

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **14 (1892)**

Heft 51

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schweizer Frauen-Zeitung.

Vierzehnter Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.

Bei Franco-Zustellung per Post:
 Jährlich Fr. 6.—
 Halbjährlich „ 3.—
 Ausland franco per Jahr „ 8 30

Alle Postämter und Buchhandlungen
 nehmen Bestellungen entgegen.

Redaktion, Expedition, Verlag:
 Frau Elise Honegger.

Bureau:
 Winkelriedstrasse 31
 Zelltrepp.



Motto: Immer strebe zum Ganzen, und kannst du selber kein Ganzes werden, als dienendes Glied schlies an ein Ganzes dich an!

Insertionspreis.

Per einfache Petitzeile:
 20 Cts. für die Schweiz.
 20 Pf. für das Ausland.
 Jahres-Annoncen mit Rabatt.

Ausgabe:

„Die Schweizer Frauen-Zeitung“
 erscheint auf jeden Sonntag.

Gratis-Beilagen:

„Für die Kleine Welt“
 (erscheint am 1. Sonntag jeden Monats).
 „Koch- & Haushaltungsschule“
 (erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

St. Gallen

Sonntag, 18. Dezbr.

Inhalt: Hygienischer Andachtspruch. — Heimlichkeiten. — Weibliche Fortbildung. — Etwas über Nervenkraft und Nervenschwäche. — Einiges über Zimmeröfen, Heizung und Schornsteine. — Kleine Mittheilungen. — Neues vom Büchermarkt. — Sprechsaal. — Feuilleton: Meine Nessen.

Erste Beilage: Briefkasten. — Bitte. — Abgeriffene Gedanken. — Inzerate.

Zweite Beilage: Kleine Mittheilungen. — Inzerate.

Hygienischer Andachtspruch.

Hast du vollbracht dein Tagewerk,
 Mit ernstem Fleiße treu geschafft,
 Im frischen Hauch der Wälder stärk'
 Und stähle deine Lebenskraft!

Schlürf' tiefen Zug's die Bergesluft,
 Laß in die Seele Sonnenschein
 Und jeder Kelch voll Blumenduft
 Soll dir ein Kelch der Wonne sein!

Ob Lenzesweh'n die Welt beseelt,
 Ob rings von Schnee die Aeste schwer,
 Der Schönheit Wunderschimmer fehlt,
 Doch Wald und Wiese nimmermehr.
 O lern's erkennen! Selig fühl'
 Des ewigen Werdens stille Lust,
 Und, fern vom lauten Marktgewühl,
 Halt' Einkehr in der eig'nen Brust!

Genieß der guten Stunde Gunst!
 Zum Hügel komm', zu Hain und flur
 Empor aus Rauch und Nebeldunst
 Und ruh' am Herzen der Natur!
 Vom kleinsten Halm, vom schwächsten Reis
 Kern', wie man strebt durch Nacht zum Licht,
 Und laus'he, wie die Gottheit leif'
 Zu dir mit tausend Stimmen spricht! —

Emil Ritterhaus.

Heimlichkeiten.

Es gibt Leute, die von Heimlichkeiten nichts wissen wollen, denen jede Heimlichkeit ein Grauel ist. Für diese ist's in den Wochen vor Weihnachten schlimm zu leben, denn rings um sie ist alles voll Heimlichkeiten. Wo sie

stehen und gehen, da sehen sie lächeln, hören sie flüstern und rauschen von verhaltenen und verborgenen Heimlichkeiten.

Sogar die Natur scheint's den Menschenkindern abgelauscht zu haben; bald lacht die Sonne, bald wirbelt die Flocken und ziehen die weißen Wölkchen am Himmel. In der Luft tönt ein geheimnißvolles Rauschen, ein Rieseln und leises Krachen, ein heimliches Gebahren, ein scheues Räthsel, dessen Lösung das neue Jahr uns bringen wird.

Wer jetzt Zeit hätte, gemüthlich durch die Gassen zu schlendern und all die Heimlichkeiten zu beobachten, die sich da entspinnen, und wer jedem Einzelnen folgen könnte in sein Heim, in sein stilles Stübchen, wo das Heimliche zu Tage gefördert wird hinter geschlossenen Thüren und gezogenen Vorhängen.

Wer all' die stille Herzensfreude, die dem Ueberraschten voranght, mitkosten könnte, der wäre reich für sein ganzes Leben. Wer jetzt die Kaufläden betritt und offenen Auges die einzelnen Käufer beobachtet und die Regungen des Herzens auf den Gesichtern sich abspiegeln sieht, der könnte einen Vorgeschnack bekommen von all' der Freude, die Weihnachten überall wieder ausströmen wird.

Am köstlichsten sind wohl die Heimlichkeiten der Kinder, wenn sie in geheimnißvoller Weise für die Eltern oder Geschwister thätig sind. Welchen Scharfsinn und welche Klugheit entfalten dabei die Kleinen und doch in welche Sorge und Angst versetzt sie die unbegründete Furcht, entdeckt und verrathen zu werden! Welche List wird angewendet, um unbemerkt zum Inhalte der eigenen kleinen Privatkasse zu gelangen. Wie werden so schlau etwa rückständige Postchen eingetrieben, die man an Münze etwa geliehen, oder die man sonst ein Recht hat zu reklamiren. Wie stecken sie die Köpfe zusammen und tuscheln sie Geheimnißvolles sich zu. Fürwahr, fast vergessen sie Speise und Trank und die eigenen Wünsche sind völlig in den Hintergrund gedrängt vor lauter Gedanken für die selbst zu schaffende Ueberraschung.

O diese köstlichen Heimlichkeiten! Dieses Streben, Andere zu erfreuen; dieses brennende Verlangen, zu geben, aus der Fülle seines Herzens! Müde es stets lebendig bleiben, nicht nur vor Weihnachten, sondern auch dann, wenn die Prosa des Alltags im Laufe des Jahres uns einspinnen und lähmen will.

Weibliche Fortbildung.

In Sachen der Mädchenfortbildungsschulen zeigt uns der Kanton Solothurn recht augenscheinlich, wie eine sonst schwer bewegliche Materie rasch in Fluß kommen und an Boden gewinnen kann, wenn für die Sache begeisterte, fachtichtige und beharrlich und energisch arbeitende Kräfte sich derselben widmen.

Wohl ist es überall anerkannte Wahrheit, daß die gut organisirte und geleitete Fortbildungsschule als Mittel zur Heranbildung einer für das Leben tüchtigen weiblichen Jungmannschaft unerlässlich sei, aber zur richtigen Verwirklichung gelangt der gute Gedanke nur ausnahmsweise. Und da, wo der gute Wille noch vorhanden ist, thürmen sich so viele Schwierigkeiten auf, daß mancher ernstliche Versuch schon als solcher in sich selbst zerfallen mußte.

Es genügt durchaus nicht, daß da und dort unter privater Leitung oder von Vereinen wegen Kurse abgehalten werden, wo bildungsbedürftige und bildungslustige Töchter in diesem oder jenem Fache ihr Wissen vermehren und auffrischen können, sondern es sollten die Mädchenfortbildungsschulen der Alltagschule sich angliedern, sie sollten in den Schulorganismus eingefügt werden.

Der damalige Seminardirektor G. Gunzinger in Solothurn stellte schon im Jahre 1880 bei Anlaß des dort abgehaltenen Schweizer. Lehrertages nachfolgende Thesen auf:

1. Die allgemeine obligatorische Fortbildungsschule theilt sich in eine solche für Mädchen und in eine solche für Jünglinge.
2. Die Mädchenfortbildungsschule ist für alle aus der Primarschule entlassenen Mädchen bis zum zurückgelegten 16. Altersjahre obligatorisch.
3. Sie ist naturgemäß eine Ausgestaltung der Mädchenarbeitschule und tritt nach ihrer ganzen Einrichtung mit dieser in organische Verbindung.
4. Sie besteht nur während des Winters und nimmt wöchentlich einen halben Tag in Anspruch.
5. Der Unterricht will das Mädchen für eine rationelle Führung des Hauswesens befähigen, gleichzeitig aber auch seine allgemeine Bildung vermehren und die Schulfertigkeiten fortüben.

Das durch diese Thesen Angestrebte findet sich nun, Dank der unermüdlchen und hingebenden Arbeit dessen, der sie aufgestellt hat, mehrfach in schönster Weise verwirklicht.

Im Oktober 1891 wurde die Mädchenfortbildungsschule Biberist gegründet und fanden sich

dies Jahr zum zweiten Wintersemester dort 45 Schülerinnen ein. Und im Oktober 1892 wurde diejenige in Krieggsetten eröffnet, welche mit 74 Böglingen beginnen konnte.

Diese Schulen sind in Unter- und Oberklassen eingetheilt und umfassen die Mädchen des 14., 15. und 16. Altersjahres. Die Lehrfächer sind: Das Strumpfflicken, das Zeugflicken, Zuschneiden und Anfertigen von einfachen Wäschegegenständen und Haushaltungskunde. Außerdem wird für die Oberklassen gruppenweise praktische Anleitung im Maschinennähen, Kochen, Glätten und in andern Haushaltungsgeschäften gegeben. Auch über Gesundheitslehre und Krankenpflege werden die Schülerinnen belehrt. Lehrmittel und Lebungsstoffe werden gemeinsam angeschafft und, soweit die Hilfsmittel ausreichen, den Schülerinnen unentgeltlich verabfolgt. Die Ausgaben werden befristet aus den Beiträgen des Staates, der beteiligten Gemeinden, des um die Schule sich bemühenden Kreis-Frauenvereins und gemeinnütziger Privatpersonen. Die Aufsicht über diese Schulen üben die Bezirkschulkommissionen in Verbindung mit den Komitees der betreffenden Kreis-Frauenvereine nebst den Präsidenten der Schulkommissionen der beteiligten Gemeinden und die vom Staate bezehnete Inspektorin.

Man sieht, diese Mädchenbildungsschulen stehen auf solidem Fundamente fest begründet und die Einteilung und Ausführung des Hochbaues ist so, daß jeder Sachverständige daran seine Freude haben muß. Auch in Schönenwerd hat die Mädchenfortbildungsschule sich als lebensfähig und lebensberechtigt erwiesen. Dort ist nach der Ansicht einer Sachautorität auch das Problem der Schulküche gelöst.

Was hier möglich gemacht wurde, das sollte auch anderwärts doch wenigstens angestrebt werden. Freilich finden sich nicht überall solche Gründer und Förderer der guten Sache, wie Schönenwerd sich deren an den Herren Wyser und Bally und der Kantone Solothurn überhaupt an Herrn Professor G. Günzinger zu rühmen und zu erfreuen hat.

Wo aber immer Bestrebungen zu Gunsten von Mädchenfortbildungsschulen sich kund thun, da sollten die im Kanton Solothurn in der Praxis gemachten Erfahrungen zu Nutzen gezogen werden und diese gipfeln darin, daß: ohne Obligatorium im Gebiete der Mädchenfortbildung Durchgreifendes und Dauerndes nicht zu leisten und daß ein Obligatorium nur möglich sei, im unmittelbaren Anschlusse der Mädchenfortbildungsschule an die Primarschule.

Als weiteres förderndes Moment zur gedeihlichen Entwicklung einer Mädchenfortbildungsschule muß die Forderung betrachtet werden, daß an der Leitung aller Arten von Berufsschulen, Mädchenfortbildungsschulen, Haushaltungsschulen und solchen Kurien, sich die Frauenwelt mitzubethätigen habe.

Wankundige, der weiblichen Fortbildung gut gesinnte Schulmänner aller Orten vor! Damit die Frauen zum guten Werke sich anschließen können.

Etwas über Nervenkraft und Nervenschwäche. *)

Unsere Organe bestehen bekanntlich aus ihrem Organfleisch und den Nerven, welche die Thätigkeit der Organe leiten. So enthält der Muskel das rothbraune Muskelfleisch und die dazwischen eingelagerten weißen Nervenstränge. Diese Nerven der verschiedenen Organe stehen nun wieder unter einander in inniger Verbindung, wodurch es möglich ist, daß die einen Organe die anderen in so enormem Maße beeinflussen können. Die Thätigkeit jeden Organs hängt von gewissen Bedingungen ab, deren Einhaltung die Kraft und das Gedeihen nicht nur des Organs selbst, sondern natürlich auch seiner Nerven gleichmäßig erhöht. Daraus folgt, daß die Kraft der Nerven

eines Organs stets gleich ist der Kraft des Organs selbst, mit anderen Worten, daß ein kräftiger Muskel auch kräftige Nerven hat und ein kräftiges Auge entsprechend gesunde Nerven besitzt u. s. f. Umgekehrt werden dann dem schwachen Gehirn auch gleich geschwächte Nerven, dem schwächlichen Gehirn auch solche Nerven innewohnen. Hiernach repräsentirt also jedes Organ einen bestimmten Grad von Kraft und Nervenkraft, und das, was wir allgemein unter Nervenkraft verstehen, ist nichts anderes, als die Summe der Kraft und Nervenkraft der verschiedenen Organe.

Da nun aber die Nervenschwäche beziehungsweise Nervenkraft nicht in allen Organen gleich groß zu sein braucht, und da die verschiedenen Organe eine ganz verschiedene Thätigkeit verrichten, so muß auch die Nervenschwäche bezw. Kraft sich in ganz mannigfacher Weise bei den verschiedenen Menschen bekunden. So kann beispielsweise jemand körperlich kräftiger sein, geistig dagegen bedeutend schwächer. Dann werden natürlich auch die Zeichen seiner Nervenschwäche ganz andere sein, als bei einem zweiten, der geistig geübter und kräftiger, dagegen körperlich schwächer ist. Während der Erstere etwa im Nothfalle mit größter Ruhe und Fassung eine bedeutende Last bewältigt, z. B. einen schweren Reisefoffer trägt, wenn er bei seiner Ankunft auf dem Bahnhofe keine passende Hülfe findet, wird der Zweite, körperlich Schwächere, in der gleichen Lage ganz außer Fassung kommen; er wird sich abmühen und überanstrengen und schließlich am ganzen Körper zittern; der Erstere hingegen fühlt sich ganz wohl und ist sogar ganz zufrieden, daß er sich nach dem langen Sitzen in der Eisenbahn endlich einmal wieder ausarbeiten konnte. Beim Kräftigeren führt also die gleiche Arbeit zum Wohlbehagen und Genuß, die den Schwächeren infolge der Überanstrengung enorm schwächt und aufregt. Genau das Gegenteil tritt aber ein, wenn die Weiden, statt in körperliche Verlegenheit zu kommen, plötzlich von einem Ereigniß überrastet werden, das ihre geistigen Kräfte in Anspruch nimmt. Gesezt, es trafe die Nachricht von einem drohenden Verluste ein, so wird diese auf Beide ganz verschieden wirken. Der geistig Geübtere wird, inwieweit dies eben seine Kraft ermöglicht, mit einer entsprechenden Ruhe der Sache entgegengehen, sie prüfen und eventuell sogar seine Freude daran haben, der ihm gelegten Falle so sein entgegen zu können. Der geistig Schwächere dagegen wird ganz außer Fassung kommen, seine Ruhe und Sammlung oder wie man sagt, seinen Kopf verlieren und in seiner Aufregung eine Dummheit nach der andern machen. Wir sehen also, daß die Nervenschwäche sich ganz verschieden äußern kann, je nach der Art der Organe, die thätig sind, und nach dem Grade der Kraft, den sie besitzen.

Es versteht sich also von selbst, daß die Nervenkraft der verschiedenen Organe bezw. des gesammten Körpers nur im normalen Organismus wahrhaft vollkommen sein kann, daß dagegen der Mensch stets um so nervenschwächer sein muß, je weiter die einzelnen Organe von dem normalen Maß der Kraft sich entfernen.

Es ist nun klar, daß, wenn die Menschen Rückschritte in der Entwicklung ihrer Organe gemacht haben, auch die Erscheinungen der Nervenschwäche überhand nehmen müssen, und zwar umso mehr, als das heutige Leben den meisten Menschen nicht erlaubt, sich gleichsam in Höhlen zu verkriechen, um daselbst eine Art stumpfsinnigen Winterchlafes zu führen, als sie vielmehr theils freiwillig, theils gezwungen mit ihren verschiedenen Organen täglich und stündlich arbeiten müssen. Daher sehen wir auch bei naturwidriger Bethätigung der Organe die Erscheinungen der Nervenschwäche um so schneller und intensiver auftreten, je thätiger die Organe sein müssen.

Zu körperlicher Hinsicht ist nun die Kraft und Nervenkraft sehr leicht zu erkennen und zwar umso mehr, als hier das Aeußere der Muskulatur solche Erkenntniß wesentlich erleichtert. Schwieriger ist diese Bestimmung schon bei den Sinnen; doch kann es auch hier nicht allzuschwer fallen, eine Abnahme der Leistungsfähigkeit der Augen, des Gehörs, wie der andern Sinne festzustellen. Dazu kommt noch ein weiteres Moment, das sich aus dem Zusammen-

hange aller Organe ergibt. Dieser ist ja bekanntlich so innig, daß die einzelnen Organe einen ganz erheblichen Einfluß auf einander ausüben. Ein solcher tritt namentlich in Hinsicht der wichtigeren Sinnes- und Geistesfunktionen auf den Körper zu Tage und kann bei chronischer Erkrankung der ersteren zu den sogenannten Rückenmarksleiden führen.

Letztere entstehen selten allein aus einer Ueberanstrengung des Körpers, sondern meist nur aus einer solchen der Sinne und des Geistes, welche Organe dann im Laufe der Krankheit den meist ohnehin schwächlichen Körper derart in Mitleidenschaft ziehen, daß der Letztere in der Hauptsache sogar das Bad anstrinken muß. Unfähigkeit der Verdauung, der Blasen thätigkeit, des Gehapparates, Schmerzen, die „vom Rücken“ nach den verschiedenen Theilen des Körpers ausstrahlen u. s. w. beweisen dies zur Genüge. Derartige Rückenmarksleiden nehmen nun leider von Tag zu Tag in bedenklicher Weise überhand und werden es umso mehr thun, als den Leidenden und ihren Berathern die wahren Ursachen unbekannt bleiben.

Daß eine Entartung des Sinnes- und Geisteslebens selbstredend eine krankhafte Anschauungs- und Denkweise hervorbringen muß, ist klar. Ebenso daß bei dem Zusammenhange zwischen diesen höheren Funktionen und dem Gemüthe, wie Willen in Hinsicht der letzteren Momente krankhafte Zustände sich geltend machen werden (falsche Geschmackrichtungen, Eigensinn, Bankelmut und dergl.). Diese Dinge steigern sich nun umso mehr, je hochgradiger das Nervensystem der höheren Organe und damit diese selbst leiden, je mehr Gemüth und Willen zerrüttet werden. Ich möchte hier aus der Summe dieser Erscheinungen, die ja unzählbar mannigfach sind, nur einige Punkte herausgreifen, welche für die Uebrigenden deutlich genug sprechen. Zunächst wissen wir in Hinsicht des Gemüthes, daß die gesunde Entfaltung des Organismus zu Wohlsein und Frohsinn führt. Daraus folgt schon, daß das Gegenteil in bezüglichen Grade naturnothwendig schlechte Stimmung, Unruhe, mangelnden Schlaf, große Reizbarkeit und dergleichen erzeugen muß. Die Kranken verlieren dann mehr und mehr jeden Halt auf ihrem Lebenspfade; es übermannen sie allmählich die Gefühle des Unglückseligseins, des Welt Schmerzes, der Angst, Gefühle, welche schließlich in die mannigfachen Formen des Pessimismus ausarten und nur zu deutlich die große Hülfs- und Muthlosigkeit zur Schau tragen. Die besten Beweise für das Ueberhandnehmen dieser traurigen Zustände bietet die Thatsache, daß Sieden-, Kranken- und Irrenhäuser wie Pilze aus dem Boden hervorwachsen; die Besserungsanstalten und Zuchthäuser sind überfüllt und die Familien lassen kaum weniger leibliches und seelisches Elend erkennen. Die Armut und Noth nimmt allerwärts zu, statt daß nach all diesen Richtungen gegen früher eine bedeutende Minderung eingetreten wäre. Die Mittel hierzu sind doch wahrlich günstig und reichlich genug vorhanden; aber die Menschen verstehen sie nicht anzuwenden; der Einzelne sinkt immer tiefer.

Wenn die Menschen so fortmachen, haben sie allerdings Grund genug, die Welt ein Jammerthal zu nennen; sie machen ja durch ihren Unverstand geradezu eine Hölle daraus.

Aus der Letzteren kann aber nur ein Mittel retten — die naturgemäße Erziehung. Diese allein vermag das soziale Uebel aus der Welt zu bannen, weil sie allein die beiden Grundpfeiler des sozialen Glücks, die normale Leistungs- und Gehirnsfähigkeit begründet, weil sie allein die Herstellung einer natürlichen Weltordnung ermöglicht.

Einiges über Schornsteine, Heizung und Schornsteine.

Von H. v. Jellenberg-Ziegler.

(Vortsetzung.)

Einmal waren unsere Kachelöfen so gebaut, daß fast nur die strahlende Wärme des Feuers benützt wurde und zur Wirkung gelangte. Sie hatten keine Rüge, keinen Einbau, sie waren bloß ein großer, nicht sehr hoher, zickzack 2 1/2 — 2 2/3 Fuß = 75 — 80 Centimeter breiter, hoher Kasten aus dicken

*) Aus dem vortrefflichen Buche: „Wohlfahrt für Alle“. Eine sozial-hygienische Studie von Dr. C. Sturm. Dr. Sturm's Buchverlag für persönliche und soziale Gesundheitspflege. Preis 2 Mark 40 Pfg. Berlin S. W. Königgräferstr. 20.

Kacheln (zirka 5—6 Zoll = 15—18 Cm. Dike) und hatten oft im Zimmer an ihrem äußeren Ende einen hohen, thurmartigen Aufsatz, in dem sich die Wärme sammelte (weil warme Luft leichter ist als kalte, und in die Höhe steigt), oder auch auf der Landseite breite Tritte zum Sitzen, die im Ofen gegen den Feuerraum offen waren und von da aus erwärmt wurden. Diese Tritte, wie auch der Ofenturm, vermehrten die Heizfläche des Ofens sehr bedeutend, so daß er nie sehr heiß geheizt werden mußte und dennoch das Zimmer gut erwärmte.

In ihnen brannte bei offener Heizthüre das Holz, und ohne daß die Flamme die Ofenwände berührte, ganz frei und wirkte nur durch die Wärmeausstrahlung der sich frei und unbengt entwickelnden Flamme auf die dicken Ofenwände, die sie nicht berührten, die sich zwar nur langsam erwärmten, dann aber die Wärme sehr lange, sogar bis zu 36 Stunden, behielten. Durch diese gemäßigten, aber lebhaft flammende Verbrennung entstand eine große Menge Gluth, die nach Schließung des Ofens mächtig zur Erhaltung seiner Wärme beitrug und oft noch folgenden Tags glühte. Der Rauch entwich nicht oben, sondern tief unten über der Ofenthüre, durch das sogenannte Mundloch, ganz langsam. Das Feuer brannte nicht vorne, im etwa 4 1/2—5 Fuß langen Ofen, sondern weit hinten, so daß es nicht zur Thüre oder zum Zugloch (Mundloch) hinaus schlagen konnte und sich die Wärme in der Höhe des Ofens über dem Mundloch ansammelte. So blieb die von der Flamme ausgestrahlte Wärme dem Ofen erhalten. Die Kontaktwärme wurde bei solchen Ofen sozulagen gar nicht benutzt. Sie wirkte nur durch Erwärmung des Schornsteins.

Solche Ofen dauerten ungemein lang — über 100 Jahre lang¹⁾ —, ohne hauffällig zu werden, und heizten ausgezeichnet, wenn sie einmal gehörig erwärmt (angeheizt) waren, und mit nicht mehr Holz, als unsere modernen Ofen. Sie brauchten auch — ganz außergewöhnliche Kälte ausgenommen — nur einmal im Tag geheizt zu werden. Da sie, wie gesagt, keine Rüge besaßen, enthielten sie auch keinen Einbau, der meist ebenso viel, wo nicht mehr Wärme abforbirt, als die eigentlich heizenden Ofenwände, Wärme, die dem Zimmer nicht profitirt. Alle erzeugte Wärme ging in die Ofenwände über und kam ohne Verlust dem zu heizenden Zimmer zu gut.

Wir sind mehrere derartige noch wohlerhaltene Kastenöfen aus dem vorigen Jahrhundert bekannt, mit denen ihre Besitzer, in Bezug auf Holzverbrauch und angenehme Heizung, so wohl zufrieden sind, daß sie sie um keinen Preis an moderne elegante Zugöfen tauschen möchten.

Der Zweck der heutigen Ofenbauerei sollte daher der sein, mit Benutzung und Anwendung der hievor angeführten Ausführungen und Lehren Friedr. Stiemens, die strahlende Wärme und die Kontaktwärme des Feuers im Stubenofen beide auf die vorteilhafteste Weise zu benutzen und auszunutzen. Dieses kann aber nur geschehen, wenn der Ofen eine der Größe des Zimmers entsprechende, genügend große Oberfläche (Heizfläche) besitzt²⁾ und der Herd (Feuerraum) nicht zu eng (schmal) gebaut wird, so daß eine gehörig freie und ungehinderte Flammentwicklung,

¹⁾ In meinem Herrenstod befand sich vor etwa 50 Jahren ein solcher Trittofen, der über 100 Jahr gedauert hat (die Kacheln trugen das Wappen eines Besitzers des Hauses aus dem Anfang des 18. Jahrhunderts) und der im strengen Winter mit weniger Holz, bei täglich nur einmaliger Heizung, das große Zimmer besser und anhaltender geheizt hat, als der an seine Stelle getretene, viel kleinere moderne Kachelofen mit Zügen, der aber als ungenügend und unbrauchbar bald wieder beseitigt werden mußte. Sein Nachfolger war größer und besser, kam aber dem alten Trittofen bei weitem nicht gleich (brauchte mehr Holz).

²⁾ Je größer die Heizfläche eines Zimmerofens ist, im Verhältnis zur Größe des Zimmers, um so weniger heiß braucht sie zu sein, weil sie im Verhältnis zu ihrer Oberfläche mehr Wärmestrahlen ausstrahlt, die temperirter sein können, als die von einer kleinen Heizfläche, und um so angenehmer heizt der Ofen das Zimmer und um so weniger leidet der Ofen. Und ein Verfall der Wärmelehre lautet: „Eine große Heizfläche hat hohen Wirkungsgrad zur Folge. Je größer die Heizfläche, desto größer der Wirkungsgrad = die Leistung.“

ohne die Ofenwände zu bestreichen, vor sich gehen kann und die Verbrennung so geleitet wird, daß möglichst viel Hitze ausstrahlende Gluth zurückbleibt, und wenn die Kontaktwärme der Feuerluft, die sich dem Eisen viel rascher mittheilt als dem Lehm, hauptsächlich durch einen eisernen Überbau des Ofens (Röhrenaufsatz oder System) verwerthet wird, wie bereits oben angegeben wurde.

So gebaute Stubenöfen nehmen die strahlende Wärme des Feuers in ihrem untern Theil aus Kacheln auf und die Kontaktwärme der Feuerluft in ihrem oberen Theil, dem Röhrenaufsatz, auf, heizen dann schnell und doch auch andauernd, besonders wenn die Kacheln nicht zu dünn sind und ihr Hals mit Kieselsteinen dicht ausgemauert ist. Ofen mit vielen vertikalen oder horizontalen Zügen in ihrem oberen Theil erwärmen sich in ihrem obern Theil, wo die Züge sind, nur langsam und unvollkommen, besonders wenn sich, was bald geschieht, in den Zügen Ruß und Flugasche angesammelt hat. Zudem sind diese Züge, trotz angebrachter Rußkapseln, die dem Ofen nicht eben zur Biede gereichen, oft nur schwer zugänglich und daher nicht leicht gehörig zu reinigen, und werden zudem häufig viel zu selten oder auch nur oberflächlich gereinigt. Ruß und Asche gehören bekanntlich zu den aller schlechtesten Wärmeleitern und verhindern sehr bald die durchströmende Feuerluft, ihre Wärme durch Kontakt an die Wände der Züge abzugeben. Sie geht dann unbenutzt durch den Schornstein verloren.

Ein eisernes Röhrensystem oder Aufsatz, wie beschriebenen, ist dagegen leicht gründlich zu reinigen, weil er leicht zu öffnen oder auseinander zu nehmen ist, und entzieht der Feuerluft, vermöge seiner großen Wärmeleitfähigkeit in der Reineinheit ungleich mehr Wärme als die thönernen Züge, die er dann dem Zimmer mittheilt. Mit solchen kombinierten Ofen würde demnach ein Zimmer schnell und doch auch dauernd mit Brennmaterialersparniß geheizt.

Von großem Vortheil ist es auch, den Feuerraum des Ofens mit feuerfesten Backsteinen (Chamottesteinen) auszumauern, ausfüttern zu lassen, die, weil viel dichter, die Wärme schneller aufnehmen als ungelannter Lehm oder auch Ziegelsteine und auch viel länger bewahren. Mit einer solchen Fütterung dauert ein Ofen noch einmal so lange als ohne sie, denn sie brennt nicht aus. (Schluß folgt.)

Kleine Mittheilungen.

Stellenvermittlung für Diensthöten. Die Regierungen der Kantone Bern, Freiburg, Waadt, Valais, Neuenburg und Gené haben ein Konkordat vereinbart zum Schutze der Diensthöten im Inlande. Laut dieser Vereinbarung hat jeder Inhaber eines Plazierungsgeschäftes ein Patent zu lösen und außerdem 50 bis 300 Franken Kaution zu hinterlegen. Die Stellenvermittlungsinhaber haben zu Handen der Polizei genaue Register zu führen. Der Kostenträger ist dem Polizeidepartement zur Genehmigung vorzulegen. Uebertretungen der Polizeiverordnung werden mit Buße bis zu 200 Fr. oder achtägigem Gefängniß geahndet. Die in einem Konkordatskanton verhängten Straftheile sind in den übrigen vollstreckbar. Der Bundesrath hat das Konkordat genehmigt, da dasselbe nichts enthält, was dem Bunde oder den Rechten anderer Kantone zuwider wäre.

Der Kopenhagener Friedensverein sammelt augenblicklich Unterschriften zu einer Adresse, die dem Könige und dem Reichstage überreicht werden soll, und die folgende drei Punkte enthält: 1. Dänemark soll das Anerbieten der Vereinigten Staaten von Amerika, wegen Errichtung beständiger Schiedsgerichte, annehmen und versuchen, ähnliche Verträge mit europäischen Staaten abzuschließen; 2. die Friedensbestrebungen sollen durch Bewilligungen für europäische Friedensversammlungen unterstützt werden; 3. soll das dänische Volk von den Lasten, welche die Rüstungen ihm aufliegen, befreit und das Geld, welches dadurch gepart wird, zu nützlichen Reformen verwendet werden. Diese Adresse wird im ganzen Lande verbreitet und hat auch schon viele Unterschriften erhalten.

Freiwilige Lächter-Fortbildungsschule Arbon. Es ist eine erfreuliche Thatfache, daß die Fortbildungsschulen für Töchter dieser oder jener Art in der Schweiz immer mehr an Boden gewinnen. So ist auch im November dieses Jahres in Arbon eine Fortbildungsschule für Töchter ins Leben gerufen worden. Am selben wird während des Winterhalbjahres an drei Abenden Unterricht im Lesen guter Lektüre, Buchhaltung, Prakt. Rechnen auf dem Gebiete der Haushaltung und des Ge-

schäftslebens, Haushaltungsfunde, Handarbeit und Französisch erteilt. Letzteres Fach ist fakultativ, die übrigen obligatorisch. Die Schule retruirte sich fast ausschließlich aus dem Mittel- und Arbeiterstande. Daß das Bedürfniß für Fortbildung vorhanden ist, beweist die starke Frequenz; es nehmen 27 Schülerinnen theil. Vivat sequens!

Schweizer, gemeinnütziger Frauenverein. Der Verein (Präsidentin Frau G. Williger-Keller und Schriftführerin Frau B. Braun-Mohr) richtet an den Bundesrath eine Eingabe um Unterstützung seiner Anstalten und Bestrebungen. Die Petition verweist auf die Basler Ausstellung der gewerblichen Schulen und die bisherige Thätigkeit des Vereins, um die weibliche Jugend zur Erwerbsfähigkeit heranzubilden. Speziell genannt werden die Frauenarbeitsstürze, die Arbeitsvermittlung, die Haushaltungs- und Diensthötenkurse in Buchs, Lengnau, Bern und Boniswil und die Normalverträge für Lehrstücher. Mit der Eingabe um Unterstützung ist auch das Gesuch um Arbeitsfreiheit verbunden.

Wie nicht anders zu erwarten war, ist dieser Eingabe denn auch entsprochen worden und wurde der Bundesbeitrag auf 2000 Fr. normirt. Der „Schweizer, Gemeinnützige Frauenverein“ mit seiner, nach wahrhaft mütigen und in der Gegenwart erreichbaren Zielen strebenden energischen und intensiven und geordneten Thätigkeit wird immer mehr zum Faktor werden, auf welchen und mit welchem die Eidgenossenschaft je länger je mehr gerne rechnen wird. Alles, was durch diese gemeinnützige Frauenverbindung gethan wird, trägt den Stempel gesunder, ferniger Thätigkeit im Gewande ächt weiblicher Bescheidenheit. Der „Schweizer, Gemeinnützige Frauenverein“ blühe und gedeihe!

Drei zürcherische Damen, Frä. Jenny Koller, Frä. Ida Schmid von Winterthur und Frä. Gottschall von Steinmaur haben das medizinische Staatsexamen mit bestem Erfolg bestanden.

In den vorzüglich geeigneten Lokalitäten der Armenbadanstalt in Baden hat am 1. Dezember der Kochkurs für Töchter aus weniger bemittelten Kreisen, insbesondere die ländlichen Verhältnisse berücksichtigend, begonnen. Von 65 Anmeldungen konnten nur 25 berücksichtigt werden. Ein zweiter und dritter Kurs werden dem gegenwärtigen folgen. Kursleiterin ist Frä. Kall.

Im Schloß Halligen am rechten Ufer des Thuner Sees eröffnet der Herr Fr. M. G. Christen in Bern in Verbindung mit einer Vorsteherin, Frä. M. Zuhof, Kochlehrerin in Herzogenbuchsee, eine Erholungsstation für junge Mädchen, die zugleich eine Haushaltungsschule sein soll, worüber gedruckte Prospekte nähere Auskunft geben. Der gemeinnützige Verein der Stadt Bern empfiehlt diesen Versuch. Auch die schöne Lage des von Herrn Christen prächtig restaurirten Schlosses am Fuße der Halligstöde empfiehlt ihn.

Bezüglich der Motion Nationalrath Schappi's betreffend theilweise Verwerfung des Allfaholgebühnels zur Gründung einer Koch- und Haushaltungsschule hat der zürcherische Kantonsrath Ablehnung derselben beschlossen.

Lehrkurs für Arbeitslehrerinnen. Nach längerer Unterbrechung beabsichtigt die Schweiz, gem. Gesellschaft, wieder einen Lehrkurs für solche Arbeitslehrerinnen abhalten zu lassen, welche an Frauenarbeitsstürzen oder sogenannten weiblichen Fortbildungsschulen für erwachsene Töchter thätig zu sein gedenken. Dieser Kurs soll in St. Gallen abgehalten werden und zwar in Verbindung mit dem dortigen Generemuseum. Dauer des Kurzes vom Monat Januar bis Dezember im Jahr 1893, Stipendien für die einzelnen Kandidatinnen bis auf Fr. 400. Für Unterkunft an geeigneten Kostorten wird die Direktion Hand bieten. Es werden 6 Kandidatinnen aus der deutschen Schweiz angenommen. Solche Töchter, welche sich zur Theilnahme anmelden möchten, haben ihre Anmeldungen sammt Zeugnissen bis zum 26. November l. J. an Herrn Dr. D. Quazifer in Rüschacht, St. Zürich, einzuliefern.

Rezes vom Büchermarkt.

Lebensfrüchte von Otto Sutermeister. Der „Pädagogische Dictionar“. Dritte, bedeutend vermehrte Auflage. Verlag von W. Kaiser, Bern. Preis brochirt Fr. 1.80, elegant gebunden Fr. 2.70. Dieses hübsche, mit dem Wohlwille des Verfassers gezeigte Wert des altbewährten Meisters bedarf keiner Empfehlung; der Name des Autors bürgt für Gebiegenes und ein kurzer Einblick nur in den Inhalt des Büchleins genügt, um den Entschluß zu fassen: Von diesen köstlichen Früchten möchte ich auch genießen. Als ein sinniges Festgehen wird es den Geber ehren und den Empfänger beglücken.

Für unsere Kleinen, Denksprüche, Verschen und Gebete, Räthsel und Sprechspiele für Schule und Haus, gesammelt von mehreren Jugendliebenden. Mit Illustrationen von L. Richter, D. Pletich, H. Bürkner, C. Gehrt, Flinzer u. A. Bern, Verlag von W. Kaiser. Preis brochirt Fr. 1.60, elegant gebunden Fr. 2.40.

Eine reizende Sammlung von ausgewähltem Stoff für die Kleinen und für die Großen, denen es obliegt, die Kleinen zu unterhalten und zu belehren. — Ein passendes Büchlein unter den Christbaum.

Die Fortbildungsschülerin. Illustriertes Lehrmittel für Mädchenfortbildungsschulen, obere Arbeitsschulen, sowie zur privaten Weiterbildung junger Töchter und deren Vorbereitung auf den häuslichen Beruf. Buchdruckerei Gschmann in Solothurn. Preis gebunden 2 Fr. per Band, Brachtband 3 Fr. Nicht als neueste Erscheinung auf dem Büchermarkt wollen wir die „Fortbildungsschülerin“ unserer Leserkreise vorführen, aber als ein Wert, wie in dieser Art zur Stunde noch kein Besseres uns geboten worden ist. Der vortrefflich ausgewählte und systematisch geordnete Inhalt bleibt immer neu und eine jede Hausfrau, welche ein junges Mädchen für die Hauswirtschaft anzuweihen hat, wird die so sachkundige Begleitung mit Dank zu würdigen wissen. Das Bildung und Anleitung bedürftige Mädchen findet in der „Fortbildungsschülerin“ Alles, dessen es auf dieser Stufe zu seiner gefunden Vervollkommnung bedarf.

Kochbuch für Unerfahrene v. Christine Thaler M. Hartleben's Verlag in Wien, Pest u. Leipzig. 12 Bogen. Querformat. Elegant gebunden 2 fl. = 3 Mark 60 Pfennig.

So viele Kochbücher es auch gibt, so sind sie doch meistens für ganz unerfahrene Frauen unpraktisch, weil sie zu wenig auf die Einzelheiten der Speisenzubereitung eingehen, und ein gewisses Maß von Kenntnissen voraussetzen, welche sich die angehende Hausfrau nicht immer zu eigen gemacht. Mit Hilfe dieses „Kochbuches für Unerfahrene“, dessen Inhalt seinem Titel vollkommen entspricht, wird auch jene Frau, die sich bisher noch gar nicht mit der edlen Kochkunst beschäftigt, in kurzer Zeit die Fähigkeit erlangen, ein schmackhaftes und gelundenes Essen ohne übertriebenen Aufwand zu bereiten. Das Buch enthält Speisezettel für einen Monat jeder Jahreszeit, außerdem mehrere Menüs für Festtage, die auf feinen Geschmack berechnet sind, ohne die Verhältnisse des Mittelstandes zu übersehen. Das eigenartig hübsch ausgestattete Buch eignet sich sehr als willkommenes Festgeschenk.

Sprechsaal.

Fragen.

Frage 1987: Könnte mir Jemand mitteilen, wie die Stearinenzkeren fabrizirt werden? Für gütige Mittheilung wäre sehr dankbar. Abonnentin v. S. in D.

Frage 1988: Könnte mir wohl Jemand sagen, warum sich tagsüber in meinen sonst gefunden Augen (d. h. in den Winkeln) weiße, weiche Absonderungen ansammeln? G. A. G.

Frage 1989: In meiner Familie herrscht Meinungsverschiedenheit betreffend die Berechnung des Alters. Die bezüglich Frage lautet: Soll schon mit dem ersten oder erst mit dem zweiten Geburtstag mit dem Zählen der Altersjahre begonnen werden? G. S. A.

Frage 1990: Welches sind zur Zeit die in jeder Beziehung besten und vortheilhaftesten Petrolföcherde (für 3 Personen)? Wo sind solche eventuell zu beziehen? Abonnentin D.

Frage 1991: Wie werden weiße Marmorplatten von Flecken gereinigt und wie gibt man ihnen den eingebüßten Glanz wieder? G. E. Z.

Frage 1992: Wie wird unansehnlich gewordenes faconirtes Jacquardgewebe an Polstermöbeln wieder aufgefrischt? Um gefällige Antwort bittet und dankt zum Voraus G. E. Z.

Antworten.

Auf Frage 1982: Das dankbare, alte Mütterlein erwartet zu viel von dem Sprechsaal der „Frauen-Zeitung“. Es ist schon viel geleistet von einem Arzte, wenn er bei persönlicher Untersuchung seines Patienten die Krankheit richtig erkennt. Wer gut erkennt, wird auch am ehesten richtig und gut behandeln. Und da sollen die Leser des Sprechsaales ohne Sehen, auf Distanz, nach wenigen ungenügenden Angaben, erkennen und helfen können? Es liegt wohl in der Aufgabe der „Frauen-Zeitung“, nach ihren Kräften Kenntnisse zu verbreiten über Bau und Funktionen des menschlichen Körpers, seinen Gesundheits- und Lebensgesetze, von den allgemeinen Bedingungen zum Gesundheits-, Gesundheits- und Krankheit verhalten. Denn Gesundheit ist Grundlage persönlicher und damit allgemeiner Wohlfahrt und deshalb ein notwendiger Bestandteil allgemeiner Bildung. Aber auf dem Wege der öffentlichen Korrespondenz Krankheiten erkennen, sie gar auf dem gleichen Wege kurieren zu wollen, das geht über die Möglichkeit, also über die Aufgabe einer Zeitschrift hinaus. Das ist Aufgabe und Kunst des Sachmannes, des Arztes. Da es sich hier um eine ausgedehnte, schon lange dauernde Störung handelt, glauben wir am besten zu helfen, wenn wir raten, die Untersuchung und Behandlung einem tüchtigen Arzte anzuvertrauen. Die, wenn auch mangelhaften Notizen, besonders die gleichzeitig bestehenden Veränderungen in der Nagelbildung, lassen an sich eher eine Flechte denken. Falls eine Universitätsstadt in leicht erreichbarer Nähe, so möge der junge Mann den dortigen Professor für Hautkrankheiten aufsuchen.

Er wird da nicht bloß „äsendes Wasser zum Betripfen“ bekommen, soll aber dann einer regelrechten Behandlung auch Vertrauen und Ausdauer entgegenbringen.

Auf Frage 1988: Die Kastanien erhalten sich lange frisch, wenn man sie gut nachschilt und die tabellosen, wenn sie abgerieben sind, in einem dünnen Säckchen oder feinstmaschigen Netze aufbewahrt.

Auf Frage 1984: Auf etwa 200 Gramm Weinstein wird kochendes Wasser gegossen, und in diesem werden die zu reinigenden Gefäße einige Minuten geteilt. Sie müssen naher mit weichem Leder gut abgerieben werden, bis der Glanz ercheint.

Auf Frage 1985: Wenn die bürgerliche Trauung nach gesetzlicher Form vor sich gegangen ist, so ist alles Weitere Sache eigener, freier Bestimmung.

Auf Frage 1986: Wenn Ihr achtjähriger Knabe Herr ist im Hause, so müssen Sie ihm seine zweckmäßige Ernährung eben erscheideln oder erlernen. Machen Sie z. B. die Chokolade immer schlechter, während alle Andern sich stillschweigend an reiner, wohlsmekender, frischer Milch, wenn auch mit etwas Kaffee, gütlich thun. Ist aber vielleicht Ihre Milch bläulich, zerflocht, gewärmt, nach irgend etwas andern riechend oder schmekend und die Chokolade reell, süß, gut zubereitet, dann würde jedes intelligente Kind sich auch Chokolade entrossen, so lange dies leicht genug geht. Vielleicht kommt er von selbst zur Chokolade ab, wenn er in der „Frauen-Zeitung“ die Taktik liest, die man seiner Mutter anrath.

Auf Frage 1986: Lassen Sie den kleinen Milchväter ungezuckerten Kakao trinken und wenn ihm dies nicht behagt, mag ein Teller voll verfochter Haberjuppe mit etwas Fleischextrakt und geriebenen Käse gewirzt, das Frühstück ausmachen. Es gibt wirklich Fälle, wo die Milch einem Kinde zuwider ist, so daß vom gesundheitlichen Standpunkte aus, ein Aufnöthigen nicht zweckmäßig ercheint.

Feuilleton.

Meine Hefen.

Aus dem Französischen überetzt.

(Fortsetzung.)

Zunächst erkundigte ich mich bei der Kammerfrau, was aus dem Schlüssel der Thür, die das Kinderzimmer mit dem meinen verband, geworden sei.

„Toddie hat ihn in den Brunnen geworfen,“ erwiderte sie.

„Es kommt immer besser! Gibt es einen Schloffer im Orte?“

„Nein, Herr, der nächste ist in Paterson.“

„Gut. Bringen Sie mir einen Schraubenzieher und sagen Sie dem Rutscher, er möge sich bereithalten, mich nach Paterson zu führen.“

Man brachte mir das Werkzeug und ich machte das Schloß los, um es dem Schloffer zu überbringen. — Ich beorderte den Rutscher, die Bergstraße zu fahren, und war eben im Begriff einzusteigen, als Budge meiner ansichtig wurde.

„Du gehst nach Paterson?“ schrie er. „Schnell, Toddie, komm, wir kaufen dort Bonbons!“

Heimlich ärgerlich über den Kleinen, nahm ich rasch entschlossen die Zügel und ließ die Pferde Galopp anschlagen. Die Jungen schrien aus Leibeskräften, sie sprangen hinter dem Wagen her und baten in so lamentablen Tönen sie mitzunehmen, daß ich nicht widersehen konnte. Der Rutscher, dem ich die Zügel übergeben hatte, war offenbar mit den Gewohnheiten der kleinen Tyrannen sehr bekannt, denn er hielt ohne meine Ordre an. Ich fügte mich resignirt in die Gesellschaft meiner Neffen, hoffend, daß mir für dieses Opfer die Belohnung nicht ausbleiben werde.

Bald war die Höhe erreicht und vor unsern Augen entrollte sich ein entzückendes Bild. Hinter einer Gruppe kleinerer Städte erblickten wir das Häusermeer der Hauptstadt, noch weiter das stille Greenwood, dann die Bai, die Meerenge, die zwei Flüsse, die sich gleich Silberbändern dahinschlängeln, endlich im Süden von Brooklan den endlosen Ozean! Die Sonne vergoldete mit ihren Strahlen die vielen Fenster der zahlreichen Fabriken, sie so gleichsam in Feenpaläste umwandelnd. Die großen Fahrzeuge schienen auf jede Entfernung wie kleine Schiffe, die willenlos diesem Windhauch preisgegeben sind. Das Auge konnte sich nicht losreißen von dem glänzenden Bilde, man hätte sich in die Zeit der Feenmärchen versetzt denken können.

„Onkel Henry!“

Die kleine Stimme zertrümmerte erbarmungslos meine Phantastiegebilde.

„Was willst Du, Budge?“

„Onkel Henry, ist's nicht so schön wie im Himmel?“

„Was, mein Kind?“

„Alles, da oben, dort unten, und dort,“ sein kleiner Finger wies auf die von der Sonne vergoldeten Scheiben wahrscheinlich eines photographischen Meiliers. „Dort, glaube ich, wohnt der liebe Gott!“

Gott segne dich, Kind! Dein Onkel vermochte nur an Feen und Märchen zu denken.

„Und weiter dort,“ fuhr Budge fort, „dort wohnt mein kleiner Bruder Phillie. Ich hab lange, lange hingesehen, siehst Du nicht, jetzt streckt er mir sein kleines Händchen!“

„Als es einmal Nacht war, ist der kleine Phil in einer schwarzen Schachtel eingeschlafen und da hat ihn der liebe Gott in den Himmel geholt,“ murmelte Toddie halbblau, — das war Alles, was er von Sterben und Tod wußte, dann fuhr er lebhafter fort:

„Onkel Henry, weißt Du, was ich thue, wenn ich groß bin? Ich nehme Pferde und einen Wagen und fahre weit, weit hinauf, viel höher als die Bäume und die Häuser; dann kommen die kleinen Vögelchen und singen mir ihre Lieder! Wenn Du willst, darfst Du mitkommen, dann gebe ich Dir Erdbeeren und Torle und viele gute Sachen; Du darfst Dir dann auch die Goldfischchen ansehen, wie sie lustig im Teiche herumschwimmen; wir haben ein großes Haus, inwendig und auswendig so schön — — und dort dürfen wir thun, was wir wollen!“

„Du bist Idealist, Toddie!“

„Nein, ich bin nur ein braver, kleiner Toddie.“

„Toddie ist noch ein ganz kleines Hühnchen,“ fügte Budge ernsthaft bei. „Onkel Henry, glaubst Du, daß es im Himmel auch so schön ist wie hier?“

„Gewiß, mein Kleiner, noch sehr viel schöner.“

„Warum sterben wir denn nicht schnell? Wäre es nicht am besten, wenn wir gleich in den Himmel gingen?“

„Wir müssen erst lernen, auf der Erde gut, folgsam und weise zu werden, so hat es der liebe Gott verordnet.“

„Aber ich möchte gar zu gerne meinen kleinen Phillie sehen! Wenn der liebe Gott ihn nicht wieder zu uns zurückkehren lassen will, könnte er mich doch sterben lassen, dann würde ich zu ihm gehen.“

„Viele Leute glauben es.“

„Ich glaube es nicht. Wenn Phillie Flügel hätte, wäre er schon lange zu uns herunter geflogen.“

„Vielleicht mußte er anderswohin gehen, Budge, vielleicht kommt er aber auch, ohne daß Du ihn siehst; Du weißt, daß unsere Augen die Engel nicht sehen können.“

„Die Kleinen Hebräer haben doch auch einen gesehen, als sie im Schmelzofen saßen; hatten sie denn andere Augen als wir? — Onkel Henry, wenn ich in den Himmel komme, weißt Du, was ich thue? Wenn ich meinen kleinen Bruder gefunden habe, gehe ich zum lieben Gott und gebe ihm einen Kuß.“

„Warum, Budge?“

„Warum? Weil er mir meine Mama gegeben hat und meinen Papa und Phillie — — freilich, er hat ihn mir wieder genommen — — und Toddie — — der ist aber auch nicht immer brav.“

Mein Koffer kam mir in den Sinn, ich nickte zustimmend, Budge fuhr fort:

„Onkel Henry, hast Du schon den lieben Gott gesehen?“

„Nein, mein Kind; aber ich habe ihn oft in mir gefühlt.“

„Ich aber habe ihn gesehen. Wenn ich allein bin und in den Himmel hinauffchaue, sehe ich ihn da oben.“

Der Rutscher, ein Irländer, bekreuzte sich bei diesen Worten und murmelte halbblau, daß bei allen Mächten des Paradieses, er glaube, das Kind sage die Wahrheit, sehe es doch aus wie ein Cherubim! Der Mann hatte recht. Das ganze Wesen des Kleinen schien zu rein für diese Erde, während er so mit einfachen Worten über den Himmel und seine In-sassen sprach.

Toddie nahm an unserem Gespräch nicht theil, er unterhielt sich halbblau mit sich selbst. Sie und da verstand ich ein paar Worte oder einen halben Satz und das Wenige war so komisch, daß ich ihn auf die Knie nahm, um besser hören zu können. Der Brief an meine Schwester, den ich mir im Geiste schon aufgesetzt hatte, kam mir in den Sinn und ich schämte mich ehrlich meines zornigen Aufwallens. — Dann setzten wir unsern Weg fort.

(Fortsetzung folgt.)

Briefkasten.

Frau J. B. T. in S. Ihrem Wunsche wird mit Vergnügen nachgeleht.

Möchtin in Genf. Wir nennen Ihnen: „Der weibliche Handarbeitsunterricht“. Ein Leitfaden für Arbeitslehrerinnen, Mitglieder von Schulbehörden und Frauentommissionen von Selma Stricker, Arbeitslehrerin in Winterthur. Friedrich Schulthess, Zürich. Noch besser aber wird Ihnen passen: „Handbuch für Frauenarbeiten.“ Eine Anweisung in der Aufbereitung der verschiedenen Arten der Strickerei, Stickerie, Häfelerei, Passamenterie u. s. w., sowie in der Verfertigung von Kleidern und Konfektionen. Von Mathilde Clasen-Schmid. Illustriert mit 397 in den Text gedruckten Holzschritten. Leipzig, Verlag von Hoffmann & Dinsten.

Frau C. v. A. in P. Ihre freundliche Sendung ist einer Bitte vorgekommen. Nehmen Sie besten Dank!

Hr. M. S. in G. Sie haben uns auf die Feiertage einen köstlichen Gruß entboten, indem Sie sagen: „Die in unserem Hause heimlich gewordene „Schweizer Frauen-Zeitung“, die uns allwöchentlich liebe Kunde bringt, wird von allen Familiengliedern und von den Diensthöfen gelesen und den auswärtigen Geschwistern zugeschickt und diese bringen sie gelegentlich wieder nach Hause, wo Jahrgang um Jahrgang zusammengelegt und dann und wann auch zum Lesen weiter gegeben wird. Wir halten Ihr Blatt in Ehren, wir möchten es nicht missen und bleiben darum treue Abonnenten.“ Sie können wohl denken, daß Ihr sympathisches Schreiben lebhaft erwidert wird. — Wie traulich und süß ist's doch, wo eine treue Schwester daheim den Ausgeflogenen das „Reisgen warm hält“, so daß, wenn auch nicht daheim, sie doch stets wissen, wo sie daheim sind. Noch über der Mutterliebe steht die hingebende, treue Schwesterliebe, die still und unmerklich ihr ein lockendes eigenes Lebensglück opfert, um den Geschwistern ein gastliches, trauliches Heim offen zu halten. Wie hübsch wäre es, einmal Briefträger zu sein, um persönlich über die gastliche Schwelle zu treten und mit leuchtenden Augen zu sehen, was wir im Geiste so erfreulich schauen! Viel herzliche Grüsse allenwärts.

Herrn J. L. in A. Von Ihrem Standpunkte aus haben Sie vollkommen Recht, doch würde die Sache weit mehr erfordern, als so obenhin vorausgehoben werden kann. Immerhin ziehen wir die Sache in erste Erwägung. Ihre freundliche und sehr zweckmäßige Anregung sei Ihnen bestens verdankt.

Hr. E. A. in P. Lassen Sie sich durch kleinliche Bedenken nicht abhalten, zu thun, was Ihr warmes, theilnehmendes Herz Ihnen gebietet. Freilich, wenn Sie unter weitausantlichem Schutze stehen, dann ist die Einwilligung Ihres Vormundes nötig; denn dieser ist dem Waisenanthe gegenüber verantwortlich.

Jagaffe in G. Wenn Sie nicht im Zweifel sein können, daß der Betreffende Ihrerseits ernste und lang genährte Wünsche hegt, die er aber aus Besorgniß, als Glücksjäger zu erscheinen, nicht zu äußern wagt, so dürfen Sie unterm Christbaum sich schon aus der fühlbaren Reserve ein wenig herausbegeben. Wenn Sie keinen Bruder haben, dem Sie sich anvertrauen können, so hat der junge Mann vielleicht die Mutter oder eine Schwester in der Nähe, die Sie herbeiziehen können.

Hr. E. A. in S. Ihr liebes Schreiben vom 11. Poststempel 14. a. c., ist eben noch vor Abschluß in unsere Hand gelangt. Für die Aufnahme der Frage in den Sprachsaal ist's zu spät, doch kann Ihnen wohl auch der Briefkasten dienlich sein. — Was Sie täglich die Füße und belegen Sie die harten Stellen an den Fußsohlen mit Wappchen, die gut mit Unschlitt bestrichen sind. Dies vermindert den Schmerz sofort und die Hornhaut wird nach und nach aufgeweicht. Mit der Reproduktion des Briefes Ihrer Freundin haben Sie uns große Freude gemacht. Die „Frauen-Zeitung“ freut sich herzlich, Einsame mit ihrer Isolirten Stellung veröhnen und das geistige Band bilden zu können zwischen getrennt lebenden, gleichgesinnten Seelen. Daß Sie sich nach unserer Empfehlung Mosegger's „Allerlei Menschliches“ angeschafft haben und nun von dem Inhalt des Buches so sehr begeistert sind, freut uns zu hören. Es herrscht nur ein Urtheil über das köstliche Buch.

Die Märchenammlung von D. Eutermeister, herausgegeben von der Section Bern des Vereins zur Verbreitung guter Schriften, zum Preise von nur 10 Rappen, wird unzweifelhaft den Wünschen mancher liebenden Mütter entgegenkommen. Möchten die so sehr gemeinnützigen Bestrebungen nur auch allseitig gewürdigt werden.

Frau S. A. in T. An die betreffenden Adressen soll je ein halber kompletter Jahrgang auf den angegebenen Tag zugestellt werden. Einzelne, wenn auch nicht immer der Nummer nach gehende Blätter stehen zur Verwendung für Belehrung suchende, unbedingte Frauen stets gerne zu Ihrer Verfügung.

Jungeselle in G. Sie abonniren die „Schweizer Frauen-Zeitung“ in der frohen Zuversicht, daß Sie im Laufe des kommenden Jahres aus den Reihen der Les-

rinnen dieses Blattes sich die Braut holen können. Immerzu! Wenn Sie unser Blatt so recht aufrechtlich lieb gewinnen, so fehlt es an gleichgesinnten Seelen unter den Jungfrauen nicht. Wir gratuliren jetzt schon.

Herrn J. G. in St. P. Die Mutter sollte nur im Nothfalle zum Broterwerb herangezogen werden. Es ist schlimm, wenn die Frau genöthigt ist, dem eigenen Manne Konkurrenz zu machen.

Karl der Große. Das Schönste, was Sie in solchem Falle schenken können, sind Blumen und Bücher. In unseren Besprechungen finden Sie wohl Manches, das passen dürfte.

Bitte.

Ich kenne ein armes, braves Mädchen, das in der rauhen Jahreszeit viel weniger Freude hat, als andere Kinder seines Alters. Während sich diese mit Schlitten und Schlittschuhen beschäftigen, muß es zu Hause sitzen; denn eine langwierige Krankheit (Hüftausrennung) erlaubt ihm solche Vergnügen nicht. Dagegen hätte das Mädchen, mit dem Eltern und Lehrer wohl zufrieden sind, herrliche Freude an der Sammlung von Briefmarken.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß da oder dort in einem Hause noch eine kleine Markenammlung unbedeutet und für den Beförderer wertlos umherliegt. Ich weiß, sie würde der Kranken Freude machen. Vielleicht wäre auch das eine oder andere sammelnde Mädchen bereit, der kleinen Freundin durch einige Marken ein Weihnachtsgnügen zu senden.

Eine langjährige Abonnentin bittet, gefällige Beiträge der Redaktion der „Frauen-Zeitung“ zu gütiger Uebermittlung zu überfenden und dankt zum Voraus bestens J. B.

Abgerissene Gedanken.

Der Friede ist die Zeit, in welcher die Söhne ihre Väter begraben, und der Krieg ist diejenige Zeit, in welcher die Väter ihre Söhne begraben. Herodot.

Mehr Ruhm verdient, wer eine Thräne trocknet, als wer in Strömen Menschenblut vergießt. Byron.

Mancher gelangt durch seine Sucht, sich Ruhm zu verschaffen, in Verruf.

Wer über sich selber nicht durchaus Gebietet ist, gleicht einem, der im eigenen Haus nur Wirth ist.

Die Menschen sind nur darum elend, weil sie den Muth nicht haben, glücklich zu sein. Zitate.

Separat-Abdruck aus den „Schweizer. Blättern für Gesundheitspflege“.

Maggi's Fleischextrakt

in einzelnen Portionen à 15 Rappen.

Zu Nr. 8 der „Schweizer. Blätter für Gesundheitspflege“ hat deren Redaktor, Herr Dr. med. G. C. Ucker, praktischer Arzt in Zürich, über das oben genannte neue Produkt der Konservindustrie Folgendes geschrieben:

Von der erfindungsreichen Firma Maggi in Remptal werden neuerdings sehr handliche Fleischextraktportionen ausgegeben. Dieselben ermöglichen es, noch bequemer als durch die üblichen Fleischextraktpräparate von Liebig, Kemmerich u. s. w. sofort, unter alleiniger Verwendung heißen Wassers, eine wohlgeschmeckende, kräftige Bouillon herzustellen. Die Portionen sind für je eine Einzelportion Fleischbrühe à 15 Rappen oder 2 halbe Portionen von je 2 Deklitter à 7 1/2 Rappen. Sie präsentieren sich als runde, 3-4 Cm. lange, 1 Cm. breite, feste Stängelchen, welche in einer mit der Gebrauchsanweisung zugelebten Kapselform enthalten sind. Die braune, eingedickte Masse des Fleischextraktes steckt in einer Hülle von Gelatine, die sammt ihrem Inhalte sich leicht auflöst. Für eine Portion Bouillon nimmt man eine Kapselform und 4 Deklitter siedenden Wassers, in welchem man die Patrone durch Umrühren rasch verflüssigen kann. Es gibt zwei Sorten solcher Fleischextraktportionen, eine mit und eine ohne Fett. Bei den ersteren ist feinstes Suppenfett an den beiden Enden der Patrone in Höhlungen eingeschmolzen. Wir haben diese neue Erfindung aus der produktion Nahrungsmittelfabrik von Maggi durch öfteren eigenen Gebrauch als höchst praktisch kennen

gelernt. Diefelbe wird in sehr vielen Fällen nützliche Dienste leisten, im Haus wie auf Reisen, für Touristen, Bergsteiger. Anstatt der Töpfe mit fettem Fleischextrakt oder der Fleischchen mit Fleischsaft braucht man bloß eine beliebige Zahl der genannten Fleischextraktportionen in einem Büchsen mitzunehmen. Die einzelne Kapselform ist im Handel zu 15 Rappen zu haben. Eine größere Zahl derselben werden, bereits in besonderen Blechbüchsen verpackt, abgegeben. Nachherster kann diese aus Fleischextrakt gewonnene Bouillon besonders dadurch gemacht werden, daß man ein bis mehrere Köpfchen voll Schabkase — man nehme aus patriotischen Gründen nicht den italienischen Parmesaner, sondern den gut schweizerischen, fein geraspelten Saanenkase — hinzufügt. Selbstverständlich läßt sich auch Eigelb flüssiger Eier in die Bouillon hineinrühren und wird dadurch ein eigentliches Nahrungsmittel, das leicht verdaulich ist, geschaffen. Wenn man Fleischbrühe für mehrere Portionen — so viel Kapselform als Personen — gewinnen will, soll die nötige Menge Wassers, in welche man die Patrone zum Schmelzen eingelegt hat, unter Umrühren nochmals ca. eine halbe Minute aufgekocht werden.

Ganz besonders Werth möchten wir dieser ebenso bequemen als sauberen Verpackung von Maggi's Fleischextrakt in einzelnen Portionen auch in der Krankenpflege zuerkennen. Man ist zwar von der irrthümlichen, unter dem Publikum noch immer stark verbreiteten Ansicht einer ganz besonders kräftigen und kräftigenden Wirkung der Fleischbrühe längst zurückgekommen, seit man deren chemische Zusammenetzung genau kennen lernte. Ihre Bedeutung liegt nicht darin, ein eigent-

liches gehaltvolleres Nahrungsmittel zu sein, sondern vielmehr in ihrem Werth als treffliches Genußmittel (Stimulans). Als letzteres übt sie einen belebenden, anregenden Einfluß auf den Körper aus; sie hält die Nerventhätigkeit, auch die von Nerveneinfluß abhängige Herzmuskelkraft aufrecht, wenn derselben besonders in fieberhaften Zuständen durch Erschöpfung Gefahr droht. Sie hat in dieser Richtung Nützlichkeit mit dem Alkohol und mit den geistigen Getränken, ohne deren Schattenseiten. Man kommt deshalb öfter in den Fall, einem Kranken schnell eine kräftige Bouillon allein oder mit leicht verdaulichen Nährstoffen verlegt (Eigelb) geben zu müssen. Das ist nun durch Maggi's Fleischextrakt in einzelnen, genau abgetheilten Dosen erheblich erleichtert. Ihr Gebrauch gegen Schwächezustände während Krankheiten, nach Blutverlusten, bei Ohnmachten u. s. w. ist folger bequemer Handhabung noch ein größerer werden. Das empfiehlt sich besonders für ältere Leute und bei erkrankten Personen schwächlicher Konstitution. Die Bouillon ist auch für Rekonvaleszenten, zumal für Genesende, nach länger dauernden fieberhaften, zehrenden Krankheiten, wie z. B. Typhus, — ein treffliches Mittel, die etwas geschwächte Magenverdauung anzuregen, dem Blute Nährsalze zuzuführen und den Magen tüchtiger zu machen, allmählig wieder größere Mengen fester Nahrungsmittel, besonders Fleisch, zu verarbeiten. Dadurch kann das durch den fieberhaften Prozeß oft in sehr beträchtlicher Menge konsumirte Fett und Eiweiß der Organe in thunlicher Weise wieder ersetzt werden.

Zu haben in allen Spezerei- und Delikatessen-Handlungen, Drogerien und Apotheken.

Wollene Bett-, Vieh- und Pferddecken, ohne Fehler, von Fr. 1. 75 bis Fr. 29. 50, versendet franco das Fabrik-Depot F. Jelmoli in Zürich. Muster aller Qualitäten in weiß, roth und mehrfarbig umgebend franco. [197]

Mittheilung. Bei Bedarf von Stoffen für Damen- und Kinderkleider, sowie für Mäntel können wir als wirklich reelle, vortheilhafte Bezugsquelle das Haus Wormann Söhne in Basel aufs Wärmste empfehlen, umso mehr, da deren Beschaffungs-Verfahren mit Extrarabatt begünstigt ist. Muster und Waaren versenden dieselben franco. [121]

Lanolin-Toilette-Cream-Lanolin der Lanolinfabrik Martinkenfelde bei Berlin. Vorzüglich zur Pflege der Haut. Vorzüglich zur Reinhaltung und Bestäubung wunder Hautstellen und Wunden. Vorzüglich zur Erhaltung einer guten Haut, besonders bei Reinen Kindern. Nur echt wenn Nildecker Schutzmarke. Zu haben in Zinntuben à 50 Ct., in Blechdosen à 25 u. 15 Ct. in den meisten Apotheken, Drogerien u. Parfümerien. General-Depot für die Schweiz: B. Hagel, Zürich.

Seidenstoff-Fabrik. Adolf Grieder & Co. in Zürich versenden zu wirklichen Fabrikpreisen schwarze, weiße und farbige Seidenstoffe jeder Art von 70 Cts. bis Fr. 15.— per metre. Muster franco. Billigste und directeste Bezugsquelle für Private. Garantie-Seidenstoffe. [229]

Berner-Leinwand zu Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern bemustert Walter Gyssax, Fabrikant, Bliedenbach. [404]

Statt Leberthran

wird Dr. med. Hommel's Hämato-gen bei unreinem Blute, Scropheln, Rachitis, trockenen und nässenden Hautausschlägen, Knochen und Drüsenkrankungen Erwachsener und Kinder mit grossem Erfolge angewandt. Sehr angenehmer Geschmack und sichere Wirkung. Preis per Flasche Fr. 3. 25. Dépôts in allen Apotheken. Prospekte mit Hunderten von nur ärztlichen Gutachten gratis und franco.

Nicolay & Comp., chemisch-pharm. Laboratorium, Zürich.

SSTTM

Visitenkarten sind das passendste, feinste und billigste Festgeschenk. 100 Stück franko

75 Centimes

oder gegen Nachnahme 90 Cts.

Fritz Schmid, Schönthal, Winterthur.

Ein Töchter-Institut Rheinpreussens bietet einer Engländerin oder Französin Pension und vorzügl. Unterricht zum halben Pensionspreis (600 Mark jährl.), wenn sie täglich eine Stunde in ihrer Muttersprache erteilt. [800]

Lohnendes Nebengeschäft für Damen.

Damen gesucht zum kommissionsweisen Verkauf echt ostindischen Thees vorzüglicher Qualität. Hohe Provision. Anmeldungen unter Chiffre S H 9450 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. [887]

Ein Fräulein, katholisch, mittleren Alters, das einer gut bürgerlichen Küche vorzustehen weiss, in allen Hausarbeiten ziemlich gut bewandert ist, serviren kann, den Post- und Telegraphendienst versteht, wünscht baldigst passende Stelle. Gute, familiäre Behandlung wird grossem Lohn vorgezogen. Gef. Offerten befördert unter Chiffre G 913 die Expedition dieses Blattes. [913]

Für eine brave Tochter aus achtbarer Familie, im 20. Jahre, wird eine Stelle als Zimmermädchen in einem guten Privathause gesucht. Das Mädchen ist tüchtige Glätterin. Zeugnisse zu Diensten. Gef. Off. sub. Chiff. L H an Rudolf Mosse in Chur erbeten. Ma 3465 Z [917]

Knabenanzüge:

545] für 3 Jahr 4 Jahr 5 Jahr
Facon Max (Bucksin) Fr. 6. 50 Fr. 7. 30 Fr. 8. —
Hugo (blau Cheviot) „ 8. 25 „ 9. — „ 9. 75

Versandt franko.
Hermann Scherrer, Kameelhof, St. Gallen.

Ihre Kinder

in rauher Jahreszeit angenehm und nützlich beschäftigen zu können, dürfte wohl im Interesse aller Eltern liegen. Familien, welche sich für meine Fabrikate in **Kinder-Handarbeiten, Froebel'schen Lehr- und Beschäftigungsmitteln, belehrenden und unterhaltenden Gesellschaftsspielen, Baukasten** etc. interessieren, mache ich speziell auf die Bezüge von

Auswahlsendungen

aufmerksam, welche eine bequeme und leichte Wahl ermöglichen. Die Handarbeiten sind durchgängig praktische Haushaltungs- u. Gebrauchsgegenstände mit Einrichtung für Kinder-Handarbeit, welche namentlich zur Weihnachtszeit als Geschenke passende Verwendung finden. Frühzeitiger Bezug wegen späterer Ueberhäufung ratsam. [694]

Carl Kaethner, Winterthur.

Silberne Medaille: Weltausstellung Paris 1889.

Bijouterie-Controlée

E. Meister, Zürich

Poststrasse 8, neben dem Hotel Baur (H 4644 Z) empfiehlt [900]
die modernsten Muster in

Gold- und Silber-Bijouterie.

Reichhaltige Auswahl
Aechter Juwelen.

Als Köchin in eine südliche Fremdenpension

ist gute Stelle offen für eine **fachtüchtige, zuverlässige und charakterfeste Tochter.** Die Saison währt von März bis September oder Oktober. Eintritt nach beidseitiger Uebereinkunft schon früher. Salair per Monat 50 Fr. nebst Gratifikation am Schluss der Saison bei befriedigendem Verhalten und Leistungen. Anmeldungen befördert die Expedition. Zeugnisse oder Empfehlungen sind nöthig. Photographie erwünscht. [889]

Man abonnire auf das
„Zürcher Volksblatt“

Redaktion, Druck und Verlag von A. Coradi-Stahl in Zürich.

Es erscheint wöchentlich 3 Mal und kostet nur

Vierteljährlich Fr. 1. 80
Halbjährlich „ 3. 20
Per Jahr „ 6. 20

Das „Zürcher Volksblatt“ bespricht in selbstständiger und freimüthiger Weise politische, volkswirtschaftliche und gemeinnützige Fragen. Es ist bestrebt, durch Bekanntmachung der neuesten Tagesereignisse des In- und Auslandes, durch Mittheilungen aus verschiedenen Gebieten des Wissens, sowie durch sorgfältig ausgewählte Feuilletons das Interesse möglichst vieler Schichten der Bevölkerung zu gewinnen und so im besten Sinne des Wortes ein **Volksblatt** zu sein.

Probenummern gratis und franko. [914]

Neue Abonnenten erhalten das Blatt vom Tage der Bestellung an bis Neujahr gratis.

Anton Frick

Schuhwarenhandlung

St. Jakobstr. 2 — St. Gallen — beim „Pflaue“

Spezialität in Schuhwaren.

Anfertigung von Schuhwerk für kranke und Krüppel-Füsse.

Gypsmodelle werden nach dem Original abgenommen, wenn gewünscht im Hause des Betreffenden, auch auswärts, und genügt hiezu Benachrichtigung durch eine Postkarte. — Anfertigung von Leisten nach jedem Fusse. — Aerztliche Empfehlungen. — Vorherige Preisberechnung wird auf Wunsch für besondere Fälle gerne besorgt.

Diese Spezialitäten, sowie die übrigen couranten Schuhwaren werden freundlicher Beachtung bestens empfohlen. [592]



Für 75 Centimes

kauft man in fast allen Apotheken, Droguerien und Parfümerie-Geschäften 1 Stück:

Bergmann's Lilienmilch-Seife

von **Bergmann & Cie., Dresden und Zürich.**

Es ist die beste Seife für zarten, sammetweichen und blendendweissen Teint, ebenso gegen Sommersprossen und allen Arten Hautunreinigkeiten. Man hüte sich vor werthlosen Nachahmungen und verlange stets die Seife mit der Schutzmarke: Zwei Bergmänner. [128]



(Schutzmarke)

(Schutzmarke)

837] **Gegen Husten und Heiserkeit** (H 5500 J)

PATE PECTORALE FORTIFIANTE

de J. KLAUS, au Locle (Suisse).

In allen Apotheken zu haben.

Vorhangstoffe

eigenes und englisches Fabrikat, crème und weiss, in grösster Auswahl, liefert billigst das Rideaux-Geschäft von — Muster franco — [783]

J. B. Nef (vormals Nef & Baumann), Herisau.



Zürcher & Zollikofer

Grabenhof - St. Gallen - Grabenhof
(Detailmagazin im Parterre)

Neujahrsarbeiten

Läufer, Büfftedecken, Parade-Handtücher
Schutzdecken, angefangen und bestickt.

Taschentücher

glatt und bestickt, in Leinen, Batiste,
weiss und bunt. [851]

Muster und Einsichtsendungen
stets gerne zu Diensten.



[682]



Auswind-Maschinen

mit prima Gummwalzen
empfehlen zu billigsten Preisen

G. L. Tobler & Co.

5 Zollhausstr. 5. [434]
St. Gallen.

Das belehrendste, sinnreichste und dauerhafteste Spiel der Richter'sche Anker-Steinbalkkasten

sei hiermit allen Familien in geneigte Erinnerung gebracht.
Erhältlich in den bessern Spielwaren- und Buch-Handlungen.

Illustrierte Preisliste auf Bestellen mit Postkarte versenden franko und kostenlos

F. Ad. Richter & Cie., Olten.

[915]

**Billige und garantierte
Taschenuhren**
von (O.H.5176)
Sandoz & Breitmeyer,
833] **Chaux-de-Fonds.**
Bitte den Preiscurant zu verlangen.

C. Fr. Hausmann
in St. Gallen
Hechtapothek — Sanitätsgeschäft
empfiehlt und versendet

Apotheken für Jedermann

mit und ohne Füllung.
Taschen-Apotheken für comprimirt Tabletten oder für Flüssigkeiten eingerichtet in hübschen Etuis von Fr. 4. 80 und Fr. 6. 50 an.
Universal-Taschen-Apotheken mit Medicamenten, Verbandartikeln etc. für Reisende, Touristen. Elegantes Lederetui, complet mit Füllung, à Fr. 15. — und Fr. 18. 50.

Universal-Reise-Apotheken mit feinen Flacons, Instrumenten, Utensilien, Verbandartikeln für grössere Reisen, isolirte Wohnhäuser, Institute u. s. w. Schönes, praktisches Lederetui; complet mit Füllung, à Fr. 25. — und Fr. 29. —.

Haus-Apotheken von Holz in Cassetten- und Wandschrankform, einfache bis hochelegante, à Fr. 18 bis Fr. 50; die Füllung mit Gläser kostet Fr. 10 bis Fr. 30.

Homöopathische Apotheken mit flüssigen Potenzen von Fr. 12. 50 an; mit Streukügelchen von Fr. 5. 50 an. [813
Ausführliche Prospekte mit Gebrauchsanweisung werden gerne an Jedermann gratis und franco versandt.

CHOCOLAT
in Tafeln und in Pulver
SPRÜNGLI
leicht löslicher reiner
CACAO

Zürich. [4
Von Kennern bevorzugte Marke.
Garantirt rein bei mässigsten Preisen.

Waschtrockner.

Wandwaschtrockner, halbrund . . . à Fr. 2. 20
Ständerwaschtrockner, kreisrund . . . à Fr. 4. —
ohne Ständer

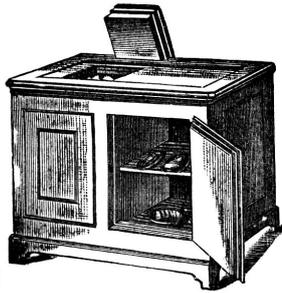
empfiehlt **H. Schwyn,**
902] **Binningen** bei Basel.



Von den vielen bis jetzt angepriesenen
Gesundheits-Corsets
haben sich einzig nur die
Gestrückten Gesundheits-Corsets
von E. G. Herbschleb in Romanshorn
als wirklich praktisch und gesundheitsgemäss bewährt.
Dieselben entsprechen allen von der Hygiene gestellten Anforderungen und geben, wenn in der Weite richtig gewählt, dem Körper eine **schöne Taille** und **festen Halt**, ohne irgendwie beengend zu wirken.
Durch **vorzügliche Façon** und **elegante Ausführung** unterscheiden sich [46

Herbschleb's Gestrückte Gesundheits-Corsets
sehr vorteilhaft von allen anderen derartigen Fabrikaten; man achte deshalb auf die **Fabrikmarke**. Zu haben in jeder bessern Corset-Handlung.

Zu Weihnachts-Geschenken



empfehle ich eine grosse Auswahl selbstverfertiger

Eisschränke

von verschiedenen Dimensionen und innern Einrichtungen. Diese für jede Familie äusserst nützlichen Möbel eignen sich vorzüglich zu Festgeschenken, da solche praktisch, solid und aufs Eleganteste ausgearbeitet sind. [886

J. Schneider,

vormals **C. A. Bauer,**

gegründet 1863,

Aussersihl-Zürich, Eisgasse.

Illustrierte Preis-Courants und Zeugniskopien gratis und franko.

Versandt für die ganze Schweiz en gros und en détail!

Dauerhaft! — Linoleum und Kork — Staubfrei!

Nur echt englische, beste Waare, erste Marke.
Fabriklager über 100 der courantesten und neuesten Muster!

Korkteppich, warm u. schalldämpfend, 6 mm. dick, 183 cm. breit, Fr. 13. 50

	Extra Ia	Ia	IIa	IIIa	IVa	Va
Breite 183 cm.	Fr. 12. —	10. —	8. —	6. 50	4. 50	3. 75
Linoleum:	" 274 "	" 15. —	" 12. —	" —	" —	" —
	" 366 "	" 20. —	" —	" —	" —	" —

Abgepasste Vorlagen und Milieux:

Dimensionen:	45×45	50×90	60×90	70×90	70×115	91×137 cm.
Ia Qual.	Fr. 1.50	—	Fr. 4. —	Fr. 4.50	Fr. 5.50	—
IIa "	—	Fr. 1.90	—	—	3.75	Fr. 5. —
Dimensionen:	183×230	183×275	275×230	225×320	366×366 cm.	
Ia Qual.	Fr. 27. —	Fr. 35. —	Fr. 40. —	Fr. 45. —	Fr. 80. —	

Linoleum-Läufer für Corridors und Treppen:

Breiten:	60 cm.	70 cm.	90 cm.	110 cm.
Ia Qual.	Fr. 2.75	Fr. 3. —	Fr. 4.25	Fr. 5.25 per laufenden Meter
II. "	" 1.80	" 2.25	" 3. —	" " " "
III. "	" 1.50	" 2. —	" 2.50	" " " "

Linoleum, Reviver und Linoleum-Cement, per Büchse Fr. 1. 90,
liefern ab **Fabriklager**; **Versandt für die ganze Schweiz.**

Meyer-Müller & Aeschlimann,
unterm Hotel Bellevue, Zürich.

NB. Wir bitten, unsere Linoleums nicht mit der in Bazars u. s. w. angebotenen Waare zu verwechseln. [697

Beste und billigste — Linoleum — Bodenbelag.

Kaufen Sie nirgends Herrenkleiderstoffe

bevor Sie die überaus reichhaltige Musterkollektion der modernsten Stoffe aus der

**Kleiderfabrik von
M. Huber (Gassen), Zürich**

sich haben kommen lassen.
Das Preiswürdigste und Solideste, was die Tuch-Industrie erzeugen kann, ist von dort in jeder Meterzahl gegen Nachnahme erhältlich. [903

Fabelhaft billige Preise

für Private und **glänzende Erwerbsquelle für Schneider.**

KROPF

[245
und ähnliche **Drüsenanschwellungen** werden in **allen, auch veralteten Fällen**, wo Hülfe überhaupt noch möglich ist, **sicher geheilt** durch meine **unübertroffenen Kropfmittel**. Genaue Beschreibung des Leidens erbittet **Fr. Merz, Apoth. Seengen (Aargau).**

Damen-Confections-Magazine Wormann Söhne

Hauptgeschäft Basel.

Filiale **St. Gallen** Marktplatz.



Prachtvolle Auswahl modernster und solider Corsets, vorzüglicher Schnitt, von Fr. 3. 75 bis Fr. 25.

Blousen neuester Form in allen modernen Stoffen, sowie in Velour und Seide. [864

Tricottailen und Jupons.
Billigste Preise.

Aussergewöhnliche Preis-Reductionen in sämtlichen Stoff-Departements.

Das denkbar Preis- und Empfehlenswertheste in Damenkleider-Stoffen zu Weihnachts- und Neujahrs-Geschenken, genügend Stoff zu

Completen Kleidern

Muster und Waaren franco in's Haus.

Herren-Stoffe: Buckskins und Kammgarne. Confectionsstoffe u. Peluche. Flanelle, Molletons, rohe und gebleichte Tücher von 22 Cts. an per Meter.
Muster umgehends.

per Kleid Fr. 4. 50, in gediegensten Stoffen.
per Kleid Fr. 5. 70, in circa 60 geschmackvollsten, neuesten Farben-Assortimenten.
per Kleid Fr. 6. 30, in den hübschesten, dessinirten Farbenstellungen.
per Kleid Fr. 7. 50, in kräftigsten Qualitäten zu gediegenen Kleidern.
per Kleid Fr. 8. 70, das denkbar Preiswertheste in Stoffen.
per Kleid Fr. 9. 90, sehr geschmackvolle Strassenkleiderstoffe.
per Kleid Fr. 10. 50, geschmeidige, warme und elegante Stoffe.
per Kleid Fr. 11. 70, weiches, kräftiges Gewebe zu geschmackvollsten Kleidern.
per Kleid Fr. 12. 95, hervorragend empfehlenswerthe Stoffeheiten.
per Kleid Fr. 14. 70, eleganter Toiletten-Stoff zu Besuchskleidern.

Oettinger & Co., Centralhof, Zürich.

Diplomirt 1883.

[605]

Kochschule von Frau Engelberger-Meyer

Obere Hirschengraben Nr. 3, Zürich.

Hiermit zeige ich den geehrten Damen ergebenst an, dass der **61. Kurs** am **9. Januar 1893** beginnt. (OF 5162) [901]
Es empfiehlt sich bestens **Frau Engelberger-Meyer.**

Golliez Blutreinigungsmittel

oder

eisenhaltiger grüner Nusschalensyrup

bereitet von **Fried. Golliez**, Apotheker in Murten. Ein 18jähriger Erfolg und die glänzendsten Kuren berechtigen die Empfehlung dieses energischen Blutreinigungsmittels als vortheilhaften Ersatz für den Leberthran bei **Scropheln, Rhachitis, Schwäche, unreinem Blut, Ekzemen, Flechten, Drüsen, Hautausschlag**, rothem und aufgetriebenem Gesicht etc. Golliez Nusschalensyrup wird von vielen Ärzten verschrieben und ist angenehm im Geschmack, leicht verdaulich und ohne Eckel oder Erbrechen zu erregen.

Ausgezeichnetes Stärkungsmittel bei allen schwächlichen, hinfälligen, blutarmen, bleichsüchtigen, an Scropheln oder Rhachitis leidenden Personen.

Um Nachahmungen zu verhüten, verlange man ausdrücklich **Golliez Nusschalensyrup**, Marke der zwei Palmen. In Flaschen von Fr. 3. — und Fr. 5. 50, letztere für die Kur eines Monats reichend.

Depots in allen Apotheken und Droguerien. [905]

Für Herren:

Selbstverfertigte Confection
hochfeine Stoffe
Mantel aller Art
Gilets de Chasse
Unterkleider
Turnerartikel
Strümpfe und Socken
Tuchhosen

Nützliche, praktische
und billige
Festgeschenke.
Enorme
Auswahl.
Sehr
billige Preise!

Für Damen:

Tricot-Tailien
Winter-Blousen
Schulterträger
Damenhalbtücher
Baschliks und Capuchons
Unterhosen, Leibchen
Schürzen aller Art
Unterröcke, Muffs, Boas

Kleider-Fabrik Zürich

(gegründet 1847)

Inhaber **Martin Huber** in Gassen
Zürich. [904]

Für Knaben:

Tricot- und Cheviot-
Matrosen-Anzüge
Kamäntel
farbige Hemden und Schürzen
Gamaschen, Strümpfe
Mützen (Tellergenre)
Kragen und Cravatten
Handschuhe etc.

Bei Einkäufen über Fr. 20,
reizende Gratiszugaben.
Anstalten, Vereinen
bei grösseren Bezügen Rabatt.
Günstigste Einkaufszeit
Vorm. früh oder Abends.
Engros
und Detailverkauf.

Für Mädchen:

Mäntelchen
Kleidchen
Jaquettes
Hauben und Baschliks
Schläufe
Gamaschen, Strümpfe
Mützen, Handschuhe
Unterkleider

Grösstes Bettwaarenlager der Schweiz

gegründet 1866 **J. F. Zwahlen, Thun.** gegründet 1866

Versende franko durch die ganze Schweiz gegen Postnachnahme: [146]
Zweischläfge Deckbetten, mit bester Fassung und 7 Pfund sehr feinem Halbflaum, staubfrei und gut gereinigt, beste Sorte, 180 cm lang, 150 cm breit, Fr. 22
Zweischläf. Hauptkissen, 3 Pfd. Halbflaum, » » 120 » » 60 » » 8
Zweischläf. Unterbetten, 6 » » » 190 » » 135 » » 19
Einschläfge Deckbetten, 6 » » » 180 » » 120 » » 18
Einschläf. Hauptkissen, 2 1/2 Pfd. » » » 100 » » 60 » » 7
Ohrenkissen, 1 1/2 » » » 60 » » 60 » » 5
Zweischl. Flaumdeckbetten, 5 Pfd. sehr feiner Flaum 180 » » 150 » » 31
Einschläfge Flaumdüvet, 3 » » » 152 » » 120 » » 22
Kindsdeckbetti, 3 » Halbflaum 120 » » 100 » » 9
Kindsdeckbetti, 2 » » » 90 » » 75 » » 6
Sehr guter Halbflaum, pfundweise à Fr. 2.20, hochfeiner Flaum, pfundweise à 5 Fr.



Müller's Original-Selbstkocher

bedeutend verbessert

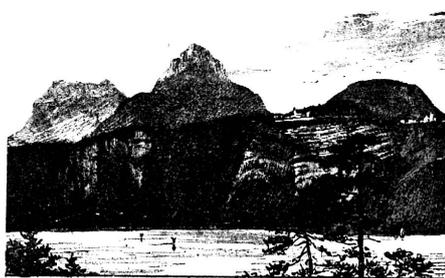
ist der beste Kochapparat der Neuzeit und nach seinen neuen Verbesserungen unübertroffen in seiner Art.

Praktischer Verschluss.

Die besten Zeugnisse zu Diensten. Prospekte mit Preisangabe gratis. Telephon 1260. [883]

Fabrik der Müller'schen Selbstkocher

Inhaber: **H. Hartwig**, Ecke Zweier- und Frejastrasse, Zürich-Aussersihl.



IV. Jahrgang. Lauterburg's 1893. Illustrierter schweiz. Abreisskalender.

365 Ansichten, wovon **Preis 2 Fr.** Deutsche u. französische jährlich 100 neue. Ausgabe.

Dieser Kalender wirkt nicht nur belehrend, sondern auch ungemein unterhaltend und anregend und sollte deshalb in keiner **bessern Schweizerfamilie** fehlen.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Papeterien, sowie direkt vom Verfasser **E. Lauterburg**, Maler, Bern. Ebenfalls zu empfehlen (O H 5148)

200 Schweizerbilder,

elegantes Album, Preis 3 Fr. [786]

Bestelle hiemit bei Herrn **E. Lauterburg**, Bern
Exempl. **Illustr. schweiz. Abreisskalender** à 2 Fr.
Exempl. **Album „Schweizerbilder“** à 3 Fr.
Gefl. ausschneiden und mit 2 Cts. frankirt einsenden.
gegen
Nachnahme.

Damen- und Kinder-Confection

Regenmäntel	von Fr. 13.— an
Kragenmäntel	von „ 18.— an
Radmäntel	von „ 27.— an
Capes-Pelerinen	von „ 20.— an
Jaquettes	von „ 10.— an
Tricottailien	von „ 2.50 an
Barchentblousen	von „ 4.— an
Schulterkragen	von „ 2.— an
Unterröcke	von „ 3.— an
Leibröcke	von „ 3.— an
Schwarze Schürzen	von „ 1.50 an

Mädchen- und Kinder-Mäntel und Jaquettes
zu äusserst billigen Preisen. [841]

H. Klingler-Scherrer,

3 Metzgergasse — St. Gallen. — Metzgergasse 3.

Kleine Mittheilungen.

Eine Omelette, wie wohl noch niemals eine dagewesen, war kürzlich am Südbahnhof in Antwerpen zu sehen. Durch ein Versehen geriet nämlich dort ein Güterzug auf ein fallisches Geleise und stieß so heftig mit einem andern zusammen, daß mehrere Waggon total zertrümmert wurden. Einer dieser Waggon enthielt 10,000 Kilo Eier und ein anderer eine fast ebenso große Quantität Butter; die zerbrochenen Eier vereinigten sich nun mit der zerquetschten Butter auf dem Boden zu einem ungeheuren, noch des Badens harrenden Pfannkuchen. Bei diesem Anblicke erwachte in dem Haupte des Stationsvorstehers eine vortreffliche Idee. Er sandte einen Boten nach dem nahen Arbeiterviertel, und wenige Minuten später rückte eine ganze Armee von Weibern und Kindern an, die mit allen möglichen Gefäßen bewaffnet waren und diese in wilder Hast mit der kostbaren Mischung zu füllen suchten. Ohne Prügel ging es bei diesem Wettkampfe nicht ab und verschiedene Personen wurden hierbei selbst in den Brei hineingefleudert; aber im Allgemeinen herrschte doch eine außerordentliche Fröhlichkeit ob der reichen Beute und es wurde an diesem Tage

in der Nähe des Südbahnhofes so wacker Pfannkuchen gebacken und gegessen, daß verschiedene Personen an den Folgen des überreichlichen Festmahles erkrankten.

Die in Verzweiflung gerathene Frau eines oberesässigen Storkmachers war mit ihren fünf kleinen Kindern nach Mülhausen gekommen und litt bittere Noth. Die Verzweiflung der armen Mutter stieg zum Wahnsinn. In diesem Zustande beschloß sie, ihre fünf Kinder dem Tode zu weihen. Die zwei größeren brachte sie auf den Kirchhof, hieß sie ein Gebet verrichten, entkleidete sie und war eben im Begriffe, sie zu erschlagen, als der Todengräber dazu kam und die That verhinderte. Dann ließ sie zum Eingange und versuchte, den drei kleinste Kindern die Kehle zu durchschneiden. Nur mit Mühe gelang es, die Würbende zu bemeistern. Die ärztliche Untersuchung ergab Geistesstörung. Was für Seelenleiden müssen der Verzweiflung vorausgegangen sein!

Folgende Mittheilung eines badischen Arztes möge zur Belehrung und Warnung an dieser Stelle veröffentlicht werden. In einer Familie erkrankten

mehrere Mitglieder an den ausgeprägten Symptomen einer Vergiftung. Nachforschungen ergaben, daß die Personen des Hauses, die keine Butter gegessen hatten, von der Erkrankung verschont geblieben waren. Die Untersuchung der Butter stellte Beimengungen von Schwefelkupfer fest, das durch Nebenblätter, worin die Butter eingewickelt war, an dieses Lebensmittel gelangte. Diese Nebenblätter stammten nun aus einem Weinberg, der schon vor Monaten mit der bekannten Kupfervitriollösung gegen die Spaltpilze besprengt worden war. Da auch hier zu Lande oft Butter in Nebenblätter eingewickelt zu werden pflegt, ist vor dieser Verpackung öffentlich zu warnen.

Zu frühes Schließen der Ofenklappe hat schon öfters Unheil verursacht und es muß immer wieder davor gewarnt werden. In 11 m wurden die beiden Töchter des Schiffmeisters Käsbohrer, 20 und 22 Jahre alt, Samstags früh todt im Bett aufgefunden. Um das Zimmer warm zu halten, hatten sie beim Schlafengehen die Ofenklappe geschlossen. Das während der Nacht ausströmende Kohlengas führte offenbar den Erstickungstod herbei.

Lachener Kinderhafermehl, Hafergrützen, Leguminosen, Tapioca, Dörrgemüse, Julienne, wohlschmeckendste fertige Fleischbrühsuppen in und Erbswurst. Nahrhaft, gesund, bequem und sparsam. **Überall verlangen.**

Als passendes Festgeschenk
empfehlen wir unsere
feinen Flaschenweine
in Kistchen von 6 1/4 Flaschen à Fr. 13. —
" " " 12 1/4 " " à " 25. —
nach Belieben assortirt in nachstehenden Weinsorten:

Malaga	Bulgander:
Madeira	Thorins 1885
Muscat	Beaujolais 1885
Marsala	Bordeaux
Wermuth	Veltliner:
Sherry	Sassella
I. Med. Tokayer	Inferno
Siebenbürger, weiss	Grumello
Etna, weiss	Apennino
Tokayer, weiss	Chianti.

Kiste gratis. — Franklieferung gegen Nachnahme.
Gleichzeitig empfehlen wir unsere vorzüglichen
Rheinweine
bester Jahrgänge, als: Oppenheimer, Hochheimer, Moselblümchen, Liebfrauenmilch, Rudesheimer, Johannisberger, sowie diverse Marken
Champagner
französischer, deutscher und schweizerischer Provenienz.
Asti Champagne.
Spirituosen: Kirsch, Cognac, Rhum, Magenbitter.
Offene Tischweine.
Rothe und weisse Landweine, Tyroler, Italiener und Ungarweine in vorzüglicher Qualität und billigen Preislagen.
E. Wolfer & Cie., Weinhandlung, Rorschach. [888]

Denner's Eisenbitter Interlaken.



Seit Jahren anerkanntes medizinisches Eisenpräparat zur Linderung und Heilung der Blutmuth und der mit ihr zusammenhängenden Leiden, wie: Bleichsucht, allgemeine Schwäche, Müdigkeit, Herzklopfen, blasses Aussehen, Mangel an Appetit, Kurzatmigkeit, Gemüthsverstimmung, Ausgezeichnetes Stärkungsmittel im Stadium der Reconvaleszenz und bei Ziehen von Altersschwäche. Unterstüztung bei Luft- und Badekuren. Jedem Alter und Geschlecht höchst zuträglich. Aerztlich vielfach verordnet und bestens empfohlen.

Gebrauchsanweisung
Zwei- bis dreimal des Tages ein kleines Liqueurgläschen voll zu nehmen vor oder nach den Mahlzeiten, je nachdem man ihn besser verträgt; für Kinder halbe Dosis.
(Wohlverschlossen und im Dunkeln aufzubewahren.)

August Denner

Depots in allen Apotheken. — Preis 2 Fr.

Praktische Töchterbildungsanstalt.
Zürich. Vorsteher: **Ed. Boos-Jegher, Neumünster.**
Beginn neuer Kurse an sämmtlichen Fachklassen der **Kunst- und Frauenarbeitschule** am 4. Januar 1893. Gründliche, praktische Ausbildung in allen weiblichen Arbeiten für das Haus oder besonders dem Beruf. Wissenschaftliche Fächer, hauptsächlich Sprachen, Buchhaltung, Rechnen etc. Separate Kurse für Handarbeitslehrerinnen. 13 Fachlehrerinnen und Lehrer. (H4611 Z) [895]
Kochschule. Internat und Externat. Auswahl der Fächer freigestellt. Bis jetzt gegen 1700 Schülerinnen ausgebildet.
Programme in 4 Sprachen gratis. Jede nähere Auskunft wird gerne ertheilt.
Telephon 1379. Tramwaystation: Theaterplatz. Gegründet 1880.

CHOCOLAT ET CACAO KOHLER LAUSANNE (SUISSE.)



Goldene Medaille [546]
Académie nat. de France 1884
Goldene Medaille
Weltausstellung Antwerpen 1885
Goldene Medaille
Intern. Ausstellung Amsterdam 1887
Goldene Medaille (H 8164 L)
Weltausstellung Paris 1889

Telephon!
Polster-Möbel
und
Fenster-Dekorationen
für elegante, sowie einfache Wohnungsausstattungen mit geschmackvoller Ausführung.
Permanente Ausstellung von fertigen **Polster-Möbeln.**
Vorhang-Garnituren.
Spezialität in **Stoff-Rouleaux,** [869]
sowie alle andern Sorten.
Zurichten der Vorhänge.
Neueit: **Wandbekleidungen mit Stoff** (Muster zur Auswahl).
Feder- u. Rosshaarmatratzen. Nur reelle Waare.
Reparaturen älterer Polstermöbel.
Hochachtungsvoll empfiehlt sich
Emil Mayer,
Tapissier und Dekorateur,
51 Neugasse 51.
Telephon!

Filz-Enden
in verschiedenen Breiten und Farben zum [854]
Flechten, Einweben u. Stricken von Schuhen, Teppichen etc. können so lange Vorrath bezogen werden in der **Hutfabrik Bendlikon, Zürich.**

Goldene Medaillen:
Weltausstellung Antwerpen 1885
Paris 1889.
CHOCOLAT

SUCHARD
NEUCHATEL (SUISSE) [24]

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 12

Dezember 1892

Für die Festzeit.

Wo Feste gefeiert werden, da werden solche seit undenklichen Zeiten auch stets mit erhöhten Tafelfreuden begangen. Und ganz vorzüglich ist dies mit der winterlichen Festzeit, mit der Weihnachts- und Neujahrszeit der Fall. Ja, wer sonst das ganze Jahr kaum das Nothwendigste erschwingen konnte, der möchte sich doch auf diese Zeit etwas Gutes thun und diese Neigung ist so groß, daß sehr oft das Gute zum Schlimmen gemacht wird. Es gilt dies ganz besonders von den Kindern, die an den so reichlich gebotenen Süßigkeiten sich erlabend, darin selten Maß und Ziel fennen. Da ist es denn Sache der Hausfrau, mit den Thatfachen zu rechnen und durch die Anordnung ihrer Speisezeddel das Uebermaß möglichst auszugleichen. Sie halte sich mehr an leicht verdauliche Speisen, spare das Fett und bringe nichts Ueberflüssiges zu Tische. Diese Sorgfalt wird sich hauptsächlich an den Kindern lohnen, die sich sonst über diese Festzeiten so gerne den Magen verderben. Solche Achtsamkeit ermöglicht es der gutdenkenden Hausfrau auch von ihrem Ueberflusse da oder dort im Stillen eine Labe zufließen zu lassen in Gestalt von einer kräftigen Suppe oder einem Stückchen saftigen Fleisches, wo die schon lange bestehende Noth über die allgemeinen Festtage doppelt fühlbar drückt. Ganz besonders wo ein Krankes darbt, da kann eine mitfühlende Frauenseele durch Darreichung einer guten Krankenspeise zu dieser Zeit sich innigen Dank erwerben.

Ueber das Lüften der Zimmer im Winter.

In der Zeit, wo die Tage so kurz und die Nächte so lang, ergibt es sich von selbst, daß Abends beim traulichen Lampenlichte die am düstern, trüben Tage nicht aufkommende Gemüthlichkeit ihr Recht beansprucht, so daß man die Schlafensstunde länger als gewöhnlich hinauschiebt. Dies hat dann zur Folge, daß man oft am Morgen nicht so früh aufwacht, als es sein sollte, und da wird dann von Seite der das Haus besorgenden

Person vorzugsweise gerne das gründliche Lüften der Wohnräume unterlassen. Es ist dieser Umstand um so schlimmer, als das Veräumte an den wenigsten Orten den Tag über nachgeholt werden will. Um in kurzer Zeit richtig zu lüften, zündet man, nachdem man die eisernen Ofen vorher von Asche gesäubert hat, das Feuer an und öffnet für kurze Zeit Thüre und Fenster, damit ein kräftiger Luftzug entsteht. Vögel und Blumen müssen in die Ecken gestellt und mit einem leichten Tuche geschützt werden. Wo nur von einer Seite Luft zugelassen werden kann, da empfiehlt es sich, eine Weile lebhaft mit einem festen Tuche durch die Luft zu schlagen, um so doch einen frischen Luftwechsel zu ermöglichen. Ein gut gelüftetes Zimmer ist viel leichter zu erwärmen, als ein solches, das mit verbrauchter Luft angefüllt ist.

Einige Backregeln.

Man verwende stets die besten Ingredienzien, sorge besonders für gute Eier und frische Butter und siebe das Mehl durch. Fernere Hauptbedingungen für das gute Gelingen jeglichen Backwerkes sind, daß man den Kuchenteig stets nach derselben Richtung rührt, nicht, wenn man den Eierschnee hinzufügt, hart an das Gefäß, in dem die Masse sich befindet, stößt, und daß man den Kuchen, wenn er in der Form vertheilt worden ist, sofort in den Ofen schiebt.

Nach dem Backen rüttle man nicht an der Form, sondern stelle den Kuchen vorsichtig, im Winter mit einem leichten, reinen Tuche zugedeckt, an einen zugfreien Ort und nehme ihn erst, nachdem er etwas erkaltet ist, aus der Form. Obstkuchen müssen dagegen, sobald sie gebacken sind, vom Blech gehoben werden, damit sie unten trocken bleiben.

Für Küche und Haus.

„Die Hausfrau hängt zu sehr am guten Alten,“ so lautet ein oft geäußelter Spruch, dessen Berechtigung sich indessen durchaus bestreiten läßt. Den Beweis des Gegentheils liefert z. B. der Hinweis auf die Schnelligkeit, mit der sich eine der segensreichsten Erfindungen der Neuzeit, Liebig's Fleisch-Extrakt, in allen Küchen eingebürgert hat. Selbst ältere alleinstehende Damen wissen den Wohlgeschmack einer guten Bouillon zu würdigen, die sich im Handumdrehen mit kochendem Wasser aus echtem Liebig's Fleisch-Extrakt herstellen läßt, und jede Kochkundige der Jetztzeit,

so in der größten wie in der kleinsten Küche aller zivilisirten Staaten, kennt und schätzt die Vortheile, die ihr das Extrakt beim Bereiten der verschiedensten Speisen bietet. *

Eine einfache Blumenampel für Zimmer oder Gartenhaus. Eine solche läßt sich nach dem Jeune Ménagen auf folgende Weise verschaffen: Man kaufe einen billigen Waschwamm von ziemlichem Umfang, lege ihn in heißes Wasser und presse ihn beim Wiederherausnehmen nur halb aus. Dann säe man in die Poren desselben allerlei Grassamen, ferner etwas Gerste, Weizen, Hirse, Rothklee und achte besonders darauf, daß die daraus aufsprössenden Pflanzen durch Blätter und Blüthen wohl mit einander übereinstimmen. Die also zubereitete Blumenampel hänge man durch Schnüre an einem Orte auf, an dem sie während einiger Stunden des Tages von der Sonne beschienen werden kann. Bald wird sich aus dem Samen ein üppiger Pflanzenbüschel entwickeln, der eine schöne Zierde des Zimmers oder Gartenhauses bildet. Es ist selbstverständlich, daß die Blumenampel täglich begossen werden muß. Das Begießen muß jedoch vorsichtig geschehen; am besten ist es, wenn man einen feinen Staubregen auf den Schwamm niederträufeln läßt.

*

Zwei Theile gebrannte Austerschale pulverisirt mit einem Theil arabischem Gummi und mit Eiweiß zu einem Brei verrührt, gibt vorzügliches Porzellankitt.

*

Ueber das Aufbewahren des Fleisches. Alles Fleisch, wenn es sich mürb kochen soll, muß nach dem Schlachten des Thieres eine bestimmte Zeit liegen bleiben. Nur kleine Vögel, Backhühner und Brathühner kann man sogleich gebrauchen, doch werden auch diese durch's Liegen besser.

Im Fell muß hängen: im Sommer: im Winter:

Hirsch- und Rothwild	4	Tage	8—14	Tage
Schweinewildbret	6	"	10—16	"
Hasen	4	"	8—12	"
Fasan und Berghühner	6	"	10—14	"
Muerhühner und Hühner	6	"	14—18	"
Rind- und Schweinefleisch	3	"	4—7	"
Schafffleisch	3	"	3—6	"
Kalb- und Lammfleisch	2	"	4—6	"
Truthahn und Gans	4	"	8—12	"
Altes Huhn und Ente	3	"	6	"
Kapaunen	4	"	8	"
Junges Huhn und Taube	1—2	Tage	4	"

Fleisch läßt sich auch sehr gut aufbewahren, wenn man es auf guter Hitze

ringsum rasch anbratet. Es bleibt auch lange Zeit unverändert frisch und gut, wenn man es mit flüssigem Fett völlig übergießt.

*

Ausgebackenes Rindfleisch. Aus 200 Gramm Mehl, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln voll Olivenöl, einer Kleinigkeit Salz, $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Wasser stellt man einen vorzüglichen Ausbacketeig her. Man siebt das Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube und gießt das Wasser, das Del, das Eigelb nebst dem Salz hinein und mischt alles gut durcheinander. Der Teig muß vollkommen glatt gerührt und so dick sein, daß er fingersdick auf dem Rücken des Löffels stehen bleibt. 20 Minuten vor dem Gebrauch schlägt man das Eiweiß zu Schnee und vermischt es mit dem Teig. Die gleichmäßig messerrückendick geschnittenen kalten Fleischstücke werden in den Teig getaucht, daß sie gleichmäßig bedeckt sind, und in heißem Fett rasch gelb gebacken.

*

Irish Stew. Ein Kilo Schafffleisch vom Rücken, die Knochen und einen Theil des Fettes abgelöst, wird in 2 Centimeter dicke Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben. In eine mit Butter ausgestrichene, ofenfeste Schüssel wird eine Schicht in Scheiben geschnittene, mit kochendem Wasser abgebrühte und gut abgetropfte Kartoffeln gelegt. Auf diese 4—5 Stücke des Fleisches, ein wenig frische Butter, feingeschnittene Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln und Fleisch, u. s. w. bis die Form gefüllt ist. Die Schüssel wird auf ein mit Salz bestreutes Blech in den Ofen gesetzt und langsam zirka 2 Stunden gebacken. Vor dem Anrichten schüttet man das ausgetretene Fett ab und stürzt die Speise.

*

Vanillezucker bereitet man folgendermaßen: Man füllt ein längliches, gut verschließbares Glas mit feinem Staubzucker, macht in eine dicke Vanillestange einen tiefen Einschnitt und steckt diese mitten in den Zucker hinein, wonach dieser in wenigen Tagen den feinen Geruch angenommen hat. Ist der Zucker nach und nach verbraucht, so füllt man das Glas wieder mit Zucker an. Es muß aber stets auf raschen und genauen Verschluß geachtet werden.

*

Ruh-Euter. Das Euter wird mit allen Beigaben gekocht wie das gesottene Rindfleisch. Im Selbstkocher wird es vortrefflich. Wenn es weich ist, wird die Haut davon abgezogen. In Würfel geschnitten bestreicht man die einzelnen Stücke mit Butter, übersiebt oder wälzt sie in Brodbröseln und läßt sie in Butter oder gutem Kochschmalz leicht gelb werden. Hierauf gibt man einige Löffel Rahm und etwas Fleischextrakt bei und

läßt noch hübsch dünsten. Die Würfel lassen sich, in Mehl und Ei gewälzt, auch im schwimmenden Fett backen oder mit einer mit Wein oder Zitronensaft gewürzten Sauce verkochen.

*

Fleischsuppe mit Speckklößen. Zwei Semmel- oder Schiltbrödchen werden in dünne Scheiben geschnitten und mit lauer Milch angefeuchtet, bis sie gründlich feucht sind. Darunter werden 250 Gramm gefotterer, geräucherter, kalter Speck in kleine Würfelchen geschnitten, gemischt, nebst 2 Eiern, 1 alten, auf dem Reibeisen geriebenen Schiltbrod, etwas Salz, einer Prise Pfeffer und 1 Löffel Mehl. Wenn alles gut gemengt ist, werden mit einem Löffel Klöschen abgestochen und diese in kochendem Salzwasser gar gekocht. Die ausgezogenen Klöschen werden in die heiße, kräftige Fleischbrühe gelegt und angerichtet.

*

Käsewindbeutel. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 66 Gramm Butter läßt man mit etwas Salz aufkochen, rührt 200 Gramm feines, durchgeseibtes Mehl hinein bis sich die Masse vom Geschirr löst. Wenn dies erkaltet ist, gibt man nach und nach 4 ganze Eier und 2 Eigelb nebst einigen Löffeln geriebenen Parmesan- oder Saanenkäse, sowie eine Messerspitze weißen Pfeffer zu. Von dieser Masse wird theelöffelweise abgestochen und unter fleißigem Schütteln im heißen Fett schwimmend gebacken. Dazu servirt man eine Hand voll verlesene, frische Petersilie.

*

Warmer Schwamm-Auflauf. 1 Ei dick Butter, 1 Obertasse Milch, 1 Eßlöffel Mehl; dies rührt man über dem Feuer, bis die Masse sich vom Topfe loslöst, gibt 4 Eidotter hinein, 1 Löffel Zucker und den steifen Schnee, füllt sie in die Auflaufform und läßt den Auflauf bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Man muß genau die Zeit berechnen, wenn man ihn servieren will, läßt man ihn stehen, fällt er zusammen.

*

Apfel-Schnee. Man sucht gleichmäßig große, saure Bratäpfel aus, pußt sie ab, entfernt den Stiel und die Blume, setzt sie dicht neben einander in eine Auflaufform, bestreut sie dick mit Zucker, gießt ein wenig weißen Wein darüber und läßt die Äpfel im Backofen gar braten. Unten in der Form muß sich eine Lage Gelee bilden. Hierauf schlägt man von 3 Eiern das Weiße zu steifem Schnee, süßt ihn nach Geschmack, gibt etwas Zitronenschale und gestoßenen Zimmt darunter und streicht den Schnee über die gebratenen Äpfel. Man stellt die Form wieder in den Backofen, bis der Schnee oben schön gelb gebacken und gar ist.

Kaffee-Speise. Von 50 Gramm gemahlener, guten Kaffee kocht man eine Tasse Kaffee-Extrakt, rührt ihn mit 3 Eidottern nebst 3 Eßlöffeln Zucker über dem Feuer, bis die Masse Blasen wirft, gibt 30 Gramm in etwas Wasser aufgelöste Gelatine dazu, läßt sie abkühlen, rührt dann $\frac{1}{2}$ Liter geschlagene, süße Sahne darunter und füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, welche kurz vor dem Gebrauch umzustürzen ist.

Es ist rathsam, die Speise 10—12 Stunden vor dem Gebrauch zu machen.

*

Salzburger Klöße. Man rührt ein Ei groß Butter mit gestoßenem Zucker und etwas Salz schaumig, gibt ein Eigelb daran, rührt wieder, gibt löffelweise feines Mehl hinzu, bis der Teig Blasen wirft und sich von der Schlüssel löst, und mischt dann den steifen Eierschnee darunter. Dann setzt man Milch mit Zucker und Vanille auf's Feuer, auf die Portion von 2 Eiern rechnet man 1 Liter Milch. In die kochende Milch sticht man theelöffelweise Klößchen, deckt sie fest zu und läßt sie eine halbe Stunde ganz langsam kochen. Nach dem Kochen bestreut man sie mit Zucker und gibt die Milch als Sauce dazu.

*

Kaffeekekchen. 750 Gramm Mehl, 185 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 6 ganze Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 Tasse gut ausgelesene Sultan-Rosinen, die Schale einer halben Citrone, 1 Theelöffel Salz und für 8 Ets. trockene Hefe. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann der Zucker mit den Eidottern, sowie das durchgeseibte Mehl langsam hinzugerührt. Zuletzt kommt der Eierschnee, sowie die mit etwas Milch aufgelöste Hefe hinzu. Man verarbeite den Teig gehörig, rühre immer nach derselben Seite, was die Hauptsache zum Gelingen jeglichen Backwerks ist, dann lasse man den Teig in der mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form langsam gehen, bestreue den Kuchen mit kleinen Butter- und Zuckerstückchen und Zimmt und lasse ihn bei tüchtiger Mittelhitze eine Stunde backen.

*

Billige Zimmt-Sterne. 375 Gramm Zucker, 2 Eiweiß. Die Hälfte des Zuckers rührt man mit dem Schnee der 2 Eier eine gute Weile, setzt einen Theil hievon bei Seite zum Bestreichen. Dann gibt man hierzu 125 Gramm mit der braunen Schale gestoßene Mandeln und 125 Gramm gestoßenen Zwieback, einen Theelöffel Zimmt, die Schale einer halben Apfelsine fein abgerieben und zum Anfeuchten zwei halbe Eierschalen voll Wasser. Hievon macht man einen Teig, rollt ihn aus und sticht mit der Form die Sterne aus.

Anis-Mähdien. 250 Gramm Zucker, 4 ganze Eier. Dies wird auf gelindem Feuer gerührt, bis es Blasen wirft und heiß ist, darf aber nicht kochen. Etwas erkaltet, gibt man gut ausgesuchten Anis-Samen und 250 Gramm Mehl hinein, setzt auf schmalzbestrichenen Blechen kleine Kugeln auf, läßt sie über Nacht stehen und backt sie flott, damit sie aufgehen und einen Untersatz bekommen, ganz hell.

*

Bauernhut. Nach Belieben 2—3 Eier, ebenso schwer Zucker und Mehl. Erst rührt man die Eier mit dem Zucker, thut dann das Mehl hinein und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu. Ein rundes Kuchenblech bestreicht man mit Butter, streut Zwieback darüber und streicht mit dem Teige etwa eine Untertasse groß dünn darüber. Nach dem Backen nimmt man den kleinen Kuchen ganz warm vom Blech, legt ihn schnell über eine Obertasse, drückt ihn ein wenig an, so daß er die Form eines Bauernhutes erhält, und fährt so fort, bis der vorhandene Teig verbraucht ist.

*

Butter-S. 250 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker wird untereinander gemengt, 4 Eidotter dazu genommen, dann macht man Würstchen daraus, bestreicht sie mit klarem Eiweiß, taucht sie in Zucker und Zimmt und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen; diese Portion gibt richtig eingetheilt 40 Stück.

*

Weniger fette Butter-S. 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 5—6 Eigelb, hievon macht man einen gut verarbeiteten Teig, rollt ihn und macht hübsch geformte S daraus, die man in einem heißen Ofen flott backt.

*

Hasenbraten auf französische Art. Man nimmt zum Braten nur den Rücken, alle übrigen Theile braucht man zu dem Hasenpfeffer.

Der gut gehäutete Rücken wird reichlich gespickt und im Ofen in steigender Butter unter häufigem Begießen in höchstens 45 bis 55 Minuten gebraten. Indes stößt man zur Sauce die Leber, schwitz die durchgestrichene Lebermasse nebst einigen gewiegten Chalotten in Butter einige Minuten, kocht dies mit Weißwein und kräftiger Brühe mit Fleisch-extrakt verbessert zu dicklicher Sauce, salzt und pfeffert und reicht diese Sauce neben dem fertigen Hasenbraten. — In Deutschland verkocht man den Bratensaft des Hasen mit saurer Sahne, in Oesterreich mit halb Sahne, halb kräftiger Fleischbrühe und setzt ihr zuletzt noch Kapern zu; Rußland versetzt die nur mit Wasser losgekochte Sauce mit einer gekochten, gehackten, rothen Rübe, einigen geriebenen Zwiebeln und einer Messerspitze

Fleischertrakt. In der Schweiz gibt man Citronenscheiben, Sahne und geriebenes Weißbrod an die Sauce und in Süddeutschland endlich saure Sahne, Rothwein und Fleischertrakt.

*

Billiger Theekuchen. $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 3 ganze Eier, 4 Eigelb werden zusammen eine Stunde gerührt, dazu gibt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und eine halbe Stange mit Zucker gestoßener Vanille. Von dieser Masse werden mit einer kleinen Form Kuchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen und auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken.

*

Senfsauce. $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Tasse Wein, 2 Eigelb, ein Stückchen süße Butter werden auf dem Feuer gequirt bis es heiß (doch nicht siedend), dann kommt Senf nach Belieben, Salz und Pfeffer dazu.

*

Birnknöpfl. Hirn wird sauber gepuzt, mit Zwiebeln, etwas Citronen und Petersilie fein gewiegt, dann kommt ein nußgroßes Stück zerlassene Butter dazu und nacheinander stark hineingeklopft 3 Eier, Salz und Muskatnuß, zuletzt für 20 Cts. fein gestoßener Zwieback. Diesen Teig lasse $1\frac{1}{2}$ Stunden stehen, dann stich mit einem Löffel Klöße ab, die man in Fleischbrühe siedet bis sie schwimmen. Wenn alle Klöße hübsch angerichtet, übergießt man sie mit feiner Buttersauce, die mit Citronensaft gewürzt ist.

*

Entfernung von Ansaß in Wasserflaschen. Das einfachste Mittel besteht nach dem „Deutsch. Hausfreund“ in der Verwendung von Kaffeesatz, der in die Flasche gethan wird und dem man alsdann etwas kaltes Wasser zusetzt. Nachdem diese Mischung durchgeschüttelt ist, wird das Glas der Flasche so spiegelhell, wie es ursprünglich gewesen ist.

*

Vertilgung von Wanzen hinter und an Tapeten. Dieselben sind leicht und sicher zu beseitigen, wenn man bei Tageslicht die mit Wanzen besetzten Stellen mit Petroleumbenzin bepinselt oder bespritzt. Die hinter dem abgelösten oberen Tapetenrande wuchernden Wanzen sind mittelst Blase-Spritzflasche, deren Ausflußrohr in eine dünne Spitze ausgezogen ist, mit Benzin zu benehen. Auch die Wanzenbrut wird durch Benzin vernichtet. In dieser Weise wurde ein tapezirtes Zimmer von unendlich großen Mengen Wanzen befreit; denn im Verlauf von fünf Jahren nach dieser Operation hat sich keine lebende Wanze wieder eingefunden. Die Eleganz der Tapete wird durch Benzin nicht zerstört.