Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **33 (1911)**

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. 1911

Schweizer Frauen-Zeitung.

33. 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 z. „Bergfried".
Post Langgaß.
Telephon 376.

Insertionspreis:
Per einfache Petitzeile
Für die Schweiz: 25 Cts.
„ das Ausland: 25 Pfg.
Die Reklamezeile: 50 Cts.

Ausgabe:
Die „Schweizer Frauen-Zeitung"
erscheint auf jeden Sonntag.

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

St. Gallen

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

Sonntag, 3. Dezember.

Inhalt:

Gedicht: Wenn du müde bist.
Die Körperbewegung ein Gesundheitsfaktor.
Die Eheverkündung nach dem neuen Recht.
Wie ist ein Kind mit allzu großer Beweglichkeit zu behandeln.
Auch ein Zeichen der Zeit.
† Frau Dr. Widmann.
Die Frau Doktor darf nicht praktizieren.
Reformkochkunst-Ausstellung in Zürich.
Sprechsaal.
Feuilleton: Ein edles Frauenleben.
Beilage:
Neues vom Büchermarkt.

Wenn du müde bist.

Ja, wenn du müde bist, du einsam Herz,
Schlaf ein!
Es findet wohl im Wald ein Bäumlein sich
Zum Schrein,
Es findet wohl im Feld ein Blümlein sich
Zum Kranz,
Als Totenlicht ein stilles Sternlein sich
Zum Glanz.
Es gibt der Flachs ein weißes Fädchen noch
Zum Kleid,
Und eine Erde, weich und kühl, ein Grab
Dir leiht,
Und eine Glockenblum' zum Leichengang
Dir klingt,
Ein Vöglein, das sein letztes Schlummerlied
Dir singt,
Es taut wohl eine Wolke Tränen noch
Herab,
Es grünt wohl noch ein Efeublatt dir für
Dein Grab.
Es blieb der kühlen, stillen Gruft wohl noch
Ein Stein;
Ja, wenn du müde bist, du einsam Herz,
Schlaf ein!

Margarete Windthorst.

Die Körperbewegung ein Gesundheitsfaktor.

Wenn wir betrachten, welch komplizierter Vorgang in unserem Körper stattfindet, wenn wir gehen, laufen, klettern, turnen, reiten, schwimmen, u. s. f., so begreifen wir die wunderbar günstige Wirkung der Bewegung auf unser Befinden. Bei jeder Bewegung werden die Knochen von den Muskelsträngen, welche das Fleisch unter unserer Haut bilden, in Tätigkeit gesetzt; aber das geschieht nur dann, wenn das Gehirn auf den Nervenfäden, welche wie Telegraphendrähte zu den Muskeln herablaufen, den Befehl dazu vorausschickt. Ohne daß unser Gehirn seinen Willen auf solche Weise kundgibt, rührt sich kein Knochen.

Wenn wir die Nerven, welche unsern Muskeln den Befehl des Gehirns überbringen und sie in Bewegung setzen, mit Telegraphendrähten vergleichen, so haben wir ein entschiedenes Recht dazu; denn es ist wirklich ein elektrischer Strom, der bei jeder Bewegung, gleichgültig, ob wir einen Finger beugen oder einen Schenkel heben, zustande kommt.

Jeder Mensch hat ungefähr 300 Muskeln, welche die Knochen in Bewegung setzen. Bedenkt man nun, daß diese 300 Muskeln nur tätig sind, wenn ihnen ihre Telegraphendrähte die Befehle des Gehirns elektrisch zuleiten, und daß dieser Vorgang schon bei der kleinsten Fingerbewegung stattfindet, so kann man sich eine Vorstellung von dem mächtigen, wunderbaren und komplizierten Prozesse machen, wenn ein Turner am Reck ein paar hundert Muskeln zur Tätigkeit zwingt. Zu diesem Vorgang ist auch eine gewisse Zeit nötig. Mehr als zehn Befehle kann wohl das geübteste Gehirn in einer Sekunde nicht zu den Muskeln herabschicken, weshalb auch ein tüchtiger Klavierspieler in einer Sekunde nicht mehr als zehn Fingerbewegungen macht. Vergleichen wir den holprigen, häßlichen Gang eines faulen Menschen mit den Leistungen eines Equilibristen, eines Kunstreiters, eines Turners, welch mächtiger Unterschied! Alle sind gleich geboren; alle haben eine gleiche Anzahl von Muskeln und Nerven, alle sind mit einem Gehirn ausgestattet. Es sieht gerade so aus, als ob die einen das ihnen vom Schöpfer geschenkte Kapital hätten brach liegen lassen, während die andern damit schafften und arbeiteten und so das Kapital durch Zinsen und Zinseszinsen verzehnfachten. Millionenmal häufiger hat das Gehirn der Letzteren wohl seine Befehle zu den Muskeln herabgeschickt; millionenmal häufiger haben letztere ihre Muskeln und Knochen in Tätigkeit gesetzt.

Wir wissen aber auch, daß bei jeder Muskelbewegung das Muskelfleisch strotzend mit Blut gefüllt wird, und wenn die Adern der Muskeln tausend und tausendmal strotzend ausgedehnt werden, so bleiben sie schließlich weit, und der Muskel bleibt blutreich, was für die Ernährung im allgemeinen von größter Bedeutung ist; denn das Blut bringt den Sauerstoff, den wir mit den Lungen einatmen, mit dem Nahrungssaft, welchen wir im Darm mit den Speisen herausziehen, zum Muskelfleische, das für den Stoffumsatz der Hauptherd ist. Im Muskel setzt das Blut den Sauerstoff ab und nimmt als Produkt der Verbrennung die Kohlensäure wieder auf. Je tätiger der Muskel ist, desto blutreicher ist er, desto üppiger geht auch der eben angedeutete Stoffumsatz vor sich. Aus diesem Grunde hat die Muskeltätigkeit für die Ernährung und sonach für die Gesundheit eine ganz hervorragende Bedeutung. Ohne Bewegung können wir das Gesundleben eine Unmöglichkeit nennen. Die Gymnastik, das Turnen und der Sport sind — sofern sie sich in den richtigen Grenzen halten — segenbringende Erscheinungen in unserer Zeit.

Derjenige, welcher den ganzen Tag eine angestrengte Körperarbeit hat, bedarf der Gymnastik, des Turnens und der sportlichen Betätigung weniger, obwohl bei mancher Arbeit nur eine ganz kleine Muskelgruppe in Tätigkeit gesetzt wird und der Segen der Gymnastik und des systematischen Turnens ganz vorzüglich darin beruht, daß möglichst viele von unseren 300 Muskeln an die Reihe kommen; denn je größer der Kubikinhalt der tätigen Muskeln ist, desto normaler und wohltuender wird der Stoffumsatz zustande kommen, während eine kleine Muskelgruppe, wenn selbe auch den ganzen Tag arbeitet, doch in dieser Beziehung nur wenig leistet, dagegen durch die anhaltend ungleichmäßige Muskelentwicklung den Körper auch in seiner Form schädigt. — Es kann also für jene, welche eigentlich eine anstrengende Berufstätigkeit haben, doch zur gleichmäßigen Entwicklung des Körpers eine allgemeine Betätigung aller Muskeln durch Turnen, Gymnastik und Sport nicht nur nützlich, sondern zur Notwendigkeit werden.

Für jene aber, welche einen Beruf haben, der keine Muskeltätigkeit erfordert, kann es geradezu ein Bedürfnis sein, ohne dessen Befriedigung sie fortwährend kränkeln, sich nicht wohl fühlen, aber die Ursache, den Grund dieses Unwohlseins, nicht kennen.

Wer den ganzen Tag am Schreibtisch sein Gehirn durch Denken blutreich macht, wird am Abend mit heißem Kopf und kalten Füßen aufhören, mit mangelhafter Eßlust sein Abendessen verzehren und an nichts rechte Erheiterung finden; denn sein schwerer Kopf läßt das Gefühl des Wohlbefindens nicht aufkommen. Auch das beste Gemüt wird dadurch in eine schlechte Laune versetzt und in diesem unerfreulichen Zustand wird man sich und andern zur Last.

Gymnastik, Turnen und Sport entlasten als allgemeine Muskelbetätigung sofort die Zentralorgane in wohltätigster Weise. Setzt der in ausschließlich geistiger Tätigkeit Stehende, am Abend einseitig Uebermüdete, möglichst viele seiner Muskeln in Tätigkeit, so entlastet er sein blutüberfülltes Gehirn, denn die Muskeln brauchen es zu ihrer Bewegung. Mit dem Rückfluß des überschüssigen Blutes aus dem Gehirn zu den Muskeln werden auch die kalten Glieder langsam wieder warm und mit diesem Gleichgewicht kommt das Gefühl des Wohlbefindens und damit die Heiterkeit, des Lebens größtes Glück. Denn was nützen Reichtümer ohne Wohlbefinden, ohne Zufriedenheit und Fröhlichkeit!

Die Eheverkündung nach dem neuen Recht.

Die neuen Zivilstandsformulare enthalten die Abstammung der Verlobten (die Eltern) nicht mehr. Die maßgebenden Organe haben sich davon überzeugt, daß der Schaden, den die Veröffentlichung unehelicher oder unbekannter Abstammung den Betroffenen zufügen kann, größer ist, als der Nutzen der Bekanntgabe solcher Dinge. Es soll demnach in Zukunft kein Zivilstandsbeamter ein schweizerisches Verkündegesuch anschlagen, das die Abstammung der Verlobten enthält, sondern er soll es zur Abänderung zurücksenden. So zu verfahren wird den Zivilstandsbeamten in der neuen Dienstanleitung ausdrücklich geboten werden. Dagegen müssen vom Ausland herkommende Verkündegesuche (Aufgebote) so angeschlagen werden, wie sie sind; ein Umschreiben auf unser schweizerisches Formular ist nicht gestattet. Wo neben dem öffentlichen Anschlag noch die Einrückung in die Presse von den Kantonen angeordnet wird, muß ebenfalls die Bekanntgabe der Abstammung der Verlobten unterbleiben. Man hat absichtlich sich nicht darauf beschränkt, nur die uneheliche oder unbekannte Abstammung zu unterdrücken, weil man damit auf die betreffenden Personen geradezu mit Fingern gezeigt hätte. — Nicht jeder Frau ist es gegeben, zu ermessen, welches Meer von oft lebenslangem Leid und Schmerz und Kummer diese neue Gesetzesbestimmung auftrocknen wird. Raffiniert grausam und unmenschlich war in dieser Beziehung das alte Gesetz. Ein halbes Menschenalter lang mußte manche schutzlose Mutter gefesselt unter dem Richtschwert stehen in Gewärtigung des Schlages, der dann fiel, wenn der Sohn oder die Tochter ein eigenes Eheglück zu begründen im Begriffe war. Wie Geier fielen die selbstgerechten, skandalhungrigen „Mitschwestern" über die gepeinigte Mutter und über das junge Brautpaar her, das edelste Streben und pflichtgetreueste Wirken mit Kot bespritzend. Wie manches gesunde und glückdurstige Menschenleben wurde zum Verzicht auf die Ehe genötigt, um die Mutter nicht bloszustellen und wie manches wurde der Ungunst der Verhältnisse erliegend, dem gleichen traurigen Schicksal der Mutter zugetrieben.

Langsam vollzieht sich und mühsam ist der Aufstieg zu den Höhen reiner Menschlichkeit, die Zweck und Ziel unseres Daseins ist.

Wie ist ein Kind mit allzu großer Beweglichkeit zu behandeln?

Bei Kindern von allzugroßer Beweglichkeit und mangelhaftem Wissen läßt sich anfangs wenig von innen heraus erzielen. Strafen sind zu vermeiden; denn ohne den guten Willen gibt es keine nachhaltige Besserung. Wir stimmen die körperliche Beweglichkeit herab. Das Kind lernt einige Minuten, später eine halbe Stunde stille sitzen. Die geistige Arbeit muß im ersten Schuljahr öfter unterbrochen werden durch kurze Pausen, in denen das Kind aufsteht und seine Glieder bewegt. Ist es später fähig, einer geistigen Arbeit sich eine halbe Stunde lang ohne Unterbrechung hinzugeben, so wollen wir sehr zufrieden sein. Denken wir uns hinein in die Kindesseele. Die zuckenden Glieder sollen ruhig bleiben, das Kind zwingt den Körper, hat immer die Gedanken im Bewußtsein: „Ich will nicht die Füße bewegen, nicht mit den Fingern spielen." Das Bewußtsein ist niemals frei für die Gedanken der geistigen Arbeit. Fühlt das Kind unsere Maßregeln als großen Zwang, so ist es herzlich froh, wenn es sich wieder tummeln kann; es sah im Ruhigbleiben nichts Erstrebenswertes und bessert sich nicht.

Förderlich ist die Mäßigung im Gehen. Das lebenslustige Kind soll ja nicht dahinschleichen, vorläufig nur die tollsten Sprünge unterlassen. Nach Vollendung der geistigen Arbeit braucht es Bewegungsfreiheit, die ihm eben so unentbehrlich ist, wie Essen und Trinken. In den kleinen Pausen zwischen der Arbeit soll es sich nur mäßig bewegen, sonst wäre die Nerventätigkeit auch während der folgenden Arbeit beeinträchtigt. Die geistige Arbeit muß dem Turnen, Spiel und dergleichen Leibestätigkeit vorangehen.

Haben wir die leibliche Unbotmäßigkeit etwas eingeschränkt, so können wir auf ein langsameres Sprechen hinwirken. Das Kind halte nach einigen Sätzen seiner Rede inne. Durch eine ruhige Frage hemmen wir den kindlichen Redefluß. Später fordern wir, daß es ein Wort nicht unnötig wiederhole, den Satz nicht mehrmals beginne. Endlich lassen wir die Wortendungen deutlich sprechen. Die Redegeschwindigkeit ist nicht bald vermindert, aber gerade durch die Behandlung der Sprache können wir auf das Innere, die Gedankenbewegung, einwirken. Man weist das Reden zurück, wenn das Kind handelt, der überspruderlnden Selbsttätigkeit wird auf andere Weise schon genügt. Erwachsene, die während der Tätigkeit ihrer Hände immer reden müssen, gleichen unserem Kinde. Schweigt es während des Handelns, so wird es hoffentlich auf seine Tätigkeit aufmerken; daran mangelt es gewöhnlich.

Der Umgang mit vernünftigen, ruhigen Personen fördert die heilsame Umbildung. Das Kind fühlt sich freilich dort wohler, wo es toll hergeht. Veränderungen im Umgang müssen allmählich vollzogen werden. Gefährlich ist der Wechsel, wenn das Kind der Ruhe im Hause seiner Erzieher entschlüpft und bei Verwandten u. s. w. seinen Drang nach ungebundenem Allerlei befriedigen kann. Im Zimmer wird es ihm schnell zu eng; wir gehen mit ihm in die stille Natur. Hier kommt es ihm anfangs langweilig vor. Die Weltflucht wird entschieden fortgesetzt, bis das Kind in der stillen Natur Annehmlichkeiten entdeckt, den Sinn auf Kleinigkeiten, Einzelheiten richtet. Das ist ein geistiger Fortschritt. Das Kind soll allmählich mit dem einförmigen Tageslauf des häuslichen Lebens zufrieden werden. Das Entbehren trägt hier viel Frucht.

Leichtbeweglichen Kindern fehlt es gewöhnlich an Ordnungssinn und Pünktlichkeit. Wollen sie nicht hierzu sich bequemen, so mögen sie die Folgen tragen. Dem Kinde wurde das Ausgehen erlaubt; weil es jedoch seine Sachen nicht in Ordnung hat, muß es der Pflicht genügen und die hiezu verbrauchte Zeit geht für das Vergnügen verloren. Leichtbewegliche Naturen erlauben sich gern Ausnahmen. Sofern nicht Seele oder Leib in Gefahr geraten dadurch, mögen sie durch Schaden klug werden.

Nach dieser äußerlichen Besserung dürfen wir die innere erhoffen. Dem leichtbeweglichen Kinde ist das längere Verweilen bei einer Sache unerträglich, und daher fehlt die Grundlage des sicheren Denkens. Es hascht nach Abwechslung, geht jeder neuen Erscheinung mit Spannung entgegen; letztere verschwindet, wenn keine reizvollen Neuigkeiten aufzufinden sind. Dem Kinde liegt nichts mehr im Sinne, als daß immer „etwas passiere." Es kann sich nicht satt sehen, satt hören und weiß doch am Ende nichts. Manches scheint geradezu am Taumel Wohlgefallen zu haben. Begünstigt unsere falsche Liebe solches Streben, so artet die außerordentliche Beweglichkeit in krankhaften Seelenzustand, unter ungünstigen Verhältnissen sogar in Geisteskrankheit aus.

Weil das Kind stets Abwechslung begehrt, vermeiden wir mit aller Sorgfalt alle Störungen der geistigen Arbeit, verhindern die Unaufmerksamkeit, vermeiden alle weiteren Ankündigungen. Es hat ja so schon das Streben, sich lieber mit etwas anderem, als geboten ist, zu beschäftigen. Das Kind springt gern von der Sache ab. Das erklärt sich aus den Vorstellungsverbindungen und dem Streben nach Abwechslung. Wenn wir uns mit einer Sache beschäftigen, kommen uns fremdartige Vorstellungen ins Bewußtsein, z. B. beim Lesen einer ernsten Abhandlung spaßige Gedanken unser gereifte Wille bezwingt diese Regungen. Das Kind aber hängt ihnen mit Vergnügen nach. So kann auch unsere ernste Belehrung im Kinde unerwünschte Gedanken erregen. Leichtbewegliche Naturen verraten viel und oft krankhafte Phantasie. Jede Belehrung sei daher wohl überlegt und gehe gerade auf das Ziel vorwärts. Das ist bei allem Unterrichte notwendig, hier aber im höchsten Grade. Das Kind kommt bei unserem „Herumreden" keineswegs auf den Gedanken, „der Vater, die Mutter, meint wahrscheinlich dies;" ihm ist das Ziellose stets reizender, als das Zielbewußte, es kommt selbst gern vom Hundertsten ins Tausendste. Unter den Nebenbeschäftigungen ist bei solchen Kindern das Unterhaltungslesen meist sehr beliebt, denn da können seine Gedanken nach Lust spazieren gehen. Leichtbewegliche Naturen müssen aber im Unterhaltungslesen recht sparsam gehalten werden. In allen Beschäftigungen zur Erholung werde Maß gehalten. Viel Spielzeug dürfen solche Kinder nicht haben.

Der Unterricht muß dem geistigen Bedürfnis angepaßt werden. Das Kind wünscht Abwechslung; fühlt es sich gelangweilt, so entsteht keine wertvolle Gedankenverbindung. Wir verlegen die Belehrungen auf ein Gebiet, für das es ausgesprochenen Sinn hat, flechten etwas anderes in Verbindung damit geschickt ein, und suchen im Verweilen des Kindes bei der Sache nach einer ruhigen Bildung der Gedanken.

Das Kind will nur mit dem ihm Angenehmen sich beschäftigen; aber allmählich, durch den Einfluß unseres leitenden Willens soll es von diesen flüchtigen Neigungen loskommen und dem gegebenen Unterrichtsstoffe sich dauernd hingeben. Das Wohlgefallen an der wachsenden Erkenntnis bleibt jedoch verschieden, wie die geistigen Naturen selbst. Ein sehr beweglicher Geist gelangt kaum jemals zu dem Wissenstriebe, den der langsam Fortschreitende besitzt. Damit wird erklärt, warum der gleiche Schulunterricht nicht bei allen Kindern das selbe Resultat erzielt und damit ist auch die Notwendigkeit einer neben der Schule hergehenden Belehrung durch die Eltern dargetan. Unser Kind wird mehr vom Wechsel der Erscheinungen eingenommen; bewegte Gegenstände zieht es den in Ruhe befindlichen vor. Das zeigt sich auf allen Wissensgebieten. Den Absichten eines Menschen spürt es nicht gern lange Zeit nach, viel lieber hört es von seinen Taten. Lesestücke, welche eine Person in verschiedenen Zuständen schildern, zieht es der eintönigen Beschreibung vor. In den Gedichten verfolgt es den Reim mit Vorliebe. Es hat wenig Lust, allen Ursachen eines Vorganges nachzuforschen oder aus der Vergleichung mehrerer Tatsachen das Gesetzmäßige aufzufinden. Es ist vielmehr froh, wenn es bald das Gesetzmäßige, die Regel, erfährt, dagegen gern bereit, zur Erklärung der Regel Beispiele anzuführen, zuweilen mit wunderbarer Ausdauer. Dem sehr beweglichen Kinde kommt der Ernst strengen Nachdenkens schwer an, das wechselvolle Bild des Lebens betrachtet es dagegen gern. Diese Eigenart des Wissenstriebes können und dürfen wir nicht beseitigen, wir würden durch Zwang das geistige Leben ermatten. Auch die Erwachsenen zeigen ja solche Verschiedenheiten. Wir haben keine Ursache, die geistige Eigenart unseres Kindes zu beklagen, nur müssen wir seine ursprüngliche, ziellose Ueberbeweglichkeit so weit in sichere Bahnen führen, daß es durch sorgfältige Anschauung geordnete Vorstellungsreihen gewinnt; dürfen ihm nicht zumuten, sehr lange Gedankenreihen herzustellen, in strengem Nachdenken eine Menge von Begebenheiten zu durchforschen. In seinem Geiste werden immer kleinere Gedankengruppen mit Erfolg sich bilden lassen. Und wo Erziehung und Unterricht unermüdlich zielbewußt arbeiten und dadurch einen Erfolg zu verzeichnen haben, werden diese Gedankengruppen den kleinen Kunstgegenständen vergleichbar sein, die ebenso ihren Wert haben, wie die großen. Goethes Wort: „Wenn jemand sich wohl im Kleinen deucht, so denke, der hat ein Großes erreicht!" paßt auf diese Geister.

K. R. L.

Auch ein Zeichen der Zeit.

Das Rektorat der Stadtschule in Chur sieht sich veranlaßt, die Eltern und Pflegeeltern der Schulkinder im Amtsblatt daran zu erinnern:

1. daß die Schulkinder im Winter abends 7 Uhr zu Hause sein sollen und daß alles spätere Herumtreiben derselben auf den Straßen strenge verboten ist;

2. daß es den Schulkindern nicht gestattet ist, ohne Begleitung der Eltern oder der Vormünder den Kinematographen zu besuchen.

Die Notwendigkeit zum Erlaß einer solchen Verordnung wirft ein bedenkliches Licht auf den Stand der häuslichen Erziehung von heutzutage. Was nützt doch alle Schulbildung, wenn das Haus seiner Pflichten vergißt, wenn die Erziehung im Argen liegt! — Solche Verordnungen wären noch an vielen Orten von Nöten, und da und dort sind sie auch bereits vorhanden; sie stehen aber auf dem Papier und werden nicht gehandhabt.

† Frau Dr. Widmann.

Dem kürzlich heimgegangenen Dichter J. V. Widmann, dessen Ableben so ergreifend und tief beklagt wurde, ist seine getreue Lebensgefährtin, sein selbstloser verständnisinniger Wandergesell in der Jahre Flucht, nach kurzer Krankheit im Tode nachgefolgt. Der „Bund" berichtet darüber:

„Am Samstag, abends 8¾ Uhr, ist die Gattin unseres unvergeßlichen Kollegen J. V. Widmann, kaum 20 Tage nach seinem Hinscheiden, ihrem Gatten in den Tod gefolgt. Sie stand im 76. Lebensjahre. Die schwere seelische Erschütterung beim Tode ihres Mannes warf sie aufs Krankenlager und raubte ihr allen Lebensmut. Dieselbe Krankheit, eine schwere Lungenentzündung, hatte auch sie befallen, und ihr Zustand wurde von Tag zu Tag hoffnungsloser. Der Tod erschien ihr als Erlöser. Sie hatte ihn schon in den ersten Stunden nach dem Hinscheiden ihres geliebten Gatten herbeigesehnt; denn sie hielt ihren Lebenszweck für erfüllt und begehrte nichts mehr von dieser Welt.

Frau Sophie Widmann, verwittwete Brodbeck, geb. Ernst, entstammte einer Winterthurer Familie. Ihrem ersten Gatten, einem Basler Kaufmann, war sie nach Indien gefolgt, wo sie einige Jahre verlebte. Nach dem Tode Herrn Brodbecks in die Heimat zurückgekehrt, lernte sie Herrn Dr. J. V. Widmann kennen, mit dem sie über 40 Jahre lang in wahrhaft glücklicher Ehe gelebt hat. Die beiden hochgesinnten und reich veranlagten Menschen ergänzten sich in ihren Neigungen und Temperamenten aufs vollkommenste, und es war immer eine Freude, sie in ihrem stillen Glücke bei ein-

ander zu sehen. Nun hat das Geschick nach kurzer Trennung das Paar im Tode wieder vereint und der Platz neben J. V. Widmanns Grab auf dem Schoßhaldenfriedhof wird nicht mehr lange leer bleiben."

Eine stille Verklärung breitet sich durch diese Zeilen über die Wirksamkeit der eben dahingeschiedenen Frau.

Es schließt ein Stück sich selbst vergessenden weiblichen Heldentums in sich ein, in der ehelichen Verbindung mit einem Genie von rücksichtsloser Eigenart über 40 lange Jahre treu verbunden das Glück seiner Tage, die stete Erfüllung seiner Wünsche, unentwegt zu bleiben.

Welchen Anteil sie an der Entwicklung des großen Dichters, des geistig freien Menschen hatte, das wird nicht festgestellt werden können. Sicher ist nur, daß sie nicht mehr leben mochte und nicht mehr leben konnte, nachdem der Tod ihn ihr entrissen. Das Urteil bleibe denjenigen überlassen, die ein solches stilles Frauenwirken zu würdigen wissen. Ein Teil der Blumen und Lorbeerkränze, die dem gefeierten Dichter in reichster Fülle als ehrender, letzter Gruß gespendet wurden, gebührt dem Grabhügel der verständnisvollen und selbstlosen Frau.

Die Frau Doktor darf nicht praktizieren!

Wegen unbefugten Ausübens der ärztlichen Praxis wurde die Ehefrau eines Arztes im untern Emmental, Bern, welche wohl den Titel eines Dr. med. der Universität Bern besitzt, schuldig erklärt und zu 15 Fr. Buße verurteilt. Die Frau Doktor hat regelmäßig ihren auf der Praxis abwesenden Ehemann vertreten, indem sie Kranke untersuchte, Medikamente verabfolgte, Zähne zog und auch Krankenbesuche abstattete. Gestützt auf ihre fachwissenschaftliche Bildung hielt sie sich für berechtigt, alles dasjenige zu tun, was gewöhnlich jede Frau eines Arztes tue, indem sie als Stellvertreterin ihres Mannes in Abwesenheit des letztern, den Patienten Bescheid gebe. Da die Frau Doktor kein Arztpatent besitzt, mußte sie wegen Widerhandlung gegen das Medizinalgesetz vom 14. März 1865 schuldig erklärt und zu einer Geldbuße verurteilt werden.

Reformkochkunst-Ausstellung in Zürich.

Der Verein für Körperkultur Zürich veranstaltet vom 1. bis 17. Dezember eine Ausstellung ganz besonderer Art im Volkshause Zürich 3. Es ist wohl die erste vegetarische Kochkunst-Ausstellung der Schweiz und verdient als solche, besonders von den Anhängern der fleischlosen Diät, besondere Beachtung. Es werden da statt Hammelbraten und Wienerschnitzel vegetarische Menus den Tisch zieren. Eine ganze Anzahl moderner praktischer Kochapparate werden vorgeführt, manche Speisen werden direkt serviert werden. Viele bekannte diätetische Produkte sind da vertreten. Es hat der Verein speziell darauf gesehen, daß manche Sachen im Betrieb vorgezeigt werden können und so gibt es denn Kostproben aller Art. Nicht fehlen wird auch eine Waffelbäckerei, wo man ohne Voreingenommenheit mit verschiedenen guten Speisefetten und Naturbutter backen wird. Manche Hausfrau kann da etwas Praktisches auf den Weihnachtstisch finden, denn die Ausstellungsartikel können alle auch gekauft werden. Ein wissenschaftlicher Teil wird durch Tabellen aller Art das Publikum über gesunde Nahrung aufklären. Täglich werden Führungen veranstaltet, und ab und zu finden kleinere und größere Referate statt. Der ganze Zweck dieser Ausstellung ist also: auf eine angenehme und nützliche Weise Aufklärung und Belehrung über die vegetarische Küche und Lebensweise zu verbreiten.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 11497: Mein Sohn, ein Mann in den 40er Jahren, der sich bis dahin von den Frauen in fast beleidigender Weise fern gehalten und der Ehe abgeschworen hat, ist plötzlich in leidenschaftlicher Liebe zu einem erst 18jährigen Mädchen entbrannt, das weder seiner Art, noch seiner Bildungsstufe entspricht. Er hat mich veranlaßt, das Mädchen als Stütze zu mir zu nehmen, um ihm den nötigen Schliff beizubringen und es sorglich zu hüten, bis die Verbindung vollzogen werden könne. Ich brachte damit ein großes Opfer, denn das Mädchen paßte absolut nicht in mein geordnetes, stilles Altfrauenheim. Ich fürchtete für meinen Sohn, der nach Bildung des Charakters so große Ansprüche machte, oder doch früher gemacht hatte. Ganz kritisch wurde die Lage für mich, als die Mutter des jungen Mädchens auf der Bildfläche erschien und Familienanschluß verlangte auf Grund der zukünftigen Verbindung mit meinem Sohn. Die Frau war jeder Bildung bar, hatte nicht das mindeste Bewußtsein davon und machte auf Grund der künftigen Verbindung große Ansprüche. Ich kam meiner Mutterpflicht nach, indem ich das Mädchen genau kennen zu lernen mich bemühte, fand aber einen so krassen Aberglauben, einen solchen Mangel an natürlicher Bildung, daß ich das Zusammenleben kaum mehr ertragen konnte. Ich berichtete meinem Sohn darüber, fand aber nicht die nötige Würdigung. Ich habe nun jede Verantwortung abgelehnt. Mein Sohn mag nun handeln ganz nach seinem Ermessen. Wie er sich damit abzufinden vermag, daß seine Braut an die Seelenwanderung felsenfest glaubt, das muß ich ihm überlassen. Eine Entfremdung ist natürlich unausweichlich, aber aus Gründen der Selbsterhaltung muß ich doch ganz entschieden Stellung nehmen. Mein Sohn muß die Konsequenzen für sein Tun doch selber tragen; die Mutter, die ihr selbständiges Auskommen hat, kann keinen Faktor mehr bilden in seinem der nächsten Zukunft angehörenden Leben. Wie würden sich Andere in solchem Fall verhalten? Eine eifrige Leserin.

Frage 11498: Ist die Frau, die für die Existenz ihrer Familie über Gebühr alle ihre Kräfte anstrengen muß, verpflichtet, ihre Tochter weit über ihre Mittel gehend auszusteuern? Leserin in A. b. B.

Frage 11499: Was für ein Mittel ist anzuwenden, um den Kopf und die Haare bei alten Damen zu waschen, ohne die Gefährde der Erkältung, wenn bei offenem Fenster geschlafen wird. Eine eifrige Leserin.

Frage 11500: Gibt es ein Verfahren, um schlaffe Haare zu wellen, ohne daß sie über Nacht gewickelt oder am Morgen gebrannt werden müssen. Das eine und das andere ist lästig und zeitraubend. Ganz schlaff tragen kann ich die Haare aber nicht, da ich als Verkäuferin neben andern künstlich frisierten Fräulein eine auffallende Rolle spielen würde. Freundlicher, bewährter Rat wäre mir sehr erwünscht. Abonnentin in R.

Frage 11501: Kann einem jungen Mädchen, das anhaltendes Sitzen nicht erträgt, der Beruf als Masseuse anempfohlen werden? Das Mädchen ist überhaupt zart und ist sehr leicht Erkältungen ausgesetzt, so daß eine Beschäftigung im Haus für sie wünschenswert ist. Bietet der Beruf ein gutes Auskommen? P. U. in T.

Frage 11502: Eine mir befreundete Person beklagt sich über große Nervosität in den Fingern, sodaß es beim Anrühren von Geschirr, besonders wenn sie aufgeregt sei, bei Besuch 2c., eigentümlich töne und anstoße. Ich kann in der Sache nicht recht klar werden. Doch meine ich, es müsse derselben Aufmerksamkeit geschenkt werden, weil die Betreffende sich sorgt, es könnte die genannte Erscheinung der Beginn einer schweren Krankheit sein. Vorbeugen ist ja auch in solchen Dingen besser oder leichter, als heilen. Was würden in solchem Fall Erfahrene hilfreich raten? Zum voraus dankt bestens eine langjährige Abonnentin.

Frage 11503: Ist eine erfahrene Leserin so freundlich, mir ein Rezept anzugeben, zur Herstellung von Haferschnitten? Besten Dank zum Voraus. Hausfrau in D.

Frage 11504: Wie beraten mich Leser und Leserinnen, die dem Fragekasten ihr freundliches Interesse entgegenbringen? Eine Nichte von mir, die ich im allgemeinen Verkehr als intelligent und sehr vernünftig kennen gelernt habe, hält, seit wir von einem ausländischen Herrn besucht worden sind, an der Idee felsenfest, daß der Mann für sie bestimmt sei, für ihr zukünftiges Leben, obwohl von dessen Seite durchaus kein diesbezüglicher Anhalt gegeben wurde. Sie selbst versichert auf mein eindringlicheres Fragen, daß der Herr es nicht sei, der sie zu der festen Annahme gebracht habe. Es bestimme sie nur das sichere Gefühl hiefür, an diesen Gedanken zu glauben. Ich suchte das Mädchen — in geheimer Angst, es möchte für sie aus dieser Hoffnung später eine große Enttäuschung erwachsen — von dieser Idee abzubringen, aber das steigert nur den ängstlichen Zustand. Auch zerstöre ich nur ungerne ihr Streben nach Vervollkommnung, ihr Wachsenwollen, um des Erhofften würdig zu werden. Die Tochter ist körperlich und geistig frisch und gesund, und zeigte nie etwa Anzeichen zu Hysterie und dergleichen krankhaften Erscheinungen. Wir haben uns immer sehr gut verstanden und habe ich als ihre bisherige Fürsorgerin immer ihr volles Vertrauen genossen. Auch macht die Tochter aus dieser Angelegenheit gar kein Hehl. Ich möchte sie schon deshalb nicht durch unrichtige Behandlung abstoßen. Aber ich kann mich von der Sorge, daß die zuversichtliche Tochter einer sichern Enttäuschung entgegengehe, nicht befreien. Ich darf die frohe Hoffnung der Tochter nicht nähren, und mag ihr sie auch nicht nehmen. Wie würden denkende, erfahrene Mitleser an meiner Stelle handeln? Nur der aufrichtig geäußerte Wunsch, sich nach Jahresfrist wieder zu sehen und ein herzlich freundliches Entgegenkommen berechtigen uns doch heutzutage noch lange nicht zu so siegesgewisser Annahme. Für gütige Vernehmlassung sich freundlich interessierender Leser wäre recht dankbar Besorgte in P.

Frage 11505: Weiß mir jemand eine bestimmte Erklärung abzugeben, auf was sich eigentlich die große Freude an Handarbeiten begründet? Es scheint nicht der bevorstehende Besitz des gearbeiteten Gegenstandes zu sein, denn es tritt bei mir immer eine Oede ein, wenn die Arbeit fertig ist und ein Verlangen nach einer neu zu werdenden Arbeit. Es gibt ja Frauen, die geradezu leidenschaftlich an den Handarbeiten hängen, und wie mir scheint, findet man nicht leicht in andern Tätigkeiten das gleiche Maß von Eifer und Freudigkeit, wie eben in den Handarbeiten. Wo liegt wohl der Beweggrund hiefür? P. S. in M.

Frage 11506: Da meine Mutter etwas leidend ist, muß ich ihr am Morgen im Haushalt behilflich sein. Am Nachmittag würde ich gern in einem Bureau oder Laden aushelfen. Oder weiß mir eine werte Abonnentin lohnende Heimarbeit? Zum Voraus meinen besten Dank. Tochter langjähriger Abonnentin.

Frage 11507: Seit einiger Zeit leide ich an Fußschmerzen, die mir das Gehen fast unmöglich machen. Abends sind die Füße etwas geschwollen, an den Sohlen rot und brennen mich heftig. Da trotz ärztlicher Behandlung keine Besserung erzielt wurde, wäre für die gütige Angabe eines Heilmittels sehr dankbar. Langjährige Abonnentin.

Frage 11508: Meine Tochter hat ein langhaariges, weißes Fell zu einer Kinderwagendecke als Geschenk erhalten. Nun hat das Kind die Händchen immer voll Haare, und ich bin in steter Angst, es könnte diese zum Munde führen und verschlucken. Ich möchte gerne wissen, ob es dem Kinde nicht nachteilig wäre, wenn es von diesen Haaren verschluckte. Eine besorgte Großmutter bittet Sachverständige um Aufklärung über diese Streitfrage. Zum voraus sagt besten Dank Langjährige Abonnentin.

Antworten:

Auf Frage 11490: Das Nahrungsbedürfnis der Kinder ist außerordentlich verschieden. Und dann fragt es sich noch, wie das Pflegekind vorher gehalten war. Wenn die Kost vorher etwas knapp und einförmig und nicht besonders schmackhaft gekocht war, so kann bei sorgfältiger und fein geführter Küche in der ersten Zeit ein wahrer Heißhunger zutage treten, sodaß, wenn freie Bahn gelassen wird, fast unglaubliche Quantitäten verzehrt werden, ohne daß sich Verdauungsbeschwerden meldeten. In der Regel sind solche Kinder bald aus diesem Stadium herausgefüttert und so gierig und unersättlich sie vorher gewesen sind, so wählerisch werden sie nachher. Der beste Maßstab bleibt immer das Brot. Kommen die Kinder an frischgebackenes Weißbrot, so verschwinden unglaubliche Mengen davon. Gibt man ihnen aber Schwarzbrot, das tüchtig gekaut und eingespeichelt werden muß, so ist der Bedarf bei weitem nicht mehr so groß. Nun gibt es ja schnellwachsende Kinder, die tatsächlich größerer Nahrungsmengen bedürfen, die man ihnen also muß zukommen lassen, wenn die Ausgabe und die Einnahme im menschlichen Organismus sich decken soll. Es gehörte zu einer gewissen Zeit zum guten Ton, auch die streng wachsenden oder sonst viel Lebenskraft verausgabenden Kinder an Nahrung knapp zu halten, unbekümmert, ob auch physische und psychische Entkräftung sich für den Beobachter ganz offen bemerkbar machte. Ich bin der Meinung, daß das Brot den Unterschied ausgleichen sollte; die Tagesration sollte für alle Kinder die gleiche sein. Das Plus, welches das Einzelne glaubt unbedingt nötig zu haben, das gleiche sich mit dunklem Brot, das nach Herzenslust genossen werden darf, aus. Ist kein Bedürfnis mehr da nach Brot, so ist auch kein Hunger mehr vorhanden. X.

Auf Frage 11490: Befriedigen Sie für eine zeitlang das größere Eßbedürfnis des Kindes, aber nicht, daß es ungesunde Mengen auf einmal bekommt. Dafür darf das Zwischenbrot etwas reichlicher sein. Notorischen Vielessern, wie es deren nicht wenige gibt, bekommt es nicht gut, wenn sie an eine feine Küche kommen und fleißig mit ihren Leibspeisen bedient werden, denn dann essen sie noch einmal so viel. Sie essen so lange etwas vor ihnen steht und deshalb sind sie unter Kontrolle zu halten. Ein größeres Kind, das nach dem Essen träg wird und die Bewegung scheut, hat zu viel gegessen. Kinder, die von Anfang an daran gewöhnt werden, ihre Zähne beim Essen gut zu brauchen, die tüchtig kauen müssen, und denen es nicht erlaubt wurde, jeden Bissen mit irgend einer Flüssigkeit herunterzuschwemmen, geraten viel weniger in die Gefahr, ungebührliche Vielesser zu werden. D. H.

Auf Frage 11491: Vielleicht sind die Zähne des Kindes nicht in Ordnung, sodaß es das Obst lieber gekocht nimmt. Wenn die Aepfel nicht gut durchgekaut werden, so sind sie delikaten Magen nicht bekömmlich. Getrocknetes Obst im Ofen weich gedünstet, ist in solchem Fall besser. Machen Sie Versuche. G. J.

Auf Frage 11492: Wenn dem Schüler am Morgen früh ein gut gelüftetes und behaglich erwärmtes Zimmer angeboten werden kann, so soll er früh zu Bett geschickt und früh geweckt werden. Es gibt aber Kinder — und zwar gehören sie der Klasse der Bleichsüchtigen und Nervösen an — die am Abend am muntersten, aufnahmefähigsten und produktivsten sind, die man aber am Morgen — auch nach genügendem Schlaf — nicht munter bekommen kann. In diesem Fall bleibt nichts anderes übrig, als die Arbeitszeit am Abend auszudehnen. Es ist aber dafür zu sorgen, daß möglichst zeitig mit den Aufgaben begonnen wird und daß nicht andere die geistige Tätigkeit des Arbeitenden stören. Es hält freilich oft recht schwer, die nötige äußere Ruhe herzustellen, wenn nur ein heizbarer Raum vorhanden ist und mehrere Familienglieder dort — jedes seinem Behagen gemäß — laut sich unterhalten. Der Lehrer sollte etwa sehen können, unter welchen Verhältnissen die von ihm gegebenen Hausaufgaben gemacht werden müssen. Ihm würde oft der Mut fehlen, Aufgaben zu erteilen und nach solchen den Fleiß und die Fortschritte eines Schülers als Grundlage zu den verhängnisvollen Zeugnisnoten zu beurteilen. X.

Auf Frage 11493: Wenn das Zimmer nicht allzu groß ist, so würde ich Ihnen raten, den gründlich gereinigten und ganz trocken gewordenen Boden mit dickem, weichem Rollenpapier zu bedecken. Sie können ihn vorher gleichmäßig mit Makulatur belegen — und darüber eine Decke von Molton spannen, uni oder mit einem passenden Dessin bedruckt. Die Farbe können Sie nach der Farbe des Zimmers oder der Möbel wählen. Die Moltondecke wird den Wänden nach mit passenden Stiften festgemacht. Der Moltonbelag ist eben so hübsch als praktisch und weitaus billiger als Linoleum. Sie können die Decke auch jederzeit wieder wegnehmen und anderswie verwenden. Gereinigt wird die Decke durch zwei Bürstenstriche. Der erste geht gegen die Stofffaser, der zweite bürstet die Faser glatt. Wo kein Staubsaugeapparat zur Verfügung steht, da ist das öftere Abbürsten mit frischgefallenem, trockenem Schnee sehr zweckmäßig, oder das Ueberbürsten mit Salz. Die Farbe des Stoffes wird hierdurch wieder vollständig aufgefrischt. Einen Zimmerboden anstreichen zu lassen, hat seine Schwierigkeiten. In jedem Fall müßte der Hausherr dazu unter Zeugen oder schriftlich seine Einwilligung gegeben haben. X.

Auf Frage 11494: Klopfen Sie die Schwämme in trockenem Zustand mit einem recht elastischen Meerrohrstöckchen von allen Seiten tüchtig aus. Es fallen dadurch alle in den Poren befindlichen Steinchen und das Kalksand heraus. Dann legen Sie die Schwämme 3—4 Tage in Milch. Sie gehen dabei mächtig auf und werden zart. Zum Schluß lösen Sie einige Körnchen von übermangansaurem Kali vollständig auf und lassen die Schwämme darin völlig bedeckt einige Tage liegen. Die Farbe der Auflösung darf nur schwach rosa sein, sonst verlieren die Schwämme ihre Weiße. Sind die Körnchen nicht ganz vollständig aufgelöst, so entstehen braune Flecke, die zwar nicht schaden, aber das saubere Ansehen beeinträchtigen. D. H.

Auf Frage 11495: Das Mädchen hatte keinen Auftrag und kein Recht, die Wäsche durch eine andere Hand besorgen zu lassen; doch hat es jedenfalls im guten Glauben gehandelt, das Rechte zu tun. Der bessere Weg wäre gewesen, Ihnen zu schreiben und Sie anzufragen, ob diese Art von Besorgung Ihnen passe. Dem Mädchen muß ein Mangel an Vorsorglichkeit, an Weitblick, zur Last gelegt werden. Sie sind aber auch keineswegs von Schuld freizusprechen, indem Sie dem Mädchen die Anordnung und Besorgung dieser wichtigen Arbeit in Ihrer Abwesenheit ohne weiteres anvertrauten. Sie hätten als Hausfrau wissen müssen, daß viele Angestellte ihre gewohnten Arbeiten ganz tadellos ausführen können, wenn eine verantwortliche Person ihnen die Arbeit einrichtet, sie überwacht. Den Beweis hiefür leistet so manches Dienstmädchen, das sich zum Schaden Anderer zur Haushälterin befähigt glaubt und solche Stellungen annimmt. Von der Wäscherin selbst wird nichts erhältlich sein, sodaß Sie den Schaden voraussichtlich werden selber tragen müssen. Hätten Sie die Besorgung der Wäsche einer solvablen Firma übertragen, so hätten Sie auf Entschädigung rechnen können im Falle eines Defektes. D. H.

Auf Frage 11496: Es ist wohl das Richtigste, wenn Ihr Herr Gemahl einige Nächte im Gasthause schläft, bis die schlechte Gewohnheit dem verwöhnten kleinen Erdenbürger wieder abgewöhnt ist. Ich würde dem Kleinchen um 10 Uhr ein warmes Bad geben und ihm nachher einen Brei-Schoppen verabreichen. Das Kind wird auf diese Weise länger als gewöhnlich schlafen, vielleicht bis am Morgen, wo es dann seine Milch bekommen kann. D. H.

Auf Frage 11496: Es ist möglich, daß das Kleine in seinem Bettchen friert, wenn die Leibwäsche und die Unterlagen nicht rasch genug gewechselt wurden. Ich würde dem Kindchen das Bettchen nach dem Aufnehmen gut durchwärmen mit einer Bettflasche oder zwei Säckchen mit erhitzten Kirschensteinen. Auch mit heißem Sand gefüllte Mineralwasser- oder Bierkrüge eignen sich zur Erwärmung des Bettchens. Sorgfältig in einen Rumpfwickel gepackt und gut zugedeckt, würde das Kindchen vielleicht zuerst kurze Zeit musizieren, nachher aber ganz sicher einschlafen. Der unliebenswürdige Vater des Kleinen müßte zu seiner Schonung einige Nächte auswärts schlafen. Im übrigen müssen Sie aber nicht vergessen, daß Knaben ungeberdiger sind und zur Pflege mehr Geduld erfordern, als Mädchen. X.

Auf Frage 11496: Geben Sie den armen, verwöhnten Schreihals für kurze Zeit in ein gut geleitetes Säuglingsheim, so wird Remedur geschaffen. A. J.

Feuilleton.

Ein edles Frauenleben.

Roman von E. Deutsch.

(Nachdruck verboten.)

„Sie konnten es nicht!" sagte der Oberarzt und legte in tiefer Bewegung die Hand auf ihr Haupt. „Aber eben, daß Sie nicht konnten, macht Sie zu dem, was Sie sind. — Wußten Sie, daß er nach Ihnen forschte?" fragte er nach einer Weile.

Sie verneinte. „Ich hörte all die Jahre nichts von ihm. Die Krankheit des Onkels rief mich im Frühling heim, dann brach der Krieg aus; seit der Zeit bin ich in Lazareten tätig."

„Vielleicht haben während dieser Zeit die Verhältnisse sich geändert," sprach der Oberarzt, selbst von Hoffnung erfüllt. „Vielleicht lebt die stolze Frau nicht mehr, oder wenn sie lebt, hat der feste, beharrliche Sinn des Sohnes ihren eigenen gewandelt. Ein Mutterherz kann nicht lange widerstehen, und wenn es noch so fest und energisch ist. Ist er der einzige Sohn?"

„Der einzige. Der Vater starb vor langen Jahren den politischen Märtyrertod. Die einzige Tochter wurde ihr früh entrissen. Sie floh mit einem bürgerlichen Manne und starb jung im tiefsten Elend."

„Gewiß ein höchst seltsames Verhängnis, das auf dieser Familie ruht. Hat das Ihren Entschluß bestimmt?"

„Nein, mein Freund; es war der furchtbare Preis. Dann fühlte ich auch Mitleid. So sehr ich die Vorurteile verdammen mußte, wollte ich es doch nicht sein, welche der alternden, schwergeprüften Frau den letzten Schlag versetzte."

„Mein liebes Kind," sagte der Oberarzt nach langem Schweigen, „trotz allem, was Sie mir erzählt, bleibt mir nur so viel zu sagen übrig: die Entsagung noch weiter getrieben, wäre nicht nur ungerecht, sondern grausam, ja unnatürlich. Ich will nicht von dem sprechen, was bis jetzt war. Jeder edle Mensch trägt sein Rechtsbewußtsein in sich und das Maß richtet sich nach der Größe, die ihm innewohnt. Ich spreche von jetzt ab weiter. Sie haben der Mutter den Sohn erhalten. Ich gebe Ihnen mein Wort, daß seine Genesung ein Wunder zu nennen ist und dieses Wunder Ihre Nähe bewirkt hat. Aber wenn auch dieses wegfällt, es ist eine Grausamkeit, den jungen Mann in diesem marternden Zustande zu lassen. So lange sich ihm nicht erfüllt, was er mit dem gläubigsten Mute erwartet, von Stunde zu Stunde, von Tag zu Tag erwartet, wird er nicht gesund werden. Ja, man kann gar nicht wissen, welche Folgen dieser peinigende Zustand von ewiger Erwartung und nie Erfülltwerden, von ewiger Hoffnung und ewigem Enttäuschtwerden auf die reizbare Natur und das geschwächte Nervensystem des kaum Genesenden hervorbringen können. Mein Rat ist: Gönnen Sie ihm und — sich das Wiedersehen und überlassen Sie das Weitere einer weisen Vorsehung."

Wozu der wackere Mann riet, konnte nur in jeder Weise mackellos sein. Sie hatte ihn nicht nur als warm und edelfühlend, sondern auch als streng gerecht kennen gelernt. Vielleicht hatte aber diesmal die warme Teilnahme für sie seine Vernunft gefangen genommen, und ihr erschienen selber die Gründe so klar und einleuchtend, weil — weil sie das Herz so heiß begehrte.

Sie rang in quälendem Kampfe mit sich. Es konnte auch nicht anders sein. Sie hatte mit zu großer Treue all diese Jahre ihr Wort gehalten, um es, wie einmal ihr Charakter war, bei der ersten Versuchung nicht gleich zu brechen. Erst als ihr der Oberarzt, wohl ahnend, was in ihr vorging, wie ihr edler Sinn mit dem heißen Wollen rang, sagte, er habe, um alle Selbstquälerei zu enden und weil ihn der Zustand des Grafen dauerte, diesem eingestanden, sie sei im Kloster, gleichsam alle Brücken hinter ihr abbrechend, war natürlicherweise ihr Widerstand zu Ende.

Graf Geza saß im Bette. Wie durch die vom Winde hin- und herbewegten Zweige des Baumes abwechselnd helle und dunkle Streifen durch das Fenster in die Zelle fielen, so wechselten die Eindrücke in seinem Gemüte, so spiegelten sie sich auf seinem Antlitze. Sie war da, sein gläubiges Hoffen hatte ihn nicht betrogen. Warum kam sie aber nicht, warum ließ sie ihn warten?

Immer tiefer sanken die Schatten, da, ein leiser, ein zögernder Schritt. Vor der Tür hielt er. Er hätte herunter und ihr entgegenstürzen mögen! Aber er hatte dem Oberarzt versprochen, sich ruhig zu verhalten, so drückte er nur die Hand gegen das laut pochende Herz und hielt den Atem an. Ein, zwei Minuten vergingen, dann öffnete sich die Tür und schloß sich wieder — sie stand im Zimmer.

„Elisabeth!" Mehr konnte er nicht sprechen, nur die Hände faltete er.

Still weinend kniete sie vor ihm nieder und drückte ihr Haupt auf seine Hände.

Sekunden vergingen, in der Zelle war es still. Kein Laut unterbrach die Weihe dieses Augenblicks.

„Elisabeth!" sagte er endlich und wiederholte einige Male diesen Namen, als gewähre ihm das bloße Aussprechen schon eine unendliche Seligkeit. „Ich wußte ja, daß du um mich warst, wie ich wußte, daß ich dich finden würde, trotzdem ich all diese Jahre vergebens nach dir geforscht". Er hob ihr Haupt zu sich empor und lehnte seine Wange an die ihre. „Warum tatest du mir dieses, Elisabeth? Warum verließest du mich auf diese Weise?"

„Ich versprach es deiner Mutter, Geza."

„Geza!" Vor dieser Benennung schwand alles.

„So hast du mich nie genannt. Geza — Geza! Wie das ganz anders klingt aus deinem Munde! Dieser eine Augenblick macht all das Leid dieser Jahre gut. Jetzt aber laß mich dein Angesicht sehen, nach dessen Anblick ich mich vor Sehnsucht verzehrte."

Bald brannte die Lampe, die sie auf seinen Wunsch anstecken und auf das Tischchen neben ihn stellen mußte.

„Du bist wie du warst," sagte er dann, nachdem er lange in ihr errötendes Gesicht geblickt hatte, in die Augen, die von Tränen feucht waren, „wie ich dich täglich und stündlich mit meinem innern Auge geschaut." Er zog ihr Haupt zärtlich an sich. „Doch sage mir jetzt, Geliebte, was tat dir meine Mutter Liebes und Gutes, daß du mehr Erbarmen mit ihr hattest, als mit mir?"

Sie gestand ihm alles.

„Damit zwang sie dich, damit!" rief er tief ergriffen.

„Und natürlich, wie du einmal bist, konntest du nicht anders — als gehen. Mich hielt man zwei oder drei Tage mit dem Märchen hin, du seiest krank, müßtest das Bett hüten, eine Folge von Tiszas Unfall. Ich mußte es glauben. Ich wußte ja nicht, daß du mit der Mutter darüber gesprochen, überhaupt so bald sprechen würdest. Am dritten Tage überfiel mich ein dumpfes Bangen. Ich sprach den Arzt, der wußte nichts von deiner Krankheit; das Flüstern der Dienstboten fiel mir auf, besonders das verweinte, betrübte Gesicht der Datka. Außerdem verzehrte mich eine brennende Sehnsucht nach deinem Anblick. Seitdem ich wußte, daß du mich nicht verabscheutest, daß du anfingst, Teilnahme für mich zu empfinden, war die Welt zu eng, mein Glück zu fassen. Ich konnte mich nicht halten und ging auf dein Zimmer und — da wußte ich auch alles. — Wie ich zu meiner Mutter herunterkam, weiß ich selbst nicht, aber das weiß ich, daß ich wie ein Wahnsinniger ausgesehen haben muß, denn alles wich scheu und bestürzt vor mir zurück. Was ich meiner Mutter sagte, weiß ich auch nicht mehr, nur der Worte erinnere ich mich: daß ich dich suchen würde wie der Verirrte den Pfad, den er verloren, und wenn es mir nicht gelingen sollte, dich zu finden, mein Geschlecht mit mir erlöschen würde. —

„Wo ich überall war, Elisabeth? Ich glaube, es gibt keine noch so kleine Stadt, kein Dorf im deutschen Reiche, wo ich nicht gewesen wäre. Du warst wie verschollen."

„Ich war im Süden Rußlands bei einer deutschen Familie," sagte sie. Die Krankheit des Onkels rief mich im Frühling heim, dann brach der Krieg aus."

„Es vergingen zwei Jahre, wo ich meine Mutter nicht sah," erzählte er weiter. „Da rief mich ein Telegramm nach Hause. Meine arme Mutter war schwer erkrankt, und der tiefe Kummer, der an ihr nagte, hatte auch das Augenübel sehr verschlimmert."

Die tiefste Teilnahme spiegelte sich in dem Gesichte Elisabeths. So Schweres sie auch durch sie erduldet, so blieb doch stets das vorwiegende Gefühl in ihr: Mitleid für die so hart heimgesuchte Frau, bei der sich Fremdes und Eigenes verband — die Last des Daseins zu erschweren.

„Ich blieb ein volles Jahr um sie," fuhr Geza fort, „bis sie sich körperlich etwas erholt hatte. Dann fing ich wieder an, Reisen zu machen, aber nur auf einige Wochen, weil ich die Mutter nicht mehr auf lange allein lassen wollte. Ich fühlte wohl, daß etwas Fremdes zwischen uns getreten war, das den früheren vollen Einklang störte, ich hatte aber auch Nachsicht genug, zu erkennen, daß — daß sie gehandelt hatte, wie sie mußte, daß sie uns nicht bewilligen konnte, was sie und ich dem armen Kinde verweigert hatten und woran dieses zugrunde ging —." Er hielt eine Weile inne und drückte Elisabeths Hände fest in den seinigen.

„Als der Krieg ausbrach," schloß er dann, „trat ich als Freiwilliger ins deutsche Heer; meinen Abschied aus österreichischen Diensten hatte ich längst genommen. Es sollte mein letztes Ziel sein. Aber Gott hat Erbarmen gehabt, er ließ mich dich endlich finden, und keine Macht der Erde soll mich mehr von dir trennen."

„Für heute wäre es genug," sagte in diesem Augenblicke eine Stimme und der Oberarzt trat in die Zelle.

„Elisabeth, Sie Kluge, Besonnene! Warum lassen Sie ihn denn so viel sprechen?"

Das Mädchen wand sich errötend aus Geza's Armen.

„Nun, Herr Graf, ist's die Rechte?" fragte der alte Herr in jener launigen Stimmung, die ihm und andern so wohl tat.

„Es kann nur die Rechte sein, Herr Oberarzt, denn es gibt nur eine Elisabeth," versetzte der Graf mit leuchtenden Augen.

XXII.

Feuchte Herbstnebel lagen auf den Karpathen, sie umzogen gespenstisch Wald und Feld, sanken als schwere Tropfen auf Baum und Strauch und umschlichen in wunderlichen Formen das weiße Schloß und die breiten Fensterreihen.

Riesigen Fetzen gleich hingen sie über dem Gebirge, wie mit einem Pinsel jeden Zug, jede Linie des mächtigen, scharfkantigen Höhenzuges verwischend, als habe sich eine steile, graue Mauer vom Himmel auf die Erde gesenkt, sie jedem Menschenauge verhüllend.

Cacao Suchard

als beliebtes Frühstück überall bekannt.

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Neues vom Büchermarkt.

Die Enkelin der Frau Ursula. Von Marie Steinbuch. Preis gebunden Fr. 4.—. Verlag von Huber & Co., Frauenfeld.

Es liegt etwas Gediegenes und Großzügiges in den Bündnergestalten; etwas, dem nicht jeder Schriftsteller gerecht werden kann, weil diese Art ihm fremd ist, weil er kein Verständnis dafür hat. Die Gestalten, die Marie Steinbuch vor uns lebendig werden läßt und in ihrer Entwicklung uns vorführt, sind trefflich aufgefaßt und fein empfunden. Sie zeichnet die bodenständige, natürliche Eigenart, vor welcher man die Hände schützend ausbreiten möchte, damit die sogen. „Fremdenindustrie" mit ihrer unheimlich nivellierenden Kraft sie nicht abschleife. Was Marie Steinbuch mit ihrer „Enkelin von Frau Ursula" uns bietet, das will in Ruhe genossen werden. Ein eiliges Durchlesen hat keinen Sinn. Das Aufnehmen dieser Bilder und Ereignisse zwingt auch den Ungeduldigen zur Ruhe. Dafür winkt uns dann aber ein Genuß von nachhaltiger Schönheit. Marie Steinbuch's Buch ist keine Modelektüre, die man eben so rasch auf die Seite legt, als man sie gelesen hat; von welcher es genügt, daß man den Titel weiß, um in der Konversation ein irgendwo gelesenes Urteil darüber zur Hand zu haben. Wenn aber von gediegener Lektüre die Rede ist, so wird die „Enkelin der Frau Ursula" mit in den vorderen Reihen stehen.

„Schimansgarn", von Sophus Bonde. Deutsche Verlagsanstalt Stuttgart.

Kein Berufsschriftsteller, sondern ein Mann aus dem Volke schildert in diesem Buch seine Erlebnisse als Schiffsjunge auf einer Reise um die Erde mit einem Segelschiff und gibt dabei allerlei lustige Schnurren und Geschichten aus dem Seemannsleben zum besten. Das Buch wird als eine außerordentlich humorvolle und unterhaltende Lektüre von literarischem Wert bezeichnet.

Als Vater klein war. Erzählungen für die Jugend von V. Riegels. Aus dem Dänischen übersetzt von Martha Buck. Mit vier Vollbildern und zahlreichen Textillustrationen. Stuttgart, Verlag von Levy & Müller. Eleg. geb. Mk. 3.—.

Mit einem vortrefflich geschriebenen, gesunden und amüsanten Kinderbuch tritt V. Riegels in die Oeffentlichkeit. „Als Vater klein war" hat alle die Eigenschaften, die gleich vom ersten Augenblick an die jungen Leser fesseln und interessieren. Das Buch erregt nicht unnötig ihre Phantasie, sondern es erzählt von einem Jugendleben, so frei, so leicht und so keck, daß jeder fixe Junge sich an Vaters Stelle wünschen wird, um dasselbe zu erleben, was er in seiner Jugend erlebt hat. Denn Vater ist ganz gewiß ein brillanter Junge gewesen,

Wichtige Winke für Hausfrauen.

Wenn irgend ein Familienmitglied mit

Blutarmut — **Bleichsucht**
Nervenschwäche — **nervösen Kopfschmerzen**
Verdauungs- und Ernährungsstörung

behaftet ist, so ist es wichtig, sogleich **Ferromanganin** zur Hand zu nehmen, durch welches in kurzer Zeit diese Störungen beseitigt werden.

Wenn **abgespannt und energielos;**
Wenn **durch Ueberanstrengung heruntergekommen;**
Nach **schweren, erschöpfenden Krankheiten**
Nach **schweren Blutverlusten**
um die **Körperkräfte wieder herzustellen**
und **das Blut zu erneuern**
ist **Ferromanganin** das **zuverlässigste Mittel.**

Ferromanganin dürfte somit in keiner Familie fehlen. Preis Fr. 3.50 in Apotheken erhältlich. [2550

Zur gefl. Beachtung.

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

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

Tochter

sucht Stelle in bessere Familie, wo sie sich unter Anleitung der Hausfrau im Kochen und den übrigen Hausgeschäften weiter ausbilden könnte. Familienanschluss erwünscht. Anfragen befördert unter Chiffre **E 2648** *die Expedition.*

Gebildetes, sprachenkundiges **Fräulein sucht Stelle** *zu Kindern, ev. als Gesellschaftsdame oder zum Nähen bei einer Dame. Offerten sub Chiffre* **A S 2651** *befördert die Expedition der Frauenzeitung.*

Gebildetes Fräulein

27 Jahre alt, in Haushaltung, Kindererziehung u. Handarbeiten erfahren, sucht für ein halbes Jahr von Januar an leichtern Wirkungskreis. Gehalt nach Uebereinkunft. Offerten unter **E S 2669** *befördert die Expedition.*

Riviera-Aufenthalt.

2639] Schönes **Heim an der Riviera** *(nebst bester Verpflegung und allen Annehmlichkeiten des dortigen* **herrlichen** *u.* **sonnigen** *Winteraufenthaltes) vermittelt aufs* **Gewissenhafteste** *und genau* **nach Wunsch** *der Mieter, eine darin* **erfahrene,** *in dorten bestens* **bekannte, seriöse und geb. Schweizerin,** *die nun bald wieder nach Nizza verreist. Gefl. ausführl. Briefe, ob einz. Zimmer mit Pension, oder* **eigene** *Wohnung oder Villa zu mieten gewünscht, sowie Angabe des Ortes, ungefährer Preislage und auf wann, erbitte* **baldigst** *unter* **„Riviera-Heim"** *an die Expedition dieser Zeitung in St. Gallen.*

Pension de Jeunes Filles

Les Rochettes [2619
Neuveville, près Neuchâtel.
Directrices: Mme B. Althaus et Mlle. A. Germiquet, Filles de M. Ed. Germiquet, Professeur à l'école Secondaire et à l'école de Commerce.

Neuheit!

Schere mit Trennmesser

Praktisch für jede Hausfrau.
Preis Fr. 2.25.
Zu beziehen durch [2623
Herm. Müller, Motorenstrasse 25, **Zürich III.**

Leiden Sie an **Magen- und Darmbeschwerden,** so wenden Sie sich selbst in alten Fällen vertrauensvoll an [2559
E. Schmid, Arzt, Belle-Vue, Herisau
Mässiges Honorar. Gute Erfolge.

Wer wenig Gold sein eigen nennt,
Kann vieles doch sich sparen,
Wenn er nur **Schulers Goldseif'** kennt,
Dann wird er's bald erfahren.

2621

Cortaillod :: :: bei Neuchâtel :: :: Villa des Prés

Töchterpensionat

2607] **Gründliches Studium der franz. Sprache.** Englisch, Italienisch und Piano. Unterricht im Institut durch diplomierte Lehrerin. Gute Verpflegung und Familienleben zugesichert. Mässige Preise. Prospekte und Referenzen zu Diensten. (H 4826 N)

„La Renaissance", Töchter-Pensionat

2571] **Ste. Croix** (Vaud) Suisse. (H 26,814 L)
Preis Fr. 80.— per Monat, Stunden inbegriffen. Prospekte und Referenzen

Ecole professionnelle communale de jeunes filles

Neuchâtel.

Les cours professionnels et restreints suivants, commenceront **le mardi 5 décembre,** à 8 heures du matin.

Coupe et confection, raccommodage, lingerie, broderie, repassage.
Cours de dessin décoratif.
Classe d'apprentissage de lingerie et classe d'apprentissage de couturières, 44 heures par semaine.

Pour renseignements, programmes et inscriptions, s'adresser à **Mme. Légeret,** directrice. (H 5191 N) [2647

Inscriptions lundi 4 décembre, *de 9 heures du matin à midi, au* **Nouveau Collège des Terreaux,** *salle No. 6.* **Commission scolaire.**

Orselina **Hotel Kurhaus,** 200 m ü. **Locarno.** Gutes, bürg., renov, komf. Haus in bequem. Südlage. Gr. Garten, Sonnenbad, elekt. Licht. Zentr.-Heizg. Glas-Veranda. Traubenkur. Sch. Winteraufenth. Pension v. 5.50. an. [2618

Ansichts-Postkarten-Sammelrahmen

Die billige Ausgabe ist per **2 Stück** zu **50 Cts.** (solange Vorrat) noch erhältlich.

Die **Ansichts-Postkarten-Sammelrahmen** haben sich grosse Beliebtheit erworben durch den Gebrauch. [2554

Bestellungen sind zu richten an **Postfach 3270, Hauptpost St. Gallen.**

Für **Fr. 14.25** franko ins Haus [redacted]
liefere ich genügend Stoff, 3 Meter, zu einem reinwollenen, soliden und modernen Herren-Anzug in Kammgarn oder Cheviot. — Muster dieser Stoffe, sowie solche der feinen, und hochfeinsten Genre für Herren- und Knabenkleider franko. **Tuchversandhaus Müller-Mossmann** [redacted] **Schaffhausen.** [2650

Vertrauensstelle

als Korrespondentin, Privatsekretärin oder als Erzieherin zu mutterlosen Kindern in St. Gallen sucht bis 1. Januar fein gebild. Fräulein, welches der englischen und französischen Sprache in Wort und Schrift mächtig und gewissenhaft in Erfüllung übernommener Pflichten ist. [2655

Infolge besonderer Familienverhältnisse sieht sich eine Tochter aus gutem Hause veranlasst, sich einen andern Wirkungskreis zu suchen. Die Betreffende ist eine sehr tätige Natur, ist tüchtig in den Hausgeschäften und in den Handarbeiten, versteht sowohl die gut bürgerliche als auch die Krankenküche. Kinder und Krankenpflege sind ihr vertraut und lieb. Das Fräulein kennt die drei Schweizersprachen in Wort und Schrift und ist liebenswürdig und gewandt im gesellschaftlichen Verkehr. Sie fühlt sich der Aufgabe einer Haushälterin, als Helferin eines Arztes in einer Privatklinik oder einem Sanatorium, als pflegende Reisebegleiterin, auch als Gesellschafterin vollständig gewachsen. Da sie auch geschäftsgewandt ist, wäre sie auch wohl im Stande in solchem Kreise zu nützen. Ihre liebste Erholung von steter praktischer Arbeit waren bis jetzt Fusswanderungen in der schönen Natur, wo der Kunstsinn so reiche Nahrung findet. Ein Wirkungskreis bei gebildeter Familie auf dem Land wäre besonders erwünscht. Die Tochter ist in jeder Beziehung vertrauenswürdig und repräsentationsfähig. Gefällige Offerten unter Chiffre **A 2656** *sind an die Redaktion zu richten.*

Echt englisch. **Wunder-Balsam** Marke Fridolin

echte Balsamtropfen

nach Klosterrezept, per Dutzend Flaschen **Fr. 2.60** franko Nachnahme von [2250
St. Fridolin-Apotheke Näfels, Markt 12.
Wiederverkäufer Vorzugspreise.

Damenbinden

(Monatsbinden)
waschbar, aus weichem Frottierstoff, das einfachste, solideste und angenehmste im Tragen. — Per Stück 80 Cts.; dazu passende Gürtel per Stück Fr. 1.30. — Der Artikel wird auf Wunsch zur Ansicht gesandt.
Diskreter Versand von
Otto Stähelin, Wäschehaus
Bürglen (Thurgau). [2226

2631] Bei **Rückgratsverkrümmg.** glänzendste **Erfolge** mit d. weltberühmten
Geradehalter
Patent Haas
Keine Berufsstörung
Prospekt u. fachmänn. Beratung kostenlos
Gebr. Ziegler
Sanitäts-Geschäft
Erlachstr. 23, **BERN**

als er auf dem großen Gute in Jütland lebte, wo immer frische Luft wehte und der Horizont nach allen Seiten weit war. Ausgezeichnet versteht Vater davon zu erzählen, wie Weihnacht und Neujahr verbracht wurden unter Verhältnissen, die jede Verbindung mit der Außenwelt unmöglich machten, aber mit noch größerem Verständnis wird ihm die Jugend folgen, wenn er von der Fuchsjagd, dem Vogelfang oder dem Fischfang erzählt. Was hier berichtet wird, das sind nicht nur unterhaltende Geschichten, sondern auch Anweisungen für die Jugend, wie man diesen oder jenen Sport zu betreiben habe.

Das goldene Mädchenbuch. Zweiter Band. Herausgegeben von Luise Glaß, Else Hofmann und Josephine Siebe. Mit acht bunten Vollbildern und zahlreichen Textillustrationen. Stuttgart, Verlag von Levy & Müller. Eleg. geb. Mk. 5.—.

Dem ersten Bande des „Goldenen Mädchenbuches" ist bald ein zweiter gefolgt, ein Beweis dafür, daß das neue Unternehmen Anklang gefunden hat. Der zweite Band bleibt hinter seinem Vorgänger in keiner Weise zurück, übertrifft ihn sogar noch in mancher Beziehung, namentlich was die Reichhaltigkeit des Inhalts und die überaus geschickte Durchführung der darin behandelten Themen betrifft. Ein wahres Kabinettstück künstlerischen Aufbaus und prägnanter Charakterzeichnung ist die an die Spitze gestellte Erzählung „Im Schwanenhaus am Lindenweg" von J. Siebe, die ebenso von Anmut und liebenswürdigem Humor durchdrungen ist, wie die übrigen Beiträge derselben Verfasserin „Wenn jemand eine Reise tut" und „Aus alten Büchern". — Als ebenso große Meisterin des Stils zeigt sich L. Glaß in ihrer großen Erzählung „Wendelins Weinberg" mit geradezu packenden Szenen aus den Befreiungskriegen und dem Feldzug 1870/71, die in den Rahmen einer idyllischen, hochinteressanten Mädchenerzählung eingefügt sind. Daß L. Glaß auch über eine gute Portion gesunden Humors verfügt, zeigt sie u. a. deutlich in der „unheimlichen" Geschichte „Die beiden Helden". — Die dritte Herausgeberin E. Hofmann behandelt in den spannenden Erzählungen „Wenn du noch eine Mutter hast" und „Am rechten Platz" Probleme der Frauenfrage, die nicht ohne nachhaltigen Einfluß auf die jungen Leserinnen bleiben dürften. In den kleinen Skizzen „Herr von Wildenhahn" und „Das Geburtstagsgeschenk" läßt sie in recht liebenswürdiger Weise die leichten Geister des Humors ihr Wesen treiben. Als vierte Mitarbeiterin hat sich Bernhardine Schulze-Smidt eingefunden, und zwar als treuer Eckart der jungen Mädchen, die sich hoffentlich gern der Führung ihrer alten Freundin anvertrauen werden.

* * *

Hypochondrie und Hysterie haben in vielen Fällen ihre Ursache in einer ungenügenden Verdauung; tägliche ergiebige Leibesöffnung ist für die Gesundheit von höchster Wichtigkeit, deshalb nehme man, wo es nötig, das beste, zuverlässigste, billigste und dabei unschädlichste Mittel, Apotheker Rich. Brandts Schweizerpillen. Erhältlich in den Apotheken zu Fr. 1.25 die Schachtel mit dem „Weißen Kreuz im roten Felde" und Unterschrift „Rchd. Brandt".

GALACTINA
Alpen-Milch-Mehl
Beste Kinder-Nahrung.
Die Büchse Fr. 1.30. 2191

Statt Institut und Pensionat: 1—2 junge Töchter, die man aus irgend einem Grunde in bewährte **Spezialerziehung** zu geben wünscht, können nächstens wieder Aufnahme finden in guter Familie. Mütterliche Ueberwachung und Pflege. Gelegenheit, die Führung eines Haushaltes zu erlernen und sich in gewünschten Fächern auszubilden. Gesundes, sonniges Einfamilienhaus mit Garten. Beste Referenzen. Eltern, die auf Charakterbildung Wert legen, wollen sich in Verbindung setzen durch Postfach 3270 St. Gallen. [2610

Krieg
gibt es in keiner Familie in der Schuhcrême **RAS** verwendet wird, denn alle sind damit zufrieden. [2189

Berndorfer Metallwaren-Fabrik
Arthur Krupp
Berndorf (Nieder-Oesterreich)
ART KRUPP BERNDORF — Schutzmarke für Alpacca-Silber
BERNDORF REIN-NICKEL — Schutzmarke für Rein-Nickel
Bestecke und Tafelgeräte
aus **Alpacca-Silber,** sowie aus unversilbertem **Alpacca-Metall**
Rein-Nickel-Kochgeschirre (W 2315)
Preislisten kostenlos. 2327]
Niederlage für die Schweiz: **Schweizerhof-Quai Nr. 1, „Englischer Hof", Luzern.**

Gratis und franko
erhalten Sie auf Verlangen den reich illustrierten Katalog über
Laubsäge-Artikel
von der Spezialfirma [2654
H. Lemm & Cie., St. Gallen

Haarwasser
Cervol ist für die Schönheitspflege unentbehrlich. Vortreffliches Mittel zur Pflege eines gesunden und kräftigen Haarwuchses. Macht das Haar weich und glänzend und baut jeder Haarkrankheit vor. Bei schwachem und ergrautem Haarwuchs besonders empfehlenswert. Machen Sie einen Versuch. Preis p. Flasche Fr. **3.50.** Versand nur gegen Nachnahme. Nur echt zu beziehen durch das [2629
Parfümerie-Depot Basel.

ANGLO SWISS BISCUIT Co WINTERTHUR
Ueberall erhältlich.
Biscuits und Waffeln
Die Liebhaber von [2233
Biscuits
bringen unsern Produkten andauernd ein steigendes Interesse entgegen.
Die Fabrik bemüht sich auch, durch Verwendung nur feinster Rohstoffe und durch neueste Einrichtungen das Beste zu liefern, was die Biscuitsfabrikation heute überhaupt zu bieten vermag.
Stets Neuheiten!

2338
Reeses Backwunder
macht Kuchen **grösser lockerer verdaulicher**
Prakt. Gratis-Rezepte

Kopfläuse 2068
samt Brut. Sofortige Beseitigung.
Versandhaus E. Schmid, Herisau.

Brüssel 1910: Ehrendiplom. — Mailand 1906: Goldene Medaille.
SCHWEIZ. NÄHMASCH.-FABR. — LUZERN — Helvetia
SCHWINGSCHIFF. CENTR.-SPULE — RÜCKWÄRTS NÄHEND
SOLID, EINFACH, PRAKTISCH, BILLIG
Basel: Kohlenberg 7. [2506
Bern: Aarbergergasse 24.
Genf: Place des Bergues 2.
Lausanne: Avenue Ruchonnet 11.
Luzern: Kramgasse 1.
Zürich: Zähringerstrasse 55.
= Nachstickmaschinen. =

Sommersprossen!
Flecken, Schönheitsfehler, Säuren, Mitesser, Flechten, Beissen, Kropf, Halsanschwellung, Haarausfall, Kopfschuppen, Nasenröte, Gesichtshaare etc beseitigt briefl. rasch und billigst mit unschädlichen Mitteln die Heilanstalt **Vibron** in **Wienacht** Nr. 95 bei Rorschach (Schweiz). [2590

2190 O. WALTER-OBRECHT'S **Krokodilkamm** ist der Beste Hornkamm für Haarpflege und Frisur. Ueberall erhältlich. FABRIK-MARKE.

Berner-Leinwand zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch- u. Küchentüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brottüchern und **Berner-Halblein,** stärkster, naturwollener **Kleiderstoff,** für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl bemustert Privaten umgehend [2507
Walter Gygax, Fabrikant in Bleienbach.

Was reinigt am besten?
Stahl-Späne [2633
ELEPHANT

2363 Vertretung u. Lager für d. Schweiz.: **Willy Reichelt, Zürich.**
Globin bester Schuhputz
Ueberall zu haben.

St. Jakobs-Balsam
von Apotheker **C. Trautmann, Basel.** Hausmittel I. Ranges als Universal-Heil- und Wundsalbe für Krampfadern, Hämorrhoiden, offene Stellen, Flechten. [2642
In allen Apotheken, Stadt u. Land à Fr. 1. 25.
Gen.-Depot: **St. Jakobs-Apotheke, Basel.**

Probe-Exemplare
der „Schweiz. Frauen-Zeitung" werden auf Verlangen gerne gratis u. franko zugesandt.

„Ihr Hommel's Haematogen hat in meinem eigenen Hause vortreffl. und eklatanten Erfolg gehabt."
(Prof. Dr med. Steiner, Köln a. Rh.)

„Meine Frau, die unsere Kleine während d. Sommermonaten selbst stillte, litt dadurch an allgemeiner Schwäche und zeitweiliger Appetitlosigkeit. Hier hatte Haematogen Hommel bald die gewünschte Wirkung, so dass sie ohne Anstrengung noch **drei Monate weiter stillen konnte.** Für andere Fälle, namentlich in der Kinderpraxis, verordne ich Ihr Präparat schon seit längerer Zeit."
(Dr. med. **Bösenberg,**
Windischleuba, Thüringen.)

„Ich habe Dr. Hommels Haematogen einem 7-jähr. Mädchen verordnet, das **ein Jahr lang an Malaria** gelitten hatte u. durch die heftigen Fieberanfälle sehr entkräftet und anaemisch geworden war. **Der Erfolg der Kur war glänzend.** Der Appetit stellte sich wieder ein, die Patientin wurde lebhafter u. kräftiger. Die **Haut** u. die **Schleimhäute nahmen eine rötere Färbung an.**"
(Dr. med. **Meisel,**
Oberarzt am Lazarett v. **Sakataly.**)

„Mit Dr. Hommel's Haematogen habe ich hauptsächlich **schwächlichen, blutarmen Frauen u. Kindern ausgezeichnete Erfolge gesehen.** Die appetitanregende Wirkung desselben ist ganz auffallend. Es ist entschieden ein ganz vorzügliches und der leidenden Menschheit sehr zu empfehlendes Präparat."
(Dr. med. **Liebert, Leipzig.**)

Schwächliche, in der Entwicklung oder beim Lernen zurückbleibende **Kinder,** sowie **blutarme,** sich matt fühlende und **nervöse,** überarbeitete, leicht erregbare, frühzeitig erschöpfte **Erwachsene** gebrauchen als Kräftigungsmittel mit grossem Erfolg [2224

Dr. Hommel's Haematogen

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

Von der medizinischen Welt in 20-jähriger Praxis als ideales Kräftigungsmittel anerkannt bei:
Blutarmut, Bleichsucht, Magengeschwür, Malaria, Zuckerkrankheit, Neurasthenie und sonstigen Nervenleiden, bei und nach fieberhaften Krankheiten **(Influenza, Lungenentzündung, Brustfellentzündung, Typhus, Scharlach, Masern etc.), bei Säuglingen und stillenden Frauen, Rachitis, Skrophulose, Keuchhusten, sowie chronischen Lungenleiden und tuberkulösen Erkrankungen der Lungen, der Knochengerüste und der Drüsen.**

Warnung. Man verlange ausdrücklich den Namen **Dr. Hommel.**

Erhältlich in Apotheken u. Droguerien. **Preis p. Flasche Fr. 3.25**

„Ich habe mit Hommel's Haematogen bei meinem 6½jährigen Kinde, das nach einem sehr heftigen Darmkatarrh stark heruntergekommen war, **vorzügliche Resultate** erzielt."
Dr. med. **A. Gressmann, München.**

„Bei meinem Kinde habe ich mit Hommel's Haematogen **ganz vorzügliche Resultate** gehabt."
Dr med. **Strauch, Heidelberg.**

„Ich habe Hommel's Haematogen mit sehr guten Erfolgen verordnet in Fällen von **Rachitis, Skrofulose, Bleichsucht, bei Blutarmut, in d. Rekonvaleszenz nach Influenza, Scharlach, hartnäck. Darmkatarrhen, wie bei allgemeinen Schwäche-Zuständen,** habe ich die Beobachtung gemacht, dass auch der **Appetit sich äusserst schnell hebt.**"
Dr med. **A. Grygas**
Arzt für innere Krankheiten
Posen.

„Die Resultate, die ich mit Hommel's Haematogen bei 3 blutarmen Kindern erzielte, **waren so eminent gute,** dass ich es **von allen Nährmitteln,** die die Vermehrung der roten Blutkörperchen bezwecken und welche ich der Reihe nach erprobt habe, **an erster Stelle empfehle.**"
Dr. med. **Stein, Abbazzia.**

„Mit Hommel's Haematogen hatte ich bei mir selbst **nach einer schweren Scharlacherkrankung vortreffliche Wirkung** erzielt."
Dr. med. **Baedecker, Berlin.**

2108

Geröstetes Weizenmehl

2326]

von Wildegg
Marke „Pfahlbauer"
ist unerreicht in Qualität! :: :: ::

Mellin's mit frischer Kuhmilch verrührt, kommt d. Muttermilch vollkommen gleich und kann unbestritten als IDEAL-KINDERNAHRUNG bezeichnet werden. Enthält keine Stärke, kein Kochen erforderlich, ist in kürzester Zeit gebrauchsfertig. Verlangen Sie kostenlose Probeflasche u. Broschüren durch Nadolny & Co., Basel.

Nahrung

2569

Kaisers Haushaltungsbuch

für die Hausfrau Preis Fr. 1.30.

Infolge der praktischen Einteilung und der vornehmen, preiswerten Ausstattung hat sich dieses Buch mit grossem Erfolg in der ganzen Schweiz eingeführt. Fast alle schweizer. Frauenzeitungen haben auf seine Vorzüge aufmerksam gemacht und es warm empfohlen. Erhältlich in Buchhandlungen und Papeterien oder direkt von den Verlegern Kaiser & Co., Bern. [2638

Kaisers einfache Haushaltungs-Statistik

für Familienväter, Hausfrauen oder Einzelstehende, eine wertvolle Uebersicht der Einnahmen und Ausgaben und des Vermögensstandes. Dieses Buch kann allein, oder als Ergänzung zu Kaisers Haushaltungsbuch für die Hausfrau gebraucht werden; es verlangt wenig Mühe zur Führung und verschafft ein klares Bild. Die enthaltenen Aufstellungen und Tabellen sind so einfach und praktisch, dass wer sie kennt, sie nicht mehr missen kann. Erhältlich in Buchhandlungen und Papeterien oder direkt von den Verlegern Kaiser & Co., Bern. — Preis Fr. 1.30.

Leiden Sie an Bleichsucht, Blutarmut, oder sind Sie schwach infolge schwerer Krankheiten, Influenza etc., fehlt es Ihnen an Appetit und richtiger Verdauung, versäumen Sie nicht, täglich vor den Hauptmahlzeiten ein Esslöffel voll pur oder in Wasser

Winkler's Eisen-Essenz

zu nehmen. **In kurzer Zeit tritt Besserung ein.** In allen Apotheken erhältlich à **Fr. 2.** — per Flasche. [2561

Für Mädchen und Frauen!

2186] 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.

Ziehung
definitiv 15. Dezember 1911.
Die letzten [2611

Lose

à Fr. 1. — der Geldlotterie für die Erholungsstation des Personals eidg. Verwaltungen in Mayens (Bartreffer von **Fr. 30,000, 10,000, 5000, 2000 etc.),** versendet gegen Nachnahme die

Postkarten-Zentrale, Bern
Passage von Werdt Nr. 226.

Man beeile sich, bevor ausverkauft! **Der Vorrat geht zur Neige.** Wer einen Versuch wagen möchte, ob ihm das Glück gewogen, kann das hier mit wenig Geld tun. Günstige Gewinnchance.

Bandwurm.

Tit. Heilanstalt Vibron! [2598
Ich kann Ihnen mitteilen, dass mein Mann von seinem **Bandwurm mit Kopf** durch Ihre leicht anzuwendenden Präparate befreit worden ist. Empfangen Sie unseren besten Dank für Ihre Hilfe. Steg bei Alt St. Johann, den 22. März 1911. Frau Baumgartner.
Adr.: Heilanstalt **Vibron** in **Wienacht** Nr. 95 bei Rorschach (Schweiz).

Maschinenstrickerei
von
B. Spiess, Unterer Graben Nr. 24
empfiehlt: [2570
Strümpfe und Socken, Herren- und Frauenleibchen, Taillen, Corsetschoner, Figaros, Kniewärmer, Gamaschen, Herren- u. Frauenhosen, Kinder-Unterröckli, Sweaters, Höschen, Schlüttli u. Gstältli. — Kammgarne, Seiden- und Schweisswolle, Sonnengarne.

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen) [2183
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich

Cailler's

Unvergleichlicher Nährwert.

MILCH-CHOCOLADE

2605

Schuster & Co.

St. Gallen : Zürich

[2557

Verlangen Sie bitte gratis und franko unsere illustrierten Kataloge 1911/12 über

Teppiche
Linoleum
Möbelstoffe

Begreifst Du jetzt?

Liebchen, die Uneinigkeit,
Die zwischen uns herrschte in früherer Zeit?
Warum wir oft grundlos mürrisch und bös?
Wir waren halt beide gar schrecklich nervös,
Schuld daran war, wie ich deutlich jetzt seh',
Nur einzig der aufregende Bohnen-Kaffee.
Seit wir „Sanin" im Haushalte haben,
Ist unser Groll für immer begraben.
Sind nimmer nervös und besser genährt,
„Sanin" hat sich wirklich vorzüglich bewährt.
Wir trinken darum auch fürderhin
Kein and'rer Kaffee als der von „Sanin". [2578

Singer's hygienischer Zwieback

erste Handelsmarke von unerreichter Qualität, durch und durch gebäht, dem schwächsten Magen zuträglich. Angenehmes Tee- und Kaffee-Gebäck, ideales Nährmittel für Kinder, Kranke und Rekonvaleszenten. Im Verkauf in bessern Spezerei- und Delikatessen-Handlungen, und wo nicht erhältlich, schreiben Sie gefl. an die [2530

Schweiz. Bretzel- und Zwieback-Fabrik Ch. Singer, Basel XIII.

KAISER-BORAX

Hervorragendes Toaletmittel, in hunderttausenden von Familien im Gebrauch; macht die Haut zart und weiss und zugleich widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse. Nur echt in **roten** Kartons zu **15, 30** und **75** cent. **Kaiser-Borax-Seife 75** cent. **Tola-Seife 40** cent.
Heinrich Mack in Ulm a. D.

20·3

Hervorragende Pädagogen u. schweizerische Staatsmänner
schr. über: [2652
„Der Pestalozzikalender
ist eine Fundgrube für fleissige Kinder; ein vorzügliches Erziehungsmittel; er enthält eine Fülle unterhaltenden und belehrenden Stoffes; er ist ein ausgezeichnetes Nachschlagebuch; er ist anregend und belehrend und interessiert selbst den sonst Teilnahmslosen; er weckt und fesselt dauernd das Interesse der Schüler; er bietet eine Menge im Leben verwendbare Kenntnisse; er ist das Beste, was man sich für die lernende Jugend wünschen kann. Seine weiteste Verbreitung in Schülerkreisen ist wünschenswert."

Preis Fr. 1.50.

Verlag KAISER & Co., Bern.

Erhältlich in Buchhandlungen, Papeterien und beim Verlag.

Kluge Damen

2630] gebrauchen beim Ausbleiben der monatlichen Vorgänge nur noch **„Förderin"** (wirkt sicher).
Die Dose Fr. 3.—.
J. Mohr, Arzt
Lutzenberg (Appenzell A.-Rh).

Weihnachts-Geschenke

Bett-Tische	Verbandkästen
Rückenlehnen	Turnapparate [2481
Nachtstühle	Schwimmgürtel
Bidets	Reisekissen
Apotheken	Thermos-Flaschen

Hörrohre

Sanitätsgeschäft Hausmann

Basel	St. Gallen	Zürich
Freiestrasse 15.	Marktgasse 11.	Uraniastrasse 11.

CHOCOLAT CACAO WAFFELN
F. MAESTRANI & Co.
RHEINECK (ST. GALLEN)

Direkter Versand an Private
von 2 kg an zu Fabrikpreisen, franko 30 Tage netto oder Nachnahme mit 2% Skonto. [2644

Kochschokolade 1/4 kg Tafeln oder Pulver

Gut	Nr. 2	1 kg. Paq.	Fr. 1.60
Fein	„ 4	1 „ „	„ 2.—
Extra	„ 6	1 „ „	„ 2.40
Fein vanill.	„ 14	1 „ „	„ 2.50
Extra „	„ 16	1 „ „	„ 3.—

Esschokolade in Tafeln zu 100 gr.

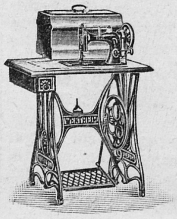
Fondant gut	Nr. 24	1 kg Paq.	Fr. 2.80
„ fein van.	„ 34	1 „ „	„ 3.20
„ extra „	„ 36	1 „ „	„ 3.50
Milchschokolade		1 „ „	„ 3.20

Cacaopulver in 1/2 kg Packung

Gut	Nr. 102	per Carton	Fr. 1.30
Fein	„ 104	„ Büchse	„ 1.60
Extra	„ 106	„ „	„ 2.—
Hafercacao, hochfein Nr. 114, per Büchse			„ 1.80

(Ae 9933) [2331

Steinfels-Seife ist ein durchaus reelles Produkt, frei von schädlichen Chemikalien wie sie die Waschpulver aufweisen. (3)



Wertheim-

Nähmaschinen sind die besten für den Haushalt und Gewerbe. **Langschiff, Schwingschiff, Zentralspulen.**

Strickmaschinen

Kataloge gratis. Günstige Zahlungsweise. **Reparaturen aller Systeme** prompt und billig.

C. Kinsberger-Räber, Burgdorf

(Bf 773 Y) **Nachfolger von J. Räber.** [2627

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen. **Nr. 12.** Dezember 1911.

Der vegetarische Speisezettel der alten Römer.

Jeder Besucher des Nationalmuseums von Neapel kennt die im zweiten Stockwerk aufgestellten glasgedeckten Kästen, in denen das enthalten ist, was in den verschütteten Vorratskammern und auf den steinernen Tischplatten des alten Pompeji sich durch die Jahrtausende konserviert hat. Manche der vorgefundenen Pflanzenreste sind durch Aufschriften, die das Museum hat anbringen lassen, erklärt; eine Zusammenstellung des ganzen Fundes gibt uns aber die Zeitschrift „Science" Aus ihr geht hervor, daß im alten Pompeji an frischen Früchten, Weintrauben, Feigen, Aepfel und Birnen auf die Tafel kamen; es gab aber auch, wie aus der Art der Erhaltung noch erkennbar ist, Trauben in getrocknetem Zustande. Zwiebel, Knoblauch, Bohnen und Linsen wurden als Gemüse verwendet, Hirse und Kastanien allem Anschein nach zur Brotbereitung. Außerdem wurden auf den Märkten Pompejis noch sechs- und vierzeilige Gerste, Hirse, Koreander, Haselnüsse, Mandeln, Apfelblüten und Johannisbrot feilgeboten. —

Orangen und Zitronen dagegen, die uns als die italienischen Früchte par excellence erscheinen, gab es damals in Italien noch nicht; sie kamen erst im Mittelalter durch die Kreuzfahrer oder durch die beginnenden Handelsbeziehungen mit Indien nach Europa. Uebrigens ist mit den genannten Früchten und Pflanzen der vegetarische Speisezettel der alten Pompejaner nicht erschöpft; es sind zum großen Teil nur Herbstfrüchte die am 24. August des Jahres 79 nach Christus — dem Tage des Erdbebens — auf den Märkten der alten Stadt feilgeboten wurden und in den Vorratskammern lagerten.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Hackbraten. Man nimmt 750 Gramm Rindfleisch aus der Keule, 500 Gramm Schweinefleisch, 500 Gramm Kalbfleisch und 125 Gramm Nierenfett. Das Fleisch schabt man mit Hülfe eines scharfkantigen Löffels dem Laufe der Faser nach aus Haut und Sehnen. (Das geht am leichtesten, wenn man das Fleisch in Streifen schneidet und so schabt oder es samt dem Nierenfett durch die Fleischhackmaschine läßt.) Jedenfalls muß das Fett gehackt werden. 125 Gramm Weißbrod (zwei altbackene, abgeriebene Semmeln) werden in Wasser oder Milch geweicht, gut ausgedrückt, fein verwiegt und zu dem Fleisch gegeben oder man gibt eine Obertasse Wasser zum Fleisch und gibt geriebenes Brot oder Zwieback (zwei Hände voll) trocken dazu. Dies alles wird mit zwei geschlagenen Eiern tüchtig verrührt, so daß man, wenn alles durcheinander gearbeitet ist, eine streichbare, nicht brüchige Masse hat. Mit Salz, feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken gewürzt, wird die Masse auf dem mit Mehl bestreuten Holzteller in länglich ovale Form gebracht, mit Paniermehl oder Zwieback bestreut. Dann wird der Braten gleich jedem andern mit Butter, Speck, Bratenwürze und Zugaben von Knochen in 3/4 bis 1 Stunde im Ofen oder zwischen Kohlen fertig gemacht und mit Kartoffeln und Salat serviert. Läßt man ihn zu lange braten, so wird er trocken, jedoch muß er durch und durch gar sein. Mit Rahm im Ofen oder in der Pfanne gebraten, wird er vorzüglich.

*

Schmackhaftes und kräftiges Sparfleisch. Zwei Hände voll getrocknete oder frisch geschnittene Brotwürfel röstet man in reichlich Fett und gibt sie in eine ofenfeste Schüssel. In dem in der Pfanne zurückgebliebenen Fett dämpft man eine mit einigen Nelken gespickte Zwiebel, gibt das in feine Scheiben geschnittene rohe oder auch gekochte Restenfleisch dazu und läßt es anbraten. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer. Sobald das Fleisch bratet wird ein Eßlöffel Mehl darüber gestreut, durchgerührt und mit einem Glas Weißwein oder Most und etwas Zitronensaft vermischt, Fleischbrühe oder heißes Wasser mit Fleischextrakt oder Maggiwürze zugegossen und im Ofen oder auf Kleinfeuer kochen gelassen. 1/2 Stunde vor dem Anrichten untermischt man das Gericht mit den Brotwürfeln und läßt noch fertig kochen. Neben rohem Fleisch ist auch Leber, Nieren oder Herz verwendbar. Als Beigabe zu diesem Gericht eignen sich Kartoffeln, Risotto oder Maisschnitten. Der Mais verliert seinen strengen, für manche nicht

angenehmen Geschmack, wenn man ihn am Morgen schon kocht, auf dem nassen Holzteller ausstreicht und den Vormittag stehen läßt, ehe man ihn zu Schnitten schneidet und backt.

Backwerk-Rezepte.

Aus **Webers Universal-Lexikon der Kochkunst.** Achte Auflage. In Originaleinband. 2 Bände 26 Mark, mit Ergänzungsband 30 Mark. (Leipzig, Verlag von J. J. Weber).

Hallorenkuchen. Man rührt 500 Gramm ausgewaschene Butter zu Schaum, tut nach und nach zwei Eidotter, 1/2 Liter Milch, 60 Gr. aufgelöste Hefe, 500 Gramm große ausgekernte Rosinen, 250 Gramm Korinthen, 100 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, 35 Gramm gestoßene Mandeln, etwas Salz und so viel feines gewärmtes Mehl hinzu, daß der Teig, welcher lange und stark geschlagen werden muß, locker genug ist, um sich noch mit dem Rührlöffel gut ziehen zu lassen; dann füllt man die Masse in eine gutgebutterte runde Blechform, läßt den Kuchen an einem warmen Orte aufgehen, bäckt ihn in einem nicht zu heißem Ofen, stürzt ihn noch warm aus der Form, bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Lebkuchen, Baseler, dicke. Man siedet 2 1/2 Kilo Honig auf, rührt ihn dann, bis er beinahe völlig ausgekühlt ist, vermischt ihn mit 1 Kilo und 250 Gramm Mehl nebst 60 Gramm Pottasche, läßt die Masse stehen, bis sie aufgeht, fügt noch 1 1/4 Kilo Mehl, 250 Gramm zerschnittene Mandeln, 60 Gramm Anis, 60 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Pfeffer und 30 Gramm Koriander hinzu, arbeitet den Teig tüchtig durcheinander, drückt ihn in die mit Mehl bestreuten Formen, bäckt die Kuchen bei starker Hitze, befreit sie von dem Mehl und glasiert sie.

Lebkuchen, Nürnberger, weiße. Zehn Eier werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit 250 Gramm gehackten und etwas gerösteten süßen Mandeln, 12 Gramm Zimt, 6 Gramm gestoßenen Nelken, 4 Gramm Kardamomen, einer halben geriebenen Muskatnuß, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, 70 Gramm gehacktem Zitronat, 70 Gramm kandierter Orangenschale, 5 Gramm Hirschhornsalz und 500 Gramm feinem Mehl vermischt, die Masse auf länglich-viereckige Oblatentafeln gestrichen, mit einem Scheibchen Zitronat in der Mitte belegt, mit Puderzucker bestäubt und bei verhältnismäßiger Hitze gebacken. — Oder man rührt 500 Gramm Zucker mit drei ganzen Eiern und drei Dottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hin, tut 125 Gramm geschälte länglich geschnittene Mandeln, 24 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, die feingehackte Schale einer Zitrone, 62

Gramm kleingeschnittenes Zitronat und ebensoviel kandierte Pomeranzenschalen nebst zwei Messerspitzen Pottasche hinzu, zuletzt den Schnee von drei Eiweißen, den Saft einer Zitrone und so viel Mehl, als man bedarf, um den Teig fest genug zum Aufrollen zu machen. Dann streicht man den Teig auf Oblaten oder treibt ihn auf und schneidet ihn in länglich-viereckige Kuchen, die man auf einem butterbestrichenen Blech bei gelinder Hitze bäckt. — Noch etwas anderes ist folgendes Rezept: Acht Eier werden mit 500 Gramm feingesiebtem Zucker stark geschlagen, mit 8 Gramm Zimt, 2 Gramm gestoßenen Nelken, 2 Gramm Kardamomen, 70 Gramm kleingeschnittenem Zitronat, 70 Gramm kandierten Pomeranzenschalen eine Viertelstunde verrührt, hierauf 500 Gramm feines Mehl und 16 Gramm gereinigte, in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, zuletzt 500 Gramm länglich geschnittene oder gröblich gehackte, etwas gelblich geröstete Mandeln zugesetzt, der Teig auf Oblaten gestrichen und auf ein Blech bei gelinder Hitze langsam gebacken.

Makronen, süße. 500 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, auf dem Ofen einwenig übertrocknet und entweder auf einer Mandelmühle gemahlen oder auf einem feinen Reibeisen gerieben oder auch in einem Marmormörser mit drei bis vier Eiweißen gestoßen, in einer Schüssel oder Reibschale mit 500 Gramm Zucker und drei bis vier zu Schnee geschlagenen Eiweißen eine Zeitlang gut verrührt und auf eine der angegebenen Arten auf Oblaten, Papier oder ein Blech gesetzt, mit Staubzucker besiebt oder mit Hagelzucker bestreut und bei gelinder Wärme schön hellbräunlich gebacken. — Oder man mischt 250 Gramm geriebene Mandeln, 250 Gramm Zucker, zwei bis drei frische Eiweiße und den Saft einer halben Zitrone, indem man Eiweiß, Zucker und Zitronensaft zu Schaum rührt und die Mandeln hinzufügt.

Mandelbrot. Vier ganze Eier rührt man mit 250 Gramm Butter zu Schaum, tut nach und nach 250 Gramm ungeschälte, in Streifen geschnittene oder grobgehackte Mandeln, 125 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, 30 Gramm gestoßenen Zimt, 8 Gr. gestoßene Nelken und 500 Gramm feines Mehl hinzu, formt den Teig in zwei bis drei längliche Laibchen, bäckt dieselben auf einem mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Wärme, zerschneidet sie nach dem Backen noch warm in Scheiben und röstet sie auf beiden Seiten gelblich. — Oder man verreibt acht ganze Eier mit 200 Gr. Zucker und 125 Gramm streifig geschnittenen Mandeln zu einer dickschaumigen Masse, mischt 15 Gramm Zimt und 200 Gramm Mehl darunter und formt zwei längliche Brötchen daraus, die man bäckt, zerschneidet und röstet wie oben angegeben. — Ein noch feineres Mandelbrot erhält man, wenn man fünf ganze Eier und fünf Dotter mit 500 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte einer Zitrone drei

Viertelstunden nach einer Seite hin rührt, dann 200 Gramm geschälte und in feine Streifchen geschnittene Mandeln, 375 Gramm sehr feines Mehl und den festen Schnee von fünf Eiweißen daruntermengt, die Masse in gut gebutterte Papierkapseln füllt, bei gelinder Hitze bäckt, in Schnitten zerteilt und diese auf beiden Seiten gelb röstet.

Marzipan, Lübecker. 500 Gramm ausgelesene süße Mandeln ohne Zutat von bitteren werden, um sie recht weiß und spröde zu erhalten, am Abend vor dem Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, am anderen Morgen geschält, nochmals gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und auf einer Mandelreibe gerieben oder in einem Marmormörser mit etwas Rosenwasser nach und nach feingestoßen. Dann tut man sie mit 500 Gramm Puderzucker und etwas Orangenblütenwasser vermischt, in ein kupfernes Kesselchen und verrührt sie auf schwachem Feuer mit einem hölzernen Löffel so lange, bis die Masse vom Gefäß abläßt. Hierauf legt man die Marzipanmasse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, rollt sie aus, indem man hin und wieder etwas Puderzucker überstreut, und drückt sie in beliebige Formen, um sie dann auf einem mit wachsbestrichenen Papier belegten Backblech im Ofen bei ganz gelinder Wärme zu backen, so daß der Marzipan äußerlich trocken ist, innen aber weich und schneeweiß bleibt; man verziert diesen Marzipan mit Spritzglasur, mit bunten, aus Zucker geformten Blumen und dergleichen.

Mohnstollen oder Mohnstriezel. Aus 1 Kilo feinem erwärmtem Mehl, 250 bis 300 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, 70 Gramm Hefe, 125 Gramm Zucker, 1/4—3/8 Liter lauwarmer Milch, einem reichlichen Teelöffel Salz, 90 Gramm süßen und 16 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln bereitet man einen geschmeidigen Hefenteig, den man nach dem Aufgehen des Hefenstücks und gehörigem Abschlagen nochmals eine Stunde gehen läßt, tüchtig durchwirkt, zu einem daumendicken, länglichrunden Kuchen aufrollt und wiederum eine Viertelstunde an den Ofen stellt. Die Mohnfülle bereitet man, indem man 750 Gr. schwarzen, großkörnigen Mohn zwölf Stunden wässert, brüht, trocknen läßt, im Reibnapf mit einwenig nach und nach zugegossenem Rahm zerreibt, mit 200 Gramm Zucker, einigen Löffeln Rosenwasser, einem Eßöffel Zimt, 125 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren gestoßenen Mandeln nebst einer Prise Salz vermischt und auf dem Kuchen ausbreitet, wobei ein zwei Finger breiter Rand frei bleiben muß. Dann rollt man den Kuchen von dem schmalen Ende an zusammen, läßt ihn noch ein wenig aufgehen bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn in einem mäßig heißen Backofen.

Napfkuchen altdeutscher. 250 Gramm frische Butter werden ausgewaschen und in einem steinernen Napf oder einer großen Schüssel zu Schaum gerieben, worauf man nach und nach 375 Gramm feines

Weizenmehl hinzutut; währenddem muß eine zweite Person 250 Gramm Zucker mit 8 Eidottern, 70 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren geschälten und gestoßenen Mandeln dick und schaumig rühren, dann mischt man beide Massen untereinander, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Salz und den steifen Schnee der acht Eiweiße hinzu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgepinselte und mit Semmel ausgesiebte Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine reichliche Stunde lang.

Pfefferkuchen, französischer. 250 Gramm Sirup werden mit 125 Gramm frischer Butter, den im Mörser gestoßenen vierten Teil einer Schote Vanille, einem Löffel Kognak, 15 Gramm gestoßenem Zimt, 15 Gramm Ingwer, 30 Gramm kleingeschnittenem Zitronat und kandierter Pomeranzenschale nebst einer Prise Salz einige Zeit über dem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit feinem Mehl zu einem festen Teig vermischt, zu runden Kuchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

Pfeffernüsse, braune. 500 Gr. guter Zuckersirup, 200 Gr. Zucker und 200 Gramm Butter werden unter fortwährendem Umrühren eine Weile zusammen gekocht, gehörig abgeschäumt und einige Zeit zum Abkühlen beiseitegestellt; inzwischen mengt man 1 Kilogramm Mehl und 30 Gramm in Milch oder Rum aufgelöster Pottasche, zwei bis drei Eiern, 3 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Kardamomen, gießt den Sirup hinzu, arbeitet die Masse gut durcheinander, formt sie zu einem Brot und läßt dasselbe, mit Mehl bestreut und zugedeckt, ungefähr vierzehn Tage stehen, rollt es zu einer 1 Zentimeter dicken Platte aus, sticht kleine runde Bällchen davon ab, setzt sie auf einem butterbestrichenen Blech entweder einzeln in bestimmten Entfernungen hin oder drückt sie dicht aneinander zu einer großen Tafel zusammen und bäckt sie bei guter Mittelhitze eine reichliche Viertelstunde.

Pfeffernüsse, weiße, feine. Vier ganze Eier und vier Dotter rührt man mit 500 Gramm gestoßenem Zucker drei Viertelstunden nach einer Seite hin, tut 250 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln, 60 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 60 Gramm kandierte Pomeranzenschalen, einen Kaffeelöffel Zimt, ebensoviel gestoßene Nelken und 500 Gramm Mehl hinzu, setzt aus dieser Masse haselnußgroße Häufchen auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Weihnachtswecken, österreichische. Nachdem man ein Hefenstück von 1/2 Liter feinem, etwas erwärmtem Mehl, 36 Gramm aufgelöster Preßhefe und 1/4 Liter lauwarmem Rahm angesetzt hat, vermischt man in einer Schüssel 1 1/2 Liter gesiebtes Mehl mit 80 Gramm Butter, einer Prise Salz, einem Ei und etwas Rahm, fügt dann das

aufgegangene Hefenstück hinzu und knetet den Teig tüchtig durch, treibt ihn auf einem mehlbestreuten Brett aus, bestreut ihn mit gestoßenem Anis und Ingwer, schlägt ihn wieder zusammen, treibt in aufs Neue aus, bestreut ihn mit Zucker und feingehackter Zitronenschale, und läßt ihn nun abermals zusammengelegt in einer Schüssel am Ofen aufgehen. Man formt hierauf einen länglichen Wecken daraus, bestreicht ihn mit Ei, überstreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei gleichmäßiger Wärme eine reichliche Stunde.

Weihnachtskuchen, holsteinischer. Man siebt 2 Kilogramm feines, etwas erwärmtes Mehl auf das Kuchenbrett, schichtet es in einem Haufen auf, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und schüttet in dieselbe 90 Gramm aufgelöste Hefe, sechs in lauwarmer Milch zerquirlte Eier, die feingehackte Schale einer Zitrone, 100 Gramm Zucker, einen knappen halben Löffel Salz, etwas gestoßene Kardamomen und gestoßenen Ingwer. Nachdem man dies gut mit dem Mehl vermischt hat, arbeitet man 1 Kilogramm frische, etwas erweichte, in Stückchen geschnittene Butter und zuletzt 250 Gramm gereinigte, etwas ausgequellte Korinthen und 250 Gramm gelesene und gewaschene Rosinen in den Teig, knetet ihn gut durch, schlägt ihn, bis er Blasen wirft, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, rollt ihn dann zu einem dicken Kuchen aus, den man nochmals gehen läßt, belegt ihn mit Butterflöckchen, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt ihn in einem gutdurchheizten Backofen.

Apfeltorte von Butterteig. Von Butterteig wird ein Boden ausgrollt und ein Rand darum gelegt. Schöne Reinetteäpfel werden geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, schön im Kranze auf den Teig gelegt und mit Zucker bestreut in den Ofen getan. Wenn die Torte halb fertig gebacken ist, wird von drei Eigelb und zwei Löffel voll Zucker, ein Teelöffel voll Zimmet, zwei Zehntel Liter Rahm eine Creme gemacht, dieselbe über die Aepfel gegossen und die Torte so fertig gebacken.

*

Erdäpfelkuchen mit Käse. 1 Kilogramm gesottene und kalt geriebene Erdäpfel werden mit 100 bis 200 Gramm geriebenem Käse, dem nötigen Salz, ein wenig Muskatnuß und 2 Eiern gemischt, in eine Kochplatte oder Backform, welche mit Butter oder Speck bestrichen ist, gebracht und glatt gestrichen, einige Speckscheibchen oder Butterbröckli obenauf gelegt und bei guter Hitze 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

*

Glastüren und Fenster macht man auf leichte Weise undurchsichtig, wenn man eine Handvoll Kochsalz in einem kleinen Tassenkopf voll Weißbier auflöst und dann mit dieser Mischung die Scheiben von

außen gleichmäßig anstreicht, wodurch sie gänzlich undurchsichtig werden. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist dieser Anstrich mit leichter Mühe auch wieder zu entfernen.

*

Kitt für Petroleumlampen. Ein Stück Alaun wird in einem Blechlöffel recht heiß gemacht, die flüssige Masse in die Oeffnung des Metallfußes gegossen und das Bassin sofort hineingedrückt. Doch muß die letzte Operation recht schnell ausgeführt werden, da der heiße Alaun sehr schnell wieder erhärtet.

*

Einlegesohlen sind schnell und gut herzustellen, indem man aus dünnem Pappendeckel eine Sohle schneidet und selbe mit der Nähmaschine auf einen Flanell- oder Tuchfleck aufnäht und die Ränder dann abschneidet. Sie sind ebenso warm und halten so lange wie Filzsohlen.

*

Zum Auftauen gefrorener Fenster stelle man sich eine gesättigte Lösung von Kochsalz her, mit der die Scheiben abgewischt werden, worauf ein gründliches Trockenreiben nachzufolgen hat.

*

Aufbewahrung von Kohlgemüse. Blumen- und Rot-, sowie Weißkohl eignen sich sehr gut zum längeren Aufheben, wenn man sie auf ausgespannten Bindfäden in den Keller legt, so daß sie frei hängen, die einfach auf Bretter gelegten Gemüse faulen schnell. Blumenkohl wird fast immer etwas welk, er wird aber völlig frisch wieder, wenn man vor dem Gebrauch ein Stück vom Stil schneidet und ihn mit dieser Schnittfläche einige Stunden in frisches Wasser stellt. Alles Wurzelgemüse braucht nur in Sand eingeschlagen zu werden, um sich trefflich zu halten.

*

Schnittlauch. Den Schnittlauch kann man entweder durch Teilung der Stöcke vermehren oder aus Samen ziehen. Das Teilen der Stöcke (hierunter sind alle Pflanzen zu verstehen) kann im Herbst und Frühling geschehen. Man pflanzt die zerteilten Pflanzen in 15—20 cm entfernte Reihen oder faßt Rabatten damit ein. Alle 2—3 Jahre muß die Teilung der Stöcke wiederholt werden. Um auch Schnittlauch im Winter zu haben, hebt man im Herbst mehrere Pflanzen aus dem Lande, schlägt sie einige Wochen im Keller in Sand ein und pflanzt sie dann in Töpfe, die man in ein warmes Zimmer stellt. Die im Lande bleibenden Pflanzen sind im Oktober mit einer Schicht kurzen Mistes zu bedecken, nachdem man die Blätter abgeschnitten hat. Den Samen säet man im Frühjahr ins Mistbeet oder direkt ins freie Land.

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