

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 2 (1880)
Heft: 24

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: 17.05.2025

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

Abonnement:

Bei Franko-Zustellung per Post:
 Jährlich Fr. 5. 70
 Halbjährlich „ 3. —
 Vierteljährlich „ 1. 50
 Ausland mit Zuschlag des Porto.

Korrespondenzen

und Beiträge in den Text sind
 gefälligst an die Redaktion der
 „Schweizer Frauen=Zeitung“ in
 St. Gallen zu adressiren.

Redaktion

eines im Stillen wirkenden gemein-
 nützigen Frauenkreises.

Insertion:

15 Centimes per einspaltige Petitzeile.
 Bei Wiederholungen Rabatt.

Die „Schweizer Frauen=Zeitung“
 erscheint jeden Samstag.

Publikationen

beliebe man franko einzufenden an
 die Expedition der „Schweizer Frauen=
 Zeitung“ in St. Gallen.

Verlag und Expedition

von Altwegg-Weber & Treuburg
 in St. Gallen.



Motto: Stets treue zum Ganzen; — und kannst Du ein Ganzes nicht sein,
 So folge als nützliches Glied dienend dem Ganzen Dich an.

St. Gallen.

Samstag, den 12. Juni.

Mit Juli beginnt das zweite Se-
 mester oder **dritte Quartal** der
 „Schweizer Frauen=Zeitung“.

Neu eintretende Abonnentinnen erhalten das
 Blatt bis Juli gratis, also ohne Nachzahlung.
 Dasselbe kommt jeden Samstag Morgen zur
 Versendung, so daß bis Sonntag — mit wenig
 Ausnahmen — alle Besteller im Besitze der
 Zeitung sind.

Die Gebiegenheit und Reichhaltigkeit dieses
 Blattes ist bereits hinlänglich bekannt, ebenso
 der geringe Abonnementspreis von Fr. 1. 50
 per Quartal; wir dürfen also wohl auch dies-
 mal einen tüchtigen Zuwachs von Abonnentinnen
 erwarten.

Ebenso wie die Redaktion bestrebt sein wird,
 nur wirklich Gutes zu bringen, erwarten wir
 auch von Fremden und Gönnern der Zeitung,
 daß sie nach Möglichkeit dazu beitragen, den
 Leserkreis vermehren zu helfen.

Die Expedition

der „Schweizer Frauen=Zeitung“.

Das Wasser als Gesundheits-Faktor.

Das Wasser soll rein, frisch und kalt sein.
 Rein ist dasselbe, wenn es keine Pflanzen- oder
 Mineraltheile enthält, welche einen mehr oder minder
 nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit haben;
 frisch ist es, wenn es eben aus der Erde kommt,
 seinen Gehalt an kohlensaurem Gase noch hat, der
 ihm den erfrischenden, Gaumen und Magen gleich
 angenehmen Geschmack gibt; und kalt ist es, wenn
 seine Temperatur nicht über 10 bis 11° R. oder
 55° F. beträgt.

Wasser von dieser Beschaffenheit findet man am
 leichtesten in Gebirgen, die aus Granit, Sandsteinen zc.
 bestehen; Kalkgebirge haben in der Regel schlechtes
 Wasser, weil Kalktheile darin aufgelöst sind, welche
 Steinbrühen und andere Krankheiten verursachen.*)

*) Im Städtchen Plaue in Thüringen hatte sonst fast
 die ganze Bevölkerung Kröpfe. Seitdem man das Wasser
 des Kalkgebirges bloß zum Waschen gebraucht und zum Trinken
 besseres Wasser aus einiger Entfernung hergeleitet wird, sind

Wollte man an solchen Orten etwas weniger
 für „alkoholhaltige Gewässer“ ausgeben und dabei
 für die Verteilung eines guten Wassers besorgt sein,
 so dürften ähnliche und andere Krankheiten bald ver-
 schwinden; ja die Kosten würden reichlich durch die
 Summen aufgebracht werden, welche die Bevölkerung
 an Arzt- und Apothekerrechnungen ersparen möchte.
 Eine Verfündigung an den Kranken ist es zu nennen,
 Spitäler und dergleichen Anstalten an Orten anzu-
 legen, wo ein faum trinkbares Wasser aufzufinden
 ist. Und doch wird in dieser Hinsicht oft höchst
 gleichgültig verfahren. So unbegreiflich das Außer-
 achtlassen dieses sehr wichtigen Punktes, so klar ist
 es andererseits, daß von dem, was die Gesunden krank
 machen könnte, die Kranken doch gewiß nicht gefunden
 können!

Jedes Wasser, welches einem unverdorbenen Gau-
 men — auch wenn es reichlich und fortgesetzt ge-
 trunken wird — wohlschmeckt, Seife leicht auflöst
 und Schaum macht, das Fleisch beim Sieden nicht
 roth färbt und keine Beschwerden in den Verdauungs-
 Organen macht, ist zum Genuße verwendbar. Als
 Kennzeichen eines guten Wassers wird auch ange-
 geben, wenn Forellen darin leben können; also Wasser
 aus einem Forellenbache, oder aus Gebirgen, wo
 solche Bäche sich befinden, ist immer brauchbar.

Ist das Wasser sehr schlecht, so ist eine Filtrirung
 durch Löschpapier und Kohlenstaub nöthig; dieses
 befreit das Wasser von den fremdartigen Bestand-
 theilen und lohnt für die Mühe, welche dies ver-
 anlaßt, an der Gesundheit. Man arbeitet ja auch
 viel, um sich Bier, Wein, Kaffee zc. zc. zu beschaffen;
 warum nicht auch etwas thun für Herstellung eines
 guten Trinkwassers?

Hauptsache bleibt immer die Reinheit des
 Wassers. Die durch längeres Stehen entweichende
 Kohlenäure kann man freilich nicht oder nur künst-
 lich ersetzen. Hat man die Wahl im Wasser, so
 wird man von selbst dasjenige wählen, welches am
 meisten kohlensauren Gehalt hat, weil das andere
 weniger angenehm schmeckt.

Ein gutes Quellwasser ist dem gewöhn-
 lichen Brunnen- oder Pumpenwasser vorzuziehen;
 das letztere ist selten ganz rein, da es die in der

die Halskröpfe größtentheils verschwunden; nur einige ältere
 Personen aus der frühern Zeit tragen diese Fieber noch mit sich
 herum. Auch in der Schweiz sind Ortschaften zu nennen,
 welche mit dem gleichen Uebel „aefegnet“ sind; z. B. Näfels
 im Kanton Glarus, wo ebenfalls eine Großzahl der Ein-
 wohner tropfig ist.

Wasserschicht unter der Oberfläche befindlichen Pflanzen-
 und Mineraltheile aufgelöst in sich trägt. Sind letztere
 in merklicher Quantität vorhanden, so nennt man es
 hartes Wasser. Von hartem Wasser sollte man
 nicht viel trinken, da es zum Auflösen nicht sehr
 dienlich ist und seine Mineralbestandtheile im Körper
 absetzt. Selbst Thiere, wie Pferde zc., die an weiches
 Wasser gewöhnt sind, verschmähen das harte, oder
 trinken es nur, wenn großer Durst sie dazu treibt.
 Zum Baden mag es gebraucht werden; doch ist auch
 hier weiches vorzuziehen, besonders bei spröder Haut,
 Flechten und andern Hautkrankheiten.

Wasser aus Brunnen, in deren Nähe chemische
 Fabriken, Düngersäckten und andere Abfälle thier-
 ischer, vegetabilischer oder mineralischer Stoffe sich
 befinden, sollte man nie trinken, sondern die all-
 fällige Mühe nicht scheuen, ein besseres, wenn auch
 aus weiterer Entfernung holen zu lassen, von dem
 Grundsatz ausgehend, daß es immer besser ist, sein
 Trinkwasser rein zu genießen, als frisch geschöpft
 und unrein.

Aus diesem Grunde ist das Wasser aus Teichen
 und Landseen gewöhnlich unbrauchbar zum Trinken
 und von dem ersteren sogar zum Baden nicht immer
 zu empfehlen. Reines Regen- und Schneewasser,
 d. h. Wasser von frisch gefallenem Schnee ist weich
 und trinkbar, obgleich nicht angenehm von Geschmack;
 zum Baden ist namentlich ersteres sehr geeignet,
 wenn man demselben die gehörige Temperatur
 verleiht.

Aus dem Angeführten geht hervor, daß zur Be-
 dingung einer gesunden Gegend gutes Wasser
 gehört. Es ist also ein unschätzbares Kapital für
 diejenigen, welche es besitzen und von noch höherem
 Werthe, wenn man diesen so wichtigen Gesundheits-
 faktor ermangeln muß.

Die Schweiz ist in dieser Beziehung ein glück-
 liches Land, und es werden unsere „Silberquellen“
 nicht umsonst besungen. Was gäbe man in großen
 Städten um das reine Wasser, welches vielerorts
 in vollen Bächen bei uns abfließt?

Gedenken wir daher dieser Wohlthat und bringen
 diesen Lebenswecker möglichst ausgedehnt zur An-
 wendung, so wird auch das daraus entstehende Wohl-
 befinden eine nicht unwichtige Bedingung unseres
 Volksglückes sein!

Die Rose,

deren Kultur und besondere Eigenschaften.

Sieht man nicht bei Festgelagen
Zwischen dem Rosal glänzen?
Schmückt man nicht an Frauentagen
Tote selbst mit Rosenkränzen?
Ja, verweht durch rauhe Lüfte,
Haucht ihr Blatt noch Balsamdüfte,
Und man preßt aus seinem Saft
Eines Deles Wunderkraft.

Nachdem wir bereits angeführt, wie die Rose als Königin der Blumen überall — bei allen Völkern — in so großem Ansehen steht, so läßt sich auch leicht annehmen, daß auf ihre Kultur die größte Sorgfalt verwendet wurde. Und so ist es auch in der That. Die Römer liebten die Rosen vorzüglich im Winter; die Reichen ließen sich solche aus Aegypten und andern fernen Ländern kommen. Das Geheimniß aber, die Rosen auch im Winter zur Blüthe zu treiben, lernte man erst später kennen. Im Oriente aber, wo die köstlichen Esenzen aus Rosen bereitet werden, war die Kultur derselben längst zu Hause, und seit vielen Jahrhunderten wird sie in Frankreich, England, Belgien und Deutschland u. s. w., besonders in den drei erstgenannten Ländern mit großem Eifer betrieben. Es gibt Rosenschulen, wo man über 2500 Varietäten zählt, z. B. in London und im Luxemburggarten zu Paris.*)

Im Allgemeinen liebt die Rose eine lockere, leichte, fruchtbare Erde, und einen freien, aber doch gegen die kalten Winde etwas geschützten Standort. Man vermehrt sie durch Wurzel sprossen, Ableger, Stecklinge, Samen und okulirt sie gewöhnlich auf die Hedenroße.

Ueber die Kultur der Topfpflanzen finden unsere Leserinnen nächstens in einem besondern Artikel die nöthige Aufklärung.

In medizinischer Hinsicht ist die Rose nicht mehr so geschätzt wie in der Vorzeit, doch ist die Zuckerrose noch immer im Gebrauche. Sobald die Knospe sich entfalten will, werden die Blumenblätter sorgfältig gepflückt, damit von Farbe und Duft nichts verloren geht und nichts von den übrigen Theilen der Blüthe daran bleibe. Wegen der zusammenziehenden Kräfte gebraucht man sie als Wundheilmittel.

Den Rosen-Honig wendet man bei Mundfäule und dergleichen und den Rosen-Essig bei von Sonnengluth oder Kohlendampf verursachten Kopfschmerzen an. Ersterer wird gewonnen, indem man frische Rosenblätter in einer kleinen Quantität kochenden Wassers weichen läßt, dann den Saft ausdrückt, filtrirt und mit Honig abkocht. — Einen ähnlichen Syrup gewinnt man von der Monatsrose. In einen Krug oder Topf legt man eine Schicht feingestoßenen Zuckers, darauf eine Lage Rosenblätter, dann wieder Zucker u. s. f., bis das Gefäß voll ist. Unter diesem allmählichen Drucke erzeugen die Rosenblätter mit dem Zucker einen stark gefärbten und kräftig riechenden Syrup, indem sie den Zucker mit ihrem Saft ganz durchziehen und auflösen. — Rosen-Essig gewinnt man, wenn gut getrocknete Rosenblätter in eine Flasche gebracht werden, guter Weinessig darauf gegossen und die Flasche sorgfältig verstopft wird; das Ganze wird etwa 20 Tage der Sonne ausgesetzt, dann durch eine Leinwand gedrückt, andere Blätter in die Flasche gebracht und das Ausgepreßte wieder darüber gegossen, wiederum stehen gelassen und dann abermals ausgepreßt. Auf diese Weise erhält man einen feinen Parfüm-Essig, welcher in wohlverschlossenen Flaschen aufgehoben wird.

Rosen-Conserven sind erhältlich, wenn man die Blumenblätter gesunder Rosenstöcken mit gleichem Gewichte von Zucker zu einem Brei stößt, — Rosen-Zucker, indem man feinen weißen Zucker in Rosen-

wasser auflöst und darunter fein pulverisirte getrocknete Rosen mischt, bis die Masse so dick wird, daß man sie bequem in Täfelchen schneiden kann.

Rosen-Wasser ist das ganze mittelländische Meer entlang und bis nach Ostindien hin ein bedeutender Handelsartikel. Dasselbe wird durch Destillation in großen kupfernen oder eisernen Gefäßen bereitet. Das meiste Rosenwasser wird in Ostindien bei Hochzeiten und andern Festlichkeiten verbraucht.

(Schluß folgt.)

Ueber Kochschulen und Haushaltungskunde.

Unter diesem Titel präsentirte sich uns jüngst ein Buch, das alle Verehrung hat, in unserm Organe besprochen zu werden, umso mehr, als dessen Uebersetzerin aus dem Englischen, Frau Julie Römer, daselbe der schweizerischen gemeinnützigen Gesellschaft gewidmet hat, als Beitrag zur Hebung des Volkswohles. (Bern, R. J. Wyß.)

Wenn auch die Verhältnisse in Nordamerika von den unsrigen vielseitig verschieden sind, so läßt sich doch beinahe Alles in dem Buche Besprochene auf unsere schweizerischen Zustände anwenden; denn, wie die Verfasserin in ihrer Zuschrift an die gemeinnützige Gesellschaft sagt, es ist auch bei uns der Mann vielfach seiner Häuslichkeit entfremdet; er sucht seine Erholung im Wirthshause, während die Frau obenhin die Wohnung in Ordnung hält, nachlässig die Mahlzeiten bereitet und die Kleidung der Kinder besorgt.

Wir können uns nicht versagen, Einiges aus dem kleinen Buche für unsere Leserinnen hier zu reproduzieren, damit manche strebsame und denkende Frau sich veranlaßt finde, sich daselbe zu beschaffen.

Zur Feststellung einer Diät,

die auf verschiedene Lebensverhältnisse anwendbar ist, müssen einige leitende Punkte angenommen werden: 1) Alter, Geschlecht und Beschäftigungsweise Derjenigen, für welche die Diät bestimmt ist; 2) das Klima, in welchem sie leben, ob warm oder kalt, und die Verhältnisse ihrer Wohnung, ob auf einem Berge oder in der Ebene; 3) eine gehörige Abwechslung der Speisen und ihr Inhalt an Wasser und füllenden Stoffen, um den Erfordernissen des Körpers zu genügen, ohne daß die Verdauung überladen wird; 4) die Auswahl der in jeder Gegend wohlbekannten Nahrungsmittel und die in den Bedürfnissen der Konsumenten entsprechenden Quantitäten.

Umwandlung der Nahrungsmittel während der Kindheit.

Im Kindesalter geht die Umwandlung der nahrunghaften Speisebestandtheile in das gesunde und richtig zusammengesetzte Blut, welches die Quelle physischer und geistiger Kraft ist, mit viel größerer Schnelligkeit und Beständigkeit vor sich, als in jedem andern Lebensalter; daher auch die Wichtigkeit, den Kindern noch weit mehr als den erwachsenen Personen eine reichliche Menge gesunder Nahrung zu bieten. Die ungenügende Ernährung eines Kindes ist gleichbedeutend mit der langsamen Zerstörung seiner geistigen Fähigkeiten sowohl, wie mit der Vernichtung seiner Gesundheit. Sie ist ein sicheres Mittel, es geistig schwach und körperlich kränklich aufzuziehen; es zu einem unbrauchbaren Gliede der menschlichen Gesellschaft zu machen und ihm ein frühzeitiges Grab zu bereiten. Die Thatfachen geben uns Recht, wenn wir sagen, daß die Eltern, Vormünder oder Lehrer, welche ein Kind an ungenügender Nahrung leiden lassen, sein Leben ebenso sicher zerstören, als wenn es mit einem Schläge geendet würde.

Jugend-Alter.

Besonders in dem Alter von 12 bis 18 Jahren ist die größte, unermüdlige Sorgfalt nöthig, wenn die Kinder zu gesunden und gut entwickelten Männern oder Frauen aufzuwachsen sollen. Es ist eine Zeit schnellen Wachstums und auffallender körperlicher Veränderungen; es wird daher alle überschüssige

Kraft aufgezehrt, welche vielleicht in einer wohlgenährten Kindheit angesammelt wurde.

Es ist oft in diesem Alter der Fall, daß der Appetit merklich abnimmt, oder auf unnatürliche Dinge verfällt. Dann ist es die dringende Pflicht der Eltern und Vormünder, diesen Uebelständen zu begegnen. Bewegung in der freien Luft muß befördert, Mergel und anstrengende Studien müssen vermieden werden. Die Thätigkeit der Haut und der inneren Theile muß angeregt werden, die Nahrung, hauptsächlich aus fleischbildenden Stoffen bestehend, eine reichliche sein.

Die gewöhnliche Beschäftigung dieses Lebensalters ist das Lernen und selbst die leichteren Studien sind anstrengender als die härteste Arbeit in freier Luft oder jede nicht übermäßige Handarbeit; deshalb muß selbst unter den günstigsten Bedingungen der Körper wohl genährt sein.

Wirkung des Klima's und der Jahreszeit.

In einem kalten Klima und während des Winters wird eine größere Menge wärmebildender Nahrung erfordert. Bei guter Wohnung und warmer Kleidung bedarf ein Mensch weniger Nahrung, als wenn er mit dünner Kleidung allen Unbilden der Witterung ausgesetzt ist. Die Bewohner hochgelegener Gegenden bedürfen mehr wärmebildender Nahrung als diejenigen der Niederungen und verzehren überhaupt größere Mengen aller Arten von Nahrung. Der Körper verlangt eine größere Zufuhr von Speisen, wenn die Jahreszeit am kältesten ist.

(Fortsetzung folgt.)

Die Lima-Erbse

unterscheidet sich von den hier gekannten Erbsenarten sehr vortheilhaft durch ihre Feinheit, ihren Wohlgeschmack und ihren außerordentlich reichen Ertrag. Von einer Autorität auf dem Gebiete des Gartenbaues wurden uns in freundschaftlicher Weise verschiedene Sorten von Soja-Bohnen (importirte und selbstgezogene) zur Ansicht übermacht. Die Lima-Erbse kennzeichnet sich dieser gegenüber wesentlich durch besonders ergiebige Größe bei dennoch feinem, zartem Stoff. Der Ertrag der Soja-Bohne mag noch so groß sein, die Lima-Erbse wird ihn noch übertreffen, und während jene bloße Futterpflanze ist, gehört diese unter die Gemüsepflanzen ersten Ranges.

Wenn man bedenkt, in welcher ausgiebigster und billigster Weise der Mensch sich mit Hülsenfrüchten nähren kann, so ist es sehr am Platze, daß neue, feine und ergiebige Arten dieser Früchte bei uns eingebürgert werden. Die Lima-Erbse liebt einen trockenen, sonnigen Stand und leichten Boden und wächst in der Art unserer niederen Bohnen, ohne emporzuranken und bedarf der nämlichen Pflege wie unsere feineren Erbsenarten. Sie wird ohne Schoten genossen und kann gleich unsern einheimischen Erbsen auf verschiedene Weise zubereitet werden. Als Wintergemüse werden sie getrocknet und vor dem Kochen in weichem Wasser über Nacht liegen gelassen.

Die Zubereitung der Lima-Erbse.

I.

Sie werden in weichem Wasser mit dem gehörigen Salzzusatz weich gekocht und in einem Siebe abgetropft und in eine weiße Buttersauce gegeben, zu welcher man in Ermangelung von Fleischbrühe das Wasser verwendet, in welchem die Erbsen weichgekocht wurden.

II.

Nachdem die Erbsen, wie oben bemerkt, weich gekocht worden, dünstet man mit etwas Zwiebeln ein wenig Mehl und Suppenkräuter schön gelb und löst mit Fleischbrühe oder Erbsenwasser ab. Vor dem Anrichten wird den Erbsen ein Eßlöffel voll Rahm beigegeben oder wenn man die Erbsen säuerlich liebt, statt dessen ein wenig Essig.

III.

Die weichgekochten Erbsen werden aus dem Salzwasser gegogen und auf eine Gemüseschüssel gegeben, in welche man vorher ein Stück süße Butter legt.

*) Die Gewinnung neuer Varietäten wird dadurch erreicht, daß der Blüthenstaud der einen Sorte auf das Pflänzchen einer andern gebracht wird, um durch diese Vermischung Samen zu erzeugen, aus denen Pflanzen entstehen, welche die Eigenschaften beider in sich vereinigen und so wieder zu neuen Varietäten werden. Es ist also das gleiche Verfahren, wie bei andern Zierpflanzen.

Etwas Fleischbrühe oder Fleischextrakt und eine Prise Pfeffer oder Muskatnuß machen das Gericht sehr annehmlich.

Nach Belieben werden die Erbsen Nr. 1 und 2 über gebadene Brodschnitten angerichtet; dann muß die Sauce aber entsprechend dünner gefocht werden.

Als Antwort auf unsere offene Frage an die Zahnärzte in Nr. 23 dieses Blattes erhielten wir folgende sehr verdankenswerthe Antwort aus der Feder eines als besonders fachlich anerkannten Zahnarztes:

„Die alten Römer füllten hohle Zähne, bevor sie etwas Besseres kannten, mit Blei. Daher das Wort „plombiren“, ausbleien, welches Wort fataler Weise beinahe in alle modernen Sprachen überging und sich auch im Deutschen, trotz des sprachlich und sachlich unrichtigen Sinnes, festsetzte. Die Engländer sagen richtig „stoppen“ (filling) und nun fangen auch die deutschen Zahnärzte an, den Ausbruch „plombiren“ durch „füllen“, „stopfen“ zu ersetzen; denn es wird durchaus kein Blei mehr verwendet, welches allerdings schädlich wäre.“

Wir machen die Frauenwelt auf obige Belehrung ganz besonders aufmerksam, weil hauptsächlich aus deren Lager die Kundschaft der Herren Zahnärzte sich rekrutiert, die in der Regel schüchtern oder gleichgültig die Operation dem Arzte überlassen, ohne zu fragen, wie und warum. Für ungebildete Pfuscher, deren es bekanntlich auch unter den Zahnärzten da und dort gibt, sind gleichgültige oder schüchterne Klientinnen freilich bequemer, weil eine tiefergehende Frage ihnen oft sehr un bequem wäre, — währenddem es einem tüchtigen und gewissenhaften Fachmann zum Vergnügen gereichen wird, wißbegierige Frauen und Töchter über sein Fach zu belehren.

Wir sind nun im Falle, unsern geehrten Herrn Korrespondenten mitzutheilen, daß nach überzeugenden Mittheilungen Zähne doch noch mit Blei ausgefüllt werden, ohne daß allfällig des Kopienpunktes wegen Rücksichten auf „Billigkeit“ hätten genommen werden müssen.

Wir erlauben uns nun noch weitere einschlägige Fragen:

ob Salizilsäure-Präparate für die Zahnpflege zu empfehlen seien? und

ob das so vielfach in den Blättern angekündigte Eau de Botot den Zähnen zuträglich sei?

um deren freundliche Beantwortung wir ebenfalls bitten.

Rezepte.

(Praktisch bewährt und gut befunden!)

Fleisch frisch aufzubewahren. Man zerhackt größere Stücke knochenloses Fleisch in 3—4 Pfund schwere Stücke, legt diese dann einzeln in hölzerne oder feinere Gefäße und bedeckt sie ringsum 1—2 Zoll dick mit fein gestößener und gesiebter Holzsohle. Auf diese Art kann man das Fleisch länger als 14 Tage vollkommen frisch und wohlgeruchend erhalten und braucht das Stück vor der Zubereitung nur durch Abwaschen von dem anhängenden Kohlenpulver zu befreien.

Wiederherstellung des Weißzeuges, wenn es verengt, aber nicht verbrannt ist. Man läßt 50 Gramm Wasser-Grise in einem halben Liter Essig fieden und fügt dann noch hinzu: 30 Gramm Nühnermist, 15 Gramm Seife und den Saft von zwei Zwiebeln, bis das Ganze konsistent geworden ist. Von dieser Mischung gießt man etwas auf die beschädigten Stellen und diese werden dadurch wieder ganz weiß, wenn sie nicht völlig verbrannt und die Fäden folglich nicht zerstört sind.

Flecken aus weißer Wäsche zu entfernen. Man zerstoße Sauerrampfer, am besten von

der kleinblättrigen Sorte, in einem Mörser, drücke den Saft durch ein Tuch, schütte ihn auf einen zinnernen Teller, worauf man den fleckigen Theil hineinlegt und diesen Saft über einer Kohlenpfanne oder warmen Platte abrauchen läßt. Auf diese Weise entfernt man Obst-, Tinten-, Eisen- und Weinflecken.

Abgerissene Gedanken.

Diesenigen, welche von ihren Mitmenschen am meisten Ehrerbietung verlangen, sind es sehr oft, welche am wenigsten Achtung verdienen. Sie suchen durch äußeren Schein sich diejenige Achtungswürdigkeit beizulegen, welche ihr Selbstbewußtsein, das eigene Gewissen, ihnen verjagt.

Des Bruders Besuch.

In der Schwester Haus nach langer Zerstreuung trat ich ein; da hör' ich's drinnen juchzen hell von unbekannten Kinderstimmen. Sich' und im Gemach, in das der Abend Golden flutete durch schattend Weinlaub, sah ich wohlgenuth die Kleinen spielen, sieben an der Zahl. Die blonden Häupter tummelten im reichgepöhlten Schimmer Froh umher, und wie die Rosen blühten Ihre Wangen von gesunder Frische.

Ach, sie Alle waren nicht geboren, Als ich auszog, durch die Welt zu schweifen, Selbst die Namen wüß' ich kaum zu nennen. Still verwundert b'um mit großen Augen Schauten sie mich an, das Spiel verstummte, Und die Aelteste, mir schüchtern nahest, Fragte mit der Mutter Ton: Wer bist Du? Doch da kam die Schwester. In die Arme Saß ich ihr, und dann voll Wonne zeigte Sie die Kinder mir, den Schatz des Hauses, Der so lieblich sich gemeit, und zeigte Dann den heimgesetzten Ohm den Kindern. Und nun gab's ein Jubeln, rasch entschlossen Kletterten an mir empor die Buben, Mich zu küssen, und die Mädchen bogen Mir das Haupt herab, und selbst das Kleinste Das sich erst schäut vor meinem Barte, Tastete nach mir mit seinen Händchen.

O wie ward's mir wohl, so ganz umschlungen Ganz umrankt vom jungen frischen Leben, Das wie eine Vientraub' am Stode Um mich häng und tausend Wunder fragte; Aber leise ging ein Hauch der Wehmuth Durch das Herz mir doch, denn diese Küsse, Diese Fragen, die mich rings bestürmten, Mahnten sie zugleich nicht: So viel Schritte Sie gethan in's Leben, so viel Schritte Hast auch du gethan dem Tod entgegen, Und schon reißt in ihnen täglich rascher Das Geschlecht, das über deinem Grabe Wandeln soll, und selig sein, und weinen. Und wie segnend legt' ich meine Hände Auf ihr Haupt und dachte still die Worte: Seid gegrüßt, ihr holden Todesboten, Seid gegrüßt, ich dank' euch, daß so lieblich Ihr den ersten Gruß an mich befehlt habt. Aber ihr, zu vollem Leben freudig Wachet auf, daß, wenn ich einst dahin bin, Wieder vollen müßt mit euren Brüdern, Was ich selbst und mein Geschlecht nicht konnte.

(G. Geibel.)

Briefkasten.

Herrn C. B.-F. Unsern herzlichsten Dank für die so wohlthunende Anerkennung unseres Strebens. Zur auch nur annähernden Erreichung unserer Ziele bedürfen wir gar sehr der energischen und steten Unterstützung einsichtiger, verständiger Männer, weil die Frauen in so mancher Beziehung von dem Willen und Urtheil der Männer sich abhängig machen. Veruchten es nur einmal die Männer, wie sehr ihr Beifall auf das weibliche Geschlecht bestimmend wirkt — gewiß, sie würden ihren gewaltigen Einfluß nicht mehr unterschätzen. Betrachten Sie aber einmal das Benehmen unserer Jünglinge dem weiblichen Geschlechte gegenüber, wie sehr sie an der weiblichen Erziehung der Eleganz, dem Prunk und der äußeren Schönheit huldigen und wie sie die mit diesen Attributen Geschmückten ohne weitere Prüfung vorziehen und feiern, währenddem die einfache, bescheidene Tochter, welche grundsätzlich durch Außerlichkeit nicht blenden will, unbeachtet stehen bleibt und sehr oft im Umgange mit dem „starken Geschlechte“ die einfachste, natürlichste Höflichkeit und schuldige Rücksichten entbehren muß. Nicht wenige Väter huldigen grundsätzlich der Einfachheit in Kleidung und äußerer Erziehung der Frauen und wäre es auch nur im Interesse der Haushaltungssache. Sie beschäftigen aber diese Grundzüge im Leben keineswegs, denn — ihre Töchter sind heirathsfähig, sie müssen dieselben den Ansprüchen allfälliger Liebhaber und Freier mög-

licht mundgerecht machen und zudem: mit um so größerem Prunkte sie selbst und die Ihrigen sich der Gesellschaft repräsentiren, um so höher steigen die Begriffe des Publikums über ihre klingenden Vorzüge und, von diesen befangen, der Werth ihrer Töchter. Ein warmer Händedruck und inniger Blick dem Weibchen und ein herzlicher, zufriedener Vaterfuß dem Töchterchen für die gewählte schlichte Kleidung würde bei der Trägerin oft Wunder wirken. Statt dessen wird aber schon der Friede zur Eitelkeit und Modelhorheit eingepflanzt und die Einsicht geht oft so weit, daß unbemittelte Eltern (hauptsächlich Mütter — zu unserer Schande sei es gesagt) den Kindern oft die nöthige Nahrung vorenthalten, nur um äußerlich hinter Anderen, Bessergestellten, nicht zurückbleiben zu müssen. Ein Kind soll noch in keiner Weise betreffend seiner Kleidung ein Wort mitzuspreden haben, bevor dasselbe im Stande ist, seinen Unterhalt selbst zu verdienen. Wir haben uns schon oft darüber aufgehalten, wie die Modefrage von den kleinen Mädchen schon in den ersten Schulklassen so eingehend und ernstlich diskutiert wird, als kaum ein anderes Kapitel. Unserer Meinung nach sollte bezüglich der Kleidung unserer Kinder, bis sie selbständige Erwachsene sind, kein anderer Standpunkt jemals eingenommen werden, als der gesundheitsliche, dessen Vertreterin in erster Linie die Mutter sein sollte. Es ist aber leider nicht so, sondern die eiteln, modelüchtigen Töchter schämen sich gar oft der äußeren Erziehung ihres einfachen Mütterchens, und zwingen oder nöthigen sie, ihr würdiges edles Aeußere zu modernisiren und der töchterlichen Eitelkeit anzugewöhnen. Diese Hastfrage ist von schlimmen Folgen begleitet, als man gewöhnlich leichtsin annimmt. Wie wenige junge Töchter werden von den Müttern belehrt über die Zutraglichkeit oder Schädlichkeit gewisser Moden und Kleidungsstücke auf das körperliche und geistige Wohlbefinden, und erst, wenn in späteren Jahren, in der Ehe, die junge Frau für ihren Mutterberuf nicht tauglich ist und etwa ein aufrichtiger Arzt die Ursache von Mißbildung, Krankheit oder Schwäche offen beim richtigen Namen nennt, — erst dann wünscht die Tochter, rechtzeitig belehrt worden zu sein und die Mutter seufzt im Stillen, daß sie ihre Pflicht nicht erfüllt habe. Unsere Mädchen müssen in der Schule Naturgeschichte lernen, das Mineralreich, das Pflanzenreich und das Thierreich wird durchsichtig, eingetheilt und analysirt; allein die Menschen naturlehre, der Bau und die Funktionen ihres eigenen menschlichen Körpers bleibt ihnen ein Buch mit sieben Siegeln, eine terra incognita, welche der schädlichen, wandernden Phantasie, genährt durch frivole Reden und frivole Lektüre, den unbegrenztesten Spielraum lassen. In wie manchem, speziell „für junge Töchter“ geschriebenen Buche finden sich die Ausdrücke „jungfräulicher Bufen“ u., welche den Sinnen schmeicheln und die im Entwicklungsalter die Begriffe verwirren. Wäre es nicht besser, das heranwachsende Mädchen würde rechtzeitig belehrt, welche Aufgabe diesem ihrem Körpertheile vom Schöpfer zugewiesen und wie sie sich zu verhalten habe, um die Erfüllung dieser natürlichen Aufgabe zu ermöglichen. Es erscheint uns überhaupt als ein Gebot der Nothwendigkeit, daß Frauen (Lehrerinnen) mit ärztlicher Fachbildung zur Erhellung des Unterrichtes in der Naturkunde, speziell Menschen naturlehre, an unsern Mädchenschulen zur Wirksamkeit gelangen. Pruderie und zimperliche falsche Scham müßten dadurch unmöglich gemacht werden; dagegen müßten edle Wahrheit und reinere Sitte (Ehrlichkeit) bei unserm Volke wieder zur Geltung gelangen. Wir behandeln mit Vorliegendem in kurzen Zügen ein schwieriges Thema, worüber etwa in unverständiger Entrüstung das Blatt ärgert sich bei Seite gelegt wird; indeß wissen wir, daß wir auf diesem Gebiete Gesinnungsgenossen finden, welche die hier gegebenen Winke verstehen und an geeigneter Stelle zur Sprache bringen werden. Auch hier zurück zur schlichten, reinen Natur und fort mit der auf die Spitze getriebenen Ueberbildung und Verfeinerung, welche sich vor lauter Pruderie bald schämen möchte, den Schülern zu sagen, daß dem mütterlichen Boden aus dem Keime die Pflanze entsproßt und daß es männliche, weibliche und sächliche Fürnörter gebe? Wir sind weisheitsweis geworden, indeß mag Ihr Interesse für die Wiederbelebung republikanischen Sinnes und natürlicher Kraft des gegenwärtigen Frauen geschlechtes uns entschuldigen. Ihre übrige Anregung verdanken wir auf's Beste; es soll derselben so bald als möglich die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt werden.

An Eine für die Frauenrechte kämpfende. Unsere Ansicht über einen gerichtlichen Entscheidend wird wir nicht im Falle darlegen zu können, ohne die Verhältnisse näher zu kennen. Wollen Sie uns vielleicht die rechtliche Begründung des Urtheils mittheilen?

Herrn B., Zahnarzt in F. Das Ausfüllen hohler Zähne mit Blei, wie es thatsächlich noch praktiziert wird, erschien uns als eine so greifbare ärztliche Sünde, daß wir uns nicht enthalten konnten, durch eine „öffentliche Frage“ uns Gewissheit zu verschaffen, daß gewissenhafte und gebildete Zahnärzte ein solches Verfahren mit Entrüstung von sich weisen werden. Besten Dank!

Herrn A. L. und P. B. Gewiß sind wir gerne bereit, an öffentliche, gemeinnützige Anstalten und landwirtschaftliche Vereine von den Lima-Erbsen abzugeben, wenn nach Abgabe an unsere Abonnenten noch Vorrath vorhanden sein sollte.

Abonnentin A. L. Wollen Sie uns genaue Adresse angeben, wohin wir die Lima-Erbsen zu senden haben.

G. S. Vorderhand noch nicht!

Berichtigung. In letzter Nummer soll es im Kapitel „Ueber Suppen“ bezüglich der Bezugsquelle vorzüglicher Suppen-Präparate heißen: G. H. Anor in Heilbronn, anstatt Heibelberg.

Töchter-Erziehungsanstalt in Chur.

Gründlicher Unterricht in den gewöhnlichen Schulfächern, in der deutschen, französischen, englischen und italienischen Sprache, in der Musik, im Zeichnen und in den weiblichen Handarbeiten.

Sehr schöne Lage und Umgebung der Wohnung. Es werden auch Töchter aufgenommen, welche die öffentlichen Schulen der Stadt besuchen wollen.

Für Prospekte und nähere Auskunft möge man sich wenden an die Vorsteherin **Betty Risch.**

Trousseaux. Nouveautés. Layettes.

M. ZÜST

Waaggasse Nr. 7, hinter dem „Hôtel Baur“

ZÜRICH.

Lingeries. Zeichnungsatelier. Broderies.

Hausfrauen und Waschanstalten
sei hiemit das

Seiflaugenmehl

von **J. A. Embs** in Heilbronn a. N.

als wahrhaft praktisches und unschädliches Wasch- und Reinigungsmittel allen übrigen gleichnamigen Fabrikaten gegenüber bestens empfohlen.

Dasselbe ist in den meisten Kolonial- und Materialwaren-Geschäften zu haben.

Die neue amerikanische

„Davis“-Nähmaschine

mit Oberschaltung

hat sich ganz vortrefflich bewährt. Construction und Material sind vorzüglich und ihre Leistungsfähigkeit ist ausserordentlich. Bei richtiger Behandlung versagt sie jahrelang nie. Nach meinen vielfachen Prüfungen und Erfahrungen darf ich dieselbe als eine sehr gute und dauerhafte Nähmaschine aus Ueberzeugung anempfehlen, namentlich auch deshalb, weil ihre Abnutzung auch bei starkem Gebrauch fast null und die Construction derart ist, dass sie leicht adjustirt werden kann. Sie näht weiche und harte, dünne und dicke Stoffe mit derselben Sicherheit und Schönheit, ohne im Mindesten zusammenzuziehen und ohne sog. „Vorheften“.

Preis: **Fr. 165** und je nach Ausstattung bis zu **Fr. 540**.

Agentur: **J. Kuhn-Kelly** in St. Gallen.

Prospecte und Nähmuster gratis und franco.

Zeugniss.

Die unterzeichneten Firmen bezeugen mit Vergnügen, dass sie die neue amerikanische **Davis-Nähmaschine**, welche sie in ihren Geschäften verwenden, als eine ganz vorzügliche Maschine erprobt haben. Nicht nur in Bezug auf ihre aussergewöhnliche Leistungsfähigkeit, sondern auch hinsichtlich Construction und Dauerhaftigkeit ist sie nach unsern gemachten Erfahrungen geradezu ausgezeichnet.

Blumer & Wild, Confect., St. Gallen.
Brühlmann & Landgraf, Fabrikant, Amriswil.

J. Rüetschi-Scheit, Fabrikant, Neukirch-Egnach.

Sal. Bruppacher, Confect., Zürich.

J. Spörri, Confection, Zürich.

Sigmund Stahel, Cravatten-Fabrikant, Zürich.

J. Benninger, Herrenkleider-Fabrikation, Zürich.

J. Suter-Staub, Chemisier, Zürich.
Leopold Weil & Cie., Manufacture de blanc, Zürich.

Geschwister Berlinger, Schirmfabr. Basel.

Von der Mühl, Söhne & Beck, Confection, Basel.

Victor Philippi, Schirmfabrikant, Basel.

Jacob Suter & Cie., Confection, Basel.

Schwarze

Wäsche-Zeichnungs-Tinte

für Feder und für Stempel, in Etuis mit Gebrauchsanweisung, empfohlen

Brunnschweiler & Sohn, St. Gallen,

Tinten- und Farben-Fabrik, St. Margen 9.

Kurort Froburg bei Länzelfingen.

Wiedereröffnet seit 15. Mai. Pensionspreis bis 1. Juli **Fr. 5** täglich, Zimmer inbegriffen. Es empfiehlt sich namentlich auch den Tit. Vereinen und Gesellschaften zu Sonntags-Ausflügen

Die Kurwirthschaft Froburg.

Milchprodukten-Fabrik

von

Gerber & Cie., Thun (Schweiz).

Kindermehl und condensirte Milch.

Prämirt auf allen Ausstellungen.

Empfohlen von den ersten Aerzten des In- und Auslandes.

Prospekte mit Zeugnissen gratis.

Anglo-Swiss Kindermehl.

Nährhafter, löslicher und leichter verdaulich als andere Kindermehle. Vollständige Zusammensetzung desselben findet sich auf der Etiquette.

Preis per Büchse à 1 engl. Pfund **Fr. 1.**

Zu haben in **St. Gallen** bei **C. Rehsteiner**, Apotheker; **C. W. Stein**, Apotheker. (O F 2682)

Garantirt ächtes Kölnisches Wasser

(von Joh. Maria Farina in Köln gegenüber dem Anglinerplatz)

versendet in Originalfläschen (6 große Flaschen) à **Fr. 8.50** franco durch die ganze Schweiz

M. Kälin'sche Buchdruckerei in St. Gallen.

Neu! Neu!

Diamantine

(Glanzpulver)

zum Schnellreinigen und Poliren aller Metalle, als: **Gold, Silber, Britannia, Neusilber, Kupfer, Messing, Zinn, Blech, Stahlwaaren**, sowie **Fenster- und Spiegelglas, Delantische, Marmor** u. s. w.

Durch ein paar Striche hellglänzend nach Wunsch, was bis jetzt durch kein Mittel erreicht worden ist.

Besonders empfohlen: allen Fabrikanten, Eisenbahndirectionen und Dampfschiffen, Hotelbesitzern, dem löbl. Militär, allen Haushaltungen und zum Selbstgebrauch für Jedermann, à **Fr. 1.** — per 1/2 Kilo en détail.

Niederlage und Alleindepot für die Schweiz bei Herrn **G. Winterhalter** in **St. Gallen**, Mülserg. Nr. 6.

NB. Wiederverkäufer erhalten entsprechenden Rabatt.

Bur Beachtung.

Zu einem schön von Bäumen umgebenen, traulich gelegenen Pfarrhause sind einige Zimmer mit prächtiger Aussicht zu vergeben. Schöne Spaziergänge in nahe Laub- und Nadelwäldern. Für Milkturen wäre geforgt.

Leute, die um billigen Preis eine einfache, gemüthliche Sommerfrische zu genießen wünschen, wollen sich unter Chiffre **S. Z. 80** an die Expedition dieses Blattes wenden.

Beste

Petrol-Kochapparate

neuesten Systems, ganz geruchlos und rauchfrei brennend, für 1—10 Personen. Billigstes und bequemstes Kochen. Weitere andere um und ist der Obertheil zu senden. Complete Kücheneinrichtungen. Email-Gejundheitskochgeschirr. Preiscurante gratis und franco von der Fabrik.

Stech- und Hängelampen, versehen mit Witrailenfenbrennern, Kaiserbrennern, Kreuzbrennern, Rund- und Flachbrennern.

W. Huber,

Stadthausplatz 13, Zürich.

Fast umsonst!

In Folge beschlossener Liquidation werden, um das Niederlager so rasch als möglich zu räumen, **ächte Talmigold-Taschenuhren** um 75 % unter dem Fabrikpreise veräußert. Gegen Einfindung des Betrages von nur **Fr. 14** oder gegen Postvorschuß (Nachnahme) erhält Jedermann eine hochfeine, echt englische **Talmigold-Uhr** sammt Kette u. Medaillon nur **14 Fr.** (früherer Fabrikpreis 32 Fr.). Diese Uhren, in elegantem, mit Arabesken reichgravirtem Talmigold-Gehäuse (eine Fieder für jeden Salontisch) sind mit einem höchst sinnreichen mechanischen Alarm-Apparat versehen, haben das best konstruirte Werk, sind nach 36 Stunden einmal zum Aufziehen, gehen auf die Sekunde richtig, wofür Garantie geleistet wird. Preis per Stück nur **10 Fr.** (früherer Fabrikpreis 32 Fr.). Diese Uhren, in elegantem, mit Arabesken reichgravirtem Talmigold-Gehäuse (eine Fieder für jeden Salontisch) sind mit einem höchst sinnreichen mechanischen Alarm-Apparat versehen, haben das best konstruirte Werk, sind nach 36 Stunden einmal zum Aufziehen, gehen auf die Sekunde richtig, wofür Garantie geleistet wird. Preis per Stück nur **10 Fr.** Bestellungen sind zu richten an die **H. H. Blau & Kamm, Generaldepositäre, Wien.**

Billigstes Kochbrot!

Vier Abtheilungen.
I. Gemütsküche.
II. Süße Küche.
III. Fleischküche.
IV. Einm.d. Früchte.
Vier Abtheilungen.

Verlag u. Abtmeßg-Weber, St. Gallen.

Die beste Chocolate

CHOCOLAT MAESTRANI

per 1/2 Kilo **Fr. 1.30, 1.60, 2. —, 2.50, 3.50, 4. —, 5. —.**

Ein seit über 30 Jahren als vorzüglich bewährtes Mittel gegen

Bleichsucht

versendet gegen Nachnahme von **3 Fr.** **Apotheker Hartmann** in Steckborn.