

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 5 (1883)
Heft: 49

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

Fünfter Jahrgang.

Abonnement:
Bei Franko-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 5. 70
Halbjährlich „ 3.—
Ausland: Portozuschlag 5 Cts.

Korrespondenzen
und Beiträge in den Text sind
gefälligst an die Redaktion der
„Schweizer Frauen-Zeitung“
zu adressieren.

Redaktion & Verlag
von Frau Elise Honegger z. Landhaus
in St. Fiden-Neudorf.



Motto: Immer strebe zum Ganzen; — und kamst Du selber kein Ganzes werden,
Als dienendes Glied schliesse dem Ganzen Dich an.

Insertionspreis:
20 Centimes per einfache Petitzeile.
Jahres-Annoncen mit Rabatt.

Inserate oder Annoncen
beliebe man (franko) an die Expedition
der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in
St. Fiden-Neudorf einzusenden.

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

Alle Postämter & Buchhandlungen
nehmen Bestellungen entgegen.

St. Gallen.

Samstag, den 8. Dezember.

Die Lebensmittel-Polizei.

(Von Dr. G. Umbühl, Kantonschemiker in St. Gallen.)

Ursachen der Verunreinigung des Trinkwassers. Auf welche Weise gelangen Verwehungs- und Auswurfstoffe in unser Trinkwasser?

Wir müssen hier die Quells- und die Grundwasser-Brunnen auseinanderhalten. Bei laufenden Brunnen hat es der Besitzer meistens in seiner Hand, ein allen Anforderungen entsprechendes Wasser zu erhalten, wenn er Herr über das Quellgebiet und über die Leitung ist.

Wo die Quelle und die Brunnenstube im Walde liegt, da ist das Wasser vor Verunreinigung am besten geschützt, und mehr und mehr soll es Bestreben aller Brunnenkorporationen werden, um die Brunnenstuben herum aufzuforsten, oder auch nur Gehränd zu pflanzen. Eine Quelle im Wiesland ist zur Zeit der Düngung in Gefahr, mit Sauche oder Mistwasser infiziert zu werden. Gar häufig kommt es vor, daß die besten Brunnen zu dieser Zeit ein gelbes, stinkendes, weil saurehaltendes Wasser führen. Um eine Brunnenstube herum sollte im Umkreis von 10 Meter Radius mit thierischen Abfällen nicht gedüngt werden und es wäre sehr zu wünschen, daß zwischen Brunnenrechts- und Wieslandbesitzern solche Vereinbarungen gütlich getroffen würden. Ebenso sollen die Brunnenstuben gut eingedeckt und von Zeit zu Zeit gereinigt werden, damit sie auch ihren Zweck als Läuterungskästen erfüllen können.

Ist das Wasser von der Quelle aus rein, so soll es die Leitung auch in solchem Zustand zum Brunnen führen. Ob hölzerne, eiserne oder thönerne Röhren hiezu Verwendung finden, hat gesundheitlich wenig zu bedeuten, so lange die Leitung überhaupt ganz ist. Angefaulte hölzerne Leuchel wirken aber als Drainirleitung und lassen seitwärts Wasser eintreten. Dagegen sind bleierne Leitungsröhren durchaus verwerflich, indem sich Blei bei wechselndem Kontakt mit Luft und Wasser oxydirt und dann im Wasser ziemlich löslich ist. Blei, während langer Zeit in noch so geringer Quantität dem Organismus zugeführt, sammelt sich darin an und wirkt als heftiges Gift.

Die Brunnen, welche ihr Wasser aus dem unterirdischen Reservoir einer Thalmulde beziehen, führen Wasser sehr verschiedener Qualität. In un-

bewohnten Gegenden, wo z. B. ein Sodbrunnen auf freiem Felde, entfernt von Häusern und Ställen steht, da kann dessen Wasser sehr rein, gut und gesund sein. Oft ist es als Trinkwasser sogar angenehmer, als ein untief verlaufendes Quellwasser, weil es, aus größerer Tiefe kommend, jahraus jahrein dieselbe Wärme, das Jahresmittel des betreffenden Ortes zeigt und daher im Sommer kalt, im Winter warm erscheint.

Sodbrunnen in unmittelbarer Nähe der Wohnungen und Ställe, oder im überbauten Terrain einer Stadt, sind häufig gefährliche, immer aber verdächtige Wasserversorger, die zuerst der Nachschau und Kontrolle bedürfen.

Noch schlimmer ist es in den Städten bestellt, wo Sodbrunnen in einem Terrain stehen, das durch und durch mit Abfallstoffen vergangener Geschlechter gesättigt ist, wo keine Vegetation die Verwandelung der schädlichen Fäulnisstoffe in die letzten unschädlichen Stadien befördert. Bei einem Wasser, das vom Kirchhof her gespiesen wird, hat Jedermann gerechten Absehen, aber oft ist der Bodengrund einer Stadt, welchem Trinkwasser entnommen wird, weit stärker mit Verwehungsstoffen beladen, als die Stätte, wo wir den letzten Tribut der Erde übergeben.

In einem solchen Fall ist von einer Reinigung des Brunnens oder einer künstlichen Filtration des Wassers kein Heil zu erhoffen. Was man hier thun kann, ist unverzügliche Schließung des Brunnens, wenn irgend die Möglichkeit zur Herbeischaffung eines reinen Wassers gegeben ist.

Prüfung des Trinkwassers. Wie ein gutes Trinkwasser sich unsern Sinnen präsentiren soll, haben wir bereits erwähnt. Aber ein musterhaftes Neuzere bietet nicht immer Gewähr für innere Reinheit, auch beim Wasser nicht. Hinter der unschuldvollsten Miene verbirgt sich der Schelm, und wir müssen ihm ganz anders naherücken, wenn wir seine eigentliche Natur erkennen wollen. Also das Eine thun und das Andere nicht lassen!

Das Trinkwasser soll krystallhell, vollkommen farb- und geruchlos sein.

Mechanisch verunreinigte Wasser, welche Thontheilchen, Holzfasern, Algen oder andere organische Gebilde mitführen, sind unappetitlich und verdächtig, auch innerlich verunreinigt zu sein. Zwar darf man nicht vergessen, daß auch gutes Quellwasser nach einem heftigen Regenguß eine Trübung

durch aufgeschwemmte Erdtheilchen zeigen kann, welche aber nach wenigen Tagen wieder verschwindet. Trinkwasser, welches anfänglich klar, beim Stehen im offenen Glase zunehmend trübe wird, ist in hohem Grade verdächtig, ein Nährboden der Fäulnisorganismen zu sein. Eine solche Trübung rührt von Bakterien her, welche sich in diesem Wasser sehr stark und schnell vermehren. Gelbliche Färbung zeigen Wasser aus Torfmooren, herrührend von starkem Gehalt an Humussubstanzen und an Humusäuren gebundenen Eisen.

Wenn ein Trinkwasser Geruch hat, so ist es meistens derjenige von Schwefelwasserstoff, d. h. das Wasser riecht nach faulen Eiern. Schwefelwasserstoff ist ein Zerfallsprodukt der schwefelhaltigen Eiweißkörper, und, wenn es im Trinkwasser durch den Geruch wahrzunehmen ist, ein bedeutamer Fingerzeig für dessen Abstammung und Qualität.

In Städten kann auch hie und da ein Sodbrunnen den Geruch nach Leuchtgas zeigen, wenn in der Nähe eine schadhafte Gasleitung vorbeigeht.

Ein gutes Trinkwasser soll ferner frisch und schwach säuerlich schmecken, im Sommer kalt, im Winter warm erscheinen.

Die Frische und der säuerliche Geschmack des Wassers hängt von der in ihm aufgelösten gasförmigen Kohlenäure ab. Dieses Gas ist aber ein Produkt der Verwehung pflanzlicher und thierischer Substanzen. Reines Quellwasser verdankt seine Kohlenäure der Humusschicht; Grundwasser kann aus dem mit thierischen und menschlichen Excreten geschwängerten Boden das Gas ebenfalls reichlich aufnehmen und somit auch gut und wohlnehmend erscheinen. Dem Geschmack allein ist darum nicht zu trauen!

Der konstante Wärmegrad, anscheinend kalt im Sommer, warm im Winter, bedeutet, daß das Wasser aus einer Tiefe kommt, wo die Schwankungen der Luftwärme keinen Einfluß mehr ausüben. Deshalb sind oft die Sodbrunnenwasser beliebter und angenehmer zu trinken, als das reinste Quellwasser. Mit der Reinheit und Zuträglichkeit eines Trinkwassers hat aber diese konstante Temperatur nichts zu thun. Mit einfachen chemischen Mitteln können wir die organischen Substanzen im Wasser nicht erkennen, noch weniger entscheiden, ob es ungefährlche Humusstoffe oder aber gefährliche Reste thierischer Abstammung sind.

Als solche Begleiter und Kennzeichen eines organisch verunreinigten Trinkwassers nennen wir Kochsalz, Salpetersäure, salpetrige Säure, Ammoniak und Eisen.

Gesundes Sauerkraut.

Bei dem großen Konsum dieses Artikels als Gemüse ist es gewiß für viele Haushaltungen von Interesse, zu vernehmen, ob die Zubereitung des von Vielen so sehr beliebten Sauerkrautes mit Bezug auf die Gesundheit eine richtige sei. Wir theilen an der Hand eines schweizerischen Geschäftes, welches sich speziell mit dem Vertriebe von Sauerkraut befaßt, folgende Erfahrungen recht gerne unserm Leserkreise mit:

Die Basler Sauerkraut-Fabrik (Hürlimann und Lütchinger) glaubt im Interesse aller Hausfrauen auf die verschiedenen Zubereitungen des im Handel vorkommenden Sauerkrautes aufmerksam zu machen, weil in neuerer Zeit durch die aufgekommene Mode: recht früh schon neues Sauerkraut als Delikatesse zu haben, zu Mitteln gegriffen wurde, die der Gesundheit des konsumierenden Publikums geradezu nachtheilig statt wohlthätig wirken. Dieses Basler Haus hat sich nun, um sich zu überzeugen, ein Muster von dem sog. billigen „Bernerkraut“, das ziemlich stark verbreitet im Handel vorkommt, verschafft, dasselbe gekocht und zwar gut gekocht, um alles Vorurtheil zu entfernen, mußten uns aber schon vor dem Kochen, noch im rohen Zustande, überzeugen, daß dasselbe mit Essig beprägt war, um ihm eine baldige Säure beibringen zu können. Diese Essigsäure, welche dann mit der durch die Gährung erzeugten Säure des Salzes nochmals in Gährung geräth, verursacht dann nach dem Genuße solchen Sauerkrautes eine förmliche Diarrhöe, und nicht jenes gelinde Abführen, welches durch selbst von den Ärzten empfohlenen Gemüses rein gegohrenen Sauerkrautes herbeigeführt wird. So wird gar oft massenweise Kraut eingeschnitten, und um den Verkauf desselben schnell zu ermöglichen, Essig beigegeben, ehe nur die geringste eigentliche Gährung in's Kraut kam; daher denn auch das frühzeitige, baldige Verderben desselben, wenn es einige Zeit im Keller stand. Das Sauerkraut ist für den Winter ein fast unentbehrliches Gemüse in allen Haushaltungen. Durch eine einfache natürliche Behandlung bei der Gährung wird dem rohen Kraute die Unmasse wässeriger Theile entzogen und nur das Nährhafte an demselben zurückbehalten und zum Genuße konservirt, um den Tisch noch nach der Zeit der frischen Gemüße mit einem nahrhaften Ergänzmittel versehen zu können.

Diese Basler Firma hat sich daher entschlossen, erstens nicht nur ein schönes, sondern auch ein gutes, durch natürliche Gährung der Gesundheit vollkommen zuträgliches Fabrikat zu bieten. Es ist derselben gelungen durch den ausschließlichen Ankauf des rohen Krautes in der Gegend von Straßburg, wo dasselbe in einem prächtig hiezu geeigneten Boden weitaus zarter, feiner und größer wird, als irgendwo in der Schweiz; namentlich wird dasselbe schneller reif, die Blätter daher nicht grünbleibend, sondern prachtvoll weiß und zart in großen, harten Köpfen sich schliefend. Der Geschmack dieses Krautes ist schon weit edler und feiner, welcher auch dem Kraute noch nach der Gährung erhalten bleibt. Es ist diesen Lieferanten ferner gelungen, durch subtile Behandlung, skrupulöse Reinlichkeit und durch Ueberlassung seiner natürlichsten Gährung ohne alle Beimischung von Gewürzen, Beeren etc., dem Publikum ein Sauerkraut zu bieten, das an angenehmer Säuerlichkeit (nicht durch Säure), schöner Farbe und langem Schnitte das sog. Straßburger nicht nur erreicht, sondern übertrifft.

Wir wünschen nach gemachter eigener und im Kreise von Bekannten angestellter Probe diesem Basler Fabrikate, als ein einheimisches, das Geld

im Lande behaltendes und dennoch billigeres als das ausländisch fabrizirte Sauerkraut eine dauerhafte Einbürgerung in allen denjenigen Familienkreisen, welche die Erhaltung der Gesundheit hoch zu schätzen wissen.

Kleine Mittheilungen.

Ueber den leßthin abgehaltenen Koch- und Haushaltungskurs in Baden (vom kantonalen landwirthschaftlichen Vorstande auf drei Wochen ausgedehnt) entnehmen wir dem Schlußworte des Präsidenten Folgendes: Das dem Vorstande vorgekehrte, durch den Kochkurs zu erreichende Ziel ist: „Die Theilnehmerinnen sollen in Theorie und Praxis mit den Grundsätzen der Kochkunst und Haushaltungsführung bekannt gemacht werden.“ Die vollendete Lösung dieses Problems kann allerdings in drei Wochen nicht zu Stande gebracht werden. Vieles vom zu erhoffenden Erfolg muß dem Weiterstreben und dem Privatfleiß der Teilnehmer, die hier den Impuls zu weiterem Fortschreiten erhalten, überlassen werden. Die Infallirung eines solchen Kurses hat nicht nur den Zweck, einige wenige Töchter des Landes mit den rationalen Grundsätzen der bürgerlichen Koch- und Haushaltungskunde bekannt zu machen, um sie nur im engen häuslichen Kreise zu verwerthen; im Gegentheil, die landwirthschaftliche Gesellschaft hat die bedeutenden Opfer gebracht, um durch diesen und einen später folgenden Kurs die Töchter zu befähigen, die gewonnenen Ideen durch Wort und Beispiel in die weitesten Schichten unseres vielbedürftigen Volkslebens zu tragen. Sie sollen in einschlägigen Fragen in ihrer Umgebung ihr Licht nicht unter, sondern auf den Scheffel stellen; sie sollen bei jüngeren Leuten, in Freundeskreisen und in den Gemeinden dem praktischen Gedanken einer bessern und zweckmäßigeren Volksernährung zum Durchbruch verhelfen. Insbesondere will Redner diesfalls das Augenmerk der Kurstöchter auf die Hütten der Armuth und die zum Theil armseligen Lebensverhältnisse der Fabrikbevölkerung richten. An gedachten Orten fehlt es oft eben so sehr an der nöthigen Einsicht für die ersten Bedingungen gesunder Lebensverhältnisse puncto Zubereitung der Nahrung und Instandhaltung der Wohnung etc., als an Nahrungsmitteln selbst.

Es wird im Schlußworte bei Berührung der keineswegs beneidenswerthen Lage mancher Fabrikarbeiter auch noch berührt, daß sich die Fabrikherren, welche mancherorts mit anerkannter Würdigung die Arbeiter gesunde Wohnungen geschaffen, über kurz oder lang daran denken müssen, den von auswärts kommenden Arbeitern einen gesunden und kräftigen, gemeinsamen Mittagstisch zu bieten, damit das zeitraubende und in ungenügender Weise die Bedürfnisse der Arbeiter befriedigende Zutragen des Mittagessens aufhöre. Des Weitern wird (was wir schon oft betont) gesagt, daß es bei den kurzen Kurzen für Kocherei und Haushaltungswesen nicht bleiben könne, dieselben müssen mit längerer Zeitdauer in Beziehung und Verbindung mit Gemüsebaukursen zur Ausführung gelangen.

Die freundliche Einsenderin dieses Berichtes schreibt uns weiter:

Es ist übrigens erfreulich, wie im Kanton Aargau in Beziehung auf Jugendbildung praktisch vorgegangen wird. Hauptächlich ist's der Vorstand der aargauischen landwirthschaftlichen Gesellschaft, der keine Mühe scheut, durch gediegen geleitete Fachkurse (Kebbau, Obstbau, gemeinsame Kochkurse, Futterbau etc.) Gutes zu schaffen, ein Saat Korn zu legen, das tausendfache Früchte trägt.

Um der zunehmenden Trunksucht unter den Frauen Englands zu steuern, hat in London eine große Frauenversammlung stattgefunden, um die Mittel ausfindig zu machen, wie diesem Uebel gesteuert werden könne. Ein anwesender Geistlicher hob hervor, daß den Polizeistatistiken zufolge

im verfloßenen Jahr nicht weniger als 11,872 Frauen wegen Trunkenheit und zum Theil unordentlichen Betragens polizeilich bestraft wurden. Als eine der Hauptursachen der Zunahme der Trunksucht unter den Frauen wurde der Umstand bezeichnet, daß die Spezereiwarenhändler befugt seien, Spirituosen in Flaschen zu verkaufen. Dadurch werde es den Hausfrauen, die dem Trunke ergeben seien, ungewöhnlich leicht gemacht, in den Besitz von Spirituosen zu gelangen. Die Verhandlungen endigten mit der Annahme einer Resolution, welche die Hoffnung ausdrückt, dem Parlament werde in nächster Session eine Bill für Aufhebung des Gesetzes unterbreitet werden, welches Spezereiwarenhändler zum Verkleiß heraunder Getränke befugt.

In Berlin florirt ein ganz origineller Geschäftszweig: es ist dies die „Uebernahme des Fensterputzens“ im Großen. Diese Einrichtung scheint in der That einem wirklichen Bedürfniß entgegenzukommen; der Ladenbesitzer scheut allenthalben die Umstände, die z. B. durch das Reinigen der Schaufenster hervorgerufen werden, abgesehen von dem dadurch oft herbeigeführten Unfällen. Circa 6000 Kunden bezahlen durchschnittlich monatlich zwei Mark, wofür Jeder wöchentlich einmal seine Schaufenster feinst gereinigt erhält: Man kann auf wöchentliche, vierzehntägige, auf nur äußere oder beidseitige Reinigung abonniren. Der niedere Preis, die exakte und sauber erfolgende schnelle Reinigung durch bewährte Fachleute haben diesem Unternehmen bereits den besten Erfolg gesichert.

Für die Küche.

Mehlspeise. Unter diesem allgemeinen Namen begreift man eine Menge verschiedenartige, mit Hülfe von Mehl oder mehlfartigen Bestandtheilen, wie Reis, Grieß, Grütze, Nudeln, Semmel u. dgl. bereiteter Speisen, namentlich die Aufläufe, Puddings, Strudel, Schmarren, Gierkuchen, Klöße, Dampfudeln u. dgl., welche in Formen oder ohne dieselben entweder gebacken oder gekocht werden. Das Gelingen der Mehlspeisen hängt zum Theil von der Beschaffenheit der dazu verwendeten Stoffe, z. B. der Feinheit des Mehls, der Frische der Eier, dem Wohlgeschmack der Butter, der gehörigen Fertigkeit und Steifheit des Eiweiß-Schnee's u. s. w., theils aber auch von der sorgfamen Ueberwachung der Feuerhitze ab, denn jede derartige Speise erfordert einen gleichmäßigen, nicht zu hohen Wärmegrad, sie darf weder von unten verbrennen, noch der notwendigen Oberhitze entbehren. Mehlspeisen, die gebacken werden, stellt man auf einen Dreifuß oder Ziegelstein in den Ofen, während man andere in festbedeckten Formen in einem Gefäß mit kochendem Wasser gar macht; in jedem Fall müssen die Formen gut mit geklärter Butter ausgestrichen und, wenn die Speisen auf eine Schüssel gestürzt werden sollen, auch mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback ausgeficht werden. Jede Mehlspeise muß gleich aus dem Ofen auf den Tisch kommen, wenn sie ihr gutes Aussehen, ihre Lockerheit und ihren Wohlgeschmack bewahren soll.

Löffel-Biscuit. Acht ganze Eier werden mit 250 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone zerquirlt und über gelindem Feuer zu einer dickflüssigen Masse geschlagen; wenn dieselbe warm ist, nimmt man sie vom Feuer, fährt mit Schlägen fort, bis sie wieder ausgekühlt ist, und mischt dann 200 Gramm feingefiebtes, sehr trockenes Mehl darunter. Man füllt den Teig in einen Trichter oder eine Spritze und legt damit etwa 10 Centimeter lange Biscuits auf Papierbogen, formt die Biscuits oben und unten rund, in der Mitte etwas dünner, bestreut sie mit Zucker, bäckt sie in gelinder Hitze gelb, schneidet sie vor dem Erkalten vom Papier ab und verwahrt sie an einem trockenen Ort.

Haus-Makaronen. Um eine größere Menge dieser äußerst schmackhaften und lockeren Makaronen zu bereiten, nimmt man, einem vortrefflichen und bewährten Familienrezept zufolge, $\frac{1}{2}$ Kilogramm süße und 100 Gramm bittere Mandeln, brüht und schält sie, reibt sie dann auf einem scharfen, ziemlich feinen Reibeisen, wodurch man einen viel lockeren Teig erhält, als wenn man die Mandeln stößt, hackt die abfallenden Ecken möglichst fein und mischt sie darunter. Ferner reibt man vier altbackene Mundbröden, von denen man zuvor die Rinde abgeschält, siebt sie durch und thut sie nebst 625 Gramm feingeseibtem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone in einen großen Topf mit dem feinsten Schnee von 8—9 Eiweißen, seht den Teig mit einem Kaffeefössel in kleinen Häufchen auf Backblättern, legt diese auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt die Makaronen bei gelinder Ofenhitze, um sie nach dem Erkalten von den Blättern abzulösen.

Mehl-Auflauf. In einen halben Liter Milch rührt man drei bis vier Kochlöffel feines Mehl ein, thut 50 Gramm frische Butter hinzu und verrührt den Teig so lange über gelindem Feuer, bis er sich vom Gefäß ablöst; dann schüttet man ihn in eine Schüssel, vermischt ihn nach dem Erkalten mit 70 Gramm Zucker, acht Eidottern, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, einer Pröze Salz, 4 Gramm gestoßenen Zimmt und dem steifen Schnee der acht Eiweiße, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf bei gleichmäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Gebratene Leber auf englische Art. Ein halb Kilogramm abgehäutete Kalbsleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit ein wenig Salz bestreut und in Mehl umkehrt; so viel man Leberscheiben hat, schneidet man auch Schnittchen von stark durchwachsenem, sogenannten magerem Speck, welche eben so groß wie die Leberscheiben sein müssen, brätet diese Speckschnittchen zuerst in Butter hellbraun, nimmt sie heraus, legt sie auf eine heiße Schüssel, die man warm stehen läßt, und brätet die Leberscheiben in derselben Butter auf beiden Seiten braun, um sie dann abwechselnd mit den Speckscheiben französisch in die Schüssel zu legen und mit Citronenscheiben zu garniren. Einen Theil des Fettes schüttet man ab, verrührt das übrige mit einem Löffel Mehl, fügt eine Dertasse Fleischbrühe, einen Glössel Champignon-Ketchup nebst einer Pröze Salz und Pfeffer, sowie einen Löffel feingehackte Pfefferwürchen hinzu, läßt die Sauce unter fortwährendem Umrühren einmal aufkochen und gibt sie zu dem Gerichte in die Mitte der Schüssel.

Ueber das Rösten des Kaffees sagt Prof. Dr. Langbein in seinen Vorträgen über Chemie: Durch Rösten erleidet die Zusammensetzung des Kaffees eine große Veränderung; die hornartige Masse wird pulverisirt; Gerbsäure, Zucker und Fett zum Theil zerstört und das Kaffeeöl durch die Hitze verflüchtigt. Da nun aber das Kaffeeöl den angenehmen, aromatischen Geruch des Kaffees bedingt, so ist es rätlich, daß man größere, scharf getrocknete Brodwürfel mit dem Kaffee in die Trommel bringt, welche einem Schwamme gleich die Dampfe auffangen und, da sie sich schwer erwärmen, also weniger heiß als die Bohnen sind, dieselben verdichten. Die Würfel werden mitgemahlen, gekocht und bewirnen eine früher nicht gekannte Vermehrung der Güte des Getränkes. Der Zusatz beträgt auf $\frac{3}{4}$ Pfund Kaffee $\frac{1}{4}$ Pfund scharf getrocknetes Brod. Der fertig geröstete Kaffee muß in geschlossenen Gefäßen erkalten, die man möglichst füllt. Will man den gerösteten Kaffee längere Zeit aufbewahren und ihn vor dem Verluste seines Aromas schützen, so läßt sich das Bestreuen der noch warmen Bohnen mit Melis-Zucker (auf 25 Pfund Kaffee $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker) empfehlen. Dieser umhüllt (beim Zerlöschen) die Bohnen mit einer Decke und bewahrt ihnen das Aroma.

Nahrungswert der Eier. Ein englischer Arzt und Chemiker sagt: „Eier gehören zu den wohlfeilsten und nährhaftesten Genussmitteln. Gleich der Milch enthält ein Ei ein vollständiges Nahrungsmittel in sich selbst, indem es Alles enthält, was zur Bildung eines vollständigen Thieres notwendig ist, wie die Thatfache beweist, daß ein Hühnchen daraus entwickelt wird. Es ist ein Geheimniß, wie Muskeln, Knochen, Federn, kurz Alles, was zur Entwicklung eines vollständigen Hühnchens notwendig ist, aus dem Dotter und dem Weißer eines Ei bereitet werden, aber es ist eine Thatfache, welche beweist, was für ein vollständiges Nahrungsmittel in einem Ei enthalten ist. Es wird auch leicht verdaut, wenn es nicht beim Kochen verdorben wird. Es gibt in der That keine nahrhaftere und konzentrirtere Speise als Eier. Eiweiß, Del und falkige Stoffe sind, wie in der Milch, so richtig darin vertheilt, wie es zur Erhaltung des Lebens notwendig ist. Ein paar gekochte Eier mit einigen Brodschnitten geben ein Frühstück, hinreichend für einen Mann und gut genug für einen König.“

Kartoffeln aufzubewahren. Man kann Kartoffeln mehrere Jahre lang gut erhalten, wenn man sie mit siedend heißem Wasser abbrüht, oder sie einige Minuten lang in einem warmen Ofen bringt. Sie werden dann nie mehr keimen, und ihr Mehl wird gut bleiben, wenn nur die Schale ganz ist. Nach dem Brühen müssen sie gut getrocknet werden.

Abgeriffene Gedanken.

Hunger und Durst ist nicht das Schwerste, was einem Menschen widerfahren kann. (Max Engelmann.)

Welch ein trauriges Bild bietet sich uns dar, wenn wir einen Blick in jene Familien werfen, wo die Frau ihre Pflicht nicht kennt und wo Vergnügungssucht und Geistesarmuth das Szepter führen. (Sousie Wächner.)

Wer sich gewöhnt hat, aufmerksam auf die Stimme seines Innern zu hören, dem wird sie ein untrüglicher Leiter sein in all' den verschiedenen Fragen, welche das wechselreiche Dasein uns zur Beantwortung vorlegt. Abwägen, Kalkuliren und Berechnen kann wohl der menschliche Verstand, aber er führt auch oft auf Abwege. Die innere Stimme aber, der Gott in uns, täuscht uns niemals; was recht ist und gut, das heißt er uns unentwegt thun, er wägt nicht materiellen Gewinn und Verlust ab, er weist uns einfach auf den Weg von Recht und Pflicht. Und wenn wir Recht und Pflicht üben, so sind wir allezeit geborgen, weil wir dann uns selbst achten können, denn Selbstachtung ist die Quelle allen wahren Glückes.

Zeitenlauf.

Wie flieht doch das Leben in ewigem Spiel,
Wie eilen die Zeiten so schnell;
Sie tanzen und jagen zum sichern Ziel,
Wie im stürmenden Fluße die Wellen.

Es gleiten die Jahre wie Tage dahin,
Die Tage wie flüchtige Stunden;
Und ehe man ahnet ihr rasches Entflieh'n,
Sind alle schon wieder entschwunden.

Es naht sich der Frühling, der liebliche Gast,
Da grünen und duften die Wälder;
Ihm folget der Sommer in fliegender Hast,
Schon reifen und schwanfen die Felder.

Bald schwellet die Traube, bald perlet der Wein,
Bald färben sich rötlich die Blätter,
Und eh' man es fühlt im Herbste zu sein,
Naht der Winter mit schneigem Wetter.

Da wirbeln die Aelken, da heulet der Sturm,
Es erharret im Schlummer die Erde;
Nur trübende Raben untertreiben den Thurm,
Erwarten, ob Lenz es bald werde.

So rauschen die Jahre im Fluge dahin,
Sie schwinden und kehren nicht wieder.
Die Erdenbewohner entstehn — erblühen —
Und schließen auf ewig die Lid.

Drum Menich hab' Geduld, wenn Dich drückt
das Leid,

Es wird ja auch wieder vergehen;
Es muß über kurz oder längerer Zeit,
Dir der neue Frühling erstehen!

(Suntav Jaffe.)

Der stille Johannes.

(Aus „Geschichten in Moll“ von dem verstorbenen Dichter Gotthold Roman.)

Ich weiß irgendwo ein waldes Haus, in dem ich meine schönsten sorgenlofesten Jugendjahre verlebte. Dieses Haus mit seinen Giebelbäcern, Wogenfenstern, engen dunkeln Korridoren, weiten saalartigen Stuben und all' seinem alterthümlichen Zauber ist noch jetzt für mich, obichon ich längst daraus gezogen bin, das Eden begrabener Träume, längst verrauschter Ereignisse. Als ich da verweilte, lag die Welt, das Leben, noch in traumhaften, unbestimmten Umrisen vor mir, und wenn ich vom hohen Dachfenster in die Ferne schaute, da fühlte ich jenes eigenthümliche Sehnen, das der Jugend in jenem Alter eigen ist, wo sie mit Ungeduld wartet, den Vorhang lüften zu können, der ihr bis dahin noch die Welt, die weite Welt verbirgt.

Mein Haus der Träume gehörte einem alten, reichen Herrn, der sich ganz oben unterm Dach in zwei sonnige, stille Stuben zurückgezogen hatte und dort seinen Studien und der Musik lebte oder von Zeit zu Zeit die Besuche seiner verheirateten Kinder und Enkel empfing. Der alte Herr hatte ein langes, arbeitsames Leben hinter sich, bekleidete jeimezeit die höchsten Klemten mit einer Gewissenhaftigkeit und Treue, die ihm die Achtung Aller weit in der Umgegend herum erworben. Noch sehe ich ihn vor mir, wie er im Zipfelfäppchen, halb gebückt, an seiner Hausorgel saß und uns Kindern, die er sehr liebte, alte Lieder und Choräle spielte oder uns lächelnd belobte, anseuerte, wenn wir ihm gute Schulzeugnisse vorweisen konnten. Herr B. hatte das weitläufige Haus zu einer Anzahl von verschiedenen Wohnungen einrichten lassen und so wohnten da außer einem Pächter, bei dem er die Kost erhielt, noch meine Eltern und eine Anzahl Miether, meist kinderreiche Leute aus dem Mittelstande.

Hoch droben unter dem mächtigen Giebelbache wohnten in zwei bescheidenen Stübchen und einer Küche ein alter Schieferdecker, seine Frau und ein etwa siebenzehnjähriger Sohn, der Johannes hieß. Die Drei in der Dachstube waren gar sonderbare, stille, seltene Leute, die wenig oder gar nicht mit uns andern Hausgenossen verkehrten. Der alte Schiefer und sein Sohn gingen Morgens früh an ihre Arbeit und kehrten Abends still zurück. Das heißt, der Alte machte bei mir heimkommen doch zeitweilig eine unlobenswerthe Ausnahme, nämlich wenn er betrunken war. Da sang und johlte er und tapp, tapp gings geräuschvoll schwanfend durch die Wendeltreppen hinauf, daß es in allen Gängen wiederhallte. Wenn man dann etwa mit einem Lichte in der Hand nachsah, was es denn gebe, so konnte man bemerken, daß der junge Johannes den Alten mühevoll die Treppen hinaufschleppte, wo ihn nun droben seine zankfüchtige, belfernde Ehehälft mit unheimlich geballten Fäusten empfing und ihn sozuwagen zu Bett jagte. Dem Johannes that sie nie etwas; der war ihr Herzkäfer, der den Alten manchmal vom Trinken abhielt und sich jeinetwegen oft genug schämen mußte. Schnarchte dann der Alte, so saßen Mutter und Sohn noch bis spät in der Nacht auf, die Erstere spann und Johannes spielte auf seiner Geige.

Ich schlief damals gerade in einem Gemache unter ihnen und war jedes Mal, wenn ich diese Klänge hörte, wie in einem eigenthümlichen Zauber befangen; es lag in ihnen oft etwas Wildes, Wehmüthiges und dann wieder Süßes, Kindliches. Der Hurrich spielte selten ein mir bekanntes Lied ganz, sondern ging meist in eigene Phantasien über; das Spinnrad seiner Mutter irrte und schnurrte in eigenthümlichem Takte und so schlief ich ein während der Mehrzahl der Winter- und Sommerächte. Uder ich sah noch lange lauchend auf der Höhe des mächtigen, alterthümlichen Kachelofens und las oder erdachte mir im traulichen Zwielfichtlein meiner Lampe Märchen und Geschichten, ohne daß ich ahnte, daß ich je später sie aufzeichne oder gar der Dersentlichkeit übergebe.

Um die Gestalt des „stillen Johannes“ wob sich für mich ein eigenthümlicher Reiz; ich machte ihn immer zum Märchenprinzen oder zum Helden einer meiner Geschichten. Ich wollte mich ihm nähern, aber er wich mir beharrlich aus, wie er das auch von jeher gegen andere Hausgenossen that. Johannes war ein schlanker, wenn auch nicht gerade schöner, doch hübscher, aber blasser Junge. Der Blick seiner großen dunkelgrauen Augen war, wenn er mir begegnete, fast immer gesenkt, doch wußte man nie recht, ob nur aus bloßer Menschenscheu oder Stolz, denn es lag etwas Festes, Entschlossenes, oft sogar Herausforderndes um seine Lippen. Er ging selten mit seinen Altersgenossen, oder wenn er es zuweilen Sonntags that, so war er immer der eingezogenste, weshalb man ihn eben auch den stillen Johannes nannte. Seine Geige nahm er trotz vieler Bitten und Aufmunterungen nie in fremde Kreise, sondern spielte stets nur daheim.

So verfloßen die Tage des stillen Johannes ruhig dahin und ich fragte mich oft, ob der Prinz meiner Märchen, dieser stille Geiger, der mich Abends in den Schlummer miszierte, nie seine Herzensprinzessin finde. Und doch ja, er fand eine solche und die gab seinem ganzen Leben eine andere Wendung.

Die Pächtersfrau hatte eines Tages da drinnen in der Stadt das siebzehnjährige Mädchen einer Wittve zu einem Landaufenthalte geholt und das schöne Laureli, ein frohherziges stultisches Kind, war bald der Abgott aller Hausgenossen geworden. Es brachte den Kindern des alten Hauses neue schöne Spiele, neue Lieder und wußte zu der Orgel des freundlichen Hausheeren gar prächtig zu singen. Laureli war blond und blauäugig, schlank und vornehm in allen seinen Bewegungen, kurzum das ächte Prinzgebilde, wie ich es in meiner Phantasie nur mit dem Bild des stillen Johannes vereinigen mochte. Und als ob das Schicksal meinen stillen Gebanfang erlaucht habe und ihm folgen wolle, warf es den Helden meiner Geschichte plötzlich aus seinem bisherigen Lebenswege heraus.

Laura und ich mußten oft zusammen zu Herrn B.'s Orgelspiel singen, meist Sonntag Nachmittags. Es war ein prächtiger Sonntag, draußen prangte Alles im herrlichsten Grün und so in einer rechten stillen lauschigen Sonntagnachmittagsstunde mußten wir wieder singen. Laura hatte drunten auf ihrem Stübchen was vergessen und wollte es auf Geheiß des alten Herrn schnell holen. Wie sie rasch und geräuschlos die Thüre nach dem Korridor öffnete, stand da ein Lauscher — der stille Johannes. Herr B. befahl ihm nun, seine Geige zu holen und er gehorchte sofort. Erröthend erschienen er endlich damit, machte aber zuerst lange Ausflüchte, bis man ihn dazu brachte, etwas zum Besten zu geben. Da faltete schön Laureli mit schalkhaftem Lächeln seine Hände und bat ihn mit seiner süßen herzwinnenden Stimme. Es glitt ein stilles, glückliches Lächeln über die blaffen Züge des Burischen und er spielte, wie er noch nie gespielt hatte, mit glänzenden Augen, voll Begeisterung, so daß wir athemlos auf all' diese Töne lauschten.

Es waren wieder keine zusammenhängenden Lieder, sondern ein süß stehendes, köndendes Gemisch von Melodien, das uns alle wunderbar, eigenthümlich berührte. Dem weichherzigen Laureli stunden die Augen voll Thränen, und wie Johannes endete, strich es ihm liebfolend mit seinen feinen Händen über die Wangen und sagte leise: „Danke schön, Johannes, nicht wahr, Du spielst mir nun oft so?“

Der Burische nickte nur, aber ich sah es in seinen großen dunkelgrauen Augen hell aufleuchten.

(Schluß folgt.)

Abgerissene Gedanken.

Ein Weib, ergriffen von Leidenschaft,
Es setzt sich noch besser zur Wehre —
Als draußen wohl mit Giganten Kraft
Der Mann auf dem Felde der Ehre.

Herzensgüte.

(Von R. Edmund Hahn.)

Still, aber höchst angenehm hatte Leo den Sommer in seinem Hause zugebracht. Sein Amt in dem Städtchen hatte er niedergelassen, und sich als Privatdozent in —burg niedergelassen, um mit der Zeit Professor an der Universität werden zu können. Er hatte alle Anstandsbesuche abgestattet und freundliche Aufnahme gefunden, besonders in den Häusern, wo es junge, unverheirathete Damen gab. Jedermann in —burg wußte, daß Doktor im Schreibtiſche des Verstorbenen zwanzigtausend Gulden in Staatspapieren gefunden hatte. Das Haus, das jetzt zum Theil vermietet worden war, brachte ebenfalls Geld ein, und der junge Herr Docent war liebenswürdig und gelehrt.

Doch Leo, obgleich kein Weiberfeind, blieb gegen alle die jungen Damen, selbst gegen die reizendsten, sehr höflich und kühl, sein Herz hatte bisher noch für keine gesprochen. Eine gefeierte Schönheit machte einen slichtigen Eindruck auf seine Phantasie; er verschwand, als Leo die Entdeckung machte, daß diese Dame kein gutes Herz besaß. An die Ehe dachte er aber oft; es war ihm so einsam in den großen Zimmern, in dem schönen Garten, er dachte sich so gern eine junge, hübsche gute Frau in die Geheimnisse am Fenster hinter den Nähtisch, oder an den Herd, an dem jetzt nur die alte Köchin waltete. Doch sollte Leos Frau nur die Oberaufsicht über Küche und Speisekammer führen, und öfter ein Buch als die Nadel in der Hand halten.

Leo liebte Gemälde und war ein Kenner; im Nachlasse des Professors Stahlberger fand er einige Landschaften von Werth, welche der Wiederherstellung bedurften. Er hörte zufällig von einem Maler, welcher als trefflicher Restaurateur gerühmt wurde, und beschloß, denselben aufzusuchen. Man sagte Leo, am Tage sei Herr Altmann thätig, in der Dämmerstunde stets zu sprechen.

An einem Septemberabende machte sich Leo auf den Weg zu dem Maler, dessen Wohnung außerhalb der Stadt war, etwas abgelegen. Es dunkelte schon, als der Doktor Aster in Herrn Altmanns Zimmer trat.

„Sie finden mich allein, Herr Doktor“, sagte der Maler in gemüthlicher Weise. „Meine gute Frau, die stets geschäftig ist, ging heute mit allen unsern Kindern auf das Land zu ihrem Bruder, welcher Pfarrer ist. Deshalb finden Sie mich auch noch in der Dämmerung; meine älteste Tochter hat mich verzogen, sie bringt mir jeden Abend die Lampe, mit welcher ich nicht recht Bescheid weiß, doch will ich sehen, ob ich Licht anzünden kann!“

„Lassen Sie das nur, Herr Altmann; ich liebe die Dämmerung, wir können auch im Dunkeln sprechen. Ich möchte, daß Sie zu mir kämen, meine Gemälde zu besehen und nachzuhelfen, wo die Zeit Verheerungen angerichtet hat.“

„Gern, Herr Doktor, ich kenne die Sammlung, es sind schöne Stücke darunter, auch eine Landschaft, die ich für einen ächten Salvator Rosa halte.“

Der Doktor und der Maler vertieften sich in ein Gespräch über Malerei, ohne zu bemerken, daß es immer dunkler wurde; sie schienen gegenseitig großes Wohlgefallen an ihrer Unterhaltung zu finden.

Jetzt wurde etwas ungestüm die Thüre aufgerissen, eine Knabenstimme rief: „Da sind wir, lieber Papa, die Mutter mit den Geschwistern folgen gleich, und hier ist ein prachtvoller Blumenstrauß für Dich. Julie und ich haben gemettet, wer am ersten mit seiner Gabe kommen wird; bis bei Stahlbergers Hause war Julie mir voraus, dort hielt die alte Schmidin sie auf, ihr für die gute Wundsalbe zu danken, Du weißt ja, Papa, daß Julie aus Gutmütigkeit Waren unternimmt und Glück damit hat. Sie kommt später, bringt Dir dafür ein besseres Geschenk: prachtvolle Pfirsiche und Birnen. Die Pfirsiche gab ihr der Gutsherr, sie hat sie für Dich eingesteckt, die Birnen sind vom Dheim, der Julie bei sich behalten wollte,

aber sie meinte, die Mutter bedürfe ihrer Hilfe, und das ist wahr!“

„Du schwagest wie eine Eſter“, sagte der Vater, „sei jetzt still!“

Leo hatte sich von seinem Sitz erhoben, er wollte gehen, ehe die Familie heimkehrte; in demselben Moment, in welchem er sich nach der Thüre wandte, stand eine Frauengestalt auf der Schwelle, blitzschnell fühlte Leo sich von zwei zarten Händen gestreichelt, zwei warme Lippen küßten die seinen, und eine herzinnige Stimme sprach: „Guten Abend, lieber, goldener Papa!“

Jetzt trat hinter der Mutter, welcher drei Kinder folgten, die Magd mit Licht in das Zimmer, und Leo erblickte ein junges, liebliches Mädchen, das erblickend einen kleinen Schrei ausstieß und sich erschrocken rasch abwandte.

Der vierzehnjährige Bruder der schönen Julie schlug ein helles Gelächter auf; Leo sagte endlich, wie aus einem süßen Traume erwachend: „Zürnen Sie mir nicht, Fräulein; Sie haben den Beweis von Zärtlichkeit, der Ihrem Herrn Vater bestimmt war, einem Manne geschenkt, dem das Andenken an seine Mutter heilig ist, der die edlen Frauen zu ehren weiß und sich gern mit der Hoffnung schmickeln möchte, daß es ihm gelingen könne, mit der Zeit die Achtung und Freundschaft einer so guten Tochter zu gewinnen.“

Julie schlug noch immer, hoch erröthet, die Augen nieder und erwiderte kein Wort. Der Vater sprach für sie und lud den Doktor Aster ein, zuweilen im bescheidenen Hause des Malers vorzusprechen.

Nachdenklich trat Leo den Heimweg an; noch nie hatte er dem Testator so innig gedankt als heute, wie er sein Haus betrat; er dachte: in diese Räume läßt sich schon eine Frau führen.

Am andern Morgen betrachtete er die Pflanzen im Glashause; lange blieb er vor einem Myrtenbaume stehen, dann fragte er den Gärtner: „Wie lange dauert es wohl, ehe diese Myrte blühen kann?“

„Ich denke, im Frühling, Herr Doktor!“

Der Maler Altmann kam zur bestimmten Stunde, die Gemälde zu sehen, Aster hielt ihn lange auf, es schien Herrn Altmann bei Leo zu gefallen.

Auch der Letztere besuchte die Familie Altmann oft, und endlich verging fast kein Tag, an dem sich nicht der Doktor wenigstens auf kurze Zeit im Altmann'schen Hause zeigte, wenn es auch nur geschah, um auf Juliens Nähtisch einen Blumenstrauß aus seinem Garten zu legen.

Gegen Ende Oktober, als die Trauben reif waren, lud Leo die ganze Familie Altmann zur Leze ein. Der Herbsttag war herrlich und die kleine Gesellschaft sehr vergnügt.

Als es dunkel ward, ließ Leo ein Feuerwerk abbrennen, über welches Juliens jüngere Geschwister ihr lebhaftes Entzücken äußerten.

„Wie schön ist es hier!“ rief Julie, welche noch niemals ein Feuerwerk gesehen hatte.

„Ich war Ihren Geschwistern dieses Vergnügens schuldig, liebe Julie, ich hatte den Vuben ein Feuerwerk versprochen. Ihnen bin ich auch noch etwas schuldig!“

„Mir, Herr Doktor?“ fragte Julie erstaunt.

„Für den Kuß, den ich ohne Ihren Willen erhielt, möchte ich Ihnen einen geben, wenn Sie erlauben, daß es der Verlobungskuß sein darf.“

Wir wissen nicht, was Julie antwortete, nur so viel können wir sagen, daß sie im Mai den blühenden Myrtenkranz im dunklen Haar trug, und daß der Kranz aus Leo's Garten kam.

Jetzt springt eine muntere Kinderschaar in dem großen Garten des Professors Aster umher, der zuweilen lachend sagt: Man sagt, das Glück komme in allen Gestalten und zu allen Zeiten, mir nahte es im Dunkeln, und ich war weise genug, es festzuhalten.

Briefkasten der Expedition.

H. G. in G. Der Abonnementsbetrag pro II. Semester beträgt in's Ausland Fr. 4. 30.

Eine Tochter wünscht Stelle zur Aushilfe bei einer Hausfrau oder in ein Haus, wo bürgerlich gekocht wird. Es wird mehr auf gute Behandlung als auf grossen Lohn gesehen. Eintritt sofort oder nach Neujahr, wenn es gewünscht wird. Am liebsten in der Umgebung von St. Gallen oder Rorschach. [1565]

Gesucht: In eine Familie nach Oberitalien eine gute, treue Magd. Guter Lohn und Reiseentschädigung. Gefl. Offerten unter Chiffre G R 4786 besorgt die Expedition d. Bl. [1562]

Für Eltern.

In einer kleinen Familie im Kt. Neuenburg fände eine Tochter, welche die französische Sprache erlernen möchte, freundliche Aufnahme. Pensionspreis mässig. Offerten an das Post- und Telegraphenbureau Cosnana (Kt. Neuenburg). [1559]

1563] Der mit 1. Oktober begonnene Kochkurs schliesst mit Ende Dezember und es können auf Neujahr wieder einige Töchter angenommen werden. Pension und Lehrgeld per Monat Fr. 70.

Café Zimmerleuten, Zürich.

Empfehle als passend zu Festgeschenken schwarze Seidenstoffe in Faille, Cachemire, Levantine, Merveilleuse, Rhadames in garantirt solider Färbung.

Muster sende franco zur Einsicht.

L. Bruppacher-Ringger, Horgen (Zürich).

1570]

Cocos-Läufer,

als warme und bequeme Bodenteppiche für Bureaux, Comptoirs, Magazine, Corridors, Treppen etc., in beliebiger Länge am Stück und verschiedenen Breiten haben wir eine Partie in besserer und geringerer Qualität billigst abzugeben. Man verlange Preise und Muster und bezeichne die Breite und die Art des zu belegenden Lokals. (AR 48)

Jac. Bär & Cie., Arbon (Thurg).

1571]

Universal-Thermometer (nach Fürst)

zur Messung der Temperatur der Aussen- und Stubenluft, des Körpers und des Bades empfiehlt

F. Martini, Optiker, Davos-Platz.

1568]

Heu!



Garnwinden von politem Stahl, leicht und doch solid. Gewicht nur 500 gr. Verfündet à Fr. 6.— das Stück

Mieder-Verkäufer geflüht.

Carl Liechti, Langnau, (Bern).

(1501)

Hausschuhe.

Filzpantoffeln mit Schnürsohlen, extra Qualität mit Doppelsohlen, Espadrilles ord. à Fr. 1.— d. Paar, Pinsenschuhe „à „-50, Schnürsohlen von allen Grössen, von 50 Cts. bis Fr. 1.— das Paar. Direkter Bezug von den ersten Fabriken. Engros- und Detailverkauf bei

H. Oechslin, Seiler,

Münsterhof-Storchengasse 17, Zürich. (Nicht passendes wird bereitwilligst ausgetauscht.) [1516]

Wer für Jung oder Alt ein höchst unterhaltendes u. belehr. neues Spiel wünscht, das von Autoritäten empfohlen wird, lasse sich durch e. Buchhändler oder direkt Mittenzwey's geometr. Figuren-Spiel zu M. 1.50, Verlag von **P. Ehrlich in Leipzig**, kommen. [1532]

Zündgarn,

zum Anzünden vieler Kerzen auf einmal, empfiehlt [1574]

P. L. Zollikofer, zum »Waldhorn«, **St. Gallen.**

Angefangene Weihnachtsarbeiten

für Kinder jeden Alters. Sehr reiche Auswahl. Stets Neuheiten. Cataloge gratis u. franco. Ausgewählte Alters-Collectionen versendet bei Einsdg. d. Betrages franco: Coll. I für Kinder v. 3—5 Jahren Fr. 4. 50 „ II „ „ „ 5—8 „ „ 5. 75 „ III „ „ „ 8—12 „ „ 7.— **Frauenfeld. Carl Käthner,** 1438] Fabrik v. Kinderhandarbeiten. Für Wiederverkäufer sehr lohnender Artikel.

Hanf- und Flachs-Spinnerei

von **Heinrich Strickler in Höngg** bei Zürich

übernimmt fortwährend Hanf, Flachs und Abwerg zum Reiben, Spinnen, Sechten, Weben und Bleichen zu sehr billigen Löhnen und sichert die seit Dezzennien rühmlichst bekannten, vorzüglichen Gespinste und Gewebe zu. — Die Waare ist nach Station Altstetten bei Zürich zu adressiren. [1553]

Einziges Diplom für „gute Leistungen“ in groben Nummern Webgarne und Schustergarne an der Schweiz. Landesausstellung in Zürich. (H 4045 Q)

Die Papeterie Antenen, Bern, empfiehlt das Neueste in feinen Damen-Cassetten mit glatten oder verzierten Briefbogen und 25 Enveloppes mit Monogramm, zwei Buchstaben in eleganter Schachtel, à Fr. 1. 80. Stets willkommene Geschenke. (H 2086 Y) [1529]

Ozon liquid parf.

Flüssiger, Waldduft enthaltender Sauerstoff! Jedem, dem stets frische Luft Bedürfniss, unentbehrlich; für Krankenzimmer eine Wohlthat. Dieses neueste auf electrochemischem Wege dargestellte Präparat, von ärztlichen Autoritäten empfohlen, ist zu beziehen per Flacon à Fr. 1. 50, nebst Zerstäuber, von (M3991Z) 1530] Apotheker **Wichert, Rheinfelden.**

Kleiderfärberei u. chem. Wascherei von [1056]

G. Pletscher, Wintertthur. Färberei und Wascherei aller Artikel der Damen- und Herren-Garderobe. — Wascherei und Bleicherei weisser Wollsaachen. — Auffärben in Farbe abgestorbener Herrenkleider. — Reinigung von Tisch- und Boden-Teppichen, Pelz, Möbelstoff, Gardinen etc. Prompte und billige Bedienung.

L. Ed. Wartmann, St. Gallen, St. Leonhardstr. 18a, Thalgarten.

Rideaux und Vitrages brodés auf Mousseline (mit und ohne Tulle-Bordure), auf Tulle und Guipure (mit und ohne Application). Muster stehen zu Diensten und ist man ersucht, beim Verlangen von solchen Breite und Länge anzugeben. — Reichhaltiges Lager von **Bandes und Entredeux brodés.** [1449]

Grosse, saftige, bestgeräucherte **Bodensee-Gangfische,** das Hundert zu 15 und 20 Fr., versendet **Fischhandlung Einhart, Konstanz [1564] Emishofen** (Baden). (Thrg., Schweiz).

Schonung der Wäsche
Vervollkommnung der Reinigung und grosse Ersparniss

bei Anwendung der

„LESSIVE PHÉNIX“

die in der Ausstellung von Bordeaux 1882 **eine Medaille** und unter **allen** in Zürich ausgestellten ähnlichen Produkten **allein ein Diplom** erhielt.


Kein Vorwaschen mehr, weder Seife, noch Soda, noch Asche, noch andere derartige Produkte, die der Wäsche stark zusetzen und dieselbe schnell unbrauchbar machen. Besagtes Produkt wird seit einem Jahr in den grössten öffentlichen Anstalten (Spitälern, Straf- und Irrenanstalten) der Schweiz mit grossem Erfolg angewandt, **wie es authentische Zeugnisse darthun.**

Bitte, unsere Lessive Phénix nicht mit andern, ähnlichen Produkten zu wechseln, deren geringere Leistungen erkannt worden, und besonders in Betreff der missliebigen Aeusserungen Misstrauen zu hegen, die ein Handelshaus gegen die Lessive Phénix geschleudert; **dies um so mehr, da besagtes Haus für vortheilhaft erachtet hat, den Namen Lessive Phénix zu entleihen, um ihrem eigenen Produkt Eingang zu verschaffen.**

Man achte auf jedem Paket den Namen der Firma **Gebrüder REDARD in Morges, einzige Fabrikanten der Schweiz,** welche dafür bürgen, dass ihre Lessive Phénix dem Weisszeug nicht nur nicht schadet, sondern dasselbe in besserem Stande erhält, als alle bisher bekannten Produkte.

Frankirte Versendungen des Prospektus an jede Person, die davon Einsicht zu nehmen wünscht. (O 2998L) [1575]

Diplome.
Académie nationale, agricole, manufacturière et commerciale [1424]



1882 PARIS 1882
1883 ZÜRICH 1883

Haferkerne zu Suppen
Hafergries „ „
Hafermehl „ „
Fleur d'Avenaline „ „

(der Sociéti des Usines de Vevey et Montreux) zeichnen sich durch ihren Wohlgeschmack und absolute Reinheit aus und sind billigst zu haben in der

Müller'schen

Spezerei- und Samenhandlung, 1412] **Frauenfeld.**

Festgeschenke.

Manillateppiche, hübsche Dessins, äusserst solide, für Wohn- und Esszimmer,
Cocosläufer für Treppen und Gänge, Thürvorlagen aller Art,
Hanfteller, runde und ovale, weiss und farbig (für Häckel- und Broderiearbeiten geeignet),
Fussbänke mit u. ohne Wärmeflaschen (für Häckel- und Broderiearbeiten geeignet),
Früchten- und Blumenkörbchen, Korbwaren aller Art, Hanftaschen, Wurzelaschen, Schnürtaschen, Binsentaschen, Holzwaren, Kübelgeschirr, Waschseile von Aloë (nicht färbend), **Hängematten, Turngeräthe** etc. empfiehlt in sehr grosser Auswahl zu billigen Preisen [1517]

H. Oechslin, Seiler,

Münsterhof-Storchengasse 17, Zürich.

Laubsäge-Artikel

als: **Maschinen** und **Werkzeuge** aller Art, in Kästchen und einzeln; **Vorlagen** und **Holz** (auch mit **Zeichnungen** versehen **Brettchen**) in grösster Auswahl; **Beschläge** für fertige Arbeiten; ausführliche **Anleitung zur Laubsägearbeit** für Anfänger etc., empfehlen [1495]

Lemm & Sprecher,

4 Multergasse 4, St. Gallen.

Gestickte Vorhangstoffe, Bandes & Entredeux

liefert billigst [418] **Eduard Lutz in St. Gallen.** Muster sende franco zur Einsicht.

