

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **29 (1907)**

Heft 1

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.

Schweizer Frauen-Zeitung.

28. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.

Bei Franko-Zustellung per Post:
 Jährlich Fr. 6.—
 Halbjährlich „ 3.—
 Ausland franko per Jahr „ 8.80

Gratis-Beilagen:

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

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Bonegger.
 Wienerbergstraße Nr. 60a.
 Post Langgasse
 Telefon 876.

Insertionspreis.

Per einfache Pettizeile:
 Für die Schweiz: 25 Cts.
 „ das Ausland: 25 Pfg.
 Die Retrazezeit: 50 Cts.

Angabe:

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

Annoncen-Berie:

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



Blätter für den häuslichen Kreis

St. Gallen

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

Sonntag, 6. Januar.

Inhalt: Gedicht: Zur Jahreswende. — Neujahr 1907. — Des neuen Jahres Gabe. — Das Segeln auf dem Eise. — Sprechsaal. — Im Hinterstübchen. — Feuilleton: Glück. — Briefkasten. — Abgerissene Gedanken.

Beilage: Gedicht: Traum. — Ein schöner Brauch. — Finselseichen.

Bur Jahreswende.

Öffne dich kommender Tage Segen,
 Kämpfendes Herz!
 Fühle all deine Kräfte sich regen,
 Frühlingmächtig besiegend den Schmerz!
 Lasse den Gram!
 Vergiß dein Leid!
 Neues Leben
 Bringt neue Zeit!

Lasse die Zukunft leuchtend dich grüßen
 Wie ein weites, blühendes Land,
 Ueber das Sonnenströme fließen!
 Glaube stark und unverwandt
 An dich selbst,
 An Kummers Ende.
 Grüße jubelnd
 Des Jahres Wende!

Davos.

Olga Baer.

Neujahr 1907.

Ein herzlich „Glückauf“ zum angetretenen neuen Jahre entbietet die „Schweizer Frauen-Zeitung“ ihren lieben Lesern und Mitarbeitern, sowie den verehrlichen Freunden und Gönnern allen, die zu gemeinsamer Arbeit mit uns in den neuen Zeitabschnitt eingetreten sind. Froh willkommen heißen wir diejenigen, die in Uebereinstimmung mit unseren Zielen und Bestrebungen, unserem Kreise sich neu angeschlossen haben. Gerne hoffen wir, ihnen auf die Dauer das bieten zu können, was sie suchen, wünschen und von uns erwarten.

In ganz besonderer Weise gilt unser Gruß der stattlichen Schar derer, die seit einer Reihe von Jahren in unentwegter Treue den Wechsel der Tage und der Zeiten mit uns durchschritten haben.

Aus dem wohlthunenden Bewußtsein solch inniger Zusammengehörigkeit erwächst stets neue Kraft und neue Arbeitsfreude.

Herzlich zu danken haben wir für die reichen Anregungen, die uns durch die vertrauensvollen Mitteilungen von Seite der verehrlichen Leser und Leserinnen stets so reichlich zugeflossen sind. Denn eben das ist der lebendige Quell, aus dem wir fortgesetzt neu schöpfen können, um den Durstigen Erfrischung zu bieten. Das ist zugleich auch der Weg, auf dem auch die einfachste, von Sorge und Kummer gefolterte Frau der

Gesamtheit nützen kann, ohne daß ihre Umgebung davon eine Ahnung hat. Um diese, im Interesse des Leserkreises für uns so wertvolle stille Mitarbeit mühsen wir auch für künftighin bitten. Wir sagen zum Voraus unseren herzlichsten Dank dafür.

Wäge das junge Jahr einerseits alle bescheidenen Wünsche erfüllen und andererseits die Kraft geben, über unausweichliche Enttäuschungen ungeschädigt und innerlich gefördert hinwegzukommen.

Mit Hochschätzung

Redaktion und Verlag.

Des neuen Jahres Gabe.

Zeit ist mein Reichthum.
 Zeit ist mein Acker. Goethe.

Aus dem alten Jahr mit seinem Haften und Jagen bis zum losen Taumel, ist uns das Neue geboren, dessen Stern ruhevoll am klaren Morgenhimmel funkelt und das in gemächlichem Einerschreiten der vorher gehetzten Menschheit das höchste Gut zurückgebracht hat, das sein dahingegangener Bruder einem jeden aus den Händen riß: die Zeit.

Eine neue, reine Seite unseres Lebensbuches ist für uns aufgeschlagen und nach hundert Jahren zählen die Tage die uns wieder geschenkt sind, um ihnen einen schönen und nützlichen Inhalt zu geben.

Zeit hat die Mutter wieder für ihre Kinder, Zeit haben die Gatten für einander. Zeit hat ein jeder, sein Thun und Lassen zu regeln, seine Entschlüsse in Ruhe zu überdenken. Neue Zeit ist auch vorhanden zur gründlichen Erfüllung unserer Pflichten, zur redlichen Arbeit an uns selber.

Ein kostbares Gut ist die Zeit. In ihrem Besitze können wir das Leben genießen, können wir nach hohen Zielen streben, anderen nützen und unsere Zukunft erbauen.

Reich sind wir heute alle, denen der neue Zeitabschnitt sich erschlossen hat. Allen sind neue, unbeschriebene Blätter im Lebensbuche vorgelegt worden und ein jedes dieser blanken Blätter ist ein Wechsel auf die Zukunft, dem er selber den Wert geben und so seinen Besitz mehren kann.

Zeit ist mein Reichthum. In meiner Hand liegt es, den einzelnen Seiten im Banbuch meines Lebens seinen rechten Wert zu geben, der ihm jinstagend angelegt für seine alten Tage einen Rückhalt gibt und einen Ausweis über die Verwendung seiner Lebenszeit.

Mit Bedauern ist aber auch derjenigen zu gedenken, die im Taumel der Leidenschaft die reinen Blätter mit eigener Hand verwüsten, die

sie mit gültigen Werten für die Zukunft hätten ausfüllen können. Diese haben kein Recht, das Schicksal der Ungerechtigkeit anzuklagen, wenn die Zukunft ihre leeren, unrichtig ausgefüllten, entwerteten Wechsel nicht honorirt. Die selber wertlos gemachten Blätter im Lebensbuch werden niemals durch reine ersetzt; verschleuderte und verbummelte Zeit ist uns unwiederbringlich verloren.

Zeit ist mein Acker, den ich rechtzeitig und mit Fleiß bestellen muß, wenn er mir Früchte tragen soll. Wer seinem Erdbreich nicht gute Nahrung zuführt, wer es nicht zur Saat bearbeitet, guten Samen einlegt und den Acker unermüßlich rein hält, dem wuchert mit Macht das Unkraut, das die guten Pflanzen erstickt. Kann der sich beklagen, wenn er nichts pflücken kann, währenddem die anderen reichen Ertrag einheimen können und mit freudigem Stolz auf ihrem Acker Umschau halten dürfen? Der Reichthum erfordert weise Verwaltung zu dessen Erhaltung und Mehrung, und der Acker ruft uns täglich zum achtsamen Nachsehen und zur Arbeit.

Das neue Jahr hat uns neue Zeit gebracht, aber das Geschenk dieser neuen Zeit verpflichtet uns zu neuen Aufgaben und zu edler Benützung, um dessen auch würdig zu sein.

Das Segeln auf dem Eise.

Die Natur und das Klima begünstigen den heimischen Sport in jeder Beziehung. Wir haben Gebirge für den Bergsport und den Skilauf, weite Ebenen für den Renn-, Fahr-, und Radlersport, Meer, Seen und Flüsse zur Ausübung des Schwimms-, Segel- und Rudersports. Wir haben einen gewöhnlich nicht zu heißen Sommer und fast immer einen Winter mit Eis und Schnee, der uns reiche Gelegenheit bietet, auf Schlittschuhen und in Segelschlitten über die glitzernde Eisdecke oder im mit feurigen Rossen bespannten Schlitten und auf dem nordischen Ski über die weiße Schneefläche dahin zu gleiten, kurz, uns all der Herrlichkeit zu erfreuen, die uns ein schöner, klarer Wintertag bringt.

Je eifriger ein Sportsmann ist, desto einseitiger ist er gewöhnlich. Dies gilt in erster Linie für den Jäger. Der eine begnügt sich mit der niederen Jagd, der andere schießt nur Hochwild, ein dritter geht an die Klüfte, um den Seehund zu jagen, der vierte nach dem hohen Norden oder ins Innere Rußland, um dem Bären nachzustellen, und wieder andere zieht es nach Afrika, Asien und in die Urwälder Südamerikas.

Das selbe gilt von dem Sportmann, der den grünen Rasen zum Feld seiner Tätigkeit ausserloren hat, und von dem Luftschiffer, der darauf schwört, daß das Leben erst 1000 Meter über den Köpfen seiner Mitmenschen anfängt, Leben zu sein, daß erst dort die Brust frei aufatmet und man erst hoch in den Lüften die Schönheit der göttlichen Schöpfung ganz zu erfassen und zu genießen vermag. Nicht viel anders steht es mit dem passionierten Segler aus, dessen Lebenslust mit der Windstärke steigt und fällt. Seine Jagd ist für ihn sein zweites Heim. Sein ganzes Sinnen und Trachten geht dahin, sie in ein recht schönes Gewand zu kleiden und ihr diejenige Form zu geben, die sie in ihrem Neuzer und ihrer Leistungsfähigkeit vor allem anderen auszeichnet.

Nahe Verwandte des Segelsports sind unsere winterlichen Sportvergnügen auf dem Eise. Ah, wie uns unsere Welterer jenseits des Kanals, die sportlustigen Schöne Albions, mit ihrem feuchten Nebelklima um unsere Winter und unsere leider nur zu wenig benutzten Seen beneiden, die uns mit ihrer erstarrten Oberfläche reiche Gelegenheiten geben, auch im Winter das weiße Segeltuch zu entfalten und mit rasender Hast über die weite Eisfläche dahin zu gleiten.

Ein schöner herrlicher Sport ist der Segelsport auf dem Eise. Ist es aber schon schwierig, ein Segelboot gut und sicher zu steuern, so stellt das Segeln im Schlitten ganz bedeutende Ansprüche an den Mut, die Entschlossenheit, Ruhe und Gewandtheit des Steuernden. Nur wer diese Eigenschaften und ein sicheres, nicht verlagendes Auge besitzt und es versteht, seine Segeljacht sicher durch Sturm und Wogen zu lenken, nehme das Ruder eines Segelschlittens in die Hand.

Das Wasser mit seinen Strömungen bietet dem Boote einen kräftigen oft unüberwindlichen Widerstand; der Widerstand des Eises mit seiner glatten Fläche und der daher geringen Reibung ist gewöhnlich minimal. Der Segelschlitten mit vollentwickeltem Segel erreicht denn auch gar schnell eine bis jetzt unübertroffene Geschwindigkeit.

Der Segelschlitten ist nicht etwa eine Erfindung der Neuzeit. Ueberall dort, wo es große Wasserflächen gibt, die durch den eintretenden Frost geschlossen werden, hat man sich seit Menschengedenken zum Personen- und Güterverkehr des Segelschlittens bedient. So trifft man ihn denn in Europa auf den Fjords und Seen Schwedens, Norwegens, in Russland überall auf den großen Seen und auf der Neva bei St. Petersburg, bei uns vorzugsweise auf den preussischen Haffs, auf der sog. Binnensee, die die auf einer Halbinsel an der Ostsee liegenden Baderorte Wurstow, Zingst und Prerow vom Festlande trennt, dann auf den Schweizer Seen und in Holland auf den Kanälen und in den meistens überschwemmten Niederungen, wo zu Zeiten ein großer Warenverkehr auf Schlitten stattfindet.

Noch reger ist der Segelschlittenverkehr auf den großen amerikanischen Seen, und hier ist auch der Schlittensegelsport auf der höchsten Höhe, hier finden regelmäßig große Wettsegeln statt, und hier werden die besten, leistungsfähigsten Segelschlitten gebaut.

Man bediente sich ursprünglich einfacher Schlitten, auf denen man die Segel befestigte, und bepackte sie mit Menschen und Waren, dann setzte man wohl auch Boote mit voller Takelage auf Schlittenkufen und glitt mit ihnen im Winter weit schneller auf dem Eise dahin, als man sie zur Sommerzeit durchs Wasser steuerte. Nur bediente man sich, da das Eis keine Reibung bietet und der Schlitten vom Winde nicht nur vorwärts, sondern auch gar zu leicht seitwärts getrieben wird, zum Steuern eines scharfen, in das Eis einschneidenden Eisens, eines Pades, eines Messers oder Schwertes, das gleichzeitig das seitwärts Abtreiben verhinderte. Allmählich schnitt man die Segelschlitten, ebenso wie die Jachten, mehr und mehr auf den Sport zu, bis man es soweit brachte, daß man Segelschlitten konstruierte, die den sie treibenden Wind sogar noch überholen, ein Rekord, den bis jetzt kein anderer Sport aufzuweisen hat.

Ein moderner amerikanischer Eis Schlitten ist nicht ganz billig. Sein Preis wird sich auf etwa 100 Mark stellen. Er hat gewöhnlich eine

Länge von 15 Metern, besteht in einem dreieckigen Rahmen mit Eizen für zwei oder mehrere Personen, mit einem Riesenmast und Segel in der Mitte, während das Ganze auf drei Schienen läuft und das scharf ins Eis einschneidende Schwert als Steuer dient.

In diesem Fahrzeug geht es nun auf den großen, weiten, keine Hindernisse bietenden Seen mit über Windeseile dahin. Wald und Feld, Berg und Tal, Dörfer, Kirchen, Mühlen, Fischerhütten, herrliche Landschaft, mächtige Fabrikkomplexe — alles gleitet in rasender Hast an uns vorüber, jeden Augenblick ein anderes Bild bietend. Wir atmen die köstliche frische Luft ein, freuen uns der sonnigen Winterlandschaft und der spiegelglatten Fläche unter uns und fühlen uns erhaben, wie wir mit unserem weithin leuchtenden weißen Segel über uns, alles hinter uns lassend, in einer Stunde 130 Kilometer und mehr zurücklegen.

Es ist bekannt, daß vielfach amerikanische Segelschlitten auf dem Hudson mit den 70—80 Kilometer fahrenden Schnellzügen um die Wette segelt und als glänzende Sieger hervorgegangen sind. Das ist nicht so wunderbar, wenn man erwägt, daß der moderne Segelschlitten mit Leichtigkeit eine Fahrt von 100 bis 130 Kilometer die Stunde macht, daß er es häufig auf 170 Kilometer bringt, ja daß auf dem Hudson sogar 180 Kilometer in der Stunde erreicht sind.

Jedenfalls sollte sich keiner der Leser, dem sich die Gelegenheit bietet, eine Tour im Segelschlitten zu machen, diesen Genuß entgehen lassen. Er vertraue sich aber nur einem bewährten, sicheren Leiter an. Denn ein schlecht gesteuerter Schlitten wirkt ebenso wie ein schlecht gerittenes Pferd nur zu oft seine Last ab, und bei der Geschwindigkeit der Fahrt wird man leicht recht unsanft und in fatalem Bogen aus dem Schlitten auf die glatte, aber harte Eisfläche geschleudert.

Ein weiterer, hochinteressanter und empfehlenswerter Sport ist das uns von den Schweden, speziell von den sportlustigen Stockholmern, überlieferte Eissegeln auf Schlittschuhen. Seit langen Jahren hat man diesem Sport auf den herrlichen Seen in der Umgebung der schwedischen Hauptstadt mit großem Eifer geschuldet und es darin nicht nur zu einer großen Fertigkeit gebracht, sondern auch viele Freude und körperliche Stärkung davon gehabt.

Ein großer Vorteil ist, daß der Segelsport auf Schlittschuhen sich überall dort ausführen läßt, wo man sich auf Schlittschuhen bewegt, daß er wenige Kosten verursacht und daß er im höchsten Grade körperlich und geistig anregend wirkt. Mit großer Vorliebe und Eifer huldigt man diesem Sport allwinterlich in Damos und anderen schweizerischen Kurorten, wo ein mäßiger, nicht überanstrengender Sport ärztlich empfohlen wird.

Zu diesem Sport benützt man verschiedene Arten von Segeln. Unserer Ansicht nach ist das praktischste und beste das einfache Segel, das die Schweden benutzen. Es ist aus weichem Segeltuch gefertigt, 2—3 Meter hoch und unten etwa 3 Meter breit, während es nach oben etwas schmaler wird. Zu den Stangen verwendet man entweder Bambusrohr oder Leichtes, aber festes Holz. Das schwedische Segel hat drei Stangen, von denen zwei an beiden Seiten von oben nach unten führen und die dritte, stärkere, in der Mitte von Seite zu Seite läuft. Neben dem schwedischen Segel wird namentlich das lateinische in der Schweiz viel benützt.

Der tüchtige Schlittschuhläufer kann mit einem Segel auf dem Rücken sich im Kleinen alle die Genüsse und Anregerungen verschaffen, die der Sportsmann im Segelboot hat. Dabei braucht er zu seinen Wandern nicht die große Eisfläche, ohne die letzterer sich nicht bewegen kann.

Zum Eissegeln des Schlittschuhläufers gehdrt etwas Übung. Hat er diese erreicht, so fñhlt er sich bald wie ein Vogel, der über den Boden dahinfliegt, und vergißt ganz, das seine Füße das Eis berühren. Dabei erreicht er eine beachtenswerte Geschwindigkeit. Denn ohne große Anstrengung kann er es in einer Stunde auf 50 Kilometer und noch mehr bringen.

Einer der größten Reize des Schlittschuhsegelns liegt darin, daß man sich auf seinen

eigenen Beinen bewegt, aufrecht steht, und sein eigenes Gewicht trägt. Auch kann man das Eis segeln dort treiben, wo das Eis weniger gut, mit Schnee vermischt und holperig ist. Es ist sogar ganz hübsch, von Zeit zu Zeit über unebene Stellen zu kommen, gegen die der Schlittschuh unter uns wie das Schiff gegen die Wogen, bergauf, bergab, kämpft.

Wie bei jedem Segeln, auf dem Wasser und auf dem Eise, muß der segelnde Schlittschuhläufer ein sorgfältiger Beobachter der Richtung und Stärke des ihm zu Gebote stehenden Windes sein und jeden Vorteil, den er ihm bietet, ausnützen. Jeder Schlittschuhläufer, der das Segeln einmal erlernt hat, wird bei günstigem Winde sicher das weiße Segeltuch entfalten und damit das für jeden Zuschauer so anziehende Bild einer munter und dicht belebten Eisbahn nur noch erhöhen.

B. M.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 9319: Ich möchte so gerne die Meinung wirklich gutdenkender Menschen in nachfolgender Sache hören. Ich habe als Witwe oder besser gesagt von ihrem Manne verlassene Frau, vier Kinder mit meiner Hände Arbeit großgezogen. Von diesen vier Kindern sind zwei Töchter meine eigenen und die meines verschwundenen Mannes. Zwei Söhne hatte ich als kleine Kinder zu uns genommen nach der Hochzeit, weil mein Mann einem verlassenen Mädchen für die Weiden Kostgeld bezahlen mußte. (Hätte ich dies früher gewußt, so würde ich ihn nie geheiratet haben.) Nun sind die Töchter verheiratet und die Söhne sind auswärts plaziert, nachdem sie gute Schulen und eine gute Lehrzeit genossen hatten. Ich sehe also ganz allein. Nachdem ein Zufall mir zur Kenntnis gebracht, daß einer meiner Stieföhne ein braves junges Mädchen betört und dann, als dies ihm ein Kind geboren, es mit dem Würmchen im Glend sitzen ließ, nahm ich das kleine Mädchen zu mir. Anerkannt oder nicht, ich war ja doch seine Stiefgroßmutter und als solche zu handeln gebot mir mein Pflichtgefühl und auch mein Herz war beteiligt, denn es verlangte etwas zu lieben. Aber jetzt streiten meine Kinder mir das Recht ab, das Kindchen zu mir zu nehmen und als mein eigenes behalten zu dürfen. Vor Gott gebt das Kind meinem Stiefsohn, wenn das Mädchen durch die Unterlassung der Klage sein Anspruchsrecht auch verwirkt hat. Sollten die Kinder und Stiefvater mich wirklich daran verhindern können, das kleine zu behalten? NB. Der Vater hat keinerlei Vermögen hinterlassen; was ich habe, das verdiene ich und sollte ich darüber nicht verfügen können, so würde ich mich in ein Asyl zurückziehen, wo ich nur noch mir selber Lebenszweck wäre. Um glückliche Antworten bittet
Eine alte Leserin.

Frage 9320: Ist eine erfahrene Leserin im Fall, mir zu sagen, ob die neuerlich auf dem Lande so in Aufnahme gekommenen Barchent-Leintücher im Gebrauch ebenso solid und deshalb vorteilhaft sind wie Betttücher von Baumwolle oder Leinen-Gespinnst? Welche Fabrik liefert die Barchent-Betttücher? Gültige Antworten verdankt bestens
Junge Leserin in A.

Frage 9321: Wie lange dauert eigentlich die Lehrzeit einer tüchtigen Damenschneiderin? Ich habe meiner Schwester eine Lehrzeit von zwei Jahren und einem Jahr unbezahltem Volontariat, wo ich per Monat noch Fr. 50 zu bezahlen hatte, zukommen lassen. Jetzt aber, da sie der Arbeit für wirklich keine Randschaft nicht zu genügen vermag, wirft sie die Schuld auf ungenügende Lehre. Ich möchte nun gerne wissen, ob ich ihr eine ungenügende Lehre habe angedeihen lassen und ob der Fehler des Mißerfolges wirklich hierauf zurückzuführen ist?
A. A. in B.

Frage 9322: Meine Tochter wurde von einem Herrn an einen Ball eingeladen, wo er sie vollständig frei hielt, so auch am nachfolgenden Bummel. Es scheint mir, daß man sich diesem Herrn erkenntlich zeigen sollte und bin nun in Verlegenheit wie? Wäre es am Platze, demselben ein kleines Geschenk zu machen? Aber was schenkt man in einem solchen Falle? Möchte mir vielleicht eine verehrliche Leserin hierüber Aufschluß geben?
M. S. in B.

Frage 9323: Welche Lektüre paßt am besten für einen Jungen von 17 Jahren, der gar kein Streben zeigt, sondern gleichgültig in den Tag hinein lebt? Er scheint gar nicht zu denken, daß das Leben etwas von ihm verlangt, daß er über kurz oder lang Pflichten auf sich nehmen muß, wenigstens die, sich selbst zu erhalten.
Neue Leserin in A.

Frage 9324: Weht es an, einem Angefallenen den vereinbarten festen Lohn zu beschneiden, unter dem Vorwand, daß das Geschäft nicht gut abgeschlossen habe? Um gefl. Antwort bittet
Eine junge Leserin.

Antworten.

Auf Frage 9309: Ich wollte doch noch lieber einen Quartalskäufer als einen Alltagskäufer, Vereins-

meier oder Spieler, deren es doch zur Genüge hat und die ebenfalls verheiratet sind.

Eine, die auch einen Quarzkrüger zum Wanne hat und fünf, Gott sei Dank, wohl geratene Kinder, Erwohrene, deren Söhne zum Teil schon verheiratet sind.

Auf Frage 9315: Meidnigel entfehen gern, wenn die Hände im Winter oft feucht und dann, nicht trocken gerieben, mit scharfer Ofenwärme oder mit der kalten Außenluft in Berührung gebracht werden. Ist die Neigung für Meidnigel vorhanden, so ist gutes Einsetzen nach dem Waschen unerlässlich. s. v.

Auf Frage 9315: Der Meidnigel kann ein sehr schmerzhaftes Leiden werden, man beseitigt ihn dadurch, daß man das Hautläppchen mit einer scharfen Scheere so nahe als möglich an der Haut abschneidet und nachts die schmerzenden Stellen mit etwas Vaseline oder süßem Rahm bestrich. s. v.

Auf Frage 9315: Im Winter sind solche Plagen viel empfindlicher als in der warmen Jahreszeit. Man wasche die Hände nur mit warmem Wasser und lockere die Haut um den Nagel herum mindestens einmal täglich. Es gibt dazu kleine Apparate, meistens an der Nagelfeile angebracht; wer recht geschickt ist, kann das aber auch mit einer stumpfen Scheere oder einem Taschenmesser machen. s. v.

Auf Frage 9316: Selbstverständlich haben Sie das Recht, gegen erweisbare Verleumdungen gerichtliche Klage zu erheben; doch hat auch Ihr Bruder recht, wenn er sagt, daß in der Regel nicht viel Gutes dabei herauskommt. Man müßte die Sache schon genauer kennen, um zu beurteilen, ob es besser ist, ganz still zu sein, bis Alles im Sande verläuft, oder ob Sie dem Verleumder einen sehr vorfichtig abgefaßten Brief schreiben sollten, um ihm mit gerichtlicher Klage zu drohen. Ich bin weit überzeugt, daß Ihr Bruder sich für Sie wehren wird, wenn eine Gelegenheit sich darbietet, aber das Duell ist in der Schweiz nicht Mode, und den Verleumder zu ohrfeigen, ist verboten. s. v.

Auf Frage 9316: Ich bin längst davon abgetommen, daß man nur ruhig über sich herunterregnen lassen soll, in letzter Zeit ist auch das Gesetz viel schärfer geworden gegen diese Lüsterungen aus dem Hinterhalt. Wer keinerlei Rücksichten zu nehmen braucht, d. h. auf Angehörige, soll sie nur ruhig fassen, wenn er es kann. Dieses Matterngezücht ist unschädlich zu machen ist gewiß ein gutes Werk. Der Welt genügt es ja doch nicht, wenn unser gutes Gewissen uns freispricht; sie will, daß man ihr die Zähne zeigt, gleich ist sie sonst bereit zu sagen: „Seht ihr es wohl, wir haben recht, man würde sich sonst wehren.“ Ich würde an Ihrer Stelle meinem Stiefbruder mit Bitten keine Ruhe lassen, bis er für mich einträte, denn für uns Frauen ist ein Gerichtsverfahren unendlich peinlich. Andererseits aber, wenn Sie's im Sande verlaufen lassen, findet sich später immer wieder eine „edle“ Seele, welche die längst begrabene Geschichte wieder ans Tageslicht zerrt und mit Handglossen versehen, auf's Neue aufstellt. Was schade! So lange man nicht vernünftig wird dabei! Dieses prifelnde Gefühl der Senfation ist gar zu angenehm, um es missen zu wollen und leider sehen die Frauen bei diesem Handwerk obenan. s. v.

Auf Frage 9316: Hätte ich eine Schwester, die in diesem Fall wäre, so würde ich es als meine heilige Pflicht betrachten, tolle es was es wolle, den Verleumder oder die Verleumderin ausfindig zu machen und die Betreffenden zur Rechenschaft zu ziehen. Man weiß doch, daß die Verleumder alle samt und sonders feige Naturen sind; so lange sie nichts zu fürchten haben, treiben sie ihr Handwerk immer unverfälscht und frecher. Das ändert sich aber, sobald sie bei ihren Worten behaftet werden. Bei mir käme ein Verleumder schlecht weg; ich gäbe solch einem ehrlosen Menschen keinen Pardon, er könnte mich bitten so viel er wollte. Entweder schriftliche Abbitte und eine empfindliche Geldstrafe oder gerichtliche Klage. Wäre meine Schwester ein unbemitteltes Mädchen, so würde die Geldstrafe ihr zu Gute kommen, im anderen Fall würde zu einem guten Zweck darüber verfügt. Es ist merkwürdig, wie es Frauenleute gibt — der Ausdruck „Dame“ ist hier nicht am Platz — denen es ein wahres Bedürfnis zu sein scheint, die Ehre ihrer Mitmenschen anzutasten. Ich habe einen Freund, der als überaus gediegener und charaktervoller Mensch das traurige Schicksal hat, an eine Frau getettet zu sein, die keinen Menschen im Frieden lassen kann. Schon ungezählte Male hat mein Freund solche Fälle sühnen müssen und einmal um das andere muß wegen der Frau die Wohnung gewechselt werden. Der gute Mann leidet schwer darunter, aber er hat in dieser Beziehung keinen Einfluß auf seine Frau, denn tagsüber, wenn er im Geschäft ist, kann er sie von ihren Schwägerinnen nicht abhalten. Ich habe ihm schon mehrfach geraten, die Frau einmal so zu bestrafen, daß sie die Suppe, die sie sich so fleißig einbrockt, selber ausessen muß; daß er nicht mehr für sie einsteht, das wäre wohl die beste Kur. Ein eifriger Leser.

Auf Frage 9317: Es bleibt Ihnen nichts anderes übrig, als zum Gasberd einen Selbstlöcher in Gebrauch zu ziehen; Sie brauchen dann die Speisen nur eine entsprechende Zeit antochen zu lassen, damit sie im Selbstlöcher (ohne Feuer) gar werden. Der Selbstlöcher ist ein Gasparier, aber die Küche wärmt er Ihnen nicht, im Gegenteil: je mehr er Ihnen Gas spart, um so kälter wird Ihre Küche sein. Vielleicht würde es Ihrem Mann aber doch ungemütlich, wenn er im strengen Winter sich den ganzen Tag in der gänzlich ungeheizten Küche aufhalten müßte. Das Aufwaschwasser müssen Sie natürlich auf dem Gas heiß machen und in der gänzlich kalten Küche braucht es auch erheblich mehr Wasser. Ueber die Feuerungsverhältnisse sollte man sich sehr gut informieren, ehe man eine Wohnung mietet. Solche unbefriedigende Zustände

können sich kaum ergeben, wenn eine denkende Frau bei der Auswahl einer Wohnung thätig ist.

Auf Frage 9317: Wahrscheinlich wäre in Ihrem Fall ein Selbstlöcher am besten angebracht. Der könnte Ihnen, ausgenommen für die Wärme den Kochofen ersetzen und würde sicher dazu helfen, die Gasrechnung zu reduzieren. Ich befände mich mit meinem neuen Petrolkessel sehr gut für zwei schwer zu erheizende Schlafzimmer, wenn man denselben jeden Tag reinigt, so ist er thätiglich geruchlos und zeigt wunderhübsch, auch läßt sich mit leichter Mühe vorfischen darauf und die Kosten sind nicht groß, besonders seit das Petrol abgesehen hat im Preise. s. v.

Auf Frage 9317: Das Kochen mit Gas hat große Vorzüge und erspart Zeit, aber wie alles andere hat es auch seine zwei Seiten. Es gibt kleine und große Gasherde mit Backöfen, die sich ziemlich gut bewähren und ein Gasofen wird Ihre Stube behaglich erwärmen; aber dies Alles kostet Geld. Man darf nicht vergessen, daß der heurige Winter kälter ist als wohl zehn vorhergegangene. s. v.

Auf Frage 9318: Die gemalten und eingebrannten Kirchenfenster trosten seit Jahrhunderten allen Unbilden der Witterung, aber mit den billigen Diaphanien ist dies nicht der Fall. Der Glasmarkt in der Großstadt wird Ihnen einige hübsche geometrische Figuren aus farbigem Glase vorlegen, die solid sind und sich hübsch ausnehmen. s. v.

Auf Frage 9318: Ich habe vor 15 Jahren über den Winter in einer Pension Wohnung gehabt, wo die Fenster des Salonens mit Diaphanien geschmückt waren. Die Scheiben waren recht oft bei gefrorenen und wurden ab und zu durch heizen rasch aufgetaut. Es war aber Gebot, im nässen oder gefrorenen Zustand nichts an den Fenstern zu machen; es durfte nur gewischt werden, wenn das Glas ganz trocken war. Diese Diaphanien haben sich ganz tadellos erhalten. Ich kann natürlich nicht sagen, ob die Qualität heute noch die gleiche ist. Die Fenster wurden damals von den Fremden sehr bewundert. s. v.

Auf Frage 9318: Seit 9 Jahren haben wir immer die gleichen Diaphanien im Treppenhause, an zwei großen Fenstern. Nun wird merkwürdigerweise das eine davon ersatzbedürftig bis zum Frühling und zwar gerade das, welches viel weniger dem Wetter ausgesetzt ist, sondern der Sonne. Für Frost und Wässe habe ich die Diaphanien unempfindlich gefunden, muß aber noch dazu bemerken, sie wurden vorzüglich aufgelegt von einem Fachmann. s. v.

Im Hinterbüchchen.

Ein enger Hof, tief wie ein Schacht. Ringsum hohe, schmale Häuser, die sich neugierig anschauen aus den vielen glänzenden, kleinen Fensterraugen, nur oben blickt ein kleines Stückchen blauer Himmel herein.

Oft ist er trüb und grau. Im Winter hängen die schweren Schneewolken tief herab, drückend und lastend, als wenn sich eine kalte Faust um unser Herz schließt. Es ist so trüb, als wollte die Sonne nie wieder mit goldenem Auge hervorschauen.

An einem Fenster hoch oben sitzt die kleine Näherin schon all die langen Jahre, emsig und fleißig. — Heut ist ein trüber, grauer Wintertag, schwer, weißgrau sieht das ganze Himmelsstückchen aus, kein Sonnenstrahl dringt durch den dichten Nebel, trüb wie das Leben hier oben.

Im Lehnstuhl sitzt die kranke Mutter, seit Jahren gelähmt, verhärtet und grau. Die verkrüppelten Hände können nichts mehr thun. Einst war's auch anders hier gewesen, vor langen Jahren, da hatte auch die kleine, blasse Näherin noch an die Sonne geglaubt. Fast von den Kinderschuhen an kannte sie den blonden Nachbarssohn, und mit den Jahren wuchs auch die Liebe. Mit weichen Armen umfing sie die Weiden und raunte ihnen ein Märchen zu von einem Glück einst in ferner Zeit.

Und der blonde Jüngling zog hinaus, zu ringen und zu erwerben. Das blaue Himmelsstückchen schaute in das kleine Fenster, und die Briefe aus der Ferne flogen wie Sonnenstrahlen herein und bauten ein buntes Zauberland hier auf. Es war eine stille kleine Welt, die nichts von dem Draußen und Stürmen draußen wußte, nur wie fernes Wogengeräusch schlug es an die Mauern.

Und eines Tages fuhr der Blitz in das stille Reich, urplötzlich aus heiterem Himmel, — nicht, daß ihm die Wolken wie große Vögel mit dunklen Schwingen vorausgeflogen wären. — Die kleine Näherin sah wie erstarrt und hielt immer noch den Brief in Händen, es war so schwer zu fassen, was da stand. — Er liebte sie ja noch, aber es würde noch lange Jahre

währen, ehe er ihr ein Heim bieten könnte, und er wußte nicht, ob er sie dann noch lieben würde. Es war ein Unrecht gewesen, sie an sich zu fesseln. O, es war ein langer Brief voll schöner Worte, aber sie las nur immer dasselbe, was wie eine kalte Hand an ihr Herz griff: er wollte frei sein! Sie sah mit leeren Augen auf den Sonnentag da draußen, wie die Spazier auf den Dächern piepften. Wie eine goldene Flut mochte der Sonnenschein durch's Fenster. Und dann die Mutter! — Wie trug die alte Frau das?

Und die Tage verstrichen in öder Eintönigkeit einer nach dem andern. Und jeder stand vor ihr und forberte sein Teil an Arbeit und Pflicht. Emfig rührte sie die Hände. Ihre Wangen wurden blaß und schmal, die Augen triebe. Nur manchmal glühten sie noch auf wie rote Rosen, und ein fiebernder Glanz trat in den Blick. — Und dann kam noch ein bitterer Tag, da eine gute Freundin ihr erzählte, daß er, den sie immer noch heimlich liebte, sich mit der Tochter seines Chefs verlobt hätte. — Ihr Mund zog sich schmerzlich zusammen, das Herz that so weh. — Dann wurde es Winter. Graue Wolken, vom Winde getrieben, jagten über das kleine Himmelsstückchen. Und dann die langen Abende, allein mit der kranken Mutter und dem kranken Herzen — da saß sie wie zerknirscht wie eine heiße Angst; ihr war, als säße in ihrem Stübchen die Einsamkeit und wollte sie ganz bedecken mit grauem Schleier, und dann kam das milde Verlangen, sich noch einmal zu berauschen an Tanz und Augenblicke. Dieselbe gute Freundin nahm sie mit zu einem großen Maskenfest. Ein leichtes Sylphidengewand rieselte wie silberner Schaum an ihrem schlanken Körper nieder. Und einer trat auf sie zu, ein stolzer Pole mit jedem Schnurrbart. Er tanzte mit ihr, wieder und wieder. Bei seinem Blick wallte es heiß in ihr auf, es flog ein Blitz von Auge zu Auge. — Und die Tage vergingen. Manchmal ging sie aus im Dämmerlicht, und immer traf sie ihn. Und Rosen standen an ihrem Fenster, mitten im Winter blühende Rosen. — Eines Tages sah sie ihn nicht mehr. Nur ein kurzer Brief kam, ein Liebeswort, nichts von Wiedersehen.

Da fargte sie denn alles ein, was noch einmal mit ihrem Finger an ihre Seele geklopft hatte. Nun war's vorbei für immer. Stumm in grauem Nebel schliefen die Tage dahin. Wie gerne wäre sie gestorben, aber die Mutter! So that sie nach wie vor ihre Pflicht, aber ihre Seele war verstummt, erstarrt, erfroren in all dem Leid. Ihr Geist war wie mit trübem Schleier überpannt.

Fern in der großen Stadt saß ein einsamer Mann am Schreibtisch, das Haupt in die Hand gestützt. Im Nebenzimmer erklang Kindergeschrei und eine kreischende, häßliche Frauenstimme. Die Lampen brannten hell, alles war reich und bequem und ließ auf großen Wohlstand schließen. Jetzt weinte ein Kind, ein lautes Schreien erklang, kein liebevolles Beruhigen. Der Mann am Schreibtisch zuckte zusammen, ein dumpfes Stöhnen entrang sich seiner Brust. — Sie, die er einst liebte, das blonde Nachbarskind, würde wohl liebevoller mit den Kleinen umgehen! — Was sie wohl treiben mochte? Ob sie glücklich war, ob einsam und verlassen? — Ah, vorbei, vorbei! Das kommt nicht wieder. Seine Arbeit war das Einzige, was er noch hatte. Er seufzte tief auf und schrieb dann weiter.

Und einer saß in einer kleinen Gesellschaft lustiger Genossen. Sie tranken Schaumwein aus spitzen, schimmernden Kelchen und sangen rohe, schlüpfrige Lieder. Und er hörte ihre faden Worte, ihr lautes Lachen — und plötzlich kam ihn der Gel an. Schnell stand er auf und drückte den weichen Filzhut tief in die Stirn. Durch die kalte Herbstnacht ging er hin und zog den Mantel eng um die Schultern. Der Regen schlug ihm in's Gesicht, er fröstelte, und doch graute ihm vor dem einsamen Heim. — Er dachte an ein blaues Mädchen, dem er Rosen gesandt und heiße Worte ins Ohr geflüstert hatte, und von dem er dann gelassen war, weil er fürchtete, sie könnte ihn fesseln so ganz für immer, und er wollte doch frei sein, frei bleiben, immer ganz frei!

Sie denken beide an dich, du blasse Schattenblume, du aber weißt es nicht. Und wenn du es wüßtest, vielleicht würde es noch ein mattes Rot auf deine Wangen zaubern, und deine Augen würden noch einmal glänzen. Aber ein schneidendes Weh würde von neuem durch deine Seele ziehen. — Sei ruhig, ich will dir die Ruhe deines Herzens nicht rauben.

Feuilleton.

Glück.

Es war einmal ein dummer Junge; der hörte, Geld und Ruhm lägen auf der Straße, man brauche sie nur aufzuheben. Darum machte er sich auf den Weg, um beides zu suchen. Und wo ein großer Stein lag, stieß er ihn mit dem Fuß beiseite, in der Meinung, es würde ein Goldstück darunter hervorkommen, und wenn ein feiner Wagen daherrölte, zog er ehrerbietig den Hut, während der König des Landes könnte darin sitzen und seinen Gruß erwidern und am Ende gar halten lassen und ihn ansprechen. Schon mancher gelangte auf solche Art vom Bettelstab zu Ruhm und Ansehen.

Aber merkwürdigerweise kam der König nicht und die Wagen rollten teilnahmslos an dem jungen Guckindiewelt vorüber; selbstamerweise lag auch kein Geld unter den Steinen; nur Staub wehte auf und legte sich dem Wanderer auf Kleider und Stiefel.

„O, der Staub war häßlich, er kam einem in Augen und Nase und schien nur da zu sein, um die Leute zu belästigen. Aber es war doch auch hübsch, wenn die Sonne schien, wenn all die winzigen, grauen Atome in goldenen Farben zu schimmern begannen. Und dem dummen Jungen war es, als tanzte ein leichtes Wesen durch die funkelnden Sonnenstäubchen und er begann zu laufen und es zu haßen.“

Er lief aus der Sonne in den Schatten; aber das flüchtige Ding gaukelte immer noch vor ihm. Es war keine Augentäuschung, keine Sonnenblendung. Es war wirklich ein allerliebtestes verführerisches Weibchen, das immer deutlicher greifbare Gestalt annahm. Es winkte ihm, es lächelte ihm zu. Und plötzlich lag es in seinem Arm, an seinem Mund und küßte unter heißen Küßchen: „Ich bin das Glück.“ Dann war es fort.

Bedäckt hatte er den flüchtigen Augenblick genossen. Aber er hatte das Glück zu halten vergessen. Er setzte ihm nach über Stock und Stein, durch Felder und Wälder. Er fand es nicht mehr.

An einem Scheidewege blieb er stehen. Wo würde er sein Glück finden? Der eine Weg führte ins Tal in eine Stadt, der andere bergan in den Wald. Er ging nach der Stadt. Spät abends kam er an und durchschritt die dämmerigen Straßen, nach einer Herberge suchend. Da stand ein Mann unter einer Tür.

„Holla, Junge, was suchst Du?“

„Glück und Abendbrot,“ antwortete der.

„Nicht so!“ rief der Mann lachend. „Kannst beides bei mir finden. Glück ist im Hause und am Abendbrot, denk' ich, hats noch nicht gefehlt bei mir. Kannst Du arbeiten, Junge? Ich bin der Meister Zimmerflink, der beste Schuster in der Stadt. Könnte just einen Lehrling brauchen.“

Da war der Handel abgemacht und der dumme Junge Schusterlehrling.

Als am nächsten Tage die Morgensonne breit durchs Fenster schien, da stand er schon fleißig bei der Arbeit und plötzlich schoß es ihm

heiß in die Wangen; denn auf dem goldenen Sonnenstrahl ritt lachend das Glück und sein flatterndes, leichtes Haar erhellte die Werkstatt. Aber ehe die Sonne des nächsten Tages sank, war es verschwunden und der Junge sah ihm traurig nach. Der Meister war ein tüchtiger Mann; aber er hatte eine böse Frau, unter deren Pantoffel er sich ergeben beugte. Die Frau brauchte den Lehrlingen zu mancherlei Dingen. Er mußte Wasser tragen, Kinder wiegen, Einkäufe machen. Und nicht's war recht, oft gab's sogar Ohrfeigen. Und das Schlimmste war, daß er dabei wenig von der Kunst des Schuhmachens lernte. Da sah er endlich ein, daß hier seines Weibchens nicht länger sein könne, und er zog wieder weiter.

Geradewegs ging er vor die Stadt hinaus; er wußte noch nicht wohin. Da saß im Sonnenschein am Wegzaun ein schlankes Kind. Das ließ die Füße baumeln und lachte. Und am Lachen erkannte er's.

„Mein Glück!“

Wie ein Schatten huschte es seitab vom Weg; er folgte ihm hurtig nach über Wiesen und Sümpfe, und endlich, — da hatte er's, da lag's an seiner Brust, da hing die warmen Lippen an den seinen.

„Mein Glück, nun bleibst Du bei mir, verläßtst mich nimmer!“

„Nie, nie mehr!“

„So bleibst Du mir treu?“

„In alle Ewigkeit!“

Süße Schwüre! Noch süßere Küsse! Be-rauscht umfing er die leichte Gestalt, da zerrann sie ihm unter den Fingern. Ein höhnisches Lachen, und verschwunden war sie.

Verwehrt warf sich der Junge auf den feuchten Grassoden, starrte vor sich hin und haberte mit dem Schicksal. Ueber ihm sang ein Vogel im Baum:

„Tück-tück, tück-tück,
Gar falsch ist das Glück!
Laß' sein, laß' sein,
Alles Trug, alles Schein;
Unglück, tück-tück,
Ist treuer als Glück!“

Auf sprang der Junge und stampfte zornig auf die Erde. „So geh' nach allen Winden, treulose Dirne! Ich suche Dich nicht mehr! Wollte doch das Unglück mir Genossin sein! Ich nähme es an, wollte es Treue mir schwören!“

Kaum gesagt, da stand vor ihm in einem grauen Mantel gehüllt ein blaßes, abgezehrttes Weib, hochläugig, bleichwangig. Und aus dem Mantel hob es die dürre Hand empor: „Ich schwöre.“

Starr, entsetzt sah er es an. Ein Schauer erfaßte ihn. Wie grauer Regentag senkte sich ein Schleier über seine Augen. Dann bot er mutig dem Weibe die Hand: „Komm, Gefährtin!“ Langsam ging's nun dahin; denn das Weib war müde und schleppte sich nur mühsam vorwärts. Dann nahm er es zuweilen auf die Arme; so trug er geduldig sein Unglück.

Auf manchen Pfaden kamen sie zu gehen, steilen und flachen, grünen und verschneiten. Das Glück trat ihnen immer in den Weg. Aber zuweilen sah er es bei anderen. Einmal auf einem Strom. Ein Schifflein flog lustig dahin. Eine lachende Gesellschaft saß darin und mitten darunter das Glück.

Vom Ufer aus betrachtete er es. Das Unglück ging an seiner Seite und deutete stumm zu den Fröhlichen hinüber. Lachen und Singen erklang von dort. Plötzlich ein Schrei und Jammerrufe. Das Schiff war an einer Klippe aufgefahren und versank sogleich. Lachend flog das Glück davon. Da legte die stille Gefährtin

die Hand auf des Wanderers Schulter und winkte ihm ernst, doch freundlich lächelnd zu. Das erste Mal, daß sie lächelte.

Einft ging er durch ein Dorf. Es war in der Johannisnacht. Tanz und Musik scholl ihm von weitem entgegen und über ein Feuer sprangen die Burschen mit ihren Mädchen. Ein junges Paar stand Hand in Hand und sah sich liebestrunken in die Augen. Und hinter den beiden stand lächelnd das Glück. Nun kamen die Beiden an die Reihe, über das Feuer zu springen. Aber das Glück sprang nicht mit und das Mädchen strauchelte. Zu spät riß es der Bursch in die Höhe. Das Kleid hatte Feuer gefangen. Wie eine brennende Fackel rannte die Unglückliche über den Dorfplatz. Bis man Wasser brachte, die Brennende zu löschen, war sie eine verfohlte Leiche.

Da lächelte das Unglück zum zweiten Mal und stumm setzten sie ihren Weg fort.

(Schluß folgt.)

Briefkasten der Redaktion.

Treue Leserin in A. Gemiß erinnern wir uns recht lebhaft jener Zeit, da Ihr Mann Ihnen verbot, die damals noch junge Schweizer-Frauen-Zeitung, die er keiner Durchsicht würdige, zu halten und wie sich sogar der erste Ehebreit entspann, als eine Freundin für sich das Blatt abonnierte, damit Sie es dennoch lesen könnten. Wie dann Ihr Mann von anderer Seite veranlaßt, die Zeitung unter Brieferschluss sich kommen ließ, um deren Inhalt kennen zu lernen; wie er dann aus dem Saulus ein Paulus geworden und kein Jahr vorübergehen ließ, ohne gleichzeitig mit der Neubestellung uns eine Anzahl neuer Leser zuzuführen. Wir wissen auch noch, wie damals er es war, der Ihre Abstellung aufhob, als Sie um einer Modebeilage willen einen Wechsel vorzunehmen versuchten. Wie sollten wir nicht aller dieser Einzelheiten uns dankbar erinnern! Daß nun Sie die stille Arbeit für uns fortsetzen, danken wir Ihnen von Herzen. Die neuen Bestellungen sind prompt auf den angegebenen Tag effektuiert worden. Möchten auch diese neuen Leserinnen eben so überzeugungstreu für das Blatt wirken, wie Sie es fortgesetzt thun. Seien Sie herzlich und dankbar begrüßt.

Freundlicher Kritikus in J. Wir halten uns an das Sprichwort „allzu scharf macht schartig.“ Ein Funke ist durch hartes Wasen schnell ausgelöscht, wogegen er mit Sorgfalt zur kräftigen Flamme angefaßt werden kann. „Hoch vom Olymp herab“ klingt selten die rechte Tonart um den Schwachen zu kräftigen und der guten Sache Herzen und Hände zu gewinnen. Gemiß hat Ihre Ansicht auch etwas für sich. Der Unterschied ist nur der, daß Sie das männliche Empfinden vertreten, wir aber urteilen als Frau. Nichts desto weniger ist Ihr Interesse uns sehr wertvoll, besonders wenn Sie sich so erfolgreich bemühen, uns neue Leser zuzuführen. Besten Dank und Gruß.

Frl. M. T. in B. Wir werden das Nötige gerne an die Hand nehmen, wenn im Verlauf von einigen Wochen die Notwendigkeit noch vorliegen sollte. Wir werden nicht ermangeln, Sie seiner Zeit zu benachrichtigen.

S. M. Wer im Geschäftsleben steht, der weiß, daß ein jedes Geschäft seine strenge Zeit, seine fogen. Saison und seine tote Zeit hat. Weihnachten und Neujahr bringen nun an vielen Orten ein solches Uebermaß von außergewöhnlichen Arbeiten, daß die eigene Bescherungsfeier warten muß bis der allgemeine Sturm vorüber ist. Mit ein bißchen Geduld kommen Sie weiter als mit kleinlichen Klagen.

Frau E. G. in B. Neue Teppiche sollen so wenig als möglich geklopft und gebürstet werden, denn das fñrt einen Vorgang im Teppich, der ihn erst hat-bar macht: das Verfilzen der feinen Wollfäden. Diese Fäden nesteln sich, wenn man sie mehr in Ruhe läßt, fest ineinander und verschaffen der Teppichoberfläche eine feste, unzerstörbare Decke. Alljähriges Bearbeiten mit Klopfer und Bürste verhinbert diesen willkommenen Vorgang des Verfilzens vollständig. — Ueberhaupt sollten wertvolle Teppiche nur sorgfältigen Händen anvertraut werden.

Abgerissene Gedanken.

Zum gut und glücklich sein kann man die Schul-weisheit entbehren und die Lebensschule ist manchmal eine bessere, wenn auch härtere Lehrmeisterin, die zur Genügsamkeit zwingt und zur zufriedenen Bescheidenheit.

MILKA
VELMA
NOISETTINE

SUCHARD'S
BELIEBTE ESS-CHOCOLADEN.

Ein Traum.

Ein eisig kalter Wintertag. Pfad auf Heide und im Walde dicht verschneit. Einsam ging sie ihres Weges — kühn allein. Dann und wann ein Rascheln und ein Tosen Vom Schnee, den Lammgezwieg herabgestoßen. Sonst eisig starre Stille, So daß ein jeder Schritt vernehmbar Als wie ein unsichtbar Geleite. „Wo hin?“ scheint's leis zu fragen aus der kalten Stille. „Wie, so allein?“ — „Dem Frühling zu,“ ist aus dem Aug' der Wandernden zu lesen, „Sinaus in jene blaue Ferne, Wo der Bäume Gipfel goldig, Wo die Wege weich und moosig, Wo der Saft der Sträucher und die Vögel wieder leben, Wo die Sonne warm uns lacht,

Wo sie mit mir ist vom frühen Morgen Bis zum späten Abend, In mein Stübchen lustig tänzelnd, Funkelnd helle Strahlen schickt, Die wie fröhlich Kinderhüpfen Mich erheitern und beglücken — — — — — „ — — — — — Dort am End des langen Weges, Fern am Waldsaum wohnen Menschen, Steht ein Forsthaus traun und mooslich. Saubres Pfad und fröhlich Hundebellen Begrüßt vertraut des Laufes Meister. Rings Schneegewäch und eisig starre Nadeln an den Bäumen, Kein Sonnenblick, kein Vogelsang Und doch wie warm wird da das Herz: Ein heimlich Nest — — — — — ein schöner Traum! — — — — — Und einsam geht sie ihres Weges — — — — — Still — allein. *

Ein schöner Brauch.

Wenn in der Bretagne die Mutter eines Säuglings gestorben ist, so wird das Kind von allen andern Müttern der Gemeinde oder des Dorfes als ihr eigenes angenommen. Der Geistliche wählt eine Mutter aus, in welche er besonderes Vertrauen setzt und sie empfangt den heiligen Dienst, für das Kind zu sorgen, als ein Geschenk des Allmächtigen. Ist eine zu arm, als daß sie das Kind allein erhalten könnte, so vereinigen sich mehrere zu diesem Zweck. Eine der Mütter nimmt das Kind in ihre Wohnung auf, und die andern warten und pflegen es abwechselnd. Alles, was auf die Kindheit Bezug hat, wird in der Bretagne mit frommen Gebräuchen umgeben. Niemand geht an einer Frau, die ein Kind trägt, vorüber, ohne zu sagen: „Gott segne dich!“ Selbst der eingefleischteste Haß wird durch diese Sitte entwaftet.

Ein an Reinlichkeit und Ordnung gewöhntes junges Mädchen, das Lust hat, unter guter Anleitung die Haushaltungsarbeiten zu erlernen, findet hiezu Gelegenheit. Bei ordentlichen Leistungen entsprechender Lohn. Anfragen unter Chiffre K 4534 befördert die Expedition. [4534]

Ein williges Mädchen findet Gelegenheit, bei einer tüchtigen Hausfrau sich gründliche Kenntnisse im Kochen zu erwerben gegen die Leistung von Hausarbeit und anfänglich kleinen Lohn. Sehr gute Behandlung. Offerten unter Chiffre L 4607 befördert die Expedition. [4607]

Für eine sehr gut empfohlene junge Tochter, intelligent, gut geschult, zuverlässig und treu, wird aufs Frühjahr Stelle gesucht in einem guten Lingeriegeschäft als Lehrtochter für den Ladenservice. Beste Zeugnisse von der Schule und von der gegenwärtigen Principalität stehen zu Diensten. Geft Offerten unter Chiffre S 4601 befördert die Expedition. [4601]

Kochlehrtochter gesucht in besseres Privathaus. Prima Referenzen früherer Kochlehrtochter zu Diensten. Eintritt sofort. Bedingungen günstig. Hausmädchen vorhanden. Geft. Offerten unter Chiffre 4523 L befördert die Exped. [4523]

Ein einfaches, gebildetes, im Haushalt und in der Krankenpflege tüchtiges Fräulein, gewandt in Reise und Umgang, sucht Stelle zu einer leidenden Dame als Stütze, Gesellschafterin, Reisebegleiterin etc. Beste Zeugnisse und Referenzen. — Geft. Offerten unter Chiffre M befördert die Expedition. [4567]



Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

Kinder-Milch

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution u. verleiht ihm blühendes Aussehen.

Depots: In Apotheken. [4049]

In jeder Confitserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.

Dr. WANDER'S MALZEXTRAKTE 40 JAHRE ERFOLG

- Chemisch rein, gegen Husten, Hals- und Brustkatarrhe Fr. 1.30
Mit Kreosot, grösster Erfolg bei Lungenschwindsucht „ 2.-
Mit Jodeisen, gegen Skrophulose, bester Leberthranersatz „ 1.40
Mit Kalkphosphat, bestes Nährmittel für knochenschwache Kinder „ 1.40
Mit Cascara, reizlosestes Abführmittel für Kinder und Erwachsene „ 1.50
Mit Santonin, vortreffliches Wurmmittel für Kinder „ 1.40
Maltozan. Neue, mit grösstem Erfolg gegen Verdauungsstörungen des Säuglingsalters angewendete Kindernahrung „ 1.75
Dr. Wander's Malzzucker und Malzboubons.
Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

KRAFTNÄHRMITTEL für die JUGEND für KRANKE und GESUNDE Dr. Wander's OVOMALTINE bestes Frühstücksgetränk In allen Apotheken und Droguerien. BLUTARME ERSCHÖPFTE NERVÖSE MAGENLEIDENDE

Atemnot



wird in sicherster Weise mit Dr. Fehrlin's Histosan bekämpft. In der ausserordentlich günstigen Einwirkung auf alle Lungen- und Halskrankheiten, bei Erwachsenen wie Kindern hat sich Histosan allen bisher bekannten Mitteln überlegen gezeigt. Es wird jetzt in grösseren Sanatorien fast ausschliesslich zur Behandlung von Lungenkrankheiten gebraucht.

Original-Syrup-Flaschen à Fr. 4.—. Original-Tabletten-Schachteln à Fr. 4.—. Wo noch nicht in den Apotheken erhältlich, direkt zu beziehen vom Histosan-Depot Schaffhausen.

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog 1000 photogr. Abbildungen über garantierte Uhren, Gold- und Silber-Waren E. Leicht-Mayer & Cie. LUZERN 27 bei der Hofkirche. [4566]

Institut Jomini Guillermaux Payerne, Waadt

Gegr. 1887. Vergrössert 1890-1904. Berühmtes Institut zur Vorbereitung auf den Post-, Telegraphen-, Eisenbahn- und Zoll-Dienst, sowie für Bank, Handel u. Industrie. Seit 1891 allein sind schon 254 Bundesbeamte und 445 andere Angestellte aus dieser Lehranstalt hervorgegangen. Rasches Erlernen des Französischen, Englischen und Italienischen, der Musik. Grosse Gärten, Park und Spielplätze (24,000 m²). Sehr mässige Preise. Man verlange Prospekt. (H20001 L) [4605]

Kluge Hausfrauen kaufen nur: HELVETIA CICHORIEN Garantiert rein laut Gutachten mehrerer Kantons-Chemiker sowie Koch- u. Haushaltungsschulen das allerbeste Fabrikat. [4278]

Für 6.50 Franken versenden franko gegen Nachnahme bttto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen (ca. 60-70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [4080] Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Ohne Kosten

erhalten Sie von untenstehendem Bureau Insertionspläne Auskunft in 4351 Reklame-Angelegenheiten Inserat-Kataloge. Streng reelle Bedienung. Absolute Verschwiegenheit bei Chiffre-Insertaten. Annoncen-Expedition F. Ruegg, Rapperswil am Zürichsee.

KAFFEE BISCUITS CHOCOLATS CACAO THEE

Malzkaffee & Bonbons Kaiser's 4574 Kaffee-Geschäft 1000 Verkaufsfilialen. Verkauf mit 5% Rabatt. Postversand nach auswärts. Centrale: Basel, Güterstr. 311.

Das Pinselzeichnen.*

Von R. Walter.

Ueber Wert und Methode des Pinselzeichnens wird gegenwärtig noch vielfach gestritten. Doch hat es sich gezeigt, daß fast ein jeder, der sich eingehender damit befaßt, bald von der Bedeutung dieser Art des Zeichnens überzeugt wird und auch Erfolge nachweisen kann. Schon die alten Griechen schätzten es, und klassische Erzeugnisse davon sehen wir in den Darstellungen auf ihren Vasen. Die Japaner verbanen ihre einzig dastehende Ausbildung von Auge und Hand dieser dort längst einheimischen und von ihnen ausschließlich angewandten Technik, und die Erfolge des englischen Zeichenunterrichts beruhen zum großen Teil darin, daß in England das Zeichnen mit dem Pinsel in ausgiebiger Weise betrieben wird.

Vielfach wendet man gegen das Pinselzeichnen ein, es werde dadurch zu sehr das rein Malerische im Zeichnen gepflegt. Kann das aber im Ernst ein Vorwurf sein? Die Londoner Schulen, welche im Zeichnen wirklich Hervorragendes leisten, sind stolz darauf, gerade dieser Seite des Zeichenunterrichts gerecht zu werden, und wenn in unfern Zeichenbetrieb wenigstens da, wo die geeigneten Beifräfte vorhanden sind, mehr von diesem Geist käme, wäre es gewiß nur mit Freuden zu begrüssen.

Das Pinselzeichnen bildet in seiner Technik etwas wesentlich Neues gegenüber dem Zeichnen mit dem Meißel oder mit Kohle. Während bei diesem gewöhnlich durch Umrisse eine Zeichnung zustande kommt, welche dann durch nachträgliche Schattierung mehr oder weniger Plastik erhalten kann, geht die Arbeit mit dem Pinsel vor allem darauf aus, durch unmittelbare Herausarbeitung der Silhouette rasch eine Flächenwirkung zu erzielen. Dies kann aber in befriedigender Weise nur geschehen, wenn dabei aus einem Stück, d. h. Maß in Maß gearbeitet wird. Was einmal sieht, kann nicht mehr gut geändert werden, wenigstens ist es hier empfehlenswerter, eine neue Zeichnung zu beginnen, als auf umständliche Art, z. B. durch Waschen, eine mißratene Zeichnung zu ändern. Die Hauptsache ist also: rasches Arbeiten. Das ist aber nur möglich, wenn der Zeichnende seine ungeteilte Aufmerksamkeit der Arbeit widmet. Auge und Hand müssen in ununterbrochener Verbindung bleiben, da in kurzer Zeit möglichst genau etwas für sich Fertiges zustande gebracht werden muß. Da also der Wille hierbei besonders kräftig in Anspruch genommen wird, hat das Pinselzeichnen eine nicht zu unterschätzende erzieherische Bedeutung.

Von den Begnern wird nun eingewendet, daß bei Kindern auf diese Weise unmöglich etwas Korrektes gezeichnet werden könne. Sächlich haben sie damit ganz recht. Doch welcher Einseitige verlangt von Kindern absolut korrekte Zeichnungen? Es handelt sich doch zunächst bloß um Übungen, bei welchen größere

oder kleinere Fehler geradezu charakteristisch sind. Damit soll nicht gesagt sein, daß der Ungenauigkeit im Pinselzeichnen geradezu das Wort gesprochen werden dürfe. Die absolute Korrektheit soll stets angestrebt, dabei aber nie aus dem Auge gelassen werden, daß die freie Auffassung und der frische Zug in erster Linie den Erfolg einer guten Pinselzeichnung bedingen.

Eine weitere Frage ist die, ob bei derartigen Zeichnungen gar nie oder wenigstens unter gewissen Umständen etwas vorgezeichnet werden dürfe. Manche vertreten erstere Standpunkt und zwar mit der Begründung, daß im andern Fall stets der unmittelbare, unfangene Charakter der Zeichnung und der freie Zug der Hand notleide. In der Hauptsache ist dieser Ansicht auch beizustimmen. Und doch mögen Ausnahmen stattfinden, welche aber unter keinen Umständen zur Regel werden dürfen. Einmal kann da vorgezeichnet werden, wo es sich um Darstellung von vielgegliederten Objekten handelt, also z. B. von Zweigen und Landschaften, dann aber auch bei Ornamenten. Ausdrücklich soll aber hervorgehoben werden, daß in allen diesen Fällen niemals Umrisse vorgezeichnet werden dürfen; denn dadurch würde das Wesentliche solcher Zeichnungen, die freie Beherrschung der Form mittelst des Pinsels, vollständig ausgeschlossen. Vielmehr kann es sich dabei nur um ganz leichte Andeutungen der Hauptgliederung handeln, um ein leichtes Bestimmen der Lage einzelner Teile, ein Zeichnen, das kaum als „leicht skizzenhaft“ bezeichnet werden darf. Bei einem Zweig z. B. kann durch einen mehr zu fühlenden als sichtbaren Strich der ungefähre Verlauf des Hauptstengels und auf dieselbe Weise die Lage der einzelnen Blätter (etwa durch Angabe der Mittelrippen) bestimmt werden. Ornamentale Motive können durch Aufzeichnung einer geometrischen Grundlage (Quadrat, Kreis mit Einteilung u. s. w.) vorbereitet werden. Bei Landschaften dürfen die Hauptlinien, der Standort einzelner Bäume, Stämme, Häuser u. s. w. angedeutet werden. — Bei Darstellung eines Leuchters, einer Flasche oder anderer symmetrischer Objekte mit ausgesprochener Längenausdehnung kann vielleicht durch Einzeichnung der letzteren ein Anhaltspunkt genannt werden. Ausdrücklich aber soll noch einmal betont werden, daß derartige Vorzeichnungen immer nur Ausnahmen bilden sollten und niemals der freie Pinselzug dadurch beeinträchtigt werden darf.

Uebriqes ist der Pinsel ein viel zu schmiegsames Instrument, als daß er sich nur zur Darstellung von Flächen verwenden ließe. Auch zur Linienführung eignet er sich vorzüglich. Von den zarresten Strichen, wie sie auch mit den feinsten Zeichenfedern nicht zu erreichen sind, bis zu massigen, als Flächen wirkenden Zügen kann mit diesem empfindlichen Werkzeug in allen Bindungen, anschwelkend oder nachlassend, gezeichnet werden. Auch eine Verbindung dieser Linienziehenden mit der flächenbildenden Technik kann da und dort Anwendung finden, namentlich bei Landschaften.

Die Wahl der Farben soll dem Gefühl des Einzelnen überlassen bleiben. Nur dann wird sich das

Auge gewöhnen, die richtige Farbenwirkung entweder nach der Natur oder aus dem Gedächtnis zu erzielen.

Für den Anfang genügt es, sämtliche Zeichnungen in einem Ton auszuführen, etwa mit einem neutralen Braun oder Blau oder auch mit Lusche. Glanzlichter können ausgepart, auch dadurch, daß man die auf eine Seite sich ziehende nasse Farbe dort trocknen läßt, auf einfache, plastische Wirkung erzielt werden. Auch die beimate trockene Zeichnung kann durch Uebermalen einzelner Partien mit demselben Ton kräftiger herausgearbeitet werden, besonders Wampartien.

Bald sollte man aber dazu übergehen, die einzelnen Gegenstände in ihren charakteristischen Farben wiederzugeben. Es genügt zunächst, jeden Teil mit dem ihm zukommenden Hauptton als Fläche zu behandeln. Ausnahmeweise kann Maß in Maß noch eine zweite Farbe aufgetragen werden. Durch Beachtung von Licht und Schatten und Hervorhebung der Farbenabstufungen höheren Anforderungen gerecht zu werden, ist Sache des eigentlichen Malunterrichts, als dessen Vorstufe das Pinselzeichnen gelten kann.

Ueber die Technik im besonderen ist noch folgendes zu beachten:

Die erste und wichtigste Vorbedingung ist ein ordentlicher Pinsel, der vor allem eine feine Spitze haben soll.

Es können sowohl Oelfarben wie Deckfarben verwendet werden; bei dünnen Tönen verdienen erstere den Vorzug, da sie sich gleichmäßiger auftragen lassen.

Alle Formen, die sich mit einem Zug des Pinsels darstellen lassen, sollten auch so ausgeführt werden. Wo dies nicht angeht, kann auf zweifache Weise vorgegangen werden. Entweder arbeitet man von innen nach außen, d. h. man macht die betreffende Form mit grobem Umriß, aber etwas kleiner. Nachdem dann, so lange die Farbe noch naß ist, nach außen ergänzend mit dem Pinsel gezeichnet werden. Diese Art empfiehlt sich hauptsächlich bei Formen, die wenig gegliedert sind, z. B. bei manchen Blättern, Früchten u. s. w. Eine andere Art der Ausarbeitung besteht darin, daß man zunächst eine Seite der Zeichnung vollendet. Man beginnt z. B. bei einem Blatt an der Spitze, arbeitet sofort einen Teil des linken, und dann des rechten Randes, füllt das dazwischen liegende der innern Blattstiel selbst kann dann im Anschluß daran oder getrennt davon gezeichnet werden. Allgemeinen gültige Vorschriften können nicht gegeben werden; denn jede Form erfordert wieder ein anderes Vorgehen, und mit fortschreitender Uebung gibt sich diese mehr und mehr von selbst.

Daß bei massigen Formen der Pinsel satt getränkt, bei ganz feinen aber möglichst „trocken“ sei, wird wohl kaum erwähnt werden müssen.

Die Hauptsache aber wird stets bleiben, daß man in frischem, klottem Zug läßt, seine volle Aufmerksamkeit der Arbeit widmet, und nicht verzagt wird, wenn einzelne Formen mißlingen, denn wenn irgendwo, so gilt hier der Satz: Uebung macht den Meister!

*) Pinselzeichnen. Vorbilder, Vorlagen nebst Anleitung von R. Walter. Verlag von Otto Walter, Rabensburg.

Bel

Gicht

Rheumatismus

empfehlen wir

Unterkleider

aus 4501

Engadiner Bergkatzen-Fellen

passend für alle Körperteile

Prospekte und Auswahlsendungen.

Sanitäts-Geschäft Hausmann A.-G.

ST. GALLEN

Basel · Davos · Genf · Zürich.

Echt englischen 4511

Wunderbalsam

à 3 und 4 Fr. per Dutzend franko.

Probeflacons gegen 30 oder 40 Cts.-Marke franko.

Reischmann, Apotheker, Näfels.

Wiederverkäufern höchster Rabatt!

Der hygienisch beste Bodenbelag der Gegenwart

ist der

KORK-TERRAZZO-

BODEN-IDEAL

+ PATENT N° 32251

Fugenlos, fußwarm, elastisch, schalldicht, solid & billig

Überall anzubringen! Langjährige Garantie!

Alleinige Ausführung durch die Erfinder:

Schweiz-Kork- & Isoliermittel-Werke

DÜRRENAESCH (ARGAU)

Prospekte, Muster & Kostenanschläge gratis!

Brüssel 1906: Ehrendiplom. Gold. Medaille. Gold. Kreuz.

Paris 1906: Grand Prix.

Sohlin

20766

Warum nicht

Sohlin verwenden bei den stets steigenden Schuhpreisen? (Za G 2258) 4570

Sohlin gibt den Sohlen mindestens dreifache Haltbarkeit, macht sie wasserdicht und geschmeidig.

Zu beziehen in **St. Gallen** in den meisten Schuhhandlungen, sowie bei Herrn W. Bion's Sohn, Speisergasse 41.

Wo keine Depots, direkt bei **J. Klee-Tobler**, Webergasse 19, **St. Gallen**.

TELEPHON 775.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei

Mangold & Röthlisberger, vormals

C. A. Geipel in Basel.

Prompte Ausführung der mir in Auftrag gegebenen Effekten. 4086

Aquasana 4238

Zwinglistrasse No. 6

ST. GALLEN (Za G 408)

Wasser- und Licht-Heilanstalt

Massage & Fango

Türkisch. Bad & Wannenbäder

Schwächliche in der Entwicklung oder beim Lernen zurückbleibende **Kinder**
sowie **blutarme** sich matt führende und **nervöse** überarbeitete, leicht erregbare, frühzeitig erschöpfte **Erwachsene**
gebrauchen als Kräftigungsmittel mit grossem Erfolg

DR. HOMMEL's Haematogen.

Der Appetit erwacht, die geistigen und körperlichen Kräfte werden rasch gehoben, das Gesamt-Nervensystem gestärkt.

[4182]

Man verlange jedoch ausdrücklich das **echte „Dr. Hommel's“ Haematogen** und lasse sich keine der vielen Nachahmungen aufreden.



4583

Grosses Lager in: **Tapisserie**

Wöppel-Artikel

[4568]

Kinders-Arbeiten

finden Sie bei

E. Hodel, Theaterplatz, St. Gallen.

Prompte Besorgung aller Aufträge in Weissstickerei.



(84989 H) 10897

Institut für Zurückgebliebene
E Hasenratz in Weinfelden (Schweiz)
vorzüglich eingerichtet zur Erziehung körperlich und geistig Zurückgebliebener, sowie nervöser, überhaupt schwer erziehbarer Knaben und Mädchen. Individuelle, heilpädagogische Behandlung und entsprechender Unterricht. Herzliches Familienleben; auf je sechs Kinder eine staatlich geprüfte Lehrkraft. Sehr gesunde Lage.
Erste Referenzen.
Bericht über 12-jährige Tätigkeit und Prospekt gratis.

18981 (Z. G. 1130)



HEILET mit dem altbewährten Schrader'schen **Indianplaster** (ges. gesch.)
No. 1: bössartige Knochen- und Fussgeschwüre, krebsartige Leiden etc. No. 2: Rheuma, Gicht, Hautausschlag, Nasse und trockene Flechten. No. 3: offene Füsse und nässende Wunden (auch Salzfuss) — Packet Fr. 3.75.
ERLEICHTERT zahnenden Kindern das Zahnen durch Anwendung von Schrader's **Zahnalsbändern** (ges. gesch.)
Stück Fr. 1.—.
ENTFERNET lästige Haare im Gesicht oder am Körper, auch Hautunreinigkeiten, mit meinem bestbewährten **Enthaarungsmittel**
Flacon Fr. 2.50.
VERLEIHET Euren Haaren die frühere Naturfarbe durch den Gebrauch der seit Jahren erprobten Schrader'schen **Haarfärbemittel**:
Tolma und Nussextract.
Haarfärbung: blond, braun und schwarz.
Flacon Fr. 2.50.
VERTREIBET Husten und Katarrhe durch Einnehmen meines **Spitzwegerichsafftes u. Traubenbrusthonigs**.
Flacon Fr. 1.25.
Gustav Schoder, Jul. Schrader's Nachf.
Feuerbach bei Stuttgart. General-Depôt für die Schweiz:
G. Fischl-Hartmann in Steckborn.

(S. A. 1489 S) P. R.

1988

Papierwarenfabrik A. Niederhäuser, Grenchen
liefert bei Einsendung des Betrages franko, sonst Nachnahme:
1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format Fr. 2.—
500 Doppelbogen Postpapier klein oder Oktav-Format, Fr. 1.50
500 Doppelbogen Postpapier Quart (Geschäfts-Format) „ 3.—
100 Bogen schönes Einwickelpapier [4515] Fr. 2.—
100 sortierte schöne Ansicht-Postkarten „ 2.—
Preisliste und Muster von Couverts, Post- und Packpapieren zu sehr billigen Preisen gratis.



1427

(H. 30278 X)



PLANTARIS
PFLANZENFLEISCH

Bester Fleischersatz.
(H 6087 Z) Alleinfabrikant: 1435
A. Gränicher, Wollishofen-Zürich.

Kaffee roh
ausgesuchte Qualität (0 3829 B)
à Fr. 0.80, 1.—, 1.20 per 1/2 Kilo
Kaffeehaus Münchenstein.

„Reform“ Anti Corset.



Nur acht mit dieser Schutzmarke
und Vulkaneinlage grau u. weiss
Qual. A. Fs. 8.—
Qual. B. Fs. 12.—
leicht waschbar.
Paul Armbruster
St. Gallen.

Rudolf Mosse
grösste Annoncen-Expedition des Kontinents
St. Gallen
(gegründet 1867).
Vertreter: **E. Diem-Saxer.**
Aarau — Basel — Bern — Biel — Chur —
Glarus — Lausanne — Luzern —
Schaffhausen — Solothurn.
Berlin — Frankfurt a/M. — Wien etc.
Zentral-Bureau für die Schweiz:
Zürich
empfiehlt sich zur Besorgung von
Inseraten
in alle schweizerischen und ausländ. Zeitungen, Fachzeitschriften, Kalender, Reise- und Kursbücher, ohne Ausnahme zu Originalpreisen und ohne alle Nebenspesen. [4065]
Bei grösseren Aufträgen höchster Rabatt.
Geschäftsprinzip:
Prompte, exakte und solide Bedienung. Diskretion!
Zeitungskatalog gratis u. franco.

CHOCOLATS SUISSES



RIBET
LAUSANNE

Kochschule Schöftland (Aargau).

Dreimonatliche Kurse für Töchter aus gutem Hause; kleine Schülerinnenzahl ermöglicht gründliche Ausbildung. Gemütliches Familienleben. Gesunde Lage. Bäder im Hause. **Kursgeld Fr. 240.—.** Prospekte durch die Vorsteherinnen: [4590]
E. Hugentobler und Weiersmüller.

CHOCOLAT ACAO Maestrani S! GALL SUISSE
Milch-Chocolade Maestrani

Die Besucher der Konzerte,
Theater
u. s. w. sollten nie versäumen, sich vorher mit „Lucerna“ Chocoladen zu versehen, denn:

„Lucerna“

Chocoladen in 5 Weltteilen
bestens bekannt, sind geschätzt und beliebt bei sämtlichen
Personen:
Die ganze Welt isst „Lucerna“ Milch-Chocolade
„Corylus“ fein gemahlen „Lucerna“ köstlichste Haselnuss-Chocoladen
„Avellana“ m. ganz. Haselnusskernen „Lucerna“ Fondant-Chocoladen
„Vom Guten das Beste“ „Lucerna“ Cacao-soluble
Der Freund am Familientisch „Lucerna“ Bonbons fins
Das Dessert aller Feinschmecker „Lucerna“ Milch-Chocolade
Schnellfrühstück „Lucerna“ Milch-Chocolade
In compr. Würfeln.
4606] (H 6020 Luz)
Ort: der Fabrikation Hochdorf-Luzern.
Zeit: für „Lucerna“ Chocoladen zu kaufen, findet man immer.

Theodor fontane,

der verstorbene Meister der Erzählungskunst, hat einen ausgezeichneten Berliner Roman unter dem Titel „Mathilde Möhring“ hinterlassen. Der Abdruck des Romans beginnt in der heutigen Nummer der „Gartenlaube“ Probeheft gratis durch jede Buchhandlung.
4571



MAGGI'S WÜRZE

Singers Aleuronat-Biscuits (Kraft-Eiweiss-Biscuits).
Nährhafter wie Fleisch.
Viernmal so nahrhaft wie gewöhnliche Biscuits.
Wissenschaftlich begutachtet und empfohlen. [4182]

Singers Feinste Basler Leckerli in eleganten Packungen für Geschenkw Zwecke offen aufs Gewicht, als Tafeldessert.

Singers Roulettes à la vanille et au chocolate (Feinste Hohlkugeln) in hübschen Blechbüchsen à 50 Stück. Hochfeine Qualität.

Singers Eier- und Milch-Eiernudeln, genau hergestellt, wie von der Hausfrau.
Nur 1 Minute Kochzeit.

Wo unsere Spezialitäten nicht zu finden, wende man sich direkt an die
Schw. Bretzel- & Zwiebackfabrik Ch. Singer, Basel.

ESTOL
Feinste Cocosbutter.

PIANOS

ALFRED BERTSCHINGER
OETENBACHSTR. 24
1. STOCK ZÜRICH I
HARMONIUMS

Q

ypl.
5

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 1.

Januar 1907

Was sollen wir essen.

Diese wichtige Tagesfrage ist sogar für Hausfrauen, welche aus dem Vollen schöpfen können, sehr oft schwierig zu beantworten, für die Frauen des Mittelstandes, für die meisten unserer Leserinnen, wird sie zur brennenden Existenzfrage.

Die Nahrungsmittel sind in den letzten Jahren derartig im Preis gestiegen, daß es ein wahres Studium bildet, seine Familie den Einnahmen entsprechend zu ernähren und zu sättigen.

Es gilt seit altersher die Ansicht, gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln sei das billigste Mittagessen. Ich habe in meiner kinderreichen Familie stets das Gegenteil erfahren. Zu 1 Kilo Ochsenfleisch brauche ich ca. für 50—60 Cts. Gemüse. Nun kommt mich das Essen mit Kartoffeln schon weit über 2 Fr.; schließlich wird vom Tische aufgestanden, dann versichern mir Gatte und Kinder kleinlaut, recht satt seien sie eigentlich nicht geworden.

Bringe ich dagegen Krautwicklerln, hergestellt aus $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch, 1 Krautkopf und 2 Semmeln, mit Kartoffelsalat als Beilage, so jubelt groß und klein über Qualität und Quantität dieses Essens. Ebenso verhält es sich mit gehackten Koteletts ($\frac{1}{4}$ Kilo Schweine-, $\frac{1}{4}$ Kilo Rindfleisch, 1 Ei, 1—2 Semmel) mit Linsengemüse und Mehlspeisen. Diese Zusammenstellungen sind viel appetitreizender und nährhafter, als das ausgekochte Rindfleisch.

Freilich läßt sich letzteres nicht ganz vom Küchenzettel verbannen, der kräftigen Suppe halber, aber öfter als zweimal darf es bei uns per Woche nicht erscheinen. Die Fleischbrühe reicht für zwei Tage, und außerdem stellt man mit Suppeneinlagen, mit Tomaten, mit Kerbel und Grünzeug auch sehr schmackhafte Suppen her, welche man durch die Knochenbrühe des verwendeten Fleisches oder durch einen kleinen Zusatz von Liebig's Fleischextrakt auch kräftig und wohlschmeckend her-



stellen kann. Auch boeuf à la mode von 1 Kilo Fleisch reicht durch Beigabe von Makkaroni, von rohen Kartoffelklößen, von Grieschmarrn, gedünstetem Reis u. s. w. auf zwei Mahlzeiten, da jedermann durch die Sauce und die sättigenden Zuspeisen nicht Verlangen trägt, das Fleisch als Hauptnahrung zu behandeln.

Auch Stockfisch im abgebrühten Zustande, lagenweise mit gekochten Kartoffelscheiben, Butterflöckchen, Zwiebeln und Semmelbröseln und etwas Fleischbrühe kurze Zeit gedünstet, gibt mit einer Sauerkrautbegleitung kräftige, beliebte Mittagkost.

Weitere Gerichte wären Rührklops mit Kartoffelnudeln, gedünstetes Hammelfleisch mit Semmelknödeln, Pfannkuchenpastete (hergestellt aus 8 bis 10 gebackenen Pfannkuchen, welche aufeinandergeschichtet in einer Auflaufform mit etwas Milch und Fett im Rohre aufgezogen wurden, nachdem man die einzelnen Schichten vorher mit einer Farce aus gewiegten Bratenresten, Semmelbröseln, und 1—2 Eiern bestrichen hatte) mit grünem Salat oder Kartoffelpüree u. s. w.

Trotzdem man bei diesen Speisezusammenstellungen mehr Fett verbraucht als bei dem üblichen Rindfleisch, wird man billiger daran sein, besonders wenn man das Fett aus drei Teilen Ochsenfett und einem Teil Palmöl herstellt. Schließlich ist diese Kost auch gesünder für Kinder, da denselben der viele Fleischgenuß nicht zuträglich ist.

Vom Fensterputzen bei kaltem Wetter.

Es ist eine irrige Meinung, zu glauben, daß man bei sehr kaltem Wetter keine Fenster zu putzen brauche, noch zu putzen vermöchte, da das Wasser ja allsogleich gefrieren würde und selbst Schwamm und Leder sich mit einer Eisschicht überzieht. Welche echte, rechte Hausfrau vermöchte aber, wenn das kalte Wetter zwei Wochen und noch länger andauert, beschmutzte Fenster in ihrer Behausung zu sehen! Gewiß keine, umsomehr, als ja auch das beste Reinigungsverfahren der Fensterscheiben mittels Spiritus geschieht, welcher selbst bei sehr strenger Kälte niemals gefriert. Man beneßt einfach den Schwamm mit denaturiertem Spiritus, fährt über jede Stelle der Fensterscheibe hin, und augenblicklich werden sich Flecke, Staub und Fliegenschmutz lösen; nun poliert man mit dem ebenfalls mit etwas Spiritus befeuchteten Leder nach, und die Scheibe wird blank und spiegelklar erscheinen, sofort trocken sein, da ja Spiritus rasch verdunstet. Wie ersichtlich, fördert dieses Reinigungsverfahren der Fensterscheiben sehr, so daß auch schon deswegen die Benutzung des Spiritus hierfür bei einem großen Haushalt und einer Wohnung mit vielen Fenstern sehr zu empfehlen ist.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Milchsuppe mit Nudeln. 1½ Liter Milch, eine gute Hand voll Suppennudeln, nach Belieben Zucker, etwas Citronenrinde, Zimt. Wenn die Milch kocht, streut man die Nudeln unter beständigem Rühren hinein, fügt alle anderen Zutaten bei und kocht die Suppe so lange auf schwachem Feuer, bis die Nudeln weich sind. Zuletzt gibt man eine Prise Salz bei.

*

Poulet-Ragout. In eine Kasserolle legt man ein paar Scheiben Citrone, eine kleine Zwiebel mit 1—2 Nelken besteckt, eine Selleriewurzel, ein paar Rübchen, Petersilie. Darauf legt man nun ein schönes Poulet in Stücke zerteilt, mit feinem Salz bestreut. Auf die Stücke Poulet gießt man ein Glas guten Weißwein, ein halbes Glas Essig und 2—3 Eßlöffel feines Olivenöl, sowie zwei Lorbeerblätter und eine Prise Pfeffer. Wenn das Poulet halb gar ist, nimmt man die Lorbeerblätter weg. Man läßt auf schwachem Feuer kochen und gibt zuletzt ein wenig Liebigs Fleischextrakt dazu. Angerichtet wird die Platte folgendermaßen: In die Mitte schön aufgehäuft die Stücke Poulet und um dieselbe herum gereinigte Sardellen, die Rübchen mit Selleriewurzel, Salatherzen und Kapern. Darüber wird der Rest der Brühe gegossen, welche nur noch wenig sein soll, sonst kocht man sie noch allein etwas ein und serviert die Platte kalt oder warm. Sehr gut.

*

Kalbskeule als „Lachs“. Eine schöne, große Kalbskeule wird ausgebeint, stark mit Salz (auf 2 Pfund Salz 1 Teelöffel voll Salpeter) und 1 Eßlöffel voll Zucker, eingerieben, in einen Steintopf gelegt, mit einem Brettchen, auf das man Steine legt, beschwert und täglich gewendet. Nach 10 Tagen hebt man das Fleisch heraus, wäscht es ab, kocht die Pökelbrühe auf, fügt verschiedene Kräuter und Zwiebeln, einige Pfefferkörner, Champignons und Kapern hinzu und legt das Fleisch mit diesen Ingredienzien in den Pökel zurück. Die Keule bleibt nun noch 5—6 Tage liegen und wird täglich gewendet; dann kocht man das Fleisch in der Lake. In Scheiben geschnitten und mit Aspik garniert, gibt diese mit Remulade gereichte Schüssel stets eine willkommene Bereicherung der Tafel. Viele kochen die gepökelte Keule nicht ab und schneiden sie roh auf, bestreichen die Scheiben mit Del und reichen englische Saucen dazu. Die Keule kommt natürlich immer wieder in den Pökel zurück.

Paprika-Kalbschnitzel. Von schönem Kalbfleisch (Kalbsnuß) werden halbhandgroße, 1 Centimeter dicke Tranchen geschnitten. In einer Bratpfanne wird in Würfel geschnittener Speck ausgebraten; die Grieben werden herausgenommen, heiß gestellt und die mit Salz und Mehl bestreuten Schnitzel in der Pfanne 7—10 Minuten schön angebraten; nach Belieben können etwas fein geschnittene Zwiebeln hinzugefügt werden. Nachdem das Fleisch angerichtet, wird der Fond in der Pfanne gut aufgelöst, mit Fleischbrühe, Essig, Paprika und Rahm zu einer Sauce aufgekocht, diese dann mit einigen Tropfen „Maggis Würze“ abgeschmeckt und samt den heißen Speckwürfelchen über die hübsch angerichteten Schnitzel gegeben.

*

Saure Mochen. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch (Eckstück, Huft oder Schwanzfeder), 50 Gramm Fett, 2 Kochlöffel Mehl, 1 Löffel Zucker. 2 Deziliter Wein, 3 Deziliter Fleischbrühe, 1 bis 2 Löffel saurer Rahm, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Gelbrübe. — Das Fleisch wird von sämtlichen Knochen befreit, tüchtig geklopft, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit halb Wein, halb Essig übergossen. Die Gewürze legt man daneben. Je nach der Jahreszeit bleibt das Fleischstück 4—9 Tage in der Weize, worin es täglich umgewendet wird. Vor der Zubereitung wird es auf ein Sieb gelegt, und abgetrocknet in einem Löffel heißem Fett auf allen Seiten schnell angebraten. Man vermeide jedoch das Hineinstechen. Im Rest des Fettes oder mit Speckwürfeln wird das Mehl und der Zucker braun geröstet, mit einem Teil des Weizeffigs abgelöscht, die Fleischbrühe oder heißes Wasser, der Wein, das nötige Salz beigefügt und die Sauce siedend über das Fleischstück gegossen. Es wird darin zugedeckt langsam weich gedämpft. Eine Beigabe von Rahm verfeinert das Gericht.

*

Gänsefüße oder Weißsauer. Die zu Weißsauer bestimmten Stücke einer gut gemästeten Gans, zu denen man meist Brust und Leber nicht hinzunimmt, werden mit Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig bedeckt und 4—6 Kalbsfüße mit hinzugesetzt. Das Weißsauer ist mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt und Thymian, Beifuß, Majoran, Salbei, nach Belieben mit zwei Citronenscheiben zu würzen. Man läßt die Gänsefüße in der Brühe zugedeckt langsam weichkochen. Dann werden die Stücke herausgehoben und die Brühe durchgeseiht. Sie wird mit drei Eiweiß geklärt. Die Gänsefüße müssen sauber zurechtgeschnitten werden. Nachdem sie in Porzellanformen oder Töpfe getan sind, gibt man die Brühe darüber und läßt das Gelee fest werden.

Beim Gebrauch werden dann die kleinen Formen umgestürzt.

*

Russischer Gänsebraten. Ein eigentümliches Verfahren beim Braten einer gut vorbereiteten Gans übt man in Rußland aus. Das Tier wird mit feingestoßenem Kümmel und Salz innen und außen eingerieben, dann mit kleingeschnittenem Sauerkraut, das vorher in Fett mit Zwiebeln gar gekocht wurde, feingehackten Apfelwürfeln, Majoran und Salz gefüllt, oder aber nach kleinrussischer Sitte mit 1 Pfd. in Fleischbrühe ausgequellter Buchweizengröße vollgepfropft und dann zugenäht. Bei der Grütze-Füllung muß man, um das Platzen des Bratens zu verhüten, einen leeren Raum lassen. — Dann legt man die Gans in die mit Zwiebelscheiben und saurem Rahm belegte Bratpfanne, füllt kochende Fleischbrühe darauf, mit der man sie beschöpft, und brät sie unter fleißigem Begießen gar. Dann seigt man die Brühe durch, kocht sie noch kurz ein, macht sie mit Buttermehl sämig und gibt sie zum Braten.

*

Kalbfleisch à la Gavour. Man nimmt ein schönes Stück Kalbfleisch und legt es 24 Stunden in Wein, mit Salbei, Rosmarin, ein Lorbeerblatt, Petersilie, Zwiebel und 2—3 Nelken. Am andern Tag nimmt man es wieder heraus, läßt es in heißer Butter schön gelb werden und gibt alle möglichen Gemüse dazu: Zuckererbsen, Spargel, Bohnen, Kartoffel, ein wenig Sellerie und Kürbi, welche alle vorher ein paar Minuten in kochendes Wasser kochen. Ist das Fleisch schön gelb, so wird mit etwas Wein abgelöscht, derselbe nach und nach dazu gegossen und das Fleisch auf schwachem Feuer weich gekocht. Das Gemüse wird nun durch ein Sieb gedrückt und kommt mit einem Glase Marsala nochmals einen Augenblick aufs Feuer, dann gießt man es über das Fleisch. Kalt serviert schmeckt dieses vorzüglich.

*

Bohnen mit Speck. Eine kleine Zwiebel wird fein zerschnitten, in Fett gedünstet, die von den Fäden befreiten Bohnen roh beigelegt, samt einem beliebigen Stück geräucherter oder frischer Speck und das Ganze bei mäßigem Feuer unter Beigabe von Salz und einer Tasse Fleischbrühe oder Wasser ca. 1½ Stunden gekocht.

*

Gebakene Sardellen. Man nimmt die erforderliche Menge Sardellen, wäscht sie mehrmals, wässert sie kurze Zeit, trocknet sie rein ab, wälzt sie in Mehl und Semmelkrume, dann in Eiweiß und nochmals in Semmel und bratet sie in reichlicher Butter gelbbraun.

Senf-Sauce. Bereitungszeit 15 Minuten. — Für 5 Personen. —
Zutaten: 50 Gramm Butter, 2 halbierte Zwiebeln, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Eßlöffel Senf, Wasser. Die Zwiebel wird in der Butter einige Minuten geschmort, Mehl hinzugefügt, dann alle oben genannten Zutaten und das nötige Wasser, nach dem Salz und Süßen geprobt und einigemal aufkochen lassen. — Passend: Eierhälften, Pellkartoffeln, Fleischreste.

*

Bander mit feinen Kräutern. Ein Bander von 1½—2 Pfd. wird der Länge nach in zwei Hälften geschnitten, entgrätet und abgehäutet. Die zwei hierdurch erhaltenen Filets werden in schräge Stücke geschnitten, die nun mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz, fein gehackter Petersilie und Zwiebel einmariniert werden, worauf sie etwa eine Stunde stehen müssen. Nachdem einige Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Thymian, Kerbelkraut und Estragon und eine Hand voll Champignons fein gehackt worden sind, werden diese Kräuter in Butter gedämpft. Die Fischstücke werden dazu gegeben, worauf ein Viertelliter Weißwein zugegossen wird, und die Fischstücke mit Butterpapier bedeckt langsam etwa 15—20 Minuten dämpfen müssen. Der Fisch wird angerichtet, unter die Fischbrühe wird etwa 100 Gramm frische Butter gerührt und diese dann heiß über den Fisch gegossen.

*

Fleischsalat. Resten von gekochtem und gebratenem Fleisch, auch Schinken oder gekochtem magerem Speck werden sehr fein geschnitten. In der Salatschüssel löst man ½ bis 1 Kochlöffel voll Esdragonsenf mit ein wenig gutem Weinessig auf, fügt Salz, Pfeffer, feinst geschnittene Zwiebeln, etwas verweigte Petersilie, nach Belieben 1—2 gehackte, hartgekochte Eier, dann das nötige Quantum Del bei, mischt alles gut mit dem Fleisch und kräftigt den Salat mit einem Gäßchen „Maggis Suppenwürze“ oder mit Liebig's Fleischextrakt.

*

Grüdwurst. Familienrezept. Ein Kilogramm Buchweizengrüße wird mit 3 Liter Wasser zugeetzt, dann 500 Gramm würfelig geschnittener Speck hineingetan, den man vorher angebraten hatte, ferner die in Stücke geschnittene Lunge vom Schwein oder Rind, Salz und Pfeffer. Ist die Grüße weich genug und ein steifer Brei geworden, so läßt man sie abdampfen, gibt ¾ Liter frisches Schweinsblut hinein, viel Pfeffer, Kardamomen, geriebene Zwiebel, dito Majoran, Salbei, Pfefferkraut und Thymian, Nelken und das noch nötige Salz. Dies in sehr reine Schweinsdärme gefüllt, doch nicht zu straff, damit die Wurst nicht platzt, und wird ½ Stunde gekocht.

Leberwurst mit Reis (auch zum Räuchern geeignet). Diese wenig bekannte, sehr wohlschmeckende Wurst läßt sich sowohl frisch gekocht, wie als Rauch-, respektive Dauerwurst zubereiten. Man braucht dazu zwei Schweinslebern, die zweimal durch die Maschine getrieben werden müssen. Damit die Sauce recht fein ausfällt, ist sie nachher noch durch einen Porzellandurchschlag zu reiben. Man nimmt dann ebensoviel frisches Bauchfett, das angekocht und abgegossen wird und wieder erkalten muß und schneidet es in ganz feine, kleine Würfel; die halbe Masse des Fettes wird nun in Reis abgewogen, dieser blanchiert und in Brühe oder Wasser in Fleischextrakt gar, aber nicht zu weich gekocht. Dann gibt man dies alles zu dem Leberbrei hinzu und würzt stark mit Salz, Kardamom, Nelken, Gewürz, Pfeffer. Die Masse ist dann in Därme zu füllen, die eine Stunde in Wasser gekocht werden. Nach dem Herausheben werden die Würste entweder frisch verbraucht oder 3 bis 4 Tage in der Räucherammer leicht geräuchert. Die Därme dürfen nicht zu fest gefüllt sein; der Reis quillt noch nach und würde die Hülle sprengen, falls man ihm nicht genug Raum ließe.

*

Bremer Rauchwurst oder Grühwurst. 1 Kilo rohe Hafergrütze und ebensoviel Rindsnierenfett mischt man mit $\frac{1}{2}$ Liter eben aufgefangenem Schweinsblut, salzt kräftig, gibt Pfeffer, Nelkengewürz, geriebene Zwiebel, Kardamon, gestoßenen Majoran daran. Diese Mischung wird in dicke, weite Därme gefüllt und genügend Raum zum Aufquellen gelassen. Man kocht die Wurst $\frac{1}{2}$ Stunde gut und langsam gar, trocknet sie ab, hängt sie in den Rauch und gibt sie später als Aufschnitt oder warm gemacht zu Sauerkraut, sauren Linsen oder Bohnen.

*

Heizung mit Kohlen. Dem „Stein der Weisen“ entnehmen wir einige Ratschläge zu sparsamer Heizung. — Vor dem Heizen sind alle Rückstände zu entfernen. Auch der Nischenraum muß entleert sein. Beim Feueranmachen ist der hintere Teil des Kofes (etwa zu zwei Drittel) mit Kohlen zu bedecken. Das zur Entzündung derselben bestimmte Holz u. dgl. ist vor die Kohlen zu legen. Die Feuertür ist nach dem Anzünden rasch zu schließen. Auf die Entwicklung und Erhaltung einer stetigen, lebhaften Flammenbildung ist zu achten, da sonst die Gase unausgenutzt entweichen und Rauch und Ruß verursachen. Sind die Kohlen in guten Brand geraten, so werden sie gleichmäßig auf dem Kofe ausgebreitet. Zu einer sparsamen Verbrennung muß die Luft von unter her einströmen. Schlacken sollen rechtzeitig entfernt werden. Vor dem Nachlegen von Kohlen schiebe man die glühende Masse nach

rückwärts und lege die frischen Kohlen vor die Glut, nie darauf. Man vermeide häufiges Oeffnen der Thür.

*

Neues von der Gasttafel. Das Neueste auf dem Gebiete des Tafelschmucks ist, daß die Mundtücher nicht in kunstvolle Formen geknüpft, sondern mit einem zur übrigen Ausschmückung des Tisches passenden Seidenband mit flotter Schleife umbunden werden. In diese Schleifen werden die Tischbouquets gesteckt und zwar auch den Farben der Bänder entsprechend. Ebenso ist es neu, an die Arme eines mit Blumenranken geschmückten Kronleuchters kleine japanische Lampions an seidenen Bändern zu hängen, und zwar so vielgestaltig als möglich. Diese reizenden Papierlampions finden überhaupt jetzt bei der Zimmeraus schmückung mehr denn je Beachtung. Ihre schönen Formen und große Billigkeit erlauben es auch einem mit sparsamen Mitteln wirtschaftenden Hauswesen, das Zimmer mit ihnen zu zieren. Zur Unterhaltung bei Tisch tragen die schönen Salonbälle und Papierschlängen bei, besonders bei kleinen Tanzgesellschaften u. dergl.

*

Äpfel für den Winter konservieren sich sehr gut, wenn man sie wie Kartoffeln einmietet, d. h. man legt dieselben im Keller auf Stroh, bedeckt sie damit, schüttet darüber eine Schicht Sand oder lose Erde und nimmt beim jedesmaligen Gebrauch die Äpfel vorsichtig heraus und bedeckt die übrigen wieder mit Stroh und Erde.

*

Knarrende Stiefel. Man tränkt die Sohlen von der äußeren Seite mit gekochtem Leinöl, oder noch besser mit Sohlin, läßt nach jedem Anstrich einziehen und wiederholt diesen Anstrich so oft, bis nichts mehr einziehen kann, läßt das Schuhzeug dann 8—10 Tage zum Trocknen stehen, so ist dem Knarren abgeholfen und zugleich der Nutzen damit erlangt, daß die Sohlen eine doppelte Dauerhaftigkeit besitzen.

*

Irdenes Kochgeschirr dauerhaft und feuerfest zu machen. Ein neuer Kochtopf, welcher auswendig mit einer dünnen Lehm- oder Thonmasse mittelst eines Pinsels etliche Male bestrichen und getrocknet, endlich aber mit Leinöl der ganze Lehmüberzug benetzt wird, erhält mit Feuer gleichsam einen eisernen Harnisch und ist so weit haltbarer als ein mit Draht übersponnener. Hat ein Topf Risse oder Fugen bekommen, so mache man sich einen Teig von Ziegelmehl, Bolus oder Ton mit Leinölfirnis und verstreiche sie damit.