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

Band: 13 (1891)

Heft: 12

Anhang: Beilage zu Nr. 12 der Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Entgegnung und Berichtigung.

Auf den Angriff des Med. Dr. Lahmann in Nr. 9 d. Bl. erlaube ich mir Folgendes zu entgegnen:

Die vegetabile Milch habe in Nr. 3 des „Volksarzt" nicht angegriffen, vielmehr bemerkt, daß der Einsender in der „Schweizer Frauen-Ztg." (Nr. 52 von 1890) sich günstig über dieselbe ausspricht. Selbst prüfen konnte ich nicht, da, wie ich in Nr. 3 des „Volksarzt" anführe, mir Versuchsobjekte (Säuglinge) abgehen. Sie selbst versuchen konnte ich auch nicht, da ich überhaupt nicht Milchtrinker bin und die Milch nie vertragen konnte.

Nach der Probe mit Nährsalzextrakt, die mir und meiner Tochter sehr schlecht bekam (siehe Nr. 3 des „Volksarzt"), verging uns die Lust, Nährsalz-Cacao und Chocolade zu versuchen. Zudem sind Cacao und Chocolade an sich schon so nahrhaft, daß eine angebliche Vermehrung ihrer Nährstoffe durch Nährsalz mir ganz überflüssig vorkommt.

Dr. Lahmann erklärt unverfroren, er habe die Eiweißtheorie als falsch erkannt und schreibt den Nährwerth der Nahrungsmittel den Nährsalzen zu. Aber alle unbefangenen und uninteressirten Hygieiniker und Physiologen vertreten einstimmig die Eiweißtheorie, und ihre Aussprüche gelten mir mehr, als Dr. Lahmann's, bis jetzt allein dastehende Behauptung. Nach seiner Ansicht müßte er logischerweise auch das neuerdings aufgekommene und mit Beifall vom Publikum aufgenommene, schmackhafte, nahrhafte und leicht verdauliche Aleuronatbrod verwerfen, weil es einen Zusatz von Eiweißstoffen erhält und nicht von seinen Nährsalzen.

Mögen die gelehrten Herren den Streit über Eiweiß oder Nährsalze unter sich ausmachen! Betreffend die Behauptung, daß „selbst der schwächste Magen rohen, gut gekauten, mit Zitronensaft angemachten Blattsalat 2c. vertragen kann" u. s. w., so ist das eine kühne Behauptung, die wohl jeden Leser stutzig gemacht hat und die der Erfahrung total widerspricht. Wir zweifeln, daß jemand mit schwachem Magen Lust verspürt, diese Behauptung an seinem eigenen Leib zu erproben, um — wahrscheinlich Kolik und vielleicht Darmentzündung davon zu tragen! Der Mensch hat keinen Magen wie die Herbivoren, die auf rohe, ungekochte und unaufgeschlossene Pflanzennahrung angewiesen sind. Rothkraut, Sauerkraut und Weißkraut (Kappus) werden in der (West-)Schweiz nicht abgebrüht und abgekocht, sondern gedünstet oder geschmort. Es ist also keine Rede von Auslaugen durchs Kochen bei diesen Gemüsen, sondern sie sind wohl deshalb für schwache Mägen schwer verdaulich, weil sie eben nicht gebrüht werden! Ob sie, roh genossen, für Menschen leichter verdaulich sind, als „geschmort"?! Vielleicht, wenn die Menschen einmal solche Höhe der Kultur erklommen haben werden! Für die Mehrzahl der Sterblichen wird es wohl das klügste sein, sich nach der Erfahrung zu richten und nicht Probleme zu ergründen, die mit Einbuße an der Gesundheit erkauft werden müssen.

Die fernere Behauptung, daß von den Gemüsen erst nach ihrem Garkochen das Kochwasser abgegossen wird, beweist, daß Dr. Lahmann es nicht einmal weiß, daß — wenigstens bei uns — das Abbrühen dem Garkochen vorhergeht und nur ganz kurze Zeit, wenige Minuten lang, in bereits strudelnd kochendem Wasser dauert, um die Blattrippen zu erweichen und das Blattgrün unschädlich zu machen, welches durch seine scharfen Bestandtheile das Blähende im Gemüse ist. Bei diesem Abbrühen, welches das Eiweiß coagulirt, unlöslich macht, gehen die nährenden Stoffe des Gemüses nicht verloren. Das Gemüse wird also nicht ausgelaugt! Will man es auslaugen, so muß es in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt werden. Auch wird das Gemüse in kaltem Wasser, wenn es längere Zeit darin verweilt, theilweise ausgelaugt, und mehr als durch das schnelle Abbrühen in kochendem Wasser. Besonders verlieren dadurch die wilden Gemüse ihre Bitterstoffe, wie z. B. das Löwenzahnkraut, und werden genießbarer.

Da diese Behauptung Dr. Lahmann's das in seiner früheren Behauptung Gesagte entwerthet und theilweise widerlegt, ja derselben völlig widerspricht, so braucht nur bemerkt zu werden, daß wir in der (West)-Schweiz das Schmoren der Gemüse sehr wohl kennen, indem es die französische Art der Zubereitung und alt bekannt und bewährt ist. (Hat Herr Dr. Lahmann nie ein französisches Kochbuch in die Hand genommen und konsultirt? Bekanntlich ist die französische Küche die beste, besonders für die Zubereitung der Gemüse.) Also gar nichts Neues. Nur muß es am richtigen Ort, d. h. bloß bei gewissen Gemüsen angewendet werden. Zudem kommt es bei uns höchst selten vor, daß die Gemüse mit langer Sauce verdünnt werden. Wie will Dr. Lahmann einen Topf Spinat, Mangold, Lattich 2c. schmoren? Das Blattgemüse, ungebrüht, nimmt den 5- bis 6fachen Raum ein, den es abgebrüht beansprucht. In welchem Kochtopf könnte es, wie er angibt, auf einem gewöhnlichen, kleinen, bürgerlichen Kochherd zuerst dem Feuer genähert und endlich aufgesetzt werden? Man müßte dazu einen großen, weiträumigen Gasthof-Kochherd haben. Das sind alles Räthe, die nicht ausführbar sind, ganz abgesehen von der unsaubern und erwiesenermaßen gesundheitsschädlichen Zubereitung solcher Gemüse!

Wenig schadet wenig. Und am Ende gewöhnt sich der Mensch an die heterogensten Speisen und Kochweisen. Damit ist aber noch lange nicht gesagt, daß sie — im vorliegenden Fall die Lahmann'sche Gemüse-Kochweise — zweckmäßig und gesund sei und daß der Mensch, ohne Lehrgeld zu zahlen, sich endlich daran gewöhne.

Was nun den starkgedüngten Spinat betrifft, der nach Dr. Lahmann eine Ausnahme machen soll, so bedarf kein Gemüse des Abbrühens weniger und weniger lange, als gerade der Spinat, dessen Brühwasser fast ganz geschmacklos bleibt. Wie geschmorte Gemüse schmecken, haben wir bereits häufig erprobt. Aber in manchem Hause werden nicht alle Gemüse geschmort, sondern man läßt die Blatt- oder Krautgemüse, sowie scharfe Wurzelgemüse und Bohnen vorher leicht abbrühen. Daß Bohnen, Erbsen, Linsen 2c. abgebrüht werden müssen und zwar in bereits kochendem, schwachem Sodawasser (wegen unserem harten Quellwasser), um sich nachher weich kochen zu lassen und das Blähen zu verlieren, das weiß jede gute Köchin und Hausfrau, und es dürfte Dr. Lahmann ein solches Gericht, auch ohne Salat zur bessern Verdauung (!?), recht gut schmecken.

Und das Endergebniß? Am rechten Ort brühen und die viehundertjährige Erfahrung reden lassen und nicht als neu anpreisen, was, am richtigen Ort und auf die richtige Weise angewendet, längst bekannt ist! (Schluß folgt.)

Zur Frauenfrage in der Schweiz.

Von C. Lübeck.

(Fortsetzung.)

Herr Prof. Bücher führt in der Zeit von 1350—1460 in Frankfurt folgende Kategorien arbeitender Frauen auf: Kämmerinnen, Spinnerinnen, Radspinnerinnen, Spuhlerinnen, Weberinnen, Wirkerinnen, Tuchscheererinnen, Wollenbeschneiderinnen, Leinenweberinnen, Schnurmacherinnen, Bandlerinnen, Bortenwirkerinnen, Schleierweberinnen (Scheiermacherinnen), Schleierwäscherinnen und -Verkäuferinnen, Hosenstrickerinnen, Hudelstrickerinnen, Hutmacherinnen, Schneiderinnen, Näherinnen, Leinennäherinnen, Mantelmacherinnen, Flickschneiderinnen (leppirn), Kürschnerinnen, Bettenbereiterinnen, Wäscherinnen. Weiterhin scheint die Geflecht- und Lichter-Industrie in ihren Händen gewesen zu sein; wir finden: Mattenmacherinnen, Korbmacherinnen, Kerzenmacherinnen (Verfertigerinnen von Schwefelkerzen, Lichtmacherinnen), endlich Besenmacherinnen. — Im Kleinhandel kommen vor: Hockinnen, Selzerinnen, Senf- und Essigmengerinnen, Hühner- und Eierhändlerinnen, Milberinnen, Obsthändlerinnen, Käsehändlerinnen, Verkäuferinnen, Unterkäuferinnen, Altgewänderinnen, Kleiderhockinnen, Krämerinnen, selbst Haferhändlerinnen und Pfandsetzerinnen. In den Badstuben Frankfurts bedienten 30 bis 40 Badmägde; ja man konnte sich zuweilen selbst von zarten Händen rasiren und immer in den Weinschenken sich von weiblichen Musikanten, wie Lautenschlägerinnen und Schellenträgerinnen, etwas vorspielen lassen. Im XIV. Jahrhundert findet sich häufig eine weltliche Schulmeisterin, Lyse, die die Kinderleret, auch kurz „lerern" oder kindelern, vielleicht eine mittelalterliche Kindergärtnerin. Endlich hat es während des ganzen XIV. und XV. Jahrhunderts wohl nie in Frankfurt an weiblichen Aerzten gefehlt. Zwischen 1389 und 1497 konnten nicht weniger als 15 Aerztinnen mit Namen nachgewiesen werden, unter diesen 4 Judenärztinnen und 3 Augenärztinnen. Verschiedenen von ihnen werden sogar wegen Heilung städtischer Bediensteteten Ehrungen und Steuererleichterungen vom Rathe bewilligt. Einer der höchsten Träume unserer modernen Emanzipationsfreunde war somit im Mittelalter schon einmal volle Wirklichkeit.

Jedenfalls zeigten die Frauen, daß sie nicht blos in allen möglichen Gewerben thätig sein konnten, sondern auch in wissenschaftlichen Berufen. Wir sehen unter dem Eindrucke einer starken, weiblichen Konkurrenz in vielen Gewerben und den damit zusammenhängenden niedrigen Löhnen einen beträchtlichen Theil der Frauen, der auch in der Familie kein Unterkommen fand, eine Zuflucht in den Nonnenklöstern suchen, die ursprünglich Versorgungsanstalten für die Töchter des ärmern Adels gewesen waren, jetzt aber die überschüssige Frauenwelt des höheren Bürgerstandes und des Patriziats aufnahmen. Singen, Lesen, Schreiben, Sprachlehre, Anstandsunterricht, das waren die Elemente der Klostererziehung; der Gottesdienst, das Nähen, Weben, Bortenwirken füllte die übrige Zeit der Nonnen aus. Hie und da beschäftigten sie sich auch mit dem Abschreiben von Büchern. Namentlich aber waren die Stickschulen der Klosterfrauen berühmt, und die kunstfertigen Gebilde ihrer Hände auf Meßgewändern, auf Decken und Wandgehängen erregen noch heute unsere Bewunderung. Andere wohlhabende Frauen suchten sich durch Geld, indem sich mehrere von ihnen zu einer gemeinsamen Haushaltung zusammen thaten, einen sorgenfreien Lebensabend als Pfründnerinnen zu schaffen. Die Frauen der ärmern Klasse fanden in den sog. Gotteshäusern oder Bekinenanstalten eine Zuflucht. Die Gotteshäuser (Einungen, Sammlungen, Seelhäuser, Regelhäuser, Maidehäuser, Convente, auch Klausen) waren zu dem Zwecke errichtet, eine bestimmte Anzahl armer und verlassener Frauen aufzunehmen. Die meisten dieser Gotteshäuser wurden zwischen 1250 und 1350 gestiftet. Die Zahl der Bekinen ist unsicher. In Frankfurt a. M. waren am Ende des XIV. Jahrhunderts über 200 Bekinen vorhanden, d. h. 6% der erwachsenen weiblichen Bevölkerung. Von den bis 1330 gestifteten Straßburger Gotteshäusern konnten zwölf allein 195 Schwestern aufnehmen, alle zusammen boten für mehr als 600 Raum. Noch weit zahlreicher scheinen die Bekinen am Niederrhein gewesen zu sein. Köln soll über 2000 gehabt haben, Nivelle und Cantibri bei Cambrai 1300 und ein Bekinenhof bei Mecheln bis in die 1400 oder mehr. Soweit das Stiftungsvermögen nicht ausreichte, hatten die Frauen sich durch Arbeit zu ernähren, durch Stricken und Nähen, durch Spinnen und Weben. Mit den niederrheinischen Bekinenhöfen waren regelmäßig Bleicheplätze verbunden. Häufig erhielten die Bekinen obrigkeitliche Privilegien, um konkurrenzfähiger zu sein. Die Würzburger Bekinen durften selbstverfertigte Tücher ellenweise verkaufen u. s. w. Ursprünglich in jeder Beziehung einfach und geachtet, entarteten die Bekinen mit der Zeit auf die schlimmste Weise. Sie wurden eine Schmach ihrer Zeit und verschwanden mit der Reformation. (Schluß folgt.)

Elegante Einbanddecken,

für jeden Jahrgang passend und auch während des Jahres als **Sammelmappe** dienend, für die

Schweizer Frauen-Zeitung . . à Fr. 2. 20
„Für die Junge Welt" . . . à Fr. —. 70

franko durch die ganze Schweiz.

Verlag der Schweizer Frauen-Zeitung:
M. Kälinsche Buchdruckerei, St. Gallen.

Schweizerische

Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie

Schipfe 32 **ZÜRICH** Schipfe 32.

Jahres-Kurse

zur Erlernung der **Damenschneiderei** und der **Lingerie**, sowie zur **Ausbildung** als **Zuschneiderinnen.**

Spezial-Kurse

von kürzerer Dauer

im **Zuschneiden** und **Musterzeichnen** für Schneiderinnen, im **Kleidermachen** für den **Hausgebrauch** (Tages- und Abendkurse), im **Wäschezuschneiden** für Weissnäherinnen und im **Wäschenähen** (Hand- und Maschinennähen) für den Hausgebrauch.

Atelier

für Damen- und Kindergarderobe, für einzelne Lingerie-Gegenstände und ganze Ausstattungen.

Der Jahreskurs 1891/92 beginnt am 4. Mai. Ueber die nähern Bedingungen zum Eintritt und die Dauer der einzelnen Kurse geben die Reglemente, welche durch das Bureau bezogen werden können, nähern Aufschluss.

Schriftliche Anmeldungen mit Altersausweis sind spätestens bis **31. März** an das Bureau der Fachschule (Schipfe Nr. 32) zu richten, welches zur Ertheilung weiterer Auskunft gerne bereit ist.

Der Präsident des leitenden Ausschusses:
141] (M 5756 Z) **C. Grob,** Erziehungssekretär.

Spezialität in

Completen Wascheinrichtungen

und **Maschinen für Haus und Küche**

Treppleitern in Hartholz, aus Rund- und Vierkantstäben.

175] **G. Leberer,** Töss.

Der allein ächte Pfeffermünzgeist ist
l'ALCOOL de MENTHE

DE RICQLÈS

Ist vorzüglich gegen **Verdauungsbeschwerden, Magen-, Herz-** und **Kopfleiden** etc. und in recht heissem Brustthee eingenommen, wirkt er erstaunend gegen **Schnupfen, Erkältungen, Grippe** etc. 50jähriger Erfolg und 53 Auszeichnungen, worunter 29 goldene Medaillen.

Fabrik in Lyon, cours d'Herbouville, 9. — Haus in Paris, 41, Rue Richer.

— Man verlange den Namen RICQLÈS. —

(H 725 X) Es werden ebenfalls verkauft [127

PFEFFERMÜNZ-PASTILLEN von **RICQLÈS.**

Grösstes Bettwaarenlager der Schweiz

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

Versende franko durch die ganze Schweiz gegen Post- und Eisenbahn-Nachnahme gut verpackt alle Sorten gefüllte **Deckbetten, Unterbetten, Kissen** und **Rosshaarmatratzen,** jede verlangte Grösse. Sorgfältig entstäubte, gereinigte und gedörrte flaumreiche **Bettfedern, Flaum, Matratzenhaar** und **Wolle.** [126

Auf Verlangen versende ich gerne die Preisliste.

Kunst-Handarbeiten.

Broderien in **weiss** und **bunt,** in **Seide, Silber** und **Gold; Wollen-** und **Leinenstickereien** für Leib-, Tisch- und Bettwäsche, wie für häusliche Gegenstände unter Garantie soignirter Ausführung, stylvoll und billigst. **Application, Häckelarbeiten** und **geklöppelte Spitzen.** Fabrication von **Smyrna-Web-** und **Knüpfarbeiten** (orientalische und persische Teppiche), als: **Teppiche jeder Grösse, Vorleger** aller Art, **Schemel, Kissen, Möbelbezüge** und **Streifen** u. s. f. Für Smyrna **Prima Materialversandt** und **schriftlicher Unterricht** nach **bewährtester Methode,** nicht theurer als von auswärts. Eventuell **Nachhülfe** und **Besorgung des Scheerens.** Grosser **Stickmusterverlag** für alle Zwecke. — Proben und Stickmuster franco gegen franco zur Einsicht. Uebriger Versandt gegen Nachnahme. [58

Für **St. Gallen:** Dépôt bei **Frau Allgöwer-Blaul,** Marktgasse 1.

Diessenhofen. **Babette Kisling.**

Vorhangstoffe

eigenes und **englisch Fabrikat, crême** und **weiss** in grösster Auswahl liefert billigst das **Rideaux-Geschäft** von — Muster franco —

21] **Nef & Baumann, Herisau.**

Gegen Husten und Heiserkeit.

PATE PECTORALE FORTIFIANTE

de J. KLAUS, au Locle (Suisse).

806] **In allen Apotheken zu haben.** (H 4950 J)

Deutsches Töchterpensionat.

In einer schön gelegenen Ortschaft des Kantons Zürich wird mit **1. Mai 1891** ein **Pensionat für Töchter** eröffnet. Gründliche Bildung, christliches Heim. Prospekte. Jede weitere Auskunft geben bereitwilligst die Leiterinnen:

Frl. **Lydia Hofmann** }
Frl. **Emma Dietrich** } **Ober-Uster.**

206] (O F 8490)

Von den vielen bis jetzt angepriesenen

Gesundheits-Corsets

haben sich einzig nur die

Gestrickten 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

Herbschleb's Gestrickte Gesundheits-Corsets

sehr vortheilhaft von allen anderen derartigen Fabrikaten: man achte deshalb auf die **Fabrikmarke. Zu haben in jeder bessern Corset-Handlung.** [63

---

[11]

ZAHN-ELIXIR, PULVER UND ZAHNPASTA
DER
RR. PP. BENEDICTINER
DER ABTEI VON SOULAC
(Frankreich)

Dom MAGUELONNE Prior

2 goldne Medaillen: Brüssel 1880 — London 1884

DIE HÖCHSTEN AUSZEICHNUNGEN

ERFUNDEN im Jahre **1373** Durch den Prior Pierre BOURSAUD

« Der tägliche Gebrauch des Zahn-Elixirs der RR. PP. Benedictiner, in der Dosis von einigen Tropfen im Glase Wasser verhindert und heilt das Hohlwerden der Zaehne, welchen er weissen Glanz und Festigkeit verleiht und dabei das Zahnfleisch stärkt und gesund erhält.

« Wir leisten also unseren Lesern einen thatsächlichen Dienst indem wir sie auf diese alte und praktische Praeparation aufmerksam machen, welche das beste Heilmittel und der einzige Schutz für und gegen Zahnleiden sind.

Haus gegründet 1807 **SEGUIN** 106 & 108, rue Croix-de-Seguey
General-Agent: **BORDEAUX**

Zu haben in allen guten Parfumeriegeschaften, Apotheken und Droguenhandlungen.

(8046)

Malaga oro fino, rothgolden,	Fr. 1. 80,	**do.** superior	Fr. 2. 20
Jerez fino (Sherry, Xeres)	„ 1. 70,	**do.** Amoroso	„ 2. 20
Oporto fino (Portwein)	„ 1. 70,	**do.** extra super.	„ 2. 20
Madeira fino	„ 1. 70,	**do.** superior	„ 2. 20

per ganze Flasche incl. Packung, franco nach jeder schweizerischen Post- oder Bahnstation, in Kisten von 6 Flaschen an, versenden

Pfaltz & Hahn, Basel,

44] **Südwein-Import- und Versandt-Geschäft.**

Agenten und Wiederverkäufer an allen Orten gegen hohe Provision gesucht.

Altstetter Nieren- und Speisefett garantirt rein.

Altstetter-Speisefett

Unterzeichnete Gesellschaft betreibt seit zirka sechs Monaten eine eigene Schmelzerei von **Nieren-** und **Speisefett** und hat sich zur Pflicht gemacht,

nur ganz reine Waare

auf den Markt zu bringen, d. h. ein Fett, das von aller Beimischung an Oel, Schmalz etc. frei ist. — In Folge seiner Reinheit wird es, wenn erkaltet, hart und spröde und kann nicht so leicht mit dem Löffel abgestochen werden, wie Schmalz oder sogenannter Kübelanken. — Mit Butter gemischt, wird das Fett ausgezeichnet, mit reinem Schweineschmalz ebenfalls; selbst **allein** gebraucht schmeckt es ganz rein, dient zu allen Speisen, nur bei Saucen allein angewendet „kahlet" es leicht.

Das Fett wird in jedem Quantum von fünf Kilo an abgegeben; der Preis ist ausserordentlich billig gegenüber allen den Fetten, welche in neuester Zeit in allen möglichen Gestalten eingeführt und empfohlen werden.

Das Kilo kostet nicht einmal so viel, wie ein Pfund frische Butter, und ersetzt diese bei den meisten Speisen vollständig. [215

Altstetten bei Zürich, den 4. März 1891.

Gesellschaft schweiz. Metzgermeister für Haut- und Talgverwerthung.

Kanoldt's Tamar Indien

Abführende Frucht-Confitüren für Kinder und Erwachsene.

Appetitlich, **wirksam!** Bei ***Verstopfung,*** Kongestionen, Leberleiden, Magenbeschwerden, Hämorrhoiden, Migräne ärztlich empfohlen.

Schacht. Fr. 1.10, einzeln 20 Cts. in fast allen Apotheken.

Nur **ächt, wenn** von Apotheker **C. Kanoldt Nachfolger** in Gotha. [3