Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **30 (1908)**

Heft 36

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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. 36. 1908

Schweizer Frauen-Zeitung.

30. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.
Bei Franko-Zustellung per Post
Halbjährlich . . . . Fr. 3.—
Vierteljährlich . . . „ 1.50
Ausland zuzüglich Porto.

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 Honegger.
Wienerbergstraße Nr. 60a
Post Langgaß
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, 6. Septbr.

Inhalt: Gedicht: Der Abschied des Ersten. — Die Kunst, alt zu werden. — Wieder daheim. — Schweizer. Informationskurs in Jugendfürsorge. — Die Heilkraft der Traube. — Aerztliche Untersuchung von Brautleuten. — Sprechsaal. — Briefkasten der Redaktion. — Feuilleton: Was der Mensch säet. (Fortsetzung.)

Beilage: Gedicht: So lang mein Himmel heiter blaut. — Ein zeitgemäßes Kapitel. — Eine neue Mode. — Was die Müßigen nicht alles erfinden.

Der Abschied des Ersten.

An meine Schulter leg, mein Weib, dein Haupt,
Heut ist der erste Tag, der uns beraubt.
Hier lehn dich an mich, daß mein Arm dich hält.
So ziemt sich's, daß wir stehen eng gesellt.
So ziemt sich's, daß gemeinsam noch einmal
Wir niederwinken nach dem Weg ins Tal.

Nun taucht er auf, der Knabe. Siehst du gut?
Er steht und grüßt, und scheidet wohlgemut.
Einst, als er klein war, schuf er uns viel Not
Und krankte lang. Doch ließ ihn uns der Tod.
Nun an das Leben geben wir ihn hin
Ungern, zuerst, von fünf Geschwistern ihn.

Das ist der Gang der Welt: Den ersten heut!
Noch ein Jahrzehnt, und alle sind zerstreut.
Es kroch ein wacker Schärchen uns in Nest,
Das Leben will, daß jedes es verläßt.
Und es hat recht. Es fordre den Verzicht.
Jedoch mein Weib, die Träne schelt ich nicht.

Die Träne um den Ersten! Schmiege dich
Darnach noch fester, teures Weib, an mich.
Noch sind wir reich. Der stets in Sonne lag,
Ein leicht Gewölk nur schattet unsern Tag.
Doch geb ich zu: Es grüßt uns heut von weit
Zum erstenmal — des Alters Einsamkeit.

Ernst Zahn.

Die Kunst, alt zu werden.

Anläßlich des Todes des im 87. Jahre gestorbenen englischen Chirurgen Sir Henry Thompson werden zwei gleiche Bücher, die er in einem Zeitraum von 17 Jahren veröffentlicht hatte, zu einem einzigen vereinigt und erscheinen in neuer, vielbegehrter Auflage. Sir Henry Thompson bespricht darin die „Diät bei zunehmendem Alter und verminderter Tätigkeit" und fühlt sich berechtigt, seinen Zeitgenossen Ratschläge zu erteilen, weil er in seiner langen Praxis zur Erkenntnis gekommen sei, daß mindestens die Hälfte der chronischen Krankheiten, welche den Menschen bei zunehmendem Alter befallen, auf Diätfehler zurückzuführen sind. Als den ersten und größten Diätfehler stellt er aber die „Ueberfütterung" hin, welche bei den wohlhabenden Ständen so sehr zur Lebensgewohnheit geworden ist, daß sie bekämpfen die erste Pflicht jeden gewissenhaften Arztes sein sollte. Es wird überhaupt zu viel gegessen, meint Sir Henry Thompson. So lange aber eine große Kraftausgabe stattfindet, wie dies bei jüngeren Menschen der Fall ist, die entweder schwer arbeiten, oder viel und anstrengende Bewegung machen, kann dies eine zeitlang ohne böse Folgen geschehen. Sowie aber der Körper Fett ansetzt, sowie sich untertags der Wunsch nach Ruhe und Schlaf fühlbar macht, sind schwere Diätfehler begangen worden. Sehr oft sind die liebevollen Angehörigen schuld. Die Gattin oder Tochter bemerkt, daß der Papa älter wird, daß seine Berufspflichten ihn früher müde machen, als sonst und sofort wird an eine kräftigende Kost gedacht, die ihm entweder auf Schleichwegen oder durch gütliches Zureden beigebracht wird. Damit geschieht ihm aber, nach Sir Henry Thompsons Ansicht schweres Unrecht. Das Verarbeiten überflüssiger Nahrung fällt bei angestrengter geistiger Tätigkeit und bei geringer Bewegung furchtbar schwer, und was kräftigen sollte, ist oft schuld, daß der Betreffende an Appetitlosigkeit und Arbeitsunlust leidet. Sir Henry Thompson rügt auch den Mangel an Individualisierung bei der Nahrungsaufnahme. Eine bestimmte Reihenfolge von Speisen und eine bestimmte Menge davon wird jedem Erwachsenen zugemutet und es fügt sich dieser Ordnung auch beinahe ein Jeder. Es kann aber ein Mensch mit Nutzen das dreifache an Nahrung verarbeiten, das den andern schon in gefährlichen Zustand der Ueberfütterung versetzt. Als Regel muß gelten, bei zunehmendem Alter immer weniger, und weniger nahrhafte Kost einzunehmen. Thompson beruft sich dabei auf einen Lebenskünstler aus dem 16. Jahrhundert, dessen Schriften über diesen Gegenstand viel zu wenig bekannt wurden, da ihre Beachtung die Lebensgrenze der Menschen schon lange hinausgeschoben haben müßte. Dieser Lebenskünstler ist der Zeitgenosse Tizians, Luigi Cornaro, der im Alter von 83 Jahren Diätvorschriften für die alten Leute veröffentlichte und sich selbst als Beweis für die Richtigkeit seiner Theorie anführte. Er ist denn auch, „ohne Todeskampf im Lehnstuhl sitzend, weit über 100 Jahre alt, gestorben." Cornaro stellte den Grundsatz auf, daß man, je älter man werde, um so weniger essen dürfe und daß man nach dem 70. Jahre die zwei großen Mahlzeiten des Tages auf vier verteilen muß. Auf diese Art habe er sich seine geist'ge Arbeitskraft bis ins hohe Alter vollständig erhalten. Sir Henry Thompson warnt aber nicht nur vor der Ueberfütterung, er gibt auch sonst eine Menge guter Ratschläge für die Erhaltung der Gesundheit und das Erreichen hohen Alters. Großes Gewicht legt er auf sein allabendlich genommenes Fußbad, das er nie versäumte, wie spät ihn auch Berufspflichten oder gesellschaftliche Ansprüche am Schlafengehen hinderten. Er nimmt das Fußbad so heiß als es die Füße ertragen, zehn bis zwölf Minuten lang. Im Winter muß von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser nachgegossen werden. Die Wirkung dieses Fußbades ist, daß die Füße ganz mit Blut gefüllt werden, welches aus dem Hirn abgezogen wird und wodurch ruhiger, fester Schlaf erfolgt. Auch zu einem täglichen Luftbad rät Sir Henry Thompson. Es sei sehr schädlich, daß unsere Lebensgewohnheiten die Luft hindern, an unsere Haut heranzutreten, deshalb verliert dieselbe ihre gesunde Oberfläche und macht uns zu Erkältungen geneigt. Thompson findet, daß man diesem Uebelstande abhelfen kann, wenn man sich täglich beim Aufstehen eine halbe Stunde unbekleidet im Schlafzimmer aufhält — bei offenem, nur mit einem leichten Vorhang verhüllten Fenster. Man kann die Zeit mit Toilletteverrichtungen ausnützen, der Mann kann sich rasieren, die Frau frisieren.*) Schon nach einem Monat wird man finden, daß die Haut eine kräftigere Struktur annimmt und bald wird dieses Luftbad zum Bedürfnis werden.

Wieder daheim!

Die Rückkehr aus der Sommerfrische schildert ein unverbesserlicher Junggeselle folgendermaßen:

„Rasselnd fährt die kofferbeladene Droschke an meinem Hause vor. Zum ersten Mal seit Wochen kann ich ohne Herzklopfen aussteigen: ich weiß, daß ich auch ohne telegraphische Vorausbestellung ein Zimmer finde. Statt eines Hoteldirektors mit seinem Schweif von

*) Anstatt der Toilletteverrichtungen, die zum Stillestehen nötigen, was nur in der warmen Jahreszeit geschehen kann, wären verschiedene gymnastische Uebungen sehr ratsam.

Kellnern und Portiers begrüßen mich freudestrahlend meine getreuen Domestiken, und der an der Türe prangende Kranz zeigt deutlich, daß ich mit aufrichtiger Zärtlichkeit empfangen werde. Geduld, ihr Teuren! In meines Koffers Tiefen ruhen einige hübsche Sachen, die euere Anhänglichkeit lohnen sollen.

Erwartungsvoll betrete ich meine Wohnung. Welch köstliche Ruhe! Kein laut stampfender Kofferträger, kein vorbeihuschendes Stubenmädchen, nirgends wildes Läuten nach Zimmerkellnern, kein wüstes Rufen nach heißem Wasser, frischen Handtüchern, gewichsten Stiefeln. Im Gang begegnet mir keine Dame im tiefsten Negligee, die entsetzt bei meinem Anblick flieht; ich trete nicht bei jedem Schritt auf minderjährige Kinder jeglichen Alters, die von Miß, Mademoiselle oder Fräulein fruchtlos zu anständigem Benehmen aufgefordert werden. Tränen der Rührung feuchten meine durch Reisestaub getrübten Augen beim Anblick des Schlafzimmers. Ich kann mich wirklich und wahrhaftig bewegen, ohne an Schrank und Waschtisch anzustoßen, zwei Stühle harren meiner Kleidung, ein behagliches Sopha ladet mich zur Ruhe ein, frisches Wasser in Krügen und Flaschen, — und mein Bett, mein eigenes Bett winkt nach langer Trennung wieder! Weder zu kurz, noch zu schmal, keine feuchte Kühle, genügend Kissen, eine Decke und ein Plümeau — welch raffinierter Luxus! Ich schlafe rasch und ruhig ein, keine Angst vor versäumten Zügen und verfehlten Anschlüssen stört meine Behaglichkeit, kein Hausknecht wird mich um 4 Uhr aus den Federn jagen, damit ich einen mir total gleichgültigen „Piz" ersteige oder mein junges Leben auf einem Grat ärgster Sorte riskiere.

Zweite Etappe — am nächsten Morgen! Nach tadellos verbrachter Nacht, in der mich weder ein laut schnarchender Nachbar zur Rechten, noch ein streitendes Ehepaar zur Linken gestört haben, begebe ich mich in rosigster Laune zum Frühstückstisch. Ich brauche nicht zu warten, bis das benützte Kaffeegeschirr meines Vorgängers weggeräumt ist; ich kann sitzen bleiben, so lange es mir paßt, ohne dabei von Wirt und Kellnern scheel angeblickt zu werden; ich esse Eier, von denen das Stück zwar nur 5 statt 20 Cts. kostet, die dafür aber den Vorzug größerer Frische besitzen; ich lese ruhig meine bereitliegende Zeitung — ich bin wunschlos glücklich!

Ein eiliger Brief ist zu schreiben, richtig, an meinem Schreibtisch winkt mir ein leerer Platz, ein volles Tintenfaß, eine gute Feder, auch kostet der Bogen Schreibpapier nicht zehn Pfennige, wie bei meinem letzten Aufenthalt in einem bayrischen Gebirgsnest, wo der praktische Hotelwirt diesen Preis nebst zwei Pfennigen für ein Couvert von seinen Gästen erhebt.

Mittags gehe ich zu Tisch, wenn es mir paßt: kein Gong und keine lärmende Glocke stören mich bei der spannendsten Stelle meines Buches, auch laufe ich nicht Gefahr, 50 Pfennig für „Nachservieren" berappen zu müssen, wenn ich mich um drei Minuten verspäte, wie es auch der oben erwähnte Hotelier zur Hebung der Pünktlichkeit und nebenbei zu Nutz und Frommen seiner Kasse eingeführt hat. Jetzt will ich zeigen, daß ich Herr im Hause bin und — o Wonne! — ich werfe das Jacket beiseite und setze mich in Hemdsärmeln zu Tisch. Wie würde sich meine noble englische Table d'hote-Nachbarin bei meinem Anblick entsetzen! Vor mir steht ein einfaches Mittagsmahl, aber wie köstlich schmeckt es! Ich bin streng wahrheitsliebend, aber ich kann auf Ehrenwort versichern, so ein Stück saftiges Rindfleisch bekommt man im feinsten Hotel nicht, solche Knödel fabriziert kein Chef de cuisine, diese Dampfnudeln würden den Neid jedes Patissiers erregen!

Statt Mittags bei glühendem Sonnenbrand irgend einen beliebten Ausflugsort aufzusuchen — man muß doch etwas von der Gegend gesehen haben — halte ich einen prächtigen Mittagsschlaf, der mich zum Arbeiten frisch macht, und erst der Abend lockt mich aus meinen vier Pfählen, und bei angenehmer Kühle verzehre ich mein einfaches Souper im Freien. Welcher Kontrast! Vor einigen Tagen noch eingepfercht im heißen Speisesaal zwischen oft ganz unsympathischen Personen und gezwungen liebenswürdige Konversation machend nach rechts und links — heute ein freier Mann im Freien! Vor Begeisterung fange ich laut zu pfeifen an: „In der Heimat ist es schön."

Darum, o Freund, folge mir: Reise möglichst weit, möglichst lange, möglichst teuer, — erst dann lernst du dich des Lebens freuen, die Heimat schätzen, deine Häuslichkeit genießen! Vivat hoch die Sommereise . . . ich bin wieder daheim!

Schweizerischer Informationskurs in Jugendfürsorge.

Als hochbedeutsames Ereignis am pädagogischen Himmel unseres kleinen, aber rührigen Schweizerlandes findet vom 31. August bis 12. September ds. Js. in Zürich der erste schweizerische Unterrichtskurs für Jugendfürsorge statt. Die Organisation dieses neuen Unternehmens wird von der schweizerischen Gesellschaft für Schulgesundheitspflege geleitet, welche gleichzeitig ihre Jahresversammlung abhält.

Als weitere Teilnehmer an diesem Kurs sind zu nennen:

die Konferenz der schweizerischen Erziehungsdirektoren,

die Zentralkommission der schweizerischen gemeinnützigen Gesellschaft,

der Vorstand des schweizerischen gemeinnützigen Frauenvereins, sowie

der Zentralausschuß des schweizerischen Lehrervereins.

Auch ausländische Autoritäten beehren die neue Veranstaltung mit ihrer Gegenwart und Mitwirkung.

Der Unterrichtskurs bezweckt die Förderung und Verbreitung der Bestrebungen für die Jugendfürsorge in der Schweiz an der Hand von Vorträgen, Referaten, Diskussionen und Besichtigung zugehöriger Institutionen. Er setzt sich ganz besonders in den Dienst der Schul-, Gesundheits-, Armen- und Vormundschaftsbehörden sowie sämtlicher gemeinnützig wirkender Vereine und gibt sachgemäße Aufklärung über das neuzubearbeitende Gebiet der Jugendfürsorge und des Kinderschutzes.

Spezielle Behandlung findet die Wöchnerinnen- und Säuglingsfürsorge, die Mutterschutzbestrebungen, die soziale Fürsorge für schutz- und unterstützungsbedürftige, für physisch, intellektuel oder moralisch anormale und gebrechliche Kinder. Die Vorträge, Referate und Diskussionen werden durch Demonstrationen und Besuche von Anstalten, Heimen und Schulen ergänzt.

Es ist fast zu viel des Guten, das sich da auf den verhältnismäßig kurzen Zeitraum von zwölf Tagen zusammendrängt, aber es werden Tage reichen Genusses und nachhaltiger Anregung sein.

Die Heilkraft der Traube.

Die wohlschmeckende, saftige Weintraube erfreut sich mit Recht großer Beliebtheit, bietet sie doch außer dem Vorzuge, ein angenehmes Genußmittel zu sein, auch nicht zu unterschätzende Wirkungen zur Hebung der Gesundheit. Da sie einen starken Zuckergehalt besitzt, hat sie als Nahrungsstoff großen Wert; noch mehr aber helfen die mineralischen Salze zum Aufbau des Körpers; denn durch die Arbeit der Verdauung werden fortwährend Salze verbraucht, die durch die Weintraube leicht wieder zu ersetzen sind und namentlich auf die Nervenspannkraft heilsam einwirken. Aerzte empfehlen deshalb häufig gegen allerhand nervöse Störungen, wie sie meistens von einer unrichtigen Mischung der Säfte herrühren, eine sogenannte Traubenkur. Sie ist sehr einfach und besteht in der Hauptsache in einem mehrere Wochen fortgesetzten Genuß von Weintrauben, wogegen sich wohl niemand sträuben wird. Zu vermeiden hat man während dieser Zeit nur fettige und mehlige Speisen, welche die Wirkung beeinträchtigen würden. Auch bei Blutarmut und Bleichsucht tut eine ähnliche Kur gute Dienste. Außer den Zucker- und Salzteilen enthält nämlich die Traube noch Kali, Phosphor, Natron und Kalk, alles Stoffe, die in natürlicher Zusammensetzung, wie sie diese Obstart bietet, von großem Vorteil für alle mit solchen Schwächezuständen verbundenen Störungen sind. Ebenso übt sie gegen Gicht und Hypochondrie, die meistens nur eine Folge jener sind, in größerer Menge genossen, ihre Heilkraft aus. Aber selbst dann, wenn man sich einer dauernden Gesundheit rühmen darf, soll man sich der wohltuenden Wirkung der Weintraube nicht entziehen. Daß sie erfrischt und den Durst vorzüglich löscht, hat wohl jeder an der eigenen Person erfahren, wenn ihm an heißen Tagen die süße Frucht Erquickung gebracht hat.

Aerztliche Untersuchung von Brautleuten.

Der Frauenverein zu Stavanger in Norwegen hat an das norwegische Storthing, wie das „Neue Frauenleben" zu berichten weiß, eine Eingabe gerichtet, wonach die ärztliche Untersuchung der Brautleute vor Eingang der Ehe zur gesetzlichen Verpflichtung gemacht werden soll. Die eheliche Verbindung soll erst dann gestattet sein, wenn aus dem ärztlichen Attest hervorgeht, daß sie keine Gefahr für die Gesundheit eines der beiden Gatten oder deren Nachkommenschaft in sich birgt. Die Eingabe des Vereins von Stavanger wird von dem Nationalrate der norwegischen Frauen unterstützt werden, und die sie befürwortenden Frauen hoffen umsomehr auf Erfolg, als die Frauen in Norwegen jetzt selbst Wahlrecht und damit unmittelbaren politischen Einfluß besitzen.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 9992: Findet eine Haushälterin bei verehrlichen, stets auskunftsbereiten Abonnentinnen auch ein Mittel gegen das Entstehen der so lästigen Spinngewebe in Keller und Dachräumen? Diese schmutzigen, klebrigen Nester nehmen bei kühler Witterung so widrig überhand, und können in ihrer Beschaffenheit von Mauern und grobholzigen Dielen kaum entfernt werden. Wenn die Spinnen nicht jeweils getötet werden, ist an eine Verminderung dieser Unordnung überhaupt nicht zu denken. Diese Notwendigkeit ist nun so wiederwärtig, und das Tier merkwürdigerweise so allgemein verhaßt, daß ein Mittel, Anstreichen der Wände mit etwas den Spinnen Unerträglichem, oder in was immer die Abhülfe bestehen möchte, gewiß in jedem Hause eine Wohltat wäre. Für gütige Beratung wäre herzlich dankbar

Leserin in D.

Frage 9993: Wie urteilen erzieherisch Bewährte über die Frage: Wie ist eine junge Tochter, 17 Jahre alt, von der albernen Idee zu kurieren, die sie immer glauben läßt, alle Leute, die mit ihr verkehren und denen sie auf ihren Gängen begegnet, würden sie auf Aeußeres, Kleidung und Aussehen prüfend betrachten? Diese bestimmte Annahme veranlaßte die Tochter zu den dümmsten und unzweckmäßigsten Wünschen und raubt uns Eltern und Geschwistern, wie der Betreffenden selbst, recht manchmal die Gemütlichkeit und die Freude am Ausgehen. Der Vater will sie in fremde Hände an stramme Arbeit geben, er sieht hierin das einzige Mittel, das unerfahrene Kind zur Vernunft zu bringen. Mir verletzt dies den mütterlichen Stolz, der die Tochter selbst so weit bringen möchte. Und ich fürchte, daß diese Schule in der Fremde für sie hart sein möchte. Die Kinder zeigen so vielerlei Eigenheiten. Was tun erfahrene Eltern in ähnlichen Fällen? Für guten Rat dankt sehr

Eine besorgte Mutter.

Frage 9994: Hat jemand unter den geehrten Hausfrauen in Erfahrung gebracht, wie sich das Präparat „Parketol" auf Decken und Getäfer gestrichen, auf die Dauer hält. Für freundlichen Bericht dankt bestens

Junge Hausmutter.

Frage 9995: In welcher Weise wissen mir erfahrene Eltern Rat zu geben in meinem Anliegen. Mein zwölfjähriges Töchterchen hat den Hang zur Naturforscherei von seinem Vater ererbt. Es ist kein Tier, das ihm mit seiner Art irgendwelche Scheu oder Ekel, wie ich ihn empfinde, einzuflößen vermöchte. Jegliches Insekt wird eingefangen, beobachtet und untersucht auf seine Fähigkeiten und Eigenart. Der Vater hat natürlich seine Freude über dieses Interesse, was die Sammlung von kriechendem und fliegendem Getier nicht vermindert. Wie ich mich auch bemühe, ihren Beruhigungen, daß die Tierchen gewiß ganz nett und durchaus nicht eklig oder zu fürchten seien, Gehör und Verständnis zu schenken, so vermehrt sich doch meine stille Aufregung und das Grausen mit jedem Tage. In meiner Unruhe fühle ich immer eines der Tiere an mir krappeln und in der Nähe oder in den Zimmern, wo die kleine Menagerie vorübergehend ist, überläuft es mich vollends, so daß ich diesen Zustand

bei aller Ueberwindung oft unerträglich finde. Mit der gänzlichen Entfernung der Tiere ist den Meinigen ein stehendes Interesse und Vergnügen arg beschnitten und mit dem Belassen rege ich mich ganz ungesund auf. Gibt es einen Weg, sich ein solches Grausen mit Erfolg abzugewöhnen, oder soll ich das mich beherrschende Gefühl berücksichtigen lassen?

Eine im Verborgenen Gepeinigte.

Frage 9996: Unser achtzehnjähriger, ziemlich großgewachsener Sohn ist während seiner dreijährigen Lehrzeit auf's Sitzen angewiesen. Selbst beim Gehen fängt er an, eine ganz gebückte Haltung anzunehmen, und erst bei Tische! Alles Ermahnen hilft nichts. Ist vielleicht jemand in der Lage und so gütig, mir mitzuteilen, wie diesem Uebel abzuhelfen sei? Ein Geradhalter soll schädlich auf Brust und Magen wirken, hat man mir gesagt. Um gütigen Rat bittet und dankt herzlich

Eine besorgte Mutter.

Frage 9997: Ist vielleicht jemand in der Lage, mir ein gutes Rezept für Liquer mitzuteilen. Besten Dank

Hausfrau in W.

Frage 9998: Seitdem unser kleiner Junge in die Schule geht, hat er in ekelhafter Weise zu prahlen angefangen. Im Haus und auf der Straße bei seinen Kameraden hört man nur ihn. Alles Lächerlichmachen, Belehren, Strafen nützt nichts. Mich schämt es, den Jungen so protzen zu sehen und ich kann mir gar nicht denken, wie er dazu gekommen ist. Er steht doch in der gleichen Erziehung und Behandlung wie seine beiden älteren Geschwister, die keine Spur von diesem Tun zeigen. In seinen Augen ist jedermann dumm, nur er weiß alles und kann alles und hat alles. Der Vater ist viel leidend und vom Geschäft geärgert und in seinem Aerger verlangt er von mir, daß ich den Unband anders ziehen soll. Einen Rat, wie das zu machen ist, gibt er mir aber nicht. Weiß mir jemand guten Rat?

Eine bekümmerte Mutter.

Frage 9999: Wie denken verständige Mütter von dem Rauchen ihrer Töchter? Der Sohn, der Chemie studiert, raucht nicht, im Hinblick auf seinen Beruf, der sich mit der Leidenschaft des Rauchens nicht vertrage und zur Leidenschaft werde es ja doch meistens. Die beiden Mädchen aber finden, es sei eine veraltete Anschauung, daß das Rauchen für die Frauen nicht passe und sie rauchen, wenn auch nicht offenkundig vor unseren Augen, so doch in ihrem Zimmer und im Literaturkränzchen, wo überhaupt diese Frage ein überwundener Standpunkt sei. Ich höre zu gern die Meinung Unbeteiligter und danke für deren offene Bekanntgabe zum Voraus herzlich.

Eine Mutter nach älterem Schlage.

Antworten.

Auf Frage 9983: Die alte Abonnentin hat mehr als Recht, aber sie darf auch nicht vergessen, daß eine jede junge Frau es zuerst lernen muß, sich in guter Art mit den Enttäuschungen abzufinden, welche die Ehe mehr oder weniger einer jeden bringt. Man muß sich selber in die Zeit seiner jungen Ehe zurückversetzen, um wieder recht zu wissen, wie schwer es der neugebackenen Frau fällt, den Mann zärtlich und frohgemut zu empfangen, wenn er spät aus dem Wirtshaus heimkommt, nachdem sie vielleicht lange Stunden in Sehnsucht und Sorge auf ihn gewartet hat. Junge Frauen, die eifersüchtiger Natur sind, stehen oft Qualen aus, bis der Mann nach Hause kommt, und wenn er dann daheim ist und dann seiner animierten Stimmung freien Lauf läßt, so steht ihr oft das Weinen näher als das Lachen. Nicht selten ist es auch der Fall, daß der Mann, im Bewußtsein, sein Frauchen vernachlässigt zu haben, mit schlechtem Gewissen heimkommt und Vorwürfe oder Groll aus ihren Mienen zu lesen glaubt, wo nur sehnsüchtige Betrübnis war. Und dann läßt er sich zu der unklugen und herzlosen Aeußerung hinreißen: „An einem andern Orte ist man liebenswürdiger mit mir, ich gehe also besser wieder dahin, wo ich war." Solche Redensarten graben sich tief ein und geben oft dem ganzen Eheleben eine schiefe Richtung. Der junge Ehemann denkt zu wenig daran, daß die Frau aus dem elterlichen Heim, aus einem anregenden Geschwister- und Freundeskreis durch ihn herausgerissen wurde und daß das Alleinsein ihr Gemüt bedrückt. Sind erst Kinder da, so wird das Gefühl der Vereinsamung sie weniger bedrücken. Auch gibt es dann immer Arbeit genug, welche die Langeweile fern hält. Grollen, unaufmerksam werden und kalt, das darf die Frau um keinen Preis; sie muß sich selber bemeistern und muß das Aeußerste tun, um ihrem Mann das Heim angenehm zu machen.

Eine Leserin.

Auf Frage 9983: Das Mädchen muß schon vor der Ehe darüber aufgeklärt werden, daß das Haus nur selten des Mannes Welt ist, und daß er neben dem „Daheim" noch andere Interessen hat. Weiß sie dies von vornherein, so wird sie nach dieser Richtung weniger Ansprüche machen und wird sich darnach einrichten.

M. U.

Auf Frage 9983: Meine Stiefmutter, der ich noch heute zu wärmstem Dank verpflichtet bin, hat mich in einer bewunderungswürdigen Art über diese Klippe hinweggehoben. Sie sorgte immer, daß ich Gesellschaft hatte, wenn mein Mann den Abend außer dem Hause zubrachte. Entweder war ich daheim und war mit meinen Geschwistern und Vettern wieder ein harmloses Kind, oder meine Leute kamen zu mir und die Zeit verging uns unter Musizieren, Spielen und lustigem Plaudern so schnell, daß der Mann uns unerwartet mitten in alle Freude hineinschneite. Zuerst war er verblüfft und später geärgert, daß ohne ihn sich solches Leben entwickle. Nach und nach wurde er eifersüchtig auf die, welche mich so heiter zu stimmen vermochten und mich für Stunden vergessen ließen, daß ich aus dem Kreise der Meinigen ausgeschieden, nun ihm angehöre. So kam es, daß er viel öfter daheim blieb am Abend, um seine Rechte an mich geltend zu machen. Es ist mir erst später zum Bewußtsein gekommen, was meine kluge Stiefmutter für mich getan und erreicht hat. Wäre ich mir selber überlassen geblieben, so hätte ich vielleicht auch wie andere ein schweres Lehrgeld bezahlen müssen.

Eine Zufriedene.

Auf Frage 9983: Meine Tochter tut alles, was sie ihrem Mann an den Augen absehen kann. Sie hält das Haus in musterhafter Ordnung und seine Wünsche werden erfüllt, bevor er sie ausspricht, aber vom Wirtshaus vermag ihn dies nicht abzuhalten. Abend für Abend ist er auswärts, doch kehrt er immer in guter Verfassung heim, so daß ihm keine Unsolidität vorgeworfen werden kann. Sie ist so vernünftig, sichs nicht verdrießen zu lassen, sondern sie genießt das Gute und Angenehme, das ihre Stellung ihr gewährt. Aber sie hat doch stets ein bitteres Lächeln für jene Frauen, die so ununtersucht und selbstgerecht behaupten, es fehle nur an der Frau, wenn der Mann ein Wirtshausgänger sei. Entweder haben die Frauen, die in dieser Weise absprechen, anders veranlagte Männer, oder sie haben noch gar keine eigene Erfahrung in dieser Sache. Bedenklich und verhängnisvoll im höchsten Grad ist aber, wenn eine junge Frau wegen Kleinigkeiten die Liebe erkalten läßt. Man sollte jungen Mädchen, die eheluftig sind, Gelegenheit geben, einen Einblick zu tun in junge Ehen, um zu sehen, welche Konzessionen dem ehelichen Glück meistens gemacht werden müssen, wie oft gerade das, was ihr vorher auf die Nerven ging, in der Ehe in den Kauf genommen werden muß. Und sehr wahrscheinlich geht es dem Mann auch nicht besser.

Eine Mutter.

Auf Frage 9983: Sie haben in allen Teilen sehr recht und jede junge Frau soll sich Ihre Erfahrung und Ihre Worte zu Nutzen machen. Es ist gar nicht zu sagen, wie oft eine junge Frau durch ein böses Gesicht oder gar durch unüberlegte zornige Worte ihren Mann recht eigentlich ins Wirtshaus und in den Alkoholismus hineintreibt.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9984: Schon bei den Kindern äußert sich das Nahrungsbedürfnis nicht gleich, aber es ist erwiesen, daß die unmäßigen Esser oft von schwachen Müttern oder Großmüttern gezüchtet werden. Am ehesten kommt das vor, wo immer dem Gaumengelüste nachgegeben wird. Ein bestimmtes Maß muß man auch bei rasch wachsenden Kindern festsetzen und einhalten. Fühlen sie sich noch nicht vollständig gesättigt, so stelle man noch hartes Brot und Obst auf. Wird das Brot nicht begehrt, so ist der Magen befriedigt.

A. K.

Auf Frage 9984: Es ist möglich, daß im allgemeinen zu viel gegessen wird, aber junge Leute, die sich Bewegung machen, haben eine reichliche Kost durchaus nötig, um durch den Stoffwechsel ihren Körper aufzubauen. Ein alter Herr, der gemächlich Unterricht gibt, kann dies in keiner Weise beurteilen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9984: Aeltere Leute haben kein so großes Nahrungsbedürfnis mehr, wie die jungen. Man kann sich daher leicht einer Täuschung hingeben. Ihre Art, die gesunden und lebhaften jungen Leute zu nähren, erscheint mir rationell, sofern die Knaben sich auch reichlich körperliche Bewegung machen.

X.

Auf Frage 9985: Glaskitt, der die Fenster befleckt hat, entfernt man dadurch, daß man die Flecken mit Petroleum anfeuchtet; nachdem sie aufgeweicht sind, schabt man sie mit einem spitzen Messer, über welches man einen Lappen legt, behutsam ab, damit man die Scheibchen nicht verkratzt

b.

Auf Frage 9985: Ich denke, daß der Kitt sich in warmem Oel allmählig auflösen muß. Geht das nicht, so mögen Sie den Glaser fragen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9986: Sie tun am besten, jetzt Ihre Rabatten mit allerlei Zwiebelgewächsen zu bestellen. Sie erhalten dadurch schon früh im Frühjahr, gleich nachdem der Schnee vergangen ist, einen reizenden Flor, den Sie nach dessen Abblühen durch Sommerpflanzen ersetzen können.

D. H.

Auf Frage 9986: Am billigsten kommen Pensées, die man in großen Töpfen oder Kistchen fät und frostfrei hält, bis sie im Frühjahr ganz ins Freie kommen. Beliebt dies nicht, so schlage ich vor, die Rabatte mit gelben und weißen Crocus zu säumen; dann eine innere Einfassung mit Jonquillen und in der Mitte Hyazinten. Die Zwiebeln dürfen natürlich auch nicht erfrieren. Es wird also gut sein, die Rabatte zu decken.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9987: Das gesetzliche Recht hat ein Vater, aber es ist höchst unklug, wenn er dasselbe in der von Ihnen gezeichneten Art für sich in Anspruch nimmt, denn er ertötet dadurch das kindliche Gefühl, das sonst mit Freuden bereit ist, den alternden Eltern den Lebensabend zu erleichtern. Sobald die Kinder miterwerben, sollten sie von den ökonomischen Verhältnissen der Eltern Kenntnis erhalten, sie müssen wissen, wie das von ihnen verdiente Geld verwendet wird. Ist es zum Unterhalt der Familie oder zur Schulung jüngerer Geschwister notwendig, so werden sie gern das ihrige dazu beitragen. Wird ein Teil zu einem Notpfennig zurückgelegt, so hebt das das Selbstgefühl und den Sparsinn. Besonderes Behagen bereitet natürlich das Bewußtsein, auch für sich selber einen Sparpfennig anlegen zu können. Ein Vater, der den Verdienst der Kinder ausschließlich zu seinem eigenen persönlichen Behagen verwendet, handelt ehrlos.

M.

Auf Frage 9987: Ich stimme ganz mit Ihnen überein. Dieses Verfahren ist weder recht noch klug und der Vater wird in seinem späteren Alter die Folgen schon zu spüren bekommen. Trotzdem scheint dies an allen Orten gesetzlich zu sein, und es wird sich kaum etwas anderes machen lassen, als geduldig bis zum zwanzigsten Jahr zu warten.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9988: Die mütterliche Schwäche hat bei ihrem Sohn eine schlimme Gewohnheit großgezogen. Den ersten Fehler machte aber der junge Mann, indem er verschiedene kältende Limonaden, Fruchtsäfte und drgl. hinuntertrank, wie so viele gewohnheitsgemäß Most, Bier und Wein hinunterschütten, ohne Durst zu haben. Müssen denn wirklich auch die vom Alkohol freien Getränke im Uebermaß genossen werden? Fleisch, Eier, Wurst und Backwerk direkt vor dem Schlafengehen zu essen und dieses Unbekömmliche mit einer Tasse kräftigem Kaffee herunterzuschwemmen ist ein Unsinn. Kein Wunder findet sich bei solcher Diät kein guter Schlaf und kein ausgeruhtes, fröhliches Erwachen. Lassen Sie einen Arzt sein Urteil sprechen, es wird zu Ihrer Genugtuung und zu Ihres Gatten Wohlbefinden ausfallen.

W.

Auf Frage 9988: Ich bin durchaus Ihrer Meinung, daß der Kaffee in der Gesellschaft getrunken werden sollte. Indessen ist es manchmal schwierig, in Wirtschaften Nachts spät noch Kaffee zu bekommen, und man läßt nicht leicht von alten Gewohnheiten. Stellen Sie also (meinetwegen ins Schlafzimmer) Kaffee, ein Spirituslämpchen, um denselben zu wärmen und einige Eßwaren bereit. Allmählig wird der Mann es langweilig finden, den Kaffee zu wärmen und auf diese Art seine Gewohnheit ändern.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9989: In gut vernickelten Behältern darf man Bonbons 2c. unbedenklich aufbewahren, obschon ich Glas allem anderen vorziehe.

D. H.

Auf Frage 9989: Reiner Nickel ist nicht gesundheitsgefährlich, ebenso wenig wie z. B. Zinn. Bei vernickelten Behältern könnte man etwa an Bleisalze denken oder dergleichen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9990: Wenn das Mädchen, welches Sie einstellen, weder Alkohol noch Fleisch bekommt, so müssen Sie ihm diese Abweichung von den gewohnten Bedingungen vorher mitteilen. Tun Sie dies nicht, so wird sich das Mädchen berechtigt halten, das Engagement rückgängig zu machen. Vielfach gibt man in solchen Fällen eine kleine Vergütung in Geld für den ausfallenden Wein.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9990: Viele sind der Meinung, hungern und darben zu müssen, wenn sie kein Fleisch zu essen bekommen und das Wasser auf dem Eßtisch erklärt mancher ebenfalls als eine schwere Pönitenz. Es liegt deshalb im eigenen Interesse, den Angestellten nach dieser Richtung zu sagen, was sie zu erwarten haben. Man bietet etwa als Schadloshaltung etwas höheren Lohn, woraus das nicht gern zu Entbehrende selber beschafft werden kann. Mädchen vom Land fällt die vegetarische Kost nicht schwer, weil der Fleischgenuß bei ihnen daheim auch ein äußerst beschränkter ist.

W. W.

Auf Frage 9991: Lassen Sie das Blut des Mädchens untersuchen. Eine erfahrene Aerztin wird Ihnen leicht sagen können, wo die Ursache der geklagten Erscheinung liegt. Sie tun sehr gut daran, der Sache auf den Grund zu gehen.

D. H.

Briefkasten der Redaktion.

Leserin in S. Ein altes Vaterwort sagt: Mische dich nie in fremde Händel, so ersparst du dir tausend eigene. Das Wort hat jetzt noch seine volle Bedeutung. Die Außerachtlassung dieses Rates hat schon manchen ehelichen Zwist verursacht, ja sogar Eheglück zum Scheitern gebracht. Wohl ergreift der Mann die Partei der Frau und sucht ihr Recht, wenn sie zu Fremden einen unklugen Gebrauch von ihrer spitzigen Zunge gemacht hat, doch schämt er sich, dies tun zu müssen und wenn er mehrmals in diese peinliche Situation gedrängt wird, so ist es mit seiner Wertschätzung für seine Ehehälfte vorbei. Das sich ungerufen überall einmischen bekundet einen Mangel an Bildung des Herzens und der guten Lebensform. Bei allen sonst vielleicht vorhandenen guten Eigenschaften zieht man sich von solch taktlosen Frauen zurück, man meidet ihre Gesellschaft. Es steckt ein gutes Stück Lebenskunst darin, diese Zurückhaltung zum Hausgesetz zu erheben, damit sie den Kindern zur zweiten Natur wird und die sonst noch in unserer Familie leben, wissen, woran sie sich zu halten haben, wenn sie auf die Dauer in einem angenehmen Verhältnis zu uns stehen wollen. Das einzig richtige ist, daß Sie sich Ihrem Gatten anvertrauen und ihm den Fall ohne jede Beschönigung mitteilen. Natürlich wird er darüber aufgebracht sein und vielleicht auch eine zeitlang zürnen — diese Strafe müssen Sie als verdient auf sich nehmen. Er wird aber die Sache vom richtigen Standpunkt aus, als Mann gründlich in Ordnung bringen und Sie werden hoffentlich aus dem Widerwärtigen eine Lehre ziehen, die nachhaltig wirken wird.

Fragestellerin in O. Als Antwort auf Ihr Ansuchen machen wir Sie mit nachstehenden Vorkommnis bekannt: „Eine 60jährige Köchin in Zürich-Oerlikon erbot sich, die von Frostbeulen starrende Hand einer Magd mit einem Milchbade zu heilen; allein die erkrankte Hand ertrug die heiße Milch nicht und nach einigen Tagen wurde im Kantonsspital Winterthur konstatiert, — die Patientin mußte sich unterdessen dorthin begeben —, daß drei Finger der Hand stark angegriffen und steif geworden waren. Die hilfsbereite

Köchin mußte sich nun wegen fahrlässiger Körperverletzung verantworten, da sie die Ursache der schweren Verletzung war. Das Bezirksgericht Winterthur fand sie schuldig, sprach ihr aber wegen des lobenswerten Motivs mildernde Umstände zu und verurteilte sie zu nur 30 Fr. Buße. Dagegen muß sie der Geschädigten 1300 Fr. Schadenersatz zahlen. — Guter Rat ist teuer!" Die Nutzanwendung ist nicht schwer.

Herr C. in M. Besten Dank für Ihre freundlichen Mitteilungen. Selbstverständlich hat uns Ihr Urteil gefreut, denn auch das Alter ist noch empfänglich für eine Schmeichelei von einer Seite, welcher diese Kunst sonst ganz fremd ist. Die Nachsendung der betreffenden Blattnummern wird gern erfolgen.

Suchende in M. Vorsicht ist immer am Platz solchen Ankündigungen gegenüber. Ihr Mißtrauen ist umsomehr gerechtfertigt, als Sie schon zweimal mit solchen, scheinbar nur das Wohl der Verdienstbenötigten im Auge habenden Anerbieten, schlechte Erfahrungen gemacht haben. In das gleiche Gebiet gehören auch die unter dem Titel „Zwanzig Mark reeller Nebenverdienst" in den Blättern erscheinenden Annoncen, die besagen, daß gegen Einsendung eines gewissen Betrages in Briefmarken näheres mitgeteilt werde. Ein Beamter, der sich einen solchen Verdienst verschaffen wollte, sandte den Betrag ein und erhielt nach einigen Tagen von Basel in einem Kuvert als Muster ohne Wert für ungefähr 5 Pfg. Goldstaub. In dem gedruckten Begleitschreiben wurde ihm klar gelegt, aus diesem Goldstaub mit heißem Wasser Tinte herzustellen, damit Gratulationskarten zu schreiben und diese in den Wirtschaften zu verkaufen, sie gingen riesig ab. Selbverständlich verzichtete der Beamte auf solche Art Nebenbeschäftigung. Es ist also sehr wohlgetan, wenn Sie den Lockvogel pfeifen lassen, ohne ihm Körner zu streuen.

Bekümmerte Leserin in B. Gewiß meinen Ihre Angehörigen es gut mit Ihnen, Sie vermögen dies jetzt nur noch nicht einzusehen. Mit Ihrem Vorurteil und mit Ihren Klagen über Zurücksetzung und Unverstandensein leisten Sie ja gerade den untrüglichen Beweis, daß Sie der Aufgabe, auf die Sie sich versteifen, noch keineswegs gewachsen sind. Nehmen Sie das von Ihnen verlangte Jahr Hausarbeit willig auf sich, aber absolvieren Sie dasselbe in fremdem Hause, wo Sie unabänderlich ganz bestimmte Leistungen zu Tage fördern müssen, wo Sie Ihren Launen nicht nachgeben und in Ihrer Unlust die Arbeit nach Belieben liegen lassen können. Nach Verlauf von diesem Jahr werden Sie die Sache in einem ganz anderen Lichte betrachten, denn Sie sind dann gesunder, reifer und verständiger geworden und das ist's, was Ihre Angehörigen im Verein mit dem wohlmeinenden und selbstlosen Arzt anstreben.

Feuilleton.

Was der Mensch säet . . .

Roman von August Marck.

(Fortsetzung.)

„Ich möchte zu Frau Hausen."

„Dag ook. Se sinn wohl de Pastors Besöck? Wanken's man rinner, de Fru is to Hus."

„Wo?"

„Na, leive Gott, grade ut. Ick segg schonst: wanken's man rinner."

Die rotgearbeitete Hand weist auf eine der niedrigen, weißlackierten Stubentüren im Flur, dann stampft das Mädchen wieder in die Küche, wo Sanne sie mit Kochtöpfen poltern hört.

Nun ist nur noch eine einzige Tür, so ein weißes Holzding, um den Drücker schwarz gestrichen, zwischen ihrer Mutter und ihr.

Vorwärts muß und will sie; sie klopft . . . . „Herein!"

Sie steht im nächsten Moment in einem großen, schon dämmrigen Gemach, dessen breites Fenster auf den Hof hinausgeht. Der alte Birnbaum drängt sich ziemlich dicht ans Haus, durch ihn, und durch den trüben Nachmittag ward das Zimmer halbdunkel. Vor dem Fenster sitzt auf einem Korbstühlchen eine zierliche Frau mit grauem, hübsch gemachtem Haar, sehr einfach, doch sehr geschmackvoll angezogen. Sie wendet den Kopf der Eingetretenen zu, die im tiefsten Schatten steht.

„Liebes Fräulein Korseg," sagt sie freundlich, sich erhebend, „es ist lieb von Ihnen, daß Sie gleich kommen, noch dazu bei dem häßlichen Wetter. Sie müssen vor allen Dingen ablegen, ich ließ schon heizen, es ist hier ganz mollig."

Mit rascher Beweglichkeit nähert sie sich der an der Tür Wartenden . . . da . . .

„Mutter," sagt die, „Mutter, siehst du denn so schlecht, oder hab ich mich so verändert? Ich bin's ja — Sanne."

Frau Hausen schreit nicht auf, fällt auch nicht in Ohnmacht, aber sie kehrt um und geht mit langsamen, kleinen Schritten auf ihren Fensterplatz zurück. Da schlägt sie sich die Hände vors Gesicht und läßt den Kopf vornüber auf das Nähtischchen sinken.

Sie sagt lange Zeit gar nichts. Die Schatten im Zimmer werden finsterer und auch der große Baum draußen ist nur noch ein schwarzes, unerkennbares Etwas.

Susanne von Heise empfindet wahre Herzbeklemmung bei dieser Lautlosigkeit ihrer Mutter. Wie sie sich eigentlich den Empfang im Vaterhause vorstellte, weiß sie selbst nicht . . . . auch während ihrer Herfahrt mal so, mal so. Einen Augenblick nahm sie mit triumphierender Gewißheit an: deine Mutter öffnet dir einfach jubelnd die Arme, im nächsten: sie will überhaupt nichts mehr von dir wissen."

Einer muß reden. Sie fängt schließlich an, gezwungen langsam und deutlich: „Mutter, ich komme, weil Verhältnisse eintraten, die es mir ermöglichen . . . Es ist nun natürlich vor allem nötig, daß ich dir vieles von damals aufkläre; über mein Benehmen, was dich . . . gewundert haben wird, mit dir rede."

„Ja," erwidert vom Fenster her eine leise, traurige Stimme, „eine Aufklärung ist allerdings nötig, ehe dein Vater und ich dich wieder als Kind begrüßen könnten . . . . Bist du unglücklich, Sanne, daß du wiederkommst? Ist es in Berlin auf irgend eine Art zu Ende? Dein Mann . . .?"

Sie bittet ihre Tochter nicht, näher zu treten, wie eine ganz Fremde muß die an der Tür ihres Vaterhauses stehen bleiben, in ihrem nassen Mantel den Regenschirm in der Hand.

„Kann uns jemand hören?"

„Nein."

Das Herz klopft Sannen überall, im Halse, in den Schläfen, die mächtigen Schläge nehmen ihr beinahe die Besinnung und tragen auch dazu bei, daß sie eine lange, fein ausgeklügelte Rede im entscheidenden Moment vollständig vergißt.

„Meine Erziehung — die Zeit vor meiner Verlobung . . . doch es ist jetzt nicht angebracht, dir mit irgend welchem Vorwurf zu kommen, gewiß nicht," stößt sie heraus. „Es sollte doch auch ein reicher, angesehener Mann sein . . . Und ich liebte Georges eine kurze Weile unmenschlich, unsagbar . . . bis . . . Mutter; ich mußte ihn heiraten. Verstehst du nicht?"

„Nein," entgegnet Frau Hausen. „Nein, ich versteh' es nicht. Du hattest zwischen ihm und uns die freie Wahl, Vaters damalige Un . . . Unvorsichtigkeit geschah deinetwegen. Darin hätte allerdings uns gegenüber ein moralisches Muß liegen müssen. Ein Muß dem Heise gegenüber? Nein. Vielleicht, daß du dir einbildetest, du hättest keinen anderen ebenso reichen und vornehmen Mann bekommen. Wahrhaft geliebt hast du den nie und nimmer, darin lag das Muß nicht. Deine Phantasie war durch ihn angeregt, das überwindet sich, und wenn du nicht zu Haus bleiben wolltest, wärst du auch noch zu einer anderen passenden Partie gekommen."

Eine Pause. „Mutter", sagt Sanne dann — es klingt hell und scharf in die Dunkelheit hinein — „Mutter, ich mußte ihn heiraten, weil er mein Gatte wurde, ehe er's vor Gott und Menschen durfte . . . Zum erstenmal kommt das über meine Lippen . . . . es ist nicht leicht; doch du — ihr — sollt das „Muß" verstehn. . . . Zu meiner Entschuldigung sag' ich nichts. Nimm an, er hatte mich hypnotisiert, meinen Willen auf irgend eine Weise unterbekommen, vielleicht auch verstanden, etwas in mir zu wecken, was nicht schön ist. Denk überhaupt nur so weit an dies, als es dir not ist, um in mein ganzes Wesen damals Einsicht zu erlangen . . . Ich bin nicht schamlos, ich fühlte mich so tief unter dir, du meine reine, gute Mutter, daß ich es in den fürchterlichen Tagen nicht mal erlaubte, daß du mir seelisch oder körperlich nahe kamst . . . du wirst dich erinnern."

Lina Hausen zuckt zusammen, als hätte eine schwere Faust sie getroffen. Es dauert wieder eine Weile, ehe sie sich erhebt, zu einem Nebentischchen geht, und dort eine Lampe anzündet.

„Ich wäre lieber im Dunkeln geblieben," sagt Sanne, „rede, sage etwas Mutter."

Stille. Endlich hebt Sanne wieder an.

„Versetz dich in meine Lage, so weit es dir möglich ist. Was wissen wir Mädchen Sicheres über gewisse Beziehungen zwischen Mann und Frau! Man darf ja kaum wissen, was man sich in der Schule zutuschelt, ist nur halbe Wahrheit . . . Nachdem, ja . . . nachdem . . .! Ich dachte ja, es wär gar nicht anders möglich, als daß etwas in mir lebendig würde und als Schande gegen mich anschrie, wenn ich Georges nicht heiratete . . . . Ich war selbst noch beinah' ein Kind, verwechselte das Wichtige mit dem Unwichtigen und erinnere mich ganz genau, wie mich besonders die Frage quälte, wo du das Geld für Kindermilch hernehmen solltest. Ich wollt' euch schonen. Weiß Gott, ihr hattet damals gerade genug, und ich dachte auch: laß sie dich für lieblos und undankbar halten, das ist noch nicht so schlimm, wie's andere zu sagen."

Zum erstenmal sieht Lina ihrer Tochter in das schöne, blasse Gesicht. Sanne hat die Augen gesenkt und merkt es nicht. In das nette, ältliche Gesicht der Mutter ist eine helle Röte getreten.

„Es ist schwer zu sagen, ob es Eltern mehr Kummer macht, zu wissen, sie haben ein ehrloses Kind, oder ein total liebloses, das Vater und Mutter hingibt um schnödes Geld . . . Und hättest du dich mit einem armen Mann vergangen, Sanne, wie wär' es dann geworden? Unter sonst genau denselben Verhältnissen?"

Die hübsche, blonde Frau an der Tür lacht kurz auf.

„Verzeih', Mutter," bittet sie, „aber die Frage war ganz genau so wie früher. Ich hatte doch damals wahrhaftig genug mit dem zu tun, was wirklich war und konnte mich nicht um das bekümmern, was hätte sein können. Eure Art Armut kannt ich doch schon und zumal, wenn es mir mit dem bewußten etwaigen Armen ging, wie mit Georges, daß meine Liebe dahin war, sowie er mich ganz besaß, wär' ich dann wahrscheinlich bei euch geblieben. Und dieselben Verhältnisse? Das wäre doch bei einem Mittellosen nie gewesen; wie hätte sich der Schwiegervater da die Forderung erlauben dürfen, ich sollte euch entfremdet sein? Das Aequivalent dafür war doch gerade der Heisesche Reichtum. — Und die öffentliche Schande — na, mit der hätten wir dann gemeinsam fertig werden müssen!"

„Du bestätigst nur, was ich schon sagte — um Geld."

„Freilich," ruft Sanne lebhaft, „um das Geld, was ihr mir als das Schätzenswerteste hinstelltet, denn das brauch ich dir wohl nicht ins Gedächtnis zurückzurufen; Bedenken, ob Georges auch für mich paßte, und, ob er als Edelmann überhaupt zu gebrauchen wäre, kamen bei euch erst sehr in zweiter Linie. Er hatte Vermögen, Stellung, dagegen reden tatest du erst, Mutter, als es schon zu spät war, in der kurzen Zeit, wo alles, was ich an Liebe zu geben hatte, ihm gehörte, wo ich in ihm das Ideal meiner Mädchenträume sah . . . Während der beiden ersten Jahre unserer Ehe ich bin ja doch Vaters Tochter — habe ich noch immer gehofft, Georges würde sich die Hörner ablaufen, vernünftiger und anständiger werden. Diese Hoffnung schlug fehl, und nun endlich passierte etwas, was mich unwiderruflich von ihm trennt. Nicht etwa gesetzlich wünsche ich das durchzusetzen, dagegen spricht verschiedenes, aber es gibt mir das Recht, wieder zu euch zurückzugehen. Georges liegt übrigens hoffnungslos krank im Diakonissenhaus in Konstantinopel, insofern wird mein Verhältnis zu ihm auf die natürlichste Art gelöst werden."

Frau Lina sieht ihr Kind wieder an, mit halb schüchternen, halb fragenden Blicken.

„Wäre da dein Platz, so zuletzt, nicht doch bei ihm?"

Sanne wagte ein paar Schrttte näher zu kommen, bis an den Eßtisch inmitten des Zimmers.

„Nein, nein, nein, mag er sterben, verdorben ist er schon."

(Fortsetzung folgt.)

MILKA
VELMA
NOISETTINE
SUCHARD's
BELIEBTE ESS-CHOCOLADEN.

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

So lang mein Himmel heiter blaut.

So lang mein Himmel heiter blaut
Will ich nicht an die Wolke denken;
So lang die Locke nicht ergraut,
Will ich mein blühend Haupt nicht senken.

Denkt denn die Blume ans Verblüh'n,
Wenn sie der Knospe sich entwindet?
Denkt denn der Stern in seinem Glüh'n,
Daß er am Morgen schon erblindet?

Oskar von Redwitz.

Ein zeitgemäßes Kapitel.

Ein Fleischkrieg spielte sich kürzlich in einem Glarner-Blatt ab. Hier hatte ein Einsender folgenden Beschluß der Schlachthofdirektion von Karlsruhe über die Frage, wieviel Knochen der Metzger zum Fleisch geben dürfe, zitiert: „Das Gewicht der Knochen beträgt beim Großvieh etwa 15 Prozent, bei Schweinen je nach dem Maststand 8—12 Prozent des Schlachtgewichtes. Die Militärbehörden haben den Knochengehalt des an die Truppen zu liefernden Fleisches folgendermaßen festgestellt: In 100 Kilo rohem Rindfleisch dürfen nicht mehr als 11 Kilo, in 100 Kilo rohem Hammelfleisch nicht mehr als 13 Kilo, in 100 Kilo Schweinefleisch nicht mehr als 9 Kilo Knochen vorhanden sein. Es dürfen oder sollten also danach bei einem Pfund Rindfleisch nicht mehr als 55 Gramm, bei Hammelfleisch 65, bei Schweinefleisch 45 Gramm Knochen beigegeben werden."

Hiegegen schrieb ein Metzger, daß auf diese Art die Metzger die Knochen nicht verkaufen könnten, da die Schlachttiere im Verhältnis mehr Knochen (1/4 bis 1/3) besäßen, und daß sie die Tiere nicht ohne Knochen kaufen können.

Darauf antwortet der Einsender mit folgender Ausführung: „Ich wiederhole die Behauptung, daß durchschnittlich viel zu viel „Fisigel" verabfolgt wird, und will, da ich scheints zu wenig deutlich war, auch noch sagen weshalb. Auch die Wurstmuni und Wurstkühe haben Knochen, und diese lassen sich nicht durch die Wurstmaschine pressen. Diese Knochen werden nun ebenfalls den Fleischkäufern zugeteilt. Daher die enormen Portionen „Beine". Wo amtlich das Gewichtsverhältnis zwischen Fleisch und Knochen festgestellt und

GALACTINA
Alpen-Milch-Mehl
Beste Kinder-Nahrung.
Die Büchse **Fr. 1.39.** [352

745] **Beim Kaufe** verlange man nur Grolichs Heublumenseife aus Brünn in Mähren. Ueberall käuflich.

Zur gefl. Beachtung.

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.

Den freundlichen Offertgebern diene zur Mitteilung, dass das Inserat unt. Chiffre M M 831 erledigt ist. [858

Für Vormünder oder Armenpfleger.

792] *Ein junges, **gesundes** und **reinliches** Mädchen, nicht unter 15 Jahren, findet in einem guten Haus auf dem Land Stellung, wo es sich als Dienstmädchen ausbilden kann, unter guter Anleitung. Gute Auskunft über Charakter ist unbedingt notwendig. Lohn schon von Anfang an. Offerten unter Chiffre **B M 792** befördert die Exped.*

*Eine in jeder Arbeit tüchtige Person reiferen Alters, durch Zeugnisse u. Referenzen bestens empfohlen, wünscht einen Wirkungskreis als **Haushälterin.** Der Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre **F 838** befördert die Expedition.*

Rovio (Luganersee)
776] **502 m ü. M.** Durch den Generoso gegen Osten und die S. Agatha **gegen Norden geschützt.** Das ganze Jahr zum Kuraufenthalt für **Deutschschweizer** geeignet. **Milde, staubfreie Luft.** Neubau mit modernem Komfort. Zentralheizung, Bäder, engl. Closets, Zimmer nach Süden. **Bescheidene Pensionspreise.** Im Hause wird deutsch gesprochen. Prospekte gratis und franko. **Kurhaus Pension Monte Generoso (Familie Blank) in Rovio (Luganersee).**

Genf Franz. Töchter-Pensionat [644 jährlich Mk. 1000.—. **Mmes. Huguenin, Italie 9.**

Hochzeits- und Festgeschenke.
Eidg. kontrollierte
Gold-Waren.
Taschen-Uhren.
Massiv-Silber und versilberte
Bestecke und Tafelgeräte.
Reich illustrierter Katalog [268 **gratis und franko**
A. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN

Hochglanzfett
658

ist wasserbeständig.

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. 359
CHOCOLATS FINS DE VILLARS
Die von Kennern bevorzugte Marke.

Kochschule Schöftland bei Aarau
406] 3monatliche Kurse für Töchter aus gutem Hause. Kleine Schülerinnenzahl ermöglicht gründliche Ausbildung. Gemütliches Familienleben. Gesunde Lage. Bäder im Hause. Kursgeld Fr. 250.—. Prospekte durch die Vorsteherinnen **E. Weiersmüller** und **E. Hugentobler.**
Zugleich empfehlen sie ihr soeben erschienenes praktisches **Kochbuch** mit 700 erprobten Rezepten. Schön ausgestattet à Fr. **3.50.**

Wolfenschiessen, Nidwalden (Schweiz)
an der elektr. Bahn Stansstad-Engelberg gelegen. [788
Kurhaus Schweizerhaus! Stilles Heim. Idyllische Lage. Pensionspr. 5 Fr.

829 m ü. M. **Kurhaus Passugg** 3/4 Std. von Chur.
Saison Mai bis Oktober. Vom 1. September an reduzierte Preise.
Subalpine Lage. — Mildes Klima. — Angenehmer Aufenthalt.
Für Herbstkuren vorzüglich geeignet.
Elektr. Korridor- und **Zimmerheizung.** Fünf Heilquellen (Natron- und Eisensäuerlinge). Stahl-, Sol- und Kohlensäurebäder. Hydrotherapie. Elektrische Bäder. [559
Prospekte und nähere Auskunft durch
Die Direktion: **A. Brenn.** Kurarzt: **Dr. J. Scarpatetti,** wohnt im Hause.

Töchter-Institut Chapelles
ob Moudon (Schweiz)
844] Besonders gründlicher Unterricht des Französischen und Englischen. Musik. Zuschneiden. Nähen. Bügeln. Kochen. — Sehr gesunde Lage. Eröffnung des Winterkurses: 1. November. Beste Referenzen.
(H 25,140 L) **Mme. Pache-Cornaz.**

Locarno. Pension Villa Eden
in staubfreier, sonniger, ruhiger Lage. Schöne Zimmer mit Balkon. Grosse Terrasse mit brillanter Aussicht auf den Lago Maggiore und das Gebirge.
Sehr gute, reichliche Küche. Pensionspreis von Fr. 5.— an. (Zà 2820 g) [852
Prospekte stehen gerne zu Diensten. **L. & F. Kunz.**

Töchterbildungsanstalt Boss-Jegher
Gegründet 1880. ZÜRICH V. Telephon 665.
859] Gründliche praktische Ausbildung in allen weiblichen Arbeiten, wissenschaftlichen Fächern, hauptsächlich Sprachen, Buchhaltung, Rechnen, Musik, Kochen etc. Auswahl der Fächer freigestellt. 14 Fachlehrer und Lehrerinnen.
Programme gratis. (H 4901 Z)

Herbstaufenthalt in Weggis am **Vierwaldstättersee**
Hôtel & Pension National (Ue 14,338 n)
847] Neu, modern, komfortabel. Garten am See. Freie Aussicht. Bäder. Pension von Fr. 5.50 an. Prospekt. **J. Stalder.**

Probenummern der „Schweizer Frauenzeitung" werden auf Verlangen gerne gratis und franko zugesandt.

*Ein junges **Mädchen,** das schon gedient hat und in einfacher, bürgerlicher Küche ordentlich Bescheid weiss, sucht Stelle, wo es sich bei freundlicher Anleitung im Kochen vervollkommnen kann. Die Betreffende ist auch imstande, Kinder zu beaufsichtigen, mit ihnen umzugehen und die Kleider in Ordnung zu halten resp. auch zu flicken und zu ändern. Sie versteht das Waschen und Glätten, sowie die Reparatur von feiner Linge, von Vorhängen und Spitzen. Reflektiert wird auf eine Familie, wo das Mädchen auch in den guten Umgangsformen Unterweisung fände. Willige Arbeitskraft u. bescheidene Ansprüche. Gefl. Offerten unter Chiffre **F V 850** befördert die Expedition.* [850

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
bttto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [362
Bergmann & Co, Wiedikon-Zürich.

Tuberkulöses Lungenleiden
Der Unterzeichnete bescheint hiermit, von Hrn. **J. Schmid, Arzt, Bellevue, Herisau,** von einem langjährigen Lungenleiden (tuberkulös) vollständig geheilt worden zu sein. Ich kann Herrn Dr. Schmid jedem Leidenden aufs beste empfehlen und möchte den Patienten nur anraten, in ihrer Kur auszuharren. Es werden alle, welche die Kur beendigten, gleich mir, ihrem Erretter den besten Dank aussprechen. (K 8265-10) [389
Jakob Kürsteiner, Zeichner.
Vorstehende Unterschrift anerkennt als die seinige
Teufen, 13. Juni 1907.
Gemeindekanzlei:
Aug. Knöpfel.

795

Was brauche ich für meine Schuhe?
658

von Sutter-Krauss & Cie., Oberhofen.

für den Verkauf eine Norm aufgestellt ist, dort dürfen eben nur die Knochen der auf der Fleischbank zum Verkauf kommenden Tiere, nicht aber der ausschließenden Wurstlieferanten, zum Fleisch zugegeben werden."

Wie ist es aber in der Schweiz? — Es wäre wünschenswert, eine kompetente Stimme zu vernehmen).

Was die Müßigen nicht alles erfinden.

Um wieder einmal etwas Neues herauszustecken, geben die Amerikaner gewisser Kreise Verlobungen in der Familie nicht mehr offiziell durch Karten bekannt, sondern sie machen ein kleines Geheimnis daraus und überlassen alles andere dem Zufall, der sich allerdings auch pünktlich einstellt. Die Mutter der Braut ladet zu einem Gabelfrühstück ein. Man schmaust und scherzt wie sonst bei solchen Lunchs, bis plötzlich in Blumen versteckt, in Gläser graviert, unter dem Teller verborgen oder sonstwie jemand zwei verschlungene Monogramme bemerkt, die Namen von Braut und Bräutigam. Die Sache fällt auf, man munkelt, man spricht, man weiß, man gratuliert. Muß das ein großartiger Spaß sein!

Berner Halblein beste Adresse: **Walter Gygax**, Bleienbach.

Eine neue Mode.

Eine neue Mode ist unter den eleganten Damen Englands aufgekommen, ein neues Mittel der Körperpflege, von dem die Eingeweihten mit größter Begeisterung sprechen: das Limonadenbad. In die Badewanne wird der Saft von einigen Dutzend Zitronen getränkelt und lauwarmes Wasser hinzugefügt. Wie die Schönheitslehrer versichern, übt diese Mischung auf die Haut eine zugleich stärkende und außerordentliche Frischung und dient so zur langen Erhaltung der Schönheit In Holland hat dieses neue Bad bereits seinen Einzug gehalten, und zwar war nach dem „Gil Blas" die junge Königin Wilhelmine eine der ersten, die damit einen Versuch machte. Seitdem nimmt sie regelmäßig ihre Zitronenbäder, und sie sollen ihr ausgezeichnet bekommen.

Klavierspiel ohne Notenkenntnis und ohne Noten! Nicht viele Neuheiten auf musikalischem Gebiete dürften solches Aufsehen erregen, wie die neueste Auflage des unter obigem Titel erschienenen Systems, handelt es sich doch um die Erlernung des Klavierspiels ohne Noten- oder sonstige Vorkenntnisse durch Selbstunterricht. Der Erfinder, Kapellmeister Theodor Walther in Altona, hat mehrere Jahre gebraucht, um die Methode auf die jetzige Einfachheit und Höhe zu bringen. So mancher Musikfreund kann sich hiernach ohne weiteres, lediglich durch Befolgung der Erklärung, seine Lieblingslieder selbst einüben, da die Methode so leicht gehalten ist, daß sie ohne Mühe von jedermann sofort verstanden wird. Heft 1 und 2 mit 6 beliebten Liedern besorgt auf Wunsch für Mk. 2.50 die Expedition dieser Zeitung unter Nachnahme des Betrages. [556

Reine, frische Einsied-Butter
liefert gut und billig [529
Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.
„Otto" ist für die Adresse notwendig.

Brennessel-Haarwasser
(Spir. urticae compositus)
835] beseitigt, zweimal per Woche direkt den Haarboden damit eingerieben, alle Unreinigkeiten der Kopfhaut, besonders die so gefürchteten Filzwucherungen, u. erzeugt üppigen Haarwuchs. Flasche à Fr. 1.50 versendet gegen Nachnahme (Uz 14253 c n)
Kronenapotheke und Droguerie Rorschach
835] Bodanplatz.

Zu vermieten auf 1. Oktober an seriöse Leute:
853] in bester Lage (nächst Bahnhof) Wattwils eine schöne **Wohnung** *(abgeschlossener Hausteil, eigener Eingang, Wasser und elektrisches Licht) mit seit 10 Jahren betriebener alkoholfreier Wirtschaft und Kostgeberei. Mobiliar für einige Zimmer eventuell* **sehr** *billig. Offerten unter Chiffre* **D 853** *befördert die Expedition.*

Cacao De Jong
Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.
Königl. holländ. Hoflieferant.
Goldene Medaille Weltausstellung Paris 1900, St. Louis 1904 etc.
Grand prix Hors Concours
Hygienische Ausstellung Paris 1901.
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstlicher Geschmack, feinstes Aroma. [455
(1596 S)
En gros durch **Paul Widemann, Zürich II.**

682

Fort
mit den Lotterielosen. Schaffen Sie sich gesetzlich gestattete [857
Prämien-Obligationen
an, bei denen der Einsatz nie verloren ist, da jede solche Obligation einen **Schuldschein** v. Staaten, Städten, Korporationen bildet und im **ungünstigsten Falle** mit dem Nennwert, der fast immer grösser als der Einsatz ist, **gezogen werden muss.** Ausserdem werden **Haupttreffer** v. Fr. 600,000, 300,000, 250,000, 100,000, 50,000, 25,000, 10,000, 8000 etc. etc. ausbezahlt.
Jeden Monat Ziehungen.
Leichtfassliche und ausführliche Prospekte versenden auf Verlangen an jedermann gratis und franko die
Bank für Prämienobligationen Bern
14 Museumstrasse 14.

Ein heller

Dr. Oetker's
Verwendet stets: Backpulver, Vanillinzucker, Puddingpulver, Fructin p. Pfd. à 60 cts — à 15 cts
Millionenfach bewährte Rezepte gratis in allen bessern Geschäften.
Albert Blum & Co., Basel, Generaldépôt.
600

CACAO „GROOTES"
ECHT HOLLÄNDISCH.
FABRIK: WESTZAAN HOLLAND Gegründet 1825
Hauptniederlage für die SCHWEIZ COCHIUS & Co. BASEL
642 (D 1243)

Leinene Vorhänge
in künstlerischer Ausführg. empfehlen
Guex-Schaeppi & Co., Winterthur
Abbildungen und Preislisten gratis und franko.
[753

Anzugstoffe! Anzugstoffe!
Wollen Sie Freude an Ihrem Anzuge haben, dann verlangen Sie die **Pracht-Muster-Auswahl** unserer Abteilung für hygienische Kleidung. Dieselbe wird von einem Fachmann geleitet. Nur der Fachmann bietet Ihnen Garantie für absolute Tragfähigkeit. —
A. Winter & Co., Abt. für hygienische Kleidungs-Filiale
Basel, Sperrstrasse Nr. 100. [855

Rosalin
Gesetzlich geschützt. 563]
gibt sofort natürlich rosige Gesichtsfarbe. Keine Schminke Garantiert unsichtbare, unschädliche Anwendung. Schachtel, 1 Jahr reichend, à Fr. **4.50** diskret versendet gegen Nachnahme
Frau A. G. Spillmann, Waltersbachstr. 1, Zürich IV.

Jn allen bessereren Geschäften erhältlich.
Schnebli Bonbons unübertroffen
Schnebli Biscuits beliebteste Marke
Schnebli Waffeln hochfeiner Dessert
A. Schnebli's Söhne, Baden.
645 (H 2147 Z)

403]

Gesetzl. geschützt. **„Hygienicus“** Gesetzl. geschützt.

Bügelpasta

Schutzmarke.

sensationelle Erfindung, womit den Stoffen **das Aussehen von neuen** verliehen wird.

Unentbehrlich für **Tisch-, Bett-, Toilettewäsche,** weiche (nicht zu stärkende) **Hemden, Blusen, Brautausstattungen,** weisse, sowie farbige **Leinen-** od. **Baumwollanzüge, Vitragen, Vorhänge, Spitzen, Schleier** usw. (W 4963) [781

„Hygienicus“ macht das Gewebe konsistent und ausserordentlich geschmeidig, ähnlich wie Samt; dem Baumwollstoff verleiht er das schöne Aussehen des Holländisch-Leinens.

Stets von gleich grosser Wirksamkeit für alle Gewebe, ob aus Leinen, Baumwolle, Schafwolle oder Seide. **Wirkt desinfizierend!**

In allen Droguerie- und ähnlichen Geschäften erhältlich.

L. Chiozza & Co., Cervignano (Küstenland).

Vertreter auf grösseren Plätzen gesucht.

Graphologie.

605] Charakterbeurteilung aus der Handschrift. Skizze Fr. 1.10 in Briefmarken oder per Nachnahme

Grapholog. Bureau Olten.

Berner Alpen-Rahm

Jederzeit zum Gebrauch bereit für Küche und Haushaltung.

Grösste Haltbarkeit. 517

Feinster Wohlgeschmack.

Zu beziehen durch die **Berneralpen-Milchgesellschaft Stalden, Emmental,** oder in **Comestibles-Geschäften.**

O. WALTER-OBRECHT'S

FABRIK-MARKE

Krokodilkamm

ist der Beste Horn-Frisierkamm 395

Ueberall erhältlich.

CHRONISCHE KATARRHE HUSTEN BRONCHITIS

werden gründlich geheilt durch die

SOLUTION PAUTAUBERGE

Das wirksamste Mittel gegen alle **Krankheiten der Lunge und der Luftwege.**

PREIS FÜR DIE SCHWEIZ FR. 3.50 die Flasche.

L. PAUTAUBERGE
COURBEVOIE près PARIS
U. APOTHEKEN.

Brillant-Seife und Seifenpulver

706] werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmässig schöne und tadellose Wäsche zu erhalten. Die Hausfrauen sparen mehr durch den Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruinieren.

Ueberall zu haben.

Schützet die einheimische Industrie!

Soweit vorgeschritten ist heute die schweiz. Schuhwaren-Industrie und dieselbe liefert so vorzügliche Erzeugnisse in Schuhwaren aller Art, in allen Ausstattungen, in den besten Qualitäten und Passformen, dass niemand mehr seinen Bedarf in ausländischen Fabrikaten zu decken braucht.

Das Versandthaus

Rud. Hirt, Lenzburg

führt nur die hervorragendsten Qualitäten
547] **zu den billigsten Preisen.**

Es versendet:

Mannswerktagslaschenschuhe Ia	N°	39/48	Fr.	7.80
Mannswerktagsschuhe, Haken Ia	„	„	„	9.—
Herrensonntagsschuhe, solid und elegant	„	„	„	9.50
Frauensonntagsschuhe „	„	36/42	„	7.20
Frauenwerktagsschuhe, solid	„	„	„	6.30
Knaben- u. **Töchterschuhe,** beschlagen	„	26/29	„	4.20
Knaben- u. **Töchterschuhe,** „	„	30/35	„	5.20
Knabenschuhe, beschlagen	„	36/39	„	6.80

Verlangen Sie bitte Preis-Courant mit über 300 Abbildungen.

Garantie für jedes Paar.

STEINFELS SEIFEN

sind immer noch die besten.

Gute Steinfels-Seife statt Waschpulver verwenden und die allgemeine Klage über rasche Abnützung der Wäsche wird verschwinden.

[849

Schuler's Salmiak-Terpentin-Waschpulver

Waschpulver „Blanca“ ist vorzüglich
Und dabei ist es ganz vergnüglich,
Dass jedes Paket ein Geschenk enthält,
Das der Finderin wohl gefällt. [807

Möbelfabrik

Thümena & Co

vorm. Möbelmagazine Ad. Aeschlimann

Permanente Ausstellung

modernster Musterzimmer

Polstermöbel u. Dekorationen.

Feinste Referenzen. Mehrjähr. Garantie.

Schifflände 12 Zürich I Trittlig. 3.

395

723

Sunlight-Seife

ist infolge ihrer edlen Qualität auch eine hervorragende Badeseife! Sie bildet bei sparsamem Verbrauch einen herrlichen Schaum und erhöht tatsächlich die erquickende Wirkung des Bades! — Diese Seife ist für das Waschen der Kinderwäsche besonders zu empfehlen!

Bekanntmachung.

Beim Einkauf von

Sanguisat „Richter"

achte man genau auf diese Marke.

4 Schweizerkreuze, Eiger-, Mönch- und Jungfrau-Gruppe. — Wappen: „Richter mit Stab"

Dies ist das Garantiezeichen der Richter'schen Präparate.

Sanguisat „Richter" ist
Appetitanregend,
Magenstärkend,
Blutbildend.

(A 3250 K) [621

Preis per Flasche Fr. 3.75. Zu haben in den Apotheken.
Alleinige Fabrikanten **C. Richter & Co.,**
chem.-pharmac. Laboratorium, Kreuzlingen (Schweiz).

756 (O F 1324)

Zirka 40

Schlafzimmer

nach neuesten **architektonischen** Entwürfen

Hochmoderne Formen in Nussbaum-, Eichen-, Rusten und Mahagoniholz

Speizezimmer, Salons

Ebenso auch Auswahl in [856

Einfachen Zimmereinrichtungen in Louis XV. und modern zu allerbilligsten Preisen.

A. Dinser, zum Pelikan Schmiedgasse 15 **St. Gallen.**

543] Das **beste** und **erfolgreichste** und zugleich **billigste**

Kräftigungsmittel

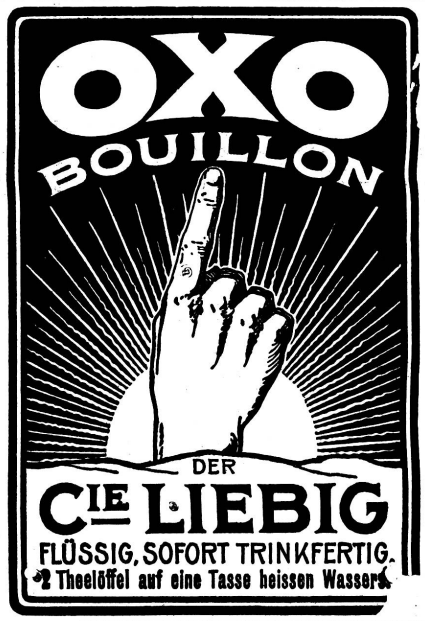
für (B 11,853)

Schwächliche Kinder
Blutarme und nervöse Erwachsene
Magen- und Darmleidende.

NB. Man verlange ausdrücklich die Marke „PARADIESVOGEL", überall erhältl., aber **nur** in **gelben** Packungen, je 1/4 Pfd. zu **50** Cts. p. Packung.

Engrosverkauf für die Schweiz:

Cochius & Co., Basel



344

Badanstalt Aquasana St. Gallen

Zwinglistr. 6

Wasser- und Licht-Heilanstalt.

Behandlung von Nervenleiden, Herzleiden, Magen- u. Darmkrankheiten, Muskel- und Gelenkrheumatismus, Fettsucht, Gicht, Blutarmut, Bleichsucht, Frauenkrankheiten, Hautleiden.

Hydrotherapie: Duschen, Halbbäder, fliessende Fuss- und Sitzbäder. — **Lichtbehandlung:** Glüh- und Bogenlichtbäder. Bogenlichtbestrahlung. — **Elektrische Bäder,** elektrische Lohtanninbäder. — Kohlensäurebäder. — **Massage,** Vibrationsmassage. — Fango-Applikation. — Sol- und andere medizin. Bäder. **Türkische Bäder. — Wannenbäder.**

Leitender Arzt: **Dr. Steinlin,** Spezialarzt f. Nervenkrankheiten. Sprechstunden in der Anstalt.

Die Prozeduren und Bäder werden durch geübtes Badepersonal genau nach Vorschrift sämtlicher Herren Aerzte von St. Gallen und Umgebung abgegeben. [379

(Za G 26)

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 9. | September 1908

Eßbare und giftige Pilze.

Nur wenige Wochen noch, und die Pilzzeit naht! Der Naturfreund sieht draußen mancherlei Pilze wachsen, aber — er kennt sie nicht, also sammelt und verwertet er sie auch nicht. Es gibt Leute, die sonst gerne Pilze essen, aber eine gewisse Scheu davor haben, auch andere Pilze kennen zu lernen; es könnten doch giftige darunter sein, und man liest so oft von Pilzvergiftungen!

Zunächst ist daran festzuhalten, daß die Zahl der im eigentlichen Sinne giftigen, das heißt, dem animalischen Leben schädlichen Pilzarten eine sehr geringe ist. Von den in den Büchern als „verdächtig" bezeichneten Pilzen würden sich bei eingehender Untersuchung sehr wahrscheinlich die meisten als unschädlich erweisen, doch ist es natürlich ein etwas zweifelhaftes Vergnügen, diese Prüfung am eigenen Leibe vorzunehmen. So gilt der Perlpilz (amanita rubescens) als verdächtig, während ich ihn schon seit Jahren esse. Ebenso wird er in Bayern und Italien als Speisepilz viel gesucht.

Wie schon erwähnt, hält sich mancher vom Pilzsammeln hauptsächlich darum fern, weil er fürchtet, unter den als eßbar geltenden leicht einen ähnlichen giftigen zu sammeln. Deshalb sei betont: das einzige sichere Mittel, sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, ist die genaue Kenntnis der charakteristischen Unterscheidungsmerkmale. Das zweckentsprechendste Mittel, diese Kenntnis den Pilzfreunden zu verschaffen, sind sicherlich die vom Schreiber dieser Zeilen im Vorjahre zum ersten Male in der Schweiz veranstalteten Pilzausstellung und Pilzexkursionen.

Die Waldungen der Schweiz sind, wie schon andere Pilzforscher bekundet haben, ungeheuer reich an Pilzen. Einzelne der schmackhaftesten Sorten in großen Mengen; ich nenne nur den Steinpilz, der im Aargau an einzelnen Orten wagenweise gesammelt werden könnte. Und gerade dieser Pilz zählt zu den wertvollsten, da er sogar den Nährwert des besten Ochsenfleisches übertrifft. Er gibt frisch zubereitet ein kräftiges Gericht, aber auch getrocknet läßt er sich jahrelang aufbewahren, ohne

an Wert zu verlieren. Mit diesem Pilze wird in Bayern ein schwunghafter Handel getrieben und jährlich für ungefähr 3 Millionen Mark in den Wäldern gesammelt. Das Kilo getrocknet kostet 6—8 Franken.

Ein ebenso häufig vorkommender Pilz ist der Waldchampignon. Er gilt den Feinschmeckern als der begehrenswerteste unter den Pilzen und man nennt ihn darum auch den König der Pilze. Er wächst fast überall, doch erfordert dessen Einsammeln eine sehr genaue Kenntnis desselben. Fast alle Fälle von Pilzvergiftungen sind immer darauf zurückzuführen, daß jemand unter den Champignons den ihm ähnlichen Giftmollenblätterpilz mitgegessen hat. Und doch sind die Unterscheidungsmerkmale der beiden Pilze so wesentlich, daß dem Kenner eine Verwechslung unmöglich ist. Der Besitzer des Gletschergartens in Luzern, Herr Amrein, hat im alten Gütschtunnel vor kurzem eine große Zucht des Champignons angelegt, die in nächster Zeit einen reichlichen Ertrag abwerfen wird.

Für den Pilzfreund handelt es sich in erster Linie darum, die Grundkenntnisse der verschiedenen Pilzarten sich anzueignen; dann kann man getrost auf seinen Spaziergängen in Wald und Feld für sich oder auch als Erwerbszweig Pilze sammeln. Es sind ungeheure Werte, welche in unsern Wäldern nutzlos verfaulen, während sie in Geld umgesetzt, dem Lande viele Millionen Franken einbringen könnten. Ich will nur ein Beispiel anführen. An Waldrändern und Heideplätzen, an alten Baumwurzeln, auf Holzschlägen findet man oft einen kleinen, unscheinbaren, schwachstieligen Pilz, den sogenannten französischen Mousseron. Er tritt stets in großen Mengen auf und wächst bereits vom Juni an. Die spekulativen Franzosen versorgen die größeren Delikateßgeschäfte in der Schweiz und Deutschland mit diesem Pilz, indem sie ihn gegetrocknet in geschmackvoll hergestellten Paketchen zu 1 Fr. zum Verkauf bringen. Als Zusatz zu Braten ist er sehr geschätzt. Dieser Handel bringt den Franzosen jährlich rund 70 Millionen Franken ein. Nach starkem Gewitterregen kann dieser Pilz auch bei uns ohne Mühe tausendweise gesammelt werden. Aus Unkenntnis läßt man ihn lieber verfaulen.

In neuerer Zeit haben bereits einige Schweizerstädte begonnen, das „Fleisch des Waldes" dem Volke nutzbar zu machen. Zürich besitzt einen lebhaften Pilzmarkt, der vielen Personen Verdienst schafft, ebenso hat Winterthur im vorigen Jahre einen Pilzmarkt eingerichtet, welcher bereits schöne Erfolge aufzuweisen hat. Natürlich ist bei derartigen Märkten eine fachkundige Kontrolle unerläßlich, dann können auch diejenigen, welche weder Zeit noch Lust haben, die Pilze selbst zu sammeln, sich das köstliche Gericht verschaffen.

Gasexplosionen.

Grober Leichtsinn liegt meist vor bei Explosionen von Leuchtgas. Eine Gasflamme wird ungenügend ausgedreht oder gar nur ausgeblasen und dann das Lokal verlassen. Jetzt strömt das Gas aus, mischt sich mit der Luft im Zimmer, morgens betritt das Zimmer irgend jemand mit offenem Licht — eine furchtbare Explosion entsteht, die das ganze Haus gefährden kann und meist noch einen Brand verursacht.

An und für sich wäre die Gasbeleuchtung eigentlich die am wenigsten feuergefährliche; sie bietet der Oellampenbeleuchtung gegenüber die Vorteile, daß sie mit Ausnahme der mit Gummischläuchen versehenen Lampen und Apparate keine transportablen Flammen hat und deshalb durch Uebertragung kein Feuer entstehen kann, ferner, daß man es auch nicht mit flüssigen verschüttbaren Leuchtstoffen, wie Petroleum usw. zu tun hat.

Wenn man im Dunkeln ein Lokal betreten will, aus welchem sich Gasgeruch bemerkbar macht, muß man sehr vorsichtig sein. Sofort lösche man alle in der Nähe befindlichen Lichter aus, suche rasch einige Fenster zu öffnen, sorge dafür, daß ein kräftiger Luftzug in diesem Zimmer oder Raume stattfindet. Dann erst suche man, stets noch im Dunkeln, nach, ob man nicht die Stelle finden kann, wo ein Hahn offen ist oder noch besser, man schließe den Haupthahn an der Gasuhr und wage erst dann, wenn die Auslüftung des Lokales schon geraume Zeit gedauert hat, das letztere mit Licht zu betreten. Findet sich dann, daß kein Gashahn offen ist, so kann die Gasausströmung nur infolge einer schadhaften Stelle an der Rohrleitung stattgefunden haben. Man suche diese Stelle niemals selbst auf, sondern lasse sie durch einen Fachmann aufsuchen.

Bei offenem Licht sollen Arbeiten an Gasleitungen niemals vorgenommen werden, auch soll man niemals schadhafte Rohrstellen mit offenem Lichte oder mit brennendem Streichholze absuchen, sondern ein derartiges Geschäft ist stets einem fachkundigen Installateur zu überlassen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Tomatensuppe. In der Zeit, da die letzten Tomaten geerntet werden, hat man stets solche, die rasch gebraucht werden sollten. Man bricht etwa 8 Stück Tomaten in Stücke, fügt 50 Gramm feingehackten gekochten Schinken, eine gehackte Zwiebel, Petersilie und geriebenes

Weißbrot bei und dämpft dies alles zusammen in einem gut nußgroßen Stück frischer Butter. Dann wird die Masse durch ein Sieb getrieben, mit Fleischbrühe verdünnt, mit Fleischextrakt gekräftigt wieder aufs Feuer gegeben, gesalzen und mit Suppennudeln aufgekocht.

*

Suppe mit Hirnklöschen. Ein gehäutetes, fein gewiegtes und durch ein Sieb gestrichenes Kalbshirn wird mit zwei Eigelb, Salz, Muskat, 30 Gramm zu Schaum gerührter Butter und zwei Löffel trockengeriebenem Brot tüchtig verarbeitet, der steife Schnee der zwei Eier darunter gerührt, wenn nötig, zum Zusammenhalten noch etwas Mehl beigefügt und mit dem Teelöffel ausgestochen. Die Klößchen werden in siedendem Salzwasser zugedeckt gekocht, bis sie aufsteigen.

*

Feines Kalbsragout. Man dünstet ein Stück mageres, in Stücke geschnittenes Kalbfleisch ziemlich weich in Butter, stäubt es mit Mehl, gießt gute Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran und läßt es weich dämpfen. Inzwischen kocht man grüne Erbsen und Blumenkohl, jedes für sich allein mit etwas Butter schön weich; diese Gemüse nebst etwas gedünsteten Pilzen mischt man ganz zuletzt mit dem Fleisch und serviert das Ganze als selbständiges Gericht.

*

Kalbskopf. Man erhält den Kalbskopf gehäutet vom Metzger und hat vor allem darauf zu sehen, daß er frisch ist. Er wird nun zuerst gebrüht und gut geputzt, dann einige Stunden gewässert. Nun setzt man ihn mit kaltem Wasser, etwas Essig und Salz, Pfeffer, einem halben Lorbeerblatt und etlichen Gewürzkörnern zu und kocht ihn langsam weich. Ist dies geschehen, befreit man ihn von den Knochen, schneidet ihn in beliebige Stücke. Hierauf bringt man 250 Gramm frische Butter zum kochen, rührt zwei Eßlöffel gehackte Petersilie, den Saft einer Citrone, etwas Salz und Pfeffer, sowie etwas Fleischextrakt hinein, läßt die Fleischstücke in dieser Brühe aufkochen und serviert sie.

*

Zigeunerplätzchen. Nimm hiezu ein zartes Stück Rindfleisch; schneide in Handgröße dünne Plätzchen, salze und pfeffere sie. 1 Zwiebel und etwas Petersilie werden fein verwiegt, die Plätzchen damit bestrichen, in heißer Butter gebacken und mit etwas leichter Brühe abgelöscht. Sie werden so noch ca. eine halbe Stunde gedämpft.

*

Kohlrabi mit Hammelfleisch. Die Köpfchen werden gut geschält, die Krone mit den ganz kleinen Blättern schneidet man ab und tut sie zu dem in Scheiben geschnittenen Kohlrabi, läßt ihn in kochen-

dem Wasser ein paarmal überwellen, gießt das Wasser ab und füllt heiße Hammelfleischbrühe darüber, fügt Salz und nach Geschmack etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt dies weich schmoren, dann macht man die Sauce mit Buttermehl seimig. Die zartesten grünen Blätter streift man von den Stielen, läßt 1/4 Stunde in Salzwasser kochen, legt sie auf ein Sieb zum abtropfen, hackt sie fein und läßt sie mit Salz, Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern und etwas Buttermehl gehörig durchkochen, mischt dies dann beim Anrichten unter die Kohlrabischeiben oder legt es kranzförmig um die Schüssel.

*

Grüner Kohl nach Bremer Art. Die zarten Blätter des Kohls werden von den Stengeln gestreift und tüchtig gewaschen. Dann wird Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln, etwas gestoßenen Nelken, Zucker und Salz gekocht, der gut getrocknete Kohl in das kochende Fett getan, etwas Hafergrütze dazwischen gegeben und das Ganze fest zugedeckt 1/2 Stunde lang geschmort.

*

Blumenkohl. Den abgekochten Blumenkohl bestreut man mit einem fein gehackten harten Ei, dann mit Parmesankäse und übergießt das Gericht mit süßer Butter.

*

Gebackene Schwarzwurzeln. Die gut gereinigten Schwarzwurzeln werden in drei Zentimeter lange Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt. Von drei Kochlöffeln Mehl wird mit Wasser ein dickflüssiger Teig angerührt, drei Eigelb, zwei Löffel voll Olivenöl und der Schnee von den drei Eiweiß darunter gemischt. Nun werden die Schwarzwurzeln in diesem Teig umgekehrt und in heißem, schwimmendem Fett schön gelb gebacken, mit feinem Salz bestreut, erhaben angerichtet und mit gehackter Petersilie garniert.

*

Tomatenauflauf. 12—15 reife Tomaten werden halbiert, die Kerne herausgedrückt, das Fleisch mit 100 Gramm Butter und Salz weich gedämpft und dick eingekocht. 15—20 geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, fein zerstampft oder durch ein Sieb gestrichen, mit einigen in Butter weiß gedämpften, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer und dem Tomatenbrei vermischt. Man füllt die Masse in eine Auflaufform, bestreut sie dick mit geriebenen Semmeln und Käse, gibt einige Butterflocken darauf und backt die Form im Ofen.

*

Krebssauce. 100 Gramm Butter und 120 Gramm Mehl werden auf mäßigem Feuer zu einer blonden Einbrenne geröstet, mit Bouillon

oder Milkenbrühe abgelöscht und zur richtigen Saucendicke aufgekocht. Nach 10 bis 15 Minuten fügt man Champignons samt ihrem Jus, sowie nach Belieben Morcheln und die vorbereiteten, in hübsche Stückchen geschnittenen Milken bei und läßt alles ca. 5 Minuten kochen. Im letzten Moment schmeckt man die Krebssauce mit einem Güßchen „Maggis Würze" ab.

*

Sauce tartare. Einer nicht zu dicken Mayonaise mengt man einen Eßlöffel voll gehackte Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Champignons, etwas Senf und Petersilie bei.

*

Schnell gemachter, sehr guter Blätterteig. 250 Gramm süße Butter zerschnitten, stark gewogen 250 Gramm Mehl dazu in eine Schüssel gegeben, ein kleines halbes Glas Wasser, in dem man eine gute Prise Salz auflöst, dazu geschüttet nebst einem Kelchgläschen voll Kirschwasser. Alles mit der Hand vermengt bis es gut vermischt ist und von selbst von der Hand läßt. Aufs Wirkbrett genommen und einmal ausgewallt mit viel Mehl, dann zusammengelegt und an einen kalten Ort gestellt. Am andern Tag morgens und abends je noch einmal ausgewallt und der Teig ist zum Gebrauch zu Obsttorten, Kuchen u. s. w. fertig.

*

Nudeln. 375 Gramm feines Mehl und 4 ganze Eier verarbeite man auf einem Backtische mit den Händen zu einem glatten Teig. Dieser wird in 3 oder 4 kleinere Stückchen geschnitten; jedes derselben nochmals besonders mit dem Ballen der rechten Hand glatt gearbeitet, sodann mit einem Rollholze zu dünnen Platten ausgewallt. Diese werden auf einen Tisch, welcher mit einem Tischtuch bedeckt ist, eine Stunde zum Abtrocknen gelegt und hierauf in feinere oder gröbere Nudeln geschnitten.

*

In Salzwasser eingelegte Tomaten. Man reinigt die Früchte, legt sie in einen Steintopf und begießt sie mit Salzwasser. (In je einem Liter Wasser werden 100 Gramm Salz gelöst.) Oben werden die Früchte etwas beschwert, das Salzwasser muß über ihnen stehen. So konservierte Tomaten werden den Winter über als Bratengemüse und zu Rindfleisch-Suppen verwendet.

*

Dörrtomaten. Daß die Tomaten, die sich nicht zum Einmachen eignen und falls man Marmelade genug hat, sich leicht dörren und dann als gute Suppenzutat verwenden lassen, möchte mancher Hausfrau noch unbekannt sein. Man legt sie auf mit Papier bedeckte Bleche

und schiebt sie in den ausgekühlten Bratofen. Ein Blatt Seidenpapier ist überzudecken, falls die Oberhitze zu stark ist. Sind die Früchte zur Größe von Hagebutten verschrumpft und ganz trocken, schüttet man sie wie Backobst in Tönnchen oder Säcke und verwendet sie gelegentlich.

*

Himbeercreme. Ein Kilo Himbeeren werden ausgedrückt. Der hierdurch gewonnene Saft wird mit zwölf Eigelb, 1/4 Liter Weißwein und 200 Gramm Zucker auf dem Feuer einmal aufgekocht und sodann mit dem Schnee von sechs Eiweiß vermischt. Man stellt die Creme nun vom Feuer, mengt 22 Gramm aufgelöste Gelatine darunter und füllt sie in die Form ein, worin man sie stocken läßt.

*

Gefüllte Aepfel. Von 12 geschälten Aepfeln schneidet man oben einen Deckel ab, höhlt das Kernhaus aus und füllt sie mit folgender Masse: 125 Gramm geschälte, fein gestoßene Mandeln, mit 80 Gr. Zucker, 2 ganze Eier und fein geschnittener Zitronat, zusammengerührt. Die gefüllten Aepfel setzt man in ein flaches, gebuttertes Geschirr, gießt 1/2 Liter Weißwein, mit Zucker versüßt, zu und backt sie im Bratofen. Der Saft der Aepfel wird noch mit etwas Himbeersaft eingekocht und als Sirup über die angerichteten Aepfel gegossen.

*

Reis und eingemachte Pflaumen. 500 Gramm Reis wird mit Zucker in Milch ausgequollen, alsdann die abgeriebene Schale einer oder der Saft zweier Zitronen und eine Prise Salz damit verrührt. Wenn der Reis halb kalt ist, werden vier stark geschlagene Eier dazu gegeben, wodurch der Reis eine sehr schöne Farbe annimmt. Inzwischen ist ein Glas abgezogener, gedämpfter Pflaumen auf einen Durchschlag gelegt worden, zum Abtropfen. Damit belegt man erst den Boden einer Form, füllt dann eine Schicht Reis darauf, deckt die Pflaumen und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist, wobei der Reis die Decke bilden muß. Zum Anrichten wird die Speise ausgeschüttet, der Plaumensaft wird mit einem Gläschen Arrak verrührt und gibt die Sauce.

*

Zitronmehlspeise. Eine Zitrone wird mit der Schale, ganz wie sie ist, in Wasser weichgekocht; dann zerdrückt man sie, nimmt die Kerne heraus und läßt die Zitrone verkühlen. Sodann reibt man sie in einem Napfe so lange, bis ihre Schale gänzlich zerrieben ist, rührt nach und nach 8 Eidotter und 140 Gramm Zucker hinzu, bis die Masse recht schaumig ist, gießt den Schaum der 8 Eiweiße darunter und bäckt den Auflauf bei Mittelhitze eine halbe Stunde lang. Er ist äußerst schmackhaft und wird ohne Sauce serviert.

Gurken bis in den Winter hinein frisch zu erhalten. Man schneide die schönsten und vollkommensten Exemplare mit Belassung des Stieles an der Gurke ab, reinige sie sodann in reinem Wasser mit einer recht weichen Bürste vorsichtig und sorgfältig von jedem Schmutz und trockne sie gut ab. Darauf bestreicht man dann dieselben mit Eiweiß und zwar so, daß keine Stelle der Oberfläche unbestrichen bleibt. Die so hergerichteten Gurken werden mit den Stielen an einer Schnur in einem trockenen Raum aufgehängt, so daß sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise halten sich die Gurken längere Zeit hinaus im besten frischen Zustande.

*

Konservieren der Eier. Die beste Konservierungsmethode für den Haushalt ist das Einlegen frischer Eier in Wasserglas. Ein Liter Wasserglas (Drogerien erhältlich) wird mit 10 Liter abgekochtem kaltem Wasser verdünnt und nachdem die Mischung tüchtig durchgerührt ist, wird sie über die in Steintöpfen eingelegten, gut gereinigten Eier gegossen. Die Flüssigkeit, welche später gallertartig wird, muß die Eier vollkommen bedecken. Eier, die so konserviert werden, erleiden an ihrem Geschmack keinerlei Einbuße, auch wenn sie ein halbes Jahr darin liegen. Die in Wasserglaslösung aufbewahrt gewesenen Eier müssen vor dem Kochen mit einer Nadel angebohrt werden, sonst platzen die Schalen. Das in den Töpfen übrig zurückbleibende Wasserglas kann man zum Reinigen von Geschirren, wozu sonst Soda verwendet wird, benutzen.

*

Cheviotröcke, besonders schwarze, wie sie gern in Verbindung mit einer Bluse als Arbeitskleid getragen werden, bekommen leicht glänzende Stellen an der Hinterbahn. Bürstet man gleich anfangs diese Stellen mit mildem Seifenwasser und Salmiak aus, so wird der entstehende Schaden beseitigt.

*

Gegen Runzeln. In kaltes Wasser gibt man so viel Benzoe-Tinktur, bis sich das Wasser milchweiß färbt. Dann taucht man einen reinen Leinwandlappen in die Flüssigkeit und betupft damit reichlich die Haut, die man trocknen läßt, ohne sie abzuwischen. So lange die Haut naß ist, muß man sich vor Zugluft hüten.

*

Zitronensaft mit Glyzerin vermischt, ist ein gutes Mittel, die Hände zart, weiß und weich zu erhalten. Es wird nach jedesmaligem Waschen in die Haut eingerieben.

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