

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 2 (1880)
Heft: 26

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.



Motto: Etwas strebe zum Ganzen; — und kannst Du ein Ganzes nicht sein,
So schließe als williges Glied dienend dem Ganzen Dich an.

Insertion:

15 Centimes per einspaltige Petitzeile
Bei Wiederholungen Rabatt.

Die "Schweizer Frauen-Zeitung"
erscheint jeden Samstag.

Publikationen

beliebe man franko einzusenden an
die Expedition der "Schweizer Frauen-
Zeitung" in St. Gallen.

Verlag und Expedition

von Altwegg-Weber & Treuburg
in St. Gallen.

St. Gallen.

Samstag, den 26. Juni.

Mit Nr. 27 beginnt das **zweite Semester oder dritte Quartal** der "Schweizer Frauen-Zeitung". — Das Blatt der unsern werthen Abonnenten, welche dasselbe direkt unter Adresse beziehen, unverlangt auch weiter zugesandt.

Post-Abonnenten, die nicht für das ganze Jahr bezahlt haben, wollen bei ihren Postämtern ungefähr neue Bestellung machen, damit keine Verzögerung in der Expedition eintritt.

Neu eintretenden Abonnenten können die Nummern des I. Semesters auf Verlangen nachgeliefert werden, soweit der kleine Vorrath noch reicht.

Die Expedition

der "Schweizer Frauen-Zeitung".

Sago, Reis und Mais.

Es dürfte einen Theil unserer Leser gewiß interessieren, über diese drei Nahrungsmittel Einiges zu vernehmen bezüglich ihrer Heimath, der spätern Verpflanzung und enormen Bedeutung, welche dieselben erhalten haben. Sind doch alle drei auf dem Tische des Armen wie des Reichen immer ein schätzbares Gericht und wäre es auch noch so einfach zugerichtet, so ist deren anerkannte Nährkraft doch allgemein geschätzt und was ihnen zur großen Verbreitung am meisten Vorwurf leistete, das ist die vielfache Verarbeitungsweise, deren diese Hülsenfrüchte eben fähig sind.

Der Sago-Baum soll in Malabar und Japan, nach Anderen in den Molukken ursprünglich zu Hause sein. Diese Bäume haben ein sehr langsames Wachsthum; man zieht sie theils aus Kernen, theils indem man den weichen Gipfel abschneidet und in Sand steckt, wofolbst er sich jedoch ein ganzes Jahr halten kann, ehe sich neue Triebe zeigen. Manche treiben auch Wurzelsprossen, die man verpflanzen kann.

Die Japaner gewinnen aus dem Stamme Mehl und backen dieses zu Brod, das sie Sagu nennen. Die jungen Blätter und die jungen Sprosse geben Gemüse. Der Saft der Blätter soll arzneikräftig sein. Die Früchte werden mit Zucker gegessen. Auch

der Kern wird gegessen, soll jedoch frisch etwas bitter sein. Daß der aus China und Japan in Handel gebrachte Sago vorzüglich von dieser Pflanze kommt, ist außer Zweifel.

Der Stamm wird dicht über der Wurzel abgehauen, in zwei Hälften gespalten, so daß man das Mark herausnehmen kann. Dieses wird zerkleinert und in kaltem Wasser so lange gewaschen und geknetet, bis die darin befindlichen Fasern, die oben auf schwimmen, alle entfernt sind. Dies so abgeforderte Kraftmehl wird dann noch in einem Sack oder Siebe mit Wasser ausgewaschen, und entweder in einer viereckigen Form in einem Ofen zu Kuchen gebacken oder für den europäischen Handel gekörnt, indem der Teig durch ein Sieb getrieben und die so kugelig geformten Körner an der Sonne und bei mäßigem Feuer getrocknet werden, wodurch sie sich oft rötlich färben.

Ein einziger Sagobaum, der an 7 Jahre zu seiner Reife braucht, gibt auf diese Weise oft an 400 Pfund Sago. Der weiße Sago, der mehr gesucht ist, erhält seine weiße Farbe durch öfteres und vorsichtigeres Waschen. Auch mehrere Palmen liefern Sago; der amerikanische wird aus dem Mehl der Patatennollen mit dem Marke der Kahlpalme vermischt und der deutsche Sago aus Kartoffelmehl bereitet.

Der Reis. Keine unserer Nährpflanzen dürfte wohl einer so großen Anzahl von Menschen als Nahrungsmittel dienen, wie der Reis, und sein Anbau würde sich gewiß schon längst viel weiter verbreitet haben, wenn er zu seinem Gedeihen nicht einer großen Wärme und zugleich Feuchtigkeit bedürfte. Er erfordert eben eine Sommerwärme von 23° und schon deshalb können seine Grenzen auf der nördlichen Halbkugel nur der Aequator und der mittlere Parallelkreis sein, wenn die Ernte eine wirklich ergiebige sein soll.

Der Berg-Reis gedeiht am besten auf höher gelegenen, bergigen, aber immer feuchten Orten und erlangt seine ganze Entwicklung binnen 3—4 Monaten. — Der Sumpf-Reis gedeiht dagegen mehr auf niedern jumpfigen Orten und wird am meisten gebaut, doch braucht der gemeine 6—7 Monate bis zu seiner Reife, der frühzeitige jedoch nur 4 Monate.

In Südasien ist der Reis fast das einzige Nahrungsmittel der niederen Volksklassen. Der Japaner, Chinese, Ostindier und die Bewohner des asiatischen

Archipelagus, Madagaskars, Kleinasien und Persiens, im nördlichen Afrika und ganz Süd-Europa würden ohne den Reis kaum existiren können, und viele Arme würden ohne ihn den Hungertod sterben müssen.

Durch Europäer in die neue Welt gebracht, hat der Reisbau eine so große Ausdehnung gewonnen, daß er auch dort unentbehrlich geworden ist. In der Lombardie wird ebenfalls viel Reis gebaut. Bedenke man nun aber noch, wie viel Reis außer Landes geht, wie häufig er auch da gegessen wird, wo er nicht angebaut, sondern durch den Handel eingeführt wird, so dürfte der Reis, wie wir schon ausgesprochen, gewiß das allgemeinste Nahrungsmittel der Erde sein.

Die Felder, auf denen er gebaut wird, müssen nochmals bewässert werden; die abwechselnde Bewässerung und Abtrocknung des Bodens macht aber die Luft sehr ungesund. Man überläßt daher in den Vereinigten Staaten den Reisbau lieber den armen Negerflaven, und die Sterblichkeit in solchen Gegenden soll so groß sein, daß immer neue Negers Transporte dahin geschickt werden müssen. Die Regierung von Mailand beschränkt aus demselben Grunde den Reisbau nur auf bestimmte Gegenden. Unter allen in Europa in den Handel kommenden Sorten ist der Carolina-Reis aus Süd-Carolina am meisten geschätzt. Er hat zartgestreifte, ganz weiß durchscheinende Körner, ist reischmedend und länger, schmaler und weißer als der Mailänder. Von dem ostindischen Reis kommt nur der von Java, Bengalen und Koromandel zu uns.

Das Reismehl enthält unter 100 Theilen 85,07 Stärkemehl, 3,60 Kleber, 4,80 Holzfaser und außerdem geringe Quantitäten von Del, Schleimzucker und phosphorsaurem Kalk. Zum Brodbaden eignet es sich hienach nicht gut, denn dieses würde bald dürr und hart. Auch Bier läßt sich nicht aus Reis brauen; die Chinesen und Ostindier sollen aber eine Art von Wein aus ihm bereiten, der dem weißen Keraswein gleichkommt. Im Morgenlande gewinnt man vielen Spiritus und mit Zuckerrohr und dem Saft mehrerer Palmen den Arrak. — Eine Abkochung des Reises ist ein schleimiges, reizminderndes Arzneimittel, auch wird dieser Brei zur Zurichtung der Seidenzeuge benutzt. In Paris macht man aus aufgeweichtem Reis eine Schminke, aus dem Stroh aber flechtet man Damenhüte und bindet Handbejen.

Wir schließen die Betrachtung mit dem Mais, auch türkischer Weizen genannt, obwohl es viel wahrscheinlicher ist, daß er aus Amerika, als aus der Türkei kommt; wenigstens ist so viel gewiß, daß die Europäer bei Entdeckung Amerika's in diesem Welttheile ihn bereits vorfanden und er nachher dajelbst häufig angebaut wurde, während er in Europa bis dahin ganz unbekannt geblieben und kein Schriftsteller von ihm gesprochen. Die Spanier brachten den Mais zuerst nach Europa. Nach Deutschland gelangte er in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts aus Griechenland und Asien, und daher rührt wahrscheinlich der oben erwähnte Name. Anfangs wurde er jedoch nur in Gärten angebaut; die allgemeine Verbreitung, namentlich in Tyrol, erfolgte erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts. Jetzt wird der Mais in ganz Süddeutschland häufig gebaut, im Norden dagegen nur hier und da. In den Vereinigten Staaten von Nordamerika beträgt jetzt der Maisertrag das Doppelte der Ernte aller übrigen Getreide-Arten.

Die Maiskörner schmecken süßlich, mehlig, mit einem eigenthümlichen Nebengeschmack, und überwiegen an nährenden Bestandtheilen alle übrigen Getreidearten; sie enthalten 76,0 Stärkemehl, 2,5 Kleber, 9,5 Extraktivstoff, 1,5 Eiweiß, 1,5 Schleim und 9,0 bleibt Rückstand.

Die Körner dienen Menschen und Vieh als Nahrung; man bereitet aus ihnen Grütze und Mehl, und das Brod, besonders mit Weizen und Roggen wohl vermischt, ist kernhaft und wohlgeschmeckend. Aus Maismehl allein gebacken wird das Brod weißer als Semmel, aber sehr bald hart, läßt sich jedoch schnell wieder aufweichen. Aus 100 Pfund Körner kann man 30—40 Pfund feine Stärke erhalten. Auch zum Bierbrauen und Branntweinbrennen wird der Mais verwendet. Die ganz jungen Kolben werden in Essig eingelegt, um als Salat zu dienen; auch lassen sich die schon milchigen Körner rösten. Aus dem obren Stengeltheile bereitet man Zucker und Syrup, aus den Halmen gewinnt man Pottasche. Das Stroh ist wegen seines Zuckergehaltes, ebenso wie die jungen Halme gutes Viehfutter, und mit den Blüthenstängeln füllt man Matratzen u. s. w.

Heber Kochschulen und Haushaltungskunde.

(Fortsetzung.)

Wirkung unverdaulicher Speisen.

Unverdauliche Speisen, wie fettes Fleisch, schweres Backwerk, heißes Brod, unreifes Obst und Gemüse, Thee, Kaffee, Gewürze und andere Reizmittel sind zu vermeiden. Kinder, welche dergleichen essen, sind oft dick, aber ihre Muskeln sind weich, ihre Knochen dünn und schwach und der Organismus zu Entzündungen geneigt.

Um diesen Uebelständen entgegen zu wirken, muß man viel mageres Fleisch, Fisch, Hafermehl, Grahambrod, Eier, Milch, Äpfel, Zwiebeln, Sellerie, Spargeln, Blumenkohl, Spinat reichen. Das Frühstück ist gleich nach dem Aufstehen zu nehmen, die Hauptmahlzeit um Mittag und das Nachessen zwei Stunden vor Schlafengehen.

Anzeichen einer genügenden Ernährung.

Wenn die Nahrung allen Anforderungen entspricht, so müssen Körper und Geist dem Alter angemessen entwickelt sein. Die Augen sollen glänzend und die Wangen rösig, die Glieder rund und die Lebensgeister geweckt sein. Entspricht der Zustand des Körpers dieser Beschreibung nicht, so ist dadurch der Beweis ungenügender Ernährung gegeben.

Wenn die Gesundheit bei geistiger Anstrengung zu leiden beginnt, so ist zunächst reichliche Bewegung in freier Luft, sodann eine größere Menge von Milch, Eiern, Fleisch und Brod in der Nahrung notwendig. Namentlich ist der Genuß von Milch geboten.

Lernen vor dem Frühstück.

Es ist der Gesundheit im Allgemeinen nicht zuträglich, bei nüchternem Magen zu lernen, dagegen wird durch mäßige Bewegung im Freien die Euphorie

geweckt. Jedenfalls darf das Lernen am frühen Morgen nur in Absätzen geschehen. Ein Spaziergang, leichte Arbeit im Garten u. dgl. fördern das Wohlbefinden. Bei Regenwetter können Musik, Zeichnen, leichte Turnübungen gesunde Abwechslung bieten.

Nothwendigkeit einer regelmäßigen Essenszeit.

Die Untersuchungen verschiedener bedeutender Forscher haben dargethan, daß die Lebensfähigkeit des Morgens am größten ist, daß die Verdauung und der Assimilationsprozeß*) in den Frühstunden am schnellsten vor sich gehen und daß deshalb um diese Zeit eine genügende Menge von Nahrungsmitteln zugeführt werden muß.

Der Gefahr, den Magen beim Frühstück zu überladen, ist dadurch vorgebeugt, daß diese Mahlzeit meistens aus einfachen Speisen besteht. Ein gesundes Kind hat nie Verdauungsbeschwerden nach einem reichlichen Frühstück. Erst gegen Abend, wenn das Verdauungssystem weniger energisch arbeitet, ist daselbe nicht mehr im Stande, ein Uebermaß von Speisen zu verarbeiten.

Kinder, welche des Morgens um sechs Uhr aufstehen, sollten nicht später als um sieben Uhr ihr Frühstück einnehmen. Ist dies nicht thöulich, so sollte nach dem Aufleben wenigstens eine Tasse Milch mit etwas Brod genossen werden.

Das Frühstück sollte aus einfachen Speisen, wie Brod, Butter, weichen Eiern, namentlich aber aus viel Milch bestehen. Die gesunde Euphorie muß vollkommen gestillt werden, da durch das lange Fasten während der Nachstunden der Magen völlig entleert wurde.

Ebenso wichtig wie ein reichliches Frühstück ist ein frühzeitiges, gesundes Mittagessen aus frischem Fleisch und Gemüse, reichlich Brod und etwas Obst. Die Speisen müssen gut zerkaut werden; dazu ist ein Glas kühlen frischen Wassers zu trinken. Eine Abwechslung von nahrhaften Suppen, gedämpftem Fleisch u. s. ist zu empfehlen.

Die Abendmahlzeit soll aus leicht verdaulichen Speisen bestehen, frühzeitig eingenommen und der Appetit völlig befriedigt werden. Das Nachtessen soll wenigstens zwei Stunden vor dem Schlafengehen genossen werden.

Für Knaben wie für Mädchen ist es nothwendig früh zu essen, weil sie frühzeitig zu Bette gehen müssen und die Verdauung alsdann weit genug vorgeschritten sein muß, um die Nachtruhe nicht zu beeinträchtigen. Wenn ungewöhnliche Anstrengungen nicht eine stärkere Mahlzeit erfordern, so genügt eine Milchsuppe mit Brod oder als Abwechslung gekochtes frisches Obst, Eiern u.

Täglich erforderliche Nahrungsmenge.

Knaben von 15—20 Jahren bedürfen fast ebensovieler Nahrung wie erwachsene Männer, d. i. etwa 6 Pfund im Tage. Mädchen desselben Alters brauchen ungefähr 4 Pfund. Wo sich bei Knaben oder Mädchen Zeichen ungenügender Ernährung fund geben, sind vorzüglich nahrhafte Suppen zu empfehlen. Für Knaben wie für Mädchen soll die Art der Speisen durch den Appetit bestimmt werden, es sei denn, daß derselbe auf ganz verkehrte Dinge verfällt. Mädchen sind in dieser Beziehung meistens wählerischer als Knaben und müssen deshalb genau beobachtet werden.

(Schluß folgt)

Der ungenügende Erfolg in der Volksschule

oder:

Vor zwanzig Jahren und heute noch wahr.

(Fortsetzung von Nr. 21.)

„Hier hören wir nun die Frage: Aber soll denn nicht eben die Schule den Charakter der Kinder bilden, sie erziehen, den schlimmen Einflüssen, denen sie im Kreise der Familie begegnen, entgegen arbeiten, dieselben neutralisieren? —

*) Assimilation, — Verähnlichung, Einverleibung, allmähliche Verarbeitung und Verwandlung der genossenen Nahrungsmittel in Synapse, Blut, Fleisch u. s. w.

„Entgegenarbeiten soll die Schule denselben und zwar mit allen ihr zu Gebote stehenden Mitteln, und wo sie das nicht thut, verfehlt sie ihres höchsten Zieles und ihrer wichtigsten Aufgabe; aber neutralisieren, aufheben ihre schädlichen Einflüsse, das kann sie nicht; mithelfen an der Erziehung soll sie, aber die Erziehung machen, das kann sie nicht; denn die Einflüsse alle, welche die Familie auf das Kind abgibt, sind die mächtigeren, die nachhaltigeren, als die die Schule hat. Ist ja doch, die allgemeine Grundrichtung des Charakters schon da, wenn das Kind in die Schule eintritt, und lebt es ja in der Familie eine weit längere Zeit hindurch als in der Schule.

„Daher ist ja das Haus, die Familie, diejenige Anstalt, von der der wichtigste, nachhaltigste Einfluß auf die Jugend ausgeht und ausgehen soll, und darum hat der Zustand der Geittung, der Geist, der in der Familie herrscht, einen so unberechenbaren Einfluß auf den Zustand der Gesellschaft, daß mit dem Werthe des Familiengeistes, der häuslichen Erziehung, auch der Werth des Volksgeistes, das Glück der Nationen steigt und fällt.

„Das Haus, die Familie ist die Stiftung, aus der Wohl und Weh, Kraft und Schwachheit der Völker hervorgeht, und Schule und Kirche können nur auf diejenigen Lebens Elemente, die durch die Familie schon gegeben sind, fußen, sei es dieselben verwendend, einigend, bewahrend, oder sei es davor warnend, dagegen protestirend, sie bekämpfend.

„Und so ist dann jene Richtung, die dahin geht, immer mehr allen erzieherischen Einfluß auf die Kinder der Schule zu überlassen, von ihr Alles zu erwarten, alle Last und Verantwortlichkeit ihr aufzubürden, eine irrige, ja gefährliche.

„Und diese Richtung ist da, sie zeigt sich in den höhern Schichten der Gesellschaft, in der Neigung, sobald nur immer möglich die Kinder aus dem Hause zu entfernen und den Anstalten anzuvertrauen; in den niederen in den immer währenden Klagen über die Schule, wenn nicht das aus dem Kinde wird, was die Eltern erwarten, und in beiden, der höhern und niederen, darin, daß die Eltern die Neigung haben, immer mehr alle elterliche Autorität an die Schule abzugeben; in der Schlafheit und Weichlichkeit gegenüber den Kindern in Bezug auf ernste und consequente Forderung eines pünktlichen Gehorjams.

„Wir können es nicht läugnen, diese Richtung ist da: die Jugend will sich von der elterlichen Gewalt emanzipiren, und unzählige Eltern lassen sich die Gewalt — wir meinen nicht die rohe, gemeine Gewalt, aber die sittliche Gewalt, die ihnen naturgemäß verliehene Autorität — aus den Händen weisen. Unzählige Eltern wollen den Kindern nicht wehe thun mit Zucht und Forderung eines strengen Gehorjams, oder wollen den Gehorjam nur durch Schmeicheleien und Versprechungen auf Unwegen erzielen, und merken nicht, daß sie dadurch ihre Kinder eines unendlich wichtigen Erziehungselementes berauben; denn das ist gewiß: wer als Kind nicht gehorchen gelernt hat, lernt als Mann nicht befehlen.

„Es meinen zwar diese Eltern nicht, daß das Kind nicht erzogen werden, nicht gehorchen lernen solle, nur wollen sie selbst mit diesem dornenbollen Geschäfte so wenig als möglich zu thun haben; sie meinen, keine Zeit dazu zu haben, wollen es der Schule, der Kirche, den Anstalten überlassen. Aber die Schule und die Kirche, so sehr sie das darin liegende Vertrauensvotum anerkennen mögen, müssen doch dieses Geschenk abweisen; sie müssen zu den Eltern sagen: wenn ihr den in der sittlichen Weltordnung euch zukommenden Theil der Arbeit nicht übernehmet, so können wir die Aufgabe, die ihr uns stellt, auch nicht erfüllen; wenn ihr nicht „mit uns sammelt, so zerstreut ihr“; wenn ihr nicht in eine Solidarität der Bestrebungen mit uns einheht, so können wir ohne eure Mithilfe, welche die wichtigste ist, im besten Falle wenig, im schlimmsten Falle nichts ausrichten; wenn nicht in harmonischem Streben nach dem gleichen Ziele von euch und uns ein gleichartiger Einfluß auf die Kinder ausgeht, so ist unser Einfluß gering; wenn das Kind den Zwiepakt zwischen euch und uns gewahrt (und

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)

Milchprodukten-Fabrik

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.

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.

Bodenwische, nach neuem Verfahren dargestellt, weiß und gelb, geruchlos, rasch trocknend, nicht klebend, gegen Wasser- und Seifenflecken widerstandsfähiger als die gewöhnlichen Wasser- und Terpentinwischen, sehr ergiebig;

Bodenlack, transparent hell und dunkel, hauptsächlich für Bodenkreuze;

Bodenlack, mit Deckfarbe, gelb und braun, für tannene Böden, Treppen etc., schnell trocknend, geruchlos, leicht abzuwaschen und wischbar;

Geräthschastenlack, schnell trocknend, grau, grün, roth und schwarz,

empfehlen
Carl Haaf in Bern.
Streichmuster mit Preis und Prospektus franko Niederlagen in Apotheken und Droguerien. (H 652 y)

Trouseaux. Nouveautés. Layettes.

M. ZUST

Waaggasse Nr. 7, hinter dem „Hôtel Baur“

ZURICH.

Lingeries. Zeichnungsatelier. Broderies.

Artho-Kuhn, Agentur, Marbach (St. Gallen).

Praktische Feuer-Anzündler.

Unentbehrlich sind für jede Hausfrau die neu erfundenen **Anzündler**, mit welchen man ohne Späne oder Kleinstholz leicht und sicher anfeuern kann, indem man auf die Watte Petroleum gießt, den Anzündler darauf setzt, nach 10 Minuten ist derselbe gefüllt und kann leicht mit einem Streichholzchen angezündet werden, jetzt ihn dann brennend in den Ofen oder Herd, legt Holz darüber, und so muß es brennen. Im Coaksfeuer ist es gut, wenn derselbe nach einer Viertelstunde wieder herausgenommen wird. Ein Stück hält bei täglichem Gebrauche 8—10 Monate und ist erstaunlich billig. Schon viele Frauen können ihn nicht mehr entbehren, und wo er noch fehlt, kauft einen solchen von Obigem, wo sie stets auf Lager gehalten und verhandelt werden.

Mache besonders noch **Hausfräuer, Handlungen u. s. w.** aufmerksam.

Patentirte Petroleum-Sparlampen in Kerzenform.

5 Stunden Beleuchtung nur 1 Cts. Petroleum-Verbrauch. Anerkannt billigster und vollkommener Ersatz der Kerzen. **Ohne Feuergefahr.** Diese Lampe kann in jeden Leuchter (Kerzenstock) oder in jede Laterne gesetzt und wie eine Kerze verwendet werden. Das Abschneiden des Dochtes ist nicht all-täglich notwendig. Preis per Stück nur Fr. 1. 20.

Filial-Depots werden an allen Orten zu errichten gesucht.

An- und Verkauf

von Maschinen, Fabriken, Wohnungen, Liegenschaften, sowie allen gangbaren neuen oder älteren Artikeln.

Zu gef. Aufträgen sich bestens empfehlend

Obiger.

Schwedische Bündholz, prima Qualität,

in Paqueten zu 10 Schächtelchen à 25 Cts.,
in großen Schächteln (für Haushaltungen besonders vortheltig) à 15
ferner: diverse **Ständer** und **Streichapparate**, sowie **Anstreichmasse** für die-
selben, empfehlen zu gef. Abnahme

Kemm & Sprecher, Multergasse, St. Gallen.

In meinem Verlag erschien soeben und ist sowohl durch mich als auch durch
sämmliche Buch- und Kunsthandlungen zu beziehen:

Schweizer-Trachten (Costumes suisses).

Nach Originalzeichnungen von Jauslin.

Ausgeführt von der rühmlichst bekannten lithographischen Kunstanstalt von
Kaspar Knüsli in Zürich.

Dieselben bilden eine Fortsetzung und Vervollständigung der in meinem Verlag vor
einigen Jahren erschienenen „Flore de l'Helvétie“. Die erste Sammlung wies nur 14
schweizerische Trachtenbilder auf, wogegen die neue Sammlung die weiblichen Trachten aus
allen Kantonen enthält und im Ganzen 26 Bilder umfaßt. — Das meisterhaft ausgeführte
Tableau (Höhe 54, Breite 66 Centimeter), welches in der Mitte das eidgenössische Kreuz
und in geschmackvoller Gruppierung die Kantonswappen zeigt, bildet an und für sich einen
hübschen Zimmer schmuck und kostet in **Bogen bezogen Fr. 4.** Für ein solches Kunst-
blatt ist dieser Preis sehr unbedeutend. — Die Ausgabe in Album in hochgeleganter Aus-
stattung kostet Fr. 5.

B. F. Haller, Verlagsbuchhandlung, Bern.

Dieselben wurden in allen Zeitungen des In- und Auslandes sehr günstig rezen-
sirt. So schreibt die „Thurgauer Zeitung“ in Nr. 294 vom 11. Dezember 1879:

„Ein schönes Tableau, das als Wandgemälde für Privat- und Gesellschaftszimmer
bestens empfohlen werden darf, bietet uns die Buchhandlung von B. F. Haller in Bern.
Es ist dies eine künstlerische Gruppierung sämtlicher **Schweizer-Trachten**. Leider
glauben unsere Schönen in beinahe allen Kantonen, es thue es nicht mehr anders als
à la mode de Paris; und doch, wie viel schöne und für die meisten Landmädchen wirklich
klebsame Trachten finden wir in dieser Zusammenstellung. Möge dieses von der Kunst-
anstalt C. Knüsli in Zürich mit großem Fleiß ausgearbeitete, acht schweizerische Gemälde
namentlich in keinem Gesellschaftszimmer fehlen, damit wir unsere Schweizerinnen, wenn
auch nicht mehr in natura, so doch noch auf dem Papier in ihren malerischen Trachten
bewundern können.“

Neu!

Diamantine

(Glanzpulver)

zum Schnellreinigen und Poliren aller
Metalle, als: **Gold, Silber, Bri-
tannia, Neusilber, Kupfer, Mess-
ing, Zinn, Blech, Stahlwaren**,
sowie **Feinst- und Spiegelglas**,
Delantrische, Marmor u. s. w.

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

Besonders empfohlen: allen Fabrikten,
Eisenbahndirektionen und Dampfschiffen,
Hotelbesitzern, dem 1861. Militär, allen
Haushaltungen und zum Selbstge-
brauche für Jedermann, à Fr. 1. —
per 1/2 Kilo en détail.

Niederlage und Alleindepot für die
Schweiz bei Herrn **G. Winter-
halter in St. Gallen**, Multerg. Nr. 6.
N.B. Wiederverkäufer erhalten ent-
sprechenden Rabatt.

Neu!

Ein recht braves Mädchen, das vier
Jahre in Basel und Frankreich gedient,
sucht Stelle als **Zimmermädchen** oder
als **Bonne**. Es wird mehr auf gute
Behandlung als auf großen Lohn gesehen.
Gute Zeugnisse stehen zu Diensten.

Gefällige Offerten unter Chiffre C. Q.
4583 an **Saafenstein & Vogler** in
Zürich. (c 4583 Z)

Ein seit über 30 Jahren als vor-
züglich bewährtes Mittel gegen

Bleichsucht

verjendet gegen Nachnahme von 3 Fr.
Apotheker Hartmann
in Steckborn.

Fast umsonst!

In Folge beschlossener Liquidation werden,
um das Riekenlager so rasch als möglich zu
räumen, **achte Talmigold-Taschenuhren** um
75 % unter dem Fabrikpreise veräußert. Gegen
Einwendung des Betrages von nur Fr. 14
oder gegen Postvorschuß (Nachnahme) erhält
Jedermann eine hochfeine, acht englische **Talmi-
gold-Epfindeuhr**, eleganter, neuerer Façon,
in schwerem, reichgravirtem Talmigold-Gehäuse
mit besterprobtem, vorzügl. Präzisions-Werk,
Sekundenzeiger und Talmigold-Staubmantel.

Diese Uhren gehen auf die Sekunde richtig,
wofür Garantie geleistet wird. Zu jeder Uhr
wird eine elegante Talmigold-Uhrkette mit Me-
dallion gratis beigegeben und kostet die Talmi-
gold-Uhr sammt Kette u. Medallion nur 14 Fr.
Echt engl. **Patent-Victoria-Octagon-Weder-
Uhren** per Stück nur 10 Fr. (früherer Fabrik-
preis 32 Fr.). Diese Uhren, in elegantem, mit
Arabesken reichgravirtem Talmigold-Gehäuse
(eine Zierde für jeden Salonisch) sind mit einem
höchst sinnreichen mechanischen Lärm-Apparat
versehen, haben das best konstruirte Werk, sind
nach 36 Stunden einmal zum Aufziehen, gehen
auf die Sekunde richtig, wofür Garantie ge-
leistet wird. Preis per Stück nur 10 Fr.
Bestellungen sind zu richten an die **H. Blau
& Rann, Generaldepositäre, Wien.**

Die beste Chocolate

CHOCOLAT MAESTRANI

per 1/2 Kilo Fr. 1. 30, 1. 60, 2. —,
2. 50, 3. 50, 4. —, 5. —.