

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 13 (1891)
Heft: 12

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 30.07.2025

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

Entgegnung und Berichtigung.

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

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

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

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

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

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

Da diese Behauptung Dr. Lahmann's das in

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

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

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

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

Zur Frauenfrage in der Schweiz.

Von C. Lübeck.

(Fortsetzung.)

Herr Prof. Bücher führt in der Zeit von 1350—1460 in Frankfurt folgende Kategorien arbeitender Frauen auf: Kämmerinnen, Spinnerinnen, Radspinnerinnen, Spuhlerinnen, Weberinnen, Wirkerinnen, Tuchweberinnen, Wollenbeschneiderinnen, Leineweberinnen, Schnurmacherinnen, Bandlerinnen, Wortenwirkerinnen, Schleierweberinnen (Scheiermacherinnen), Schleierwäscherinnen und Verkaufserinnen, Hojenstrickerinnen, Hufelstrickerinnen, Hutmacherinnen, Schneiderinnen, Näherinnen, Leinennäherinnen, Mantelmacherinnen, Flichschneiderinnen (leppirn), Kürschnerinnen, Bettensbereiterinnen, Wäscherinnen. Weiterhin scheint die Geschlechts- und Lichter-Industrie in ihren Händen gewesen zu sein; wir finden: Mattenmacherinnen, Korbmacherinnen, Kerzenmacherinnen (Verfertigerinnen von Schwefelkerzen, Lichtmacherinnen), endlich Bejenmacherinnen. — Im Kleinhandel kommen vor: Hockinnen, Selzerinnen, Senf- und Essigmengerinnen, Hühner- und Eierhändlerinnen, Milcherinnen, Obsthändlerinnen, Käsehändlerinnen, Verkaufserinnen, Unterkäuferinnen, Altgewänderinnen, Kleiderhockinnen, Krämerinnen, selbst Hahenschändlerinnen und Pfandsekerinnen. In den Bodstüben Frankfurts bedienten 30 bis 40 Bademägde; ja man konnte sich zuweilen

selbst von zarten Händen rasiren und immer in den Weinschenken sich von weiblichen Musikanten, wie Lautenichlägerinnen und Schellenträgerinnen, etwas vorspielen lassen. Im XIV. Jahrhundert findet sich häufig eine weltliche Schulmeisterin, Lyse, die die Kinder leret, auch kurz „lerern“ oder kindeleren, vielleicht eine mittelalterliche Kindergärtnerin. Endlich hat es während des ganzen XIV. und XV. Jahrhunderts wohl nie in Frankfurt an weiblichen Ärzten gefehlt. Zwischen 1389 und 1497 konnten nicht weniger als 15 Ärztinnen mit Namen nachgewiesen werden, unter diesen 4 Judenärztinnen und 3 Augenärztinnen. Verschiedenen von ihnen werden sogar wegen Heilung städtischer Bediensteter Erkrankungen und Steuererleichterungen von Rathe bewilligt. Einer der höchsten Träume unserer modernen Emanzipationsfreunde war somit im Mittelalter schon einmal volle Wirklichkeit.

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

Elegante Einbanddecken,

für jeden Jahrgang passend und auch während des Jahres als Sammelmappe dienend, für die Schweizer Frauen-Zeitung . . . à Fr. 2. 20 „Für die Junge Welt“ . . . à Fr. — 70 franco durch die ganze Schweiz.

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

Schweizerische
Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie
 Schipfe 32 ZÜRICH Schipfe 32.

== **Jahres-Kurse** ==

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

== **Spezial-Kurse** ==

von kürzerer Dauer

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

== **Atelier** ==

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

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

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

Der Präsident des leitenden Ausschusses:
C. Grob, Erziehungssekretär.

141] (M 5756 Z)



Spezialität in
Completen Wascheinrichtungen
 und Maschinen für Haus und Küche
 Treppleitern in Hartholz, aus Rund- und Vierkantstäben.

G. Leberer, Töss.

Der allein ächte Pfeffermünzgeist ist
PALCOOL de MENTHE

DE RICQLÈS

Ist vorzüglich gegen Verdauungsbeschwerden, Magen-, Herz- und
 Kopfleiden etc. und in recht heissem Brustthee eingenommen, wirkt er
 erstaunend gegen Schnupfen, Erkältungen, Grippe etc. 50jähriger Er-
 folg und 53 Auszeichnungen, worunter 29 goldene Medaillen.
 Fabrik in Lyon, cours d'Herbouville, 9. — Haus in Paris, 41, Rue Richer.

— Man verlange den Namen **RICQLÈS**. —
 Es werden ebenfalls verkauft
PFEFFERMÜNZ-PASTILLEN von RICQLÈS.

Grösstes Bettwaarenlager der Schweiz

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

Versende franko durch die ganze Schweiz gegen Post- und Eisenbahn-Nach-
 nahme gut verpackt alle Sorten gefüllte **Deckbetten**, **Unterbetten**, **Kissen** und
Rosshaarmatratzen, jede verlangte Grösse. Sorgfältig entstäubte, gereinigte und
 gedörnte flaumreiche **Bettfedern**, **Flaum**, **Matratzenhaar** und **Wolle**.
 Auf Verlangen versende ich gerne die Preisliste.

Kunst-Handarbeiten.

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

Für **St. Gallen**: Dépôt bei Frau **Allgöwer-Blau**, Marktgasse 1.
Diesenhofen. **Babette Kising.**

== **Vorhangstoffe** ==

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

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

Gegen Husten und Heiserkeit.

PATE PECTORALE FORTIFIANTE

de **J. KLAUS**, au **Loclé** (Suisse).

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

Deutsches Töchterpensionat.

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

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

206] (O F 8490)



== **Gesundheits-Corsets** ==
 haben sich einzig nur die

Gestrickten Gesundheits-Corsets

von **E. G. Herbschleb** in **Romanshorn**

als wirklich praktisch und gesundheitsgemäss bewährt.
 Dieselben entsprechen allen von der **Hygiene** ge-
 stellten Anforderungen und geben, wenn in der Weite
 richtig gewählt, dem Körper eine **schöne Taille** und
festen Halt, ohne irgendwie beengend zu wirken.
 Durch **vorzügliche Façon** und **elegante Aus-**
führung unterscheiden sich

Herbschleb's Gestrickte Gesundheits-Corsets
 sehr vortheilhaft von allen anderen derartigen Fabrikaten; man achte deshalb auf
 die **Fabrikmarke**. Zu haben in jeder **bessern Corset-Handlung**. [63]

ZAHN-ELIXIR, PULVER UND ZAHNPASTA

DER
RR. PP. BENEDICTINER

DER ABTEI VON SOULAC

(Frankreich)

Dom **MAGUELONNE** Prior

2 goldne Medaillen: Brüssel 1889 — London 1883

DIE HÖCHSTEN AUSZEICHNUNGEN

ERTONEN Durch den Prior

im Jahre **1373** Pierre BOURSARD

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

« Wir leisten also unseren
 Lesern einen thatsächlichen Dienst indem wir sie
 auf diese alte und praktische Praeparation auf-
 merksam machen, welche das beste Heilmittel und der
 einzige Schutz für und gegen Zahnleiden sind,
 dass regiert 1897 O. & A. Seguin & Co. Gen-
 eral-Agent: **SEGUIN BORDEAUX**
 Zu haben in allen guten Parfümeriegeschäften,
 Apotheken und Drogenhandlungen.

[11]

(8043)

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

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

Pfaltz & Hahn, Basel,

44] **Südwein-Import- und Versandt-Geschäft.**
 Agenten und Wiederverkäufer an allen Orten gegen hohe Provision gesucht.

== **Altstetter-Speisefett** ==

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

nur ganz reine Waare

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

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

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

Altstetten bei Zürich, den 4. März 1891.

Gesellschaft schweiz. Metzgermeister für Haut- und Talgverwerthung.

Kanoldt's Tamar Indien

Abführende Frucht-Confituren für Kinder und Erwachsene.

Appetitlich, wirksam! Bei **Verstopfung**, Kongestionen, Leberleiden, Ma-
 genbeschwerden, Hämorrhoiden,
 in fast allen Apotheken. Migräne ärztlich empfohlen.

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

Altstetter Nieren- und Speisefett garantiert rein.