Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 49

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. 49. 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, 5. Dezember.

Inhalt: Gedicht: Tagesereignisse. — Schlechte Zeiten. — In der Dienstbotensache. (Schluß.) — Das Kochfräulein. — Wirkung der höheren Schulung auf die Frau. — Sprechsaal. — Feuilleton: Aus dem Tagebuch eines armen Seelchens. — Wo ist der Weg? (Fortsetzung.)

Beilage: Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten der Redaktion.

Tagesereignisse.

Es ist kein Tag so tot und leer,
Daß nicht ein Sehnen in ihm wär',
Daß nicht ein süßes, mildes Lied
Wie Märchenklingen zu uns zieht,
Daß nicht ein Träumen, hold und zart,
Zum Tröster schwerer Stunden ward,
Daß nicht erbarmend uns're Hand
Gelegenheit zum Geben fand.

Noch war kein Tag so kummerschwer,
Der hoffnungslos verklungen wär':
Denn abgrundtief und unbewußt
Schläft selbst im herbsten Leid noch Lust,
Und diese Lust erwächst, erblüht,
Gleich einem Licht, in Nacht erglüht:
Denn alles Glück wird erst befreit
Durch Sehnsucht und durch Seelenleid. —r.

„Schlechte Zeiten." *)

Von einer Berner Hausfrau.

Unter dem Titel „Schlechte Zeiten" brachten Sie neulich in Ihrem geschätzten Blatte die Notiz, daß sich auf dem Betreibungsamte die Zahlungsbefehle in erschreckender Weise mehren. Erlauben Sie einer Hausfrau aus dem bürgerlichen Mittelstande, die Gedanken, welche sich ihr beim Lesen obiger Notiz aufdrängten, an dieser Stelle auszusprechen.

Es ist betrübend, daß auch im Mittelstande viele schlechte Zahler vorkommen. Woher mag das rühren? Wer trägt wohl die Schuld daran? Wie ist es möglich, daß Beamte mit einem jährlichen Einkommen von 4—6 und mehr Tausend Franken ihre Einnahmen und Ausgaben nicht in Uebereinstimmung bringen können, geschweige denn einige Notpfennige auf die Seite zu legen vermögen? Wer braucht da zu viel Geld, der Ehemann oder die Frau? Das ist schwer zu beantworten. Hier ist's der Mann, dort die Frau, und an manchem Orte sind es wohl beide. Es wird in Beamtenkreisen sehr viel über die Verhältnisse gelebt, weil man mehr scheinen möchte, als man ist. In vielen Fällen trägt die Frau die Hauptschuld, weil sie nicht rechnen kann, und es ihr in den meisten Geschäften mit dem Bezahlen zu bequem gemacht wird. „Nur gegen bar" müßte die Parole aller Geschäftsleute und Handwerker heißen! Vor allem sollten die Abzahlungsgeschäfte verboten sein, ebenso die sogenannten Extratage mit Serienverkäufen und allen andern derartigen Kniffen gewisser Warenhäuser. Mit der „Rabatt-Komödie" müßte aufgeräumt, dafür sollten die Preise entsprechend herabgesetzt und durchwegs Barzahlung verlangt werden.

Solange die Leute alle möglichen, oft unnötigen Toiletten und Luxusgegenstände auf Kredit „kaufen" können, wird es immer Frauen geben, die der Versuchung nicht widerstehen können, wenn ihnen aus einem Schaufenster eine „reizende" Bluse, ein hübscher Gürtel, oder was es sonst sei, entgegenlacht. Sie treten in das betreffende Geschäft, sind sehr hochnasig und wählerisch, schließlich wünschen sie eine Auswahlsendung ins Haus. Durchs Dienstmädchen wird das „Nichtgewünschte" zurückgeschickt, mit dem Bescheid, „Madame kommt dann bezahlen." In Wirklichkeit denkt aber eine solche Madame noch lange nicht ans Bezahlen. Um sich vor derartigem Beschwindeln zu bewahren, könnten die Geschäftsinhaber bei Auswahlsendungen an nicht als ganz gute Zahler bekannte Kunden einfach eine gewisse Anzahlung verlangen. Bei einem solchen System würden vielleicht doch die Frauen mit sich und ihrer Kasse zu Rate gehen, bevor sie in leichtsinniger Weise Schulden machen würden. Manche letztjährige Bluse würde noch wieder getragen und mancher Hut, wenn schon nicht ganz „dernière création", dürfte auch noch Gnade finden vor den Augen seiner Besitzerin.

Es gibt leider verhältnismäßig wenige Frauen, die den Mut haben, die Mode zu ignorieren. Alle, auch die extravagantesten Modetorheiten müssen nachgeäfft werden; die verrücktesten Hutformen und die entstellendsten Haarfrisuren werden „schön" gefunden und getragen. Sogar den Kindern, vom Baby bis zum Backfisch, wird eine Menge unnötiger Kram umgehängt, und diese jungen Menschen alle wären doch am hübschesten in natürlicher Einfachheit. Und was heutzutage die Kinder schon alles mitmachen müssen! Tanzstunden können nicht früh genug genommen werden, um die nötige Grazie zu erlangen. Zur Coiffeuse schleppt man schon die kleinen Kinder. Das Kopfwaschen der letzteren haben unsere Mütter früher selbst besorgt. Aber Mädchen mit dem Strickstrumpf in der Hand, sieht man fast nur noch ausnahmsweise! Solche Auslagen und noch viele derartige könnten doch füglich vermieden oder wenigstens teilweise verschoben werden.

Aber es braucht tatsächlich ein wenig Mut dazu, auf diese angenehmen Bequemlichkeiten Verzicht zu leisten; denn gar schnell werden die nicht mit dem Strom Schwimmenden von „lieben" Nachbarinnen mitleidig belächelt, wenn nicht gar auf der Straße „geschnitten". Auch in Geschäften, in denen man nicht persönlich bekannt ist, fühlt man bisweilen einen ganz deutlichen Unterschied in der mehr oder weniger artigen Bedienung — je nach der Toilette — die man trägt. Ist man sehr einfach gekleidet, wagt man's z. B. im Hochsommer ohne Handschuhe vor ein solches, die Kunden nach dem Aeußern taxierendes Ladenfräulein zu treten, wird man meistens kühl-höflich oder aber sogar herablassend um sein Begehr gefragt. Kommt man ein ander Mal vor das gleiche Fräulein in eleganterm Gewand, so wird einem gescharwänzelt bis zur Uebertreibung. Warum sich nicht über solche Flegelhaftigkeiten hinwegsetzen? Einigermaßen gebildete Frauen können das gewiß. Also, Ihr Frauen und Mütter, kehrt zur Einfachheit zurück! Erniedrigt nicht Euch und Eure Kinder zu Affen! Ihr leistet dadurch Niemanden bessere Dienste als Euch und Eurer Familie!

(Fortsetzung folgt.)

*) Dieser, dem „Bund" Nr. 536 entnommene Artikel verdient speziell in Frauenkreisen die weiteste Verbreitung und keine ernstlich denkende Leserin wird dem darin Gesagten die vollste Würdigung versagen können. Solche Wahrheiten mögen da oder dort peinlich berühren, es ist aber bitter nötig, sie auszusprechen und zwar sollen sie überall zu Gehör gebracht werden, weil die tatsächlichen Verhältnisse auch sozusagen jeden Orts zutreffen.

In der Dienstbotensache.

(Fortsetzung.)

„Wie weise du sprichst, Regine", meinte Frau Anna bewundernd. „Ich habe wirklich noch nie über all das so nachgedacht, ich hätte auch keine Muße gehabt mit meiner großen Familie und der vielen Arbeit, die mir beständig über den Kopf zu wachsen drohte. Ich und meine Mädchen hatten immer genug zu tun, das tägliche Pensum abzuwickeln von morgens früh bis abends spät. Zu besonderen Gefühlsäußerungen kam es jeweilen nur in den Momenten, da in uns plötzlich der Wunsch aufstieg, uns wieder zu trennen, und daß dann dieser Austausch von Gefühlen nicht sehr zart und schonend erfolgte für gewöhnlich, das ist richtig. Verglichen mit deiner Zartfühligkeit muß ich schon mein Benehmen gegenüber meinen Mägden als dasjenige

einer recht fühllosen und sogar groben Person bezeichnen. Aber — bis anhin wußte ich eben von nichts anderem, meine Mutter z. B. machte es ebenso. Sie, die als Witfrau dem großen Geschäfte vorstand, mußte über ihre männlichen und weiblichen Angestellten ein strenges Regiment führen, wollte sie Ordnung im Hause haben. Es waren alle Dienstboten gut gehalten, was Lohn, Nahrung und Wohnung betrifft, aber in ein familiäres Verhältnis ließ meine Mutter sich nicht ein, sie sah nur darauf, daß die Arbeit richtig gemacht wurde, das war für sie die Hauptsache. Und so hielt ich es in meiner Haushaltung nachher auch. Daß ich weniger gute Erfahrungen bei dem System machte als meine Mutter, das schob ich den veränderten Zeiten zu. Ich bin trotz allem der Ansicht, daß, weil wir doch unsere Dienstmädchen wegen ihren Leistungen, die wir nun einmal benötigen, in unser Haus aufnehmen, diese ihre Arbeitsleistungen die Hauptsache beim ganzen Handel sind oder sein sollten, es ist ein geschäftliches Verhältnis wie ein anderes. Ich sehe nicht recht ein, warum besondere Gefühle, Rücksichten und Bedenken hinein verwickelt werden sollten. Es ginge alles viel glatter von statten, wenn das Dienstverhältnis mehr vom geschäftlichen Standpunkte aus betrachtet würde. Eine Frau sieht ihren Nutzen darin, eine Magd für die Hausarbeit anzustellen und ein Mädchen sieht ihren Vorteil darin, diese Arbeit zu tun und damit Punktum. Daß es für alle Teile gut wäre, wenn über die Bedingungen, unter denen die Arbeit geleistet werden soll, mehr Klarheit herrschte in Form von Gesetzesparagraphen, das glaube ich schon, es gäbe weniger Streit, Aerger, Verdrießlichkeiten aller Art. Hätten die Männer über die Frage zu entscheiden gehabt, sie hätten gewiß schon lange Gesetze darüber erlassen. Das ist unser Unglück gewesen, daß wir Frauen zu viel freie Hand dabei hatten, so riß eine unendliche Unordnung ein. Eine jede Hausfrau, eine jede Dienerin handelt mehr oder weniger nach ihrem Kopf und das ist nicht vom guten."

„Aber beschämend wäre es eben doch, wenn wir uns von den Männern noch Vorschriften in der Dienstbotenfrage machen lassen müßten. Ich möchte mir trotz allem selber helfen und das rechte herausfinden. Mein Mann zwar, dem ich einmal mein Leid klagte, erklärte mir, daß ich einfach zu gut sei mit den Mädchen, das verständen diese, die an derbe Behandlung gewöhnt seien, nicht, oder sie deuteten es unrichtig und machten es sich gelegentlich zu nutze. Und ich wollte sie doch durch gutes Beispiel zu feinerer Lebensart erziehen."

„Ach was, feine Lebensart! Das ist für die Mädchen ein hohler Begriff, mit dem sie nichts anzustellen vermögen. Es ist so etwas Aehnliches wie der Familienanschluß, den die einen Mädchen verlangen und wirklich einzelne Hausfrauen zu bieten versprechen. Im Grunde genommen hängt die ganze Zusammengehörigkeit in der Luft. Ich wünsche mir keinen solchen Anschluß oder Anhang. Wenn einmal meine Kinder alle aus dem Hause sind, verheiratet oder sonst selbständig, und mein Mann und ich allein noch daheim, dann nehme ich eine Stundenfrau, die täglich gegen bestimmten Entgelt ihre bestimmte Arbeit verrichtet und uns für die übrige Zeit allein und ungestört läßt. Das wäre für mich die ideale Dienerin, die außer dem Hause wohnte und ihre eigene Familie hätte, so daß ich weder für ihre Unterkunft, noch für ihre Unterhaltung zu sorgen brauchte. Und so wird es sicherlich einmal werden in der Zukunft. Die Dienerinnen werden ihre Arbeitszeit selber bestimmen und in den freien Stunden ihre eigenen Herrinnen sein. Es fällt mir ein, daß meine Schwägerin mir einmal aus Brüssel schrieb, ihre Köchin arbeite nur bis abends 6 Uhr, zu welcher Zeit sie regelmäßig verschwinde, da sie dann frei sei. Von Amsterdam, wo sie später wohnte, erzählte mir die gleiche Dame, daß die Dienstmädchen stets einen bestimmten Nachmittag und Abend in der Woche für sich hätten, an denen sie gar keine Arbeit zu verrichten brauchten. Man müsse sich eben darnach einrichten. . . ."

Hier wurde die Sprechende unterbrochen durch den Eintritt von Frau Reginens Gatte. Das Gespräch nahm eine andere Wendung und die Freundinnen kamen nicht mehr auf das berührte Thema zurück. Nur das eine sagten sie sich noch, daß es ihnen beiden gut getan habe, sich einmal auszusprechen in der Sache, da man dabei doch eher etwas klarer in seinen eigenen Ansichten sehe, wenn auch sonst weiter nichts erreicht worden sei.

— Ende. —

Das Kochfräulein.

Wir möchten die Aufmerksamkeit der jungen Mädchen, die ihr Brot in Stellungen in Familien verdienen wollen, auf einen Beruf lenken, der Tausenden auskömmliche Lebensstellungen zu schaffen geeignet ist: den Beruf der Köchin. Dieser gehört zu den wenigen Berufsarten, in denen die Nachfrage das Angebot übersteigt. Eine gute Köchin ist heutzutage ein sehr begehrter Artikel, keine andere Hausangestellte wird so gut bezahlt, keine mit mehr Rücksicht und Freundlichkeit behandelt als sie. Gegen den Beruf selbst können nur Standesvorurteile herrschen. Würden sich doch die Mutigen finden, die sich darüber hinwegsetzen! Der einmal betretene Weg würde gewiß ein viel begangener werden. Arbeit schändet in keiner Form. Und ist es nicht eine hohe Aufgabe, für das leibliche Wohl der Menschheit zu sorgen? An die Stelle der Köchin wird das Kochfräulein treten. Es ist Deutschland, das hier vorangeht, dort sind die ersten Vertreterinnen der neuen Berufsart bereits vorhanden. Eine junge Dame, die das Kochen perfekt gelernt hat, übernimmt in feinen Herrschaftshäusern die Verwaltung der Küche je nach Uebereinkunft für die Mittags- oder Abendmahlzeit oder für beide Mahlzeiten. Entspricht eine andere Anordnung beiden Parteien besser, kommt vielleicht das Kochfräulein einmal täglich und präpariert während einer bestimmten Zeit alle Gerichte für den ganzen Tag, so daß die Speisen nur noch auf das Feuer gestellt und gekocht werden müssen. Das Kochfräulein kommt und geht wie eine Bureauangestellte; unter Umständen kann sie verschiedenen Herrschaftshäusern ihre Dienste widmen und sich je nachdem die Arbeitsleistung als eine stündliche oder tägliche vergüten lassen. Mit der groben Küchenarbeit hat das Kochfräulein ebensowenig zu tun wie jede andere Herrschaftsköchin; das ist Sache des Haus- oder Küchenmädchens. Wo der Versuch bis jetzt gemacht wurde, soll er zur Zufriedenheit der Herrschaften ausgefallen sein, die sich unter dem Regiment des feinen Kochfräuleins bedeutend wohler fühlten als unter der Tyrannei der meist launischen und sehr anspruchsvollen Köchin, deren Lohnansprüche von Monat zu Monat eine Steigerung erfahren. Versuche sich also jede junge Dame, die ihren Unterhalt verdienen will, und der die Tätigkeit in einem Haushalt zusagt, in dem praktischen Beruf eines Kochfräuleins.

Die Wirkungen der höheren Schulung auf die Frau.

Einer der interessantesten Vorträge, die auf der Jahresversammlung der „British Association" in Winnipeg gehalten wurden, war der des Professors H. E. Armstrong über die körperlichen Unterschiede der Geschlechter und die Wirkungen der höheren Erziehung auf die Frauen. „Kein Problem", sagte Professor Armstrong, „kann sich an Wichtigkeit mit dem der Zukunft unserer Rasse vergleichen. Schon Herbert Spencer hat mit großem Nachdruck auf die Tendenz hingewiesen, welche die Entwickelung der Individualität auf das Körpersystem haben muß, die Tendenz, die Fruchtbarkeit einzuschränken. Er hat auch vor den üblen Folgen starker geistiger Tätigkeit namentlich auf Frauen gewarnt. Es ist behauptet worden, daß höhere Erziehung in den Vereinigten Staaten von Amerika die Wirkung gehabt hat, die Frauen unfruchtbar zu machen. Die höhere Erziehung ist demnach ein Hemmnis auf dem Wege zur Heirat.

Derjenige Wesenszug der Zeit, der am beunruhigendsten wirkt, ist die Auflehnung des Weibes gegen seine Weiblichkeit und sein Anspruch, in jeder Beziehung dem Manne gleichgestellt zu sein. Es kann keinem Zweifel unterliegen: wenn einmal der große Kampf der beiden Geschlechter eintritt, und es ist zu fürchten, daß er bald eintreten wird, so wird die Frau unterliegen und wird in ihrem Sturze den Mann mitreißen; denn sie wird unvermeidlicherweise aufhören, jene spezifisch weiblichen Funktionen auszuüben, durch welche sie sich bisher im Gleichgewicht erhalten hat."

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 10572: Wie denken Erfahrene von der Gattenwahl? Ich möchte mit Vernunft vorgehen, so daß ich später nichts zu bereuen habe. Nun liest man und hört man, daß die Eheleute vollständig harmonieren müssen, um eine glückliche Ehe zu erzielen. Ich habe die Wahl zwischen zwei Bewerbern, die ich beide hochschätze und die mir sehr sympatisch sind. Der eine ist etwas nervöser ungeduldiger Art, ein selbständiger Denker, der mein eher ruhiges und gelassenes Wesen nicht selten in innere Aufregung bringt durch seinen aparten Gedankengang. Dagegen fühle ich, daß er mich geistig bereichert. Der Andere harmoniert mehr mit meiner Art, er ist auch ruhig und gelassen. Wir sind schon oft einen Abend beisammengesessen, ohne etwas Bestimmtes besprochen zu haben. Er macht auf's Liebenswürdigste Kartenspiele mit meiner Tante, die davon hoch entzückt ist. Ich selber kann dem Kartenspiel keinen Geschmack abgewinnen und so sitze ich still mit meiner Handarbeit beschäftigt und langweile mich etwa oder ich vertiefe mich so in meine Handarbeit, daß ich eine an mich gerichtete Frage überhöre. Ist der andere Bewerber da, der noch weitläufig in die Verwandtschaft gehört, so ist die Tante nicht befriedigt, er ist ihr zu lebhaft; er spielt nicht Karten und die Denkarbeit, die sich aus den Gesprächen mit ihm ergibt, ermüdet sie. Sie ist ihm daher nicht gewogen und findet, daß er nicht zu mir passe, auch wenn ich es jetzt meinen sollte. Was halten erfahrene Menschenkenner davon? Um gütige Meinungsäußerungen bittet

Eine junge Leserin.

Frage 10573: Kann die Gärtnerei einem jungen Mädchen von zarter Konstitution als auskömmlicher und befriedigender Lebensberuf empfohlen werden? Es war planiert, daß meine Pflegetochter und Patenkind sich zur Arbeitslehrerin ausbilden sollte. Sie mußte aber den regulären Lehrgang infolge Ueberanstrengung unterbrechen. Es war für sie zu viel bis nachts zwölf Uhr den Aufgaben obzuliegen und auch die Augen wurden angegriffen. Es wird mir nun angeraten, das Mädchen zur Gärtnerin ausbilden zu lassen, da dies ein sehr schöner und gesunder Beruf sei, bei dem ein schönes Geld verdient werden könne. Wenn dies sich wirklich so verhält und die Kosten sich nicht höher stellen als bei der Arbeitslehrerin, so wäre ich geneigt, nach dieser Richtung meine Auslagen zu machen. Bevor ich aber einen bindenden Entschluß fasse, möchte ich noch die Meinung Erfahrener hören. Für gütige Belehrung dankt zum Voraus herzlich

Eine Unerfahrene.

Frage 10574: Kann ein Vater nicht verpflichtet werden, seinem intellektuell zurückgebliebenen Kind eine Spezialerziehung geben zu lassen, wenn seine Verhältnisse dies gestatten? Der Knabe ist jetzt sechzehn Jahre alt. Er hat von der Schule nicht besonders viel profitiert. In seiner Art still und eher etwas bedächtig oder schwerfällig, ist er aber zu jeder Dienstleistung willig im Geschäft und im Haushalt, auch ist er sehr gewissenhaft. Ich meine, daß er bei einer Spezialerziehung sehr viel gewinnen würde. Ich habe mich auch ernstlich dafür verwendet. Mein Mann scheut aber die Kosten und ich kann über mein eingebrachtes Vermögen nicht verfügen, wenn der Mann nicht damit einverstanden ist. Es ist meinem Mann auch von anderer Seite zugeredet worden, er läßt sich aber nicht bestimmen. Ich leide sehr unter diesem Verhängnis, um so mehr, als der Vater Ursache hätte, gerade diesem Kind das Leben nach Möglichkeit zu erleichtern.

Eine bekümmerte Mutter

Frage 10575: Wie kann ich eine Kette von echten Perlen reinigen? Abreiben mit weichen, warmen Tüchern war erfolglos, die Perlen blieben schmutzig. Für guten Rat dankt bestens

Leserin in G.

Frage 10576: Wie kann ich den Stockfischen den häßlichen Geruch nehmen?

Unkundige in M.

Frage 10577: In zwei hohen, schlanken Blumenvasen bekommt das Wasser sehr rasch einen schlechten Geruch und die Stiele der Blumen werden schleimig, was bei anderen Vasen nicht der Fall ist. Was mag die Ursache sein? Und wie kann man dem Uebel abhelfen? Für guten Rat dankt bestens

Junge Hausfrau in U.

Frage 10578: Ich werde beim Frisieren immer so müd, daß ich die Arme fallen lassen muß. Was läßt sich gegen diesen unangenehmen Zustand tun?

E. W. in R.

Antworten.

Auf Frage 10535: Weintrufe ist das Produkt, welches man durch Destillieren der Weinhefe erhält. Alle Weine, ganz besonders die jungen, setzen im Faß und in den Flaschen stark ab. Diesen Satz, welcher je nach der Farbe des Weines entweder einen gelben oder rotblauen Brei bildet, nennt man Weinhefe und ist zusammengesetzt aus Zucker, Weinsteinsäure, Asche, Farbstoff, Tannin 2c. 2c.; alles Stoffe, welche in der Apotheke verwendet werden. Dieser Bräu wird vom Weinhandel gesammelt und dem Destillateur zum Destillieren gegeben; das Produkt heißt dann, wie schon gesagt, Weintrufe oder auch Weintrufenbranntwein. Wichtig ist es aber, daß Sie das Produkt ächt bekommen und wenden Sie sich dafür am besten an eine gute Weinhandlung. Die Nachahmungen sind nämlich häufig.

A. R. P.

Nochmals auf Frage 10535: Unter Weintrufe versteht die werte Antwortgeberin Weintrufenbrannt-

wein, welcher aus der Weintrufe gewonnen wird. Es gibt auch Trusenbranntwein von Apfel- und Birnenmosttrufe, das kennt jeder Landwirt. Zum Einreiben für die betreffende Krankheit soll es also Weintrusenbranntwein sein, in Weingegenden gut erhältlich, auch in jeder Apotheke. Erste Fragestellerin.

Auf Frage 10542: Die neue Kochmethode „Koche mit Luft, brate ohne Fett" mit der neuen Bratpfanne Sanogres hat überall das größte Interesse erregt. Der Grundgedanke dieser neuen Kochart ist der, daß beim Braten alle Säfte und nahrhaften Bestandteile des Fleisches dem Braten erhalten bleiben und nicht als Dampf verloren gehen. — Der Artikel eignet sich ganz besonders als Weihnachtsgeschenk, da die Bratpfanne sauber ausgeführt ist und die ganze Handhabung sehr leicht zu erlernen ist. — Die Bratpfannen Sanogres sind bei P. W. Steinlin, Haus- und Küchengeräte-Geschäft, Rorschacherstr. 1 in St. Gallen, erhältlich, wo sie jederzeit ohne Kaufzwang besichtigt werden können. Auf schriftliche Anfrage werden umgehend Prospekte, Preislisten und Adressen von Haushaltungen, die die Bratpfanne mit Erfolg verwenden, versandt. P. W. Steinlin.

Auf Frage 10552: Es ist jedenfalls möglich, das Bild nach Wunsch umzuändern. Wie es gemacht werden soll, kann natürlich erst nach Einsicht desselben gesagt werden. Es empfiehlt sich für die Arbeit W. F.

Auf Frage 10554: Es ist mir nicht recht klar warum Ihre Mutter nur nach zwei extremen Seiten hin ihre Lebensweise einrichten soll. Es gibt zwischen dem täglichen zweistündigen Spazierengehen und dem beständigen Aufenthalt im Hause noch einen Mittelweg, der die verschiedenen Parteien befriedigen und der alten Frau eher wohltun könnte. Daß ein weites Wandern Tag für Tag im Winter bei allem Wetter einer ältern Frau, die nicht eine sehr kräftige Konstitution hat, mehr schaden als nützen müßte, liegt auf der Hand. Die Dame kam jedenfalls öfter durchnäßt, erkältet und ermattet heim. Aber warum sich nachher ganz ins Haus sperren und auch die einzelnen schönen, windstillen Wintertage durch das Fenster der Wohnstube vorüberziehen sehen, anstatt in kurzem Laufe die reine, vom Sonnenlicht durchstrahlte Luft, die für kranke Lungen eine Wohltat ist, einatmen zu gehen? Was die Mutter strenge vermeiden muß, sind Wind, Staub, Nebel und nasse Füße, ebenso das zu lange Gehen und das Herumstehen. Länger als eine Stunde spazieren gehen im Winter ist für eine ältere Frau eher schädlich als nicht, oft aber erfrischt ein Gang von einer viertel oder einer halben Stunde ja schon prächtig. Uebrigens frage ich mich, ob bei uns zu Lande eine so genaue Grenze zwischen Winter und Sommer gezogen werden könne, so daß man an einem bestimmten Tage sich in die winterliche Gefangenschaft zu begeben habe, um dieselbe im Frühjahr auf einen gewissen Termin wieder zu verlassen. Wir haben im Winter unter Föhneinfluß manchmal Tage, die an den Frühling mahnen und haben im Gegenteil oft während den Sommermonaten solche, die recht winterlich anmuten, an denen man sich gründlichst erkälten und sich einen Schnupfen holen kann, die Hauptsache scheint mir die zu sein, sich nach den Umständen, d. h. nach dem Wetter und den Temperaturgraden zu richten und eigene Ueberlegung walten zu lassen, um das gesundheitlich Richtige zu tun, sei es dann nach einer Schablone vorgezeichnet oder nicht. H. B.

Auf Frage 10555: Die Frage ist erledigt. Für die freundlichen Anerbieten wird herzlich gedankt. Die Fragestellerin.

Auf Frage 10562: Ein Kochbuch für Alpenspeisen gibt es meines Wissens nicht. Die Erzeugnisse der Alpwirtschaft ermöglichen eben nicht eine solche Mannigfaltigkeit, daß man ein Spezialrezeptbüchlein damit füllen könnte. Unzweifelhaft wird aber die „Koch- und Haushaltungsschule" sich Ihre Wünsche notiert haben. Ich habe diese Aufmerksamkeit schon mehrfach erfahren dürfen. Leserin in N. b. A.

Auf Frage 10563: Die Kochkiste ist eine wahrhaft ideale Hilfe für die Küche. Das System ist ein und dasselbe, nur die Ausstattung ist verschieden. Unsere bäuerlichen Ahnfrauen steckten die vorgekochten Speisen in die massigen Federbetten, wo sie, da keine Hitze verloren gehen konnte, leise fortkochten und warm blieben bis man von der Feldarbeit heim kam. Susanne Müller baute diese Idee im sogenannten Selbstkocher aus. Tausende von solchen Apparaten sind im Gebrauch. Der hohe Anschaffungspreis desselben hat dann der einfachen Kochkiste gerufen, welche von jeder Hausfrau mit den einfachsten Mitteln selbst hergestellt werden kann. Die landwirtschaftliche Haushaltungsschule in Radolfzell leitet ihre Schülerinnen zur Herstellung und zum Gebrauch der Kochkiste an. B.

Auf Frage 10563: Zu den zahlreichen Systemen von Kochkisten, mit denen die rührige Industrie unsere Hausfrauen im Laufe der Zeit beschenkt hat, gesellt sich jetzt wieder eine neue, die wesentliche Verbesserungen und bedeutende Vorzüge aufweist. Die Ideal-Kochkiste Bessra besteht aus einem zylindrisch geformten Blechmantel; anstatt der bisherigen runden Kochtöpfe kommen halbierte oder gevierteilte Topfformen aus durchaus feuerfestem Porzellan, welche die beste Ausnützung der heißesten Kochstelle ermöglichen, zur Verwendung. Durch diese besondere Topfform wird eine bedeutende Ersparnis an Brennmaterial erzielt. Die Kochkiste ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von 2, 3, 4, 5, 6 bis 8 Speisen, und zwar derart, daß die nach altüblicher Art zum Kochen vorbereiteten Speisen nach geringer Vorkochzeit in die „Ideal"-Kochkiste gestellt werden, in welcher sie dann zum Genusse fertig werden. Die sauberen, wunderhübsch ausgestatteten Kochtöpfe, welche selbst auf offenem Feuer unbedingt haltbar sind, können, aus der Kochkiste entnommen, direkt auf den Tisch gebracht werden. Wunderhübsch ist die Anwendung der Halb- und Vierteltöpfe zu einer Menage. Ein praktischerer Essenträger ist nicht zu denken; der Isoliermantel hält das Essen stundenlang kochheiß, resp. die Speisen kochen darin gar, und wird hierfür speziell eine kleine Kochkiste geliefert. Auch für Badeaufenthalt und Picknicks, auf der Jagd und im Manöver kommt dieser leicht transportable Gegenstand in Betracht. Sein billiger Preis sichert ihm einen großen Absatz. Der Apparat funktioniert wunderbar und liefert die Speisen besser als alle sonstigen Einrichtungen, während die Hausfrau sich vormittags von der Küche frei machen kann. Diese ideale Kochkiste wird in der Porzellanfabrik Bofinger & Co., Kloster-Bessra (Kreis Schleusingen) hergestellt. K. Z.

Auf Frage 10564: Ich bezog s. Z. Emballagestoffe bei der Firma Hans Hürzeler in Langenthal und bin in jeder Beziehung vorzüglich bedient worden. Leserin seit lange.

Auf Frage 10565: 225 Gr. fein gestoßene oder gemahlene Haselnußkerne, 300 Gr. gestoßener Zucker, das Weiße von zwei Eiern, acht Zwiebäcke, 3/4 Tasse Wasser. — Zucker, und Haselnüsse werden mit dem Wasser über dem Feuer gerührt; dann gibt man dem gestoßenen Zwieback und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und backt, wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, auf mit Wachs bestrichenem Blech, mit einem Theelöffel aufgesetzte kleine Plätzchen. Das ist auch ein altes Rezept und ich hoffe, daß es Ihnen gute Dienste leiste. Abonnentin in W.

Auf Frage 10566: Meine langjährige Erfahrung hat mich belehrt, daß gegen das Schwitzen und Frieren der Schaufenster einzig und allein die Ventilation hilft. Sowie bei meinen Fenstern die Außenluft im Raum des Schaufensters Zutritt hat, hört das lästige Schwitzen und Frieren der Fenster auf. „Hohe" Abonnentin.

Auf Frage 10566: In erster Linie liegt der Fehler denklich an der Konstruktion der Schaufenster; dieselben sollen vom Ladenlokal aus vollkommen dicht verschlossen sein, so daß gar keine Feuchtigkeit hineindringen kann und auch die Temperatur ungefähr die gleiche wie im Freien ist. Wo dies nicht tunlich ist oder nicht genügt, versucht man die Fensterscheiben mit Glycerin einzureiben. Etwas kaustische Soda zwischen Doppelfenster gelegt, wird meistens das Anlaufen verhindern, aber vielen Leuten ist der Geruch unangenehm. Fr. M. in B.

Auf Frage 10567: Solcher Verkehr stößt auf gerechtfertigte Bedenken; jedenfalls braucht es sehr viel Umsicht, Zurückhaltung und Taktgefühl, um den sich verbergenden Gefahren aus dem Wege zu gehen. Fr. M. in B.

Auf Frage 10567: Liebende, die auf endliche Vereinigung hofften und nun vor dieser Unmöglichkeit stehen, werden, wenn schriftlicher und persönlicher Verkehr fortbestehen, eben Liebende bleiben! Ein Freundschaftsverhältnis dürfte sich nach und nach herausbilden, falls der persönliche Verkehr gemieden würde. Hoffnungslose Liebe müßte selbstlos genug sein, das Eingehen einer Ehe des anderen zu verstehen oder zu billigen. Die Freundschaft könnte auch fortbestehen, sollte das Dritte zum Bunde sich eignen. Fr. M. in Th.

Auf Frage 10567: „Und der Mensch versuche die Götter nicht", heißt es. Ein fester Schnitt ins Fleisch ist besser, als eine ewig eiternde Wunde. C. Z.

Auf Frage 10567: Die Erfahrung lehrt, daß eine Freundschaft zwischen zwei tiefempfindenden Personen verschiedenen Geschlechts nur in den seltensten Fällen ohne schwere Seelenkämpfe auf dieser oder jener Seite auf die Dauer aufrecht erhalten werden kann. Ganz kritisch ist es, wenn der Verkehr teilweise schriftlich und teilweise persönlich gehalten werden will. Man sollte zwar denken, daß in vorgerücktem Alter wenigstens, ein solches Verhältnis möglich sein sollte. Wer das meint, dem geht eben die Erfahrung ab. Nicht das Alter spricht in solchen Dingen das entscheidende Wort, sondern das Temperament. Auf diesem Gebiet kann man ja täglich große Ueberraschungen erleben. D. H.

Auf Frage 10568: Wenn die Mutter bei des Vaters Ableben testamentarisch Nutznießerin und Verwalterin des väterlichen Nachlasses geworden ist, so muß sie den volljährigen Kindern auf deren Begehren jederzeit den Nachweis leisten, daß das Vermögen noch vorhanden ist und daß nur die Zinsen abgehoben worden sind. Wenn minderjährige Kinder da sind, muß das Waisenamt deren Rechte wahren. Diejenigen Kinder, die zu Ausbildungs- oder Aussteuerzwecken diese oder jene Summe vorbezogen haben, müssen sich dies an ihrem späteren Erbe abrechnen lassen, so daß alle gleich gehalten sind. Söhne oder Töchter, die Jahre lang daheim ihre volle Arbeitskraft eingesetzt haben, ohne dafür einen bestimmten Lohn erhalten zu haben, sind der Erbteilung vorgängig für ihre Leistungen angemessen zu entschädigen. D. H.

Auf Frage 10568: Alle Kinder sollten natürlich gleich gehalten werden, doch bestehen darüber keine genaue Vorschriften. Beim Tode des Vaters sollte ein amtliches Inventar aufgenommen werden, und dabei festgestellt, wie viel jeder Kindesteil beträgt. Von diesem Teil bezieht die Mutter die Zinsen und muß dagegen den Unterhalt der Kinder tragen, bis zu deren Volljährigkeit und wenn notwendig, darüber hinaus. Sie unterliegt dabei den Bestimmungen, die für jeden Verwalter gelten, ist also für Schaden aus grober Fahrlässigkeit haftbar; nach meinem Dafürhalten hat sie auch regelmäßig Rechnung zu stellen. Für minderjährige Kinder verlangt dies die Vormundschaftsbehörde, für volljährige Kinder können diese selbst einen Einblick in die Verwaltung verlangen. Die Studienkosten der Söhne sind denselben auf die Erbteilung hin als Vorempfang zu belasten; ebenso die Aussteuern der verheirateten Töchter. Sie selbst können neben Wohnung und Kost einen kleinen Lohn beanspruchen; ob Fr. 10 oder Fr. 20 per Monat genug sind, kommt auf die Verhältnisse an. Im ganzen scheint es mir, daß das Gesamtvermögen im Laufe der Zeit kleiner geworden ist, und daß aus diesem Grund jetzt mehr geknausert wird. Fr. M. in B.

Auf Frage 10569: Versuchen Sie mal ganz prima Schweineschmalz. Sie werden damit bessere Erfahrungen machen. Fr. M. in B.

Auf Frage 10569: Butter und Palmin ist keine gute Mischung für Schmalzgebackenes. Entweder Sie brauchen Palmin allein, oder Sie verwenden eine Mischung von eingekochter Kuhbutter mit gutausgebratenem Schweinefett. Dann muß das Fett rauchheiß sein, wenn man das zu Backende hineingibt, auch dürfen nur wenig Stücke auf einmal in die Pfanne kommen, damit das Fett nicht zu stark abgekühlt wird. X.

Auf Frage 10570: Wenn die Pflanzen aus dem Treibhaus ins Wohnzimmer verbracht werden, wo infolge der Ofenheizung und der Gasbeleuchtung trockene Luft herrscht, so haben die Gewächse zuerst eine kritische Uebergangszeit durchzumachen. Wenn die Art nicht gar zu zart ist und den Blättern täglich Feuchtigkeit zugeführt wird, auch regelmäßig frische Außenluft dazu kommt, so werden sie sich mit der Zeit wieder erholen. K. E.

Auf Frage 10571: Die Läufer werden gründlich geklopft und ausgebürstet und dann mit feinem, buchenem Sägmehl, das mit Salz vermischt und mit Salmiakwasser befeuchtet wurde, Stück für Stück gründlich durchgebürstet, mit frischem Wasser klar abgeschwemmt und zum Trocknen aufgehängt. Wenn es aber nicht die Not erfordert, so wartet man mit dieser Prozedur bis zur besseren Jahreszeit. Im Winter vermischt man Teeblätter oder rohes Sauerkraut mit Salz und bürstet den Läufer mit einer starken Reisbürste kräftig durch. Natürlich ist der Läufer vorher gründlich vom Staub zu befreien, am besten vermittelst eines Staubsaugers. X.

Auf Frage 10571: Läufer werden tüchtig geklopft und gebürstet. Hilft auch dies nicht mehr, so kann man probieren, sie zu waschen, aber in den meisten Fällen wird man wenig Freude daran erleben. Fr. M. in B.

Feuilleton.

Aus dem Tagebuch eines armen Seelchens.

(Fortsetzung.)

Und dennoch bin ich nun meines Liebsten Braut! Ich möchte es laut in alle Welt hinausjubeln! — — und kann doch nur in stummer Seligkeit die Hände falten und heimlich in mich hinein träumen, daß niemand mein Glück sieht. —

Wie das so schnell gekommen ist? — Wir hätten uns wohl nie und nimmer gefunden, wenn Jupiter Pluvius sich nicht unser erbarmt und uns einen kleinen Wolkenbruch auf den Pelz geschickt hätte.

Im Volksgarten war's, in einem verschwiegenen Winkelchen am Wasserfall, wohin ich mich zurückgezogen hatte, um mich einmal ungestört ausheulen zu können, weil „er" mir wochenlang beharrlich aus dem Wege ging.

Diesmal aber war er mir nachgeschlichen und hielt sich hinter einem Rosenrondell verborgen. Und als nun der Himmel, anscheinend gerührt über das Gießbächlein meiner Tränen, seine Schleusen aufzog, stürzte er wie Ziethen aus dem Busche hervor, spannte sein Regendach auf und hüllte mich, ohne lange zu fragen, in den weiten Kragen seines Mantels.

Was blieb mir anders übrig, als mich recht fest an ihn zu schmiegen, damit der Schirm auch ihm Schutz vor dem Unwetter gab? — Und kann mir eine Seele verdenken, daß ich sehr, sehr still hielt, als er mich dann küßte?! — Und wie küßte! — solange der Regen auf den Schirm prasselte, immerzu, immerzu! Bis die Sonne schließlich durch die Wolken hervorlugte und spitzbübisch lachte. Da haben wir dann mitgelacht und uns von neuem geküßt. —

Es war sehr schön! Das schönste aber ist, daß er sich aus Furcht vor meiner „Gelehrsamkeit" nicht an mich herangetraut hat — weil er selbst nämlich auch kein großes Licht ist und nur mit Ach und Krach sein Einjähriges gemacht hat. In Quinta und Quarta ist er sitzen geblieben — wir haben uns also gegenseitig nichts vorzuwerfen!

Er findet meine „geistige Beschränktheit" entzückend und ist felsenfest überzeugt, daß ich einmal ein tüchtiges Hausmütterchen werde. Vorerst aber muß ich bei seinem Mütterchen in die Lehre gehen. Und dann soll Hochzeit sein!

*

Alles aus! * — alles aus! — — *

Von meinem Liebsten verlassen — durchs Examen gefallen —

All die süße Seligkeit der letzten Monate, die heimlichen Küsse im Dämmerdunkel des Volksgartens, die heißen Liebesworte — Lug und Trug alles!

Zwei lange Wochen hatten wir uns nicht gesehen, weil ich für's Examen büffeln mußte. Denn Tante Carola stellte mir Zwangsjacke und Besserungsanstalt in Aussicht für den Fall, daß ich zum dritten Male mit „Ungenügend" und „Aeußerst mangelhaft" hängen bliebe. Sie fühle sich nicht verpflichtet, mich noch länger unter ihrem Dach zu beherbergen, zumal sie demnächst heiraten und sich ihr junges Eheglück nicht durch die Sorge um mich und durch meine lästige Gegenwart verkümmern lassen wolle! —

Als sie vor einigen Tagen zu ihrer Busenfreundin zum Kaffeeklatsch ging, wo sie stets bis zum späten Abend zu hecheln pflegte, warf ich meine Bücher beiseite und kniff schleunigst aus. Ich hatte solche Sehnsucht nach meinem Liebsten, mit dem ich wegen seinem Onkel und meiner Tante nicht korrespondieren durfte.

Ganz heimlich im Vorübergehen wollte ich ihn sehen, wenn er heimging, und falls er allein war, wollte ich hinter ihm herstürmen, mich an ihn hängen und ihn küssen — als Seelenstärkung für das bevorstehende Examen! —

In einen Winkel der langen Fabrikmauer gedrückt, wartete ich geduldig, bis die Fenster der Bureaus dunkel wurden. Zu meinem Schrecken erschien bald nach mir ein anderes weibliches Wesen, das in meiner nächsten Nähe auf und ab ging und gleich mir sehnsüchtig zu den Bureaufenstern hinüberstarrte. Trotz der ungewissen Helle der Laternen erkannte ich sie sofort: es war Müllers Finchen, unsere Nähmamsell, die mir durch ihr freches Lachen und ihr piepsendes Stimmchen seit langem ein kleines Greuel ist. Jetzt möchte ich sie sogar mit kaltem Blut erwürgen.

Denn als Alfred leise pfeifend und mutterseelenallein das Fabriktor verließ, stürzte das kleine Scheusal ihm mit unterdrücktem Jubelruf entgegen und hängte sich an seinen Arm. Er schlug den Mantelkragen hoch und zog den Hut tief in die Stirn, wohl um nicht erkannt zu werden. — Dieser scheinheilige Heuchler!

Dann küßten sie sich — und ich mußte zusehen! Hätte ich nur Vitriol zur Hand gehabt! Den Beiden wär's schlecht ergangen! Ich war zu allem fähig!

Ein paarmal gingen sie auf und ab. Ganz deutlich konnte ich sein verrücktes Liebesgeflüster und ihr kokettes Lachen hören. Als sie dann in entgegengesetzter Richtung davonwandelten — Arm in Arm und eng aneinander geschmiegt, — schlich ich wie ein Indianer auf Kriegspfaden vorsichtig hinter ihnen her. Sie verschwanden im Dunkel des Volksgartens, und ich blieb stehen und lachte vor Wut und Hohn!

Das war also das klägliche Ende meines ersten Liebestraumes!

Zwei Tage später fiel ich glänzend durch's Examen. Wie war's auch anders möglich, da ich fortwährend an das belauschte Stelldichein dachte und Rachepläne schmiedete! — Meine sämtlichen Antworten müssen das reinste Blech gewesen sein. Ich erinnere mich dunkel an mühsam verhaltenes Gekicher in allen Bänken vor und hinter mir, an ironische Blicke und mitleidiges Achselzucken.

Nach Schluß der Prüfung, als die übrigen Examinandinnen glückstrahlend und selbstzufrieden abzogen, mit Jubel von ihren Angehörigen empfangen, schlich ich wie ein geprügelter Dackel hinterdrein. Ich wußte ja im voraus, was mir daheim bevorstand!

Was dann aber kam, übertraf noch meine kühnsten Erwartungen. — Tante Carola empfing mich an der Haustür mit sauersüßem Lächeln. „Nun?" fragte sie spitz.

(Fortsetzung folgt.)

Feuilleton.

Wo ist der Weg?

Roman von B. v. d. Lancken.

(Nachdruck verboten).

(Fortsetzung.)

Unbekümmert darum, daß das anhängliche Bübchen bei ihrem heftigen Vorwärtsstreben auf den weichen Teppich gepurzelt ist und, sich mit beiden Händchen aufstützend, große Mühe hat, sich wieder zu erheben, ist sie zu ihrem Gatten geeilt, legt die vollen weißen Arme um seinen Hals und beugt sich zärtlich zu ihm nieder, ihn auf die Stirn und beide Augen küssend.

„Wenn Du Dir so viel davon versprichst von dieser Reise, gut, so fahren wir," sagte Scherben, wann soll es dann vor sich gehen, zu wann sind wir eingeladen?"

„In den allernächsten Tagen, schreibt Tante Adeline, also, wenn es Dir paßt, ich bin übermorgen bereit."

„Uebermorgen? Das ist Sonnabend, gut; lassen wir es bei Sonnabend."

Die junge Frau belohnt ihn durch einen besonders zärtlichen Kuß. Dann flattert sie hinaus.

„Nimm die Kinder mit, ich will schlafen," ruft Scherben ihr nach, welcher Ruf zur Folge hat, daß schon zwei Stuben weiter eine helle junge Stimme ihm antwortet:

„Laß sie nur hinaus, ich bin hier, die Türen stehen offen."

Liddy mit dem Brüderchen an der Hand trippelt nun folgsam an dem Vater vorbei durch die nächsten hübsch und behaglich eingerichteten Räume, und Scherbens Augen folgen dem winzigen Menschenpaar mit einem Ausdruck tiefer, zärtlicher Liebe, dann zieht er die Tür ins Schloß, wirft die Joppe ab und streckt sich, eine Zigarre zwischen den Lippen und die Zeitung in den Händen, behaglich auf sein Chaiselongue. Ehe er zu lesen beginnt, wandern seine Augen, dem Rauch seiner Zigarre folgend, durch den wohnlich, elegant und doch einfach eingerichteten Raum über das Bild Gretlis, das auf einer hohen Staffelei hinter seinem Schreibtisch in der Ecke steht. Dann suchen sie die Photographien, die sie als junge Mutter, mit einem, mit beiden Kindern zeigen und bleiben schließlich auf den Bildern der Kinder allein haften. Es sind so reizende, gesunde Geschöpfe, und er sagt sich, daß sein Leben eigentlich erst durch die kleinen blondlockigen Wesen einen wirklichen Wert und Inhalt bekommen hat, durch die Kinder, durch sein Weib nicht. Er macht sich Vorwürfe darüber, aber ändern kann er nichts daran. Es ist da immer so etwas wie ein Gefühl des seelischen Darbens, so eine gewisse Lehre des Herzens, so ein geheimnisvolles, ungestilltes Sehnen, das sich nicht beschwichtigen läßt, das immer wieder aufwacht, wenn es auch wochenlang schläft, daß er meint, es sei gestorben. Aber irgend ein kleiner, geringfügiger Umstand, irgend ein kleiner Anstoß, und es ist wieder da und dauert lange, bis er es wieder zur Ruhe gezwungen hat. Er sagt sich, daß er ein undankbarer Mensch ist, gleichviel, diese Selbsterkenntnis ändert an dem Bestehenden nichts. Seine Ehe gilt vor den Augen der Leute als eine „ideale", welches Wort sehr viele bei so unpassenden Gelegenheiten anwenden, daß man auf den Gedanken kommen könne, sie hätten gar keinen richtigen Begriff von seiner Bedeutung. Auf die Scherben'sche Ehe angewendet, ist es in der Tat so; denn keine Ehe ist vielleicht weiter davon entfernt, das zu sein, was sie eigentlich sein soll, als diese. Wollte man sie richtig charakterisieren, so könnte man sagen: sie ist leidlich glücklich, hierbei käme das „leidlich" auf den Mann und „glücklich" auf die Frau. Scherben hat sein Wort, Margarete glücklich zu machen, eingelöst, so gut er konnte, er umgab sie vom Tage ihrer Hochzeit an mit aller Sorge und Aufmerksamkeit, die nur ein Mann für eine reizende junge Frau haben kann, trotzdem kam es oft vor, daß sie ihn ungeduldig machte bis zur Rücksichtslosigkeit, was er dann später bitter bereute. Er versuchte ihr den Eintritt in den Kreis seiner Verwandten auf jede Weise zu erleichtern, und es gelang ihm auch insofern ganz gut, als alle Welt von der entzückenden Frau begeistert war. Bei alledem, die erste Zeit ihrer Ehe war für Margarete nicht ganz leicht, es ist immer für eine junge Frau schwer, von einer Gesellschaftssphäre in die andere verpflanzt zu werden, und es kamen viele Stunden, in denen Margarete sich zurücksehnte in das Elternhaus und sogar in die stille Pfarre hinter der Sankt Ursula-Kirche.

Scherben hatte seine junge Frau lieb, aber er war doch mehr oberflächlich verliebt, als daß er ihr jenes tiefe Gefühl entgegenbrachte, das über alle anderen Empfindungen den Sieg davonträgt. Die Empfindung, die einst angefangen, für eine andere in seinem Herzen zu erglühen, war ja nie zu einer richtigen Flamme geworden, aber es war ihm damals doch das Bewußtsein gekommen, daß mit der Liebe ein seelisches Verstehen Hand in Hand gehen müsse, wenn daraus jenes Glück geboren werden sollte, das nicht abhängig ist von der Zeit, von äußern Einflüssen und von einer mehr oder minder leicht erregbaren Leidenschaft. Freilich, das war lange her, sechs Jahre, er war der Ueberzeugung, daß er jetzt nichts mehr für seine Schwägerin fühlte, was seiner ehrlichen Treue Gefahr bringen könnte.

Margarete fand sich, nachdem die ersten beiden Jahre vorüber waren, recht schnell in ein reges, geselliges Leben hinein, eine ihr innewohnende Genußfreudigkeit, auch in materieller Beziehung, kam mehr und mehr zum Vorschein, sie hielt auf eine vorzügliche Küche, sie sah gerne Gäste im Hause, und waren sie allein, so lag sie im Zimmer ihres Gatten auf einer Chaiselongue und vertiefte sich in irgend einen Roman, oder sie setzte sich auf Gustavs Knie und scherzte und tändelte mit ihm, spielte mit den Kindern, oder einem niedlichen kleinen Teckel, knabberte Konfekt, rauchte eine Zigarette und wurde müde, sobald Scherben ein ernstes Gespräch anfing oder ihr irgend einen Artikel über Kunst und Wissenschaft vorlas.

Anfangs hatte er den Versuch gemacht, ihr Interesse an guter, gediegener Lektüre zu wecken, aber der Versuch mißlang gänzlich und führte, als Scherben darin fortfuhr, schließlich zu einem Zwist, in dem sich die Ehegatten rückhaltlose und nicht gerade schmeichelhafte Geständnisse machten. Gretli erklärte halb weinend und halb trotzig, daß er ihr vorkomme wie ein „Narr", und Gustav hielt nicht mit der Meinung zurück, daß ihre „Oberflächlichkeit", ihr „materieller Sinn" und ihre „Gleichgültigkeit" ihm eine Qual sei. Hierauf sprachen sie einen Tag lang nicht miteinander, und schließlich fand die Versöhnung statt, die in allen Ehen unerläßlich ist, wenn das ganze Zusammenleben nicht in die Brüche gehen soll. Der gegenseitigen Zärtlichkeit tat dies keinen Abbruch, und wenn die kleinen Zwiste sich auch wiederholten, sie waren einander doch gut, Scherben und sein blondes Gretli. Trotzdem fühlte Scherben immer deutlicher, daß sich eine Kluft auftat zwischen ihm und dem blühenden, rosigen Weibe, und daß sein Herz, sein Geist, seine Seele würden darben müssen neben ihr. Immer, ein ganz langes Leben!

Im Winter pflegten sie drei Wochen nach Berlin zu gehen; durch den Abgeordneten ihres Kreises, einen Grafen Rosen, fanden sie einen angenehmen Kreis, auch hatte Scherben aus seiner Dienstzeit her noch Verbindungen beim Militär, und die Hauptsache, seine Tante Warnsee lebte dort, unter deren Schutz die junge Frau alle Gesellschaften besuchen konnte, wenn Scherben verhindert war, sie zu begleiten. Für Gretli gab es kein größeres Vergnügen, als ein Souper mit nachfolgendem Tanz mitzumachen, für ihn nichts Besseres, als einen wissenschaftlichen Vortrag oder im Theater ein klassisches Stück oder eine bedeutende Novität auf dramatischem Gebiete kennen zu lernen. So liefen ihre Interessen fortwährend nur nebeneinander her, und wären sie nicht beide, jedes in seiner Art, so vortreffliche Menschen gewesen, so hätten diese Wege sie sehr leicht auseinander führen können. So aber fand sich der eine in den andern, man sah sie stets heiter, liebenswürdig, und das Märchen von der „idealen" Scherben'schen Ehe war fertig.

An alles dies dachte Gustav Scherben, während er jetzt auf seiner Chaiselongue seine Henry Clay rauchte und die Photographien seiner Kinder ansah. Schließlich nahm er, des fruchtlosen Grübelns müde, die Zeitung und die erste Notiz, die ihm da unter der Rubrik „Theater und Kunst" in die Augen fiel, lautete: „Dresden, den 12. Juli: die Königliche Schauspielerin Corona Scherweck hat ihren achtwöchigen Urlaub angetreten und gestern Dresden verlassen, um in ländlicher Abgeschiedenheit Erholung und Erfrischung zu finden!"

Scherben ließ das Zeitungsblatt zur Erde gleiten. Er grollte eigentlich mit seiner Schwägerin, daß sie nie, seit sie gegangen, nach Schorsow gekommen war. Durch seine Ehe, durch die Kinder, war so viel menschlich Bedeutungsvolles und Neues in sein Leben gekommen, daß jene Zeit, wo Corona in seinem Herzen einen Platz innegehabt hatte, ihm in immer weiterer Ferne entrückt war. Das Mühlwerk der Alltäglichkeiten zermalmt oft langsam in uns Gefühle, die wir für unerschütterlich hielten und felsenfest gefügt glaubten, und nur, wenn wir sehr mühsam suchen, finden wir noch hie und da ein Goldkörnlein, das dem Räderwerk entgangen ist.

(Fortsetzung folgt.)

MILKA
VELMA
NOISETTINE
Suchard's
BELIEBTE
ESS-CHOCOLADEN

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Neues vom Büchermarkt.

Gesundheits-Kalender 1910 für die Frauen und Frauenvereine, redigiert von Dr. Körner, mit Beiträgen von Professor Dr. Nietner, Generalsekretär des Deutschen Zentralkomitees zur Bekämpfung der Tuberkulose und Universitätsprofessor Dr. Lehmann, über 100 Seiten stark, mit zirka 100 lehrreichen Abbildungen, 4 in Vielfarbenlithographie ausgeführten Farbentafeln, darstellend: 1. Bakterien und Bazillen (mit 19 Teilfiguren), 2. fieberhafte Hautausschläge (mit 11 Teilfiguren), 3. Brüche und Bruchbänder (mit 10 Teilfiguren), 4. Heilpflanzen (mit 12 Pflanzenbildern), mit doppelfarbig gedrucktem Kalendarium, vielfarbigem Umschlag (Vorder- und Rückseite), Preis inkl. den 4 Farbenkunsttafeln 2c., zusammen nur 50 Pfg., erscheinend im Ettinger'schen Verlag (Wilhelm Ott) in Würzburg.

In seiner Eigenschaft als Mutter und Frau hat das weibliche Geschlecht mit besonderen Erkrankungen immer zu rechnen. Hier wird aus der Feder erfahrener Aerzte das speziell auf dem weiten Gebiete der Gesundheitspflege für Frauen besonders Bemerkenswerte in allgemein verständlicher Sprache und in dezentester Form durch zahlreiche klare Abbildungen vervollständigt und ergänzt, in der allseits so beliebten Kalenderform gegeben und es sollte keine Frau und Mutter und keine erwachsene weibliche Person verfehlen, sich den für das gesundheitliche Wohl der Frauen so lebenslang nützlichen „Gesundheits-Kalender für die Frauen und Frauenvereine" für den bei dem gebotenen überaus reichhaltigen Material an Farbentafeln usw. so sehr billigen Preis von 50 Pfg. zu beschaffen. Auch in den Familien wird der „Gesundheitskalender für die Frauen und Frauenvereine" die besten und vielseitigsten Dienste leisten. Es sei nur auf das so lesenswerte Kapitel über Pflege der Neugeborenen und Erziehung der Kinder 2c. hingewiesen. — Der Verlag hat sich bereit erklärt, unseren Fach-Vereinigungen je für die Bibliothek vollständig gratis und franko ein Exemplar dieser Erscheinung zuzusenden, wenn seitens der Vorsitzenden mittelst Postkarte Wünsche auf Gratiszusendung dem Verlage mitgeteilt werden. Außerdem fließt ein Teil des Brutto-Verkaufserlöses aus dem Plazement des „Gesundheitskalenders für die Frauen und Frauenvereine" in unsere Vereins- bezw. Unterstützungskassen, worauf die Vorsitzenden besonders hingewiesen seien.

„Menschenschicksale". Aus den Papieren einer Samariterin. Von Carola von Eynatten. Stuttgart. Verlag von Max Kielmann, 1909. Broschiert 2 Mk., gebunden 3 Mk.

Das dem Buche vorangesetzte Motto berichtet am besten von dessen Inhalt, oder sagen wir, von dessen Tendenz: „Alles Erdenglück erschöpft sich, nur nicht das Glück eines warmen Herzens, das Mitleid und Mitfreude versteht." Von dem Mitleid, der herzlichen Mitfreude einer warm empfindenden Frauenseele vernehmen wir. Mehr als das, wir lesen von tatkräftigem Eingreifen, von fröhlichem Helfen und von feinfühligem Verstehen jeglichen Schicksals, sei es noch so trübe und schwer, vom Darbieten einer treuen Schwesterhand allen denjenigen, die in Not geraten sind und zuletzt von der Hoffnungsfreudigkeit, die nie erlahmt im Glauben an das Gute im Menschen, möge es noch so versteckt und von Unkraut überwuchert sein. Dies alles lesen wir aus den einfach und lebendig geschriebenen Skizzen heraus, denn die dunkeln Schattenrisse moderner Menschenschicksale sind umsäumt vom hellen Lichte warmer Nächstenliebe. Das ist richtig betätigtes Samaritertum, das ohne Zaudern, ohne Scheu gerade da Hand anlegt, wo es not tut und in einfacher, natürlicher und doch so zart weiblicher Weise den geraden Weg zum Herzen des bedürftigen Bruders sucht und findet. Dieses, ohne Großtuerei geschilderte private Wirken einer einzelnen Frau beweist durch die bloßen, hier erzählten Tatsachen, wie segensreich die Frau auf dem Gebiete der sozialen Fürsorge arbeiten kann, wenn sie Liebe, Vernunft und Tatkraft in sich vereinigt. Das Büchlein sollten alle diejenigen Frauen lesen, die unbefriedigt gelangweilt, ohne Beschäftigung, die ihr Leben ausfüllt, sich nach Arbeit sehnen. Es geht vielleicht der einen oder andern ein helles Licht auf über ihre Bestimmung und über das große Arbeitsfeld, das ihrer wartet in ihrer allernächsten Nähe. H. R.

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

Vorsicht hat nie geschadet, dies sollte sich jeder, auch der gesundeste Mensch sagen und bei der kleinsten Verdauungsstörung: Saures Aufstoßen, belegte Zunge, Magendruck, Appetitlosigkeit 2c. sofort ein geeignetes Mittel, wie es die allein echten Apotheker Richard Brandt's Schweizerpillen sind, anwenden, dann hat man sich nie Vorwürfe zu machen, nachlässig gewesen zu sein. Man achte genau darauf, das echte Präparat mit dem weißen Kreuz in rotem Felde, welches à Schachtel Fr. 1.25 in den Apotheken erhältlich, und keine wertlose Nachahmung zu bekommen. [1183

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

Kinder.
1558] Erholungsbedürftige, schwächliche Kinder finden den Winter über liebevolle Aufnahme b. naturgemässer Behandlung u. zweckmässiger Diät im
Kurhaus Sennrüti, Degersheim (St. Gallen)
870 m ü. M. Schöne, nebelfreie Lage, Gelegenheit zu Schlitten und Ski. Referenzen stehen zu Diensten.
Näheres durch die Leiterin
A. Stoll.

Schuh-
Versandhaus
Wilh. Gräb
Zürich
4 Trittligasse 4
Nur garantiert solide Ware.
Illustr. Katalog gratis und franko
enth. 400 Artikel z. B.

	Fr.
Arbeiterschuhe, stark	7.80
Manns-Schnürstiefel sehr stark	9.—
Manns-Schnürstiefel elegant mit Kappen	9.40
Frauen-Pantoffeln	2.—
Frauen-Schnürstiefel sehr stark	6.40
Frauen-Schnürstiefel elegant mit Kappen	7.20
Knaben- und Töchterschuhe No. 26—29	4.20
No. 30—35	5.20

Versand gegen Nachnahme.
Streng reelle Bedienung.
Franko Umtausch bei Nichtpassen.
Gegr. 1880.
GES. GESCHÜTZT — CLICHÉ DÉPOSÉ
[1153 (Za 1475 g)

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

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

Schwächliche Kinder
1557] finden **vorzüglichen Winteraufenthalt** im **Schul- und Kindersanatorium Dr. Weber,** Arzt, **am Aegerisee,** 750 m ü. M., **Unter-Aegeri** (Kanton Zug). **Centralheizung.** Schulprogramme und Prospekte.
Wintersport.

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei
Terlinden & Co. vorm. H. Hintermeister
1328] **Küsnacht-Zürich.**
Aeltestes, best eingerichtetes Geschäft dieser Branche.
Prompte sorgfältigste Ausführung direkter Aufträge
Bescheidene Preise. Gratis-Schachtelpackung.
Filialen-Dépôts in allen grösseren Städten und Orten der Schweiz.

Für besseres Schuhwerk verwende man bei Schnee
Hochglanzfett 1559
RAS
macht das Leder weich und wasserdicht.

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

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

Der aus den besten Bitterkräutern der Alpen und einem leichtverdaulichen Eisenpräparat bereitete **Eisenbitter** von **Joh. P. Mosimann,** Apoth. in Langnau i. E., ist eines der wertvollsten **Kräftigungsmittel.** Gegen **Appetitlosigkeit, Bleichsucht, Blutarmut, Nervenschwäche unübertroffen** an Güte. — **Feinste Blutreinigung.** [1478
Fördert Esslust **gutes Aussehen** gesunden Teint
Die Flasche à Fr. **2½** mit Gebrauchsanweisung zu haben in allen Apotheken und Droguerien. (H 7100 Y)

Stoff-Büsten
mit verstellbarem Ständer [1555
von Fr. 11.50 an.
Büsten nach Mass.
Illustrierte Preisliste gratis und franko.
Herm. Gräter
Basel, Luftgasse 3
Telephon 1376.

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.

Schützet die einheimischen Produkte!

Passugger

Man befrage den Hausarzt!

Ulricus- Wasser ist das beste Mittel gegen **Influenza, Katarrhe der Atmungs-** und **Verdauungsorgane, Zuckerharnruhr, Gallensteine** und **Leberleiden.** Uebertrifft Ems, Vichy, Selters und Fachingen an günstiger Mineralisation.

Helene (ähnlich Wildungen) bei **Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.**

Fortunatus (stark alkal. Jodwasser) bei **Skrofulose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.**

Belvedra (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei **Bleichsucht, Blutarmut und Rekonvaleszenz.**

Theophil bestes schweiz. Tafelwasser, säuretilgend und Verdauung befördernd. 1560

Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.

A. von Zedlitz und Neukirch, Aus dem Lebensbrunnen. Laiengedanken über Ewigkeitsfragen. Mit Orig.-Buchschmuck. 160 Seiten. Kl. 4°. Agentur des Rauhen Hauses, Hamburg 26. Eleg. geb. Mk. 2.50.

In ihrer herzlichen und warmen Art bietet die durch ihre früheren Veröffentlichungen bekannte Baronin reife und tiefe Gedanken über die verschiedensten religiösen Fragen dar. Zum Leitgedanken ihrer Betrachtungen wählte sie sich Kernworte der Heiligen Schrift, die sie von den verschiedensten Seiten aktuell und originell beleuchtet.

Die Spitzenklöppelei des Erzgebirges. Eine Anleitung zum Erlernen des Spitzenklöppelns, sowie Geschichtliches und Volkskundliches aus diesem Gebiete. Von Paul Brückner. Mit 42 Originalbildern. Preis 2 Mk. Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder direkt von Alfred Michaelis Verlagsbuchhandluug, Leipzig, Kohlgartenstraße 48.

Allenthalben erschließen sich der Frauenwelt Gebiete, die sie in den Stand setzen, ihren Lebensunterhalt ganz oder teilweise zu erwerben. Ein Gebiet, das noch wenig berücksichtigt ist, das ist die Spitzenklöppelei. Diese Kunst ist sowohl ein Vergnügen als auch ein schöner Nebenerwerb. Die Behörden, Schulen und Vereine suchen die Klöppelei zu heben und zu fördern und ihre Bemühungen sind auch nicht ohne Erfolg. Das Klöppeln ist eine Beschäftigung, die weder an den Körper noch an den Geist hohe Anforderungen stellt. Auch mit dem Vorurteil, das Klöppeln sei schwer und nur dort zu lernen, wo es seit Jahrhunderten zu Hause ist, wird immer mehr aufgeräumt. Durch eingehende anschauliche Vorführung der einzelnen Gebrauchsgegenstände, durch gewissenhafte Darlegung jeder einzelnen Arbeit, durch einen methodischen Lehrgang, der aus den leichtesten Verschlingungen zu den schwierigsten Verbindungen führt, ist es dem Verfasser gelungen, auch Fernstehenden die Sache nahe zu bringen.

Frohe Jugend. Hundertein schöne Kindergeschichten von Helene Stökl und Frau Juliane. Mit zahlreichen Illustrationen von Wilh. Rögge. Stuttgart, Verlag von Levy & Müller. — Preis eleg. geb. Mk. 4. —

Der vorliegende Band mit hundertein Geschichten ist den ganz Kleinen gewidmet, die eben erst lesen gelernt haben, und deren Geisteskräfte noch nicht dazu ausreichen, eine längere, ein ganzes Bändchen füllende Erzählung zu bewältigen. Um das Interesse an der Lektüre immer rege zu erhalten, haben es sich die Verfasserinnen angelegen sein lassen, den Stoff für die einzelnen Geschichten den verschiedensten Gebieten zu entnehmen und dadurch den Gesichtskreis der Kleinen zu erweitern. Viel Wert wurde auch darauf gelegt, das Gemütsleben und die Phantasie der jungen Menschenkinder zu befruchten und zu bereichern und ihnen auf diese Weise das tägliche Leben zu verklären. Phantastische sowie Furcht und Grauen erregende Geschichten haben in dem Buche keinen Platz gefunden. Alles ist schlicht und einfach erzählt, wie es das tägliche Leben, bekanntlich der beste Lehrmeister, in Wirklichkeit bietet. Daß sich diese Geschichten auch ganz vorzüglich zum Vorlesen und Nacherzählen eignen, sei nur als selbstverständlich nebenbei bemerkt. Die dem Text beigegebenen äußerst charakteristischen Illustrationen aus der bewährten Feder Meister Rögges werden das Buch den Kleinen noch anziehender und interessanter machen.

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.

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

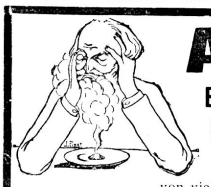
Das goldene Mädchenbuch. Herausgegeben von Luise Glaß, Else Hofmann und Josephine Siebe. Mit zahlreichen Illustrationen von Fritz Bergen und Wilhelm Rögge. Stuttgart, Verlag von Levy & Müller. — Eleg. geb. Mk. 5. —

Für Mädchen von zehn bis vierzehn Jahren gibt es gewiß nur wenige Bücher oder Sammelwerke, die sich in gleich ausgezeichneter Weise wie „Das goldene Mädchenbuch" als fesselnde, unterhaltende und belehrende Lektüre eignen. Wenn sich drei so bewährte Jugendschriftstellerinnen wie Luise Glaß, Else Hofmann und Josephine Siebe zu gemeinsamem Arbeiten vereinigen, dann kann man sicher sein, daß sie etwas Gediegenes und Formvollendetes schaffen. Humor und Ernst kommt in dieser Sammlung von hübschen Erzählungen in gleicher Weise zum Recht, so daß auch eine jede Stimmung das ihr Entsprechende finden wird. Infolge seiner Reichhaltigkeit und Gediegenheit verdient „Das goldene Mädchenbuch" beim Büchereinkauf in erster Reihe Berücksichtigung. Seine luxuriöse Ausstattung macht es als Festgeschenk ganz besonders geeignet.

Die Frauen unseres Landes haben einen natürlich schönen Teint, der aber auch sehr empfindlich gegen strenge Kälte oder Sonnenglut ist. Um dem **Sonnenbrand, Hautsprüngen, roten Hautflecken** und selbst Sommersprossen vorzubeugen, benütze man für die tägliche Toilette die **Creme Simon,** das **Poudre de riz** und die **Savon Simon;** man hüte sich vor Verwechslungen mit andern Cremes. ***J. Simon,*** *59, Faubourg Saint-Martin, Paris,* und in Apotheken, Parfümerien, Bazaren u. Droguerien. [1488

Tafeltrauben, 5 kg-Kistchen Fr. **2.25**
Baumnüsse, 15 kg „ **7.—**
Grüne Kastanien, 15 kg „ **3.75**
(H 5811 O) franco per Post [1530
100 kg **Grüne Kastanien** „ **15.—**
ab Station Lugano.
Stefano Notari's Söhne, Lugano.

Für die Ball-Saison
empfehle ich den geehrten Damen mein **Atelier** für Anfertigung von **Ball-** u. **Gesellschaftstoiletten** nach elegantem Pariserschnitt und Geschmack. [1550
Frau M. Beyreiss-Moritz
Wassergasse 5a, **St. Gallen.**



ASTHMA
Engbrüstigkeit — Beklemmung
Sofortige Linderung mit permanentem Erfolg durch ***Dr. Elswirth's Astmol-Asthma-Räucher-Pulver***
von vielen Aerzten und Geheilten begutachtet.
Gratis-Proben werden durch die **Engel-Apotheke, Frankfurt a. M.,** Grosse Friedbergerstrasse, versendet.
Preis der grossen Blechdosen Fr. 3.— in Apotheken zu haben.
Hauptdepots: **St. Leonhards-Apotheke, Basel; Apoth. Tanner,** äusseres Bollwerk, **Bern; Löwen-Apotheke** am Bahnhof, **Zürich;** :: **Apotheke zu St. Moritz, Luzern** ::
1498

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.

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 prochains le **4 janvier** et **15 Avril.** Le programme est envoyé gratuitement.
(O 494 L) 1458] Directeur des cours: **G. Goeldi,** Professeur.

1561

Wehre dich tapfer!
und zwar hauptsächlich für deine Gesundheit. Als ein vorzügliches und wohltuendes Mittel bei **Erkältungen, Appetitlosigkeit, Leibschmerzen, Magenleiden** etc. hat sich Winkler's
Kraft- [1456 (H 4789 Z)
essenz vorzüglich bewährt. Erhältlich in Flaschen à **Fr. 1.50** und **Fr. 2.50** in Apotheken, Drogerien und Handlungen, wo nicht, direkt franko aus der Fabrik Winkler & Co., Russikon (Zürich).

Arbeit.
Ueber zu wenig Arbeit hat sich in den kommenden Tagen gewiss keine Hausfrau zu beklagen. Sie wird eher darauf sinnen müssen, wie das eine oder andere zu vereinfachen wäre, um allem genügen zu können. Wir geben Ihnen einen guten Rat, statt sich mit der Selbstfabrikation der Weihnachtssüssigkeiten zu plagen, lassen Sie dieselben von der rühmlichst bekannten **Schweiz. Bretzel- und Zwiebackfabrik Ch. Singer, Basel,** kommen. Sie sparen sich dabei viel Mühe und Aerger und geben, wenn Sie alles rechnen, keinen Rappen mehr aus. — Eine herrliche Mischung von 10 Sorten wird Ihnen geboten, wie sie keine Hausfrau besser herstellen kann und kostet ein Postcollis von 4 Pfund netto Fr. 6.— franko durch die ganze Schweiz. [1562
Detaillierte Preisliste auf Verlangen. Zahlreiche Anerkennungen, langjährige Kunden.

Mit Vorliebe
verwendet man zu Einsätzen, Blousen, Ridicules, Cravatten etc. die billigen Seidenstoff-, Seidenband- und Sammet-Resten von
Wwe. Früh & Sohn
zum Schweizerhaus
St. Gallen
welche noch schöne Auswahl in sämtlichen [1534
Garnituren, Knöpfen, Spitzen, Gürtel
Gürtelband, Schnallen, Cravatten
Kragenschoner, Foulards, Echarpes
Schleier, Corsets etc.
haben.

„Lucerna"
1441] **vorzügliche** (Ue 2807 i)
Chocoladen

Franko liefere ich
Fr. 12.60 ein **Herren-Anzug**
zu vorstehend ausserordentlich billigem Preise genügend Stoff — 3 Meter — zu einem recht soliden, dauerhaften Herrenanzug, Kammgarn, Cheviots etc. bis zum hochfeinsten Genre für Herren- und Knabenkleider, Trotteurs für Damen — Damentuche — in enormer Auswahl zu verhältnismässig gleich billigen Preisen; zum mindestens 25 Prozent billiger als durch Reisende bezogen,
Tuchversandhaus Müller-Mossmann, Schaffhausen. 1480
Muster franko.

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

Lily von Muralt, **Hannas Ferien.** Eine Erzählung für Mädchen im Alter von 8—12 Jahren. Zweite Auflage. (107 Seiten, 8°.) Zürich, 1909. Verlag: Art. Institut Orell Füßli. Eleg. gebunden. 2 Fr.— Mk. 1. 80.

Inhalt: In die Ferien. — Beim Ententeich. — Im Wäldchen. — Einkäufe. — Der Geißenpeter. — Ein Regentag. — Ein Besuch. — Stille Freuden. — Gäste. — Weitere Unterhaltungen. — Briefe. — Das Beerensuchen. — Ein Gegenbesuch. — Ein Ausflug. — Böse Nachrichten. — Schluß.

Das allerliebst ausgestattete, in zweiter Auflage vorliegende Büchlein behandelt in einfacher, aber naturwahrer Sprache die Ferienerlebnisse zweier ganz verschieden veranlagter Mädchen. Die Verfasserin weiß sich vollständig in die Denkweise und den Gesichtskreis der Mädchen, für die sie schreibt, hineinzufinden, weiß anmutig und interessant die kleinen Erlebnisse zu schildern und versteht es meisterhaft, erziehend und veredelnd auf den Leserkreis einzuwirken, ohne je in einen lehrhaften Ton zu verfallen.

Briefkasten der Redaktion.

„Hohe" Abonnentin. Besten Dank für Ihr liebes Lebenszeichen. Es ist ja sehr begreiflich, daß man ein altes, lukratives und liebes Geschäft in solch vorteilhafter Lage nicht gern aus der Hand gibt. Wenn aber die Gesundheit dies immer energischer verlangt, so muß man sich schließlich doch in das Unabänderliche schicken. Wir hoffen bald gutes zu hören und schicken beste Grüße zur Höhe.

Junge Leserin in A. Glückliches Alter, das nicht glauben kann, daß auch das Genießen ermüdet, daß ungewohnte Genüsse — und wären es die kostbarsten — mehr Kräfte verbraucht, als die gewohnte strenge Arbeit es tut. Nach einem halben Jahrhundert werden Sie uns verstehen, möglicherweise auch schon früher.

E. L. An der Zunge erkennt der Arzt die Krankheit des Körpers und der Weise die Krankheiten der Seele.

Junge Leserin in A. Die Selbstschau ist nur selten ein erquickliches Studium, und nicht immer dient das treffende graphologische Urteil zur Vervollkommnung des Charakters, denn was uns darin lobenswertes zugesprochen wird, darin bespiegelt man sich wohlgefällig. Die Fehler dagegen, die uns möglichst schonlich und verblümt aufgedeckt werden, machen keinen tiefen Eindruck, nicht so tief, um ganz energisch und beharrlich an die Bekämpfung derselben zu gehen. — Der Spiegel, der uns unbarmherzig die Runzeln im Gesichte zeigt, wird nur zwangsweise benutzt. Der uns aber hübsch rundlich zeichnet mit glatter Haut und rosigen Farben, der ist von alt und jung belagert, es wollen sich alle in ihm besehen.

Frl. L. S. in M. Ihre Bücherbestellung wird gern effektuiert. Das Verzeichnis mögen Sie behalten zur event. weiteren Benützung.

Eifrige Leserin in R. Es ist wahrhaft beschämend und ein schweres Unrecht ist es zudem, daß Eltern von ihren jungen Kindern viel mehr Selbstbeherrschung, Ueberwindungskraft und Charakterstärke verlangen, als sie als gereifte Menschen selber an den Tag legen. Gar nicht zu gedenken ihrer eigenen Jugendzeit, wo die Eltern so schwer mit ihrer Lügenhaftigkeit zu kämpfen hatten und wo das Naschen und direkt diebische Handlungen den Eltern schwere Sorge verursachten. An den noch so jungen Kindern werden diese selben Fehler nun unbarmherzig und unvernünftig gestraft, als ob sie dem bösen Prinzip ganz nud gar verfallen wären und die armen Wesen sollten Meister sein in der schweren Kunst, sofort mit einem teils liebenswürdigen, teils zerknirschten Lächeln, die empörendste, unnatürlichste Strafe zu verdanken. Was man da auf diesem Gebiet oft zu sehen bekommt, das ist haarsträubend und die Frage: Warum solchen Eltern Gewalt gegeben wird über ihre Kinder, brennt in der Seele. Solcher „Warum?" legt uns das Leben täglich vor, ohne daß wir sie zu lösen vermöchten. Wundern muß man sich aber nicht, wenn das lebenserfahrene Alter sehr oft die Kinder besser versteht und gerechter beurteilt als dies bei den Eltern der Fall ist. Wundern muß man sich nicht, wenn die Großeltern um der Enkel und des Friedens willen schweigen und die Kinder sich von dem höheren Alter doch gerechter beurteilt fühlen.

1565 **Ein weitverbreiteter Irrtum** ist die Meinung, daß der Alkohol dem Körper Wärme zuführe. Gerade das Gegenteil ist der Fall. Der Irrtum erklärt sich daraus, daß das sehr schnell vorübergehende Wärmegefühl, das man unmittelbar nach Alkoholgenuß empfindet, über die tatsächliche Wirkung des Alkohols täuscht. Der Alkohol reduziert den Sauerstoff im Organismus und setzt infolgedessen die Körpertemperatur herab, statt sie zu erhöhen. Man friert schließlich nach Alkohol mehr als vorher. Will man etwas genießen, was wirklich und dauernd erwärmt und was zugleich ganz unschädlich ist und auch nicht aufregt, so empfiehlt es sich, Kathreiners Malzkaffee zu trinken. Dieses Getränk enthält keinen einzigen schädlichen und aufregenden Stoff, erwärmt den ganzen Körper behaglich und nachhaltig und ist dabei wohlschmeckend und aromatisch.

Wer probt, der lobt!

und trinkt **täglich** „Kathreiners Malzkaffee".

Er ist wohlschmeckend, gesund und doch billig. — Aber Vorsicht beim Einkauf! Verlangen Sie ausdrücklich „Kathreiner Malzkaffee". [1521

1537

beim Einkauf von

PALMIN.

Es werden vielfach minderwertige Nachahmungen mit ähnlich klingendem Namen unterschoben. Man achte daher genau auf die Marke „Palmin" und den Namenszug „Dr. Schlinck".

Vereinigte Raffinerien Carouge-Genf

Nachf. von H. Schlinck & Co.

Alleinige Produzenten von „Palmin"

M.W. Moderne Leinen-Vorhänge M.W.

garantiert waschecht

Abbildungen u. Preisliste gratis und franko.

Müller-Guex-Co. Winterthur

1568

1200

Garantie für Jedes Paar.
Verlangen Sie bitte Gratis-Preisliste

Ich versende gegen Nachnahme:

Herrensonntagsschuhe, solid u. elegant, Nr. 39—48		Fr. 8.50
Mannswerktagsschuhe mit Haken, beschlagen Nr. 39—48		Fr 9. —
Manneswerktagsschuhe 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. 26—29	Fr. 4.50
Nr. 30—35 Fr. 5.50	Nr. 36—39	Fr. 6.80

Rud. Hirt, Lenzburg.

1243Zä

O. WALTER-OBRECHT'S Krokodilkamm ist der Beste Hornkamm für Haarpflege und Frisur. Ueberall erhältlich. FABRIK-MARKE.

1038

Siedefleisch oder Braten?

Da wird einem die Wahl nicht schwer fallen! Wie soll man aber das Siedefleisch vermeiden können, wenn man Fleischbrühe zu Suppen, Ragoûts, Gemüsen usw. braucht? Sehr einfach, man benütze 1566

MAGGI's Bouillon-Würfel

die, nur mit kochendem Wasser übergossen, sofort feinste, kräftige Fleischbrühe geben!

1 Würfel nur 5 Rp.

Man achte gefl. auf den Namen „MAGGI" und die Fabrikmarke ✚ Kreuzstern!

Dank

seiner ausgezeichneten, stets gleich bleibenden Qualität hat sich Singers Hygienischer Zwieback auf dem Markte den ersten Platz erobert. [963

Singers Hygienischer Zwieback ist unentbehrl. für Magenleidende, leistet vorzügliche Dienste im Wochenbett und in der Kinderernährung.

Aerztlich vielfach empfohlen und verordnet.

Wo nicht erhältlich schreiben Sie direkt an die

Schweiz. Bretzel- & Zwieback-Fabrik
Ch. Singer, Basel.

Garantierte
Präzisions-Uhren
jeder Preislage.
Verlangen Sie Gratiskatalog
(ca. 1400 Abbildungen).
E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN
Kurplatz
Nr. 27.
1545

1047] **Dr. med. E. Jordi in Bern** schreibt: Ich teile Ihnen mit Vergnügen mit, dass ich Ihre alkoholfreien Weine als erfrischendes, angenehmes und gesundes Getränk regelmässig selbst geniesse und sehr oft bei Kranken, speziell bei Kindern mit Erfolg verordne.

Möbelfabrik
Thümena & Co
vorm. Möbelmagazine Ad. Aeschlimann
Permanente Ausstellung
modernster Musterzimmer
Polstermöbel u. Dekorationen.
Feinste Referenzen. Mehrjähr. Garantie.
Schifflände 12 Zürich I Trittlg. 3.
1115

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.**

BESTES SCHWEIZER FABRIKAT

Stahl-

Späne [1532

UNERREICHT in SCHÄRFE und DAUERHAFTIGKEIT.

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen **Nr. 12.** Dezember 1909.

Warum ist Obstgenuß gesund?

Wir lesen: Alles Obst hat zwar sehr wenig nährende Bestandteile. Im unreifen Zustande enthält es Stärkemehl, das sich in zunehmender Reife nach und nach in Fruchtzucker (Lävoulose, Fruktose) umbildet, wodurch die sich anfänglich durch den Geschmack sehr bemerkbar machenden organischen Säuren, meistens Aepfelsäure oder Weinsteinsäure, gemildert oder gänzlich verdeckt werden. Stickstoffhaltige Nährstoffe (Eiweißkörper) sind in allen Obstsorten nur in ganz geringer Menge enthalten. Die stickstofffreien Extraktstoffe bestehen hauptsächlich aus Sektin. Stärke und Fette kommen im frischen Obst in ganz geringen, kaum nachweisbaren Quantitäten vor; wegen des sehr geringen Stickstoffgehaltes und des sehr hohen Wassergehaltes wird das frische Obst meist nur als Genußmittel und nur das Dörrobst als Nahrungsmittel angesehen. Ein Beispiel möge uns den Unterschied der chemischen Bestandteile zwischen frischem und gedörrtem Obst zeigen! Die frischen Aepfel enthalten: 84,8 % Wasser, 0,4 % Stickstoff, 0 % Fett, 7,2 % Zucker, 5,6 % stickstofffreien Extraktstoff, 1,5 % Holzfaser, 0,5 % Asche; die gedörrten Aepfel dagegen enthalten nur 27,9 % Wasser aber 1,3 % Stickstoff, 0,8 % Fett, 42,8 % Zucker, 20,5 % stickstofffreien Extraktstoff, 4,9 % Holzfaser und 1,6 % Asche.

Ganz abgesehen davon, daß schon die Verschiedenartigkeit der Obstsorten eine ziemlich reichliche, dem Geschmack zusagende Abwechslung gestattet, ist das Obst folgender vorzüglicher Eigenschaften wegen sehr schätzenswert: Die im Obstsafte aufgelösten Nährstoffe werden leichter und schneller verdaut und ins Blut übergeführt als die vieler anderer sehr stickstoffreicher Nahrungsmittel. Durch den Gehalt an Fruchtsäuren wirkt das Obst überhaupt wohltätig auf die Verdauung, fördernd auf die Tätigkeit der Absonderungsorgane, erfrischend auf die Blutbeschaffenheit und belebend auf die Säftezirkulation ein. Allerdings ist beim Genusse von rohem Obst die Vorsicht anzuraten, das Obst entweder sauber abzuwischen oder mit Wasser abzuspühlen oder auch zu schälen.

Nicht selten haften dem Obst nämlich kleine Pilzbildungen an, die Anlaß zu verschiedenen Krankheitserscheinungen, z. B. Hautausschlägen, geben können.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Frikassee von Kalbsbrust. Nachdem man die Brust in warmem Wasser gewässert hat, läßt man sie etwa 10 Minuten mit Wasser kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab, trocknet sie auf einem Tuche ab, und haut sie in 5 cm. breite Stücke. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, schwitzt eine Zwiebel und ein Stückchen Lorbeerblatt darin, tut ein paar Löffel Mehl dazu, läßt diese noch einige Augenblicke schwitzen und rührt langsam so viel von dem Wasser, in welchem man die Brust blanchiert hat, dazu, daß man nach dem Aufkochen eine nicht zu dicke Sauce erhält, in die man die Kalbfleischstücke sowie Salz und ein Sträußlein Gewürzkräuter tut und sie langsam weichkochen läßt. Während des Kochens entfernt man den Schaum, nimmt das Fleisch, sobald es gar ist, mit dem Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce mit etwas Weißwein zur gehörigen Dicke ein, legiert sie mit einigen Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft und Sardellenbutter, sowie Liebigs Fleischextrakt ab, und gießt sie durch ein Sieb auf das Kalbfleisch, welches man in eine andere Kasserolle getan hat. Nun fügt man noch kleine Semmelklöße hinzu und haltet das Frikassee bis zum Anrichten im Wasserbad heiß.

*

Weiße Kutteln. Ein Kilo frisch abgekochte Kutteln werden in feine Riemchen geschnitten. In etwas Butter dünstet man sodann eine fein geschnittene Zwiebel und 1—2 Kochlöffel Mehl, fügt unter gutem Rühren Fleischbrühe oder heißes Wasser, sowie Salz und Pfeffer, eine Gelbrübe, eine gespickte Zwiebel, ein Sträußchen Petersilie und zuletzt die Kutteln bei und läßt alles auf kleinem Feuer gar werden. Nachdem die Kutteln angerichtet, läßt man, wenn nötig, die Sauce einkochen, gibt noch einen Löffel Rahm oder Milch, oder etwas Zitronensaft dazu, kräftigt die Sauce mit einem Güßchen Maggis Würze und gießt sie über die Kutteln. Nach Belieben bestreut man das Gericht auch mit gehackter Petersilie.

*

Karauschen mit Speckbrühe. 6 Personen. Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden. Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, sauber gereinigt und auf beiden Rückenseiten zwei Schnitte gemacht. Dann kocht man sie in Salzwasser gar. Unterdessen macht man von 2 Löffel

Mehl in Butter eine dunkelgelbe Einbrenne, fügt Brühe und Essig dazu, läßt durchkochen und gibt 125 Gr. würflig geschnittenen, bräunlich gebratenen Speck daran, fügt etwas Pfeffer, ein Lorbeerblatt (wenn man es liebt etwas Ingwer) dazu und läßt die Karauschen darin aufkochen. Dann schmeckt man die Brühe ab, würzt sie mit ½ Teelöffel Maggi-Würze und bestreut beim Anrichten das Gericht mit kleinwürflig geschnittenem Speck und Semmel, die man in einer Pfanne hat hellbraun anbraten lassen.

*

Häringsauce. Ein Häring wird in Milch eingeweicht, von den Gräten befreit und verwiegt. Einige feingehackte Schalotten werden in Butter gedünstet, 2 Löffel Mehl dazu gerührt, schön gelb geröstet und mit heißem Wasser zu einer Sauce aufgekocht. Ein Lorbeerblatt, etwas Zitronensaft, sowie ein Stückchen frische Butter und etwas Liebigs Fleischextrakt wird in die Sauce gerührt, diese nochmals aufgekocht und über zwei Eigelb angerichtet.

*

Mödeligebackenes. Uebrig gebliebenes Fleisch wird fein zerhackt, ebenso eine Handvoll Schnittlauch, Petersilie und dasselbe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, nach Belieben auch Rosinen und Weinbeeren, zusammengemengt und daraus Kügelchen geformt. Hierauf wird 125 Gramm Butter an die Wärme gestellt und zu Schaum gerührt, dann gibt man einen Löffel voll Mehl, ein Eigelb und einen Löffel voll Milch dazu und wiederholt das unter tüchtigem Rühren dreimal, zuletzt kommt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Nun nimmt man Mödeli, wie sie zu Schmelzbrödli und Pastetchen gebraucht werden — es ist gut, wenn sie nicht zu niedrig sind, da sonst das Fett herausspritzt, — bestreicht sie mit ein wenig Butter, gibt einen Löffel voll Teig darein, hierauf ein Fleischkügelein, zuletzt wieder einen Löffel voll Teig und backt sie im Oefeli schön gelb.

*

Kleine Weihnachtskuchen. 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 1 Ei und 4 Zitronen. Der Saft und nach Geschmack feingewiegte Schale werden zu einem geschmeidigen Teige geknetet, der Teig sodann gut ausgewellt und mit einem Glase zu runden Kuchen ausgestochen. Diese backt man in der Röhre goldgelb.

*

Haselnuß-Zwieback. 280 Gramm Zucker, 280 Gramm Mehl, 140 Gramm geriebene Haselnüsse werden mit drei ganzen Eiern auf dem Brett zu einem Teig gearbeitet, den man zu nicht sehr dicken Striezeln formt. Auf einem mit Butterschmalz bestrichenen Blech wird dieser Zwieback sehr langsam gebacken und während des Backens oft

mit Ei bestrichen. Gebacken, wird er in fingerdicke Streifen geschnitten, die man rösten läßt.

*

Gesalzene Bretzeli. 125 Gramm Mehl, 125 Gramm süße Butter, Salz und 2 Eier. Die Butter wird nicht geschmolzen, das Mehl und alles übrige zusammen mit ganz wenig Milch zu einem lockern Teig gewirkt, kleine Kügelchen gemacht und, sowie das Eisen warm ist, mit Speckschwarte bestrichen und gebacken. Das Eisen muß von Zeit zu Zeit bestrichen werden, wenn man sieht, daß es trocken ist.

*

Pfeffer-Nüsse. 5 Eier werden schaumig und mit 500 Gramm feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde zusammengerührt, 30 Gramm feingestoßener feiner Zimmt, 1 geriebene Muskatnuß, 10 Gr. Nelken, 10 Gramm Kardamom, 1 Messerspitze Pfeffer, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, 15 Gramm Orangenschalen und Mehl nach Gutdünken (beiläufig 500 Gramm) werden hinzugefügt. Alles wird zu einem Teige mit 8 Gramm Hirschhornsalz verarbeitet und zu dünnen Würsten ausgerollt, welche man in nußgroße Stückchen schneidet und auf ein bebuttertes Blech setzt. Von den vorgeschriebenen Gewürzen ist nach Gutdünken auch weniger zu nehmen. Es ist gut, wenn man die Pfeffernüsse auf dem Blech eine Nacht, auch noch länger stehen läßt.

*

Pfefferkuchen. 10 Eigelb werden mit 500 Gramm klarem Zucker eine halbe Stunde gerührt, das Weiße von den Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, sodann werden 375 Gramm Mandeln, die zuvor abgezogen, klein geschnitten und auf einem Blech schön gelb geröstet sind, 8 Gramm Zimmt, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Kardamom, 4 Gramm Macisblumen (Muskatblüte), alles gestoßen, die Schale einer Zitrone, 32 Gramm Zitronat, 32 Gramm feingeschnittene Orangenschale dazu gegeben und gut verrührt. Nun streut man noch 500 Gr. feinstes Weizenmehl dazwischen und schließlich 8 Gramm Hirschhornsalz. Ist auch dieses gut vermengt, so wird der Teig mit Hilfe eines Messers auf Oblaten gestrichen, die Pfefferkuchen werden auf Bleche gelegt, über Nacht in ein kaltes Zimmer gestellt und am andern Tag in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

*

Wassermarzipan. (Sehr billig). Zucker: 500 Gramm, Mehl: 500 Gramm, Wasser: 1/4 Liter. Das Wasser wird über den gebröckelten Zucker gegossen und zugedeckt, über Nacht stehen gelassen, dann tüchtig abgerührt und das Mehl daran geknetet. Der Teig muß sehr fest sein und eine Stunde geknetet werden. Nachdem er einige Stunden geruht, wird er ausgerollt und in die Model (hölzerne Formen) gedrückt. Die

Marzipanstückchen müssen völlig austrocknen und werden bei geringer Hitze gebacken.

*

Einfaches Zimmtgebäck. 500 Gramm Mehl, 375 Gramm Zucker, 65 Gramm Butter und 3 Eier. Zuerst werden Zucker und Butter zusammen verrührt, dann fügt man die Eier, einen Teelöffel Zimmt und gestoßene Nelken und zuletzt das Mehl hinzu. Der Teig wird ausgerollt mit Formen aller Art ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Das Gebäck ist billig und gut; es eignet sich vorzüglich für Kinder und kann auch zum Baumschmücken genommen werden.

*

Weihnachtsküchli. Zwei Eier, 1 Löffel Nidel, eigroß gutes Schweinefett, etwas Cognak oder Rosenwasser und die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Täßchen feingestoßener Zucker werden mit feinem Mehl zu einem festen zarten Teig verarbeitet, ausgewellt und mit großer Sternform ausgestochen. Die Hälfte der Sternchen wird beiseite gelegt, auf die andere Hälfte wird mit einem Löffelchen in die Mitte ein klein wenig Marmelade gelegt, die unbelegt gebliebenen Sternchen darauf gedeckt, rings um die Füllung gut festgedrückt und in heißer Butter schön gelb-braun gebacken. Sie sehen aus wie kleine Krönchen, sehr hübsch und schmecken sowohl warm als Dessert für Mittag oder kalt zu Kaffee oder Wein.

*

Standtorte. Man rührt 500 Gramm ungesalzene Butter zu Rahm, tut 500 Gramm Erdäpfelmehl löffelweise dazu, sowie vier Eier, 500 Gramm feinen Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, sowie einen Löffel Arrak. Die Masse wird eine Stunde lang gerührt und zuletzt der Schnee von 6—8 Eiern hinzugetan. Man bäckt sie in einer Springform eine Stunde lang.

*

Linzertorte ohne Eier. 200 Gramm Butter schaumig gerührt, 200 Gramm geschwellte, feingestoßene Mandeln, 200 Gramm Geruchzucker, etwas Zitronen oder Limonieschalen und 200 Gramm Mehl dazu gerührt. Man kann diese Torte auch mit Konfekt füllen. Limonie oder Punscheis darüber geben.

*

Spinnenmüggli. (Kleines Konfekt). 500 Gramm Zucker, 250 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln, 250 Gramm Butter, eine halbe Zitrone und 7 Eier. Die Butter wird zuerst recht glatt gerührt, dann die Eier, Zucker, Zitrone und Mandeln beigegeben und gut gerührt, nach und nach 750 Gramm Mehl, bis sich der Teig von

der Schüssel leicht löst. Hernach nimmt man je einen Teelöffel voll Teig, macht runde Kugeln daraus, drückt mit einem Messerrücken Striche hinein, kreuzweis, bestreicht sie mit verklopftem Eigelb, legt sie auf das mit Butter bestrichene Blech und läßt sie im Ofen schön gelb backen.

*

Geduldzeltli. 3 Eiweiß, 150 Gramm Mehl, 125 Gr. Zucker, 10 Tropfen Bergamottenöl werden gut miteinander vermischt, dann werden auf Papier mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen gemacht und bei schwacher Hitze gebacken.

*

Braune Mändeli. 4 Eier, 250 Gr. Zucker, werden 1/4 Stunde gerührt; dann 125 Gramm Butter dazu gemischt, ebenso 125 Gramm Mandeln und 125 Gramm Mehl nebst einem Löffel voll Zimmt. Nun werden die Mändeli ausgestochen und in heißer Butter gebacken.

*

Hausleckerli. 500 Gramm Honig sieden lassen, dann 500 Gr. Kandis, 15 Gramm Nägelipulver, 10 Gramm Zimmt, 250 Gramm weißer Zucker, 30 Gramm Zitronat, 30 Gramm Orangeat und das nötige Mehl dazu getan; gut vermengt, ausgestochen und gebacken.

*

Mandel-Zwieback. 4 ganze Eier und 4 Eigelb werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 125 Gramm ungeschälte Mandeln und so viel feines Mehl dazu, bis man zwei lange dreifingerbreite Laibchen formen kann. Man lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, zwischen jedes Laibchen ein passendes Holz, streiche sie mit Eigelb an und backe sie in guter Hitze. Sobald sie gebacken sind, schneidet man sie mit scharfem Messer in Schnitten und bäht sie nochmals.

*

Mandelgueteli. 250 Gramm Butter werden leicht verrührt, 250 Gramm geschälte, geriebene Mandeln dazu gefügt nebst 250 Gr. Zucker, 250 Gramm Mehl, etwas Zitronenschale und -Saft und eine Prise Zimmt. Nun wird ausgewallt, Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und schön gebacken.

*

Chokoladenplätzchen. 300 Gramm fein geriebene Chokolade, 300 Gramm feiner Zucker, 200 Gramm geriebene Mandeln (einige bittere darunter) und 6 Eiweiß. Zucker und Eiweiß werden eine Weile gerührt, Chokolade und Mandeln hinzugegeben und die Masse auf einer mit Wachs bestrichenen Platte gebacken.

*

Zuckernüsse. 500 Gramm Zucker und 4 Eier rührt man eine halbe Stunde, tut 500 Gramm Weizenmehl, 3 Gramm aufgelöste Pottasche, 40 Gramm Zitronat, eine gehackte Zitronenschale, etwas Zimmt und gestoßene Nelken hinzu, dreht Klößchen von der Größe einer kleinen Nuß und backt sie auf geschmierten Blechen.

*

Belegte Goldschnitten. Biskutin oder Milchbrötchen werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, bestreicht je eine Scheibe davon mit Himbeergelee, legt eine andere Scheibe darauf, wendet sie in lauwarmer Milch, dann in verkleppertem Ei und backt sie in heißer Butter. Noch heiß mit Zucker bestreut.

*

Christbaumkonfekt. 10 Eiweiß werden zu ganz steifem Schnee geschlagen. 1 Kilo Zucker wird sorgfältig darunter gemischt und die Masse beliebig mit Zitrone und Vanille parfümiert. Die Hälfte des Schaumes wird in eine andere Schüssel getan und rot gefärbt. Man füllt nun zuerst den weißen Schaum in einen Spritzsack und dressiert auf ein mit Wachs bestrichenes Blech allerlei Figuren, z. B. Ringe, Herzchen, Bretzel, Kreuze 2c. Ebenso wird der rote Schaum verwendet. Etwas trocknen lassen und dann langsam backen. Sehr hübsch zu Christbaumschmuck.

*

Schmelzbrötli. Rezept für Madelains. 250 Gramm Zucker, an welchem eine halbe Zitronenschale abgerieben wurde und 8 Eier werden recht schaumig geschlagen, 125 Gramm zerlassene Butter und 185 Gramm Mehl langsam darunter gemischt, in gut ausgestrichene Formen eingefüllt, bei mäßiger Hitze gebacken. Die Masse gibt etwa 20 Stück, sie werden sehr fein.

*

Zimmtsterne. 500 Gramm Zucker, 500 Gr. geriebene Mandeln, 7 Eiweiß zu Schnee geschlagen, und etwas Zimmt menge leicht durcheinander. Rolle die Masse mit Zucker und Mehl messerrückendick aus und hebe mit der Stechform Sterne daraus. Nach dem Backen gibt man folgenden Guß darauf: 122 Gramm Zucker, etwas Zimmt und den Schnee von einem Eiweiß.

*

Kaffeeküchli. 4 ganze Eier, 2 Löffel Rosenwasser, 800 Gramm Butter, 1 Löffel Zimmt, 1 Prise Salz und 30 Gramm Zucker werden mit Mehl gut vermischt und verarbeitet. Man nimmt so viel Mehl, daß der Teig nicht mehr feucht ist und sich gut rollen läßt. Es werden alsdann beliebig große Stücke aus demselben geschnitten, diese in heißem Fett gebacken und zuletzt mit Zucker und Zimmt bestreut.

Anisbrötli. 750 Gramm Zucker mit 5 Eiern eine Stunde rühren, ein wenig Zitrone und beliebig Anis daran, zuletzt 500 Gr Mehl dazu sieben, gut zusammen verarbeiten, mit Holz- oder Blechmodellformen ausstechen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech legen, über Nacht liegen lassen und andern Tags in mäßig heißem Ofen backen.

*

Hausleckerli. 500 Gramm Kandiszucker, den man an der Wärme zergehen läßt, 375 Gr. grob geschnittene Mandeln, 750 Gr. Zucker, 2 gehackte Zitronenschalen, 2 Orangenschalen, ein Eßlöffel Zimmt, Nelken, Muskatnuß, 2 Eßlöffel voll Kirschwasser. Man macht das Kirschwasser siedend, fügt dann den Kandissirup dazu. Dann wird der Zucker, die Mandeln und das Gewürz hinzugefügt, und zuletzt 1 Kilo und 250 Gramm Mehl. Den Teig flink machen, daß er möglichst nicht ganz erkaltet. Auf dem Wirkbrett tüchtig verarbeiten, ausrollen, Leckerli schneiden, auf bestäubtem Backblech backen. Nach Belieben kann man sie glasieren. Die Masse gibt 3 Kilo Leckerli.

*

Flitter-Konfekt. Marzipanmasse wird angefeuchtet mit einem Eßlöffel Danziger Goldwasser und soviel feingeschnittenem Goldschaum, daß er überall durchsieht, davon Herzen, Sterne, Ringe, Kringel geformt und auf wachsbestrichenem Blech leicht trocknen lassen.

*

Haselnußstengel. 100 Gramm Haselnüsse, 100 Gr. Nüsse, 200 Gr. Zucker fein gestoßen und etwas Zitronenschale dazu, sowie der Schnee von 4 Eiern. Das Blech mit Butter bestreichen, die Masse etwa fingerdick hineingeben; hellgelb backen und heiß zerschneiden.

*

Marzipan-Leckerli. Auf 500 Gramm feingeriebene Mandeln kommen 500 Gr. feiner Zucker. Dies wird mit ein wenig Orangenblütenwasser angeweicht, sodaß man den Teig noch rollen kann; dann ausgestochen und gebacken.

*

Badener Kräbeli. Man nimmt 750 Gramm Zucker, 500 Gr. Mehl und ein wenig Salz; bringt das Mehl und den Zucker kranzförmig auf ein Wirkbrett; dann kommen nach und nach 8 Eier darunter, feingeschnittene Zitronen und Anis. Dies wird alles untereinander gemengt, ausgewallt, dann abgestochen und gebacken.

*

Weihnachtsgebäck. 3 Eigelb, 12 Gramm Zucker, 6 Gr. frische zerrührte Butter, 6 Gramm Mehl und die Rinde einer Zitrone werden so lange bearbeitet, bis der Teig Blasen wirft, am Ende 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gerührt, in Tourteletten-Förmchen gebracht und schnell schön gelb gebacken.

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