Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **31 (1909)**

Heft 40

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

Nr. 40. 1909

Schweizer Frauen-Zeitung.

31. 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

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

Sonntag, 3. Oktober.

Inhalt: Gedicht: Herbst. — Konserven. — Gesund sein ist alles. — Herbstgold. — Verletzung des Auges durch Tintenstift. — Die Wirkung der höheren Schulen. — Ein königlicher Ring. — Sprechsaal. — Feuilleton: Wo ist der Weg? (Fortsetzung.)
Beilage: Briefkasten der Redaktion. — Abgerissene Gedanken. — Neues vom Büchermarkt.

Herbst.

Der du die Wälder färbst,
Sonniger, milder Herbst,
Schöner als Rosenblüh'n
Dünkt mir dein sanftes Glüh'n.

Nimmermehr Sturm und Drang,
Nimmermehr Sehnsuchtsklang;
Leise nur atmest du
Tiefer Erfüllung Ruh'.

Aber vernehmbar auch
Klaget ein scheuer Hauch,
Der durch die Blätter weht,
Daß es zu Ende geht.

Konserven.

Anläßlich der 34. Versammlung des Deutschen Vereins für öffentliche Gesundheitspflege sprach der Geh. Hofrat, Herr Prof. Dr. Schottelius, Freiburg i. B., im großen Tonhallesaal in Zürich über, oder besser, gegen die Konserven als Volksnahrungsmittel.

Da diese Frage insbesondere in Frauenkreisen interessieren dürfte, erscheint mir an dieser Stelle ein näheres Eintreten darauf als wünschenswert.

Herr Hofrat Schottelius hat sich in seinem Vortrag ausschließlich gegen die Büchsenkonserven gewendet, obwohl doch gewiß, sobald gegen Konserven Bedenken erhoben werden können, die große Menge offener Konserven weit eher als gefahrbringend angesehen werden müßte.

Gesalzenes Fleisch, marinierte, eingesalzene und getrocknete Fische, z. B. Stockfische, Heringe, 2c., alle Arten Marmeladen, die offen verkauft werden, das Sauerkraut, in Oel oder Salz eingelegte Oliven, die beliebten Suppenrollen, Salz-, Essig- und Senfgurken, alles dies sind Konserven, doch wer wollte es unternehmen, gegen sie zu Felde zu ziehen und sie aus dem Haushalte verbannen zu wollen? Diese konservierten Nahrungsmittel haben sich längst eingebürgert und ihre Unbedenklichkeit bewiesen.

Es ist ja selbstverständlich, daß dort, wo frische Lebensmittel ohne wesentlich größere Kosten erhältlich sind, diese den konservierten vorzuziehen sind, doch andererseits hat sich die Nützlichkeit der Büchsenkonserven zur Genüge gezeigt, so daß es sicher zu weit gegangen erscheint, wenn ein Hygieniker seine Autorität in die Wagschale wirft, um vor den Konserven als Volksnahrungsmittel zu warnen.

Diese Warnung erscheint um so unbegreiflicher und ungerechtfertigter, als Herr Hofrat Schottelius in seinem Vortrage besonders hervorhob, daß Büchsenkonserven zweckmäßig Verwendung finden können zur Verproviantierung von Festungen und Schiffen, zur Versorgung von Ansiedelungen, Kurorten und Sanatorien. Man sollte meinen, daß Nahrungsmittel, die man „zweckmäßig" der Bemannung einer Festung und vor allem den Erholungsbedürftigen und Kranken geben kann, wohl auch für den Gesunden sich eignen dürften!

In einer seiner Thesen fordert Herr Hofrat Schottelius die Anbringung eines Alterskontrollzeichens an den Konservenbüchsen. Wie zwecklos diese Maßregel wäre, hat Herr Dr. Schmid, Vorstand des eidgenössischen Gesundheitsamtes in Bern, in der dem Vortrage folgenden Diskussion dargetan.

Sind die Büchsen undicht, so geht ihr Inhalt längst vor Ablauf der vom Herrn Referenten zugestandenen Frist zu Grunde. Ist der Verschluß dagegen absolut dicht, dann reicht ihre Haltbarkeit weit über die vorgeschlagene Altersgrenze hinaus. Es wäre also eine Altersmarke an den Konservenbüchsen gar kein Anhaltspunkt für die Beurteilung der Güte des Inhaltes, wohl aber für Fabrikant und Händler eine ganz ungerechtfertigte Beschränkung.

Aus diesem Grunde wurde auch seinerzeit ein diesbezügliches Ansuchen des deutschen Hotelvereins vom Reichskanzler abgewiesen.

Als Bedenken gegen die Verwendung von Konserven als Volksnahrungsmittel hat Herr Hofrat Schottelius auch die Ansicht ausgesprochen, daß durch die Konservierung Aenderungen in der natürlichen Zusammensetzung der Nahrungsmittel und Verluste an Stoffen einträten, welche für die Verdaulichkeit bedeutungsvoll sind. Diese Behauptung ist durch nichts erwiesen und lediglich als Hypothese aufzufassen, und sie steht in direktem Widerspruch mit den Erfahrungen, die man bei der Zubereitung der Speisen in den sogenannten Kochkisten und Dampftöpfen gemacht hat. In diesen Apparaten, welche gerade in neuerer Zeit von Hygienikern besonders empfohlen werden, sind die chemischen Vorgänge jenen der Konservierung in Blechbüchsen ganz analog und es scheint, daß gerade das Garkochen unter Druck günstig einwirkt auf die Assimilierbarkeit der Nährstoffe.

Zum Schlusse empfahl Herr Hofrat Schottelius die Hauskonservierung von Obst und Gemüse. Auch in dieser Hinsicht kann ich mich nicht unbedingt seiner Ansicht anschließen.

Zweifellos wird tüchtigen Hausfrauen die Bereitung von Obst- und Gemüsekonserven gut gelingen, obwohl auch bei sorgfältigster Behandlung ab und zu Mißerfolge sich einstellen.

Handelt es sich um Selbstbereitung von Konserven in den breiten Volksschichten, so möchte ich unbedingt davon abraten, so lange ungünstige soziale Verhältnisse, beschränkte Räumlichkeiten, billige, mangelhafte Apparate und vor allem ein zu wenig entwickelter Reinlichkeitsbegriff den Erfolg in hohem Grade in Frage stellen.

Eine nicht zu unterschätzende Gefahr liegt darin, daß die Hausfrau den selbst hergestellten Konserven begreiflicherweise ein weit größeres Vertrauen entgegenbringt, als gekauften, und nicht selten dieselben noch im Haushalte verwendet, wenn sich bereits Spuren von Veränderungen zeigen. Häufig werden die „angelaufenen" Stellen einfach entfernt und das „gut gebliebene" genossen, ohne zu bedenken, daß durch die Bakterientätigkeit Gifte gebildet werden können, die die ganze Masse infiltrieren und ihre Schädlichkeit durch erneutes Aufkochen nicht mehr verlieren.

Darauf sind die meisten Konservenerkrankungen zurückzuführen, und es ist konstatiert, daß die Mehrzahl dieser bedauerlichen Fälle durch Hauskonserven verursacht wurden, so z. B. auch der Darmstadter Fall, der vor einiger Zeit so sehr die Gemüter beunruhigte.

Julius B. Ed. Wundsam
Chemiker an der Schweiz. Agrikulturchemischen Anstalt Zürich.

Gesund sein ist alles.

Darüber hinaus geht eigentlich nur, daß man die Pflege der Gesundheit fest in die Hand nimmt und nach sorgfältig geprüften Grundsätzen dem bedrohten Körper zugute kommen läßt. In Erkenntnis der Richtigkeit dieses Lehrsatzes hat man denn auch wohl in frühesten Kulturjahrtausenden des Menschentums die Gesundheitspflege mit der Seelenpflege insofern in einen fakultativen Topf getan, als man Medizinmänner und Priester „eins" werden ließ. Viel Jahrtausende haben sich freilich diese Mischung nicht gefallen lassen und schon lange vor Erfindung der „Medizinal-" und „Konsistorialräte" taten die einen ab, was von den anderen an ihnen war. Bei den letz-

teren ist die eigene Entwicklung gelegentlich etwas wilder vor sich gegangen, als bei den ersteren; zu einem rechten Abschluß ist man aber bis heute bei keinem von beiden gekommen, wenn auch der Kampf fast ausschließlich auf literarischem Boden ausgefochten wird. Der Gesundheitspflege des Körpers ist dabei in der neuen Zeit eine besondere Sorgfalt zugewendet worden. Immer heller dämmert es bei unseren Zeitgenossen auf, daß durch Gesundung des Körpers auch die Gesundheit des Geistes und der Nerven gefördert wird, aber unwissentlich und wissentlich geschieht noch zu viel, was den Nerven schadet, und es wird noch vieles unterlassen, was die geistige Kraft und Fähigkeit steigern würde. Bei den scheinbar einfachsten Dingen zeigt sich diese Erfahrung. Die Besitzer eines guten Verstandes und guter Kenntnisse werden das zur Nervenruhe nötige Lebensglück gegenüber den weniger Tüchtigen nicht erkämpfen können, weil ihnen die Beherrschung von Zorn, Aerger, Ueberraschung, Unruhe und anderen Gemütszuständen nicht so wie jenen möglich ist. Die Dummen haben das Glück, sagt der Volksmund; Selbstbeherrschung scheint in Bekämpfung von Schicksalsschlägen und Krankheiten noch mächtiger zu sein. Die Hygiene des Geistes soll darum den Verstand, die geistige Arbeitskraft, den Charakter, die Widerstandskraft gegen des Lebens Schwierigkeiten entwickeln, das Gemüt festigen, ohne ihm jene Zartheit zu nehmen, von der so wesentlich die Freude am Leben, der Lebensgenuß und damit die wichtige Verhütung der Nervosität abhängen. Auf dieser Grundlage baut jedes Lebensjahr weiter an der Entwicklung des Geistes, des Nervensystems und seiner Willensäußerungen, welch letztere die Muskeln, teils zu körperlichen, teils zugleich zu geistigen Verrichtungen, namentlich durch Sprache und Schrift in Bewegung setzen. Damit nun die in diesem Zusammenhange zustande kommenden Wahrnehmungen, Vorstellungen und Willen nicht wie eine das Leben öde und kahl machende Maschinenarbeit erscheinen, werden alle Empfindungen und Vorstellungen von einem bestimmten Gefühlston der Lust oder Unlust begleitet, dessen Gesamtwirkung auf den Geist, wenn sie dauernd ist, man als Charakter, wenn vorübergehend, als Stimmung bezeichnet; die Schwankungen der Stimmung nach der Lust- und Unlustseite nennt man Gemütsbewegung oder Affekt. Der Regsamkeit und Schlagfertigkeit des Gedächtnisses fällt ein großer Teil der Arbeit bei der in Rede stehenden Hygiene zu. Nicht minder der Wahrung der vorher schon erwähnten Stimmung, die sich in dem Gefühls- und Gemütsleben ausprägt. Es kommt zu körperlichem Kraftverlust, wenn man anstatt harmonischer Stimmung die Neigung hat, sich „krank zu ärgern" und dadurch zu „Zusammenstößen mit Nebenmenschen" zu kommen. Da soll der feste Wille entscheiden, ruhig zu bleiben; kleine Mittel, wie ruhiges Liegen nach der Aufregung, oder anderseits schnelles Auf- und Abgehen helfen dabei erfahrungsgemäß. Für die Erziehung verstockter und hartnäckiger Zöglinge sowie für die Dienstbotenfrage gibt es treffliche Winke. Man soll den Dienstboten, der vielleicht doch etwas zulernen will, ruhig erst einmal sein Können betätigen lassen, nicht gleich mit starken entgegengesetzten Befehlen dazwischen fahren, sondern etwa still vor sich hin seufzen: Ich grolle nicht, und wenn das Herz auch bricht. Zu alledem muß die Willenskraft ausgebildet werden, und zwar am besten durch geistige und körperliche Arbeit in gemeinsamer wetteifernder Tätigkeit.

Herbstgold.

In ödem dichtem Nebel saust der Schnellzug durchs feuchte Gelände dem Abend zu. Die Langeweile im spärlich besetzten Coupé verleitet zu verstohlener Neugier um die Mitreisenden, deren Verschiedene schlafend ihrem Ziel entgegenfliegen.

Als außer mir einzig wachender Passagier, lehnt in seiner Ecke ein älterer Mann, in seinem Arm ein liebliches, schlummerndes Kind. Genug Stoff der Beachtung für eine Weile.

Undurchdringliches Nebelland, das dem Auge den freien, zerstreuenden Ausblick verschließt und sein Schauen auf diesen engen Weltraum drängt. So wenig, wie mich sonst die schlafenden Reisenden fesseln, so sehr verlangt mich's, das träumende Kind zu betrachten. Warum? Weil ich Kinder im allgemeinen sehr lieb habe? Weil ich jedes tragen, jedes zum sprechen und lachen bringen möchte? Nein, es ist mehr noch des Wunsches. Dieses kindlich einzige Behagen, die Ruhe dieses, zum Leben so ahnungslos stehenden Geschöpfchens, und der tief besorgte Blick des Mannes, scheinen eine ganze Welt zu umfassen, entlocken meinem müßigen Hirn vielfältige stumme Fragen.

Ich nehme den Rest meiner Reiselektüre vor. — Nun regt sich's im stillen Winkel. Meinen Reisesack über mir bergend, sehe ich, wie sorgsam der Mann die Kleine aufs Polster legt, um ohne ihre Ruhe zu stören, zur Brieftasche zu gelangen. Bei nächster Station greift er mit unsicherer Gebärde nach seinem Hut. Nun drängts mich zum höflichen Anerbieten, auf die kleine Schläferin zu achten bis zu seiner Rückkehr, mich schon der berechtigten Annäherung des Kindes freuend. Da durchfährt mich wie ein jäher Blitz der warnende Gedanke, die Möglichkeit eines berechneten Betruges, in dessen Netz mich mein kinderfreundliches Empfinden bringen könnte. — Warum muß jeder Lichtstrahl seine Schatten werfen?

Der kurze Kampf meiner Gefühle mit dem kühl erwägenden Verstand läßt mich den Fremden genauer ins Auge fassen. — Nein, es müßte mich mein sonst gut sehendes Auge, mein Instinkt ganz im Stiche lassen, wenn ich den kleinen Dienst mit einer Enttäuschung büßen müßte. Das sorgende Muttergefühl siegt. In meinem, für eine Schüchterne gewagten Unternehmen, in meiner übergroßen Kinderfreude, schien mir die Kleine, selbst für den schlimmsten Fall, eine milde Strafe zu sein. Nach seiner Aussage schien ich ihm mit meinem Entgegenkommen eine Bitte vorabgenommen zu haben. Doch schon will mich seine Erkundigung nach meinem Reiseziel wieder beklemmen. Mit bangem Vergnügen an der Seite der herzigen Kleinen erwarte ich des Herrn Rückkehr. Läßt ihn der zufällig gemeinsame Bestimmungsort so gefährlich lange wegbleiben? — Das beim Erwachen bitterliche Weinen seines Schützlings über das Fehlen des Beschützers zaubert aber wieder alle Zweifel weg. Verständig lauscht das Kind meiner Erklärung und beruhigt sich an meiner Bemühung, es zu erheitern. Noch glänzen zwei große Perlen in seinem Gesichtchen, als es dem Wiederkehrenden die Aermchen entgegenstreckt. Ein Gemisch von Freude und Schmerz verrät sich in den Zügen des Vaters, als er des Kindes Kosen erwidert, es zu sich nimmt, wie wenn er es nun nicht mehr loslassen wollte. — Nein, so sieht Betrug nicht aus! Ich gebe mich freieren Betrachtungen hin, höre aus seinem Schweigen eine tief ernste Sprache, die zu stören ich mich nicht berechtigt fühle, obwohl die Versuchung groß ist, auf die Zutraulichkeiten der reizenden Kleinen einzugehen, die sich abwechslungsweise schelmisch in ihres Beschützers Rocke birgt.

Mit dem Anerbieten, wenn erwünscht, am Endziel für das Kind Handreichung zu tun, will ich mich wieder in meine Ecke zurückziehen, was von seiner Seite in gewandter Weise unbeachtet bleibt. Der Fremde erkundigt sich lebhaft um die Verhältnisse meiner Vaterstadt und erklärt mir dabei, daß sein Liebling vor einiger Zeit die Mutter verloren, und er gegenwärtig genötigt sei, eine Reise auf längere Dauer anzutreten. Nun bedrücke ihn die Notwendigkeit, sein Kind bis zu seiner Heimkehr in fremde Pflege zu geben, es, wie man ihm empfohlen, in dieser Stadt in der bewährten Kinderkrippe zu unterbringen.

Wie ein schmerzliches Nein ist die Bewegung, mit der er es näher zu sich zieht. Er schweigt, und ich schweige. — Was kann ihm in diesem Moment meine Zustimmung sein? Die Kleine soll nächsten tags schon in der Pflegeanstalt gemeldet werden, damit er ungehemmt das Weitere regeln und seinen Geschäften nachgehen kann.

Eigentümliches Zusammentreffen, das kleine mutterlose Wesen und mein knospender Plan, nach einer Reihe von trennenden Jahren mich in der Nähe meiner Vaterstadt mit der Gründung eines kleinen Kinderheimes selbständig zu machen.

Bin ich ein impulsives Geschöpf, das gelegentlich übereilt handelt, oder leitet mich ein gesund natürliches Gefühl, das mich drängt, mir das Reisegefährtchen als ersten Zögling zu sichern? — Wieder der Kampf gegen die schweigende Schüchternheit mit dem Verlangen, das Kindchen zu gewinnen. Das Verständnis für die erschwerende Situation in der Unterbringung des Kindes im Hotel, ohne vertraute weibliche Besorgung gibt mir Mut, meinen Plan zu entrollen. Und Freude, Zutrauen und Dankbarkeit ist's, die mir entgegenkommt. Das liebe Töchterchen wird mir noch in der Bahn als zukünftiges Pflegekind zugesichert und eine Zusammenkunft für die nötige Besprechung bestimmt, während dessen die Nebel gewichen und ein später Sonnenstrahl uns durch die Fenster scheint. Durch die neuen Aussichten bestärkt, erbitte ich mir kühn das kleine Wesen als Gast bis zur weiteren Regelung seiner Versorgung. So lassen wir uns, einer kleinen Familie gleich, zu meinen Eltern fahren, die nicht wenig erstaunt, sich mit mir meines ersten Erfolges freuen. Dankbar überlasse ich in meiner großen Freude und neuem Pflichteifer das Ordnen des geschäftlichen Teils in der Folge meinem guten Vater.

Mit kindlicher Elastizität findet sich der kleine Gast bald in die Trennung vom Vater, und gedeiht prächtig im mehr ländlichen Aufenthalt. Wochen und Monate vergehen und ich selbst gesunde in meinem beglückenden Beruf, bis nach Jahresfrist die Zeit naht, wo ich mich von dem liebreizenden Zögling werde trennen müssen. Wie geteilt nur ist mein Herz dabei, wenn ich immer und immer wieder mit der Kleinen von Vaters froher Rückkehr spreche! — Wie möchte ich den Flug der Zeit vermindern, die ernstfrohen Pflichten von neuem beginnen! — Wie leicht flog erstlich die Feder der Berichterstattung, wie schwer schleicht sie jetzt, wo die frohen sonnbeschienenen Arbeitstage zur Neige gehen! — — —

Nun ist er da, der gefürchtete Brief, der die Ankunft des Vaters und seine Freude aufs Wiedersehen meldet. Heute ist's die Kleine, die lacht, und ich kämpfe mit Tränen. — — —

Die Begrüßung des Papas wird zu einem Feste. Wieder ist es tiefe Bewegung, mit welcher der Mann sein Kind in die Arme schließt. Und tief ernst ist sein Dank, seine Anerkennung für die Pflege seiner kleinen Blume. Und was nun folgen wird, krampft mir mein Herz zusammen, macht mich stumm: Die Trennung! —

Mit dem frohen Wiedersehen schließt der Tag und mir bleibt die verzehrende Ungeduld, was des schweigsamen Mannes nächster Besuch mit neuen Plänen bringen wird. Wie unmerklich und doch unaufhaltsam kam sie über mich, die Macht der Liebe zu diesem Kinde, daß es nun wie am Herzen einer Mutter nagt, das Abschied nehmen. Wie kahl, wie öde werden meine Räume sein, wie starr mein Fühlen, wenn dieser Sonnenstrahl mich nicht mehr küßt. Lang wird die Nacht und schwer der Tag sein, wo ich das Unglaubliche werde glauben müssen. — —

Schrill tönt die Hausglocke, wie der grausame Pfiff einer Bahn, die uns Liebes entreißt. Ich bin ersichtlich bedrückt zum Empfang des berechtigten Räubers. Es entgeht seinen forschenden Augen nicht, daß ich der allgemeinen Unterhaltung nur gezwungen folge.

„Sie sind angegriffen, leidend, treue Pflegerin meines Kindes, jetzt, wo ich Sie bitten will, sich seiner noch länger anzunehmen. War der Arbeit doch zuviel, und Sie ließen es mich nicht wissen?" Wie zürnend und doch geknickten Gemütes ergreift der Bekannte und doch Fremde meine Hand und sein Blick sucht die Antwort. Wie soll ich standhalten? Jetzt, wo mir so elend zu Mute ist? O, würde jemand für mich sprechen, ihm sagen, daß mein Schmerz dem Schluß der Arbeit galt, daß ich über weitere Pflichten jubeln wollte! Aber kein Wort will kommen, nur Tränen, Tränen brechen los. Ich bin dem Manne in meiner ganzen Schwäche ausgeliefert. Nun bannt seine Rechte meine beiden Hände. Sieht er, fühlt er meine Worte, die ich nicht sprechen kann? Beruhigend, sanft ist seine Bitte um Vertrauen, um Erklärung meiner Tränen.

„Schämen Sie sich Ihrer nassen Augen nicht; eine Frau ohne Tränen, ist eine Sonne ohne Licht."

Erlöst kommt es von meinen Lippen: „Es ist alles, alles gut, wenn Sie mir mein Kind belassen."

Nun erhebt sich der große, starke Mann. Wachsend scheint mir seine Gestalt und kräftig faßt er wieder meine Hand, doch in seinen Augen spiegeln Wassertropfen:

„Zur Kleinen, Ihrem Kinde, mit unsern Tränen, zur herzigen Kleinen! Die liegt wie damals in seligem Träumen. Sie hört des Vaters Schmeichelworte nicht. Das „Mama" ist verstummt für heute, doch morgen soll es wieder klingen. Und „Mutter!" kommt's aus seinem Munde. „Ich will den kleinen Engel nicht erwecken. „Gib Du ihm meinen Kuß, und bleib' als Mutter treu an dieser Lagerstätte!"

— — — Ihr wollt wissen, ob ich dieser Bitte gefolgt, ob ich mich von dem süßen Geschöpfchen nicht blos wollte Mutter nennen lassen, sondern ob ich es in der Tat auch sein wollte, an der Seite des Mannes, den ich durch sein holdes Kindchen lieben gelernt hatte. Ich brauche wohl nicht erst Ja zu sagen, denn im Herbstgold leuchtete mir ja die rote Beere des Glückes und welches mütterlich empfindende Mädchenherz wollte sich diese nicht beseligt dankbar pflücken im Herbstgold ihres Lebens!

Verletzung des Auges durch den Tintenstift.

Der Tintenstift wirkt auf das Auge in Folge seines Anilingehaltes entweder ätzend oder eitererregend. Die Verletzungen sind nicht sehr häufig, doch konnte Dr. Enslin in Fürth in letzer Zeit zwei derartige Fälle beobachten, welche beweisen, daß abgesprungene Tintenstiftbröckel, welche ins Auge gelangen und längere Zeit unter dem Augenlid liegen bleiben, schwere Störungen verursachen können. In dem einen Fall fand sich ein Aetzschorf an der Bindehaut des Oberlides, sowie eine starke Trübung der Hornhaut, die sich in Fetzen abstieß. Das Auge erreichte jedoch bei der Heilung wieder seine volle Sehkraft. Im zweiten

Fall fand sich neben der Trübung ein Geschwür der Hornhaut, Eiterung der vorderen Augenkammer, sowie eine Entzündung der Regenbogenhaut. Das Auge heilte mit einer Sehschärfe von blos einem Drittel. Es scheint demnach, daß die Empfindlichkeit des Auges gegen das Gift des Anilins nicht bei allen Menschen die gleiche ist. Bei Kindern ist der Verlauf besonders schwer. Der Tintenstift ist demnach unter Umständen in der Hand der Kinder ein gefährliches Instrument und sollte aus der Schule völlig verbannt werden. Ist ein Stück Tintenstift ins Auge gelangt, so muß es möglichst rasch entfernt werden.

Ein königlicher Ring.

Der Königin Elena von Italien wurde vor einigen Tagen vom römischen Stadtrat als Geschenk ein Ring überreicht. Und dieser Ring ist, wie der „Figaro" erzählt, gar nicht mit kostbaren Steinen geschmückt. Es ist ein Ring, der so ziemlich aller Schönheit und jeden Wertes bar ist. Aber seine Herkunft macht ihn wertvoll. Im Frühjahr veranstalteten nämlich Studenten in Stockholm eine Sammlung zugunsten der Opfer des Erdbebens von Sizilien und Kalabrien. Es kamen 32,000 Franken ein und ein ärmlicher Ring, den ein Weib aus niederen Volkskreisen anonym abgegeben hatte. Diesen Ring hat nun die Königin als Geschenk erhalten für die bewunderungswürdige Haltung während des Unglücks von Messina.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 10490: Mein Mann hat vor einiger Zeit von einem Freund zwei sehr schöne weiße Kater geschenkt bekommen. Er hat eine unbändige Freude an den schönen, munteren Tieren. Meine Freude aber ist sehr geteilt, denn die Katzen verbreiten hie und da einen so penetranten, widerwärtigen Geruch, daß ich darüber ganz ungehalten werde. Alle Reinlichkeit ist nutzlos, denn man kann nur selten eine benäßte Stelle finden, die man aufwischen könnte. Die ganze Wohnung duftet von den Tieren; es nützt kein Fensteröffnen und kein Parfümieren. Und jetzt kommt die schlimme Jahreszeit, wo man nicht mehr alles offen halten kann. Weiß mir jemand einen guten Rat? Ich würde tausendmal dafür danken.

Eine schwer Geärgerte.

Frage 10491: Meine Küchenfee, die ich wegen fortgesetzter Mißachtung meiner Anordnungen entlassen mußte, hat auch unsere Eßbestecke immer in heißes Sodawasser gelegt, bis sie zum Abwaschen kam. Von dieser ungeschickten Behandlung sind die vorher schönen, glänzend schwarzen Griffe ganz unansehnlich geworden. Gibt es ein Verfahren, die Griffe wieder in guten Stand zu stellen? Für guten Rat wäre herzlich dankbar

Eine junge Hausfrau.

Frage 10492: In einer Beschreibung über das Volk der Eskimos las ich kürzlich, daß der Schnaps bei ihnen ein beliebtes Getränk sei und zwar bei beiden Geschlechtern. Gleichzeitig wurde gesagt, daß die Eskimomütter ihren Kindern oft zwei und drei Jahre die Brust reichen. Wie stimmt das zu der in einer Menge von seriösen Schriften niedergelegten Behauptung, daß der Genuß von Alkohol oder die Abstammung von Eltern, die dem Genuß von Alkohol ergeben waren, die Mütter zum Stillen untauglich mache? Solche Widersprüche bemühen und geben Veranlassung alles anzuzweifeln, was auf diesem Gebiete geschrieben wird. Ich würde gern das Urteil anderer in dieser Sache hören.

Eine eifrige junge Leserin.

Frage 10493: Unser sechsjähriges Mädchen ist unheimlich fahrig und strudlig. Es fällt auf ebenem Boden über das geringste Hindernis, sogar über einen Faden, der ja an sich gar kein Hindernis ist. Wenn es etwas erzählt, so geschieht es so hastig und überstürzt, daß man zuerst kaum die Hälfte von dem Gesprochenen versteht; dabei schießen die Augen förmlich Blitze. Mir ist dieses Gebahren in der Seele zuwider, denn es schafft so viel Unruhe und Verdruß. Das Mädchen ist im Stand, sein fünfjähriges Brüderchen rücksichtslos zurückzustoßen, um zur Berichterstattung über ein Geschehnis die erste zu sein. So fällt das Kind mehr die Treppe hinauf, als daß es steigt. Ich bin in Sorge auf die Zeit, da das Mädchen in die Schule kommen wird. Es wird hart werden für das Kind und für die Lehrerin auch. Wie kann ich für diesen Fall vorarbeiten? Für freundliche Belehrung dankt bestens

Eine nach Erkenntnis Ringende.

Frage 10494: Ich bin kürzlich einen halben Tag auf der Bahn gefahren und hatte als Gesellschaft unter anderen auch eine junge Tochter, welche in der Eigenschaft als pflegendes Fräulein vier keuchhustenkranke Kinder im Alter von 2½ bis 8 Jahren in eine ziemlich abseits liegende Ortschaft zu bringen hatte. Das Fräulein wußte sich kaum zu helfen, wenn die zwei Kleinsten den Hustenanfall, der sich bis zum Erbrechen steigerte, gleichzeitig zu bestehen hatten. Wenn Platz war, legten die Kinder sich auf die Polster und wenn bei den Stationen neue Passagiere einstiegen, mußten sie auffitzen und diesen Raum geben. Da der Zug sehr stark frequentiert war, kamen auch andere Kinder in unmittelbare Nähe zu den kranken zu sitzen. Mich dünkte dies geradezu fahrlässig und strafbar. Strafbar von der Bahn, die nicht dafür sorgte, daß solche offenkundig Kranke nicht bestmöglichst abgesondert wurden. Wäre nicht die erste Klasse-Abteilung, die ja meistens ganz unbenutzt ist, der passendste Raum für Absonderung, der auch die gründliche Reinigung und Desinfizierung am leichtesten ermöglicht hätte? Hätte übrigens ich derart keuchhustenkranke Kinder auf ärztliches Geheiß an einen anderen Ort zu begleiten, so würde ich erwarten, daß der behandelnde Arzt in Form eines schriftlichen oder gedruckten Avis die Bahnverwaltung zu einer zweckentsprechenden Plazierung der Patienten auffordern, oder daß ich verpflichtet würde, durch dichte Tücher Sitz und Rückwand der gepolsterten Bänke vor jeder Berührung durch die kleinsten Mengen von Schleim 2c. zu schützen. Was sagen andere dazu?

Leserin in P.

Frage 10495: Zur Pflege meiner Schwester gerufen, die im Wochenbett erkrankte, fand ich einen Waschkorb voll eingerollter, zum Glätten vorgerichteter Wäsche, die ich besorgen lassen wollte. Zu meinem Schrecken mußte ich die Entdeckung machen, daß alle Linge angegraut war. Ich legte die Sachen sofort ins kalte Wasser und ließ jedes Stück kräftig auswaschen. Leider entsprach der Erfolg meinen Wünschen nicht, denn die grauen Flecken blieben. Ich habe die Wäsche nun getrocknet und frage an, was getan werden muß, um den Schaden wieder gut zu machen? Die Sachen sind alle ganz neu. Der Schaden wäre groß und der Aerger ebenfalls, wenn die Schwester die Bescherung sehen müßte. Für guten Rat ist herzlich dankbar

Leserin in O.

Frage 10496: Hat ein Mann das Recht, das Haus, welches ihm die Frau zugebracht hat, mit einer neuen Hypothek zu belasten, ohne der tatsächlichen Eigentümerin davon Kenntnis zu geben, oder sie vorher um ihre Meinung zu fragen? Gütige Antwort verdankt bestens

Eine Leserin.

Frage 10497: Schadet das öftere Desinfizieren den Büchern? Es sind darunter solche mit Kunstdruckpapier. Für gütige Belehrung wäre herzlich dankbar

A. Z. in D.

Frage 10498: Schadet es wirklich einem Keller, wenn darin ein Sandhaufen plaziert wird, um Wurzelgemüse gut über den Winter zu bringen? Der Kellerboden ist Guß.

C. T.

Antworten.

Auf Frage 10481: Wenn es sich darum handelt, Gebäck für den Wiederverkauf herzustellen, so kann es sich nur um eine beschränktere Anzahl von Sorten handeln. Beschaffen Sie sich das Büchlein: Allerlei Süßigkeiten. 220 bewährte Rezepte von Johanna Titus. Verlag von Eugen Twietmeyer, Leipzig. Preis Mk. 1.20.

D. H.

Auf Frage 10481: Jedes Kochbuch gibt Rezepte für allerlei Dessert, aber um Konditorei mit Vorteil zu betreiben, sollte man eine eigentliche Lehre machen, mindestens für ein halbes Jahr. — Sie haben gewiß einen Konditor unter Ihren Bekannten, bei dem Sie gegen ein kleines Lehrgeld arbeiten können.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10482: Sterilisierung ist die völlige Keimfreimachung der Milch bei einmaliger Einwirkung von Temperaturen über 100° Celsius in längerer Dauer und unter vermehrtem Luftdrucke. — In der Pasteurisierung der Milch, bei welcher es auf möglichste Schonung des natürlichen Wohlgeschmackes der Milch ankommt, läßt man nur niedere Hitzegrade längere Zeit einwirken. — Durch die Sterilisierung wird die Milch nicht selten zersetzt, was ihre Haltbarkeit und Verdaulichkeit verringert, auch den Geschmack beeinträchtigt. Ich würde durch eine reine Hand frisch gemolkene Milch von sorgfältig gefütterten und überhaupt rationell gehaltenen Kühen sowohl der sterilisierten als auch der pasteurisierten Milch vorziehen, wenn sie ohne Verzug frisch vom Euter der Kuh kommend, dem Säugling gereicht werden kann.

Schwester A. K.

Auf Frage 10482: Beim Pasteurisieren wird die frisch gemolkene und filtrierte Milch auf 68, 70—75° C. erhitzt; sie kommt nicht zum Kochen und soll nachher auch nicht gekocht werden. Das Sterilisieren dagegen, das die Milch für längere Zeit auf sehr hohe Hitzgrade bringt, macht die Milch sehr schwer verdaulich. Hätte ich ein Kind, dem die Muttermilch versagt wäre, so würde ich es mit frisch aus dem Euter kommender Ziegenmilch ernähren.

K. J.

Auf Frage 10483: Ueberlassen Sie die Patientin einmal ihrer Langeweile. Bieten Sie ihr an Pflege alles das, was sie nötig hat, im übrigen aber lassen Sie sie allein; es soll auch kein anderer Besuch zu ihr. Ebenso darf der Lesestoff so gewählt werden, daß er der Lesenden möglichst wenig Interesse bietet. Es ist leicht möglich, daß diese Kur ausreichend ist, um das Schwächegefühl zu besiegen und Kraft zu geben zum Aufstehen.

X.

Auf Frage 10483: Können Sie sich nicht mit der Verwandten in direkte Verbindung setzen, welche in so generöser Weise für die Patientin sorgt? Sie in erster Linie müßte klar sehen um zu wissen, ob ärztlicher Rat eingeholt werden soll. Ich glaube, daß die suggestive Einwirkung eines tüchtigen Nervenarztes hier mit Leichtigkeit eine günstige Aenderung herbeizuführen imstande wäre. Und geschehen sollte etwas, wenn nicht schlimme Folgen entstehen sollen.

D. H.

Auf Frage 10483: Sind Sie als Pflegerin in Stellung, also für die Leistung bestimmter Dienste bezahlt, so mögen Sie der Sache ihren Lauf lassen, in der Annahme, daß Sie eben tun was man Ihnen befiehlt. Haben Sie dagegen den Auftrag, überhaupt zum Rechten zu sehen, so wollen Sie anordnen, was in diesem Falle das einzig Vernünftige ist, — die genaue Untersuchung durch einen erfahrenen Arzt. Dieser wird leicht herausbringen, ob er eine Kranke vor sich hat, eine geistig Gestörte oder überhaupt eine Simulantin.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10484: Im Laufe der Jahre verlieren mit den Körperkräften auch die geistigen Fähigkeiten ihre Schärfe. Das ist ein natürlicher Vorgang, bei dem man nicht an Krankheit zu denken hat. Ich habe den Eindruck, daß für Sie nicht ein Buch notwendig ist, sondern 8—14 Tage Ferien, nach welchen Sie mit neuem Mute an die Arbeit gehen können.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10484: Schon das fortgesetzte Denken an die Möglichkeit einer eintretenden geistigen Umnachtung wird als eine Abweichung vom normalen seelischen Gesundheitszustand betrachtet werden müssen. Ich würde mich der Behandlung eines Nervenarztes unterstellen und zwar in einer Anstalt, wo keinerlei störende Einflüsse zu gewärtigen sind.

M. J. in P.

Auf Frage 10484: Es ist da der Fehler gemacht worden, eine alte Person aus ihrer langgewohnten Arbeit herauszureißen und ihr einen neuen, fremden, ihrer Art weniger passenden Wirkungskreis zuzuweisen. Das könnte in der Tat verhängnisvoll werden. Diese beständige Unsicherheit und innere Unruhe, diese Unbefriedigtheit und Angst muß aufreibend wirken. Gehen Sie wieder zurück zur Hausarbeit und Sie werden in kurzer Zeit sehen, daß Sie wieder zur alten Gemütsruhe gelangen werden. Eine andere, jüngere Person wird der Ungeduld Ihres Schwiegersohnes auch besser Stand zu halten vermögen und sie wird auch im Ladengeschäft besseres zu leisten vermögen. So wäre nach allen Seiten geholfen.

D. H.

Auf Frage 10485: Ein Petrolheizofen ist ein ganz angenehmer Apparat, um in einem Zimmer rasch für kurze Zeit die Temperatur zu erhöhen. Z. B. in einem Schlafzimmer, um am Morgen oder Abend rasch Toilette zu machen, doch muß das Zimmer nachher wieder gelüftet werden. Aus diesem letzteren Grund möchte ich mein Wohn- oder Arbeitszimmer nicht mit einem Petrolofen anheizen lassen. Man ist freilich in diesem Punkt sehr verschieden. Viele sind gegen schlechte Luft abgestumpft, während andere überempfindlich sind.

D. H.

Auf Frage 10485: Ein guter Petroleumofen riecht sehr wenig, doch kann man kaum sagen, daß er gar nicht riechen würde. Ein solcher läßt sich also ganz gut eine Stunde in's Arbeitszimmer stellen; aber Tag und Nacht ein Petroleumofen im Zimmer geht doch nicht gut.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10486: Das kommt ganz auf den Gebrauch an. Es gibt männliche Wesen, die sehr achtsam mit den Dingen umgehen, mit denen sie in tägliche Berührung kommen: Sie schonen ihre Kleider, die Teppiche, die Böden und die Möbel. Bei diesen bleibt alles in gutem Stand. Andere fahren rücksichtslos darein; es geschehen ihrerseits keine absichtlichen Schädigungen, aber der Mangel an Achtsamkeit und Rücksicht macht sich an den Dingen oft in erschreckender Weise fühlbar. Man müßte also wissen, welcher Art die in Frage stehenden vier Herren sind. In jedem Fall aber meine ich, daß ein in gutem Korklinoleum gelegter Boden eines Schlafzimmers zum allermindesten sechs Jahre sollte in tadellosem Zustand verbleiben.

D. H.

Auf Frage 10486: Es gibt sehr verschiedenerlei Sorten Linoleum; die besten Sorten sind sehr solide und eignen sich sehr gut als Bodenbelag für ein Schlafzimmer.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10487: Bienenhonig verdirbt an sich nicht durch das Alter, nur wenn er in Gährung geraten ist, was man leicht sieht und schmeckt. — Alter, nicht gegohrener Honig ist für die Fabrikation der Basler Leckerli stets gesucht.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10487: Wenn der Bienenhonig gut gereinigt (fachverständig geklärt) und in neuen irdenen oder gläsernen Gefäßen luftdicht verschlossen aufbewahrt wird, so hält er sich jahrelang gut. Im übrigen braucht der Apotheker oder Drogist den Honig zur Herstellung der besten Heil- und Wundsalbe.

D. H.

Auf Frage 10488: Bei Abwesenheit oder Behinderung des Mannes hat die Frau das Kommando im Hause, aber auch die Verantwortlichkeit für alles was sie in dieser Beziehung tut oder unterläßt. Sie ist also in diesem Falle ganz sicher pflichtig, die Haustüre zu öffnen oder öffnen zu lassen, und ganz sicher verantwortlich, wenn durch ihre Unterlassung eine Unzuträglichkeit oder gar ein Unglück vorkommt. — Das, wozu sie am folgenden Morgen berechtigt ist, steht auf einem anderen Blatt.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10488: Nach meinem Dafürhalten ist die Frau verpflichtet, ihrem sinnlos betrunken heimgebrachten Mann die Wohnung zu öffnen und ihn als Kranken zu besorgen. Das heißt, wenn es das erstemal ist, daß er sich in dieser fatalen Art vergessen hat. Es können nämlich da Gründe mitgespielt haben, die ohne weiteres entschuldigend berücksichtigt werden. In diesem Fall wird die gutdenkende Frau das denkbar möglichste tun, um eine gesundheitliche Schädigung des Unzurechnungsfähigen zu verhüten und ihr bestes tun, keinem Fremden Einblick in die bemühende Situation zu ermöglichen. Steht das Vorkommnis aber nicht vereinzelt, so daß ein solcher Heimtransport öfter zu geschehen hat, so würde ich als Frau den Mann zwar in einem geeigneten Zimmer unterbringen, würde aber für eine Nachtwartung besorgt sein, die der Mann am nächsten Morgen zu bezahlen hätte. Ich aber würde mich im gesicherten Kinderzimmer

schlafen legen, damit die Kleinen so lange als möglich ahnungslos blieben. Ich würde es aber auch in meiner Pflicht erachten, ausfindig zu machen, in welcher Wirtschaft ein sinnlos betrunkener Mann nach der Polizeistunde noch Unterstand und Getränk erhält. Diese unsolide Wirtschaft würde ich unnachsichtlich zur Strafe einleiten. Würde dieses Heimbringen des Hauptes der Familie sich gewohnheitsgemäß einstellen trotz liebevoller und energischer Vorstellungen, so würde ich mir gar kein Gewissen daraus machen, dafür zu sorgen, daß der unwürdige Gewohnheitstrinker seinen Rausch im Polizeilokal ausschlafen müßte. D. D.

Auf Frage 10489: Erfahrung im Kochen ist unbedingt notwendig, um einen besseren Haushalt, wo die Mutter fehlt, mit Erfolg leiten zu können. Davon weiß ein Mann, der im Fall ist sein Hauswesen einer Hausdame überlassen zu müssen, allerlei zu erzählen. Nur eine Person, die von der Picke auf gedient und selber schon alle in einem Haushalt vorkommenden Arbeiten mustergültig besorgt hat, ist im Stand einen Hausstand gut zu leiten. Manche Hausdame meint es genüge, wenn man mit der Köchin und dem Hausmädchen nett zu verkehren verstehe, damit sie nicht aus dem Dienst laufen. Die Hausdame muß die Küche besser zu besorgen wissen als die Köchin, sonst kann sie dieselbe ja nicht beaufsichtigen. Die auf die Stelle einer Hausdame Reflektierenden dürfen ja nicht glauben, daß es sich bloß um gute Repräsentation handle und darum, den Mägden zu befehlen. Nein, die Hausdame muß im Fall der Not — der bei den heutigen Dienstbotenverhältnissen sehr oft eintreten kann — alle Arbeit selber zu leisten vermögen, für kurze Zeit wenigstens, damit der Wagen nicht stehen bleibt. Ich gestehe es offen, daß die Hausdamen, wie es deren viele gibt, die Rächerin der Frau sind. Was hat die Frau nicht alles getan, wie beharrlich, still und sich selbst vergessend hat sie tagaus und ein für uns gesorgt und nie die Hände in erzürnter Abwehr vorgehalten, wenn der Notfall einmal eine gröbere Arbeit von ihr forderte. Eine junge Tochter, die den Drang in sich hat, einem verwaisten Hausstand die fehlende Mutter zu ersetzen, muß sich zuerst auf allen Gebieten des Haushaltes tüchtig und selbständig machen. Ist dies zur Tatsache geworden, so kann es ihr an einem gesegneten Wirkungskreis nie fehlen, sei es nun als salarierte Hausdame, oder als wirkliche Frau des Hauses. Ein eifriger Leser.

Auf Frage 10489: Solch ein Posten ist gewiß zu finden, doch darf man beim Suchen Geduld und Ausdauer nicht verlieren. Man spricht hierüber mit allen seinen Bekannten möglichst oft; man verfolgt die Anzeigen in allen Zeitungen, die man bekommen kann und rückt auch von Zeit zu Zeit selbst eine Anzeige ein.

Fr. M. in B.

Feuilleton.

Wo ist der Weg?

Roman von B. v. d. Lancken.

(Nachdruck verboten).

(Fortsetzung.)

Was würden der Großvater und Gretli sagen wenn sie sie hier fänden? Hier so ganz allein auf der Landstraße in der sinkenden Dämmerung des Herbsttages? Was sollten sie denken? Ja, was denn eigentlich! Sie strich mit der Hand über die Stirn, ihre Gedanken gingen so wirr durcheinander, — gar nichts Besonderes würden sie denken, war sie es nicht selbst nur, die etwas darin fand? War es denn nicht natürlich, daß eine Schwester, die die andere zärtlich liebte, von Angst und Sorge erfüllt wurde, wenn der Bräutigam dieser Schwester schwerkrank daniederlag, wenn vielleicht das Lebensglück zweier Menschen auf dem Spiele stand?

Das Schicksal ist ja oft so unendlich grausam und erbarmungslos im Zerstören, es hatte ihnen beiden, ihr und Margarete, zwar schon viel gegeben, aber auch viel genommen, warum nicht wieder und immer wieder? Sie preßte die Lippen aufeinander und schritt dem Wagen entgegen. Die in schlankem Trabe gehenden Pferde hatten sie bald erreicht, sie hob winkend die Hand, der Kutscher hielt, und Corona blickte in Gretlis verweintes und in des Großvaters strenges und erstauntes Antlitz.

„Was, Du hier, Corona, und ganz allein um diese Zeit auf freier, offener Landstraße?"

„Die Unruhe trieb mich vom Hause fort, ich merkte es kaum, daß ich schon so weit gegangen war. Wie steht es mit Gustav?"

„Nicht viel besser, doch ist momentan keine Gefahr, nur starkes Fieber," antwortete statt des aufs neue schluchzenden Gretli Pfarrer Laurentius.

„Aber weshalb ist denn Gretli nicht dageblieben, da doch die Großmutter auch da ist," rief sie.

„Weil ich es nicht für notwendig hielt," sagte Laurentius kurz, „aber nun bitte ich, steige ein, vorn zum Kutscher, einen andern Platz haben wir nicht."

Nachdem Corona untergebracht, setzten sie die Fahrt fort, sie saß halb herumgewendet zur Schwester und sprach ihr Trost zu, ob ihr selbst das Herz so schwer und kummervoll schlug; eine Antwort erhielt sie kaum, weder vom Großvater, noch von Margarete.

Als die Schwestern abends allein waren, stürzte Gretli Corona um den Hals und brach in Tränen aus.

„Wird er mir zürnen, Corona, wird er mir das je verzeihen, daß ich ihn verlassen?"

„Wen verlassen? Was ist denn geschehen?" rief Corona, die Arme um das schluchzende Mädchen legend.

„Gustav wünschte, ich sollte bleiben, der Großvater hat es verwehrt und —"

„Und Du gingst? Gretli, wie konntest Du?"

„Ja, was sollte ich denn tun? Der Arzt sagte, es sei keine Gefahr, absolut keine, und der Großvater befahl mir, mit ihm zu kommen."

„Und Gustav?"

„Er bat mich ja anfangs, zu bleiben, aber dann gab er nach, weil er sah, daß ich doch in einer schrecklichen Lage war. Du kennst ja den Großvater? Was sollte ich tun, Corona?"

„Bleiben? Gegen des Großvaters Willen?"

„Bleiben, in diesem Falle bleiben, ja, und wenn die ganze Welt Nein gesagt hätte, und zehn Großväter."

Margarete sah die Schwester mit erschrockenen Augen an; Corona war halb entkleidet, sie stand da, die Taille abgestreift, der schwarze Zopf hing ihr gelöst über die weißen Schultern; die großen, grauen Augen leuchteten in einem Ausdruck, wie Gretli ihn noch nie gesehen.

„Gretli, ich verstehe Dich nicht," sagte sie mit heiserer, trockener Stimme, „hast Du denn gar nicht daran gedacht, daß es doch gegen alles Erwarten mit Gustav schlechter werden könnte, und was dann?"

„Dann, — o Gott, Corona, sage mir so etwas nicht, dann würde ich sterben," schrie das Mädchen laut weinend, sich über das Bett der Schwester werfend. Ein herber, fast verächtlicher Zug glitt über Coronas Antlitz.

„Tränen, durch die man nichts ändert, sollte man sich sparen," sagte sie hart. „Du brauchtest jetzt nicht zu weinen, wenn Du den Mut gehabt hättest, zu handeln."

Eine große Erbitterung gegen die Schwester erfüllte sie, und ohne ihr ein Wort des Trostes oder der Beruhigung zu sagen, fuhr sie fort, sich zu entkleiden. Bei ihrem stark ausgeprägten Selbständigkeitsgefühl war es ihr unbegreiflich, wie sich in solchen Lebensmomenten jemand konnte beeinflussen lassen.

* * *

In Fieberphantasien liegt Scherben auf seinem Lager, und neben ihm sitzt die Großmutter Josepha und hält seine glühende, zuckende Hand mit sanftem Druck mit ihren kühlen, zarten, welken Fingerchen umspannt. Ihre ernsten Augen ruhen still und sorgenvoll auf seinem Antlitz, das so schmal geworden in diesen zwei Wochen und dessen Augen tief zurückgesunken sind in ihren Höhlen.

Er spricht wunderliche Sachen, der Kranke, er spricht von einem tanzenden Kinde mit langen, schwarzen Zöpfen und roten Schuhen, grauen Augen und lauscht selig lächelnd den Tönen eines Geigenspiels, das niemand sonst hört . . .

Frau Josepha aber, die alte Frau mit dem scharfen Verstand und dem menschlich fühlenden, warmen Herzen, zittert bei jedem Worte, und in ihre Augen steigen Tränen, und ein großes, angstvolles Ahnen drückt auf ihr Gemüt und lähmt die Regsamkeit ihres Geistes, und manchmal schauert sie heimlich zusammen, und es ist ihr, als ob der Herbstwind, der sich aufgemacht hat und an die Fenster pocht, das Schicksal sei, das mit seinen Flügelschlägen um das einsame Landhaus flattert und gierig späht, wo es Einlaß finden könne.

Dann sinkt er zurück, die große Erschöpfung seelischer und körperlicher Spannkraft kommt über ihn. Die Lider gleiten langsam über seine fieberhaft flackernden Augensterne, die Lippen bewegen sich leise, lautlos, der Druck seiner Finger um den Arm der alten Frau läßt nach, die Glieder lösen sich in Erschöpfung, ein eigentümlicher, wimmernder, schluchzender Laut ringt sich über die heißen, trockenen Lippen, dann ein leises Stöhnen, das endlich in ein gleichmäßiges Atmen übergeht.

Der Engel des Schlafes hat mit seinem Fittich sanft die fieberglühende Stirn gestreift. Die Frau Pfarrerin steht leise auf und tritt in das andre Zimmer an das offene Fenster. Niemand ist hier, die barmherzige Schwester pflegt ein paar Stunden der Ruhe oben in dem bequemen Bett des Fremdenzimmers, der Diener sitzt in der Vorhalle auf dem Lehnstuhl, der treue Collie streckt sich auf seinem gewohnten Platze, dem weichen Fell, zu Füßen der Bettstatt des Kranken. So ist sie ganz allein, die alte Frau, und, die Hände um das Fensterkreuz faltend, blickt sie hinaus in die winddurchrauschte Oktobernacht. Kein Stern, kein Mondenschein, alles dunkel, undurchdringlich dunkel. Der Wind saust durch die Baumwipfel, unheimlich klingt ihr Rauschen. In den Wegen des Parkes hört sie das leise Wirbeln der verwehten Blätter.

Die Frau regt sich nicht. Still und gespensterhaft stand die Nacht vor den Fenstern, und die Stunden liefen und irrten, und sie wußten nicht, wie spät es war. Hin und wieder raschelte es schreckhaft in dem Efeu, der das Haus an der Gartenseite umspann. Es überkam sie wie ein heimliches Grauen vor der Dunkelheit, und sie sehnte den Tag herbei, aber nirgends zeigte sich ein noch so matter Schimmer, der sein Nahen verkündete. Da schloß sie das Fenster, und auf leisen Sohlen ging sie zurück an das Bett des Kranken. Er schlief noch immer, und der Atem hob noch immer leise und gleichmäßig die Brust, die Fieberröte war gewichen, auf seinem blassen Antlitz lag ein stiller, friedlicher Ausdruck, und ein Lächeln spielte um seine Lippen.

„Das ist der Schlaf der Genesung," sagte die alte Frau halblaut und nahm ihren Platz am Bett wieder ein. Die Hände im Schoß gefaltet, die Lippen fest geschlossen, so wartete sie auf sein Erwachen, aber Stunde auf Stunde kam und ging lautlos, und er schlief immer noch. Leise schlich sie wieder ins andre Zimmer, ihre müden Augen schauten wieder durchs Fenster. Da rötete sich im Osten ein schmaler Streif des Himmels, und der Tag hob sich aus der Nacht, langsam, ganz langsam; es war ein trüber Gesell und schaute grämlich auf die herbstliche Welt. Aber den Leuten im Gutshofe und in der Pfarre hinter der Ursulakirche, denen brachte er trotzdem Freude; denn der Arzt erklärte, daß die Krisis überwunden und jede Gefahr gehoben sei. Und Frau Josepha freute sich mit ihnen, wenn auch immer noch die heimliche Sorge vor etwas Traurigem, das unsichtbar über ihnen allen schwebte, sie nicht freigab.

Die Jugendkraft des Patienten ließ ihn rasche Fortschritte in der Genesung machen. Bald konnte er das Bett verlassen, und als die letzten Tage des Oktober sich noch einmal freundlich anließen und Wärme brachten und Sonnenschein, der Himmel sich in durchsichtiger Bläue spannte und die weißen Herbstfäden langsam über den Stoppeln sich erhoben, da machte Scherben seinen ersten Ausgang, und acht Tage später fuhr er an einem Sonntag nach Neustadt hinüber.

Ueber den Straßen lag die Feiertagsstille. Die Menschen hatte das schöne Wetter hinausgelockt, die Läden waren geschlossen, auf den Telegraphendrähten, die sich über die Stadt spannten, saßen in langen Reihen Schwalbenfamilien, die ihre Pläne für die Reise nach dem Süden entwarfen, und an einzelnen Fenstern konnte man die Gesichter von Menschen wahrnehmen, auf denen der Friede des Alters lag, und die es gelernt hatten, sich zu bescheiden an dem kleinen Stückchen Welt, das sie mit ihren Blicken noch erreichen konnten. Scherben hatte sich vorgenommen, die Insassen der Pfarre zu überraschen, man erwartete ihn erst an einem der nächsten Tage, aber es hatte ihn nicht mehr geduldet in Schorsow.

Man hatte eine befreundete Pfarrersfamilie vom Lande zum Kaffee, und der kleine Kreis war im Gartenzimmer um den Eßtisch versammelt, auf dem der Kuchen, den die Frau Pastor selbst gebacken hatte, zwischen hohen Sträußen langstieliger Dahlien prangte und der Duft guten Kaffees sich in bläulichen Wolken zur Decke emporkräuselte.

Corona fehlte; innere Unruhe hatte sie fortgetrieben, und, Kopfweh vorschützend, hatte sie sich entfernt und war in den Garten hinausgegangen. Da schritt sie im Oktobersonnenschein, der durch die buntgefärbten Baumkronen brach, still sinnend langsam auf und nieder.

„Corona!"

Ihr Atem stockte, ihr Herzschlag setzte sekundenlang aus, sie regte sich nicht.

„Corona!"

Langsam wandte sie den Kopf, und ihre und Scherbens Augen trafen sich in einem Blicke; er streckte ihr beide Hände entgegen, und über sein Antlitz ging ein stilles, glückseliges Leuchten. Und dann standen sie Hand in Hand und Auge in Auge und fanden kein Wort und hatten sich doch so viel zu sagen. Endlich war es Corona, die das Schweigen brach, sie zwang sich gewaltsam zur Ruhe.

„Gott zum Gruß und gottlob, daß Du wieder da bist, Schwager Gustav," sagte sie. „Du hast uns viel Sorge gemacht."

Corona trug ihr schwarzes, schlichtes schleppendes Trauerkleid und einen dunkeln Schal um Haupt und Schultern, im Gürtel zwei weiße Dahlien. So stand sie da. Goldiges Laub lag auf dem Saum des Kleides, und Sonnengold auf dem schwarzen Gelock über der weißen Stirn. Das gab ein wunderschönes Bild, und Scherbens Augen ruhten auf ihr traumverloren.

Endlich sagte er leise: „Ja, Du hast recht Corona, es ist dicht an dem dunkeln Strich vorbeigegangen, hätte Dir's denn ein bißchen leid getan?"

Als er die Frage gestellt, fühlte er heraus, daß er eine Geschmacklosigkeit gesagt, aber sie half ihm darüber hinweg.

(Fortsetzung folgt.)

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Briefkasten der Redaktion.

Frau S. M. Es gehört sich, daß eingegangene Offerten beantwortet werden und wäre es auch nur durch die kurze Mitteilung in der Zeitung, daß das Gesuch erlediget sei. Es zeugt von wenig Rechtlichkeitssinn, andere beständig in Hoffnung warten zu lassen, wenn der Fall bereits endgültig erlediget ist. Die stellenanbietenden Damen, von denen man doch genügende Bildung sollte voraussetzen dürfen, müßten hier mit gutem Beispiel vorangehen, dann würden auch die Stellesuchenden dazu erzogen. Photographie und Originalzeugnisse werden wiederholt und dringend zurückerbeten an die Adresse der Tochter, welche sich für die Stelle gemeldet hat.

Feuernelke. Bedenken Sie das Wort Grillparzers:
„Gesteh' dir's selbst, hast du gefehlt;
Füg' nicht, wenn Einsicht kam,
Zum falschen Weg, den du gewählt,
Auch noch die falsche Scham?

Leserin in R. Leider gibt es Kinder, die ewig schlechter Laune sind. Aber ein solches müssen Sie eben nicht zu Ihrer Gesellschaft wählen, wenn es sich darum handelt, sich die trüben Gedanken verscheuchen zu lassen. Gehen Sie an den schönen Tagen ins Freie. Wenn Ihnen die Menschen nicht mehr zu lachen scheinen, so tut es jetzt noch die Natur, die gerade im Herbst so wunderbar reizvoll ist.

Abgerissene Gedanken.

Die Selbstsucht spricht: „Zuerst komm' immer ich."
Die Rücksicht freundlicher sagt: „Ich und du."
Die Liebe aber freudig opfert sich
Und sinnet nur: „Was geb' ich noch dazu?"

1146] Bei **Katarrhen der obern Luftwege,** bei lästiger hartnäckiger Verschleimung, bei quälendem Husten und Auswurf hilft „Sirolin Roche". Es vereinigt die altbewährten Heilqualitäten aller Kreosotpräparate mit absoluter Reizlosigkeit und Ungiftigkeit. Es ist dabei so wohlschmeckend, daß es monatelang gern genommen wird.

GALACTINA
Alpen-Milch-Mehl
Beste Kinder-Nahrung.
Die Büchse **Fr. 1.30.** 1050

Gebt Kranken Alkoholfreie Weine Meilen!

So zuträglich die Alkoholfreien Weine Meilen für Gesunde sind, so unentbehrlich sind sie in Krankheitsfällen als durstlöschendes u. wohlbekömmliches Getränk, nach dem der Kranke selbst bei mangelndem Appetit geradezu Verlangen trägt. — Zahlreiche ärztliche Autoritäten, darunter Prof. Dr. Aug. Forel, haben die wohltuende Wirkung der alkoholfreien Weine Meilen auf Fieberkranke ausdrücklich hervorgehoben. [1046

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

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

Suche per sofort ein braves **Mädchen,** *das kochen kann und Hausarbeit übernimmt. Offerten an* **Frau Dr. Salis,** *Gemeindestr. 25*
1448] **Zürich V.**

Nach Lugano
1469] *gesucht für zwei Personen auf Mitte Oktober ein braves* **Mädchen,** *das gut kochen kann und die übrigen Hausgeschäfte versteht. Guter Lohn, ev. Gratisunterricht im Italienischen. Offerten an Frau Prof.* **Kaeslin-Amstad,** *zurzeit in* **Beckenried.**

Gesucht:
1447] *Junges, tüchtiges* **Mädchen,** *das die Hausgeschäfte selbständig verrichtet. Lohn 35—40 Fr. pro Monat. Familiäre Behandlung zugesichert. Offerten sind zu richten an* **Frau Fries-Kuhn,** *z. Farb* **Kloten** *(Kt. Zürich).*

Privatklinik.
1476) *Arzt, (leitender Arzt einer sehr gut gehenden Wasserheilanstalt und eines eigenen ergänzenden elektromediz. Institutes) sucht jüngeres Ehepaar oder Pensionshalter, die kleineres Privatspital einrichten möchten. Eisenbahnknotenpunkt. — Aussichtsreiches Unternehmen. Kein Hauskauf oder weitere medizinische Einrichtungen notwendig. Dagegen unbedingt erfordert Kenntnis der Reformernährung, oder guten Willen, sich einlernen zu lassen vom betreffenden Arzte. Offerten sub Chiffre* **H 1396 U** *an* **Haasenstein & Vogler, Zürich.**

Eine seriöse junge **Tochter** *mit dem Tischservice vertraut, wünscht in einem guten Privathaus die Hauswirtschaft und das Kochen zu erlernen. Ansprüche nach Uebereinkunft. Vorgezogen würde der Kanton Bern. Gefl. Offerten unter Chiffre* **K 1462** *befördert die Expedition.*

Asyl Bleichenberg
bei Solothurn
1482] 480 m hoch, in ruhiger, prachtvoller, gesunder Lage; geleitet von den Schwestern von Ingenbohl. Aufnahme finden Personen beiderlei Geschlechtes und jeglicher Konfession. Gute Pflege in gesunden und kranken Tagen. Mässige Preise. Prospekte gratis. Nähere Auskunft erteilt
Schwester Oberin.

Schuler's Goldseife
Goldseife ist ganz unentbehrlich
In Hütte wie auch in Palast;
Probiere sie — und sage ehrlich,
Ob du vom Guten nicht das Beste hast! 1466

Schloss Chapelle **Töchter-Institut und Haushaltungsschule.**
Seriöse Studien. Geprüfte Lehrerinnen. — Prachtvolle Aussicht auf die Alpen. Prosp. u. Referenzen.
Moudon (Suisse). 1235] (H 21,655 L) **Mme. Pache-Cornaz.**

I. Zürcher
Privat-Kochschule und Haushaltungs-Pensionat.
Feine Küche, Backen, Einmachen, Krankenküche, Tranchieren, Garnieren, Tischservice, Einkauf usw.
Nächste Kurse: 15. September, 1. Okt., 15. Oktober.
Kursdauer: 1, 2 und 3 Monate.
Gründliche Ausbildung in allen wirtschaftlichen Fächern. Kochen, Waschen, Bügeln, Gartenbau, Gesundh.-Lehre, Kranken- und Kinderpflege, Handarbeiten, Buchführung, Schneidern. [1360
Beginn der Haushaltungskurse: 4. Oktober, 1. November und 3. Januar.
Kursdauer: 1, 2 und 3 Monate.
Geräumiges, komfortables Haus, Bäder, elektr. Licht, Garten. Vorzügliche Verpflegung, Familienleben. **Beschränkte Schülerzahl.** Externat u. Internat.
Prospekte und Referenzen durch
Frau Martha Kern-Kaufmann
dipl. Koch- und Haushaltungslehrerin
Physikstrasse 7 **ZÜRICH V** **„Villa Vesta"**

Töchter-Institut
Villa Panchita ~ Lugano
Direktion: Hürlimann-Ganz. [1435
Inmitten prachtvoller Garten- und Parkanlagen gelegen. — Moderne Sprachen. Musik. Haushalt. Referenzen von Eltern.

LUGANO (Tessin)
Internationales Töchterinstitut Bertschy.
1387] Gründlichen Unterricht und **Konversation in französischer, italienischer und englischer Sprache.** Handarbeit, Musik, Malen. Sorgfältige Erziehung. Beste Referenzen im In- und Auslande. (3431 S)
C. S. Bariffi-Bertschy.

Academie de Commerce
- Lausanne -
1. Ecole des hautes études commerciales.
2. Ecole de journalisme
3. Cours préparatoires commerciaux, de banque, d'administration et de langues.
4. Cours spéciaux pour étudiants en droit, sciences sociales, sciences techniques etc.
Case postale: 11,571.
Enseignements en Français et en Allemand.
Ouverture des cours le **18 octobre.** Le programme est envoyé gratuitement.
(O 494 L) 1458] Directeur des cours: **G. Goeldi,** Professeur.

Private Ausbildung.
In einer gediegenen Privatfamilie mit vielseitigen erzieherischen Erfahrungen wird eine **Tochter** *aus gutem Hause aufgenommen, die unter mütterlicher Leitung auf allen Gebieten der Hauswirtschaft tüchtig gemacht und in der Charakterbildung vertieft werden soll. Wenn gewünscht: Handarbeiten, Musik, Sprachen, Zeichnen und Malen. Referenzen. Gefl. Anfragen unt. Chiffre* **W W 1464** *befördert die Expedition.*

Eine gut erzogene, gesunde **Tochter** *von 28—35 Jahren, im Haushalt gewandt und selbständig, an pünktliche Arbeit gewöhnt, gut repräsentierend und etwas französisch sprechend, findet bei einem Zahnarzt Vertrauensstelle. Offerten mit Angabe von Referenzen und Photographie befördert die Expedition unter* **T 1465.**

Eine intelligente junge **Tochter,** *flink und sauber, die einen guten Begriff hat von den Hausarbeiten, findet angenehme Stelle zur Weiterbildung in einer Familie ohne Kinder. Gelegenheit, in Führung einer diätetischen Küche perfekt zu werden. Gesunde Lage im Freien. Alle häuslichen Bequemlichkeiten. Guter Lohn und ebensolche Behandlung selbstverständlich. Offerten unter Chiffre* **A G 1443** *befördert die Expedition.*

Ein Zimmermädchen
welches auch servieren kann, sucht baldigst Stelle in ein Hotel oder feines Privathaus. Tessin vorgezogen. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre **M Th 1471** *an die Expedition des Blattes.*

Eine anständige und fleissige junge **Tochter** *wünscht unter der Anleitung einer gutdenkenden Hausfrau die sämtlichen Hausgeschäfte und das Kochen zu erlernen. Anfragen mit näheren Mitteilungen befördert die Expedition unter der Bezeichnung* **F V 1463.**

Französ. Töchter-Pensionat
am Neuenburgersee [1468
Mlle. Schenker, Auvernier, Neuchâtel.

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1058
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Für Mädchen und Frauen!
1072] Verlangen Sie bei Ausbleiben und sonstigen Störungen bestimmter Vorgänge **gratis** Prospekt od. direkt unser neues, unschädliches, ärztlich empfohlenes, sehr erfolgreiches Mittel à 4 Fr. Garantiert grösste **Diskretion. St. Afra Laboratorium, Zürich, Neumünster.** Postf. 13104.

1472] Versende noch, wie seit mehr als 30 Jahren, echten, selbstgeernteten
Bienenhonig
La Rösa, Alpenbienenhonig à **Fr. 3.30** per kg
Poschiavotalhonig à „ **2.50** „ „
Johs. Michael, Pfarrer
(H 2738 Ch) **Poschiavo** (Graubünden)

Briefkasten der Redaktion.

Betagte Leserin in O. Florence Nightingale, die Sie mit Recht so sehr verehren, ist kürzlich im 90. Lebensjahr gestorben. Sie war auf dem Gebiet der Krankenpflege ein leuchtendes Vorbild für das gesamte Sanitätswesen. Die Aerzte anerkannten einmütig, daß sie als feinfühlige, selbständig denkende und logische Schlüsse ziehende Frau, die Krankenpflege auf einen ganz neuen Boden gestellt habe. Man gab ihr daher mit Recht den Namen: Königin der Krankenpflegerinnen.

Hr. E. J. in A. Besten Dank für Ihre gelungene Sendung, die wir sofort in der gewünschten Weise übermittelt haben.

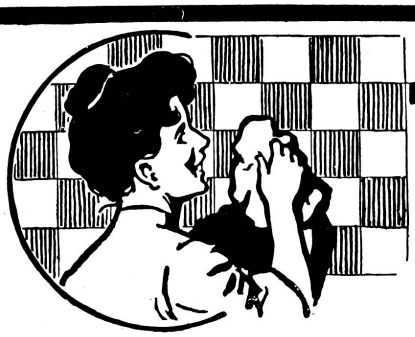
Eifrige Leserin am Strande. Wir grüßen Sie mit dem nachfolgenden Spruch:

„Mit jedem Schlüssel kannst Du nicht
Ein jedes Kästchen erschließen:
Du wirst auch nicht mit jedem Wicht
Dich zurecht zu finden wissen.
Dem Einen hast Du in Jahren zehn
Kein Wort zu sagen gefunden;
Und mit dem Andern, kaum geseh'n,
Verlebst Du die froh'sten Stunden.
Und solchen fasse ganz und gar,
Euch Beiden zu Nutz und Frommen;
Weil endlich der rechte Schlüssel war
Zum rechten Kästchen gekommen!"

Wettende in W. Das Recht liegt auf Ihrer Seite. In Malans amtierte eine Dame als Bahnhofvorstand. Die Betreffende wird nun aber in einer anderen Charge nach Chur versetzt.

Frl. M. A. in S. Auch die späten Ferien lassen sich gesundheitlich mit Nutzen verwerten. Vom Hochgebirg müssen sie freilich absehen und eine geschützte, milde Tieflage wählen. Es werden Ihnen passende Prospekte zugehen.

Nach Erkenntnis Ringende in A. Die Meinung, das Kind habe in geistiger Beziehung etwas geerbt, wird oft beim Entschuldigen der Fehler vorgebracht. Die erbliche Anlage kann allerdings nicht völlig beseitiget werden; doch ist es für das künftige Wohl des Kindes nicht gleichgültig, ob man das Uebel fortwuchern läßt, durch verkehrte Behandlung es noch vergrößert, oder ob man den ererbten Mängeln in zweckmäßiger, zielbewußter, unermüdlicher aber ruhiger Weise entgegenarbeitet. Auch setzt sich die Anlage des Kindes nicht aus lauter Mängeln oder aus lauter Vorzügen zusammen, sondern sie enthält beides. Dann sind die Begriffe „Mangel" und „Vorzug" schwankend. Und wenn man auch im Sinne der Erziehung Mängel und Vorzüge eines Kindes geschieden hat, so ist damit über die mutmaßliche Zukunft desselben noch kein richtiges Urteil gesprochen. Es ist ganz wohl möglich, daß ein geistiger Mangel für ein Kind einmal vorteilhaft werden kann, währenddem ein gerühmter geistiger Vorzug schließlich schwere Nachteile im Gefolge haben kann. — Es lassen sich übrigens nicht gut Ratschläge geben für die Erziehung eines Kindes, ohne daß der Erzieher dasselbe erst selber sehen und beobachten kann. Eltern sind sehr oft in dieser oder jener Weise für oder gegen eine Kind voreingenommen; sie beklagen sich bitter über unausrottbare Fehler, die sie selber begehen. Es ist daher gar nicht selten, daß ein vermeintlich unheilbar fehlerhaft veranlagtes Kind unter anderer Leitung und anderem Einfluß die beklagten Fehler unvermerkt ablegt und sich völlig ändert. Es gehört Menschenkenntnis und viel Erfahrung, auch große Liebe zur Sache dazu, um die Lage klar zu erfassen und den richtigen Weg für die Zukunft mit sicheren Strichen vorzuzeichnen.



SUNLIGHT SEIFE

Gebrauchen Sie für alle häuslichen Reinigungsarbeiten und für die Wäsche Sunlight Seife; sie enthält keine schädlichen Bestandteile.

1594.

Einzige Tuchfabr. in Entlebuch!

Tuchfabrik Entlebuch!

Birrer, Zemp & Co.

empfiehlt sich für die Fabrikation von soliden, halb- und ganzwollenen (H 4850 Lz) [1470

Herren- und Frauenkleiderstoffen, Bett- und Pferdedecken und Strumpfgarne.

Um baldige Einsendung von **Schafwolle** oder auch **Wollabfällen** wird gebeten. **Austausch von Tuch gegen Schafwolle.** Muster, Lohntarife und Preislisten stehen zu Diensten.

Es genügt die Adresse: **Tuchfabrik in Entlebuch.**

Einzige Tuchfabr. in Entlebuch!

(Hac 2029 G)

Wirksamster Schutz gegen kalte Füsse sind Strümpfe aus holsteinischem Eiderwollgarn, nicht einlaufend,

Eiderwolle

Kalte Füsse?

H K R

seit 50 Jahren meine Spezialität, unerreichte Auswahl, in allen Preislagen von 2.00 bis 7.00 M. pro Pfund **zollfrei.** Garantie: Zurücknahme. Muster frei. Verlangen Sie meinen Katalog.

Heinr. Köster, Spinnerei und Weberei, Rendsburg 24 a. d. Eider.

1460

1338

In grossen Dosen verschiedener Grössen überall zu haben.

Eine Sorge weniger

haben diejenigen Hausfrauen, die sich Ihre Hauskonfekte nicht mehr selber herstellen, sondern sich dieselben von der rühmlicht bekannten Firma **Ch. Singer, Basel,** kommen lassen. [962

Singers Hauskonfekte sind den selbstgemachten nicht nur vollkommen ebenbürtig, sondern sie bieten eine viel reichhaltigere Auswahl in stets frischer Qualität. Postkollis von 4 Pfund netto, gemischt in 8 Sorten, Fr. 6, franko durch die ganze Schweiz.

Zahlreiche Anerkennungen.

Fischer's Hochglanz-Crême

„Ideal"

unstreitig das beste Schuhputzmittel der Jetztzeit. **„Ideal"** gibt verblüffend schnellen und schönen Glanz, färbt nicht ab u. macht die Schuhe geschmeidig und wasserdicht. Ein Anstrich genügt gewöhnlich für mehrere Tage. — Zu beziehen in Dosen zu **25, 40** und **60 Cts.** durch jede Spezerei- und Schuhhandlung. [1100

Alleiniger Fabrikant: **G. H. Fischer,** chemische Zündholz- und Fettwarenfabrik, **Fehraltorf.** Gegründet 1860.

Einziger Ersatz für Muttermilch ist

Mellins Nahrung.

Aerztlich empfohlen. 983

Muster und Broschüre gratis durch **Nadolny & Co., Basel.**

Originalgläser in allen Apotheken.

Neues vom Büchermarkt.

Schweizer eigener Kraft. Neue Ausgabe. Nationale Charakterbilder, für das Volk bearbeitet, von Ständerat Dr. E. Richard, Nat.-Rat. Dr. H. David, Nat.-Rat Dr. E. Hofmann, Nat.-Rat Dr. A. Gobat, Oberst Ed. Secretan, W. von Arx, Dr. Ed. Herzog, A. Isler, 2c. 2c. mit 400 Illustrationen, wovon 150 Originalkompositionen von B. Mangold, H. Scherrer, H. van Muyden, J. Blancpain 2c. 2c. — 15 monatliche Lieferungen zum Subskriptionspreise von je Fr. 1.25; für Nicht-Subskribenten Fr. 2.—. Verlag von F. Zahn, Neuenburg.

Es ist fürwahr ein gutes Zeichen, daß im erbitterten Existenzkampf der Gegenwart auch die idealen Güter gedeihen. Man zweifelt oft daran, man spricht dem Materialismus die einzige Herrschaft zu, und bedauerlich sind gewiß manche Erscheinungen, in denen die Bestätigung dieser Annahme liegt. Aber wenn wir vernehmen, daß ein Buch wie die „Schweizer eigener Kraft" nun in neuer Auflage herausgegeben wird, so ist dies eine ermutigende Tatsache. Von idealem Sinn ist das Werk beherrscht, ganz außergewöhnliche Mittel hat es gekostet, es vorzubereiten und herzustellen, und in seiner Eigenart steht es unerreicht da. Diese wahren und innern Vorzüge mußten ihm denn auch zu seinem Erfolge verhelfen, und ein herzliches „Glückauf!" rufen ihm wir auch unsererseits bei seinem zweiten Gange entgegen.

So klein unser Land und Volk ist, so groß sind seine Verschiedenheiten nach Sprache und Lebensart, nach Meinung und Glauben, nach Politik und Religion. Herr Zahn hat hier versucht, verschiedene echte Schweizertypen edelster Sorte zu gruppieren zu schönster Harmonie. Welsche und Deutschschweizer, neben Waadt und Neuenburg ist auch der Kanton Tessin würdig vertreten. Handel, Gewerbe und Industrie, Kunst und Wissenschaft reichen sich in unserm Buche zu edlem Wetteifer die Hände; uns grüßen die Repräsentanten verschiedener politischer Richtungen, und selbst die Glaubensunterschiede sind hier berücksichtigt. So wird jeder Schweizer nach seinem Geschmack seine besondern Lieblingspartien im Buche finden. Nicht etwa daß der Verleger das Unmögliche möglich zu machen versucht hätte, es allen recht zu machen und auszugleichen, was schon die Natur zu Verschiedenheit bestimmt hat. Doch gibt des Buches Inhalt gerade durch die besondere Wahl und Gegenüberstellung seiner Helden eine drastische Beleuchtung des Schweizertums, das trotz seinen Eigenheiten und Sonderheiten im großen und ganzen auf ein Ziel lossteuert und sich trotz allem Trennenden immer wieder zusammenfindet. Wie Säulen stehen sie da: Louis Favre, der geniale Erbauer des Gotthard-Tunnels, Sulzer, Moser und Bally, die hervorragenden Vertreter der Schweizer Industrie, der vielumstrittene, doch beständig im Herzen des Volkes fortlebende Bundespräsident Stämpfli, die würdigen Prälaten Gobat und Mermillod erzählen uns ein interessantes Stück Kirchengeschichte unserer Heimat, und schließlich bilden Poesie und Kunst einen glänzenden Abschluß der Lebensbilder. Wem wären nicht vertraut und sympatisch die Namen Keller und Böcklin, sowie derjenige des Bildhauers Vela? Die genannten Charakterporträtes sind in fesselnder Sprache, in farbenprächtiger Schilderung von bedeutenden Schriftstellern der Gegenwart verfaßt. Und was das beredte Wort uns Interessantes zu berichten weiß, wird durch einen wahrhaft glänzenden Bilderreichtum belebt. Das Buch besitzt darum nach Form und Inhalt einen hohen Wert und hat sich einen Weg mitten ins Schweizervolk gebahnt. Bisher bildeten zumeist die Lebensbeschreibungen mit ihren moralisierenden Tendenzen eine trockene, einschläfernde Lektüre Weniger. Hier aber haben wir eine warme, von Herzen kommende, überzeugungsfreudige Sprache, die einen packt und zum Herzen geht, wie ein spannender Roman. — Möge das billige, überaus preiswürdige Werk auch jetzt überall offene Türen und empfängliche Herzen finden. Denn jedem will es etwas, aber allen vieles bringen an Unterhaltung, Belehrung, Vermehrung von Kenntnissen und Lebenserfahrung. In Schul- und Jugendbibliotheken bilden die „Schweizer eigener Kraft" sicherlich eine besondere Zierde und werden nicht verfehlen, der begehrteste Lesestoff zu werden. Das Prachtwerk Zahns hat in der Tat einen eminent hohen Wert, indem es die Schweizersöhne in nachahmenswertem Beispiel anfeuert zu persönlicher Kraftentfaltung und Charakterbildung, indem es aber auch den Erwachsenen fortwährend Ermunterung gibt zum Kämpfen auf dem Felde der Arbeit und Pflichterfüllung.

945

Garniturknöpfe
Schweizerhaus
Rosenbergstr. 63. St. Gallen.
1492

Haus- und Küchengeräte
emailliert, verzinnt, poliert
Spezialität: **feuerfeste Geschirre**
Emaillierte Schilder jeder Art
Molkereigeschirre, verzinnt
alles in vorzüglichster Ausführung
liefert zu billigsten Preisen
Metallwarenfabrik Zug, A.-G.
Stanz- und Emaillierwerke
1213) **Verzinnerei.** (R 18 R)
Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.

1071

1002

Wer seinen Kindern **blühendes Aussehen** und eine **kräftige Konstitution** sichern will, ernähre sie mit der altbewährten [1323
Berner-Alpen-Milch.

Einzig
in ihrer Art ist
MAGGI's WÜRZE
mit dem Kreuzstern
Ein kleiner Zusatz davon, nach dem Anrichten beigefügt, verleiht schwachen Suppen, Bouillons, dünnflüssigen Saucen etc. augenblicklich überraschenden Wohlgeschmack.
Zu haben in Fläschchen von 50 Rp. an. (1219

Rein wollen

Fr. 14.25
ein Herren-Anzug

Zu vorstehend enorm billigen Preisen bezieht man durch das **Tuchversandthaus Müller-Mossmann** in **Schaffhausen** den nötigen reinwollenen Stoff zu einem modernen, äusserst soliden Herrenanzug. — 3 Metern.

Muster dieser Stoffe, sowie solcher in Kammgarn, Cheviot etc. bis zum hochfeinsten Genre für Herren- und Knabenkleider, Trotteurs für Damen — Damentuche — franko Preise durchwegs mindestens 25 % billiger als durch Reisende bezogen. [1479

Muster und Ware franko.

Chocoladen
Die grösste Auswahl
der bekannten Schweizer Marken Lindt, Sprüngli, Kohler, Peter, Nestlé, Cailler, Lucerna, Suchard, Klaus, Tobler, Grison u. s. w. zu Originalpreisen und **stets frische Ware.**
1492
„Merkur"
Schweizer Chocoladen- & Colonialhaus

Sorgfältige prompte Bedienung.

Kleider-Färberei **Sprenger-Bernet, St. Gallen** **Chem. Waschanstalt**

Pilgerhof, Neugasse 48 **Telephon** Fabrik: Konkordiastrasse 3

Ich empfehle insbesondere meine **neue Filiale: Kornhausstrasse Nr. 7** zu fleissiger Benützung. (Z G 755) 1246

Billige Preise

1306

Bis Neujahr!

Tafeltrauben:

ein 5 kg-Kistchen Fr. **2.—**
zwei 5 „ „ **3.50** } franco per Post
drei 5 „ „ **4.80**

Trauben zur Weinbereitung
100 kg Fr. **17.—** [1477
in Körben, ab Station Lugano.
Stefano Notari's Söhne, Lugano.

Hochglanzfett für alle Schuhe

1391

denn Ras erzeugt auf allen Schuhen sofort und mühelos den schönsten Glzna

Tuchfabrikation

Gebrüder Ackermann in Entlebuch.

Wir beehren uns unser Geschäft unserer werten Kundschaft und einem weitern Publikum speziell auch für **Kundenarbeit** in Erinnerung zu bringen.

Wir fabrizieren Tuch

ganz- und halbwollene Stoffe **für solide Frauen- und Männerkleider** und bitten genau auf unsere Adresse [1483

Gebrüder Ackermann in Entlebuch

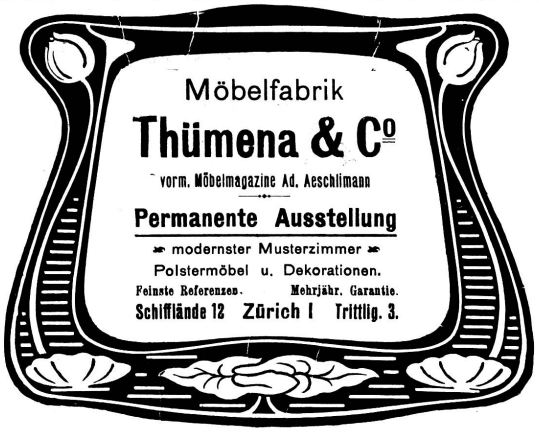
zu achten. Durch die während Jahrzehnten gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen in der

Tuchfabrikation

sind wir imstande, **jedermann reell zu bedienen.**

Um rechtzeitig liefern zu können, bitten wir um baldige Einsendung des Spinnstoffes, Schafwolle oder auch Wollabfälle.

Gebrüder Ackermann.



1115

1200

Ich versende gegen Nachnahme:

Herrensonntagsschuhe, solid u. elegant, Nr. 39—48		Fr. **8.50**
Mannswerktagsschuhe mit Haken, beschlagen Nr. 39—48		Fr **9.—**
Mannswerktagsschuhe mit Laschen, beschl., Ia., Nr. 39—48		Fr. **7.80**
Frauensonntagsschuhe, elegant,	Nr. 36—42	Fr. **7.—**
Frauenwerktagsschuhe, beschl.,	Nr. 36—43	Fr. **6.30**
Töchterschuhe, solid beschlagen,	Nr. 26—29	Fr. **4.20**
	Nr. 30—35	Fr. **5.20**
Töchtersonntagsschuhe,	Nr. 26—29	Fr. **5.—**
	Nr. 30—35	Fr. **6.—**
Knabenschuhe, solid beschlagen, Nr. 30—35 Fr. **5.50**	Nr. 26—29	Fr. **4.50**
	Nr. 36—39	Fr. **6.80**

Rud. Hirt, Lenzburg.

Zà 1243 g

Cacao De Jong.

Seit über 100 Jahren anerkannt
erste holländische Marke.
Gegründet 1870. [1327

Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstl. Geschmack, feinstes Aroma. — **Höchste Auszeichnungen.**

Vertreter: **Paul Widemann, Zürich II.**

(H 2760 G) 1374

Ein dankbares Geschenk (H 6200 Lz) [1008

bilden garantierte

Uhren, Gold- und Silberwaren

die Sie in unserm neuest. Gratis-Katalog (ca. 1250 photogr. Abbildung.) in reicher Auswahl finden.

E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN
Kurplatz Nr. 27

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen **Nr. 10.** September 1909.

Fisch-Vergiftung.

Vergiftungen durch Nahrungsmittel sind heutzutage keine zu seltene Sache. Sie sind aber keineswegs etwas völlig Neues, man braucht ja bloß an die Vergiftungen durch Schwämme und Beeren zu denken, die heute noch auf dem Lande häufiger sein dürften als in der Stadt und dort sehr, sehr alte Bekannte sind. Gäbe es in den Städten nicht die peinlich genaue Ueberwachung des Marktes und die strengen Vorschriften für Nahrungsmittelhändler und Nahrungsmittelerzeuger, dann würde allerdings die Zahl der Vergiftungen durch den Genuß von verdorbenen Würsten, Fleisch, Konserven, ja selbst durch Milchgenuß eine bedenkliche Höhe erreichen.

Vergiftungen durch Fischfleisch sind naturgemäß dort am häufigsten, wo dieses am meisten gegessen wird, und das geschieht wieder dort, wo die Fische am billigsten sind: also vorwiegend an der Küste. Womit freilich nicht gesagt sein soll, daß Fischvergiftungen nicht auch in den Binnenländern vorkommen können. Sind sie hier auch seltener, so übertreffen sie doch in der Regel die an der Küste auftretenden Fälle an Gefährlichkeit. Dies rührt daher, daß die Fischvergiftungen hier meist ganz anderer Art sind als dort. Durch den weiten Weg, den das Fischfleisch vom Fangorte aus zurückzulegen hat, ist in der heißen Jahreszeit schon an und für sich die Möglichkeit einer Fäulnis desselben gegeben; bleibt es dann noch am Bestimmungsorte einige Zeit liegen, bevor es verkauft wird und in die Küche wandert, so ist die Gefahr noch gestiegen. Der Genuß von Nahrungsmitteln, die in Fäulnis übergegangen sind, ist nämlich — darüber bedarf es wohl nicht vieler Worte — nicht nur unappetitlich, sondern lebensgefährlich, weil durch sie das Fäulnisgift in den Organismus des Menschen gelangt. Ein sehr großer Teil der Fischvergiftungen, die in der Großstadt vorkommen, ist nun nichts anderes als eine solche Vergiftung durch verfaultes Fleisch. Berüchtigt in dieser Hinsicht sind die Fische, die aus den großen Flüssen Rußlands stammen und von dort eingesalzen versendet werden. Vor

dem Einsalzen genossen, ist das Fleisch dieser Fische vollständig ungefährlich, ein Beweis dafür, daß es nicht von allem Anfang an giftig ist. Das Gift der eingesalzenen Fische kann übrigens auf eine sehr einfache Art unschädlich gemacht werden: es bedarf hierzu nur einer Abkochung in siedendem Wasser. Die Vergiftung äußert sich schon in leichten Fällen in brennenden Halsschmerzen, Atem- und Schluckbeschwerden, ferner in einer eigentümlichen Färbung, die die Gegenstände in der Umgebung des Erkrankten anzunehmen scheinen. Es sieht genau so aus, als gehe von ihnen ein gedämpftes rot- oder gelbschimmerndes Licht aus, als seien sie alle verdoppelt worden. In schweren Fällen ändert sich das Bild. Die Atembeschwerden steigern sich zu Erstickungsfällen; dazu gesellen sich häufig schwere Krämpfe und noch manches andere. Die Lebensgefahr bei einer solchen Fischvergiftung ist eine eminente, fast die Hälfte der Erkrankten geht zugrunde.

Wohl zu unterscheiden von dieser Art der Fischvergiftung ist eine andere, auf die der allgemeine Name weit besser paßt. Bei ihr handelt es sich nämlich nicht um eine Vergiftung durch verdorbenes Fleisch, wie sie ja auch durch Würste und andere Fleischnahrung hervorgerufen werden kann, sondern um ganz spezifische Gifte, die sich in den betreffenden Fischen finden. Es besteht hier ein ähnliches Verhältnis wie bei den Schwämmen; nur sind bei diesen die giftigen Arten viel zahlreicher als bei den Fischen. Außerdem gibt es aber Fischarten, deren Fleisch für gewöhnlich giftfrei und bekömmlich ist; nur in einzelnen Fällen enthalten sie ein ziemlich gefährliches Gift. Wahrscheinlich rührt dies von einer schweren ansteckenden Krankheit ihres Organismus her, bei der unter der Mitwirkung von Bakterien das Gift entsteht. Es findet sich dann meist zum größern Teile in den Eingeweiden des Fisches, denen somit die größere Gefährlichkeit zukommt. Unter den bei uns genossenen Fischen sind es nur ganz wenige Gattungen, die durch das in ihrem Fleisch enthaltene Gift verhängnisvoll werden können. Es sind dies manche Aale, ferner Schellfische und Stockfische und vor allem die Barbe. In den Tropenländern ist die Zahl der giftigen Fische, darunter auch viele, die immer und unter allen Umständen giftig sind, eine bei weitem höhere. Auch in Japan sind sie zahlreicher als bei uns, ein Umstand, der dort umsomehr ins Gewicht fällt, weil die Fische in den niederen und mittleren Klassen der Bevölkerung den Hauptbestandteil der Nahrung bilden. Besonders giftig ist das Fleisch eines Fisches: des Igelfisches, das von Selbstmordkandidaten als Mittel zur raschen Beförderung ins Jenseits verwendet wird. Der Verkauf dieser Fische ist übrigens gesetzlich verboten.

Bei den Vergiftungen mit Fischen, die an und für sich giftig sind, sind die Krankheitserscheinungen wesentlich andere als bei denen mit

fauligem Fischfleisch. Sie bestehen in der Hauptsache in Brechdurchfällen, die bald sehr heftig, bald in gelinderer Form auftreten. Der Krankheitsverlauf ist im allgemeinen etwas stürmischer als bei den Vergiftungen, von denen oben die Rede war, dafür aber auch weniger gefährlich. Todesfälle im Gefolge solcher Vergiftungen sind nicht allzuhäufig.

Schließlich muß noch erwähnt werden, daß Fischvergiftungen manchmal auch bloß durch die Methode des Fischfanges bedingt sind. Es werden nämlich bisweilen zur Betäubung der Fische vor dem Fange — also lediglich zur Erleichterung desselben — Gifte angewandt, die nicht nur auf den Fisch, sondern auch auf den Menschen ihre Wirkung üben, namentlich dann, wenn er mit dem übrigen Fleische die Eingeweide des Fisches verzehrt.

Fischvergiftungen sind niemals harmlos; es sollte deshalb niemals, wenn ein diesbezüglicher Verdacht besteht, mit dem Herbeiholen des Arztes gesäumt werden. Bevor dieser kommt, muß der Kranke, sei es durch Brechmittel, sei es durch bloße mechanische Reizung des Schlundes, zum Erbrechen gebracht werden. Einen sicheren Schutz zur Verhütung solcher Vergiftungen gibt es natürlich nicht. Daß beim Einkauf von Fischen streng darauf gesehen werden muß, daß die Ware frisch ist, ist nach dem Gesagten wohl selbstverständlich.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Reissuppe mit Tomaten. Man nehme 1 Liter Bouillon, wenn sie kocht, schütte 250 Gramm gebrühten Reis hinein und lasse ihn darin langsam halb weich werden. Sechs große Tomaten werden mit kochendem Wasser übergossen, dann zieht man die Haut ab, schneidet sie in zwei Teile, nimmt die Samenkörner heraus, wiegt die Tomaten fein, tut sie an die Suppe und läßt alles zusammen auf schwachem Feuer fertig kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man eine Prise Pfeffer und ein Stück frische Butter hinzu.

*

Sellerie-Suppe. Zwei große gereinigte Sellerie werden in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft und mit zwei Kochlöffeln voll Mehl bestreut; dann dämpft man sie noch eine Zeit lang, füllt mit der nötigen Fleischbrühe auf und läßt sie fertig kochen, würzt gehörig und treibt sie durch ein Haarsieb, rührt drei Eigelb und etwas süßen Rahm dazu und richtet sie über in Butter gebackenen Croutons an;

eine gekochte Sellerie wird ebenfalls zu Croutons geschnitten und beigegeben.

*

Blumenkohlsuppe. Der Blumenkohl wird nicht allzuweich gekocht, die Blume alsdann in einzelne Röschen zerlegt und warm behalten. Der Strunk wird durch ein Sieb gestrichen und mit dem zur Suppe nötigen Quantum Blumenkohlwasser aufgekocht. Dann rührt man von einem Löffel Paidol oder sehr feinem Gries mit etwas Milch ein glattes Teiglein an, kocht es mit der Suppe etwa zehn Minuten lang, würzt letztere noch mit etwas Salz und Muskatnuß, richtet sie über zwei Eigelb, ein Stückchen frische Butter und einige Tropfen „Maggis Würze" an und gibt sie mit den Blumenkohlröschen zu Tisch.

*

Filetbraten oder Schlachtbraten, englischer Braten oder Spickschoß (Roastbeef). 2½ — 3 Kilo Schlachtbraten oder Schoß gut abgelagert, werden in folgender Marinade über Nacht oder einige Tage an kühlem Ort oder auf Eis aufbewahrt, die Sehnen des Bratens werden abgeschnitten, mit grünem Speck gespickt, 1 Glas Madeira oder guten Wein, Wurzelwerk, Kräuterbouquet gewürzt, das Mark einer Citrone, 2 Löffel Olivenöl oder Rinderschmalz daran, mit Butter rasch angebraten auf beiden Seiten, die Marinade dazu, in heißem Ofen ca. 50—80 Minuten gebraten, unter öfterem Uebergießen des Bratenjus, damit der Saft nicht anbrennt, der Braten wird warm gestellt, an den Saft 2 Eßlöffel feines Mehl oder 1 Löffel in Wein aufgelösten Ararout oder Maizena, etwas Liebigs Fleischextrakt und Bouillon, Citronensaft, Madeira gekocht, abgefettet, passiert, anstatt Mehl ꝛc. kann Vorratssauce genommen werden.

*

Garnierte Leberreste. Die Reste einer gebratenen oder auf beliebige andere Weise zubereiteten Kalbsleber werden nebst einem entgräteten und gewässerten, milchenen Hering (die Milch ist ein gutes Bindemittel) fein gewiegt und mit einer Prise gestoßenem Pfeffer und einem Löffel zerlassener Butter oder Felt, oder in Würfeln geschnittenem und ausgebratenem Räucherspeck gut gemischt. Man gibt die Masse in eine tiefe Schüssel und garniert sie reich mit Feldern von eingelegten Preißelbeeren, gehackten Pfeffergurken, geschabtem Meerrettich und Mixed-Pickles, die durch Ketten von nebeneinander gelegten Kapern abgeteilt werden.

*

Speck. Durchzogenen Speck in dünne Scheiben schneiden und

in etwas Fett auf dem Feuer schnell gelb braten, ein Spiegelei darüber und zu Sauerkraut servieren.

*

Ragout von kaltem Braten. Man röste in etwas Fett Mehl nach Gutdünken schön gelb; zuletzt röste man noch einen Teelöffel voll klein geschnittene Schalottenzwiebeln ein wenig mit. Lösche mit guter Fleischbrühe ab, gieße ein wenig Weißwein oder Essig zu, würze mit Citronenschalen, Pfeffer und Muskatnus und lasse es eine Viertelstunde kochen. Lege den in Vorlegstücke geschnittenen Braten hinein und lasse abermals eine Viertelstunde kochen. Mit Hinzutnn von einigen Champignons oder Kapern kann man das Ragout wesentlich verfeinern.

*

Navarin printanier. 5—6 Schafsrippli in heißer Butter dünsten, etwa 1 Stunde lang, und damit kochen, Thymian, Lorbeer, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz, weiße Rüben, Zwiebeln, Pois-verts, Bohnen, feine Kräuter und Tomatensauce, dann Alles zusammen servieren.

*

Kohl auf Vegetarierart. Ein schöner, großer Kohlkopf wird gehobelt oder fein geschnitten und in Fett, in welchem eine fein geschnittene Zwiebel gedämpft wurde, gegeben. Der Kohl wird nun mit Salz bestreut und gut durchgeschüttelt, 1—1½ Glas Wasser zugegossen und zugedeckt eine halbe Stunde gedämpft, dann mit Mehl bestäubt und unter öfterem Schütteln in einer weiteren halben Stunde gar gedämpft. Beim Anrichten kräftigt man das Gemüse mit einem Güßchen Maggis Suppenwürze.

*

Gemüserolle. Von einem großen Weißkohlkopf werden die großen Blätter abgelöst, in kochendem Salzwasser abgewellt und kalt abgeschreckt. Aus halb Kalb-, halb Schweinefleisch bereitet man eine Farce, ebenso kocht man 40 Gramm Reis in Salzwasser halb gar, dünstet 6 Tomaten, streicht sie durch und mischt sie unter den Reis nebst etwas Butter und einem Eigelb. Man streicht auf die Blätter erst Fleischfarce, dann Reismasse, rollt sie gut auf und umbindet sie. Man legt die Gemüserollen in Butter, dünstet sie hellbraun, fügt dann Bouillon und Gewürz, eine gelbe Rübe und die Kohlherzchen daran und dünstet sie gar. Die Brühe wird durchgestrichen und über die Kohlrollen gegossen, die mit gerösteten Kartoffeln serviert werden.

*

Blumenkohl. Man kocht einen festen, weißen Blumenkopf im ganzen in Salzwasser gar, läßt ihn abtropfen, legt ihn auf eine feuer-

feste Schüssel oder eine Reifform und verrührt ein Viertelliter sehr fetten, süßen oder dicken, sauren Rahm mit 125 Gramm geriebenen Parmesankäse und einer Tasse Tomatenpüree, nebst etwas Currypulver, gießt dies Gemisch über den Blumenkohl und läßt ihn damit im Ofen noch etwa 20 Minuten gut durchziehen, ohne daß die Sauce ins Kochen kommt.

*

Spinatklöße. 120 Gramm Butter werden leicht gerührt, nach und nach rührt man 4 Eier dazu, ebenso einige Handvoll roh gehackten Spinat, den man gut ausgedrückt und in Butter gedämpft hat. Dann röstet man kleine Brotwürfelchen in Butter, gibt sie nebst einigen Löffeln Mehl zum Spinat, würzt mit Salz und etwas Pfeffer, formt runde Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe oder Salzwasser. Vor dem Servieren kann man sie noch mit heißer Butter übergießen.

*

Saure Kartoffeln. Nehme ca. 500—600 Gr. frischen oder geräucherten durchzogenen Speck, zerschneide ihn in schöne Scheiben, zerschneide eine große Zwiebel in Scheibchen, gebe etwas Butter in die Pfanne, dann die Speckscheiben und Zwiebel dazu, dämpfe den Speck goldgelb und gebe dann die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu, Wasser, etwas Salz, 1 Lorbeerblatt und etwas Tomaten, läßt es gut kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Es schmeckt sehr gut und ist billig.

*

Selleriesalat. Reinige einige große Selleriekköpfe, nimm die schönsten grünen Blätter davon und lege sie ins Wasser. Dann bringt man die Sellerie eine halbe Stunde ins kochende Wasser, läßt sie darnach auf einer Serviette trocknen und schneidet sie würflig. Gib die Blättchen dazu nebst Salz und Essig, schüttle alles einigemal herum, lasse den Essig ablaufen, gib Oel und Pfeffer dazu, menge gut, und der Salat ist fertig.

*

Russischer Kaviarsalat. Man kann zu diesem Salat nur den feinsten Kaviar nehmen und muß 250 Gramm Kaviar in einer Porzellanschale mit der Reibekeule so lange rühren, bis die Masse grauweiß erscheint, was etwa nach 60—80 Minuten der Fall ist. Man streicht die Kaviarmasse durch ein Sieb, fügt allmählich zwei Löffel feinstes Salatöl, zwei fein geriebene Schalotten und den Saft zweier kleiner Citronen hinzu. Mit diesen Zutaten muß der Kaviar solange gerührt werden, bis sie sich völlig mit ihm verbunden haben. Alsdann kocht mnn 10 schöne Salatkartoffeln und 8 Eier, schält beides

und schneidet beides in feine Streifen, legt diese abwechselnd in die Salatschüssel und gibt die Kaviarmasse darüber. Der Salat muß drei Stunden ziehen und wird mit gerösteten Semmelschnittchen gereicht.

*

Eier in Sauerampfersauce. Eine Handvoll Sauerampfer hackt man, dämpft sie in Fett, staubt Mehl daran, vergießt mit Wasser oder Fleischbrühe und würzt die Sauce dann mit Salz, Zucker, Essig, etwas Pfeffer, läßt sie aufkochen und schlägt so viel frische Eier als man nehmen will, eines neben das andere in die siedende Sauce, läßt noch fünf Minuten leise sieden, dann legt man mit einem Löffel die Eier auf eine Schüssel und gießt die Sauce darüber. Mit gekochten Kartoffeln gibt dies ein gutes Abendessen.

*

Zwiebelsauce. Für 4 Personen werde ein Stückchen Kochfett von Eigröße heiß und 4 fein würflig geschnittene Zwiebeln darin gelb gemacht, ein gehäufter Eßlöffel Mehl eine Weile darin gerührt und mit Wasser zu einer glatten, hinlänglichen Sauce abgerührt. Man lasse dann nach Geschmack Salz, Essig, 1 Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und 1 Teelöffel Liebigs Fleischextrakt durchkochen, stelle die Sauce vom Feuer, rühre sie mit einem Stückchen Butter und nach Belieben mit einem Eidotter ab, und richte sie über oder zu gekochten Kartoffeln an. Bei einem solchen Gericht wird man kein Fleisch vermissen.

*

Pflaumen-Kompott. Recht reife Pflaumen legt man in ein Sieb, übergießt sie mit kochendem Wasser, läßt es sofort wieder ablaufen, schält die Haut der Pflaumen ab, beseitigt die Kerne, bestreut sie reichlich mit gestoßenem Zucker, einer Obertasse kaltem Wasser und läßt sie zugedeckt langsam weichdünsten. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft noch dicklich einkochen und gießt ihn dann über die Pflaumen. Man kann auch nach Belieben etwas ganzen Zimt und einige Nelken mitkochen lassen.

*

Pflaumentorte. Man bereitet einen guten Mürbeteig aus 325 Gramm Mehl, mit dem man 250 Gramm Butter abbröselt, d. h. zwischen den Händen ganz fein verarbeitet, fügt dann 45 Gr. Zucker dazu, sowie ein halbes Weinglas voll Wasser und 1 Löffel Rum. Dieser Teig wird in eine kleinere und eine größere Hälfte geteilt. Die größere wird ausgerollt und ungefähr 1 Centimeter stark auf ein gut geschmiertes Tortenblech gelegt, ein Rand von Teig aufgesetzt und die Torte nun mit schön reifen abgezogenen Pflaumen dicht belegt. Die Pflaumen

halbiert man, entfernt die Kerne und wälzt sie in gestoßenem Zucker. Zuletzt legt man von dem übrigen Teig ein Gitter über die Torte, streut Zucker und Zimt darüber und bäckt sie bei mäßiger Hitze dreiviertel bis eine Stunde.

*

Gebrühte Citronentorte. Es werden 10 Eigelb mit 250 Gramm feinem Zucker schaumig gerührt, dann gibt man das Abgeriebene von 4 Citronen, sowie den Saft von zwei Citronen und den Schnee von 6 Eiern dazu. Nun legt man ein mit Butterteig bestrichenes Blech aus und bäckt den leeren Boden halbfertig. Gibt dann die erst fertiggemachte Citronenmasse darauf und bäckt die Torte vollends.

*

Chokolade-Auflauf. 125 Gramm geriebene Chokolade wird mit ebensoviel geriebenen süßen Mandeln, 200 Gramm Zucker und acht Eigelb, glatt gerührt, der Schnee der Eier daran gegeben, in eine gut gestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gegeben und etwa eine Stunde bei langsamem Feuer gebacken.

*

Einen köstlichen Trank bei Hals- und Brustleiden, bei Influenza und Fieber, bereitet man sich auf folgende einfache Art. Man nimmt ein Glas heißes Wasser, rührt 2—3 Löffel voll Honig hinein und läßt den Saft einer halben Citrone hineinträufeln. Man wiederholt diesen gesunden Trank nach Belieben, auch noch vor dem Schlafengehen und alle Uebel schwinden in der kürzesten Frist.

*

Natürliches Heftpflaster. Bei den öfters vorkommenden Verwundungen der Haut will sich die Wunde besonders in der rauhen Jahreszeit trotz angewandter Reinlichkeit und Sorgfalt nicht schließen. Das englische Heftpflaster, das man bei derartigen kleinen Wunden anwendet, ist schon durch das lange Nachtragen in der Tasche nicht einwandfrei und oft nur geeignet, den Heilungsprozeß zu verzögern. Aus der Praxis habe ich als ein vorzügliches Heftpflaster für alle schlechtheilenden Wunden die unter der Schale roher Eier befindliche dünne, weiße Haut schätzen gelernt. Beim Lostrennen der dünnen Haut von der Schale ist Vorsicht nötig. Durch das an der Haut haftende rohe Eiweiß klebt das Pflaster fest auf die Wunde. Wunden, die lange nicht heilen wollen, waren nach kurzer Zeit tadellos verheilt.

*

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen