

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1905)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

27. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Abonnement.

Bei Franko-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6.—
Halbjährlich „ 3.—
Ausland franko per Jahr „ 8.30

Gratis-Beilagen:

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

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger.
Wienerbergstraße Nr. 7.
Telephon 376.

Inserentionspreis.

Per einfache Petitzeile:
Für die Schweiz: 25 Cts.
„ das Ausland: 25 Pfg.
Die Reklamezeile: 50 Cts.

Ausgabe:

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

Annoncen-Bureau

Expedition
der „Schweizer Frauen-Zeitung“.
Aufträge vom Platz St. Gallen
nimmt auch
die Buchdruckerei Merkur entgegen.

St. Gallen

Worte: Immer freude zum Gange, und kannst du selber kein Gange
Verde, als dienendes Glied schick an ein Gange dich an!

Sonntag, 5. März.

Inhalt: Gedicht: Traum. — So wenig braucht's.
— Geistige Ueberanstrengung (Schluß). — Anna Reinhard (Schluß). — Ein gerichtlicher Entscheid. — Bezahlt eure Rechnungen. — Samariterinnen. — Ein glücklich' Ehepaar. — Sprechsaal. — Feuilleton: Wer gibt nach?
Erste Beilage: Gedicht: Klagen. — Briefkasten. — Neues vom Büchermarkt. — Reklamen und Inserate.
Zweite Beilage: Eine sonderbare Idee. — Wenn die Mutter auf die Arbeit muß. — Eine unpolitische Frauenverschönerung. — Reklamen und Inserate.

Traum.

In stillen Stunden und allein
Schließ' ich dir leise auf die Pforte
Und grüße dich, der still du kommst,
Mit einem alten, süßen Worte.
Rings um uns senkt der Dämmerchein
Der frühen Nacht herab den Schleier:
Ich fühle deiner Nähe Trost
Wie eine große Sabbatfeier.
Den alten Schlüssel geh' ich dir,
Der lang verrostet hat gelegen.
Nun kommt in Freiheit mir dein Herz,
Ein Strom der Liebe dir entgegen.
Und wieder bin ich so wie Gott
Mich wollte in der Schöpfungstunde:
Vertrauen und voll Herzlichkeit
Und Wahrheit bis zum tiefsten Grunde.
All deines Lebens Liebe naht
Und trifft mit meiner stolz zusammen.
Das große Glück, das wir entbehrt,
Schießt lobernd auf in hellen Flammen.

M. Gerbert.

So wenig braucht's.

So wenig braucht es oft, einen Menschen aus dem Bannkreis unfroher Stunden, der Niedergeschlagenheit und Hoffnungslosigkeit hinauszulocken in den Sonnenschein dankbarer Freude, fröhlichen Wagemuts und erneuten Strebens. Und so reiche Möglichkeiten sind in deine Hand gegeben, das Befreiungswerk zu vollbringen. Du mußt sie nur ergreifen wollen.

Da fiel einmal in mein Leben ein Tag, wo der Erdenstaub der Alltagskummernisse so schwer und lastend auf meiner Seele lag, daß ich meinte, nicht wieder frei atmen zu können.

Da pochte es an meine Thür.
Ein großer Frühlingsstrauch wurde hineingereicht: rotblühender Ficus und weiße Kirschbaumblüte.

Wie der blühende Gruß aus freundlichen Geberhänden mir ins Herz leuchtete und es drinnen hell machte und warm! Wie Vertrauen und Hoffnung aufs neue einklärten in mein Gemüt und die fremden Eindringlinge des Kleinmuts flegreich verschauhten!

Wie wenig braucht es zum Glückseligsein!
Wenn nach langer Dürre schweigenden Grolls der erste Frühlingsregen linder Worte fällt, da läutet das Herz sein Oftern ein und rüstet sich zu neuem Leben. Ohneh ihm solches Wort!

Wenig braucht es freilich, Schmerzen zu schaffen, niederzureißen, zu vernichten und die Hand der tobbringenden Kälte lastet schwer. Größer, sieghafter aber ist die belebende Macht echter Herzenswärme, die entlastet, aufrichtet, erbaut und ihre Segenshände breitet über des andern Not.

A. S.

Geistige Ueberanstrengung.

(Schluß.)

Daß eine geistige Ueberbürdung in den höheren Klassen der Gymnasien und Realschulen stattfindet, ergibt sich einfach aus der Thatsache, daß in diesen bis zu 32 Schulstunden per Woche absolviert werden müssen und, nicht genug damit, den Schülern eine häusliche Arbeit zugemutet wird, die selbst für den Besserbegabten ein Pensum von zwei bis vier Stunden im Tag bedeutet. Das ist viel, viel zu viel für das Gehirn eines Erwachsenen. Wie soll dabei ein noch in der Entwicklung begriffenes Organ bestehen?

Wie sieht es aber mit der geistigen und körperlichen Tüchtigkeit unserer studierenden Jugend aus? Geistig frischer, für die Hochschule vorgebildeter sind unsere jungen Leute keineswegs. Die Ärzte wissen von der Häufigkeit der Blutarmit und Nervenschwäche, den daraus entstehenden Kopfschmerzen, Gehirnkongestionen, Nervenleiden, Herz- und Lungenkrankheiten, Rückenkrümmungen zu erzählen; die Militärbehörden klagen über die Untauglichkeit der aus höheren Bildungsanstalten kommenden Rekruten; die Augenärzte berechnen den Prozentsatz der kurzichtigen Schüler Deutschlands z. B. mit 60—80 Prozent und weisen nach, daß derselbe von Klasse zu Klasse steigt; von der zunehmenden Zahl der Selbstmorde unter den Schülern des Gymnasiums erfahren wir durch die Zeitungen. Für alle diese Schäden Schule und Schulplan ausschließlich verantwortlich zu machen, scheint mir jedoch unstatthaft.

Es ist nicht zu verkennen, daß heutzutage viele geistig und körperlich ungeeignete Elemente zum Studium in der Mittelschule herangedrängt werden. Darunter leidet das Gymnasium und der Schüler, der sich ungebührlich anstrengen muß, inadäquate geistige Leistung verrichtet und damit alle Konsequenzen dieser Schädlichkeit erfährt. Durch diesen massenhaften Andrang wer-

den zudem Mißverhältnisse zwischen vorhandenen Schullokalitäten und Schülern geschaffen und wird zur Ueberbürdung die Ueberfüllung mit ihren gesundheitlichen Schädlichkeiten hinzugefügt. Man vergesse ferner nicht, daß unter unserer heutigen Schuljugend das Laster der Onanie massenhaft verbreitet ist, das freilich teilweise Anregung durch das überlange Schulstrenge erfährt.

Eine nicht geringe Erfahrung an nervenkranken Schülern der höheren Schulklassen hat mir die Ueberzeugung verschafft, daß geistige Ueberbürdung allein niemals die Ursache ihrer Krankheit war, daß vielmehr organische Belastung des Gehirns, von Kindesbeinen auf bestehende Nervenschwäche oder inferiore Begabung, oft im Zusammenhang mit Schädelabnormität oder geheime Laster mit im Spiele waren. Aber diese Thatsachen individueller Erfahrung können die allgemeine Ueberzeugung, daß die moderne Mittelschule Geist und Körper schädigt, nicht entkräften.

Was dem Gymnasium heutzutage vorgeworfen werden muß, ist, daß es zu große und zu frühe Anforderungen an die Schüler stellt, daß die Zahl der Schulstunden in hygienischer Beziehung zu groß ist und daß den Schülern durch Hausaufgaben und Nachprüfungen Erholungs- und Ferienzeit vielfach verkümmert wird. Ueberdies ist der Lehrplan ein fehlerhafter, insofern das Gymnasium in seiner heutigen Einrichtung vielmehr eine Vorschule für künftige Philologen als eine allgemeine Bildungsstätte des menschlichen Geistes darstellt.

Die Mittelschule befindet sich in einer Uebergangsperiode der Entwicklung des menschlichen Geistes, der ein ungeheures Gebiet naturwissenschaftlicher, mathematischer, technischer Wissenschaften erschlossen hat. Von der rapiden Entwicklung dieser Wissensgebiete, denen heutzutage kein Gebildeter mehr fremd bleiben kann, wird auch die Mittelschule betroffen. Sie vermag die realistischen, naturwissenschaftlichen Studien der Neuzeit nicht zu ignorieren, aber sie kann sich nicht entschließen, die humanistischen, klassischen Studien, in welchen die Bildung vergangener Jahrhunderte aufging, zu beschneiden. Dazu kommt, daß der internationale Verkehr, dank unserer modernen Verkehrsmitteln, ein enormer geworden ist und dem Gebildeten die Kenntnis mehrerer moderner Sprachen immer mehr not thut. Damit ergibt sich aber eine Ueberfüllung mit Lehrstoff, der die geistigen Assimilationskräfte aufs höchste in Anspruch nimmt und nur von eminent Begabten bewältigt werden kann.

In diesen Geist der neuen Zeit mit seinen

Anforderungen an naturwissenschaftliche Kenntnisse und Fertigkeit in lebenden Sprachen vermag sich die in mittelalterlichen Traditionen befangene Mittelschule nicht zu finden. Mathematisch und naturwissenschaftlich begabte Individuen finden in ihr keine Förderung und sind zu adäquater Gehirnleistung mit allen ihren schädlichen Folgen verurteilt, da sie in der Regel für klassische Studien unbefähigt und gleichwohl genötigt sind, in einer Schule, die traditionell die klassischen, linguistischen Studien bevorzugt und nur nebenher auf moderne Fächer Rücksicht nimmt, mitzukommen. Zu allem Unglück lebt in vielen Philologen ein Geist des Formalismus, der für das wichtigste, das Wort der Sprache, etymologische und allerlei philologische Spitzfindigkeiten hält, dafür aber ihren Geist und den des Dichters oder Schriftstellers gründlich vernachlässigt. Ob bei dieser Art Schule zu halten Geist und Gemüt herangebildet und wahre klassische Bildung geschaffen wird, mag dahingestellt bleiben. An dieser Ueberfüllung mit Lehrstoff krankt aber nicht bloß das Gymnasium, sondern auch die Realschule, die neben dem Studium moderner Sprachen realistische Studien kultiviert und dabei nach dem Zeugnisse von Autoritäten in ihren Anforderungen vielfach über die Ziele des praktischen Lebens hinausgeht.

Auch der Volksschule wurde schon 1867 vom Gotha'schen Oberlehrer, Dr. Möbius, eine Ueberbürdung mit Lehrstoff vorgeworfen, deren Folgen nach meinen Erfahrungen jedoch nicht sowohl an den Schülern, wohl aber von den mit häuslicher Korrektur der Schulaufgaben überbürdeten Lehrern nachweisbar sind. Wenigstens habe ich in den letzten Jahren eine größere Zahl solcher kennen gelernt, die infolge beruflicher Anstrengung an schweren Nervenkrankheiten litten.

Sogar die Kindergärten hat man, und vielleicht nicht ganz mit Unrecht, beschuldigt, daß sie aus dem Spiel nur zu häufig eine Arbeit machen und dadurch den kindlichen Geist anstrengen.

Anna Reinhard.

(Schluß.)

Die Witwe widmete sich nun ganz der Pflege und Erziehung ihrer Kinder. Nachdem nämlich die ersten fünf Jahre ihrer Ehe kinderlos gewesen, waren nacheinander das Söhnchen Gerold und die zwei Töchterchen Margaretha und Agatha zur Welt gekommen. Diese Kinder waren noch klein, als der Vater starb. Nach dem Tode der Großeltern war auch der junge Gerold wieder zur Mutter zurückgekehrt. Ulrich Zwingli, der sich mühte, die verwilderten Sitten seiner Zeit zu bessern, unter die Tugend guten Samens der Weisheit und Erkenntnis zu streuen, wurde auf den hoffnungsvollen, lernbegierigen Knaben aufmerksam und besam ihn lieb als Schüler und Freund. Durch den Sohn lernte Zwingli auch die Mutter kennen. Ihre Frömmigkeit, ihre Bescheidenheit und Muttertreue blieben dem Seelsorger und Menschenkenner nicht verborgen; er fühlte, daß für ihn, der in besonders schwieriger Stellung stand, die Wahl einer Gattin eine sehr gewissenhafte sein müsse, daß jedoch die Witwe Hans Meyers und die Mutter seines Zöglings diejenigen Eigenschaften glücklich in sich vereine, die seine Gefährtin besitzen müsse. Anna Reinhard war zu jener Zeit nicht mehr jung und ihre schwere Lebenserfahrungen hatten sie ernst gemacht. Auch materielle Güter besaß sie keine. Es wird uns gesagt, daß ihr Vermögen aus 400 Gulden bestand, und daß sie aus dem Nachlasse, der nach dem Tode der Großeltern ihren Kindern zufiel, nur ein Leibgeding von 40 Gulden bezog. Dafür war sie reich an allen weiblichen Tugenden, an Verstand und Herzenswärme. Zwingli hatte gesehen, wie sie in schwieriger Lage und häuslicher Mißverhältnisse ungeachtet, als wackere Gattin und Mutter gewirkt hatte und in ihren Kindern bereits schöne Früchte einer sorgfältigen Kinderzucht heranreifen. Er gedachte des Spruches: daß ein Weib, das sich in der Tugend übt, viel edler sei, als die köstlichsten Perlen, auch: daß ein kluges Weib das Haus baut, während ein thörichtes es niederreißt. So hoffte Zwingli in Anna Reinhard nicht nur

für sich eine liebevolle Gattin, eine verständnisvolle Gefährtin und wackere Hausfrau zu erwerben, sondern auch der ganzen Gemeinde in ihr ein Vorbild zu geben, das an dem verantwortungsvollen Plaze Gutes wirken könnte.

Er kauschte sich nicht. Anna Reinhard ist als Gattin Zwinglis die vorbildliche Frau eines Seelsorgers geworden. Am 2. April 1524 fand ihre Vermählung statt. Von diesem Tage an betrachtete sich Anna nur noch als die Gefährtin des Mannes, auf den viel tausend Blicke und Erwartungen gerichtet waren. Wenn sie schon vorher eingezogen und bescheiden gelebt hatte, entsagte sie jetzt gänzlich jedem kostbaren Schmuck von Kleidern oder Kleinodien, die ihr von ihrer frühern Verbindung noch geblieben waren. Dem Gatten, den mannißgache Berufspflichten, schriftstellerische Arbeiten, ein ausgebreiteter Briefwechsel, Besuche und Anfragen von hohen und Niederen, stets in angetrengter Thätigkeit erhielten, erleichterte sie diese Arbeit, wo und wie immer sie konnte. Sie erheiterte seinen Geist in trüben Stunden und ihr verständiges und unbefangenes Urtheil diente ihm nicht selten als gewichtiger Rat. Auch kam es, daß sie selbst manches des Trostes und Rathes bedürftige Gemüth durch freundliche Auskunft und teilnehmende Worte beruhigen und befriedigen konnte, wenn ihr Gatte, von Geschäften überhäuft, sich nicht jedem einzelnen Besucher widmen konnte. Die Armen fanden bei ihr stets Gehör und die Kranken besuchte sie, eingedenk des Christuswortes: Was ihr gethan habt einem unter meinen geringsten Brüdern, das habt ihr mir gethan. Zwingli teilte ihr viele von seinen Schriften vor dem Abdruck mit, um ihre Meinung zu hören, und die ersten Magistratspersonen Zürichs, die Prediger und andern Gelehrten, die sich häufig in seinem Hause einfanden, waren alle voll Achtung für die verständige Hausfrau und hörten gerne auf ihre in Bescheidenheit und Schüchternheit vorgebrachten Worte.

Doch auch dieser Ehestand hatte neben seiner glücklichen und segensreichen Seite seine schweren Kümernisse. Man lebte in einer unruhig bewegten Zeit. Stete Drohungen und Nachstellungen waren auf Zwingli gerichtet. Seine Abreise nach Bern zur Disputation 1528, diejenige nach Marburg zum Religionsgespräch 1529, zu dem ihn der Landgraf von Hessen berufen hatte, mußten in Geheimniß gehüllt werden; dennoch fiel auf der ersten Reise unverfehens ein Schuß auf Zwingli und seine Begleiter.

Als 1529 unglückliche Mißverhältnisse die Eidgenossen von beiden Seiten ins Feld führten und die bewaffneten Scharen einander bereits gegenüberstanden, mußte auch Zwingli als erster zürcherischer Geistlicher ausziehen, um die Gefahren im Felde mit seinen Mitbürgern zu teilen. Aber noch stöß diesmal kein Blut, die entzweiten Brüder veröhnten sich wieder und Annas Gatte kehrte glücklich wieder zu den Seinen zurück.

Doch nicht lange konnte die Gattin ihn in starker Häuslichkeit bei sich haben und konnte er in Ruhe und Frieden seiner Familie leben.

Im Laufe des Jahres 1531 loderten die Flammen der Zwietracht unter den Eidgenossen aufs neue wieder auf und die Erbitterung zwischen den beiden Religionsteilen stieg immer höher. Aber in dem Maße, wie die Gefahr von außen wuchs, verschwand in Zürich unter denen, die die öffentlichen Angelegenheiten zu leiten hatten, die bisher bestandene Uebereinstimmung, und so kam es, daß, als man endlich am Morgen des 11. Oktober, nachdem schon Bote um Bote die Annäherung der Kriegsscharen der fünf Orte gemeldet und um eilenden Aufbruch gebeten hatten, aus Zürichs Thoren zur Gegenwehr auszog, dies ohne rechte Ordnung und Einteilung und unter zu geringer Beteiligung der kriegstüchtigen Mannschaft geschah. Zwingli, vom Räte aufgefordert, das Banner zu begleiten, entsprach willig dem Rufe; aber sein Scheiden von der geliebten Gattin, den theuren Kindern, von zahlreichen Freunden, die sich um ihn drängten, war schwer. Er war standhaft, aber tief ergriffen und nachdenklich, er schied mit großer Bewegung.

Mit dem Gatten mußte Frau Anna auch ihren Sohn Gerold wegziehen lassen, wohl bewußt, welchen großen Gefahren das kleine Häuflein

todesmüthiger Menschen entgegenging. Sie war jedoch selbst eine tapferere und todesmüthige Frau. Auch kannte sie keine Selbstsucht; es wohnete in ihr trotz ihrer Bescheidenheit der heldenhafte Sinn einer wackeren Schweizerin, die in Stunden schwerer Bedrängnis nicht an das eigene Leid, sondern nur an die Wohlfahrt und Errettung der geliebten Heimat denkt. Sie hat ihren Geliebten den Abschied nicht unnötig schwer gemacht, sondern ihren Jammer in sich verschlossen; aber welche bange Stunden die arme, zurückgebliebene Frau in angstvollem Harren, in Hoffen und Zweifeln daheim durchmachte, kann man sich denken. Das dumpfe Dröhnen der schweren Geschütze vom Albis her konnte sie in ihrer Wohnung hören. Sie vernahm auch die Kunde vom Eintreffen der rasch aufeinanderfolgenden Boten, die die Stadt zur Hilfe aufforderten und die Bedrängnis der Thoren schilderten; aber die letzte schreckliche Nachricht vereinigte das höchste Maß des Unglücks, das die Schwergedrückten treffen konnte. Keiner von ihren nächsten Angehörigen kehrte zurück. Außer dem Gatten und dem Sohne waren noch ein Bruder, ein Tochtermann und ein Schwager bei Kappel umgekommen. Es schien fast zu viel Jammer und Trauer auf einmal für eine einzelne schwache Frau. Ihr lebendiger Gottesglaube und ihre große Muttertreue hielten die arme Witwe aufrecht. Auch erfuhr sie viel Teilnahme von allen denjenigen, die ihren Gatten geliebt und verehrt hatten. Sie erhielt Trostbriefe aus der Nähe und der Ferne von hoch und niedrig.

Noch mehr als bisanhin zog sich nun Anna Reinhard, nachdem sie also zum zweiten Mal Witwe geworden, von allem weltlichen Treiben zurück. Sie lebte nur ihren nächsten Pflichten, der Pflege und Aufzucht ihrer Kinder, von denen sie noch vier, zwei Söhne und zwei Töchter, aus zweiter Ehe besaß. Heinrich Bullinger, der Nachfolger ihres Gatten an der obersten Pfarrstelle von Zürich, ein ausgezeichnete Mann nach jeder Hinsicht, nahm die Witwe Zwinglis in seine Häuslichkeit auf und bei ihm blieb sie bis zu ihrem Tode. Sie starb am 6. Dezember 1538.

Es heißt, daß auch keines ihrer Kinder ein hohes Alter erreichte. Ihre Tochter Regula, das älteste der Zwingli'schen Kinder, gleich besonders der Mutter, was Schönheit, Anmut, Frömmigkeit, Geist und Milde betraf. Sie trat auch in die Fußstapfen der Mutter als Pfarrfrau, indem sie sich mit Rudolf Gwalter verheiratete, der zu St. Peter in Zürich Pfarrer war und später als Nachfolger Bullingers Antistes wurde. Diese Regula wurde ein Opfer der großen Pest im Jahre 1565. Der eine der Söhne Zwinglis starb schon 1541, der andere 1571.

s. s.

Ein gerichtlicher Entscheid.

Ob ein Kauf ein ehrenrühriger Zustand sei, darüber hatten sich die Gerichte zu entscheiden. Ein gewisser W. in Zürich hatte einen Postpacher im Juli v. J. bei der Kreispoststation denunziert, an einem Freisontag in angetrunkenem Zustande nach Hause gekommen zu sein. Er bestätigte seine Denunziation nachträglich schriftlich und fügte bei, der Postpacher habe infolge seines Kaufes seinen Dienst am Montag nicht besorgen können. Der Postangestellte erhob Klage wegen Ehrverletzung. Ein Beweis, daß er an jenem Sonntag einen Kauf hatte, wurde nicht erbracht, auch erwies sich als unrichtig, daß der Kläger seinen Dienst nicht habe versehen können. Das Bezirksgericht erkannte gleichwohl auf Freisprechung des Angeklagten, weil dessen Behauptung, der Kläger hätte einen Kauf gehabt, keine Ehrverletzung enthalte, da „nach unseren heutigen Anschauungen ein Kauf mit einem sittlich unansehnlichen Charakter wohl vereinbar ist.“ Dem freigesprochenen Angeklagten wurden inermehin die Kosten aufgelegt, da seine Handlung ein durchaus verwerfliches Vorgehen sei, einen Familienvater um Stelle und Brot zu bringen. Die Mehrheit des Obergerichts hielt die Auffassung des Bezirksgerichts nicht in allen Theilen zutreffend, es konnte auf die Umstände der Entstehung des Kaufes an. Wer bei einem festlichen Anlasse und dergleichen Gelegenheiten einen Kauf davontrage, dem werde man daraus kaum einen Vorwurf machen können. Anders aber, wenn jemandem vorgeworfen wird, er trinke regelmäßig Rausche oder wie im heutigen Falle, er habe einen Kauf gehabt und dadurch den Dienst vernachlässigt. Ein solcher Vorwurf sei geeignet, auf den Betroffenen ein schümees Licht zu werfen und ihn in der Achtung namentlich der Vorgesetzten herabzusetzen. Hier liege ein solcher Fall vor, der Vorwurf in der Form, wie er gemacht wurde, müsse den Ankläger kränken.

Floeken.

Sie stand am Ufer. Große Floeken fielen. Der runden Brückenlampen helles Licht fiel golden in ihr Durcheinanderpielchen. Sie stand am Ufer, schneeleich ihr Gesicht. So fern und traumhaft dumpf erscholl der Glocken Geläut herab vom alten schwarzen Dom. Und still zerrann das Schimmerweiß der Floeken, Getrunken von dem wilden, dunklen Strom.

Briefkasten der Redaktion.

Freizügiger Leser in A. Auch wir halten diese Art für ein bezeichnendes Merkmal: Ein Sohn, der die Mutter, die von jeher für ihn gearbeitet und gesorgt hat, daß er vermöge seiner vermehrten Schulbildung einst auf einer gesellschaftlich höhern Stufe stehen könne, von oben herab betrachtet und ihres bescheideneren Schulwissens sich schämt, und eine Tochter, die den Vater, aus dessen Arbeit sie das Dasein genießen kann, befindlich forrigit und sich ihm überlegen fühlt, sind beide nicht das, was zu einem reinen Eheglück Bedingung ist. Es mag sonst alles noch so bestehend sein — vor dieser unförmlichen Eigenschaft würden auch wir entchieden Halt machen und an die Konsequenzen für die Zukunft denken. Es kann ja eine Frau den Mann an Schulwissen oder an gesellschaftlicher Bildung weit überragen, doch wird sie, sofern sie eine wirklich feinere Natur ist, sich dessen selber gar nicht bewußt sein, indem der natürliche Respekt vor der männlichen Wesenheit und seiner Eigenart in ihren Augen ihn über alle kleinlichen Neußerlichkeiten hinaushebt. Die Frau muß von sich aus den Mann höher taxieren, als er es selber thut, oder als die Welt es thut, wenn das Verhältnis ein gutes und beglückendes sein soll. Nichts ist bemühtender und ungesunder, als wenn der Mann in der Ehe seiner Stellung und seinem Wert der Frau gegenüber selber Nachdruck und Geltung verschaffen muß, wie es umgekehrt dem Mann ein schlechtes Zeugnis ausstellt, wenn die Frau notgedrungen ihre Aufgabe und täg-

lichen Leistungen ihm vorführen oder in Erinnerung bringen muß. Eine Frau, die sich des rauhen Rittels oder der weniger feinen Arbeitshand ihres Mannes schämt, beweist damit, daß sie feiner nicht würdig ist, daß sie nicht im Stande ist, seinen eigentlichen Wert zu begreifen. Ebenso lächerlich macht sich der Mann, dessen Frau die Hausarbeit leisten muß, der aber um des äußeren Ansehens willen verlangt, daß sie dies nur hinter geschlossenen Thüren thue. Da ist sicher keine gute Wahl getroffen; ein reines und unverfälschtes Eheglück kann da nicht bestehen. Eben auf derlei Lebensanschauungen muß man sich prüfen. Diese Prüfung ist viel bedeutungsvoller als die aus den Steuerregistern einzuholende Belehrung, sofern das letztere nicht etwa die Hauptsache ist, die Ehe also nur bequemes Mittel zum finanziellen Zweck sein soll. Ueber die allseitige Lebensanschauung und die allgemeinen Charakterzüge sollte man orientiert sein, entweder durch persönliche Beobachtung oder durch eine eingehende Korrespondenz, ehe man sich öffentlich verlobt. Denn wie die Gesellschaft die Verlobung aufsaßt, als bereits bindendes Verhältnis, das dem Bräutigam der Braut gegenüber bestimmte Rechte einräumt, die in das Seelen- und Sinnesleben der letzteren tief eingreifen, so bringt das Aufheben einer Verlobung dem weiblichen Teil schwere innere Kämpfe und hängt ihm nachher in der Öffentlichkeit ein gewisses Odium an. Also vorher in den Grundzügen sich prüfen und dann erst, wenn eine bestimmte Grundlage geschaffen ist, sich verloben; dadurch sind viel weniger Enttäuschungen zu fürchten, und die Bönne der Brautzeit braucht nicht mehr durch mißtrauisches Prüfen

und ängstliches Ermögen beeinträchtigt zu werden. Es liegt dann auch eher die Möglichkeit vor, die Verlobungszeit abzukürzen und mit der vollen idealen Begleitung, mit gesundem, sinnlichem Empfinden das Zusammenleben zu beginnen. Langjährige Verlobungen, wobei die Brautleute in leicht erreichbarer Nähe sind, bergen verschiedene Gefahren in sich, denen man sich nicht unnötig aussetzen sollte. — Das ist in kurzem unsere Ansicht, die selbstverständlich nach den speziellen Verhältnissen modifiziert würde, eingeengt des wahren Wortes: Eines schickt sich nicht für alle.

A. B. C. Wenn Sie den wirklichen Wert Ihrer schriftlichen Arbeiten kennen lernen wollen, so dürfen Sie dieselben nicht Ihren Freunden zur Begutachtung vorlegen. Sprechen Sie vielmehr mit einem Vorgesetzten vom Fach und fragen Sie ihn, wie hoch er das Eigentumsrecht der betreffenden Arbeiten zum Ankauf für sich selbst bewerte — das wird Sie so ziemlich orientieren.

Frau V. in A. Die Frühjahrsmode soll wirklich fußfreie Kleider bevorzugen. Daran kann jeder vernünftige seine Freude haben, und da darf man mahniglich raten: Halte Euch an die Mode. Damit der Fortschritt aber nicht allzu rasch ausschreiten könne, dafür sorgt wieder die Mode, die zu vernünftigen Kleidertracht den unfeinen, hygienisch so verwerflichen Stöckelstich vorschreibt, dessen geschweifter Absatz fast in die Mitte der Sohle plaziert wird und durch dessen Tragen für die Folge unabhätlicher Gang und Rückenmarkstücken verursacht werden. Es ist wirklich zu hoffen, daß die Vernunft Eleganter diesen Werde im Kampf mit der Unvernunft.



Die Hygiene bedingt eine peinliche Sauberkeit; um diese für die zarten Teile, wie das Antlitz, in vollkommener Weise zu erreichen, gibt es nichts besseres als den Crème Simon, das Poudre de riz und die Seife à la Crème Simon. [3869]

GALACTINA Das vorzügliche **Kinder-Milchmehl** ist die beste und vollkommenste Nahrung für Säuglinge u. Kinder zarten Alters. [8617]

Gesucht:

in ein gutes Privathaus in der Umgebung von Winterthur eine Köchin gesetzten Alters, welche gut bürgerlich kochen kann und etwas Hausgeschäfte verrichtet. Es wird mehr auf zuverlässigen Charakter, als auf Leistungen gesehen. Lohn 40—45 Fr. monatlich, event. mehr. Gute Zeugnisse sind unerlässlich. Offerten unter Chiffre 3589 befördert die Exped. [3589]

Jüchtige, erfahrene Geschäftsfrau wünscht die Leitung eines offenen kleineren Geschäftes zu übernehmen. Ein Vertrauensposten als Hausbesorgerin in einem Geschäftshaus würde ebenfalls bestens ausgefüllt. Da jetzt noch in Aktion, könnte der Antrittstermin nach Konvenienz vereinbart werden. Gute Referenzen stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre W3591 befördert die Exped. [3591]

Eine noch in ungekündigter Stellung stehende Tochter, welche gut mit Kindern umzugehen versteht, sucht in solcher Eigenschaft Stelle in einem guten Privathaus. Antritt gern auf Anfang April. Gute Empfehlungen achtbarer Persönlichkeiten können nachgewiesen werden. Gefl. Anerbieten befördert die Expedition dieses Blattes unter Chiffre FV3592.

Eine gut erzogene Tochter, welche Liebe zu Kindern hat und mit ihnen umzugehen versteht, nimmt Stellung an als Kinderfräulein zu Kindern im Alter von 2½—5 Jahren, in Hoteliers- oder Privatfamilie. Gewissenhafter und freundlicher Pflichterfüllung kann man versichert sein. Gefl. Offerten unter Chiffre R3573 befördert die Expedition. [3573]

Ein seriöses Fräulein gesetzten Alters, geschäftlich und hauswirtschaftlich tüchtig, von zuverlässigem Charakter und angenehm im Verkehr, sucht einen zusagenden Wirkungskreis, sei es als Haushälterin, als Ladentochter, Filialeiterin oder sonstige Vertrauensstellung. Die Suchende ist auch im Wirtschaftswesen durchaus bewandert und wäre deshalb auch nach dieser Richtung eine gute Kraft. Da in ungekündigter Stellung stehend, so könnte der Eintritt nach Konvenienz vereinbart werden. Beste Zeugnisse sind vorzuweisen. Gefl. Offerten unter Chiffre W3411 befördert die Exped. [3411]

Gesucht:

in ein kleines Krankenhaus ein Mädchen, das Lust zur Krankenpflege hat. Offerten unter Chiffre 3575 befördert die Expedition. [3575]



Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste **Kinder-Milch**. Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen. Depots: In Apotheken. [3493]

In jeder Coniserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. **CHOCOLATS FINS DE VILLARS**. Die von Kennern bevorzugte Marke.

Töchter-Pensionat Ray-Moser in Fiez bei Grandson. Gegründet 1870. (Sch 1979 Q) Gegründet 1870. könnte nach Ostern wieder neue Zöglinge zur Erlernung der französischen Sprache aufnehmen. Gründlicher Unterricht, Familienleben. Ermässigte Preise. Musik, Englisch, Italienisch, Malen. Beste Referenzen und Prospekte zu Diensten. Für nähere Auskunft wende man sich direkt an **Mme. Ray-Moser**. [3511]

A. Maestrani & Co., St. Gallen. Nur reine Ware. Sorgfältige Fabrikation. Chocolat u. Cacao, Milchchocolat, Fantasiechocolat aller Art.

Eine gut empfohlene Tochter, welche die Hausgeschäfte versteht und einfach bürgerlich kochen kann, wünscht Stelle in eine gute, kleine Familie, wo Gelegenheit gegeben ist, auch die feinere Küche zu erlernen. Die Suchende kennt auch die Handarbeiten und hat gut erzogene Kinder lieb. Gefl. Offerten mit näheren Angaben nimmt die Redaktion unter Chiffre U3581 entgegen. [3581]

Eine Tochter gesetzten Alters, aus guter Familie, mit besten Referenzen sucht Stelle zu älterem Herrn resp. Dame, eventuell auch zur Erziehung von Kindern. Gefl. Offerten unter Chiffre EK3578 an die Expedition des Blattes. [3578]

Gesucht: in eine Schweizer-Familie in Mailand ein sauberes, fleissiges Mädchen, welches in der Küche möglichst bewandert ist, sowie ein seinem Dienst gewachsenes Zimmermädchen, welches auch Parquets zu besorgen versteht. Offerten an Casella postale 381 Mailand. [3580]

Eine im Hotelwesen gründlich erfahrene Dame, mit den Bedürfnissen einer guten und besten Klientel vertraut, im Umgang mit den Angehörigen verschiedener Nationen gewandt, schneidrig Leiterin, gegenwärtig im Ausland eine solche Stelle bekleidend, ist geneigt, die Direktion eines soliden und gut accreditierten Fremden-Etablissementes in der Schweiz zu übernehmen, eventuell sich an einem solchen tätig und mit Kapital zu beteiligen. Es können nur seriöse Offerten berücksichtigt werden. Agenten ausgeschlossen. Gefl. Offerten unter Chiffre, "Directrice" 3560 befördert die Exped. [3560]

Eine junge Tochter, gelernte Damenschneiderin, auch im Ladenservice erfahren, sucht Stelle, wo sie sich aus Liebe zur Sache und aus gesundheitlichen Rücksichten auch im Haushalt betätigen könnte. Die Suchende ist Waise und ist ihr daher der Anschluss an eine gediegene Familie Bedürfnis. Gefl. Offerten unter Chiffre F3547 befördert die Expedition. [3547]

Für eine junge, deutsche Tochter, welche die französische Sprache erlernen und in der Hauswirtschaft, sowie in den guten Umgangsformen gewandt werden soll, wird in der französischen Schweiz passende Pension zu bescheidenem Preis gesucht, sei dies nun in einem guten Privathaus oder in einem Institut. Gefl. Anerbieten mit Angabe von Referenzen und Pensionspreis befördert die Expedition. [3576]

Neues vom Büchermarkt.

Die höhere Mädchenschule. Von Marie Martin, königl. Seminaroberlehrerin. („Aus Natur und Geisteswelt.“ Sammlung wissenschaftlich-gemeinverständlicher Darstellungen aus allen Gebieten des Wissens. 65. Bändchen.) Verlag von B. G. Teubner in Leipzig. [VI u. 130 S.] 8. Preis geh. Mk. 1.—, geschmackvoll geb. Mk. 1.25.

Das kleine Buch bietet in knapper Form eine Darstellung der historischen Entwicklung, der heutigen Gestalt und der Zukunftsaufgaben der höheren Mädchenschule. Möge es zu einer sachlichen und vorurteilsfreien Behandlung der einschlägigen Fragen in weiteren Kreisen beitragen.

„**Unser Hausarzt**“, Monatschrift für Gesundheitspflege, Heilfunde und Lebensreform, herausgegeben von Dr. med. Fehla u. er, Berlin. Preis vierteljährlich 75 Pf. bei allen Buchhandlungen und 60 Pf.

(ohne Bestellgeld) bei den Postämtern. Das neueste Heft hat folgenden Inhalt:

Der akute und chronische Katarrh der Nachen- und Kehlkopf-Schleimhäute. Von Dr. med. M. Böhm. (Fortsetzung.) — Ueber Krampfadern. — Können Krankheitsanlagen vererbt werden? — Die physische Eignung bei verschiedenen Berufen. — Frische Luft. — Kleine Mitteilungen: Krankheitslehre und Naturheilkunde: Blinddarmentzündung und Vegetarismus. — Furchtkrankheit. — Gegen die Quecksilberbehandlung von Lues (Syphilis). — Gegen Ohnmacht. — Die Tuberkulose in Europa. — Blutschwigen. — Die vereinigten Naturheilvereine Thüringens. — Vergiftungen durch Kochgeschirr. — Nahrungsmittel-Hygiene: Eiernebeln. — Ein Idyll aus der Badstube. — Soziale Hygiene: Die Schuld der Väter. — Für Frauen und Mütter: Biergenuss während der Schwangerschaft und der Stillperiode. — Ein Bund für Mütterchutz. — Gebt den Kindern keinen Alkohol! — Gesundheitsfische. — Safer-

lockensuppe. — Zwiebelgemüse. — Quarkkäsefuchen. — Bücher und Zeitschriften. — Vereinsnachrichten.

Rudolf Herzog hat einen Roman aus der Welt der Arbeit mit dem Titel „Die Wiskottens“ vollendet, der das häusliche und das Berufsleben einer Barmener Fabrikantenfamilie behandelt. Der Roman beginnt jedoch in der illustrierten Zeitschrift „Meer Land und Meer“ zu erscheinen und wird gerade jetzt, da die ganze Welt mit Spannung und Sorge auf die großen sozialen Kämpfe blickt, die in den rheinischen Industriegebieten ausgefochten werden, in weiten Kreisen besonderem Interesse begegnen.

Bei Magenbrennen (Herzwater), unregelmäßiger Verdauung und den damit in Zusammenhang stehenden Beschwerden nehme man „St. Urs-Elixir“. Erhältlich in Apotheken à Fr. 2.25 das Fläschchen, oder direkt von der „St. Urs-Apothek, Solothurn“, franko gegen Nachnahme. [3446]

Von den hervorragendsten Professoren und Aerzten empfohlen bei

Lungenkrankheiten, Chron. Bronchialkatarrh, Keuchhusten, Scrophulose, Influenza.

Sirolin

Hebt Appetit und Körpergewicht, beseitigt Husten, Auswurf, Nachtschweiss.

Wer soll Sirolin nehmen?

1. Jedermann, der an länger dauerndem Husten leidet. Denn es ist besser, Krankheiten zu verhüten, als solche heilen.
2. Personen mit chronischen Bronchialkatarrhen, die mittels Sirolin geheilt werden.
3. Asthmatiker, die durch Sirolin wesentlich erleichtert werden.
4. Scrophulöse Kinder mit Drüenschwellungen, Augen- und Nasenkatarrhen etc., bei denen Sirolin von glänzendem Erfolg auf die gesamte Ernährung ist.

„Roche“

Erhältlich in den Apotheken à Fr. 4.— per Flasche.

Warnung: Es existieren minderwertige Nachahmungen! Man achte daher genau darauf, dass jede Flasche mit unserer Spezialmarke „Roche“ versehen ist und verlange stets Sirolin „ROCHE“.

F. Hoffmann-La Roche & Cie., Basel.

Als Friseurin und Kammerfrau sucht eine im Fach tüchtige und erfahrene Frau feste Stelle in einem Fremdenhotel. Eventuell wäre sie auch geneigt, sich an einem Fremdenplatz niederzulassen, um von ihrer Wohnung aus sich in die Hotel rufen zu lassen, wenn man ihr sagen könnte, dass sie auf diesem Weg Aussicht zu einer bescheidenen Existenz hätte. Zur Einrichtung und Eröffnung eines eigenen Frisersalons fehlt der Anfragenden das Kapital. Gest. Offerten befördert die Expedition unter Chiffre R 3501. [3501]

Kochlehrtochter.

Zur gründlichen und praktischen Erlernung der feineren Küche, sowie verschiedener Handarbeiten, können auf Mitte Mai in gebildetem Privathause 2 Töchter aus guter Familie eintreten. Näheres bereitwilligst brieflich. Anfragen unter OP 1250 postlagernd Rüti (Ct. Zürich). [3574]

Broderies.

Das beste in Stickerien für Lingerie und Waschkleider offeriert: [3570] J. Engeli, Broderies, St. Gallen.

Wer

etwas zu verkaufen hat oder zu kaufen sucht, eine Stelle zu vergeben hat oder eine Stelle sucht, Geld auszuleihen hat oder Geld zu leihen sucht, oder sonst irgend etwas in eine Zeitung einzurücken hat, **der inseriert** am erfolgreichsten und billigsten durch die [3557]

Annoncen-Expedition **F. Ruegg** Rapperswil (Zürichsee)

Das für Jedermann so wichtige und lehrreiche Buch von Dr. Ernst, prakt. Frauenarzt „Die kleine Familie“ versendet zu Fr. 3.— gegen Marken oder Fr. 3.20 Nachn. R. Wenger, Zürich II. [3523]

Frau finden christliches Haus z. Erholung, Pflege, Ursorgung. Bescheidene Preise. Anmeldungen unter R. 44 an die Expedition d. Bl. [3507]

ANGLO SWISS BISCUIT & WINTERTHUR



170 verschiedene Sorten **Biscuits** und **Waffeln**

3235] **Neuheiten:** Dollar 德德德德 Blumengruss

Ueberall erhältlich.

(H 3869 Z)

Cotillon-Touren

Ballorden, Mützen, Scherzartikel Knallbonbons [3496] **Fastnachts-Artikel.** Verlangen Sie Fastnachts-Katalog. Franz Carl Weber, Spezialhaus Bahnhofstr. 60 u. 62, Zürich.

Berner-

Leinwand zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch- u. Küchentüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brottüchern und Berner-

Halblein,

stärkster, naturwollener **Kleiderstoff**, für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl bemustert Privaten umgehend [3319] Walter Gyssax, Fabrikant in Bleienbach.

Eine
Quelle der Kraft für Alle

die sich matt und elend fühlen, nervös und energie-
los sind, deren Schaffenskraft durch geistige oder
körperliche Ueberarbeitung herabgesetzt ist, oder
denen erschöpfende Krankheiten und schwere Ge-
mütsregungen die Widerstandsfähigkeit nahmen, ist

Sanatogen

Von mehr als 2000 Aerzten aller Kulturländer glänzend begutachtet.
Zu haben in Apotheken und Drogerien. Broschüre gratis und franko von Bauer & Cie., Berlin SW. 48.
Generalvertretung für die Schweiz: **Basel Spitalstr. 9.** [3358]

O. WALTER-OBRECHT'S



Krokodilkamm
ist der Beste Horn-Frisierkamm
Überall erhältlich. [3317]

Vorhänge u. Etamin-Stoffe
sowie
Spachtel-Rouleaux
und **Rouleaux-Stoffe**

jeder Art kaufen Sie ganz besonders vorteilhaft im ersten Zürcher
Vorhang-Versandgeschäft von [3594]

Moser & Cie, z. Trülle, Zürich I.

Verlangen Sie gefl. Muster!

Einige ungefähre Angaben über Breite, Farbe und
Preisliste sind bei der grossen Reichhaltigkeit erwünscht.

Mme. C. Fischer, Theaterstrasse 20,
Zürich, übermittelt franco u. verschlossen
gegen Einsend. von 30 Cts. in Marken
ihre Broschüre (7. Auflage) über den

Haarausfall

und frühzeitiges Ergrauen, deren allge-
meine Ursachen, Verhütung und Hei-
lung. [3090]

Wer Geld sparen will,

der lasse sich die Broschüre über **Nähr-
salze** kommen von **E. R. Hofmann**
in **Bottmingermühle-Basel.** [3459]

**Hörnings reines
Pflanzen-Nährsalz**

„Fleurin“ [3300]

erhältlich in meinen **Depots** od. direkt
gegen Einsendung des Betrages von
60 Cts., Fr. 1.20, Fr. 2. —, Fr. 3.60
franko durch die ganze Schweiz.

Alphons Hörning
Bern, Marktgasse 56.

Heirate nicht

ohne **Dr. Retau, Buch über die
Ehe**, mit 39 anatomischen Bildern,
Preis 2 Fr., **Dr. Lewitt, Beschrän-
kung d. Kinderzahl**, Preis 2 Fr.,
gelesen zu haben. Versand verschlossen
durch **Nedwig's Verlag** in Luzern.

Abnehmern beider Werke
liedere **gratis** „Die schmerz-
und gefahrlose Entbindung der Frauen“
(preisgekröntes Werk). [3081]

Dauernd

auf Jahre, wahrnt nur

Parketol

(gesetzlich geschützt)
dem Fussboden sein gutes Aussehen.
Glanz ohne Glätte. Feucht wischbar.
Kein Blochen. Gelblich Fr. 4.—, farblos Fr. 4.50.

Verkaufsstellen:
Rorschach: B. Zander & Co.
Rüti (Kt. Zürich): U. Altorfer.
Schaffhausen: Gebr. Quidort.
Gg. Sigg, Sohn.
(Weitere folgen.)

Parketol ist nicht zu ver-
wechseln mit Nachahmungen, welche
unter ähnlich lautenden Namen anze-
boten werden. [3026]

**Schuler's
Salmiak-Terpentin-
Waschpulver**

Marke „Katzen“ auf je 10 Paquete ein
Freipaquet.

Marke „Blanca“ in jedem Paquet ein
nützliches Geschenk.

[3381]



Bidets, Klosetstühle [3185]
Krankenstühle, Bettische
Verbandkasten, Hausapotheken

in grosser Auswahl am Lager.
Sanitätsgeschäft

M. Schaerer A.-G., Bern.

Herrenkleider

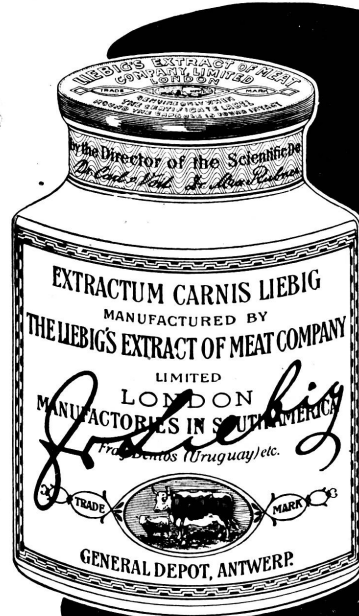
werden unzertrennt chemisch gereinigt, wenn die Farbe abgestorben, aufge-
färbt und auf Wunsch unter billigster Berechnung repariert. [3500]

Färberei und Chem. Waschanstalt

Terlinden & Co., vormals H. Hintermeister
Küssnacht. Zürich.

Magen- und Darmleiden

Sodbrennen, Aufstossen, Aufsteigen eines Knäuels
b. z. Halse, Abgang von Wurmgliedern, Appetit-
losigkeit wechselnd mit Heiss hunger, Schwindel,
Kopfschmerz, Uebelkeiten etc. sind sichere Kenn-
zeichen von **Wurmkrankheit!** Bandwurm mit
Kopf, Spul- und Madenwürmer samt Brut werden radikal, schmerz-
los und gefahrlos, ohne
Berufsstörung in 1/2-2 Stunden entfernt. Ueber 2000 Zeugnisse garantieren den Erfolg.
Angabe von Alter, Geschlecht, allgem. Kräftezustand, Körpergewicht mit deutl. Adresse
an die **Kuranstalt Neuallschwil, Basel.** [3108]



[3497]

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematogen [3482]

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81,391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0 incl. Vanillin 0,001)

bewirkt bei **Kindern** jeden Alters wie **Erwachsenen**

schnelle Appetitzunahme * **rasche Hebung der körperlichen Kräfte** * **Stärkung des Gesamt-Nervensystems.**
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich **Dr. Hommel's Haematogen.** Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

Verkehrsschule St. Gallen:

Fachschulen: Eisenbahn, Post, Telegraph, Zoll.

Beginn des Schuljahres 25. April.

Prospekt gratis.

[3487]

Knorrs Suppenmehle sind vorzüglich!

Sie geben äusserst nahrhafte und sehr wohl-schmeck. Suppen, welche in gar keiner Küche fehlen dürfen! Unsere verehrten Hausfrauen sparen bei Verwendung von Knorrs Suppenmehlen das lästige Mahlen und Durchtreiben der Grünkörner. Beim Einkauf verlange man ausdrückl. die beliebten Knorrs Suppenmehle.



Nervenarzt würde als einzige Pensionäre 1-2 **nervöse Kinder** ins Haus aufnehmen. — Privatunterricht, sorgfältige Pflege und Erziehung. — Anfragen unter P. C. postlagernd Kastanienbaum bei Luzern. (H 819 Lz) [3583]

Institut für junge Töchter.

In einer kleinen Stadt der französischen Schweiz werden einige **junge Töchter** aufgenommen. Dieselben erhalten guten Unterricht im Französischen und werden gleichzeitig auf die Examen zur Aufnahme in ein **Telephon- oder Telegraphenbureau** vorbereitet. Kaufmännische Buchhaltung. Englisch. Feine Handarbeit. Sich zu wenden unter Chiffre N 30964 L an die Annoncen-Expedition **Haasenstein & Vogler, Lausanne.** [3593]

Töchter-Pension.

Guter französ. Unterricht. Musik. Malerei- und Handarbeiten. Familienleben. Vorzügl. Referenzen. Preis 80 Fr. per Monat. [3414]

Me. Jaquemet, diplomierte Lehrerin, Boudry, Neuchâtel.

Töchter-Pensionat.

Mme. **Debie-Gossin** und Herr und **Frau Dedie, Pastor, Corcelles, Bern**, Jura, empfehlen sich wieder fürs Frühjahr. Junge Töchter finden freundliche Aufnahme. Beste Gelegenheit, gründl. die franz. Sprache zu erlernen. Musik, Englisch, Christl. Erziehung. Preis jährl. 800 Fr. Refer. (H 1042.) [3532]

Schloss St. Prex am Genfersee.

Prakt. Töchterinstitut und Pensionat. Möglichst gute Erlernung der französischen Sprache in Wort und Schrift. Englisch, Musik etc. Method. Gang in Hand- und Näharbeit. Zuschneiden. Anleitung zum bürgerl. Kochen. Haushaltung. Refer. Prosp. [3579]

Passugger Mineralwasser.

Silberne Medaille 1896 in Genf und 1900 in Paris. **Vorzüglihe Heilquellen.**

Utricus (an günstiger Mineralisation Uichy, Ems, Fachingen und Niederselters übertreffend) bei **Influenza, Katarthen der Atmungs- und Verdauungsorgane, Husten, Verschleimungen jeder Art; Leber- und Nierenleiden, Gallensteinbeschwerden.**

Melene (ähnlich Wildungen) bei Krankheiten der Harnorgane, Gries- und Steinbildung. **Harn-treibende Wirkung.**

Fortunatus (stark alkalisches Jodwasser) bei gewissen Kropfformen, Scrofulose, frühzeitiger Verkalkung der Adern und Glaskörpertrübungen.

Selvedra (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei Blutarmut und Bleichsucht.

Theophil bestes schweizerisches Cafelwasser, säuretilgend und verdauungsbefördernd. [3550]

Erbältlich überall in Apotheken und Mineralwasserhandlungen.

„Liebe Mutter, vergiss nicht **MAGGI's Würze!** Sie macht ja schwache Suppen und Speisen so wohl-schmeckend.“ [3092]

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei **Mangold & Röthlisberger, vormals C. A. Geipel in Basel.** Prompte Ausführung der mir in Auftrag gegebenen Effekten. [3483]

HELVETIA SCHORLEN Garantirt rein [3483]

!Garantierte Haarausfall-Heilung!

selbst die veraltetsten Fälle von Kahlköpfigkeit, Haarausfall, Kopfschuppen, Bartlosigkeit, Haarwurm etc. heilt rasch, dauernd und brieflich mit unschädlichen **Indischen Pflanzen- und Kräuter-Mitteln**

Kuranstalt Näfels (Schweiz) Dr. med. Emil Kahlert, prakt. Arzt. Tausende Dankschreiben von Geheilten zur Einsicht! Verlangen Sie Gratisbrochüre. [3477]

Wannenbäder zu jeder Tageszeit. Vollkommen eingerichtete **Türkisches Bad**. Elektrische Lohtanninbäder **Massage** **Fango** **Badeanstalt Wasser- u. Licht-Heilanstalt Leitender Arzt: Dr. Steinlin.** **Aguasana** **St. Gallen** 6 Zwinglistrasse 6 Für jedermann geöffnet: 8-12 h. u. 1/2-8 h. Sonntags 8-12 h. **Hydrotherapie Lichttherapie** Elektrische Glüh- und Bogenlichtbäder. Kohlensäure-Bäder, Bedtdampf-bäder. — Soole- und andere medizinische Bäder. — Behandlung von Nervenleiden — Magen- und Darmkrankheiten — Herzleiden — Muskel- und Gelenkrheumatismus — Fettsucht — Gicht — Blutarmut — Frauenkrankheiten — Hautleiden. (Za 6 1795) [3420]

CHOCOLATS DÉLECTA AUTO-NOISETTE exquis pour croquer. **Klaus**

Chocolat & Cacao **Spezialität** in **kräftigen** und feinschmeckenden **Koch-Chocoladen** in Pulverform. **Rascheste Kochbereitung.** **SPRÜNGLI**

Kühlkissen geben durch blosses Eintauchen in Wasser während einiger Stunden Kälte ab. Vorteilhafter Ersatz für Eisbeutel und kalte Compressen. **In 3 Grössen vorrätig.** **Arsellinbinden u. Immot-Umschläge** das Praktischste zur Behandlung mit feuchten Umschlägen zu warmen und kalten Packungen, sowohl für Hals, Brust, Leib, als auch für die einzelnen Glieder. [3584] **Hausmanns Sanitätsgeschäfte** Basel & Genf & **ST. GALLEN** & Zürich & Davos.

Eine sonderbare Idee.

Im Gegensatz zum Begraben und Einäschern der Verstorbenen empfiehlt Dr. Schott die Verfeinerung der Leiche. Sein Vorschlag geht dahin, für die Aufnahme der Leiche einen Zementbetonsarg herzustellen und den freien Raum um den Körper mit einer dünnflüssigen Zementmischung zu umgießen, so daß das Ganze nach der Erhärtung einen festen Block bildet. Aus der anfangs flüssigen Zementmasse tritt rasch eine Infiltration der Leiche mit Kalk und Kieselsäure ein und in kurzer Zeit beginnt eine völlige Verfeinerung der Leiche; der Verwesungsprozeß wird unterbrochen, sofern er überhaupt bei dem fast absoluten Luftabschluß fortgeschritten konnte; irgendwelche Einwirkungen nach außen sind ausgeschlossen. Hierbei kann also die Leiche in ihren Formen erhalten bleiben, in höherem Maße noch, als es bei der Einbalsamierung geschieht. Das Aufbewahren der Zementblöcke ist so gedacht, daß man sie als Bausteine für Monumentalbauten verwendet, wobei an der Stirnseite der Blöcke die Inschrift in beliebigem Material anzubringen wäre.

Wenn die Mutter auf die Arbeit muß.

Ein aufregender Vorgang spielte sich neulich in der Petersburgerstraße zu Berlin ab. Hier wurden zwei Kinder im Alter von fünf und sechs Jahren nur mit genauer Not dem Tode entziffen. Im zweiten Stock des Quergebäudes hat der Kellner Kühn mit Frau und drei Kindern eine kleine Wohnung inne. Während er selbst tagsüber in seinem Berufe thätig ist, versteht seine Frau in der Nachbarschaft Aufwartestellen, so daß sich die Kinder fast den ganzen Tag selbst überlassen sind. Jüngst, während das älteste Kind noch in der Schule war, hatten sich nun die beiden jüngsten im Zimmer eingeschlossenen Geschwister Streichhölzer zu verpacken gewußt und beim Spielen damit verschiedene Klebungstücke in Brand gesetzt. Bald war das Zimmer in dichten Qualm gehüllt. In ihrer Angst öffneten die Kinder ein nach dem 3. Hofe führendes Fenster und kletterten aufs Fensterbrett. Als auch hier der Rauch immer unerträglich wurde, schwang sich das sechsjährige Mädchen Marie aus dem Fenster hinaus und flammerte sich am Fensterbreiten fest. Der jüngere Bruder machte Anstalt, auf den Hof hinabzuspringen. Merkwürdigerweise schrieen aber die Kleinen nicht um Hilfe. Zum Glück wurde vom Nachbargrundstück aus der aus dem Fenster dringende Qualm, wie auch die schreckliche Lage, in der sich die Kinder befanden, zufällig bemerkt. Schnell eilten verschiedene Personen herbei und nahmen unter dem verhängnisvollen Fenster Aufstellung, um das etwa herabstürzende Mädchen mit den Armen aufzufangen. Decken zum Ausspannen waren im Augenblick

nicht vorhanden. Dem Mädchen schwanden bereits sichtlich die Kräfte, als ihm von unten zugerufen wurde, noch nicht loszulassen. In Hast stützten schon Arbeiter mit einer großen Leiter herbei, und im Nu war diese an das Haus gelegt. Ein Arbeiter stürmte die Leiter empor und es gelang ihm wirklich noch rechtzeitig, das kraftlos gewordene Mädchen zu umfassen und sicher die Leiter hinabzutragen. Während dieser Zeit war auch schon ein Kutscher über die Treppe vorgezogen, hatte die verfloßene Korridorthüre eingeschlagen, den fast bewußtlos gewordenen fünfjährigen Knaben am Fenster erfaßt und aus dem verqualmten Zimmer ins Freie getragen. Hier erholten sich beide Kinder bald wieder. Die herbeigerufene Feuerwehr löschte dann den entstandenen Wohnungsbrand mit Leichtigkeit ab.

Eine unpolitische Frauenverschönerung.

Ueber eine Frauerverschönerung wird der „Neuen Bayer. Landesztg.“ aus Altleben bei Königshofen geschrieben: Einige Frauen des Dorfes Altleben, deren Männer immer vom Wirtshaus so spät Abschied zu nehmen pflegten, haben mit der dortigen Gemeindevirtin einen Vertrag geschlossen, laut welchem sich erstere verpflichteten, ihren Männern schon abends 6 Uhr den Besuch des Wirtshauses zu gestatten, resp. sie dazu zu bewegen, während die Wirtin für ihren Teil sich dazu verpflichtete, Sorge zu tragen, daß dieselben ihre Bierfahrungen nicht länger als bis 11 Uhr ausdehnen dürfen. Als Tag, an welchem obiger Vertrag in Kraft zu treten hätte, wurde der vorletzte Sonntag vereinbart. Kurz nach 11 Uhr erschien die wohlbeleibte Wirtin, bewaffnet mit Puhklappen und Kehrbesen im Gastzimmer bei den nichtsahndenden Männern und fing, unterstützt durch einen diensthellen Geist, das Lokal zu reinigen an. Um dem aufwirbelnden Staub den Abzug zu ermöglichen, wurden trotz der draußen herrschenden 16 Grad Kälte und trotz allgemeinen Einspruchs der Gäste Fenster und Türen von der Wirtin geöffnet, so daß auch im Gastzimmer der Aufenthalt anfang ungemütlich zu werden. Schließlich blieb den Gästen nichts anderes übrig, als sich brummend über solche Nötigung auf den Heimweg zu begeben.

Kinderschutz. Mit Recht hat man in neuerer Zeit der Pflege und Gesundheit des Kindes erhöhte Aufmerksamkeit gewidmet, da man die Erfahrung gemacht hat, daß so manche scheinbar unbedeutende, jedenfalls nicht schwere Störung des kindlichen Organismus zur Quelle späterer, tiefer Erkrankungen, ja selbst lebensgefährlichen Siechtums werden. So bilden die verschiedenen Schwächezustände des Kindesalters, die Stro-

fulose, die Bleichsucht nicht selten den Ausgangspunkt der Tuberkulose. Glücklicherweise lassen sich diese Zustände wirksam bekämpfen. Neben guter Ernährung und frischer Luft zählt die Verabreichung von **Strolium „Kode“** zu den kräftigsten Mitteln gegen Skrofuloie, Bleichsucht und Schwächezustände aller Art. Unter dem Einflusse dieses Heilmittels stellt sich sehr bald eine Besserung der Blutbeschaffenheit, eine Zunahme des Appetits und des Körpergewichtes ein, die blaße Gesichtsfarbe macht einer rosigen Platz und die Kinder bieten das Bild blühender Gesundheit. [3577]

Mutterpflichten.

Die mütterliche Ernährung in ihrer natürlichen, daher idealen Form der Kinderernährung erleidet gegenwärtig in der ganzen Welt eine Krise, der die Völkerverderbung der Sitten, der Existenz und selbst die physischen, durch die intensive Thätigkeit der modernen Zivilisation herbeigeführten Veränderungen nicht fremd sind. Die Zahl der Mütter, die im Stande sind, ihren Nachwuchs zu stillen, ist relativ sehr gering. In den Städten bilden diejenigen, welche dieser heiligen Pflicht, sei es aus Gesundheitsrücksichten, sei es, um nicht mit ihren Gemohnheiten zu brechen oder um nicht ihre Beschäftigungen aufzugeben, entsagen, gegenwärtig eine genügend große Majorität, daß in jüngerer Zeit die öffentliche Meinung sich darum bekümmert hat.

Die Sociétés de Médecine de France hat in ihrer Nummer vom 27. Oktober 1900 die Aufmerksamkeit der Interessenten auf ein thätigkeits seit vielen Jahren erprobtes und im Publikum verbreitetes Präparat gelenkt: die „Galactina“, ein mit Schweizer-Alpenmilch hergestelltes Kindermehl, dessen Analyse eine größere Menge stickstoffhaltiger Substanzen ergeben hat, als alle anderen ähnlichen Produkte (des ältesten und verbreitetsten nicht ausgeschlossen).

„Galactina“ ist anerkannt das vollständigste und verdaulichste Nahrungsmittel, das einem Kinde als Ersatz der Muttermilch oder als ergänzende Nahrung vom 3. Monate an gereicht werden kann. [3519]

Das Allerfeinste in Bienenhonig.

Der rasch bei Kennern so beliebt gewordene, zum Preis von Fr. 7.20 die 8 Pfund-Büchle verkaufte, feine mailändische Bienenhonig ist völlig ausverkauft. Dagegen kann — soweit der Vorrat disponibel ist, noch ein Rest von der allerfeinsten Qualität „**Subinella-Sonig**“, welcher zum eigenen Bedarf zurückbehalten wurde, zum Preis von Fr. 7.40 8 Pfund (Zoll, Porto, Verpackung, Spesen und schöne Blechbüchle inbegriffen) gegen Nachnahme abgegeben werden. Wer diese Gelegenheit noch zu benutzen wünscht, der sende seine Bestellkarte mit deutlicher Adresse zur Weiterbeförderung an die Expedition. [3408]

Bett-Tücher
Reinleinen, ^{1/2}Leinen mit Zwirn
Baumwollen
gehobelt, garnebellicht, gebauht etc.
in diversen Breiten. Garantiert extra
stark und sehr billig.

Tischzeug und Servietten
einfachste bis feinste Genres.

Kissenleinen, Damast, Piqués,
Basins zu Anzügen.

Waschtücher.

Küchentücher.

Küchen- und Haushaltungsschürzen.

Nastücher, Hemdentücher.

Baumwolltücher.

Feinste Handstickerei.
Hohlsäume etc.



Echte Berner Leinwand

Direkt ab unseren eigenen mechan. u. Handwebstühlen.
Absolut frei von Beschwerung durch Appret

daher
Anerkannt prachtvoller Ausfall in der Wäsche.

Garant. Naturbleiche. Aeusserst billige Preise.

Durch die raffinierten Appretkünste, die besonders für die geringsten Qualitäten heutzutage angewendet werden, ist eine zuverlässige Beurteilung der Ware **im neuen Zustande** sehr erschwert. Wir leisten daher für unsere Fabrikate eine

von keinem andern Hause gebotene Garantie

indem wir uns verpflichten, innerhalb zwei Jahren jede Lieferung zurückzunehmen, die sich im Gebrauch als irgendwie geringwertig erweisen würde. (Verwendung von Chlor in der Wäsche schliesst jedoch unsere Garantie aus.) Nach mehrmaliger Wäsche ist es bekanntlich viel leichter, die **wahre** Qualität der Leinweberei richtig zu beurteilen.

Wir senden reichhaltige Musterkolektionen mit allen nötigen Angaben franko ins Haus. Käufer haben dadurch 8—14 Tage Zeit, um **in aller Ruhe** eine sorgfältige, zweckmässige Auswahl zu treffen. Für grössere Aufträge können **3 Monate Zahlungsfrist** gewährt werden. Jede Meterzahl wird abgeschnitten. Vollständiges Vernähen und Sticken auf Wunsch billigst. [3544]

Spezialität: Braut-Aussteuern und Lieferung an Behörden, Hotels und Anstalten
Beste Referenzen in allen Teilen der Schweiz

Müller & Co., Langenthal, Bern

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb. Handweberei.
Einzige Leinenfirma in Langenthal und Umgebung mit eigener mech. Weberei. Geff. genaue Adresse.



Lang-Garne sind in den Nr. 5/2, 7/2, 7/3, 9/2, 10/4, 12/4, in Doppelgarn Nr. 30/8 und allen Farben erhältlich. Diese Garne werden somit in den grössten bis zu den feinsten Sorten für Hand- und Maschinenstrickerei und ausschliesslich in bester Makoqualität erstellt. Zu Lang-Garn Nr. 5/2 wird zudem ein besonders passendes flaches Klopfgarn billigst abgegeben. Man verlange ausdrücklich Originalaufmachung mit dem Namen der Firma Lang & Cie. in Reiden. Auf Wunsch werden gerne überall Bezugsquellen angegeben (H 449 Lz) [3549]

Rudolf Mosse

grösste Annoncen-Expedition des Kontinents

St. Gallen

(gegründet 1867).

Vertreter: **E. Diem - Saxer.**

Aarau — Basel — Bern — Biel — Chur — Glarus — Lausanne — Luzern — Schaffhausen — Solothurn.

Berlin - Frankfurt a/M. - Wien etc.

Zentral-Bureau für die Schweiz:

Zürich

empfiehlt sich zur Besorgung von

Inseraten

in alle schweizerischen und ausländ. Zeitungen, Fachzeitschriften, Kalender, Reise- und Kurblätter, ohne Ausnahme zu Originalpreisen und ohne alle Nebenspesen. [3367]

Bei grösseren Aufträgen höchster Rabatt.

Geschäftsprinzip:

Prompte, exakte und solide Bedienung. Diskretion!

Zeitungskalalog gratis u. franco.

LOSE

vom **Stadttheater in Zug** versendet zu 1 Fr. und Listen zu 20 Cts. das grosse Loseversand-Depot **Frau Hirzel-Spöri, Zug**. Haupttreffer 30,000 und 15,000 Fr. Auf 10 ein Gratis-Los. [3353]

Der neue Briefsteller

für Abfassung von Briefen, Empfehlungen, Bestellungen, Inseraten, Rechnungen, Wechseln, Quittungen, Buchführung, Verträgen etc. 260 S., geb. Fr. 1.50

Vollständiger Liebesbriefsteller 75 Cts.

200 fröhliche Postkartengrüsse 50 Cts.

Der kleine Dolmetscher oder der **beredete Franzose**, einfache, praktische Methode in kurzer Zeit und ohne Lehrer geläufig französisch sprechen zu lernen. Broschiert Fr. 1.—

Der italienische Dolmetscher, einfache Methode, in kurzer Zeit geläufig italienisch sprechen zu lernen Fr. 1.—

Alle 5 Werke statt Fr. 7.75 für nur Fr. 4.— versendet [2980]

A. Niederhäuser, Buchhdlg., GRENCHEN.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [3484]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Monatsbinden

sehr bequem, Qual. I per Dtz. Fr. 1.60, Qual. II Fr. 1.30, Gürtel dazu 60 Cts., versendet **R. Wenger, Zürich II.** [3522]

Knaben-Institut & Handelsschule

Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.

Gegründet 1859.

[3279]

Dr. WANDER'S MALZEXTRAKTE

40 JAHRE ERFOLG

- Mit Eisen, gegen Schwächezustände, Bleichsucht, Blutarmut etc. Fr. 1.40
- Mit Bromammonium, glänzend erprobtes Keuchhustenmittel „ 1.40
- Mit glycerinphosphorsauren Salzen, bei Erschöpfung des Nervensystems „ 2.—
- Mit Pepsin und Diastase, zur Hebung der Verdauungsschwäche „ 1.50
- Mit Leberthran und Eigelb, verdaulichste, wohlgeschmeckteste Emulsion „ 2.50
- Mit Chinin, gegen nervöse Kopf- und Magenschmerzen „ 1.70
- Neu! **Ovo-Maltine**. Natürliche Kraftnahrung f. Nervöse, geistig und körperlich Erschöpfte, Blutarme, Magenleidende etc. „ 1.75
- Dr. Wander's Malzzucker und Malzbombons.**

Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

Als unerlässlich

zur gründlichen Pflege der Haare ist unbedingt das **antiseptische Kopfwasser**

„Jeh Nabs“

zu betrachten. Per Flasche 3 Fr. mit oder ohne Fett empfiehlt

[3387]

Parfumeur **H. Grzenkowski, Zürich, Bleicherwegplatz 56.**

Der neue Jahrgang

der „Gartenlaube“ beginnt mit dem durch spannende Handlung und lebenswahre Milieu-Schilderung ausgezeichneten Roman

„Die Hand der Fatme“

von **Rudolph Straß.**

Probenummern gratis durch alle Buchhandlungen und durch den Verlag Ernst Reil's Nachfolger G. m. b. H. in Leipzig.

Abonnements durch alle Buchhandlungen u. Postanstalten.

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommen vermag, zeigt **Frl. Ida Niederer**, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbudgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: **Die Küche des Mittelstandes. Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1.20 beträgt, verdient in allen Familien, speziell aber in solchen mit heranwachsenden Töchtern die weiteste Verbreitung. Es kann und wird viel Gutes stiften. Zu beziehen durch die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in St. Gallen.** [3480]

Bienenhonig

garantiert und kontrolliert **Fr. 1.80** das Kilo. (H 30411 L) [3533]
C. Bretagne, Bienenzüchter, Lausanne.



Unübertrefflich gegen fettglänzende Haut, Sommerprossen und unreinen Teint. [3247]

Bergmann

Nur echt mit dem Namenszug auf der Etikette.

Die Broschüre:

„Das unreine Blut“

und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr“ versendet **gratis E. R. Hofmann**, Institut für Naturheilkunde, **Bottmingermühle** bei Basel. [3460]

Frohe Botschaft

an alle, selbst für chronische und unheilbar erklärte

Sungenleidende

(Tuberkulose) — Frauenleiden, Rheumatismus, Ischias, Drüsen, Hautausschläge und Flechten jeder Art, skrophulöse und rachitische Kinder. Magere erhalten schöne Körperfülle (Büste), auch **brieflich, überraschender Erfolg**. Man wende sich vertrauensvoll an **W. Rath**, Homöopath, Arzt, Institut für homöopathische und elektrische Krankenbehandlung, beim Bahnhof Nr. 86 in Speicher bei St. Gallen. [3465] Auch Sonntags bis 3 Uhr geöffnet. **Arme** werden kostenlos behandelt. Bei Anfragen Marken beilegen. **Viele Dankschreiben.** Elektrische Apparate zum Selbstbehandeln werden auf Verlangen besorgt.

Der aus den besten Bitterkräutern der Alpen und einem leichtverdaulichen Eisenpräparat bereite **Eisenbitter** von **Joh. P. Mosimann**, Apoth. in Langnau i. E., ist eines der wertvollsten Kräftigungsmittel. Gegen Appetitlosigkeit, Bleichsucht, Blutarmut, Nervenschwäche unübertroffen an Güte. — **Feinste Blutreinigung.** [3479] Fördert **gutes Aussehen** gesunden Esslust Teint. Die Flasche à Fr. 2 1/2 mit Gebrauchsanweisung zu haben in allen Apotheken und Droguerien. (H 7200 Y)

Graphologie.

Charakterbeurteilung aus der Handschrift. Skizze Fr. 2.—. Ausführliche Skizze Fr. 4.—. Honorar in Briefmarken oder per Nachnahme. [3467] Graphologisches Bureau Otten.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 3.

März 1905

Nährwert der verschiedenen Käsesorten.

Die chemische Zusammensetzung der Käse gibt einen Anhalt zur Beurteilung ihres Nährwertes. Verschiedene Untersuchungen haben folgendes Ergebnis gehabt. Die gewöhnlichen Kuhkäse bestehen bis zu vier Fünftel aus Wasser, in den übrigen Teilen sind die stickstoffhaltigen Substanzen etwas reichlicher vertreten als die Fettstoffe. Umgekehrt enthalten die sogenannten Sahnekäse, z. B. Neuchâtel, mehr Fett als Stickstoff und das Wasser ist nur zu 50—60 Prozent vertreten. Beide Käsesorten ergeben bei der Verbrennung nur eine geringe Menge von Asche. Die schwach gesalzenen Käse sind etwas fester, besitzen weniger Fett und hinterlassen in der Verbrennung etwas mehr Asche. Die weichen, gesalzenen Käse haben 30—50 Prozent Wasser und 4—5 Prozent Aschengehalt; die Fett- und Stickstoffbestandteile sind bei diesen Sorten wechselnd vertreten; beim Burgunderkäse, Münsterkäse, Fromage de Brie und ähnlichen sind die Fette überwiegend, beim Savoyerkäse die Stickstoffsubstanzen, beim Camembert halten sich beide die Wage. Die Käse, die aus einem festen Teige bestehen, also die Chester-, Emmentaler-, Holländer-Käse, Roquefort u. s. w. haben eine gleichmäßigere Zusammensetzung; Wasser ist in ihnen nie mehr als 30 Prozent enthalten, Stickstoff und Fette etwa in gleicher Menge, Salz in ziemlich bedeutendem Gewicht, bis zu 4—5 Prozent. Natürlich ändert sich die Zusammenstellung etwas in dem Alter der Käse und mit den örtlichen Verschiedenheiten ihrer Herkunft. Der Nährwert des Käses kann nicht besser veranschaulicht werden, als durch den Vergleich, daß 190 Gramm eines Käses von mittlerer Beschaffenheit ebenso viele Fett- und Stickstoffteile enthalten wie ein Liter Milch, also mehr Nährwert als in 250 Gramm frischen Fleisches enthalten sind, wenn letzteres einen vollen Wassergehalt von 75 Prozent besitzt.

Das Reinigen der Kutteln (Pansen und Wanst).

Nim den Kutteln ein weißes, sauberes Aussehen zu verleihen, gebe ich folgendes Verfahren zur Kenntniss. Nach dem Schlachten werden dieselben ganz sauber in frischem Wasser gereinigt, besonders der Manigfalt und der Magen. Ist das geschehen, so bringt man sie einen Tag lang an einen kühlen Ort, wo sie nicht zu trocken liegen. Alsdann werden sie in nicht allzu heißem Wasser gebrüht. Die Temperatur läßt sich am besten bestimmen, wenn vom Manigfalt ein Blättchen einige Sekunden ins Wasser gehalten wird. Ist das Wasser zu warm, so schrumpft das Blättchen zusammen; ist es zu kalt, schrumpft es nicht zusammen. Die richtige Temperatur ist, wenn das Blättchen nur ein wenig zusammenschrumpft. Alsdann werden sie gebrüht und mit einem Schaber tüchtig gepuzt, also alle unreinen Stellen entfernt. Ist dieser Akt vorbei, bringt man sie in frisches, kochendes Wasser und siedet sie — je nach Größe — 2 bis 3 Stunden lang. Sind sie gar, so bringt man sie in einen Kübel kalten Wassers und reinigt sie mit einer Bürste zc. so, daß, wenn sie auf den Tisch kommen, als Delikatesse verspeißt werden können. An denjenigen Orten, wo Kutteln zu Leberwurst verarbeitet werden, können dieselben auf andere Weise gereinigt werden. Man näht den Bauch zusammen, daß die Innenseite geschützt bleibt. Nachher legt man sie in kaltes Wasser, gemischt mit ungelöschtem Kalk, läßt sie 24 Stunden liegen, schabt sie sauber und weicht sie dann 3 Tage in frischem Wasser ein, worauf sie ein schneeweißes Aussehen bekommen. Jedoch ist das erstere Verfahren vorzuziehen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe mit Brätklößchen. 250 Gramm Brät gibt man in eine Schüssel, legt eine festgebakene Semmel, welche man in vier Teile reißt, in Milch. Ist das Brot durch und durch weich, so wird es fest ausgedrückt und zum Brät gegeben, eine kleine Zwiebel wird in wenig Fett gedämpft und ebenfalls zu der Masse gegeben nebst zwei Eiern und etwas Grünem, Salz und Muskatnuß. Dies alles wird nun tüchtig durcheinander gemengt und hiervon Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt. Hierauf läßt man es eine schwache Viertelstunde leicht kochen.

*

Osbüs nach Mailänder Art. Osbüs sind die sauber geschnittenen Schenkelstücke von Kalbfleisch, wovon jedes Stück etwa 250 Gramm schwer ist. Diese Stücke werden mit reichlich Butter, fein geschnittenen

Zwiebeln, gelben Rüben und Gewürz schön gelb angebraten und langsam mit guter Fleischbrühe weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden rund ausgestochene, halb weich gekochte Kartoffeln mit dem Fleisch glaciert, dasselbe mit den Kartoffeln angerichtet und der dickflüssige, mit Liebig's Fleischextrakt gekräftigte Jus darüber passiert.

*

Königsberger Klops. Kalbfleisch und durchzogenes Schweinefleisch wird zu gleichen Teilen ganz fein verwiagt, mit 2 Zwiebeln, 3 gewässerten Sardellen, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Löffel voll kalter Fleischbrühe vermenget und Frikandellen davon formiert, in reichlich Butter auf beiden Seiten gebraten und mit guter Bratenjus serviert.

*

Nierenhahne. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel saurem Rahm und einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und streicht dies auf geröstete Brotschnitten.

*

Nierenschnitten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen gekochten Schinken nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit einem Ei und 1—2 Eidottern, etwas dickem, süßem Rahm, Salz, etwas Citronenschale und Muskatnuß und ein wenig gestoßenem Zwieback vermischt. Dann macht man Weißbrotscheiben in Milch und 2 Eiern weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht solche glatt, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit feingeriebenem Zwieback. Darauf läßt man Butter heiß werden, brät die untere Seite der Brotscheiben darin gelb und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Gemüse aber ohne Zucker gegeben.

*

Gedämpfter Kabeljau. Ein Stück Kabeljau wird mit Butter, einigen Zwiebeln und Citronenscheiben, dem nötigen Salz und einer halben Flasche Weißwein gut zugedeckt, im heißen Ofen gedämpft, dann angerichtet und mit einer Kapernsauce begossen. Der eingekochte Fond von dem Fisch wird mit der Sauce vermischt, weshalb dieselbe etwas dick gehalten werden muß.

*

Fülle zur Kalbfleischpastete. Mageres Kalbfleisch wird in ziemlich große Würfel geschnitten und blanchiert, nachher abgossen und mit Wasser, Salz, 1 mit Nelken gespickten Zwiebel, 1 gelben Rübe, einer halben Citrone und 1 Glas Weißwein weich gekocht, von der Brühe eine dickflüssige, weiße Sauce gemacht, dieselbe mit einigen Eigelb legiert,

die Kalbfleischstücke sauber ausgelesen, dazu gegeben und mit Klößchen in die Pastete gefüllt.

*

Stokfisch. Beim Einkauf achte man darauf, daß derselbe weiß und nicht gelblich aussieht. Man gibt den Fisch mit genügend Salz und Wasser aufs Feuer und läßt ihn langsam kochen, bis sich am Rande der Kasserole Blasen aufwerfen. Dann wird der Fisch vom Feuer genommen und zugedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen. Nun wird er mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen, läßt ihn abtropfen und befreit ihn von Gräten und der Haut. In viel Butter werden zwei große Zwiebeln hellgelb geröstet; dann legt man die entgräteten Stücke hinein, wendet sie einigemal darin um, richtet an und serviert sofort. Zu gerösteten Kartoffeln, auch zu Sauerkraut, sehr gut.

*

Hekt mit Parmesankäse und Zwiebeln. Man nimmt dazu am liebsten große Hechte. Ein solcher wird geschuppt und, nachdem das Rückgrat herausgenommen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und Salz darüber gestreut. Zu 2½ Kilo Fisch läßt man ungefähr 135 Gramm Butter zergehen, gibt einen reichlichen Speiselöffel voll fein gewiegte Zwiebel dazu, läßt den Fisch weich dämpfen und nimmt ihn dann aus dem Kasserol. Dann rührt man in der Sauce einen Löffel Mehl gelb, gibt unter stetem Rühren ½ Liter sauren Rahm hinzu und stellt die Sauce vom Feuer. Die Fischstücke werden unterdes von den Gräten befreit, in geriebenem Parmesankäse umgewendet, in eine tiefe Schüssel mit der Sauce lagenweise gelegt, mit Parmesankäse bestreut und während ¼ Stunde im Ofen gebacken.

*

Remouladensauce. Man stößt die Dotter von fünf hartgekochten Eiern fein, fügt ein rohes Eidotter, einen Eßlöffel voll Senf und einen Eßlöffel voll Olivenöl hinzu, streicht dies durch ein Sieb, rührt nach und nach sechs Eßlöffel voll Del damit ab, bis es dick ist und vermischt die Sauce mit Estragonessig, Salz, Pfeffer, ein wenig gehackter grüner Petersilie und Schnittlauch, Zucker, auch wohl Kapern, feingewiegten Sardellen, oder statt letzterer eine auf einem Reibeisen geriebene Zwiebel. Wenn die Sauce zu dick ist, verdünnt man sie mit etwas kalter Fleischbrühe. Diese Sauce schmeckt zu jedem kalten Braten und Roastbeef vorzüglich.

*

Gefüllte Kalbsbrust. Man befreie eine schöne Kalbsbrust von Bein und Knorpeln, bestreue sie mit Salz, Gewürz, fein gehackter Petersilie, Schalotten und Schnittlauch, belege sie mit Schinken oder geräucherter Zunge, rolle sie ganz fest und binde sie mit breiter Schnur sorgfältig

und exakt. Koche dieselbe in Fleischbrühe oder auch nur in Wasser gar, nimm sie auf ein Brett und beschwere sie, bis sie erkaltet ist, dann schneide sie in Scheiben und garniert mit roten Randen, dick gesottene Eiern, Petersilie, Citronenrädchen zc. Eine vortreffliche kalte Platte.

*

Kaltes Geflügel mit Mayonnaise. Man verrühre vier Eßlöffel feinstes Olivenöl mit zwei Eßlöffel feinem Essig, am besten Estragonessig, füge Salz, weißen Pfeffer, zwei Theelöffel sehr fein gehackten Estragon, einen Theelöffel voll ebenso fein gehackte Schalotten und drei Eßlöffel Aspik hinzu und rühre es gut mit einem Löffel, bis die Sauce sich bindet. Nun richtet man zerschnittenes, kaltes Geflügel, z. B. Poulets, Enten, Tauben an, und gieße die Sauce darüber. In Ermangelung von Aspik löse man 1½ Tafeln weiße Gelatine in drei Eßlöffel Wasser oder Fleischbrühe auf und gebe dies der Mayonnaise bei.

*

Farcierte Kartoffeln. Man schäle ein Duzend schöne, große holländische Kartoffeln, gebe ihnen die Form eines Eies und schneide eine der Endseiten flach, damit sie aufrecht stehen können, stellt sie nebeneinander in eine Kasserole und kocht sie im Ofen. Sobald sie weich sind, schneidet man vom obern Ende einen Deckel ab, höhlt mit dem Löffelstiel jede Kartoffel aus, vermischt die so gewonnenen Stückchen, nachdem man sie mit einer Gabel fein zerdrückt hat, mit Pfeffer und Salz, thut diesen Brei in einen Mörser und stampft ihn mit 50 Gramm Butter, 2 Eigelb, etwas Emmentalerkäse und einigen Löffeln voll dickem, süßem Rahm. Mit dieser Art Kartoffelcreme werden die ausgehöhlten Kartoffeln gefüllt, der kleine Kartoffeldeckel wieder aufgesetzt und dann aufrechtstehend in einer feuerfesten Schüssel in den Ofen geschoben, mit heißer Butter begossen und nach 8—10 Minuten sehr heiß aufgetragen.

*

Feines Soissongemüse. Französische Soissonbohnen werden einige Stunden lang in weiches Wasser eingelegt, alsdann mit diesem und noch ziemlich weiterem Wasser, sowie einer Prise Salz und 1 Stücklein frischer Butter langsam weichgekocht, wobei man, wenn nötig, noch weitere Flüssigkeit beifügt. Dann bereitet man eine kleine Schweize oder eine Buttersauce, gießt dieselbe samt $\frac{1}{3}$ Glas guten Weißwein sorgfältig zu den Soissons, vermischt alles miteinander und läßt das Gemüse noch gar werden. Es soll nicht zu dicklich sein und kräftig, wenig säuerlich schmecken und wird daher mit Vorteil mit einigen Tropfen „Maggis Würze“ und etwas saurem Rahm verfeinert.

*

Kalter Kartoffelsalat. Kalte, gesottene Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben und dann mit Pfeffer und Salz, Essig

und Del angemacht; wer's liebt, kann auch etwas Zwiebeln, ganz fein vermiegt, darunter mischen. Der Salat ist von kalten Kartoffeln feiner und zarter auf diese Art hergerichtet, als nur in Scheiben geschnitten, und passend zum Rindfleisch zu geben. Hübsch macht es sich, wenn rings um die Kartoffeln etwas in Essig eingemachte kleine Gurken oder Zwiebeln oder falsche Kapern (Kapuzinersamenkörner) gelegt werden.

*

Blumenkohl gebacken. Der im Salzwasser gekochte Blumenkohl wird in kleine Rosen zerteilt, in gequirktem Ei und Semmel umgewendet und in siedender Butter gebacken.

*

Saure Eier. Ein von Herren bevorzugtes Gericht von Eiern, das weniger bekannt sein dürfte, ist folgendes: In feine Würfel geschnittenen, frischen oder geräucherten Speck bratet man in einer flachen Pfanne gar, gießt dem ungefähr 3—4 Löffeln ausgebratenen Fett ebensoviel Essig hinzu, wobei man aber vorsichtig sein muß, daß das aufprasselnde Fett nicht ins Feuer spritzen kann, und schlägt dann in die brodelnde Sauce die Eier hinein, so daß das Ei nicht zerrührt wird, das Weiße den Grund bildet, das unbeschädigte Gelbe darauf ruht, ein Ei neben das andere, streut Salz und Pfeffer darüber, läßt es fünf Minuten, bis das Weiße geronnen, ohne umzuwenden, brodeln, wobei nur zu beachten ist, daß die Eier nicht ansetzen und läßt das so fertige Gericht geschickt direkt aus der Pfanne auf den Teller gleiten, daß die obere Seite auch oben bleibt.

*

Gedämpfte Aepfel. Siede eine Tasse Wasser und einen Theelöffel Citronensaft, schäle und kerne 6 Aepfel aus; sobald der Syrup klar ist, lege die Aepfel hinein und siede sie über schwachem Feuer, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Wenn erkaltet, streue etwas fein gehackte Mandeln über jedes Stück.

*

Gute Kartoffelküchli. Man macht am Abend ein Vorteigli von Hefe (für 15 Ets.), 2—3 Löffel Mehl in zirka eine Tasse lauwarme Milch. In einer kleinern Schüssel wird es über Nacht gedeckt (mit einem reinen Tuche), ins Zimmer oder in die Küche — wo es eben nicht gerade kalt ist — gestellt, damit man am Morgen sehen kann, ob die Hefe gut ist, d. h. das Teigli etwas in die Höhe getrieben hat. Nun nimmt man 375 Gramm Mehl und 375 Gramm gesottene, geriebene Kartoffeln, eine kleine Hand voll Salz und ein Stück süße Butter, so groß wie zwei Nüsse, läßt die Butter in einem $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmen Milch zergehen und bringt alles samt dem Vorteigli in eine größere

Schüssel und mengt es gut mit dem Kochlöffel, gibt hierauf zwei Eier, die man erst etwas wärmt (durch kurzes Legen in warmes Wasser), in den Teig, den man tüchtig mit dem Kochlöffel bearbeitet. Wenn er Blasen wirft, läßt man ihn eine kleine Stunde lang ruhen, nimmt ihn dann auf das Rudelebrett, wälkt ihn schwach fingersdick aus und sticht mit einem gewöhnlichen Wasserglas, dessen Rand man immer wieder in Mehl taucht, runde Rädchen aus, die im schwimmenden Fett (darf reines Schweinefett sein) gebacken werden. Sie gehen sehr auf, sind — wenn man das Fett gut abtropfen läßt — leicht verdaulich und schmecken mit Zucker und Zimmt bestreut vortrefflich zu Kaffee oder kalter Kompotte.

*

Gebratene Milch. Vier Löffel gestoßener Zucker und zwei Löffel Mehl werden mit etwas Milch schön glatt verrührt und vier ganze Eier gut dazu gerührt; eine Kasserole oder feuerfeste Platte streicht man gut aus mit süßer Butter und füllt die Masse nun hinein; die Schüssel darf höchstens $\frac{2}{3}$ gefüllt sein, da die Eiermilch aufgeht. Man stellt sie in einen gut heißen, doch nicht allzu heißen Bratofen und läßt sie eine halbe Stunde kochen und gibt sie dann frisch auf den Tisch. Sie soll oben gelb sein und im Ganzen nicht mehr flüssig. (Portion für 6 Personen.)

*

Milchspätzli. (Beliebte Kinderspeise.) Man macht einen etwas festen Spazenteig, von dem man mit dem Löffel Spätzli aussticht, in siedende Milch einlegt und wie gewöhnliche Späzen aufkochen läßt. In die Milch gibt man ein Stück Butter, Zucker und Zimmt: die Spätzli müssen oben auf schwimmen, dann erst sind sie fertig. Sie werden mit samt der Milch aufgetragen und benötigen keine weitere Zuspeise.

*

Mailänderli. 1 Ei, 60 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, die Schale von $\frac{1}{4}$ Citrone. Man rührt zuerst die Butter schaumig, dann kommt das Ei und darnach der Zucker dazu. Nun wird die Masse luftig gerührt und so viel Mehl beigegeben, bis der Teig leicht gewallt werden kann. Dann wird er halb Finger dick ausgewallt, mit in Mehl getauchten Formen ausgestochen und bei mäßiger Hitze so lange gebacken, bis sie sich leicht vom Bleche lösen.

*

Theepunsch. 1 Flasche heißer, nicht kochender Rotwein und $1\frac{1}{2}$ Liter stark gezogener, chinesischer Thee werden auf 20—25 Stück Würfelzucker gegossen und vor dem Auftragen mit $1-1\frac{1}{2}$ Weinglas bestem Arac vermischt. Dies soll einen sehr feinen Punsch geben, dessen Genuß gar keine Kopfschmerzen bereitet.

Punsch. (Für 10—12 Personen berechnet.) Man schlägt 1 Kilo Zucker in große Stücke und reibt auf denselben 3—4 Orangen leicht ab. Dann gießt man auf den Zucker einen halben Liter siedendes Wasser, damit er zergeht und deckt die Schüssel zu, damit das Aroma der Orangen sich nicht verflüchtigt; drückt nachher den Saft der Orangen auch noch hinein und filtriert die Flüssigkeit durch eine Serviette. Dann gießt man 2 Flaschen Rotwein und 2 Flaschen siedenden Wassers darauf und zuletzt eine halbe bis eine ganze Flasche Arac, je nachdem der Punsch schwächer oder mehr für Herren, also stärker werden soll. Anstatt Arac kann man auch guten alten Cognac nehmen. Als Wein eignet sich ein guter alter Landwein noch besser als ein fremder Wein, z. B. französischer, italienischer.

*

Blätterteig. Man nimmt zu diesem sehr guten Blätterteige 250 Gramm Butter, 320 Gramm Weizenmehl, 5 Löffel voll süßen Rahm und 2 ganze Eier. Den Teig mangeln, d. h. rollt man ganz fein aus, thut hierbei kleine Butterklümpchen dazwischen oder streicht mit einem Pinsel geschmolzene Butter darüber und legt zwei bis drei Mal neuen, feingemangelten Teig, welcher jedesmal wieder mit Butter bestrichen werden muß, dazwischen. Ist der Teig derart zubereitet, so schneidet man längliche Streifen und backt diesen Blätterteig bei mäßiger Hitze gelbbraun.

*

Aus Seifenresten ein neues Stück bereiten. Man tut die Stückchen in 1 Liter Wasser, läßt sie in einem Topf am Feuer zergehen und etwas auffieden. Hierbei darf jedoch die Seife nicht überlaufen. Damit sich die Seife vom Wasser abscheidet, gibt man eine Hand voll Kochsalz dazu. Hierauf läßt man das Ganze erkalten und nimmt dann die obere abgetrennte Seifenschicht ab, schneidet sie in beliebig große Stücke und läßt sie trocknen.

*

Zur Heilung des sogenannten „Pips“ der Hühner empfiehlt sich folgendes einfache Verfahren. Man stecke dem kranken Tier ein Stück einer frisch gekochten Kartoffel, und zwar noch möglichst heiß — natürlich nicht zu heiß — in den Schnabel, zwingt das Huhn, dies Stück einige Zeit festzuhalten, was natürlich durch gelindes Zudrücken des Schnabels am leichtesten erreicht wird, und lasse es dann das Stück verschlucken. Dies wiederhole man am Tag einigemal, dann ist das Uebel sicher beseitigt.