Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **24 (1902)**

Heft 40

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nr. 40. 1902.

Schweizer Frauen-Zeitung.

24. 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- u. 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.

Insertionspreis.
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-Regie:
Expedition
der „Schweizer Frauen-Zeitung".
Aufträge vom Platz St. Gallen
nimmt auch
die Buchdruckerei Merkur entgegen.

St. Gallen

Motto: Immer strebe zum Ganzen, und kannst du selber kein Ganzes
Werden, als dienendes Glied schließ an ein Ganzes dich an!

Sonntag, 5. Oktober.

Inhalt: Gedicht: Glück. — „Stiefmütter!" — Das moderne Weib als Dienstmagd. — Englische Frauenquartiere. — Vom Mädchenhandel. — Ein Kapitel für die Küche und deren Besorgerinnen. — Blindenheim Zürich. — Abgerissene Gedanken. — Sprechsaal. — Feuilleton: Wer wirft den ersten Stein? — Feuilleton: Der Herr Chef.

Beilage: Gedicht: Geh nicht vorüber. — Memento! — Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten. — Reklamen und Inserate.

Glück.

Du mit deinem Wanderstabe, müder Pilgersmann, gib Rast!
Weit ist's bis zur nächsten Schenke, wärest ein gar später Gast!
Komm, ich biete dir zum Obdach die Hütte, komm, tritt ein,
hattest einen weiten Weg wohl! Laß dir, Wandrer, wohl nun sein!
— „Hatte einen weiten Weg wohl, komme her aus fernem Land,
wanderte durch Nacht und Grauen, wanderte durch Sonnenbrand.
Kenn' nicht Rasten, kenn' nicht Ruhen, vorwärts immer, vorwärts nur,
folg' ich einem Schattenwesen, folg' ich einer Schattenspur.
Weißt du, Kind, wonach ich jage, Jahr um Jahr und Nacht und Tag? —
Sieh', das Glück ist's, — was ich suche, — weißt du's, wo ich's finden mag?
Alles war mir einst zu eigen, Reichtum, Liebe, Schönheit, Gunst,
doch was ich als Glück empfunden, es war nichts als eitel Dunst!" —
„Wandrer! Hier den Becher leere und laß kühlen nach dem Trank
mich die fieberheiße Stirn dir!" — „Dank für deine Liebe, Dank! —
Doch mich treibt es rastlos weiter, rastlos jenem Schatten nach;
kann nicht ruhen, kann nicht rasten! Segne Gott dein gastlich Dach!" —
„Einem Schatten, sagst du? recht so, folgest einer Schattenmacht!
Willst du meine Lebensweisheit, willst du, Pilger, sie? Gib acht!
Glücklich nur kann jener werden, dem Erkenntnis aufgewacht
von des Glückes reinstem Wesen! Glücklich ist, wer glücklich macht."

Martha Wiesendanger.

„Stiefmütter!"

Stiefmütter — welch häßlichen Klang hat dies Wort! Wie man mit dem Worte „alte Jungfer" die Vorstellung von etwas Verschrobenem und Lächerlichem zu verknüpfen pflegt, so und noch viel mehr stellt man sich unter „Stiefmutter" eine ränkevolle, mißgünstige, hartherzige Person vor. Nun mag es freilich viele böse Stiefmütter geben, so gut wie wunderliche alte Jungfern; aber hört man nicht auch von „Rabenmüttern" und unnatürlichen Eltern? Doch laßt ein Kind unter der Rute schreien, so ist die nächste Frage der Mitleidigen: „Ach, das Würmchen hat gewiß eine Stiefmutter? . . . . Nein? Oh, ich dachte!" und beruhigt geht man davon. — Hat ein Mann das Unglück, eine Frau zu verlieren, so kommen die guten Freundinnen und Verwandten, streicheln die Kinder und sagen: „Ach, nun bekommt ihr bald eine Stiefmutter, ihr armen Kleinen; wie wird es euch da gehen? Aber wenn sie euch Unrecht thut, sagt's nur gleich dem Vater, der läßt euch nichts thun!" Die Dienstboten ängstigen die Kinder und machen sie still mit der Drohung: „Ich' sag es der Stiefmutter!" So werden die Kinder schon von vorneherein um Harmlosigkeit und Vertrauen gebracht. Nun kommt ihre neue Mutter ins Haus — meist doch gewiß mit den besten Vorsätzen. Läßt sie sich die Erziehung der Kinder angelegen sein, und duldet sie keine Unarten — dann heißt es: „Sagten wir's nicht? Wie kann man das von euch armen Würmchen verlangen, dazu seid ihr noch viel zu klein." Ist die Frau weniger energisch, läßt sie manchmal Fünfe gerade sein und denkt es nach und nach mit Liebe zu erzwingen — dann heißt's: „Jetzt kümmert sich niemand mehr um euch armen Waisen, ach, wenn das eure Mutter erlebt hätte!"

Wie wird außerdem den armen Stiefmüttern ihr Amt leicht gemacht? Sind nicht in unseren lieblichsten Märchen (Schneewittchen, Aschenbrödel, Frau Holle u. s. w.) Stiefmütter die Ursache alles Unglücks? Und mit welcher Vorliebe behandeln nicht Romanschriftsteller und Theaterdichter die „bösen Stiefmütter"! Muß nicht bei dem allen eine Entfremdung eintreten zwischen Mutter und Kinder, um so mehr, da auch den Stiefmüttern jede Unart der Kinder wieder gesagt, womöglich vergrößert wird? Ihr thuts ja nicht wehe, sie ist ja nicht die Mutter. O, man kann in dieser falschen Voraussetzung selbst gebildete und gutmütige Menschen einer Stiefmutter gegenüber Aeußerungen machen hören, die ihr, wenn sie einen Funken Zartgefühl hat, das Herz zerreißen müssen. — Es ist kein kleiner Entschluß für ein junges Mädchen, die Kinder eines Mannes ans Herz zu nehmen, dessen erste Liebe gestorben, und der, wenn er seine zweite Frau auch herzlich liebt, doch in den meisten Fällen Partei für seine armen „verwaisten" Kinder nimmt. Es ist nicht leicht, Mutterstelle zu vertreten, ohne die natürliche, alles überwindende Mutterliebe, Mutterstelle an Kindern, welche nur zu oft der wahrsten und wärmsten Hingebung Argwohn und Trotz entgegensetzen.

Was ist nun der Zweck dieser kurzen Darlegung? Die herzliche Bitte an jedermann: nicht zu trennen und zu hetzen, sondern zu versöhnen und alles zum Guten zu wenden. Ein gutes, versöhnendes Wort kann manchmal unendlich nützen, ein gehässiger Blick und Ton viel Unheil anrichten. Wie sorgsam pfropft der Gärtner ein junges Reis auf einen andern Baum: wie sucht er es zu schützen und mit dem Stamm zu vereinen, daß eins ins andere verwachse. Warum wird doch an diesem viel wichtigern Verhältnis zwischen Stiefeltern und Stiefkindern immer gezerrt und geprobt, ob es auch wirklich fest sei? Begegnet der armen „zweiten" Frau mit jenem Zartgefühl, mit dem ihr die Blume nicht „Stiefmutter", sondern „Stiefmütterchen" nennt.

F. P.

Das moderne Weib als Dienstmagd.

In Romanen und Novellen wird uns das moderne Weib, dieses Wesen voll Launen und Nerven, voll rätselhafter Stimmungen und unverstandener Wünsche, voll Hochmut und übel angebrachter Thatkraft fortwährend vor Augen geführt und bis ins kleinste Detail zergliedert und seciert. In den Büchern plagen diese Weiber doch nur imaginäre Männer, mich plagt jedoch das moderne Weib in der Wirklichkeit und zwar als Dienstmagd, täglich, stündlich, auf jede Art und ohne Aufhören. Ich habe darüber nachgedacht und kam zum Schluß, daß das moderne Weib und der Dienstbotenstand nicht zusammenpassen. Wie das einmal noch enden wird, weiß ich nicht. Wird der Dienstbotenstand aufhören oder wird das moderne Weib, besser gesagt das Weib der Zukunft, einmal wieder eine Wendung rechtsum machen zum Weibe der Vergangenheit, und wird es dann wieder ächte und rechte Dienstmägde geben?

Ob unsere jungen Frauen, die natürlich moderner sind als wir alten, mit ihren neumodischen Dienstmädchen besser auskommen als ich, das frage ich mich. Unsereins sehnt sich eben naturgemäß nach den Mägden unserer Kindheit, mit denen scheinbar so gut leben war. Das Verhältnis zwischen Herrschaft und Magd war so viel klarer und einfacher. Entweder war man die Herrin oder man war die Magd; aber jetzt gibt es so viele Zwischenbegriffe in diesen Fällen. Eine Magd will ja überhaupt keine mehr sein, man ist Stütze, Gehülfin, Hausbesorgerin, und

die Herrin kann, wenn sie es wünscht, Freundin, Gesellschafterin und Vertraute sein. Früher betrachtete man es als eine angenehme Lebensversorgung, in einem guten Hause zu dienen und blieb am selben Orte viele Jahre hindurch. Jetzt sind die Mädchen alle selber aus gutem Hause, und ihre Herrinnen sind ihnen leicht zu ordinär, so daß sie, in ihren Gefühlen verletzt, öfters wechseln müssen. Früher war man auch noch dankbar dafür, täglich seine gute Kost zu bekommen, die von der eintönigen, rauhern Nahrung daheim immer noch vorteilhaft abstach. Aber heutzutage, du lieber Himmel! da können die Mädchen eine gute Kost gar nicht mehr ertragen, sie leiden alle am Magen, an schwacher Verdauung und müssen besonders genährt werden. Sie müssen nüchtern ihr Trinkei haben, zum Frühstück ihren Haferkakao und so weiter durch den Tag. Früher wußte man von gar nichts anderem, als daß das Lieblingsgetränk jeglicher Köchin der Kaffee war, daß sie in diesem Punkte heikel war und keine Nebenbuhlerin im Amt z. B. ihr die teuern Bohnen zu Dank geröstet hätte. Die jetzigen Mädchen können nicht nur mit ihren zarten Nerven den Kaffee nicht mehr trinken, sie können ihn natürlich schon gar nicht mehr rösten. Der Geruch schlägt ihnen „aufs Gemüt". Ja, es ist so eine Sache, mit solch reizbaren Geruchsorganen in einer Küche sein zu müssen, in der es eben stets nach etwas riecht. Ach, diese Körper- und Willensschwäche, diese Thränen und Stimmungen, die alle nur von den leidigen Nerven herrühren! Wenn das Mädchen vom Treppensteigen Herzklopfen bekommt, natürlich nur nervöses, so geht unsereins doch am liebsten selber in den Keller; wenn es gerade an den Tagen, an denen es besonders viel zu thun gibt, seine Migräne hat, übernimmt man willig die Mehrarbeit; auch an einem andern Tag, an dem die Hausgeschäfte sich drängen, sucht man doch es einzurichten, daß das Mädchen sein Bad bekommt, weil es nun einmal der Arzt so befohlen hat.

Da ich aber selber ebenfalls nicht nur aus bloßem Lehm erschaffen bin, zucken hie und da auch meine Nerven, wenn meine Stütze und Gehülfin wehklagt, sie zittere noch am ganzen Leibe, weil vorhin auf der Straße ein „Automat" sie beinahe überfahren habe, oder weil sie sich bei einem Gespräch am „Delephon" habe „altertieren" müssen. Sie habe eben so eine heiße „Demberadur". Ich erschrecke ein wenig und frage, ob sie sich wieder mit dem Fieberthermometer gemessen habe, werde aber nach einigen Mißverständnissen dahin belehrt, daß sie habe „Charaker" sagen wollen.

Wir leben in einem Zeitalter, da man alles entschuldigt, auch die Verbrechen. Somit entschuldige ich natürlich auch diese sprachlichen Verbrechen und denke: Mein Mädchen ist eben ein Kind seiner Zeit; es hat seine greuliche Halbbildung von diesem Zeitalter der Volksbildung und Volksaufklärung empfangen; es las sie auf, zuerst in der Schule und dann in allen Zeitungen und Zeitschriften und Büchern, die ihm durch die Hände gingen und deren Inhalt es nun halb verdaut mit sich herumträgt und mit welchem Ballast beladen es vermeint, an Bildung mindestens auf der gleichen Stufe zu stehen wie seine Herrin.

Das Mädchen entschuldigt alle seine Fehler: seine übergroße Empfindlichkeit, seine Launen, sein Maulen und seine unangenehmen Gewohnheiten einfach mit seiner „Demberadur" oder seinem „Charaker". Und ich muß auch hierin dem Mädchen Recht geben. Ich weiß, daß ihm sein ganzes zerfahrenes, überreiztes und unausgeglichenes Wesen zur einen Hälfte von einem liederlichen Vater vererbt und zur andern von einer schwachen Mutter anerzogen worden ist. Was kann ich da machen? Ich kann nur darunter leiden. Früher, wenn etwa eine mißratene Speise auf den Tisch kam, da fuhr der Hausherr mit einem Donnerwetter drein, und unter großem Gepolter und Androhung von Fortschicken wurde der unachtsamen Köchin bedeutet, sie müsse ein ander Mal Besseres leisten, welcher Mahnung sie sich gewiß bestrebte nachzukommen. Jetzt aber erträgt natürlich kein Mädchen ein Donnerwetter mehr. Ich weiß nicht, welche Zustände man nachher an ihm zu glätten und durchzupflegen hätte mit Fußbädern und Schlafpulvern und so weiter. Auch von Entlassung darf man nicht reden. Darum macht der Hausherr auf die liebenswürdigste Art einen kleinen Scherz aus der Sache und entschuldigt das Küchenunglück mit dem föhnigen Wetter, oder bringt es mit einem Briefe in Zusammenhang, den das Mädchen empfangen hat und der — möglicherweise — unliebsame Nachrichten enthalten haben dürfte. Und so vollenden wir mit unserer Freundlichkeit und Nachsicht die schlechte Erziehung, die dem Mädchen von Haus aus mitgegeben wurde auf seinen Lebensweg.

Ich erinnere mich, etwa den Kopf geschüttelt zu haben über den Satz: Das Weib ist ein Rätsel! Denn ich begriff nicht, daß ein Weib eher ein Rätsel sein sollte als irgend ein anderes Lebewesen. Jetzt aber gibt mir mein Dienstmädchen doch Rätsel auf, die ich nicht zu lösen vermag. Zum Beispiel bin ich nach ein paar Jahren noch nicht darauf gekommen, wie es möchte, daß ich es behandeln und mit ihm verkehren sollte. Es ist einfach nicht möglich, es ihm recht zu machen. Ich habe öfters Auseinandersetzungen mit ihm über diesen Punkt, aber nachher sind wir beide nicht klüger als vorher.

Ich sehe wohl, es treibt und arbeitet etwas in den Köpfen unserer jungen Mädchen, wie in den Bäumen im Frühjahr, aber ob es der richtige Saft ist, das wundert mich. Ich muß dabei an die kleine Poesie denken mit dem Gleichnis zwischen Grashalm und Eichenbaum. Es möchte eben keines mehr Grashalm, sondern jedes möchte Eichenbaum werden. Aber das ist so eine Sache. Es hat nicht jedes das Zeug in sich dazu. Darum möchte man mit dem Dichter allen die Lehre zurufen, sich zu bestreben doch „hier auf Erden, wenigstens ein ächter, rechter Grashalm zu werden". Was mich betrifft, so gehe ich lieber auf einer blumigen Wiese als in einem verkrüppelten Eichenwald spazieren. Man hat auch die Wiesen viel nötiger auf der Welt als die Eichenwälder, schon wegen der Milch.

Doch, nun will ich aufhören. Die Redaktion könnte mir vorhalten, die Gehülfinnen, von denen hier die Rede ist, bildeten einen ziemlich großen Bestandteil ihres Leserkreises und man dürfe ihnen nicht vor den Kopf stoßen. Ich wollte mich auch nicht eben über sie beklagen, ich wollte nur ein wenig mich aussprechen, und im übrigen könnte ich beifügen, daß diese Leserinnen sich hauptsächlich an das Feuilleton und den Sprechsaal halten und man vor ihren Augen auf der ersten und zweiten Seite des Blattes ziemlich sicher ist. Aber ich will doch für alle Fälle lieber aufhören. Sollte eine unter diesen Leserinnen sein, die mich trotz allem gelesen hat und dabei nicht ganz klug aus mir geworden ist, so möchte ich dieser, nur so im allgemeinen, den Rat geben, doch bitte „hier auf Erden eine ächte, rechte Dienstmagd zu werden".

Englische Frauen-Quartiere.

Es ist bekannt, daß in London, der ungeheuren Arbeitsstätte an der Themse, zahllose englische und fremde Frauen, darunter auch viele deutsche, ihr Brod erwerben. Viele davon sind schlecht genug bezahlt. Für 80—100 Mark Monatsgeld sollen sie die teuren Preise von Wohnungen und Lebensmitteln erschwingen, sich anständig kleiden ꝛc. Daß das nur bei der größten Sparsamkeit und Bedürfnislosigkeit durchführbar ist, liegt auf der Hand. Namentlich das Wohnen erschwert die Sache. Um in dieser Frage helfend einzutreten, sind im Westend von London sogen. Frauen-Quartiere geschaffen, in denen neben den „Bread-winners", so heißt alles, was sein Dasein selber verdient in London, Witwen, geschiedene Frauen wohnen, die ohne Arbeit ein kleines Einkommen haben. Die beliebtesten dieser Quartiere sind Sloome-Gardens-House im Südwesten der Stadt und die Damenwohnungen in der Cheniersreet und an der Yorkstreet im Westen. Hier findet sich alles zusammen, erwerbende und nicht erwerbende Frauen, Lehrerinnen, Schriftstellerinnen, Zeichnerinnen, Gouvernanten, Buchhalterinnen ꝛc. Ein gemeinsamer Speisesaal gewährt Gesellschaft, das kleine Privatzimmer oder der Salon die Ruhe der Zurückgezogenheit. Die Preise sind je nach den Bedürfnissen gestellt. Ein Schlafgemach in Sloome-Gardens-House kann man schon für $4^1/_2$—5 Schilling, etwas mehr, als eben so viele Mark, haben, wenn zwei Frauen sich in ein Zimmer teilen. Leere Zimmer kosten 8—12, möblierte 10—14 Schilling die Woche. Im Speisesaal kann man zu jeder Tagesstunde essen, die Hauptmahlzeit zwischen 6 und 7 Uhr abends kostet 80 Pfennige. Die anderen beiden Frauen-Quartiere sind teurer. Dagegen können Frauen in dem Brabazon-House noch billiger leben. Sie bekommen hier ein hübsch ausgestattetes Schlafzimmer für 6—10 Mark die Woche. Dabei steht ihnen ein gemeinsames Wohnzimmer, ein Klavier, Noten, Bücher und Zeitungen zur Verfügung. Für zehn Mark wöchentlich haben sie volle Beköstigung. Es wohnen hier fast nur Frauen, die den Tag über in Geschäften thätig sind. Diese zahlen für das erste Frühstück und die Hauptmahlzeit um 6 Uhr monatlich 30 Mark. Ein automatischer Ofen liefert für 1 Penny warmes Wasser zum Wannenbad. Wer sonst im Centrum von London oder in der Stadt im Chambre-garnie wohnt, der zahlt für enge, schlecht eingerichtete Hinterstuben im dritten Stock 40—45 Schilling monatlich, das heißt die Hälfte oder mehr seines Verdienstes. Es giebt in London noch eine Anzahl ähnlicher Einrichtungen wie die Frauen-Quartiere, in denen Frauen, die auf sich selbst angewiesen sind, alles finden, dessen sie bedürfen, vor allem eine Art Heimat, aber dem Bedürfnisse genügt das Vorhandene lange nicht.

Vom Mädchenhandel.

Seitdem der internationale Kongreß zur Bekämpfung des Mädchenhandels (traité des Blanches) in Paris tagte, werden immer neue Fälle vor die Oeffentlichkeit gebracht. Jüngstens handelte es sich um ein fünfzehnjähriges Mädchen, Tochter braver Krämersleute in Montrouge, Paris, die verschwand und dann aus London schrieb, eine Freundin, die sie nannte, habe ihr eine gute Stelle mit vierhundert Franken Monatsgehalt verschafft. Das Mädchen gab eine Adresse an, und die Eltern schrieben nach London, erhielten aber keine Antwort. Endlich gelang es dem Vater, die „Freundin" ausfindig zu machen und verhaften zu lassen. Gleichzeitig kamen ein paar junge Burschen in seinen Laden und erzählten, wie man die Sache anstelle, wenn eine „Expedition" nach London gemacht werde. Die Freundin reise erster Klasse, die „Ware" aber unter männlicher Bedeckung in dritter, und diese, drei oder vier Kerle, seien dazu da, um den ersten Protest zu ersticken. Heute wird folgendes erzählt. Vor etwa acht Tagen kam eine etwas auffallend gekleidete junge Frauensperson, Marie Hordet, nach Magny in der Gegend von Monteeau-les-Mines. Sie gab sich bei den Leuten des Ortes, woher sie stammte, für die Haushälterin einer reichen Pariser Familie aus und sagte, sie habe Auftrag, für ihre Herrschaft, die schon allerlei häßliche Erfahrungen mit Pariser Dienstboten gemacht habe, ein junges, hübsch aussehendes sanftes Mädchen zu finden, das sich zum Dienste anleiten ließe. Auf den Lohn komme es nicht an. Man empfahl der Hordet die Tochter wackerer Arbeitsleute, ein schönes blondes, schlankes, schwarzäugiges Mädchen, das sich des besten Rufes erfreute und im Dorfe die Perle der „Weberinnen" hieß. Reine Tissier nahm das Anerbieten trotz des Abratens einer älteren Schwester um so eher an, als der Vater eben arbeitslos war und die Mutter eine zahlreiche Familie zu ernähren hatte. Marie Hordet ging zum Telegraphen, schickte eine lange Depesche nach London und fuhr mit Reine ab. Nach Dijon brachte sie dem Mädchen allmählich bei, die Reise gehe nicht nach Paris, sondern nach London, wo Reine nicht zu arbeiten brauche, ein angenehmes Leben führen, 300 Franken monatlich, schöne Kleider und Schmuckſachen bekommen würde. Das Mädchen brach in Tränen aus und verlangte nach Hause. Die anderen Fahrgäste merkten, um was es sich handelte, und ließen die Hordet bei der Ankunft in Paris, wo sie ihre Gefangene mit sich zu zerren suchte, verhaften. Sie sitzt jetzt im Polizeigefängnis, und die gefährdete Reine Tissier wird heimbefördert.

Ein Kapitel für die Küche und deren Besorgerinnen.

Ueber die Verbreitung von Krankheitserregern durch Geschirr, Messer und Gabeln läßt sich Professor von Esmarch in der „Hygieinischen Rundschau" vernehmen. Er sagt unter anderem: „In der Reinigung der nötigen Gebrauchsgegenstände wird von unseren Hausfrauen noch viel gesündigt, und doch steht es fest, daß gerade ihnen vielfach die Rolle der Krankheitsübertragung zufällt." Esmarch infizierte eine Gabel mit Tuberkelbazillen, legte sie darauf fünf Minuten in heißes Wasser von 50 Grad und wischte sie dann mit einem trockenen Tuche ab. Die Keime waren trotz dem noch so lebensfähig, daß man ein Tier damit tötlich infizieren konnte. Um die beste, alle Keime tötende Reinigungsmethode zu finden, stellte Esmarch verschiedene Versuche an. Er brachte dem Rande von Wassergläsern verschiedene Bakterien bei, ließ sie abtrocknen und reinigte die Geräte dann nach allgemein üblichem Gebrauch, d. h. er ließ sie mit kaltem Wasser spülen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Untersuchung ergab, daß noch zahlreiche Keime am Rande des Glases saßen. Selbst heißes Wasser von 50 Grad konnte sie nicht vernichten. Nur wenn die Geräte 5 Minuten darin liegen blieben, gingen die Keime ein. Da kochendes Wasser den Gläsern, Bestecken u. s. w. indessen schadet, so experimentierte der Gelehrte weiter. Seine Versuche brachten ihn auf Soda,

und er empfiehlt nun eine Mischung von 20 Gramm Soda auf 1 Liter 50 Grad heißes Wasser. Dieselbe tötet innerhalb einer Minute alle Bakterien an Gläsern, Bestecken und Geschirr. Esmarch verlangt, daß diese Reinigungsart zwangsweise in Restaurationen, Hôtels ꝛc. eingeführt werden solle, da hier die Gefahr, durch einen Vorgänger in der Benutzung des Bestecks zu erkranken, besonders groß ist.

Blindenheim Zürich.

Seit 1. Mai 1902 besteht in Zürich ein Blindenheim. Dasselbe gewährt den weiblichen Blinden der Schweiz Unterkunft und Arbeitsgelegenheit. Das jährliche Kostgeld richtet sich nach dem Vermögensausweis. — Statuten und Hausordnung können beim Präsidenten der Gesellschaft, Herrn Oberrichter Dr. Stockar-Escher, Balderngasse 2, bezogen werden; dieser nimmt jederzeit schriftliche oder mündliche Anmeldungen entgegen.

Abgerissene Gedanken.

Das Geheimnis aller erfolgreichen geistigen Thätigkeit besteht weniger in dem Sich-Zwingen zu einer Arbeit, die erledigt werden muß, als vielmehr in dem möglichst Sich-Fernhalten von jeder andern, angenehmen Beschäftigung und Zerstreuung, so lange die betreffende Leistung nicht geschafft worden ist. Je unsympathischer einem irgend eine geistige Arbeit ist, desto weniger sollte man sich mit Vorstellungen ihrer Lästigkeit tragen; man sollte vielmehr mit Ruhe über die einzelnen Punkte nachdenken. Das gelingt am besten auf einsamen Spaziergängen, denn der Körper erleidet hier durch die langsame, regelmäßige Bewegung des Gehens jene leichte Erfrischung und Erschütterung, die sich auf die Nerven, Gehirnorgane und -Funktionen überträgt und diese zu lebhafterer, logischerer und daher weitgehender, tieferer Denkkraft befähigen. Sollte dies trotz dem nicht genügen, um Stimmung zu erfolgreicher Arbeit zu erzeugen, so setze man sich an den Schreibtisch, schließe die Augen, halte Kopf und Körper während fünf oder zehn Minuten still und konzentriere Willen und Gedanken auf den zu behandelnden Gegenstand. Punkt für Punkt fällt einem dann ein, wie man sie braucht. Die Stichworte schreibe man auf, wie man sie benötigt, ordne sie und schreibe dann das Ganze sogleich nieder. Dies ist das unfehlbarste Mittel, sobald man nur halbwegs den Stoff beherrscht.

Sprechsaal.

Fragen.

In dieser Rubrik können nur Fragen von allgemeinem Interesse aufgenommen werden. Stellengesuche oder Stellenofferten sind ausgeschlossen.

Frage 6537: Sind Gliederschmerzen, die plötzlich kommen und wieder verschwinden und ohne ersichtliche Veranlassung wieder kommen, als Vorboten eines drohenden Nervenschlages zu betrachten? Mein Vater litt an solchen Schmerzen in einem Arm und in einem Bein, welche der Arzt als Gliedsucht taxierte, aber nicht beseitigen konnte. Später wurde die von den Schmerzen heimgesuchte Seite von einem Schlaganfall betroffen, und jetzt melden sich solche Schmerzen auch bei mir. Was läßt sich in diesem Fall thun? Ich bin an eine sitzende Lebensweise gebunden und muß sehr feine, anstrengende Arbeit verrichten. In den zwei Wochen Ferien, die mir zu teil wurden und die ich in einem Höhenkurort zubrachte, haben sich die Schmerzen nicht gemeldet. Jetzt aber sind sie mit vermehrter Heftigkeit wiedergekehrt. Was läßt sich thun? Für guten Rat von Erfahrenen dankt bestens J. H. in D.

Frage 6538: Kann mir durch Erfahrene aus dem Tit. Leserkreise gesagt werden, ob eine Knabenschneiderin neben den Konfektionsgeschäften, die verhältnismäßig so außerordentlich billige Ware liefern, noch Aussichten hat, sich eine ordentliche Lebensstellung zu schaffen. Und ist es besser, die Tochter einem Schneidermeister oder einer Knabenschneiderin in die Lehre zu geben? Für gütige Belehrung dankt bestens
Eine getreue Leserin.

Frage 6539: Bestehen bestimmte gesetzliche Bestimmungen für Errichtung eines Ehevertrages? Oder haben die beiden Kontrahenten das Recht, einen Vertrag nach eigenem, freiem Ermessen und Uebereinkommen zu erstellen? Hat das Waisenamt wirklich ein Eheeinsprachrecht, wenn die Tochter (Doppelwaise) achtzehn Jahre alt ist? Der Bewerber ist durchaus unbescholtenen Charakters und tüchtig in seinem Beruf, aber er ist unbemittelt. Für gütige Meinungsäußerung wäre herzlich dankbar Eine Waise.

Frage 6540: Wie ist es mit einem jungen, siebzehnjährigen Mädchen zu halten, das weder für seine bisher regelmäßig betriebenen Sprach- noch Musikstunden mehr Interesse hat? Alles, was sie früher so gerne gethan hat, das ist ihr gleichgültig geworden. Handarbeiten soll sie nicht verrichten auf Befehl des Arztes, der Augen wegen. Nun ist das schon genug für ein Mädchen und jetzt kommt noch die Schlaffheit für das übrige Lernen dazu. Ich weiß wirklich nicht, wie ich mich als Mutter dazu stellen soll, und ich bin in rechter Sorge. Ich selbst hatte zeitlebens Freude an der Arbeit; je mehr davon an mich herantrat, um so lieber war es mir. Ich kann meine Tochter daher gar nicht verstehen, und mich reut die Zeit und das Geld, die für den Unterricht verbraucht worden sind, wenn es jetzt nutzlos sein soll. Ich wäre recht dankbar, zu hören, wie andere sich in diesem Falle stellen würden.
Eine bekümmerte Mutter.

Frage 6541: Ist irgendwo ein warmherziges Elternpaar, dem der Kindersegen versagt ist und das den innigen Wunsch hegt, dieses Glückes genießen zu können? Für ihr fünfzehn Monate altes, gesundes, kräftiges und liebliches Knäblein, dessen Vater sich als solcher verleugnet und dessen Mutter trotz angestrengter Arbeit das nötige Geld zur Erziehung nicht aufzubringen vermag, da keine verwandte Seele in der Lage ist, ihr die Last etwas zu erleichtern, sucht die Arme ein Plätzlein, wo es mit Liebe aufgenommen würde und ein warmes Heim fände. Sie thut es mit blutendem Herzen, daß sie das liebe Kind gänzlich von sich geben will, wenn sie mit diesem Opfer dem Kleinen eine schönere Zukunft schaffen kann. Es soll seine Mutter niemals kennen lernen, um ihm für später den Schmerz zu ersparen, sich zu ihr bekennen zu müssen und dafür scheel angesehen zu werden. Um des Kindes willen sucht die junge, verlassene Mutter ein Elternpaar, welches das Knäblein ganz als eigen annehmen würde. Dächte sie nur an sich selbst, so würde sie sich bemühen, bei gutdenkenden Leuten einen billigen Kostort zu finden, wobei sie ihr Kind doch besitzen könnte. Das Wohl des Kindes steht ihr aber höher als ihr eigenes Glück. — Die Mutter ist arbeitsam, tüchtig und bescheiden, und ihre Herrschaft zollt ihr volles Lob, auch stammt sie aus einer ehrenhaften, braven Familie, so daß Adoptiveltern in Beziehung auf ererbte Eigenschaften sich keine Sorge zu machen brauchen. Auf ernsthafte Anfragen wird mit Sendung der Photographie des Knäbleins und mit den nötigen Angaben gerne geantwortet. D. R.

Frage 6542: Hat eine der verehrl. Leserinnen eine längere Erfahrung über die Haltbarkeit der Hemdhosen? Ich würde im günstigen Fall, wenn dieses kombinierte Kleidungsstück nicht mehr Reparaturen erfordert, als dies bei den beiden separaten Kleidungsstücken der Fall ist, meine Aussteuer in dieser Weise herstellen. Ich wäre auch dankbar für einen guten Schnitt und würde das Muster nach Abnahme prompt wieder zurückstellen. T. K.

Frage 6543: Wie stellen sich die Kosten der Gasküche im Verhältnis zum Kochen mit Petrol oder mit Holz und Briquettes? Ich muß die Küche durch ein Dienstmädchen besorgen lassen, da ich als Frau mein Geschäft fortführen will. Ich kann daher nicht in jedem Fall auf die gleiche Achtsamkeit und Sparsamkeit rechnen, wie wenn ich selbst die Küche bediente. Für gütigen Aufschluß dankt bestens Braut in W.

Frage 6544: Kann ein Reisekorb den Koffer vollständig ersetzen? Leidet der Inhalt des Korbes bei schlechtem Wetter nicht Not? Um gütige Auskunft durch Erfahrene bittet Eine junge Leserin.

Antworten.

Auf Frage 6524: Ganz vorzügliche Auswindmaschinen, amerikanische und deutsche Fabrikate, mit Absteller, beste Gummiwalzen, auch solche extra präpariert für heißes Wasser, zu Waschmaschinen verwendbar, finden Sie in großer Auswahl bei Hrn. Mäder, Vertreter der Schmidt'schen Patent-Waschmaschinen, Marktgasse 16, St. Gallen.

Auf Frage 6529: Man kann Rosen mit verschiedenen Dämpfen, manchmal selbst mit Tabaksrauch, färben, aber das Resultat ist wenig haltbar. Mögen Sie nicht andere Sorten auf Ihre Rosenstämme pfropfen, so müssen Sie es mit dem Grund versuchen, in welchem die Stöcke stehen. Eisenhaltiger Thon färbt z. B. Geranien hochrot, wenn man solchen unter die Erde mischt; mit Rosen habe ich das noch nie versucht.
Fr. M. in B.

Auf Frage 6529: Weiße Rosen färben sich in in einer Stunde gelb, wenn sie in eine Lösung von 1 Gramm Pikrinsäure in 100 Gramm destilliertes Wasser gelegt werden. Zur Lösung der Säurekristalle muß das Wasser heiß sein; nach dem Erkalten werden die Rosen eingestellt. Eine Auflösung von Jodviolett färbt weiße Rosen blauviolett und eine Zusammenmischung von Curcuma und Safranin gibt hellscharlachfarbene Rosen. Hellrote Rosen werden in dunkelrote verwandelt, wenn sie in ein Bad von gelöstem Alaun und Safran gelegt werden. Da die Färbung vermöge der Haarröhrenkraft in den Stengeln aufsteigt und sich über die Blumen ausbreitet, so nützt es nichts, die ganzen Blumen in die Lösungen zu legen, sondern nur die Stiele sind hineinzustellen. Zur besseren Lösung einzelner Farben sind einige Tropfen absoluten Alkohols dem Wasser beizufügen. Man steht die Färbung nach zwei Stunden an den Rändern der Blumen beginnen, worauf sie sich bald über die ganze Blume ausbreitet.

Auf Frage 6530: Machen Sie eine Mischung von 2 Teile Kampfergeist, 1 Teil Salmiakgeist in 15 Teile Wasser und setzen Sie dieser Flüssigkeit etwas gereinigte Schwefelblüten und Kochsalz zu. Hiemit benetzen Sie recht oft die fleckige Stelle, und sie wird binnen kurzer Zeit gebleicht sein. Je nach der Empfindlichkeit der Haut kann oder muß man die Flüssigkeit noch mehr oder weniger abschwächen, denn es darf nicht das Gefühl von Hautbrennen entstehen.

Auf Frage 6531: Die von Ihnen konsultierten Aerzte, welche die Kinder gesehen haben, wüßten wohl am besten Auskunft zu geben. Ich würde den Fehler bei den Kragen und Halsbinden suchen und hätte den Sommer hindurch kurze, kalte Waschungen gemacht. Für letzteres ist es jetzt denklich zu spät, dafür kommt jetzt bald die Zeit für eine Fischthrankur. Von regelmäßigem Gurgeln mit stark verdünnter Borsäure in lauem Wasser habe ich schon schöne Resultate gesehen, aber eines hilft nicht für alle. Fr. M. in B.

Auf Frage 6531: Es können verschiedene Ursachen die Halskrankheiten begünstigen. Da ist in erster Linie die skrophulöse Anlage, eine übermäßige Empfindlichkeit des Halses. Ein Faktor ist die Verweichlichung, das ängstliche Abschließen des Halses von der Luft, das beständige Tragen von Halstüchern, das Offenhalten des Mundes beim Schlafen oder auch beim Wachen, das Vorhandensein einer sogen. Rachenmandel, welch letzteres das Auffassungsvermögen der Kinder hemmt, so daß sie in der Schule zurückbleiben. Oefter als man meint sind es indes Ausdünstungen von Abfallrohren (Schüttstein, Bad- und Waschraum, Ablaufkanal u. drgl.). Zu Halsleiden disponierte Kinder sind außerordentlich empfindlich für solche Ausdünstungen, die oft so geringfügig erscheinen, daß es eines besonders geschulten Geruchsorganes bedarf, um darauf aufmerksam zu werden. Dann ist es sehr oft die Nähe von Geflügelhöfen, Kaninchen- und Schweineställen, die halsleidenden Kindern durch ihre Ausdünstung verhängnisvoll wird. Ein gutes Heil- und Vorbeugungsmittel gegen die Halsentzündungen sind täglich mehrmalige Gurgelungen mit Wasser und Holunderessig, sowie der Genuß von Holunderthee oder Holundermus. Nebst den Gurgelungen sind tägliche kalte Abwaschungen des Halses unerläßlich, und ganz besonders das Einatmen von ungesunden Ausdünstungen muß ängstlich vermieden werden. M. M. in K.

Auf Frage 6533: In der Theorie kann man in guten Treuen zweierlei Meinung sein, aber die Praxis entscheidet auf Grund tausendfacher Erfahrung, daß es viel besser ist, wenn Sie Ihren spät heimkommenden Mann im Bett erwarten. Glauben Sie solcher Erfahrung, ohne zu viel darüber zu grübeln. Fr. M. in B.

Auf Frage 6533: Sie haben da einen scheinbar geringfügigen Punkt berührt; aber er ist eben nur scheinbar geringfügig. Es ist selbstverständlich, daß die junge Frau in ihrer fürsorgenden Liebe aufbleiben möchte, bis ihr Mann heimkommt, daß sie ihn bei seiner Heimkunft noch sehen, ihn noch bedienen und den Nachtgruß bieten möchte. Es hängt aber sehr von den Personen und von den Verhältnissen ab, ob das grundsätzliche Aufbleiben anzuraten ist. Ist der Mann ein Mann in des Wortes schönster Bedeutung, ist er das würdige Haupt der Gemeinschaft, der Hort und Schirm seiner Frau und repräsentiert er in der Ehe nicht nur die physische, sondern auch die moralische Kraft, und ist er es gewöhnt, sich selber jederzeit zu beherrschen, mit seinen Schwächen und seinen Leidenschaften fertig zu werden, sie zu überwinden, dann soll die Frau sich ohne weiteres nach dem Wunsch des Mannes richten. Ist es ihm behaglich, ist er dankbar dafür, seine Frau bei seiner Heimkunft noch freundlich auf ihn wartend, anzutreffen, so warte sie und zeige ihm, wie herzlich gerne sie dies gethan hat. Ist es ihm aber unbehaglich, wenn er sie wartend weiß, so daß er der Stunden, die er auswärts zubringen sollte oder möchte, nicht froh werden kann, so daß sie ihm zum Unbehagen werden anstatt zum Genuß; wenn er der Gewißheit bedarf, daß seine Liebste sich der sorglosen Ruhe hingibt, so daß seine Abwesenheit für sie keine Unruhe und kein Opfer in sich schließt, dann gebe sie nach dieser Richtung seinem Wunsche nach. Nun gibt es aber auch andere Fälle. Es kommt nicht selten vor, daß der junge Ehemann zwei Seelen in seiner Brust trägt, daß er seine Junggesellenfreiheit weiter genießen und die Annehmlichkeiten und der Freuden der eigenen Häuslichkeit teilhaftig sein wollte, wo der Mann trotz der besseren Einsicht in sich selbst die Kraft nicht findet, den bisher alltäglichen Verkehr mit den Freunden auf ein den neuen Verhältnissen angepaßtes Maß zu beschränken, wo der Gedanke an die daheim auf ihn wartende Frau ihm helfen muß, innert denjenigen Grenzen sich zu halten, die seine neue Stellung ihm ziehen. Es gibt Fälle, wo der Mann, der sich sonst beim geselligen Genusse sorglos gehen ließe, sich gewaltsam zusammennimmt, um sich bei seiner Heimkehr vor dem prüfenden Auge der Frau keine Blöße zu geben; wo er wünscht und verlangt, daß sie sich zur Ruhe begebe, um ihrer unbequemen Kontrolle enthoben zu sein. Und in diesem letztern Falle ist es vollauf zu begreifen, wenn eine liebende, um ihren Mann treubesorgte Frau mit völliger Außerachtsetzung der eigenen Bedürfnisse sich fortgesetzt den Schlaf entzieht und lange, bange Stunden des Wartens auf sich nimmt, um ihrem Mann unvermerkt eine moralische Stütze und Hülfe zu sein. Ob diese Hülfe und Stütze dann auf die Länge vorzuhalten vermag, das ist freilich sehr fraglich. Sobald aber die Nutzlosigkeit dieser Bemühungen erwiesen ist, so lehrt die Erfahrung, daß es besser ist, die Frau sei ihrer eigenen Gesundheit eingedenk; sie lege sich zeitig zur Ruhe und vermeide dadurch die ebenso unliebsamen als nutzlosen, oft so folgenschweren nächtlichen Erörterungen. Eine sehr zweckmäßige Einrichtung ist es überhaupt, wenn der spät aus der Geselligkeit heimkehrende Mann für den Rest der Nacht nicht das gemeinsame Schlafzimmer aufsucht. Die Frau muß um der Kinder willen schon mehr die Nachtruhe unterbrechen als für ihre Gesundheit gut ist, und ein gutdenkender, rücksichtsvoller Mann wird es daher vermeiden, der Frau seinerseits die Nachtruhe auch noch ohne dringende Notwendigkeit zu kürzen und zu stören. Wie bereits gesagt, hängt der Entscheid von der Persönlichkeit und von den Verhältnissen ab. D. R.

Auf Frage 6534: Das Erbrecht untersteht der kantonalen Gesetzgebung, und Sie würden sich darin wohl kaum zurecht finden. Sie gehen also zu einem älteren Notar, sagen ihm, um was es sich handelt, und er setzt dann das Testament auf, welches Sie bei ihm unterschreiben. Außer dem Notar, der durch sein Amt zur Geheimhaltung verpflichtet ist, weiß dann niemand um das Testament. Haben Sie noch lebende

Eltern oder Geschwister, so werden Sie wahrscheinlich nur über einen Teil (etwa die Hälfte) Ihres Vermögens frei verfügen dürfen. Fr. M. in B.

Auf Frage 6535: Wenn man die Photographie vor dem Lichte schützt (also in einem Album, in einem Kasten, der nur selten geöffnet wird), sollte sie sich unbegrenzte Zeit erhalten. Uebrigens wird jeder gute Photograph Ihnen das Bild auch ohne Platte vervielfältigen können; je mehr Exemplare Sie dann haben, je größer ist die Chance, daß solche sich unverändert erhalten. Fr. M. in B.

Auf Frage 6535: Lassen Sie das jetzt noch vorhandene Bild durch einen tüchtigen Photographen noch einmal reproduzieren und betonen Sie dabei, daß Ihnen besonders an der Haltbarkeit sehr viel gelegen sei. Verschließen Sie einen der Abzüge des Bildes in eine Enveloppe, so daß kein Tageslicht dazu kommt, so wird dieses Exemplar unverändert bleiben. K. T. in U.

Auf Frage 6536: Der gerade Weg ist der beste; man frage den jungen Mann, an welchem Ort oder an welchen Orten er früher gewohnt hat, mit wem er daselbst umgegangen ist und wo man sich nach ihm erkundigen kann. Weicht er der direkten Frage aus, so kann man ziemlich sicher sein, daß die Information ungünstig lauten würde. Fr. M. in B.

Auf Frage 6536: Es darf doch wohl angenommen werden, daß Sie wissen, wo der junge Mann hergekommen ist. Wenn Sie auf eine höfliche direkte Frage keine direkte offene Antwort erhalten, so wünscht man Sie nicht informiert zu sehen. Ist das Wissen Ihnen aber dennoch Bedürfnis, so übertragen Sie die Sache einem Informationsbureau oder einem Privat-Detektiv. Selbstverständlich kosten solche Recherchen aber Geld. Leserin in Z.

Feuilleton.

Wer wirft den ersten Stein?

(Fortsetzung.)

Die Spätkartoffeln hatten große Knollen. Hinter den schmalen Beeten voll Ringelrosen, Astern und Reseda wurde der Kohl rund und schoß der Salat in Samen.

Der junge Mann aus dem Gebirge war ein häufiger Gast in der Bahnwärterfamilie. Alle hatten ihn gern; er wußte so lustige Schwänke zu erzählen und spielte die Harmonika ganz wunderschön. Selbst Konrad Bruns blieb zu Hause, wenn er ihn kommen sah. Dann stellte Dorette ihm die Flasche von außen auf den Fenstersims und sorgte, daß nicht zu viel darin war.

Während der großen Hitze hatten sie abends in der Laube gesessen; jetzt war es schon kühl; durch das Sparrenwerk reichte der Flieder seine schwarzen Trauben.

Da war es besser auf der Hausbank bei der Wassertonne. Wie Konrad Bruns Hemdärmel leuchteten und wie ehrbar er aus seiner kurzen Pfeife rauchte!

Dorette hatte die Kinder bei sich, das eine schlaftrunken an ihre Seite gelehnt, das andere auf den Knieen. Neben ihr saß Schneiders Linchen, das immer erst eine reine, weiße Schürze vorband, ehe es kam, und Schuhflickers Ida, die heimlich ihre Sonntagsschuhe anzog, den dreien gegenüber auf einer umgestürzten Schiebkarre Heinrich Waldauer mit seinem Instrument.

Die Mädchen sangen und er begleitete. Es klang weithin in die stille Nacht. Hier und da öffnete sich leise ein Fenster.

Es war im September und duftete nach Grumt und Herbstblumen, nur daß es schwül war wie im Hochsommer und im Westen ein Gewölk stand, aus dem es ohne Unterlaß wetterleuchtete.

Die Mädchen hatten eben ein Lied zu Ende gesungen. Waldauer ließ nur noch das Nachspiel erklingen. Während er die Falten der Harmonika auseinanderzog und wieder zusammendrückte, sah ihm der Bahnwärter zufällig auf die Finger. Ein Blitz zuckte darüber, und Bruns sagte lachend und mit der Pfeifenspitze vor sich hindeutend:

„Da habe ich früher einen Ring gesehen, aber der ist jetzt weg. Ja, ja, so kann's kommen, daß einem was zuwider wird! Junge Mädchen, die halten nicht viel von den blanken, runden Dingern, die sie nichts angehen."

Der Hilfswärter antwortete nicht gleich, er schloß nur mit einem lauten Akkord. Dann lachte er kurz auf.

„Ja, lieber Gott, man kann daran geraten, wenn man jung ist und von der Welt nichts weiß! Daß ist aber nur schlimm für die Dummen, die meinen, so ein Ring sei eine Kette und sie müssen sich ihr ganzes Leben lang damit herumschleppen. Ich thu's nicht, das ist alles Zeug, was die Schwarzröcke ausgeheckt haben, und kein Vernünftiger kehrt sich heutzutage daran. Der genießt sein Leben und weiß, daß er nicht wiederkommt, denn zu Ende ist zu Ende, und wie der Baum fällt, so bleibt er liegen."

Er lachte nicht mehr, aber Konrad Bruns that es an seiner Stelle, laut und wiehernd.

„Nein, über so einen — so einen! Aber recht hat er — das Leben genießen, ha, ha! und wenn ich Dich satt habe, Dorette, und Deine sauren Gesichter, dann nehme ich mir das lustige Linchen und . . ."

Er wollte aufstehen und nach dem runden Halse des hübschen Mädchens greifen, doch er stolperte dabei und fiel auf die Bank zurück. Die Pfeife glitt ihm vom Munde und zerbrach; die Nachbarstöchter sprangen kreischend auf, und die Kinder erwachten mit Weinen.

Seitdem sahen Dorette und Waldauer sich selten. Er kam wohl oft, aber sie hatte immer zu thun, zu kochen, zu waschen. Nur wenn er ging, fanden ihre Augen das runde Fenster in der Küchenthür.

Und nun war es Winter geworden und eine finstere Nacht voll Schnee und Nebel.

In Heinrich Waldauers Wächterbude war es warm, so warm, daß es wie versengt roch.

Heinrich Waldauer saß an einem viereckigen Tisch. Mit dem Abendbrot mußte er längst fertig sein, aber der Brotkanten lagen noch auf der Ecke, die Wurstschalen neben dem fettigen Zeitungsblatt und das Salz in einer kleinen, blauen Tüte.

Der Mann las in einem Brief. Es konnte nicht zum erstenmal sein, denn er war schmutzig und zerknittert. Heinrich Waldauer ballte die Faust und nickte zornig mit dem Kopf.

„Ja wohl, herkommen! Ich werde ihr was! Eher soll sie noch das Geld — verdammte Last, verdammte —"

Er brach ab. Von draußen kam ein Ton, wie ein Schrei. Als er in die Thür trat, sah er, daß im Hause des Konrad Bruns noch Licht brannte und hörte deutlich ein Krachen, Fluchen, Geschrei und Weinen.

„Er hat sie wieder einmal gehörig vor," murmelte er unter seinem kleinen, blonden Schnurrbart. Seine Augen sahen forschend hinüber.

Da ging plötzlich die Hausklingel, der Lärm kam auf die Straße, eine große, dunkle Gestalt und zwei kleinere flogen in den Garten.

Der Hilfswärter zögerte einen Augenblick, dann schloß er leise seine Thür und horchte von innen.

Die ungleichen Schritte näherten sich.

„Mutter, der Schnee kommt durch meine Strümpfe, ich habe ja keine Schuhe an! Mich friert, Mutter! Ich bin so müde!"

„Gott, o Gott!" stöhnte die Frau. Da öffnete Heinrich Waldauer die Thür. Seine Blicke gingen an den halbnackten Kindern vorbei und hafteten auf Dorette, von deren Jacke die Fetzen hingen.

Wie weiß ihre Haut schimmerte, wo die Sonne sie nicht verbrannt hatte!

Das Gesicht der Bahnwärtersfrau flammte, ihre Augen waren dunkel vor Zorn.

„Kommen Sie herein, Frau Bruns, Ihre Kinder können den Tod davon haben!"

Sie waren darin, die Thür geschlossen. Der Mann nahm seinen Mantel und andere Kleidungsstücke; unter dem Tisch, in der Nähe des Ofens machte er den Kindern ein Lager. Dorette war auf die Pritsche gesunken. Anklagen, Verwünschungen kamen wild von ihren Lippen. Zuletzt brach sie in Schluchzen aus, und dann verging auch das.

Die Atemzüge der Kleinen klangen laut und regelmäßig. Heinrich Waldauer sprach kein Wort. Es war Dorette plötzlich, als müsse sie ersticken, als müsse sie aufspringen, um draußen einen rettenden Atemzug zu thun. Da legte sich ein Arm um die groben Falten ihres Hemdes, und eine Stimme sagte an ihrem Ohr: „Grämen Sie sich nicht um den — es gibt andere, die Ihnen gut sind — so gut — so gut — —

Die Lampe brannte nicht mehr, der Spalt im Ofen war schwarz geworden, durch das kleine Fenster kam der Morgen kalt und grau, als Dorette mit ihren Kindern heimlich die Wärterbude verließ.

(Fortsetzung folgt.)

Feuilleton.

Der Herr Chef.*)

Dapperlapapp! Wenn es wirklich wahr wäre, daß die Liebe durch den Magen geht, dann müßten ja die Küchenchefs verdienterweise die schönsten Liebeserlebnisse zu verdauen bekommen und mit ihnen die berufsverwandten prallen Köchinnen!"

„Und das glauben Sie nicht, daß in diesem Stande interessantere Liebesverhältnisse vorkommen, als bei Euch, nüchternen Kaufleuten?" erwiderte der dicke, schon ziemlich bejahrte Küchenchef eifrig dem hagern, blassen, spöttelnden Commis am Stammtische in der behaglichsten Ecke des „Grand Café du Soleil" in einer kleinen Residenzstadt.

„Bei Ihnen scheint wenigstens Gott Amor wenig Beschäftigung gefunden zu haben, sonst wären Sie nicht ein so mürrischer Junggeselle geworden!"

„Apropos, Herr Merkurius! Die Rosse, die den Haber verdienen, bekommen ihn eben nicht immer!" platzte der Chef heraus. „Aber dennoch bestehe ich auf meiner Behauptung!"

Um den berufsstolzen Koch nicht zu erzürnen, sondern ihn zu besänftigen und etwas einzulenken, entgegnete der Commis:

„Wohl! Bei den Köchinnen da gebe ich es zu; denn die Soldatenliebschaften, die sie hegen und pflegen, sind ja weltbekannt und stehen gewiß in direkter Beziehung zum Magen. Wenn irgendwo, so gilt hier: Die Liebe geht durch den Magen. Sonst steht dieses geflügelte Wort auf schwachen Füßen!"

Unzufrieden schaute der Chef seinem Vis-à-vis in die graublauen Augen und meinte dann kleinlaut:

„Wenn ich auch nicht zu den Glücklichen zähle, so weiß ich doch viele Kollegen, bei denen das Sprichwort tatsächlich zutraf und die ihm ihr Glück verdanken."

„Bitte, erzählen Sie mir einmal einen solchen Spezialfall!" brummte der Commis gleichgültig. „Ich bin zu begierig, aus dem Liebesleben der als böse bekannten Kochkünstler etwas zu erfahren, vor denen sich die kouragiertesten Weiber fürchten sollen!"

„Mit Unrecht sind wir als böse und jähzornig verschrieen!" korrigierte der Chef. „Ich möchte mal die Ordnung in der Küche sehen, wenn wir anders und nachläßiger wären. Und Sie, Herr Kaufmann, könnten bei etwas mehr Phlegma und weniger Arbeitsraschheit jeweilen eine halbe Stunde länger auf Ihre delikaten Imbisse warten!"

„Zugegeben!" lachte der, „aber nun zu Ihrer Kochliebesgeschichte!"

„Gut!" erwiderte der Chef und fuhr also fort: „Sie kennen vielleicht den Hotelier Hugo Vogt in Y. oder haben doch wenigstens von ihm schon gehört? Er ist ja weit über die Grenzen unseres Landes hinaus rühmlichst bekannt. Wir haben zur Zeit zusammen gearbeitet. Nun! Herr Vogt, vielleicht einer der besten, aber auch der strengsten Chefs, verdankt sein Familienglück direkt seiner Kunst. Es war im Jahre 18 . . Herr Vogt waltete als erster Chef in dem gut frequentierten Hotel I. Ranges „Europa", das durch seinen Komfort, durch seine delikate Küche und seine feinen Weine gleich berühmt war. Seit ein paar Jahren war es dort nun Usus geworden — zum größten Aerger des Chefs — zur Winterszeit, wenn die Frequenz eine kleinere ist, Kochlehrtöchter aus bessern Familien gegen gute Bezahlung aufzunehmen. Eine Ausnahme bei einem Hotel I. Ranges, die mit der Tochter eines der reichsten und angesehensten Herrn der Stadt nun mit den Töchtern der übrigen wohl oder wehe wie eine Tradition fortgesetzt werden mußte.

An einem schönen Januartage trat nun in elegantestem Kleide auch so ein vornehmes Kochlehrtöchterlein im „Europa" ein, um von Meister Hugo Vogt die Kunst zu erlernen, durch die die Frauen den Magen und damit die Liebe des Gatten zu erobern vermögen. Von Hause aus war sie nicht ans Arbeiten gewöhnt und schickte sich äußerst schlecht in ihre neue Lage. Sticken, Nähen und Klavierspielen 2c. waren bisher ihre Hauptbeschäftigungen gewesen und hatten sie kaum vor Langeweile zu schützen gewußt. Alice war eine äußerst schöne, wohlgewachsene Blondine, eine einzige Tochter und dazu steinreich. In den ersten paar Tagen sah Herr Vogt ihrem Treiben, das mehr ein Spielen war, gelassen zu, aber eines schönen Tages zog er die Saiten straffer an.

„Fräulein, was wollen Sie eigentlich hier in der Küche thun?" fragte er sie ziemlich barsch, daß sie ganz erschrack und tief errötete. „So lernen Sie in Ewigkeit nichts und ich liebe nicht, daß Fräulein nach einem Lehrkurse mein souveränes Königtum verlassen und nichts Rechtes gelernt haben. Entweder Sie bleiben ganz weg oder dann fügen Sie sich und thun pflichteifrig das, was ich Ihnen zeige und lerne! Verstanden?"

Die Folge davon war, daß Fräulein Alice am nächsten und den folgenden Tagen im „Europa" nicht erschien. Sie war beleidigt. Dafür kam aber ein Brief von ihrer um ihre Tochter zu sehr besorgte Mama an den Hotelier, worin sie sich über die schlechte Behandlung ihrer Tochter von seiten des Chefs mit vielen Worten beklagte. Der Hotelier ließ den Chef rufen und machte ihm Vorwürfe und Vorstellungen. Herr Vogt erklärte aber kurz und bündig, daß er eher seine Stelle aufgebe, so leid es ihm thun würde, als Trölereien in seiner Küche zu dulden. (Schluß folgt.)

*) Dem „Gastwirt" entnommen.

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Geh nicht vorüber.

Siehst du am Meeresstrande
Die Perle ruhn im Sande —
Nimm sie an deine Brust!
Wohl von den nächsten Wogen
Wird sie hinabgezogen
Und schaut nie mehr des Tages Lust

Und schlägt auf deinen Wegen
Ein Herz dir warm entgegen,
So geh nicht kalt davon!
Heut ist sein Kelch noch offen;
Wie leicht, vom Frost getroffen,
Schließt sich's auf ewig morgen schon!

Georg Scherer.

Memento!

Ein eigenartiges Vorkommnis wird aus Meißen erzählt. Ein dortiger Bürger machte wiederholt die Wahrnehmung, daß vom Mittagstisch übrig gebliebene und in der Küche aufgehobene Salzkartoffeln am Abend eine rote Färbung zeigten. Eines Tages färbte sich auch der nichtgenossene, ebenfalls in der Küche aufbewahrte Kalbsbraten rot. Da gleichzeitig die Hausfrau erkrankte und über Schwindel und Uebelkeit klagte, kam man auf die Vermutung, daß den Speisen Gift zugesetzt sein müsse, was sich auch insoferne bestätigte, als eine chemische Untersuchung des Farbenanstrichs der Küche ergab, daß beim Malen Anilinfarbe Verwendung gefunden hatte. Durch den Dampf in der Küche hatte sich die Farbe aufgelöst und die schädlichen Erscheinungen hervorgerufen.

Neues vom Büchermarkt.

Geschichte der Schweiz im 19. Jahrhundert von alt Nationalrat Theod. Curti, illustriert mit ca 400 dokumentarischen Reproduktionen und 50 großen Originalzeichnungen von A. Anker, H. Bachmann, E. Bille, L. Dünki, A. Hoffmann, J. Morax, P. Robert, H. Scherrer. 15 monatliche Lieferungen zum Subskriptionspreise von Fr. 1. 25; für Nicht-Subskribenten Fr. 2. —. Verlag F. Zahn, Neuenburg.

Curtis Schweizergeschichte im 19. Jahrhundert ist ein Prachtbuch nach Gehalt und Ausstattung. Dank dem bedeutenden Manne, der mit genialer Feder ein groß und gut Teil Schweizergeschichte geschrieben hat! Fürwahr, eine patriotische That ist's, wenn unsere Großen, nachdem sie von Stufe zu Stufe sich zu den höchsten Ehren des Landes emporgeschwungen, wenn sie kein ander und besser Ziel im Auge haben, als dem Volke zu dienen, an seiner Wohlfahrt zu arbeiten, ihr Volk in Bildung und Gesittung immer höher zu heben. Theodor Curti, der schon in den verschiedensten Stellungen seinem Volk und Land gedient, ist der Schöpfer eines nationalen Prachtwerkes sondern Gleichen. Und alle die Ereignisse, die verschiedenen Zustände, die wichtigsten Persönlichkeiten, die Curtis schriftstellerische Meisterhand so trefflich zu schildern verstand, sie sind zum großen Teil von berühmten Schweizerkünstlern bildlich dargestellt worden: 400 mannigfaltige Illustrationen beleben und schmücken das geschriebene Wort. Und daß das große, schöne Ganze nicht nur ein Privilegium der Reichen bleibe, ist Curtis Prachtwerk um einen selten billigen Preis von einem mutigen Verleger, F. Zahn in Neuenburg, herausgegeben worden. So mag es denn Eingang finden in Paläste und Hütten. Allen Schweizern will es nicht nur etwas, sondern viel bieten. Es redet von allen Bewegungen, die im Laufe des letzten Jahrhunderts stattgefunden. Ausführlich werden die Arbeiterfragen, die landwirtschaftlichen Bestrebungen, die industriellen Erfolge, das Eisenbahnwesen 2c. besprochen.

So möge denn das Schweizervolk Verfasser, Künstler und Verleger für die Mühen und Kosten, die ihnen durch das Buch erwachsen sind, durch Anschaffung desselben entschädigen. Sich selbst legt ein Jeder damit den größten Gewinn in die Hand. Et. Z.

Briefkasten der Redaktion.

Eifrige Leserin in N.-A. Wie wir von fachkundiger Seite belehrt werden, ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Art von Wringmaschinen Sie sich neben Ihre Waschmaschine anschaffen. Es gibt Gummiwalzen, die sich beim Gebrauche mit kaltem Wasser jahrelang tadellos halten, und aber bei der Verwendung an der Waschmaschine, wo mit heißer Lauge gearbeitet werden muß, in kürzester Zeit total verdorben und unbrauchbar werden. Sie müssen also eine Wringmaschine kaufen, deren Gummiwalzen speziell für den Gebrauch in heißem Wasser garantiert werden, sonst leiden Sie empfindlichen Schaden. Wringer mit Holzwalzen sind natürlich ohne weiteres auch für heißes Wasser zu gebrauchen.

Frl. L. Z. in N. Der Telephondienst wird Ihnen kaum passen. Widmen Sie sich der Hauswirtschaft, speziell dem Kochen. Sie bleiben dabei gesunder und stellen sich finanziell besser, wenn Sie etwas Tüchtiges leisten. Und an Respekt und zusagender Behandlung wird es Ihnen auch nicht fehlen.

Frl. R. H., Bâle. Antworten, die eine Geschäftsempfehlung in sich schließen, sind mit dem vollen Namen der einsendenden Person zu versehen, da in erster Linie unsere eingetragenen Abonnenten und Inserenten zu berücksichtigen sind. Bei einigem Nachdenken werden Sie diesen Standpunkt gutheißen müssen.

Interessierter Leser in A. Unsere Anfrage für Erlaubnis zur Namensnennung ist abschlägig beschieden worden, doch kann eine schriftliche Aeußerung Ihrerseits an die betreffende Adresse befördert werden. Frankatur ist beizulegen. — Was den zweiten Punkt anbetrifft, so haben Sie mit Ihrer brieflichen Antwort zu lange zugewartet. Die Frage kam aus einem Kurorte und ist diese Adresse nun hinfällig geworden. Als bloßer Leser durch den Leseverein, wo Sie das Blatt erst lang nach dessen Erscheinen zu Gesichte bekommen, dürfen Sie mit derart verspäteten Antworten kaum auf Erfolg rechnen. Versuchen wollen wir es immerhin.

DIE VERDAUUNG.

Wenn Sie über die Unannehmlichkeit schlechter Verdauung hinwegkommen wollen, so nehmen Sie einige Tropfen Pfeffermünzgeist **„Ricqlès"** in einem Glase Zuckerwasser. Mit einem sehr angenehmen Geschmack besitzt der **„Ricqlès"** die Eigenschaft, den Magen anzuregen und die Kopfschmerzen (Migraine) zu zerstreuen. Verlangen Sie **Ricqlès.** Außer Wettbewerb. Mitglied des Preisgerichts. Paris 1900. [1887

Lungenleiden. **„Antituberkulin"** heilt rasch selbst hartnäckige Fälle von chronischem **Lungenkatarrh** und **Asthma** und bringt bei **Schwindsucht** Linderung der Beschwerden. Husten und Schmerzen verschwinden in kurzer Zeit. Neuestes **Spezialheilmittel!** Viele Anerkennungsschreiben. Preis Fr. 3.50. Dépôts: Apoth. A. Lobeck in Herisau; Markt-Apotheke in Basel [1954

Kräftigungsmittel.

Herr Sanitätsrat **Dr. Nicolai** in **Greußen** (Thüringen) schreibt: „Ich kann Ihnen nur wiederholen, daß Dr. Hommel's Hämatogen **speciell bei Lungenschwindsüchtigen** von **ausgezeichnetem und überraschendem Erfolge** war. Ich werde es gerne empfehlen, da die Empfehlung aus meiner vollen Ueberzeugung stammt."
Depots in allen Apotheken. [958

Siehe in den Annoncen: Die Grands Magasins du Printemps de Paris.

Zur gefl. Beachtung.

Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermittelt, muss eine Frankaturmarke beigelegt werden.

Inserate, welche in der laufenden Wochennummer erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwoch vormittag in unserer Hand liegen.

Schriftlichen Auskunftsbegehren muss das Porto für Rückantwort beigelegt werden.

Es sollen keine Originalzeugnisse eingesandt werden, nur Kopien. Photographien werden am besten in Visitformat beigelegt.

Auf Inserate, die mit Chiffre bezeichnet sind, muss schriftliche Offerte eingereicht werden, da die Expedition nicht befugt ist, von sich aus die Adressen anzugeben.

Wer unser Blatt in den Mappen der Lesevereine liest und dann nach Adressen von hier inserierten Herrschaften oder Stellesuchenden fragt, hat nur wenig Aussicht auf Erfolg, indem solche Gesuche in der Regel rasch erledigt werden.

In einer sehr respektablen Wirtschaft und Metzgerei auf dem Lande findet eine brave und anständige Tochter rechtschaffener Eltern Stellung zur Besorgung der Hausgeschäfte und zur Mithülfe beim Servieren. Es ist nicht unbedingt notwendig, dass sie selbständig kochen kann, doch ist Gelegenheit geboten, dies unter Anleitung der Hausfrau zu lernen. Guter Lohn und gute Behandlung. Offerten unter Chiffre S 2093 befördert die Expedition. [2093

Ein junges Mädchen vom Lande, anständig, treu und bescheiden, findet Stelle als Hülfe der Haushälterin, wo es sich in allen Hausarbeiten perfekt machen kann. Gute Behandlung und mütterliche Fürsorge. Bei Achtsamkeit und Anstelligkeit ist nach Verlauf einer bestimmten Zeit Anstellung als bezahlte Hülfe zugesichert. Anmeldungen von Eltern oder Vormündern nimmt die Expedition zur Beförderung entgegen unter Chiffre A 2017. [2017

In einer Familie von abwechselnd zwei bis drei Personen, in schöner, gesunder Seegegend, fände eine brave, treue Tochter aus guter Familie sehr nette Stellung. Sie hätte mit der alleinwohnenden Hausfrau die häuslichen Arbeiten zu besorgen und im Garten, der von einem Fachmann unterhalten wird, sich etwa mit Pflücken etc. zu bethätigen. Regelmässiger früher Feierabend und jeden Sonntag Nachmittag frei. Eigenes schönes Zimmer mit Aussicht auf den See. Familienanschluss und Lohn je nach Leistungen. Alter nicht unter 18 Jahren. Bescheidenes, freundliches Wesen, Willigkeit und gute Manieren sind Bedingung. Offerten unter Chiffre B 2076 befördert die Expedition. [2076

Das Ideal der Säuglingsnahrung ist die Muttermilch; wo diese fehlt, 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. [1608

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

1984
Die von Kennern bevorzugte Marke.

Fango-Heilanstalt Thun

empfiehlt sich zu erfolgreichen **Fangokuren** gegen **Rheumatismus** aller Art, **Gicht, Ischias, Ausschwitzungen** und **Verstauchungen, Frauenkrankheiten** u. s. w., sowie zur Anwendung von Dampf- und Heissluftbädern, Kohlensäure-, Fichten-, Schwefel-, Elektrischen und Winternitzschen Halbbädern etc. [1645
Telephon. Prospekte gratis.
Leitender Arzt: Herr **Dr. Bruhin.**

(H 3945 X) [1863

Eine TADELLOSE BÜSTE
erzielt man in 2 Monaten durch den Gebrauch von RATIÉ'S
PILULES ORIENTALES
die einzig echten u. als *gesundheits-zuträglich* garantirt,
welche ohne die Taille vergrössern
ein **Graziöses Embonpoint** erzeugen.
Flacon mit Notiz Fr. 6,35. Man wende sich an Apth. P. Doy & F. Cartier, *Genf* 12, Rue du Marché, oder direct an Apth. RATIÉ, 5, Pass. Verdeau, Paris

Wizemann's feinste Palmbutter

garantiert reines Pflanzenfett, vom Kantonschemiker in St. Gallen als *gesundes Kochfett befunden,* selbst für schwache Magen leicht verdaulich, eignet sich *vorzüglich* zum *Kochen, Braten* und *Backen.* Infolge ihres hohen Fettgehaltes und billigen Preises ca. *50 % Ersparnis* gegen andere Buttersorten.

Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. $2^1/_2$ Kg. zu Fr. 4.40, $4^3/_4$ Kg. zu 8 Fr. frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger. [1571

R. Mulisch, Florastr. 14, **St. Gallen.** Hauptniederlage für die Schweiz.

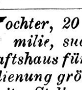
Ein alleinstehendes Fräulein, diplomierte Lehrerin, englisch und deutsch sprechend, wünscht als Pensionärin in eine Familie einzutreten, wo ihr Gelegenheit geboten wäre, ein vornehmes gesellschaftliches Leben und den feinen Umgangston kennen zu lernen. Sie sucht verständnisvolle Anleitung einer fein gebildeten und taktvollen Hausfrau und wünscht dieselbe in ihren Pflichten zu unterstützen. Daneben wäre sie bereit, gut erzogene Kinder — ohne bestimmte Verpflichtung — zu unterrichten und sie auch musikalisch zu fördern. Dauer des Aufenthaltes ein Jahr. Gefl. Offerten mit näheren Angaben, auch des Pensionspreises und von Referenzen sind an Chiffre Q 2078 erbeten und werden im Verlaufe von drei Wochen beantwortet. [2078

Tochter, 20 Jahre alt, aus guter Familie, sucht Stelle in einem Herrschaftshaus für den Tafelservice oder zur Bedienung grösserer Kinder. Wäre auch bereit, Stelle im Ausland anzunehmen. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten richte man gefl. unter Chiffre FS 2092 an die Expedition dieser Zeitung. [2092

Bei einer anerkannt tüchtigen Damenschneiderin findet eine Tochter Aufnahme zur Absolvierung einer gründlichen Lehre. Ebenso ist Stelle frei für eine Ausbildungstochter für Damenschneiderei und Konfektion. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre G 2047 befördert die Expedition. [2047

Gesucht: *(O F 1532)*

für eine ***Tochter,*** *die noch der Anleitung bedarf,* ***Stelle in Pfarr-*** *oder* ***Lehrerhaus*** *auf dem Lande, wenn auch für den Anfang ohne Lohn. Gefl. Offerten erbeten per Adr.* ***M. Steinmann,*** *Metropol,* ***Zürich.*** [2063



Reese's Backpulver
f. Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich.
2083]

Damen-, Herren-, Knaben-
LODEN Zürich **Jordan & Cie**
Mittlere Bahnhofstrasse 60.
Meterweise. Muster franko. [1734
Maassanfertigung — tailor made.

Pension Bel-Air
LAUSANNE.

In meiner kleinen Familie finden junge Mädchen, welche die französ. Sprache erlernen und l'école supérieure besuchen wollen, herzliche Aufnahme. Angenehmes Familienleben, gesunde Lage, grosser Garten, mässige Preise. [2046

Mad. Maitre Dunoyer.

Man verlange ausdrücklich die gesetzlich geschützte Marke
„KNORR"
Zu haben in allen besseren Lebensmittelgeschäften. [2048

Versand direkt an Private von
St. Galler Stickereien
in nur tadelloser Ware für **Frauen-, Kinder-** und **Bettwäsche, Taschentücher** u. s. w. in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen. — Man verlange die Musterkollektion von 1572
R. Mulisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

Praktikol!
Prima Schweizer Fabrikat.

Erspart alles Wichsen und Blochen der Fussböden! — Konserviert Linoleum. Prachtvoller Glanz ohne Glätte! — Gestattet feuchtes Aufwischen! — Holzstruktur sichtbar! Bei jedem Boden anwendbar! — Sofort trocken! — Völlig geruchlos! Grösste Haltbarkeit! (Viele Monate)

Verlangen Sie Prospekte bei den alleinigen Fabrikanten
Lendi & Co.,
(Direkter Détail-Versand.)
Zürich I, Fraumünsterstr. 17.

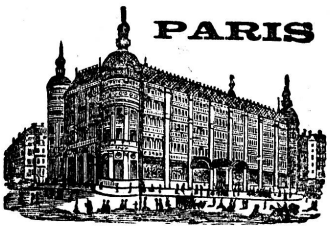
Man achte genau auf den gesetzl. geschützt. **Namen „Praktikol" und die Firma,** da minderwertige Nachahmungen existieren.

***Dépôts:** Droguerien Fleischmann, Konradstrasse 39; Gerig, Hottingerbazar; Wernle, Demiéville & Cie.; L. Widmer, (Meier-Schaad) in Zürich.*

(Forts. folgt.) [1964

Für
Frauen
Gratis-Prospekt
über sämtliche in das
Wochenbett
nötigen
Sanitäts-Artikel
(für Wöchnerin und Kind)
empfiehlt [2094
Hausmanns
Hecht-Apotheke
ST. GALLEN.

Baumwolltücher
ausgesuchte prima Qualitäten werden ½stückweise ca. 30 Meter **zu niedrigsten Engros-Preisen** geliefert vom Fabriklager **Jacques Becker, Ennenda, Glarus.**
Muster franco zu Diensten. [2043



GRANDS MAGASINS DU
Printemps
NOUVEAUTÉS

Die geehrten Damen, denen unser neuer Winter-Catalog nicht zugegangen sein sollte, wollen ihre diesbezüglichen Anfragen gefl. an

JULES JALUZOT & Cie, Paris,

richten. Die Zusendung desselben erfolgt alsdann vollständig Kostenfrei.

Versendung aller Aufträge von mindestens 25 Franken, zoll-und portofrei, mit einem Preiszuschlage von 5%.

Eigenes Speditionshaus für die Schweiz, in BASEL, 14, Aeschengraben, 14.

(H 8630 X) [2091

Berner Kochkurse für Frauen und Töchter.
Gegründet 1889 (H 4849 Y)

Lokal: Kirchgasse 2, vis-à-vis dem Münster, Bern.

Kursleiter: **A. Buchhofer,** Küchenchef.

Der nächste Kurs findet statt vom **6. Oktober bis 7. November.** Die darauffolgenden Kurse werden nach Erstellung des neuen Lokales im Monat Mai und Juni stattfinden. Für Auswärtswohnende Zimmer und Pension im Hause. Prospekt gratis und franko. [2090

Tuch- Versandthaus MÜLLER-MOSSMANN *Schaffhausen*
Grösstes Spezialhaus der Schweiz in Herren- & Knabenkleiderstoffen. —— Versandt auch an Private zu wirklichen Engrospreisen. —— Muster franco.

20 Prozent billiger als durch Reisende. [2086

Parketol
in der Schweiz gesetzlich geschützt, einziges Mittel für Parkettböden, das feuchtes Aufwischen gestattet, Glanz ohne Glätte gibt, jahrelang hält, Linoleum conserviert und auffrischt. Wichsen und Blochen fällt ganz fort; geruchlos und sofort trocken. Zeugnisse etc. auf Anfrage. Das Liter gelblich zu 4 Fr und farblos zu Fr. 4.50 nur allein echt zu haben in folgenden Dépôts:

Baden: L. Zander, Apotheke.
Basel: Fr. Frey zum Bichhorn.
Burgdorf: Ed. Zbinden zur alten Post.
Frauenfeld: Handschin & Comp.
Horgen: J. Staub.
Luzern: Gisler & Reinhart.
Rapperswil: Louis Griesser.
Rorschach: L. Zander & Co., Apotheke.
Rüti (Kt. Zürich): H. Altorfer.
Schaffhausen: Gebr. Quidort.
Winterthur: C. Ernst z. Schneeberg. Gebr. Quidort.
Zürich: H. Volkart & Co., Marktgasse. A. von Büren, Lintheschерplatz.

Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahmungen, die unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden. [1594

✚Um Schlank✚ zu werden

unter gleichzeitiger Befestigung der Gesundheit bediene man sich der **"Pilules Apollo"**, deren wirkendes Princip das (aus Pflanzen gewonnene **"Vesiculosine"** ist. Diese von ärztlichen Autoritäten **für gut befundenen Pillen machen** *schlank, wirken aber nicht nachteilig* auf die Gesundheit **wie so viele andere Produkte. Sie** *führen nicht ab,* **sondern wirken direkt auf die Ernährung und auf die Fettstoff-Zellen. Ausser der Heilung von übermässigem Embonpoint regularisiren die "Pilules Apollo"** die Funktionen, verjüngen die Gesichts-Züge und verleihen dem Körper Gewandtheit und Kraft wieder. *Dies ist das Geheimnis jeder Frau, die sich eine schlanke und jugendliche Gestalt bewahren will.* — Die **"Pilules Apollo" sind selbst den delikatesten Naturen beiderlei Geschlechts zuträglich** und können nie der Gesundheit schaden. Die ungefähr zweimonatliche Behandlung ist leicht befolgen und das definitive Resultat bleibt vollständig forbestehen. — **(Gesetzlich geschützte Marke).**

Flacon mit Notiz fr. 6.35. — Gegen Nachnahme fr. 6.75. Man wende sich an Herrn [1864
J. RATTÉ, Aneth., **5, Passage Verdeau, Paris, IX.**
Depot in GENF: Droguerie **P. DOY & F. CARTIER, 12, Rue du Marché.**
Man verlange auf den Schachteln den Stempel der "Union des Fabricants".

(H 3945 X)

Khiva
Schindlers Patent-Büstenhalter

Schweiz. Patent 6264, der beste und einzig richtige Corset-Ersatz, **ist immer noch unübertroffen.** Wertvolle hygieinische Neuerung. Originalpreise:

A.	B.	C.	F.	D.	Extragrosse Nr.
Fr. —.—	10.—	13.—	15.—	20.—	etwas mehr.

dehnbares Reform-Corset, ohne Gummi. Elastisch bei jedem Atemzuge. Gibt eleg. Figur. Silb. Medaille. Schweiz. Patent 16500. Originalpreise: Qualität I Fr. 10.—, Ia Fr. 13.—.

Prospekte mit zahlreichen Empfehlungen von Aerzten und Privaten gratis. Bei Bestellung Angabe von Taillen- u. Brustweite, überm Kleid gemessen, erbeten. [1974

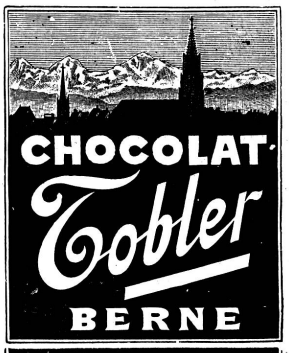
Generalvertretung für die Schweiz:
Peters & Co., Forchstr. 51, Zürich V.

Walliser Trauben
schönste Auswahl, 5 Kilo brutto für Fr. 4.40 bei **David Hilty,** Weinbergbesitzer in **Siders** (Wallis). [2084

Saponina ✚ Patent 420
Bestes aller existierenden
Waschpulver.

Ersetzt Schmierseife u. Soda vollständig, macht die Wäsche auch ohne Bleiche blendend weiss und erspart Zeit und Geld bei grösster Schonung der Stoffe. In Anstalten, Hotels, Waschereien, wie auch bei Privaten mit bestem Erfolg eingeführt. Ware lieferbar in Kisten von
à 25 50 100 kg, in Fässs. à 120—200 kg
à 48 45 42 Cts. per kg 40 Cts.
franko jede Schweizer-Bahnstation Verpackung frei. Prospekte u. Muster auf Verlangen sofort franko. [1916

Alleinverkauf für die Schweiz:
Alb. Schubiger, Luzern.
Wiederverkäufer und Vertreter werden gesucht.



SCHWEIZ. MILCH CHOCOLADE
CHOCOLAT CRÊMANT [1534

Kuranstalt Küssnacht a. Rigi.
Das ganze Jahr offen. Zu jeder Zeit Aufnahme chron. Kranker jeder Art, besonders Nervenstörungen, Gicht, Rheumatismus, Fettleibigkeit, chron. Katarrhe, Magen u. Darmstörungen, Blutarmut etc. (R 65 R) [1845
Prospekte durch die **Kurverwaltung.**

Telephon. **Walliser Trauben** Telephon.
Kistchen, 5 Kg., **Fr. 4. 50** frc.
F. de Sépibus
Sion (Sitten). [2072

Papeterien
à Fr. 2. — [1989
schöne Schachtel, enthaltend 100 Bogen feines **Briefpapier,** 100 **Couverts,** Bleistift, Federhalter, Siegellack, 12 Stahlfedern, Radiergummi, Tinte, Löschpapier, nützliche Ratschläge, wie man Geld verdient. Zusammen nur **Fr. 2.—** franko bei Einsendung, sonst Nachnahme. (5 Stück Fr. 8.—, 10 Stück Fr. 15.—).

A. Niederhäuser
Papierwarenfabrik, **Grenchen.**

J. Nörr Zürich Bahnhofstr. 77
vorm. Teilhaber der erl. Firma Jordan & Cie. altbekanntes, renommiertes grösstes Special-**Loden-**Geschäft d. Schweiz
Herren-, Damen-Nouveautés
meterweise; Massarbeiten. Fertige Loden-Artikel! [1742
Muster- u. Modebilder franco.

Als feinstes Kaffeesurrogat
ist bekannt die **Zuckeressenz** von Leuenberger-Eggimann in Huttwyl. Aerztlich empfohlen. [1617
Erste Kaffee-Essenzfabrik der Schweiz mit goldener Medaille diplomiert.

Kaiser-Borax

für Toilette und Bad.

Nur echt, wenn mit nebiger Schutzmarke und ausführlicher Anleitung.
Specialität der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

Der chemisch reine **„Kaiser-Borax"** ist das natürlichste, mildeste und gesündeste **Verschönerungsmittel** für die Haut und eignet sich daher besonders zum täglichen Gebrauch im Waschwasser, sowie als Zusatz zum warmen Bad. Unübertrefflich zum Reinigen von Mund und Zähnen, sowie als antisept. Heilmittel in der Krankenpflege. In roten Kartons zu 15, 30 und 75 Cts. [1847

Kaiser-Borax-Seife mit Veilchen-Duft (in Stücken zu 75 Cts.)
Beste und wirksamste Toiletteseife zur Hautpflege.

[1584

Erlernung der Buchführung

durch briefliche und schriftliche Lectionen. **Alle Systeme. Garantierter Erfolg.** Man verlange Gratisprospekte. [1429

Boesch-Spalinger, Bücherexperte
Zürich.
Etabliert seit 1888. **Stellenvermittlung.**

Bienenhonig

feinsten schweizerisch. Blütenhonig, verkauft mit Garantie für **Echtheit** in Büchsen à 1, 2 u. 4½ Kilo à Fr. 2.40 per Kilo [2003

Max Sulzberger, Horn a. B.

Berner-

LEINWAND zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch- und Küchentüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brot-Tüchern und **Berner-** [2001

Halblein

stärksten naturwollenen **Kleiderstoff**, für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl, bemustert Privaten umgehend:

Walter Gygax, Fabrikant in Bleienbach.

[2032

Rausch Haarwasser

das beste Pflegemittel der Haare gegen Haarausfall und Schuppenbildung. Wo nicht erhältlich direkt durch [1827

J. W. Rausch, Emmishofen.

Sämtliche Damen- u. Kinderkonfektion
fertige **Kleider** u. **Oberjupes**
für Erwachsene und Töchter, neueste **Kleiderstoffe, Flanelle, Wolldecken** etc. zu festen, billigen Preisen.

Bruppacher & Co.
Oberdorfstr. 27, neben Grossmünster.
Firmabestand seit 1840. Ehrendiplom 1894. [1782

Ich litt 9 Jahre lang an **Magenkatarrh** und konnte nirgends Heilung finden. Vor 7 Monaten wandte ich mich schriftlich an Herrn Popp und wurde durch den Gebrauch einer 4wöchentlichen Kur vollständig geheilt, so daß ich mich seitdem ganz gesund fühle. Mit dankerfülltem Herzen empfehle ich allen Leidenden, sich von Herrn J. J. F. Popp in Heide, Holstein ein Buch und Frageschema kostenlos senden zu lassen. [1718

Frau Schönenberger-Seiterle, Safrangasse, Nr. 2, Schaffhausen.

Haushaltungsschule

Château de Chapelles, s. Moudon, Waadt.

Kursus vom 1. November 1902 bis 1. April 1903. Preis 350 Fr.
Kochen, Weissnähen, Konfektion, Waschen, Bügeln etc. Französisch und Klavierunterricht auf Wunsch. (H 4520 L) [2071

Vorsteherin: Mme Pache-Cornaz.

Kochschule St. Gallen.

Gegründet vom Frauenverband St. Gallen, Sektion des Schweizer gemeinnützigen Frauenvereins.

Montag den 20. Oktober beginnt wieder ein achtwöchentlicher **Kochkurs für feine Küche** im „Talhof".

Kursgeld Fr. 80. —

Anmeldungen nimmt entgegen und versendet Prospekte die [2079

Haushaltungsschule St. Gallen
(Za G 1226) Sternenackerstrasse 7.

Kochkurse in Heiden.

Dauer 6 Wochen. **Beginn 12. Oktober.**
Familienleben. Prospekte. Referenzen.
2088] (H 3043 G) **Frau Weiss-Küng.**

Spielwaren *Spezialität*
FRANZ CARL WEBER
62 Mittlere Bahnhofstrasse 62
ZÜRICH

[2040

Passugger Ulricusquelle.

Vorzügliches Heilmittel bei Magen- und Darmkatarrh, Gallensteinen, Gelbsucht, Zuckerharnruhr, Fettleibigkeit und bei Katarrhen der Respirationsorgane. (H 1834 Ch) [2032

Ueberall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken erhältlich.

Herrenkleider

werden unzertrennt chemisch gereinigt, wenn die Farbe abgestorben, aufgefärbt und auf Wunsch unter billigster Berechnung repariert.

Färberei und Chem. Waschanstalt [1900

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

Berner Leinen

Bett- Tisch- Küchen- Handtuch- Hemden- Rein- u. Halb-

Nur garantiert **reellstes, dauerhaftestes** eigenes Fabrikat.
Jede Meterzahl. Muster franco. **Spec. Brautaussteuern** Monogr.-Stickerei. Billige Preise.

Müller & Co., Langenthal (Bern)
Leinenweberei mit elektrischem Betrieb und Handweberei [1531
Lieferanten der Eidgenossenschaft und vieler gr. Hotels und Anstalten

Gegen Keuchhusten

wird das

Antimicrobin

(gesetzlich geschützt)

als **sicherstes** und **unschädliches** Mittel ärztlich empfohlen. Wird **verdampft** und **nicht eingenommen.** [1891

Zu haben à 3 Fr. per Schachtel in den **Apotheken.** Hauptdepot: **Apotheke zur Post, Heinrich Jucker, Zürich V.**

[1900 (H 1 L)

J. KLAUS
LE LOCLE (SCHWEIZ)

Heirate nicht

ohne Dr. Retau, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwigs Verlag** in **Luzern.** [2029

Abnehmern beider Werke liefere gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen" (preisgekrönt).

Amerik. Buchführung lehre gründlich durch Unterrichtsbriefe. Erfolg garantiert. Verlangen Sie Gratisprosp. [1459

H. Frisch, Bücherexp., **Zürich.**

[1585

Geschmackvolle, leicht ausführbare Toiletten, Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode

mit der Unterhaltungsbeilage **„Im Boudoir".**

Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit 48 farbigen Modebildern, über **2800 Abbildungen, 24 Unterhaltungsbeilagen** und **24 Schnittmusterbogen.**

Vierteljährlich: K. 3.— = Mk. 2.50

Gratisbeilagen:
„Wiener Kinder-Mode"
mit dem Beiblatte
„Für die Kinderstube"
sowie **4 grosse, farbige Modenpanoramen.**
Schnitte nach Mass.

Als Begünstigung von besonderm Werte liefert die „Wiener Mode" ihren **Abonnentinnen** Schnitte nach Mass für ihren eigenen Bedarf und den ihrer Familienangehörigen **in beliebiger Anzahl gratis** gegen Ersatz der Expeditionspesen unter Garantie für tadelloses Passen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestückes ermöglicht wird.

Abonnements nehmen alle Buchhandlungen und der Verlag der **„Wiener Mode"**, Wien, IV. Wienstrasse 19, unter Beifügung des Abonnementsbetrages entgegen. [1024

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

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

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1609

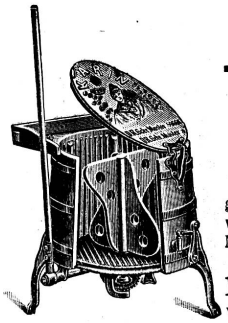
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Stylvolle Handarbeiten

vorgezeichnet und angefangen in grosser Auswahl. Stets **Neuheiten** und **Extra-Anfertigungen**. Spezialität in **Smyrna Knüpfarbeiten**. Erstellung **feiner Handstickereien** aller Art auf **Wäscheausstattungen, Konfektion, Meubles** und **Dekoration**. Stickstoffe und Materialien, Vorzeichnungen und Montierungen. Warenverzeichnis und Auswahlen zu Diensten. [2049

Babette Kisling, Diessenhofen
Broderie und Tapisseriewaren-Manufaktur.

Karin.



Waschmaschine.

Neuestes und bestes Fabrikat. Grösster Waschеffekt.

Aeusserst leichter Gang. Schonung der Wäsche garantiert. Kann für **„grosse Wäsche"**, sowie mit **wenig Wasser für Kinderwäsche** verwendet werden. Maschinen probeweise zur Verfügung. (O F 1383

General-Vertrieb: [2074

PAUL KELLER, Affoltern a. A.
Wringer, Patent-Mangeln, Buttermaschinen.

Institut Martin

für junge Leute **Marin bei Neuchâtel.**

Französisch und Handelsunterricht.

Prachtvolle Lage. Grossartige Aussicht auf den See und die Alpen. Moderne Einrichtung und Garten. Vollständige und schnellste Erlernung des Französischen und der übrigen modernen Sprachen. Mathematische und naturwissenschaftliche Fächer. Handelslehre. **Specielle Vorbereitung auf die Examen für den administrativen Post-, Telegraphen- und Eisenbahndienst.** Diplomierte Lehrer. Referenzen von zahlreichen früheren Schülern. Rationelle Körperpflege. Gymnastik. Football. Sorgfältige Erziehung

1520] (H 5992 N) Der Direktor und Eigentümer: **M. Martin**, Professor.

Liebig's

Fleisch-Extract

fehlt in keiner guten Küche.

[1647

Neu! **Neu!**

Hygienischer Rockhalter „Medizis"

ist der vollkommenste

Corsett-Ersatz.

Sehr empfehlenswert für Damen und Mädchen, welche **Gesundheit** und **Wohlbehagen** wünschen. Unentbehrlich für **Sporttreibende** und alle Personen mit **sitzender** Lebensweise. **Aerztlich geprüft. Patent Nr. 22,265.** [2085

Frau Ebneter, Neugasse 43, St. Gallen.

Dr. Wander's Malzextrakte

36jähriger Erfolg. **Fabrik gegründet: Bern 1865.** 36jähriger Erfolg.

	Preis
Malzextrakt mit Eisen. Leichtverdauliches Eisenpräparat bei allgemeinen Schwächezuständen und Blutarmut	Fr. 1. 40
Malzextrakt mit Bromammonium, gegen Keuchhusten, ein glänzend erprobtes Linderungsmittel	„ 1. 40
Malzextrakt mit glycerin-phosphorsauren Salzen, wird mit Erfolg bei allgemeiner Erschöpfung des Nervensystems angewendet	„ 2. —
Malzextrakt mit Pepsin und Diastase. Verdauungsmalzextrakt zur Hebung der darniederliegenden Verdauung	„ 1. 40
Neu! Leberthran-Emulsion mit Malzextrakt und Eigelb. Ausserordentl. leicht verdaulich u. sehr angenehm schmeckend. Kräftigungsmittel	„ 2. —

Dr. Wanders Malzzucker und Malzbonbons.

Altbewährte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht, überall käuflich. [1417

Die Anstalt „Philadelphia"

in **HERISAU**

in ländlicher, stiller Umgebung gelegen, empfiehlt sich zur Aufnahme von **epileptischen Kranken** beider Geschlechter in jedem Alter, sei es zu einer Erholungskur oder dauernder Versorgung unter christlicher Leitung bei angemessener Beschäftigung. Günstige Bedingungen. [1625

Achtungsvoll **J. Jetzler-Müller.**

Damen- und Herren-STRÜMPFE

Franko-Lieferung

Nur innerhalb der Schweiz

Herren- und Damenstrümpfe	Ia Flor, lederfarben, schwarz	Fr. 1. 25
„ „ „	Seide und Wolle, beige und schwarz	„ 1. 75
Herrensocken (Fuss ohne Naht	roh und schwarz, Ia Macobaumwolle . . zu	Fr. 0. 55
	Vigogne, lederfarben und beige	„ 0. 55
	Ia Flor, roh, lederfarben und schwarz	„ 0. 75
	reinwollene, in schwarz und beige	„ 0. 75
	Wolle und Seide, in schwarz und beige	„ 1. 25
	Schwarze Wolle mit farbiger Seide gesprenkelt, assortiert	„ 1. 45

Fusssptze und Ferse verstärkt. [1666

Schwere **Winterqualitäten** in Wolle oder Seide und Wolle das Paar 20 Cts mehr.

Nässende Flechten.

Besten Dank für Ihre erfolgreiche briefl. Behandlung. Ich habe die Kur nach Ihrer Vorschrift gemacht und freue mich, dass die **nässenden Flechten** mit beissenden, brennenden **Bläschen** und **Rissen** an den Händen beseitigt sind. Ich kann wieder waschen, putzen und andere Arbeiten verrichten, woran ich früher durch das lästige Uebel verhindert wurde. Zürich III, Badenerstr. 254, 15. März 1900. Frau Schlatter. Zur Beglaubigung vorsteh. Unterschrift der Frau Anna Schlatter dahier. Zürich III, 15. März 1900. Stadtammannamt Zürich, Kreis III. Der Stadtammann: Erb. Adresse: **Privatpoliklinik Glarus,** Kirchstr. 405, **Glarus.** [1697

Stottern.

Stammeln, heilt unter Garantie bei mässigem Honorar [1433

Sprachheilanstalt Herisau.

Zeugnis

Eine Schülerin meiner II. Elementarklasse besuchte im Oktober a. c. in der

Sprachheilanstalt Herisau

den bezüglichen Kurs und wurde erfreulicherweise von ihrem frühern

Stottern

geheilt. Es seien daher Eltern und Lehrer auf diese Gelegenheit, Sprachfehler durch ganz naturgemässe Methode beseitigen zu können, gebührend aufmerksam gemacht und darf die Benützung derselben aus vollster Ueberzeugung empfohlen werden. [1588

Herisau, den 10. Dez. 1901.

U. Heierle, Lehrer, Mühle.

Die Aechtheit der Unterschrift des U. Heierle, Lehrer, Mühle, beglaubigt

Herisau, den 10. Dez. 1901.

Der Gemeindeschreiber:
Ad. Hanimann.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei

C. A. Geipel in Basel.

Prompte Ausführung der mir in Auftrag (H 50 Q) gegebenen Effekten. [1593

Buchhaltung für Wirte, Bäcker, Metzger, Läden aller Art, mit den nötigen Geschäftsbüchern und Anleitung 20 Fr. gegen Nachn. [1478

Boesch-Spalinger, Bücherexperte, **Zürich.**

(ZA 1513 g) [1758

Man verlange ausdrücklich Originalaufmachung (b. Strangen Papiermanchett.) der Firma Lang & Cie. in Reiden.

Frauen- und Geschlechtskrankheiten, Periodenstörung, Gebärmutterleiden

werden schnell und billig (auch brieflich) ohne Berufsstörung unter strengster Diskretion geheilt von

Dr. med. J. Häfliger

1587] **Ennenda.**

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 10. | Oktober 1902

Verwertung der Quitten.

Im Gegensatz zu früher werden die Quitten jetzt in Menge gepflanzt, so daß es möglich ist, sich diese schmackhafte und gesunde Frucht um billigen Preis zu beschaffen. Sehr zweckmäßig ist es, die Quitten zu dörren, ähnlich wie dies mit anderem Kern- und Steinobst geschieht. Die Quitten, die auf Lager schön ausgereift sind, werden abgerieben, in feine Schnitze zerschnitten, dabei Kelch, Stiel und Kernhaus entfernt, und die Schnitze, auf Hurden ausgelegt, in den Ofen gebracht. Der Vorgang des Trocknens kann beschleunigt und zugleich ein feineres Produkt erhalten werden, wenn man die Quitten schält und die groben Steinpartien ausschneidet und die Schnitze in Wasser oder besser in Dampf halbweich verkocht, bevor sie in den Dörrofen kommen. In 6—7 Stunden sind diese Schnitze gedörrt, während nicht vorgekochte längere Zeit im Ofen bleiben müssen; dafür aber erhalten letztere eine schönere, hellere Farbe. Von 100 Kilogramm grünen Quitten erhält man 16—18 Kilogramm gedörrte Schnitze, die sich sehr leicht aufbewahren und wie gedörrte Aepfel für den Tisch sehr schmackhaft zubereiten lassen. Mit etwas Most oder Wein gekocht, schmecken sie ausgezeichnet, und können sie wohl als bestes Ersatzmittel für Aepfel gelten, wenn solche spärlich vorhanden sind.

Viel einfacher ist die Frischerhaltung der Quitten durch sogenanntes „Dunsten". Zu diesem Zwecke eignen sich irdene Töpfe mit gut verschließbarer Halsöffnung. Selbstverständlich können auch Gläser (vorzugsweise System Schiltknecht-Tobler) verwendet werden, nur sind solche Gläser etwas teurer als Einkochkrüge.

Anstatt die hergerichteten Schnitze in den Dörrapparat zu legen, füllt man sie fest in die besprochenen Gläser oder Töpfe ein, gießt so viel klare Zuckerlösung zu, bis letztere die Schnitze deckt. Für die Zuckerlösung sind zum mindesten 250 Kilogramm Zucker auf den Liter Wasser zu nehmen. Die gut verschlossenen Gefäße kommen nun während einer

halben Stunde lang in ein Wasserbad von 75—80 Grad Celsius und läßt man sie nachher in diesem Kochwasser wieder abkühlen. Auf diese Weise konserviert, behalten die Quitten ihren natürlichen, frischen Geschmack und können kalt oder zu Kompott zubereitet genossen werden.

Aus den Schalen und dem Kerngehäuse kann man bekanntlich eine sehr feine Gelee herstellen. Man bringt diese Abfälle, die wir beim Zurüsten der Quittenschnitze erhalten haben, in eine Kasserole und gibt so viel Wasser zu, bis dasselbe fast handhoch über den Schalen steht. Nach einer halben Stunde guten Kochens wird das schwachrot gefärbte Wasser abgegossen, d. h. man seiht es durch ein Filtriertuch. Auf einen Liter dieses abfiltrierten Saftes gibt man höchstens $^3/_4$ Kilogramm reinen Sack- oder ungebläuten Stockzucker zu und kocht das Ganze über lebhaftem Feuer auf die Geleeprobe ein. Während diesem Kochen umwickelt man gut gereinigte Gläser mit Servietten oder Handtüchern und stellt sie zum Vorwärmen in Schüsseln mit heißem Wasser. Sobald nun die aus der Kasserole entnommenen Tropfenproben nicht mehr zerfließen, sondern beim Erkalten „stehen" und gallertartige Beschaffenheit annehmen, wird die Gelee vom Feuer genommen. Nach etwa zehn Minuten ruhigen Stehenlassens kann dieselbe in die Gläser abgefüllt werden. Dabei schiebt man die Haut, die sich an der Oberfläche gebildet hat, sorgfältig zurück und gießt derart in die schiefgehaltenen Gläser ein, daß keine Blasen sich bilden. Den Bodensatz, sowie die Geleehaut, welche Unreinigkeiten eingeschlossen enthält, läßt man in der Kasserole zurück. Auf diese Weise wird das Abschäumen während dem Einkochen erspart und man erhält eine schöne, klare, hellrote Gelee. Ueber Nacht läßt man die Gläser auskühlen und legt erst am andern Morgen den Papierverschluß an.

Die zurückgebliebenen Filtrierrückstände, d. h. die weichgekochten Schalen werden durch ein Salatsieb getrieben. Auf ein Kilogramm durchgetriebenes Mues setzt man $^1/_2$ Kilogramm Zucker und etwas Gewürz zu und kocht unter stetem Umrühren zu dickem Brei ein. In verschlossenen Töpfen und Gläsern aufbewahrt, hält sich auch dieses Mues über ein Jahr.

Wein läßt sich ebenfalls aus Quitten herstellen. Die Weinbereitsing ist aber sehr umständlich. Die Gärung verläuft sehr langsam. Der Wein muß wiederholt abgezogen werden; auch ist der Geschmack dieses Weines für viele unangenehm. Ich finde es nicht für zweckmäßig, aus Qutten Wein zu bereiten in Jahren, wo andere gut bekömmliche Getränke massenhaft vorhanden und zu billigem Preise erhältlich sind, wie das in diesem Herbste der Fall ist.

Dagegen eignen sich die Quitten, vor allem die stark aromatischen Schalen, zur Herstellung eines vorzüglichen Liqueurs.

Das Verfahren ist folgendes: Auf einem Reiber werden die Quitten zerrieben; fehlt ein solcher, so zerschneidet man die Früchte ganz fein mit dem Messer oder benutzt einen gewöhnlichen Krauthobel. Pro 1 Kilogramm Früchte gibt man 750 cm^3 Feinsprit oder einen Liter guten, reinen Branntwein und 4—6 ganze Nelken zu. Sofern der Alkohol die Früchte nicht ganz bedeckt, gießt man so viel Wasser zu, bis das der Fall ist. Besser allerdings ist es, die zerriebenen Früchte etwas festzudrücken, damit die Wasserzugabe nicht nötig wird. Während 10—12 Tagen läßt man das mit Papier verschlossene Gefäß in nicht zu kaltem Raume, am besten im Wohnzimmer, stehen; jedoch soll nicht unterlassen werden, von Zeit zu Zeit das Gemisch gehörig umzuschütteln. Nach Verlauf dieser Zeit preßt man den Saft ab und löst pro ein Kilogramm der verwendeten Quitten ein Kilogramm Zucker in 1—1¼ Liter Wasser auf, wobei aber das früher eventuell zugegebene Wasser in Rechnung zu bringen ist. Die kalte, klare Zuckerlösung fügt man dem, durch einen Filtriersack geflossenen Fruchtsaft zu und der Liqueur ist fertig und kann in Flaschen abgefüllt werden.

Wie soll gesundes Fleisch beschaffen sein?

Das Fleisch der Schlachttiere soll eine angenehme, mehr dunkle, als blasse, keineswegs grünlich schimmernde Färbung, derbe, aber nicht harte Konsistenz besitzen, keine zerstreuten, schwärzlich brandigen Punkte, welche auf eine Krankheit deuten würden, zeigen und überhaupt in seinem ganzen Aussehen eine frische Beschaffenheit erkennen lassen. Allerdings sind diese wenigen Merkmale bei weitem nicht genügend, um zu verhindern, daß Fleisch von kranken, krepierten, vergifteten Tieren in die Küche gelangt; wir müssen uns, schreibt die Zeitschrift „Gesunde Kinder, Gesunde Frauen", in dieser Beziehung darauf verlassen, daß das Fleisch tierärztlich untersucht ist, und die glücklicherweise mehr und mehr zur Einführung gelangenden Schlachthäuser, in denen eine obligatorische Fleischbeschau besteht, sind von größter Bedeutung, um die aus dem Genuß schädlichen Fleisches sich ergebenden Gefahren abzuwenden. Fleisch von allen Tieren, welche durch zu große Anstrengungen (Hetzen) verendet sind, von solchen, die an kontagiösen Krankheiten, wie Milzbrand, Rotz, Wutkrankheit, Pocken, Maul- und Klauenseuche, Tuberkulose (Perlsucht), typhösen und pymäischen (Eiter-) Erkrankungen litten, ist im allgemeinen ebenso als für den menschlichen Genuß ungeeignet zu betrachten, wie solches Fleisch, welches lebendige, auf den Menschen übertragbare tierische Parasiten, als Trichinen und Finnen, enthält. Von dem Genuß auszuschließen ist auch das Fleisch eben geborener

Tiere. Als gesundheitsschädlich ist weiter faules Fleisch anzusehen, da durch die bei der Zersetzung beteiligten Bakterien giftige Stoffwechselprodukte (Ptomaïne) erzeugt sein können. Der Genuß rohen Fleisches sollte wegen der selbst bei sorgfältigster Fleischbeschau möglichen Gefahren durch tierische oder pflanzliche Parasiten, soweit irgend angängig, eingeschränkt werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Schwammklößchen-Suppe. (Französ. Art) Von 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter und 1/4 Liter Milch wird eine weiße Sauce bereitet, diese mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 1 Eiweiß gebunden und unter gutem Rühren zu einem dicklichen Brei aufgekocht, der zum Erkalten gestellt wird. Indessen wird 30 Gramm Butter schaumig gerührt, nach und nach 2 Eigelb darunter gezogen, die mit der erkalteten Masse gut verrührt und kurz vor Gebrauch mit dem Eierschnee vermengt. Von dieser feinen Masse, die immer kühl stehen muß, werden nun, entweder mit dem Kaffeelöffel oder mit dem Spritzsack, kleine Klößchen in die schwach siedende Fleisch- oder Knochenbrühe abgestochen und etwa 5—7 Minuten zugedeckt ganz leicht gekocht. Die Suppe wird über Grüns und etwas „Liebigs Fleischextrakt" angerichtet.

*

Gebrannte Griessuppe. Für 6 Personen nimmt man 1 Obertasse Griesmehl, röstet solches in einem Stück recht heiß gemachtem Schmalz hellbraun, gießt dann kaltes Wasser langsam unter beständigem Umrühren daran, würzt die Suppe mit Salz und Muskatnuß und kocht sie eine Viertelstunde; beim Anrichten zieht man die Suppe mit 1—2 Eigelb ab.

*

Traufsuppe. 125 Gramm Butter werden leicht abgerührt, dann gibt man 4 Eier, 8 Eßlöffel feines Mehl mit etwas Rahm oder Milch daran, rührt alles gut ab, würzt es mit Muskatnuß und Salz, läßt den Teig in siedende Fleischbrühe eintropfen und die Suppe noch etwas aufkochen.

*

Kalbsbrust. Die Kalbsbrust wird ausgebeint, die harten Knochen an den Brustknorpeln herausgeschnitten, rein gewaschen, abgetrocknet, mit Salz bestreut. 250 Gramm abgekochter Kalbseuter oder Stierenstollen werden fein gehackt, einige feingehackte Schalottenzwiebeln, 3 Eidotter, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß hinzugefügt, gut gemischt, die Brust damit bestrichen, zusammengelegt, zugenäht, mit Bindfaden um-

wickelt, Speck, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, ein halbes Lorbeerblatt, Pfeffer, Nelken angeschwitzt, die Brust hinein, etwas frische Butter darauf=gelegt, eine halbe Stunde angebraten, das Fett abgegossen, fest zugedeckt, mit etwas Liebigs Fleischextrakt gekräftigt und weich gedämpft. Fleißig begießen, etwas Farbe nehmen lassen, vom Bindfaden befreien, anrichten.

*

Ueberkrustete Schweinskoteletten. 6—8 Schweinskoteletten richtet man zu, putzt die Knochen sauber, würzt sie auf beiden Seiten, zieht sie durch geschmolzene Butter und geriebenes Semmelbrot, legt sie auf den Rost über mäßige Kohlenglut, läßt sie auf jeder Seite 8 Minuten braten und richtet an. 1/4 Liter Rindfleischjus kocht man mit 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt rasch auf, fügt den Saft einer halben Citrone bei und richtet in Sauciere extra an.

*

Brotsauce zu kaltem Fleisch. 3 hartgekochte Eier mit etwas Pfeffer und Salz zerdrückt, 4—5 gestoßene Wachholderberen, Essig, Provencen=öl, ein Theelöffel Senf, Zucker nach Geschmack, und eine Handvoll ge=riebenes Schwarzbrot untergemischt, durch ein Haarsieb passiert, und aufgetragen. Vorsicht mit dem Essig!

*

Gurkensauce. Eine mittelgroße Gurke wird geschält, halbiert, die Kerne entfernt, in kleine Scheibchen geschnitten, diese in siedendem Salz=wasser weichgekocht, angerichtet, mit kaltem Wasser abgekühlt und samt ein Eßlöffel feingehackter Estragon oder Fenchelblättchen in Süß=butter einige Minuten aufgekocht; die Sauce, die bindig sein soll, wird mit 2 Eigelb gebunden und mit etwas Fleischextrakt gehoben.

*

Saure Leber. Ein Kilogr. Kalbsleber wird abgezogen, in Blätter geschnitten, diese nicht zu dünn, um das Hartwerden der Leber zu ver=hindern. Nun wird eine große, fein geschnittene Zwiebel mit ein Eß=löffel voll gehackter, frischer Petersilie in 200 Gramm Butter eine Minute geschwenkt, die Leberschnitten dazugeschüttet, das nötige Salz und Pfeffer, sowie 20 Gramm Mehl zugefügt und tüchtig geschwenkt. Dann bringt man 1/8 Liter Fleischbrühe, den Saft einer Citrone, 1/16 Liter Weißwein, etwas Estragon=Essig hinzu, läßt einmal aufkochen und richtet sogleich an.

*

Leberschnitten. 280 Gramm Kalbsleber werden abgehäutet und mit einer Zwiebel, etwas Citrone, Petersilie und einem Stückchen Mark sehr fein gewiegt. Nun rührt man 50 Gramm Butter mit 2 Eidottern schaumig, befeuchtet 2 gute Handvoll Weißbrotbrösel mit Milch, giebt diese, sowie die gewiegte Leber, den Schnee der 2 Eiweiß und das

nötige Salz dazu, bestreicht eine kleine Form mit Butter, füllt die Masse fingerdick ein und läßt sie schön gelb backen.

*

Plattenmüesli. Ein Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, Reismehl oder Maizena wird mit 7 Deziliter kalter Milch glatt angerührt, dann in einer Pfanne oder Kasserolle aufs Feuer gesetzt und abgeschlagen bis es kocht; verschlage dann 4 ganze Eier mit einer Prise Salz, schütte nach und nach unter beständigem Rühren die aufgekochte Milch dazu. Bestreiche eine Kochplatte leicht mit Butter, schütte die mit den Eiern verrührte Milch dazu und backe das Müesli in mittelheißem Ofen bis es gleichmäßig fest geworden ist, wozu es ca. 25 bis 40 Minuten braucht, je nach der Ofenhitze und der Größe der Kochplatte.

*

Chokoladen-Pudding. 2 Liter Milch werden mit 3/4 Pfund Chokolade aufgekocht, dann 25 Gramm weiße Gelatine in Wasser aufgelöst dazu getan; nun rührt man in einer Schüssel 8 Eidotter mit 3/4 Pfund Zucker recht seimig und lange, tut es dann zur Masse, zuletzt den Schnee der Eier. Hiezu paßt Schlagrahm oder Vanillensauce.

*

Theestangen. Man rührt 8 Eigelb mit 170 Gramm feinem Zucker in einer Schüssel sehr schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer Orange, 2 Gramm Pottasche und 200 Gramm gesiebtes Mehl hinzu; formt aus diesem Teig 10 Centimeter lange und 1 Centimeter breite Rollen, setzt sie in Abständen von 6 Centimeter Breite auf ein butterbestrichenes Backblech, bestreicht die Stangen mit gequirltem Ei und bäckt sie lichtgelb bei mäßiger Hitze, nimmt sie nach 12—15 Minuten aus dem Ofen, löst sie mit feinem Messer los, läßt erkalten, ordnet sie über Spitzenpapier zierlich an und serviert.

*

Leichte Fischsauce. 6 Eigelb mit 1/4 Liter gutem Rahm verrührt, 2 Eßlöffel Stärkemehl und 1 Liter lauwarmes Fischwasser, sowie Pfeffer und Citronensaft dazu gegeben, in ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt und geschlagen, bis diese Sauce sich gebunden hat. Man legiert mit einem Stück Butter und süßem Rahm.

*

Käskuchen. 1/2 Pfund Mehl wird im Kranz auf das Teigbrett dressiert, in die Mitte gebe man 125 Gr. glatt abgeknetete Butter, eine Prise Salz, zirka 1 Deziliter Wasser, ziehe nach und nach das Mehl gegen die Mitte, verarbeite es rasch und leicht mit dem Wasser und der Butter zu einem mittelfesten Teig, knete denselben einige Mal mit den Handballen durch, schlage ihn, bevor er weiter verarbeitet wird, in ein Tuch ein und lasse ihn 20—25 Minuten ruhen. Dieser Teig

wird zu einer 2—3 Millimeter dicken, runden Platte ausgerollt und ein Kuchenblech damit ausgelegt, so daß wenigstens ein fingerbreiter Rand aufsteht. Rühre dann 1 Kaffeelöffel voll (10 Gr.) Kartoffelmehl mit 3 Deziliter kalter Milch glatt an, schlage es zusammen auf dem Feuer ab, bis es kocht, ziehe die Kasserole vom Feuer zurück, gebe eine Prise Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatnuß und 3 ganze Eier, eines ums andere, dazu, verschlage alles recht tüchtig und ziehe 150 Gr. geriebenen fetten Käse darunter, gieße diese Fülle auf den Teig, backe den Kuchen circa 35—40 Minuten in einem mittelheißen Ofen schön braun. Nach Belieben kann man über den Kuchen, nachdem er halb gebacken ist, noch dünn geschnittene Käsescheiben darauf legen. Es ist vielerorts Uebung, unter die Käsefüllung gekochte, durchgestrichene Kartoffeln zu mischen, doch wird der Kuchen dadurch schwer.

*

Käse-Auflauf. Man bringt 200 Gramm Mehl, 1 Gramm Salz und 2 Gramm gestoßenen Zucker in ein Geschirr, gießt etwas kalte Milch hinzu, verrührt zu einem glatten Teig, fügt 150 Gramm frische Butter, 1/2 Liter süßen Rahm, sowie 6 Eigelb hinzu, stellt das Geschirr ans Feuer, rührt tnchtig bis sich eine steife Maße gebildet hat; schüttet 140 Gramm geriebenen Parmesankäse sowie 60 Gramm geriebenen Schweizerkäse hinzu, vermengt tüchtig, nimm das Geschirr vom Feuer weg, setzt ein Gramm gestoßenen weißen Pfeffer und 4 Eigelb bei; schüttet die Masse in eine Schüssel, rührt sie schaumig, bringt den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt Papierkapseln von 10 Centimeter Länge, 5 Centimeter Breite und ebensolcher Höhe damit, setzt diese auf ein Backblech, schiebt sie in einen mäßig heißen Ofen, läßt 15 Minuten backen, richtet diesen Käsauflauf dann sofort an und trägt auf.

*

Rühreier. 25—30 Gr. frische Butter werden in einer passenden, nicht zu weiten Kasserole heiß gemacht; unterdessen verklopfe man die gewünschte Anzahl aufgeschlagener Eier recht tüchtig, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gebe sie in das Gefäß und rühre sie auf nicht zu starkem Feuer mit einem Spatel fleißig ab, damit sie nicht anbrennen können, bis sie eine etwas dicke, flockige Masse bilden, richte sie sofort an. Will man für eine größere Personenzahl Rühreier machen, so schlage man die nätigen Eier, per Person 1 1/2 Ei berechnet, in eine Kasserole auf, gebe ein Stück Butter, etwas Salz und Pfeffer dazu und schlage alles gut durcheinander. Stelle die Kasserole in eine etwas weitere, jedoch niedrige, zweite Kasserole, in welche man heißes Wasser gießt (au bain marie) und stelle alles aufs Feuer, unter öfterem Umrühren. Man sucht sich so einzurichten, daß die Eier im Moment, in welchem sie serviert werden, noch etwas dünnflüssig sind, hebt dann im

letzten Moment die Kasserole aus dem Wasserbad aufs Feuer und rührt sie rasch mit einem Spatel zu einer saftigen, flockigen Masse ab. Sollte es passieren, daß die Eier etwas trocken werden, so schlage man rasch einige rohe Eier dazu.

*

Backteig. 126 Gr. Mehl, eine Prise Salz werden mit schwach 2 Deziliter Weißwein zu einem glatten, dicklichen Teige vermischt, der Teig darf beim Vermischen nicht verrührt oder abgeschlagen werden, weil er dadurch ziehend oder „fädig" würde, sondern er muß vielmehr mit dem Spatel abgestochen werden, wodurch er kurz und leicht bleibt. Wenn die Maße schön gleichmäßig und glatt ist, gebe man 3/4 Deziliter feines Olivenöl oder das gleiche Quantum leicht geschmolzene Butter oder Palmbutter dazu, schlage 2 Eiweiß zu festem Schnee und ziehe diesen sorgfältig darunter. Der Teig darf etwas zum voraus bereitet werden, jedoch dürfen die Eiweiß erst kurz vor dem Gebrauch geschlagen und darunter gezogen werden. Ist der Teig zu Süßspeisen bestimmt, so gibt man mit dem Salz einen Kaffeelöffel voll Zucker und zuletzt, nachdem das geschlagene Eiweiß darunter gezogen ist, einen Eßlöffel voll Kirschwasser dazu.

*

Blasen an den Füßen, welche zuweilen durch enges Schuhwerk, sowie durch anhaltendes Marschieren entstehen, kann man schnell heilen, wenn man Glycerin anwendet, welches man mit Arnika- oder Hamamelistinktur (etwa 1 Teil auf 3 Teile Glyzerin) vermischt hat. Auch Einreibungen mit Kampfersalbe oder Kampferöl sollen sich bei diesem Leiden recht gut bewähren.

*

Der Saft einer Citrone in einer Tasse heißen Kaffees ist ein vorzügliches Mittel gegen Kopfschmerzen, überhaupt sind alle Fruchtsäfte als Beigabe zum Wasser eine Wohltat in der Krankenstube. Der Saft von Brombeeren, mit Zucker eingekocht, ist ein vorzügliches Beruhigungsmittel beim Husten, ebenso Marmelade aus schwarzen Albeeren, mit Zucker eingekocht und mit heißem Wasser angerührt und abends vor dem Schlafengehen getrunken.

*

Eichenrindenthee ist leider den meisten Leuten ganz unbekannt als ein herrliches Hausmittel. Recht schwächliche Naturen sollen jeden Morgen und Abend 2—3 Eßlöffel voll Eichenrindenthee trinken; er kräftigt, wie kaum ein Mittel, ist gut zu trinken, widersteht nicht, macht leicht und behaglich. Ganz besonders wirksam ist dieser Thee, wenn etwas Honig beigemischt oder auch damit gesotten wird.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.