

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 24 (1902)
Heft: 40

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schweizer Frauen-Zeitung.

24. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Blätter für den häuslichen Kreis

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

St. Gallen

Sonntag, 5. Oktober.

Abonnement.
Bei Franto-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6.—
Halbjährlich „ 3.—
Ausland franto per Jahr „ 8. 80

Gratis-Beilagen:
„Koch- u. Haushaltungsschule“
(erscheint am 1. Sonntag jeden Monats).
„Für die kleine Welt“
(erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

Redaktion und Verlag:
Frau Elise Honegger,
Wienerbergstrasse Nr. 7.
Telephon 876.

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

Inhalt: Gedicht: Glück. — „Stiefmütter!“ — Das moderne Weib als Dienstmagd. — Englische Frauenquartiere. — Vom Mädchenhandel. — Ein Kapitel für die Küche und deren Beförderinnen. — Blindenheim Zürich. — Abgerissene Gedanken. — Sprechsaal. — Feuilleton: Wer wirft den ersten Stein? — Feuilleton: Der Herr Chef.

Beilage: Gedicht: Geh nicht vorüber. — Memento! — Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten. — Reklamen und Inserate.

Glück.

Du mit deinem Wanderstabe, müder Pilgersmann, gib
Raum!
Weit ist's bis zur nächsten Schenke, wärest ein gar
später Gast!
Komm, ich biete dir zum Obdach die Hütte, komm,
tritt ein,
hattest einen weiten Weg wohl! Laß dir, Wanderer,
wohl nun sein!
— „Hatte einen weiten Weg wohl, komme her aus
fernem Land,
wanderte durch Nacht und Grauen, wanderte durch
Sonnenbrand.
Komm' nicht Rasten, komm' nicht Rufen, vorwärts immer,
vorwärts nur,
folg' ich einem Schattenwesen, folg' ich einer Schatten-
spur.
Weißt du, Kind, wonach ich jage, Jahr um Jahr und
Nacht und Tag?
— Sieh', das Glück ist's, — was ich suche, — weißt du's,
wo ich's finden mag?
Alles war mir einst zu eigen, Reichtum, Liebe, Schön-
heit, Günst,
doch was ich als Glück empfunden, es war nichts als
eitel Dunst!“
„Wanderer! Hier den Becher leere und laß fühlen nach
dem Trank
mich die feberheiße Stirn dir!“ — „Dank für deine
Liebe, Dank!“
Doch mich treibt es rastlos weiter, rastlos jenem
Schatten nach;
kann nicht ruhen, kann nicht rasten! Segne Gott dein
gastlich Dach!“
„Einem Schatten, sagst du? recht so, folgest einer
Schattenmacht!
Willst du meine Lebensweisheit, willst du, Pilger, sie?
Gib acht!
Glücklich nur kann jener werden, dem Erkenntnis auf-
gewacht
von des Glückes reinstem Wesen! Glücklich ist, wer
glücklich macht.“
Martha Wiesenbanger.

„Stiefmütter!“



Stiefmütter — welch häßlichen Klang hat
dies Wort! Wie man mit dem Worte
„alte Jungfer“ die Vorstellung von
etwas Verschrobenerem und Lächerlichem
zu verknüpfen pflegt, so und noch viel mehr stellt
man sich unter „Stiefmutter“ eine ränkevolle,
mißgünstige, hartherzige Person vor. Nun mag

es freilich viele böse Stiefmütter geben, so gut
wie wunderliche alte Jungfern; aber hört man
nicht auch von „Nabennmüttern“ und unnatür-
lichen Eltern? Doch laßt ein Kind unter der
Rute schreien, so ist die nächste Frage der Mit-
leidigen: „Ach, das Würmchen hat gewiß eine
Stiefmutter? . . . Nein? Oh, ich dachte!“
und beruhigt geht man davon. — Hat ein Mann
das Unglück, eine Frau zu verlieren, so kommen
die guten Freundinnen und Verwandten, streicheln
die Kinder und sagen: „Ach, nun bekommt ihr
bald eine Stiefmutter, ihr armen Kleinen; wie
wird es euch da gehen? Aber wenn sie euch
Unrecht thut, sagt's nur gleich dem Vater, der
läßt euch nichts thun!“ Die Diensthofen äng-
stigen die Kinder und machen sie still mit der
Drohung: „Ich' sag es der Stiefmutter!“ So
werden die Kinder schon von vorneherein um
Harmlosigkeit und Vertrauen gebracht. Nun
kommt ihre neue Mutter ins Haus — meist
doch gewiß mit den besten Vorsätzen. Aber sie
sich die Erziehung der Kinder angelegen sein,
und duldet sie keine Unarten — dann heißt es:
„Sagten wir's nicht? Wie kann man das von
euch armen Würmchen verlangen, dazu seid ihr
noch viel zu klein.“ Ist die Frau weniger
energisch, läßt sie manchmal Fünfe gerade sein
und denkt es nach und nach mit Liebe zu er-
zwingen — dann heißt's: „Jetzt kummert sich
niemand mehr um euch armen Waisen, ach, wenn
das eure Mutter erlebt hätte!“

Wie wird außerdem den armen Stiefmüttern
ihr Amt leicht gemacht? Sind nicht in unseren
lieblichsten Märchen (Schneewittchen, Aschen-
brödel, Frau Holle u. s. w.) Stiefmütter die
Ursache alles Unglücks? Und mit welcher Vor-
liebe behandeln nicht Romanschriftsteller und
Theaterdichter die „bösen Stiefmütter“! Muß
nicht bei dem allen eine Entfremdung eintreten
zwischen Mutter und Kinder, um so mehr, da
auch den Stiefmüttern jede Unart der Kinder
wieder gesagt, womöglich vergrößert wird? Ihr
thuts ja nicht wehe, sie ist ja nicht die Mutter.
O, man kann in dieser falschen Voraussetzung
selbst gebildete und gutmütige Menschen einer
Stiefmutter gegenüber Neuzerungen machen hören,
die ihr, wenn sie einen Funken Zartgefühl hat,
das Herz zerreißen müssen. — Es ist kein kleiner
Entschluß für ein junges Mädchen, die Kinder
eines Mannes ans Herz zu nehmen, dessen erste
Liebe gestorben, und der, wenn er seine zweite
Frau auch herzlich liebt, doch in den meisten
Fällen Partei für seine armen „verwaisten“
Kinder nimmt. Es ist nicht leicht, Mutterstelle
zu vertreten, ohne die natürliche, alles über-

windende Mutterliebe, Mutterstelle an Kindern,
welche nur zu oft der wahren und wärmsten
Hingebung Argwohn und Trotz entgegensehen.

Was ist nun der Zweck dieser kurzen Dar-
legung? Die herzliche Bitte an jedermann:
nicht zu trennen und zu hegen, sondern zu ver-
söhnen und alles zum Guten zu wenden. Ein
gutes, versöhnendes Wort kann manchmal un-
endlich nützen, ein gehässiger Blick und Ton viel
Unheil anrichten. Wie sorgsam pflöpft der Gärtner
ein junges Reis auf einen andern Baum: wie
sucht er es zu schützen und mit dem Stamm zu
vereinigen, daß eins ins andere verwachse. Warum
wird doch an diesem viel wichtigeren Verhältnis
zwischen Stiefeltern und Stiefkindern immer ge-
zerrt und gepöbelt, ob es auch wirklich fest sei?
Begegnet der armen „zweiten“ Frau mit jenem
Zartgefühl, mit dem ihr die Blume nicht „Stief-
mutter“, sondern „Stiefmütterchen“ nennt.

F. P.

Das moderne Weib als Dienstmagd.

In Romanen und Novellen wird uns das
moderne Weib, dieses Wesen voll Launen
und Nerven, voll rätselhafter Stimmun-
gen und unverständener Wünsche, voll
Hochmut und übel angebrachter Thakraft fort-
während vor Augen geführt und bis ins kleinste
Detail zergliedert und feiert. In den Büchern
plagen diese Weiber doch nur imaginäre Männer,
mich plagt jedoch das moderne Weib in der
Wirklichkeit und zwar als Dienstmagd, täglich,
stündlich, auf jede Art und ohne Ausbren. Ich
habe darüber nachgedacht und kam zum Schluß,
daß das moderne Weib und der Diensthofen-
stand nicht zusammenpassen. Wie das einmal
noch enden wird, weiß ich nicht. Wird der Dien-
hofenstand aufhören oder wird das moderne Weib,
besser gesagt das Weib der Zukunft, einmal
wieder eine Wendung rechtsrum machen zum
Weibe der Vergangenheit, und wird es dann
wieder ächte und rechte Dienstmägde geben?

Ob unsere jungen Frauen, die natürlich mo-
derner sind als wir alten, mit ihren neumodischen
Dienstmädchen besser auskommen als ich, das
frage ich mich. Untereins sieht sich eben natu-
rgemäß nach den Mägden unserer Kindheit, mit
denen scheinbar so gut leben war. Das Ver-
hältnis zwischen Herrschaft und Magd war so
viel klarer und einfacher. Entweder war man
die Herrin oder man war die Magd; aber jetzt
gibt es so viele Zwischenbegriffe in diesen Fällen.
Eine Magd will ja überhaupt keine mehr sein,
man ist Stütze, Gehilfin, Hausbeförgerin, und

die Herrin kann, wenn sie es wünscht, Freundin, Gesellschafterin und Vertraute sein. Früher betrachtete man es als eine angenehme Lebensversorgung, in einem guten Hause zu dienen und blieb am selben Orte viele Jahre hindurch. Jetzt sind die Mädchen alle selber aus gutem Hause, und ihre Herrinnen sind ihnen leicht zu ordinär, so daß sie, in ihren Gefühlen verletzt, öfters wechseln müssen. Früher war man auch noch dankbar dafür, täglich seine gute Kost zu bekommen, die von der eindünnigen, rauhen Nahrung daheim immer noch vorteilhaft abfiel. Aber heutzutage, du lieber Himmel! da können die Mädchen eine gute Kost gar nicht mehr ertragen, sie leiden alle am Magen, an schwacher Verdauung und müssen besonders genährt werden. Sie müssen nüchtern ihr Trinken haben, zum Frühstück ihren Haserlkaffee und so weiter durch den Tag. Früher wußte man von gar nichts anderem, als daß das Lieblingsgetränk jeglicher Köchin der Kaffee war, daß sie in diesem Punkte heikel war und keine Nebenbuhlerin im Amt z. B. ihr die teuren Bohnen zu Dank geröstet hätte. Die jetzigen Mädchen können nicht nur mit ihren zarten Nerven den Kaffee nicht mehr trinken, sie können ihn natürlich schon gar nicht mehr rösten. Der Geruch schlägt ihnen „aufs Gemüt“. Ja, es ist so eine Sache, mit solch reizbaren Geruchsorganen in einer Küche sein zu müssen, in der es eben stets nach etwas riecht. Ach, diese Körper- und Willensschwäche, diese Thränen und Stimmungen, die alle nur von den leidigen Nerven herrühren! Wenn das Mädchen vom Treppenteufel Herz klopfen bekommt, natürlich nur nervöses, so geht unsereins doch am liebsten selber in den Keller; wenn es gerade an den Tagen, an denen es besonders viel zu thun gibt, seine Migräne hat, übernimmt man willig die Mehrarbeit; auch an einem andern Tag, an dem die Hausgeschäfte sich drängen, sucht man doch es einzurichten, daß das Mädchen sein Bad bekommt, weil es nun einmal der Arzt so befohlen hat.

Da ich aber selber ebenfalls nicht nur aus bloßem Ehem erschaffen bin, suchen sie und da auch meine Nerven, wenn meine Stütze und Gehülfin wehklagt, sie zittere noch am ganzen Leibe, weil vorhin auf der Straße ein „Automat“ sie beinahe überfahren habe, oder weil sie sich bei einem Gespräch am „Telephon“ habe „altertieren“ müssen. Sie habe eben so eine heiße „Demberadur“. Ich erschrecke ein wenig und frage, ob sie sich wieder mit dem Fieberthermometer gemessen habe, werde aber nach einigen Mißverständnissen dahin belehrt, daß sie habe „Charakter“ sagen wollen.

Wir leben in einem Zeitalter, da man alles entschuldigt, auch die Verbrechen. Somit entschuldige ich natürlich auch diese sprachlichen Verbrechen und denke: Mein Mädchen ist eben ein Kind seiner Zeit; es hat seine greuliche Halb- bildung von diesem Zeitalter der Volksbildung und Volksaufklärung empfangen; es las sie auf, zuerst in der Schule und dann in allen Zeitungen und Zeitschriften und Büchern, die ihm durch die Hände gingen und deren Inhalt es nun halb verdaut mit sich herumträgt und mit welchem Ballast beladen es vermeint, an Bildung mindestens auf der gleichen Stufe zu stehen wie seine Herrin.

Das Mädchen entschuldigt alle seine Fehler: seine übergroße Empfindlichkeit, seine Launen, sein Maulen und seine unangenehmen Gewohnheiten einfach mit seiner „Demberadur“ oder seinem „Charakter“. Und ich muß auch hierin dem Mädchen Recht geben. Ich weiß, daß ihm sein ganzes zerfahrenes, überreiztes und unausgeglichenes Wesen zur einen Hälfte von einem lieblichen Vater vererbt und zur andern von einer schwachen Mutter anerzogen worden ist. Was kann ich da machen? Ich kann nur darunter leiden. Früher, wenn etwa eine misstrauende Speise auf den Tisch kam, da fuhr der Hausherr mit einem Donnerwetter drein, und unter großem Gepolter und Androhung von Fortschicken wurde der unachtsamen Köchin bedeutet, sie müsse ein ander Mal Besseres leisten, welcher Mahnung sie sich gewiß bestrebt nachzukommen. Jetzt aber erträgt natürlich kein Mädchen ein Donnerwetter mehr. Ich weiß nicht, welche Zustände man nachher an ihm zu glätten und durchzupflegen hätte mit

Fußbädern und Schlaspulvern und so weiter. Auch von Entlassung darf man nicht reden. Darum macht der Hausherr auf die lebenswüirdigste Art einen kleinen Scherz aus der Sache und entschuldigt das Küchenunglück mit dem schöhnigen Wetter, oder bringt es mit einem Briefe in Zusammenhang, den das Mädchen empfangen hat und der — möglicherweise — unliebsame Nachrichten enthalten haben dürfte. Und so vollenden wir mit unserer Freundlichkeit und Rücksicht die schlechte Erziehung, die dem Mädchen von Haus aus mitgegeben wurde auf seinen Lebensweg.

Ich erinnere mich, etwa den Kopf geschüttelt zu haben über den Satz: Das Weib ist ein Rätsel! Denn ich begriff nicht, daß ein Weib eher ein Rätsel sein sollte als irgend ein anderes Lebewesen. Jetzt aber gibt mir mein Dienstmädchen doch Rätsel auf, die ich nicht zu lösen vermag. Zum Beispiel bin ich nach ein paar Jahren noch nicht darauf gekommen, wie es möchte, daß ich es behandeln und mit ihm verfahren sollte. Es ist einfach nicht möglich, es ihm recht zu machen. Ich habe öfters Auseinandersetzungen mit ihm über diesen Punkt, aber nachher sind wir beide nicht klüger als vorher.

Ich sehe wohl, es treibt und arbeitet etwas in den Köpfen unserer jungen Mädchen, wie in den Blumen im Frühjahr, aber ob es der richtige Saft ist, das wundere mich. Ich muß dabei an die kleine Poesie denken mit dem Gleichnis zwischen Grashalm und Eichenbaum. Es möchte eben keines mehr Grashalm, sondern jedes möchte Eichenbaum werden. Aber das ist so eine Sache. Es hat nicht jedes das Zeug in sich dazu. Darum möchte man mit dem Dichter allen die Lehre zurufen, sich zu bestreben doch „hier auf Erden, wenigstens ein ächter, rechter Grashalm zu werden“. Was mich betrifft, so gehe ich lieber auf einer blumigen Wiese als in einem verkrüppelten Eichenwald spazieren. Man hat auch die Wiesen viel nützlicher auf der Welt als die Eichenwälder, schon wegen der Milch.

Doch, nun will ich aufhören. Die Redaktion könnte mir vorhalten, die Gefühlsinnen, von denen hier die Rede ist, bilden einen ziemlich großen Bestandteil ihres Leserkreises und man dürfe ihnen nicht vor den Kopf stoßen. Ich wollte mich auch nicht eben über sie beklagen, ich wollte nur ein wenig mich ausdrücken, und im übrigen könnte ich beifügen, daß diese Leserinnen sich hauptsächlich an das Feuilleton und den Sprechsaal halten und man vor ihren Augen auf der ersten und zweiten Seite des Blattes ziemlich sicher ist. Aber ich will doch für alle Fälle lieber aufhören. Sollte eine unter diesen Leserinnen sein, die mich trotz allem gelesen hat und dabei nicht ganz klug aus mir geworden ist, so möchte ich dieser, nur so im allgemeinen, den Rat geben, doch bitte „hier auf Erden eine ächte, rechte Dienstmagd zu werden“.

Englische Frauen-Quartiere.

Es ist bekannt, daß in London, der ungeheuren Arbeitsstätte an der Themse, zahllose englische und fremde Frauen, darunter auch viele deutsche, ihr Brod erwerben. Viele davon sind schlecht genug bezahlt. Für 80–100 Mark Monatsgeld sollen sie die teuren Preise von Wohnungen und Lebensmitteln erspringen, sich anständig kleiden etc. Daß das nur bei der größten Sparsamkeit und Bedürfnislosigkeit durchführbar ist, liegt auf der Hand. Namentlich das Wohnen erschwert die Sache. Um in dieser Frage helfend einzutreten, sind im Westen von London sogen. Frauen-Quartiere geschaffen, in denen neben den „Breadwinners“, so heißt alles, was sein Dasein selber verdient in London, Witwen, geschiedene Frauen wohnen, die ohne Arbeit ein kleines Einkommen haben. Die besten dieser Quartiere sind Sloome-Gardens-House im Südwesten der Stadt und die Damenwohnungen in der Chancery Street und an der York Street im Westen. Hier findet sich alles zusammen, erwerbende und nicht erwerbende Frauen, Lehrerinnen, Schriftstellerinnen, Zeichnerinnen, Gouvernanten, Buchhalterinnen etc. Ein gemeinsamer Speisesaal gewährt Gesellschaft, das kleine Privatzimmer oder der Salon die Ruhe der Zurückgezogenheit. Die Preise sind je nach den Bedürfnissen gestellt. Ein Schlafgemach in Sloome-Gardens-House kann man schon für 4½–5 Schilling, etwas mehr, als eben so viele Mark, haben, wenn zwei Frauen sich in ein Zimmer teilen. Leere Zimmer kosten 8–12, möblierte 10–14 Schilling die Woche. Im Speisesaal kann man zu jeder Tagesstunde essen, die Hauptmahlzeit zwischen 6 und 7 Uhr abends kostet 80 Pfennige. Die anderen beiden Frauen-Quartiere sind teurer. Dagegen können Frauen in dem Bradshaw-House noch

billiger leben. Sie bekommen hier ein hübsch ausgestattetes Schlafzimmer für 6–10 Mark die Woche. Dabei steht ihnen ein gemeinsames Wohnzimmer, ein Klavier, Noten, Bücher und Zeitungen zur Verfügung. Für zehn Mark wöchentlich haben sie volle Verköstigung. Es wohnen hier fast nur Frauen, die den Tag über in Geschäften tätig sind. Diese zahlen für das erste Frühstück und die Hauptmahlzeit um 8 Uhr monatlich 30 Mark. Ein automatischer Ofen liefert für 1 Penny warmes Wasser zum Wannenbad. Wer sonst im Centrum von London oder in der Stadt im Chamber-garnie wohnt, der zahlt für enge, schlecht eingerichtete Dinstuben im dritten Stock 40–45 Schilling monatlich, das heißt die Hälfte oder mehr seines Verdienstes. Es giebt in London noch eine Anzahl ähnlicher Einrichtungen wie die Frauen-Quartiere, in denen Frauen, die auf sich selbst angewiesen sind, alles finden, dessen sie bedürfen, vor allem eine Art Heimat, aber dem Bedürfnisse genügt das Vorhandene lange nicht.

Vom Mädchenhandel.

Seitdem der internationale Kongreß zur Bekämpfung des Mädchenhandels (traité des Blanchés) in Paris tagte, werden immer neue Fälle vor die Öffentlichkeit gebracht. Jüngstens handelte es sich um ein fünfzehnjähriges Mädchen, Tochter braver Krämersleute in Montrouge, Paris, die verschwand und dann aus London schrieb, eine Freundin, die sie nannte, habe ihr eine gute Stelle mit vierhundert Franken Monatsgehalt verschafft. Das Mädchen gab eine Adresse an, und die Eltern schrieben nach London, erhielten aber keine Antwort. Endlich gelang es dem Vater, die „Freundin“ auffindig zu machen und verhaften zu lassen. Gleichzeitig kamen ein paar junge Burschen in seinen Laden und erzählten, wie man die Sache anstelle, wenn eine „Expedition“ nach London gemacht werde. Die Freundin reise erster Klasse, die „Ware“ aber unter männlicher Bedeckung in dritter, und diese, drei oder vier Kerle, seien dazu da, um den ersten Protest zu erticken. Heute wird folgendes erzählt. Vor etwa acht Tagen kam eine etwas auffallend gekleidete junge Frauensperson, Marie Jorbet, nach Magny in der Gegend von Montceau-les-Mines. Sie gab sich bei den Leuten des Ortes, woher sie stammte, für die Haushälterin einer reichen Pariser Familie aus und sagte, sie habe Auftrag, für ihre Herrschaft, die schon allerlei häßliche Erfahrungen mit Pariser Dienboten gemacht habe, ein junges, hübsch aussehendes, sanftes Mädchen zu finden, das sich zum Dienste anleiten ließe. Auf den Lohn komme es nicht an. Man empfahl der Jorbet die Tochter wackerer Arbeitsleute, ein schönes blondes, schlankes, schwarzäugiges Mädchen, das sich des besten Rufes erfreute und im Dorfe die Berle der „Beberinnen“ hieß. Keine Ziffer nahm das Anerbieten trotz des Abtrats einer älteren Schwester um so eher an, als der Vater eben arbeitslos war und die Mutter eine zahlreiche Familie zu ernähren hatte. Marie Jorbet ging zum Telegraphen, schickte eine lange Depesche nach London und fuhr mit Reine ab. Nach Dijon brachte sie dem Mädchen allmählich bei, die Reife gebe nicht nach Paris, sondern nach London, wo Reine nicht zu arbeiten brauche, ein angenehmes Leben führen, 300 Franken monatlich, schöne Kleider und Schmuckstücke bekommen würde. Das Mädchen brach in Tränen aus und verlangte nach Hause. Die anderen Jahrgäste merkten, um was es sich handelte, und ließen die Jorbet bei der Ankunft in Paris, wo sie ihre Gefangene mit sich zu zerren suchte, verhaften. Sie sitzt jetzt im Polizeigefängnis, und die gefährdete Reine Ziffer wird heimbefördert.

Ein Kapitel für die Küche und deren Beforgerinnen.

Ueber die Verbreitung von Krankheitsserregern durch Geschirr, Messer und Gabeln läßt sich Professor von Eschsch in der „Hygienischen Rundschau“ vernehmen. Er sagt unter anderem: In der Reinigung der nötigen Gebrauchsgegenstände wird von unseren Hausfrauen noch viel gesündigt, und doch steht es fest, daß gerade ihnen vielfach die Rolle der Krankheitsübertragung zufällt. Eschsch infizierte eine Gabel mit Tuberkelbazillen, legte sie darauf fünf Minuten in heißes Wasser von 50 Grad und wuschte sie dann mit einem trockenen Tuche ab. Die Reime waren trotz dem noch so lebensfähig, daß man ein Tier damit tödlich infizieren konnte. Um die beste, alle Reime tödende Reinigungsmethode zu finden, stellte Eschsch verschiedene Versuche an. Er brachte dem Rande von Wassergläsern verschiedene Bakterien bei, ließ sie abtrocknen und reinigte die Geräte dann nach allgemein üblichem Gebrauch, d. h. er ließ sie mit kaltem Wasser spülen und dann mit einem trockenen Tuche polieren. Die Untersuchung ergab, daß noch zahlreiche Reime am Rande des Glases saßen. Selbst heißes Wasser von 50 Grad konnte sie nicht vernichten. Nur wenn die Geräte 5 Minuten darin liegen blieben, gingen die Reime ein. Da kochendes Wasser den Gläsern, Becken u. s. w. indessen schadet, so experimentierte der Gelehrte weiter. Seine Versuche brachten ihn auf Soda,

und er empfiehlt nun eine Mischung von 20 Gramm Soda auf 1 Liter 50 Grad heißes Wasser. Dieselbe tötet innerhalb einer Minute alle Bakterien an Gläsern, Bestecken und Geschirr. Es macht verlangt, daß diese Reinigungsart zwangsweise in Restaurationen, Hotels u. eingeführt werden solle, da hier die Gefahr, durch einen Vorgänger in der Benutzung des Bestecks zu erkranken, besonders groß ist.

Blindenheim Bärth.

Seit 1. Mai 1902 besteht in Bärth ein Blindenheim. Dasselbe gewährt den weiblichen Blinden der Schweiz Unterkunft und Arbeitsgelegenheit. Das jährliche Kostgeld richtet sich nach dem Vermögensausweis. — Statuten und Hausordnung können beim Präsidenten der Gesellschaft, Herrn Oberdichter Dr. Stodard-Escher, Walderngasse 2, bezogen werden; dieser nimmt jederzeit schriftliche oder mündliche Anmeldungen entgegen.

Abgerissene Gedanken.

Das Geheimnis aller erfolgreichen geistigen Tätigkeit besteht weniger in dem Sich-Zwingen zu einer Arbeit, die erledigt werden muß, als vielmehr in dem möglichst Sich-Erhalten von jeder andern, angenehmen Beschäftigung und Zerstreuung, so lange die bestmögliche Leistung nicht geschafft worden ist. Je unsympathischer einem irgend eine geistige Arbeit ist, desto weniger sollte man sich mit Vorstellungen ihrer Lästigkeit tragen; man sollte vielmehr mit Ruhe über die einzelnen Punkte nachdenken. Das gelingt am besten auf einsamen Spaziergängen, denn der Körper erleidet hier durch die langsame, regelmäßige Bewegung des Gehens jene leichte Erschlaffung und Erschlüftung, die sich auf die Nerven, Gehirnorgane und Funktionen überträgt und diese zu lebhafterer, logischer und daher weitgehender, tieferer Denkfähigkeit befähigen. Sollte dies trotz dem nicht genügen, um Stimmung zu einer erfolgreichen Arbeit zu erzeugen, so setze man sich an den Schreibtisch, schließe die Augen, halte Kopf und Körper während fünf oder zehn Minuten still und konzentriere Willen und Gedanken auf den zu behandelnden Gegenstand. Punkt für Punkt fällt einem dann ein, wie man sie braucht. Die Stichworte schreibe man auf, wie man sie benötigt, ordne sie und schreibe dann das Ganze sogleich nieder. Dies ist das unfehlbarste Mittel, sobald man nur halbwegs den Stoff beherrscht.

Spredsaal.

Fragen.

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

Frage 6537: Sind Gliedererschmerzen, die plötzlich kommen und wieder verschwinden und ohne ersichtliche Veranlassung wieder kommen, als Vorboten eines drohenden Nervenschlages zu betrachten? Mein Vater litt an solchen Schmerzen in einem Arm und in einem Bein, welche der Arzt als Gliederstiche bezeichnet, aber nicht beseitigen konnte. Später wurde die von den Schmerzen heimgeführte Seite von einem Schlaganfall betroffen, und jetzt melde ich solche Schmerzen auch bei mir. Was läßt sich in diesem Fall thun? Ich bin an eine ständige Lebensweise gebunden und muß sehr feine, anstrengende Arbeit verrichten. In den zwei Wochen Ferien, die mir zu teil wurden und die ich in einem Höhenkurort zubachte, haben sich die Schmerzen gemildert. Jetzt aber sind sie mit vermehrter Heftigkeit wiedergekehrt. Was läßt sich thun? Für guten Rat von Erfahrenen danke bestens. J. S. in D.

Frage 6538: Kann mir durch Erfahrenen aus dem Lit. Verstehe gesagt werden, ob eine Knaben-schneiderin neben den Konfektionsgeschäften, die verhältnismäßig so außerordentlich billige Ware liefern, noch Ausfichten hat, sich eine ordentliche Lebensstellung zu schaffen. Und ist es besser, die Tochter einem Schneidermeister oder einer Knabenschneiderin in die Lehre zu geben? Für gütige Belehrung danke bestens. Eine getreue Leserin.

Frage 6539: Bestehen bestimmte gesetzliche Bestimmungen für Errichtung eines Ehevertrages? Oder haben die beiden Kontrahenten das Recht, einen Vertrag nach eigenem, freiem Ermessen und Uebereinkommen zu schließen? Hat das Waisensamt wirklich ein Scheinspracherrecht, wenn die Tochter (Doppelwaise) achtzehn Jahre alt ist? Der Bewerber ist durchaus unbescholtenen Charakters und tüchtig in seinem Beruf, aber er ist unbemittelt. Für gütige Meinungsäußerung wäre herzlich dankbar. Eine Waise.

Frage 6540: Wie ist es mit einem jungen, sebzehnjährigen Mädchen zu halten, das weder für seine bisher regelmäßig betriebenen Sprach- noch Musikstunden mehr Interesse hat? Alles, was sie früher so gerne gethan hat, das ist ihr gleichgültig geworden. Handarbeiten soll sie nicht verrichten auf Befehl des Arztes, der Augen wegen. Nun ist das schon genug für ein Mädchen und jetzt kommt noch die Schläflosigkeit, die das übrige Vornach dazu. Ich weiß wirklich nicht, wie ich mich als Mutter dazu stellen soll, und ich bin in rechter Sorge. Ich selbst hatte zeitlebens Freude an der Arbeit; je mehr davon an mich herantrat, um so lieber war es mir. Ich kann meine Tochter daher gar nicht verstehen, und mich reut die Zeit und das

Geld, die für den Unterricht verbraucht worden sind, wenn es jetzt nutzlos sein soll. Ich wäre recht dankbar, zu hören, wie andere sich in diesem Falle stellen würden. Eine bestimmte Mutter.

Frage 6541: Ist irgendwo ein warmherziges Elternpaar, dem der Kinderlegen verlag ist und das den innigen Wunsch hegt, dieses Glückes genießen zu können? Für ihr fünfzehn Monate altes, gesundes, kräftiges und liebliches Knäblein, dessen Vater sich als solcher verleugnet und dessen Mutter trotz angestrengter Arbeit das nötige Geld zur Erziehung nicht aufzubringen vermag, da seine verwandte Seele in der Lage ist, ihr die Last etwas zu erleichtern, sucht die Arme ein Plätzlein, wo es mit Liebe aufgenommen würde und ein warmes Heim fände. Sie thut es mit blutendem Herzen, daß sie das liebe Kind gänglich von sich geben will, wenn sie mit diesem Opfer dem Kleinen eine schönere Zukunft schaffen kann. Es soll keine Mutter niemals kennen lernen, um ihm für später den Schmerz zu ersparen, sich zu ihr betteln zu müssen und dafür schiel angesehen zu werden. Um des Kindes willen sucht die junge, verlassene Mutter ein Elternpaar, welches das Knäblein ganz als eigen annehmen würde. Dächte sie nur an sich selbst, so würde sie sich bemühen, bei gutdankenden Leuten einen billigen Kostort zu finden, wobei sie ihr Kind doch besitzen könnte. Das Wohl des Kindes steht ihr aber höher als ihr eigenes Glück. — Die Mutter ist arbeitsam, tüchtig und bescheiden, und ihre Herrschaft zollt ihr volles Lob, auch stammt sie aus einer ehrenhaften, braven Familie, so daß Adoptio-ellern in Beziehung auf ererbte Eigenschaften sich keine Sorge zu machen brauchen. Auf ernstliche Anfragen wird mit Sendung der Photographie des Knäbleins und mit den nötigen Angaben gerne geantwortet. D. M.

Frage 6542: Hat eine der verehrl. Leserinnen eine längere Erfahrung über die Haltbarkeit der Hemd-hosen? Ich würde im günstigsten Fall, wenn dieses kombinierte Kleidungsstück nicht mehr Reparaturen erfordert, als dies bei den beiden separaten Kleidungs-stücken der Fall ist, meine Aussteuer in dieser Weise herstellen. Ich wäre auch dankbar für einen guten Schnitt und würde das Muster nach Abnahme prompt wieder zurückstellen. T. M.

Frage 6543: Wie stellen sich die Kosten der Gas-lampe im Verhältnis zum Kochen mit Petrol oder mit Holz und Briquettes? Ich muß die Küche durch ein Dienstmädchen besorgen lassen, da ich als Frau mein Geschäft fortführen will. Ich kann daher nicht in jedem Fall auf die gleiche Achtsamkeit und Sparlichkeit rechnen, wie wenn ich selbst die Küche bediente. Für gütigen Aufschluß danke bestens. Brant in W.

Frage 6544: Kann ein Reiseforb den Koffer voll-ständig ersetzen? Leidet der Inhalt des Korbes bei schlechtem Wetter nicht? Um gütige Auskunft durch Erfahrene bitte. Eine junge Leserin.

Antworten.

Auf Frage 6524: Ganz vorzügliche Auswind-maschinen, amerikanische und deutsche Fabrikate, mit Absteller, beste Gummivalzen, auch solche extra prä-pariert für heißes Wasser, zu Waschmaschinen verwend-bar, finden Sie in großer Auswahl bei Hrn. Mäder, Vertreter der Schmidt'schen Patent-Waschmaschinen, Markt-gasse 16, St. Gallen.

Auf Frage 6529: Man kann Rosen mit verschie-denen Dämpfen, manchmal selbst mit Tabakrauch, färben, aber das Resultat ist wenig haltbar. Mögen Sie nicht andere Sorten auf Ihre Rosenstämme pflanzen, so müssen Sie es mit dem Grund versuchen, in wel-chem die Stöcke stehen. Eisenhaltiger Thon färbt z. B. Geranien hochrot, wenn man solchen unter die Erde mischt; mit Rosen habe ich das noch nie versucht. H. M. in D.

Auf Frage 6529: Weiße Rosen färben sich in einer Stunde gelb, wenn sie in eine Lösung von 1 Gramm Pikrin-säure in 100 Gramm destilliertes Wasser gelegt werden. Zur Lösung der Säurefraktion muß das Wasser heiß sein; nach dem Erkalten werden die Rosen eingestellt. Eine Auflösung von Jodviolettfärbt weiße Rosen blauviolett und eine Zusammen-mischung von Curcuma und Saffranin gibt hell-schwarz-lachsfarbene Rosen. Gelbrote Rosen werden in dunkelrot verandelt, wenn sie in ein Bad von ge-lästem Mann und Saffran gelegt werden. Da die Färbung vermöge der Haarröhrenkraft in den Stengeln aufsteigt und sich über die Blumen ausbreitet, so nützt es nichts, die ganzen Blumen in die Lösungen zu legen, sondern nur die Stiele sind hineinzustellen. Zur besseren Lö-sung einzelner Farben sind einige Tropfen absoluten Alkohols dem Wasser beizufügen. Man sieht die Färbung nach zwei Stunden an den Rändern der Blumen beginnen, worauf sie sich bald über die ganze Blume ausbreitet.

Auf Frage 6530: Machen Sie eine Mischung von 2 Teile Kampfergeist, 1 Teil Colmankeit in 15 Teile Wasser und setzen Sie dieser Flüssigkeit etwas ge-reinigte Schwefelsäure und Kochsalz zu. Hiemit be-nehmen Sie recht oft die fleckige Stelle, und sie wird binnen kurzer Zeit beseitigt sein. Je nach der Empfind-lichkeit der Haut kann oder muß man die Flüssigkeit noch mehr oder weniger abschwächen, denn es darf nicht das Gefühl von Hautbrennen entstehen.

Auf Frage 6531: Die von Ihnen konsultierten Aerzte, welche die Kinder gesehen haben, wüßten wohl am besten Auskunft zu geben. Ich würde den Fehler bei den Krugen und Halsbinden suchen und hätte den Sommer hindurch kurze, kalte Waschungen gemacht. Für letzteres ist es jetzt deutlich zu spät, dafür kommt jetzt bald die Zeit für eine Fischthranen. Von regel-mäßigem Gurgeln mit harter verdünnter Bor-säure in lauem Wasser habe ich schon schöne Resultate gesehen, aber eines hilft nicht für alle. H. M. in D.

Auf Frage 6531: Es können verschiedene Ur-sachen die Halskrankheiten begünstigen. Da ist in erster Linie die kroupöse Anlage, eine übermäßige Empfind-lichkeit des Halses. Ein Faktor ist die Verweildung, das ängstliche Abschließen des Halses von der Luft, das beständige Tragen von Halsstücken, das Offen-halten des Mundes beim Schlafen oder auch beim Baden, das Vorhandensein einer Jod- oder Rachenmandel, welche letzteres das Aufsteigungsvermögen der Kinder hemmt, so daß sie in der Schule zurückbleiben. Dieser als man meint sind es indes Ausbünstungen von Ab-fallstoffen (Schüttflüss, Bad- und Waschkraut, Abkalt-fanal u. dgl.). Zu Halsleiden disponierte Kinder sind außerordentlich empfindlich für solche Ausbünstungen, die oft so geringfügig erscheinen, daß es eines beson-ders geschulten Geruchssorgans bedarf, um darauf aufmerksam zu werden. Dann ist es sehr oft die Nähe von Geflügelhöfen, Kaninchen- und Schweinehöfen, die Halsleiden Kindern durch ihre Ausbünstung ver-bürgnisvoll wird. Ein gutes Heil- und Vorbeugungs-mittel gegen die Halsentzündungen sind täglich mehr-malige Gurgelungen mit Wasser und Jodlenderessig, sowie der Genuß von Jodlenderessig oder Jodlenderessig. Neben den Gurgelungen sind tägliche kalte Abwaschungen des Halses unerlässlich, und ganz besonders das Ein-atmen von ungesunden Ausbünstungen muß ängstlich vermieden werden. H. M. in D.

Auf Frage 6533: In der Theorie kann man in guten Treuen zweierlei Meinung sein, aber die Praxis entscheidet auf Grund taufendfacher Erfahrung, daß es viel besser ist, wenn Sie Ihren spät heimkommenden Mann im Bett erwarten. Glauben Sie solcher Er-fahrung, ohne zu viel darüber zu grübeln. H. M. in D.

Auf Frage 6533: Sie haben da einen schein-bar geringfügigen Punkt berührt; aber er ist eben nur scheinbar geringfügig. Es ist selbstverständlich, daß die junge Frau in ihrer fürsorgenden Liebe aufbleiben möchte, bis ihr Mann heimkommt, daß sie ihn bei seiner Heimkunft noch sehen, ihn noch bedienen und den Nachtgruß bieten möchte. Es hängt aber sehr von den Personen und von den Verhältnissen ab, ob das grundsätzliche Aufbleiben anrät. Ist der Mann ein Mann in des Wortes schönster Bedeutung, ist er das würdige Haupt der Gemeinschaft, der Hort und Schirm seiner Frau und repräsentiert er in der Ehe nicht nur die physische, sondern auch die mora-lische Kraft, und ist er es gewöhnt, sich selber je-derzeit zu beherrschen, mit seinen Schwächen und seinen Leidenschaften fertig zu werden, sie zu überwinden, dann soll die Frau sich ohne weiteres nach dem Wunsch des Mannes richten. Ist es ihm behaglich, ist er dank-bar dafür, seine Frau bei seiner Heimkunft noch freund-lich auf ihn wartend, anzutreffen, so warte sie und zeige ihm, wie herzlich gerne sie dies gethan hat. Ist es ihm aber unbehaglich, wenn er sie wartend weiß, so daß er der Stunden, die er auswärts zubringen sollte oder möchte, nicht froh werden kann, so daß sie ihm zum Unbehagen werden anstatt zum Genuß; wenn er der Gewissheit bedarf, daß seine Liebste sich der sorglosen Ruhe hingibt, so daß seine Abwesenheit für sie keine Unruhe und kein Opfer in sich schließt, dann gebe sie nach dieser Richtung seinem Wunsch nach. Nun gibt es aber auch andere Fälle. Es kommt nicht selten vor, daß der junge Ehemann zwei Seelen in seiner Brust trägt, daß er seine Junggesellenfreiheit weiter genießen und die Annehmlichkeiten und der Freuden der eigenen Häuslichkeit teilhaftig sein wollte, wo der Mann trotz der besseren Einsicht in sich selbst die Kraft nicht findet, den bisher alltäglichen Verkehr mit den Freunden auf ein den neuen Verhältnissen angepaßtes Maß zu beschränken, wo der Gedanke an die daheim auf ihn wartende Frau ihm helfen muß, innert denjenigen Grenzen sich zu halten, die seine neue Stellung ihm zueben. Es gibt Fälle, wo der Mann, der sich sonst beim geselligen Genuß sorglos gehen ließe, sich gewaltsam zusammennimmt, um sich bei seiner Heimkehr vor dem prüfenden Auge der Frau keine Blöße zu geben; wo er wünscht und verlangt, daß sie sich zur Ruhe begeben, um ihrer unbequemen Kontrolle entgehen zu sein. Und in diesem letzteren Falle ist es vollauf zu begreifen, wenn eine liebende, um ihren Mann treubereitende Frau mit völliger Außer-achtung der eigenen Bedürfnisse sich fortgesetzt den Schlaf entzieht und lange, bange Stunden des War-tens auf sich nimmt, um ihrem Mann unermüdet eine moralische Stütze und Hilfe zu sein. Ob diese Hilfe und Stütze dann auf die Länge vorzuhalten vermag, das ist freilich sehr fraglich. Sobald aber die Nutz-losigkeit dieser Bemühungen erwiesen ist, so lehrt die Erfahrung, daß es besser ist, die Frau sei ihrer eigenen Gesundheit eidentig; sie lege sich zeitig zur Ruhe und vermeide dadurch die ebenso unliebsamen als nutz-losen, oft so folgenschweren nächtlichen Erörterungen. Eine sehr zweckmäßige Einrichtung ist es überhaupt, wenn der spät aus der Gesellschaft heimkehrende Mann für den Rest der Nacht nicht das gemeinsame Schlaf-zimmer aufsucht. Die Frau muß von der Kinder mühen schon mehr die Nachtruhe unterbrechen als für ihre Gesundheit gut ist, und ein gutdenkender, rücksichts-voller Mann wird es daher vermeiden, der Frau seiner-seits die Nachtruhe auch noch ohne dringende Not-wendigkeit zu kürzen und zu stören. Wie bereits ge-sagt, hängt der Entscheid von der Persönlichkeit und von den Verhältnissen ab. H. M.

Auf Frage 6534: Das Erbrecht unterliegt der fantonalen Gesetzgebung, und Sie würden sich darin wohl kaum zurecht finden. Sie gehen also zu einem älteren Notar, sagen ihm, um was es sich handelt, und er setzt dann das Testament auf, welches Sie bei ihm unterschreiben. Außer dem Notar, der durch sein Amt zur Geheimhaltung verpflichtet ist, weiß dann niemand von dem Testament. Haben Sie noch lebende

Eltern oder Geschwister, so werden Sie wahrscheinlich nur über einen Teil (etwa die Hälfte) Ihres Vermögens frei verfügen dürfen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6535: Wenn man die Photographie vor dem Lichte schließt (also in einem Album, in einem Kasten, der nur selten geöffnet wird), sollte sie sich unbegrenzte Zeit erhalten. Uebrigens wird jeder gute Photograph Ihnen das Bild auch ohne Platte vervielfältigen können; je mehr Exemplare Sie dann haben, je größer ist die Chance, daß solche sich unverändert erhalten.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6535: Lassen Sie das jetzt noch vorhandene Bild durch einen tüchtigen Photographen noch einmal reproduzieren und betonen Sie dabei, daß Ihnen besonders an der Haltbarkeit sehr viel gelegen sei. Verschließen Sie einen der Abzüge des Bildes in eine Enveloppe, so daß kein Tageslicht dazu kommt, so wird dieses Exemplar unverändert bleiben.

Fr. M. in U.

Auf Frage 6536: Der gerade Weg ist der beste; man frage den jungen Mann, an welchem Ort oder an welchen Orten er früher gewohnt hat, mit wem er daselbst umgegangen ist und wo man sich nach ihm erkundigen kann. Weicht er der direkten Frage aus, so kann man ziemlich sicher sein, daß die Information ungünstig lauten würde.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6536: Es darf doch wohl angenommen werden, daß Sie wissen, wo der junge Mann hergekommen ist. Wenn Sie auf eine hestliche direkte Frage keine direkte offene Antwort erhalten, so wünscht man Sie nicht informiert zu sehen. Ist das Wissen Ihnen aber dennoch Bedürfnis, so übertragen Sie die Sache einem Informationsbureau oder einem Privat-Detectiv. Selbstverständlich kosten solche Recherchen aber Geld.

Seherin in B.

Jeuilleton.

Wer wirft den ersten Stein?

(Fortsetzung.)

Die Spätkartoffeln hatten große Knollen. Hinter den schmalen Beeten voll Ringelrosen, Asters und Nieseda wurde der Kohl rund und schön der Salat in Samen.

Der junge Mann aus dem Gebirge war ein häufiger Gast in der Bahnwärterfamilie. Alle hatten ihn gern; er wußte so lustige Schwänze zu erzählen und spielte die Harmonika ganz wunderschön. Selbst Konrad Bruns blieb zu Hause, wenn er ihn kommen sah. Dann stellte Dorette ihm die Flasche von außen auf den Fenstersims und sorgte, daß nicht zu viel darin war.

Während der großen Hitze hatten sie abends in der Laube gegessen; jetzt war es schon kühl, durch das Sparenmerk reichte der Flieder seine schwarzen Trauben.

Da war es besser auf der Hausbank bei der Wasserfontäne. Wie Konrad Bruns Hemdärmel leuchteten und wie ehrbar er aus seiner kurzen Pfeife rauchte!

Dorette hatte die Kinder bei sich, das eine schlaftrunken an ihre Seite gelehnt, das andere auf den Knien. Neben ihr lag Schneiders Linschen, das immer erst eine reine, weiße Schürze vorband, ehe es kam, und Schußflickers Ida, die heimlich ihre Sonntagschuhe anzog, den dreien gegenüber auf einer umgestürzten Schieblarre Heinrich Waldauer mit seinem Instrument.

Die Mädchen sangen und er begleitete. Es klang weithin in die stille Nacht. Hier und da öffnete sich leise ein Fenster.

Es war im September und duftete nach Grunt und Herbstblumen, nur daß es schwül war wie im Hochsommer und im Westen ein Gewölk stand, aus dem es ohne Unterlaß witterleuchtete.

Die Mädchen hatten eben ein Lied zu Ende gesungen. Waldauer ließ nur noch das Nachspiel erklingen. Während er die Falten der Harmonika auseinanderzog und wieder zusammenrückte, sah ihm der Bahnwärter zufällig auf die Finger. Ein Blick zuckte darüber, und Bruns sagte lachend und mit der Pfeifenpitze vor sich hindeutend:

„Da habe ich früher einen Ring gesehen, aber der ist jetzt weg. Ja, ja, so kann's kommen, daß einem was zumirder wird! Junge Mädchen, die halten nicht viel von den blauen, runden Dingen, die sie nichts angehen.“

Der Hilfswärter antwortete nicht gleich, er schloß nur mit einem lauten Afford. Dann lachte er kurz auf.

„Ja, lieber Gott, man kann daran geraten, wenn man jung ist und von der Welt nichts weiß! Daß ist aber nur schlimm für die Dummen, die meinen, so ein Ring sei eine Kette und sie müssen sich ihr ganzes Leben lang damit herumschleppen. Ich thu's nicht, das ist alles Zeug, was die Schwarzköpfe ausgeheckt haben, und kein Vernünftiger lehrt sich heutzutage daran. Der genießt sein Leben und weiß, daß er nicht wiederkommt, denn zu Ende ist zu Ende, und wie der Baum fällt, so bleibt er liegen.“

Er lachte nicht mehr, aber Konrad Bruns that es an seiner Stelle, laut und wiederholt.

„Nein, über so einen — so einen! Aber recht hat er — das Leben genießen, ha, ha! und wenn ich dich satt habe, Dorette, und Deine sauren Gesicht, dann nehme ich mir das lustige Linschen und ...“

Er wollte aufstehen und nach dem runden Halse des hübschen Mädchens greifen, doch er stolperte dabei und fiel auf die Bank zurück. Die Pfeife glitt ihm vom Munde und zerbrach; die Nachbarskinder sprangen freudig auf, und die Kinder erwachten mit Weinen.

Seitdem sahen Dorette und Waldauer sich selten. Er kam wohl oft, aber sie hatte immer zu thun, zu Kochen, zu waschen. Nur wenn er ging, fanden ihre Augen das runde Fenster in der Küchentür.

Und nun war es Winter geworden und eine finstere Nacht voll Schnee und Nebel.

In Heinrich Waldauers Wächterbude war es warm, so warm, daß es wie verengt roch.

Heinrich Waldauer saß an einem viereckigen Tisch. Mit dem Abendbrot mußte er längst fertig sein, aber der Brotantken lagen noch auf der Ecke, die Wurstschalen neben dem fettigen Zeitungsbild und das Salz in einer kleinen, blauen Tüte.

Der Mann las in einem Brief. Es konnte nicht zum erstenmal sein, denn er war schmutzig und zerfetzt. Heinrich Waldauer hallte die Faust und nickte jäh mit dem Kopf.

„Ja wohl, herkommen! Ich werde ihr was! Eher soll sie noch das Geld — verdammte Last, verdammte —“

Er brach ab. Von draußen kam ein Ton, wie ein Schrei. Als er in die Thür trat, sah er, daß im Hause des Konrad Bruns noch Licht brannte und hörte deutlich ein Krachen, Fluchen, Geschrei und Weinen.

„Er hat sie wieder einmal gehörig vor“, murmelte er unter seinem kleinen, blonden Schnurrbart. Seine Augen sahen forschend hinüber.

Da ging plötzlich die Haustür auf, der Lärm kam auf die Straße, eine große, dunkle Gestalt und zwei kleinere flogen in den Garten.

Der Hilfswärter zögerte einen Augenblick, dann schloß er leise seine Thür und horchte von innen. Die ungleichen Schritte nähten sich.

„Mutter, der Schnee kommt durch meine Strümpfe, ich habe ja keine Schuhe an! Mich friert, Mutter! Ich bin so müde!“

„Gott, o Gott!“ stöhnte die Frau. Da öffnete Heinrich Waldauer die Thür. Seine Blicke gingen an den halbnackten Kindern vorbei und haften auf Dorette, von deren Jacke die Fäden hingen.

Wie weiß ihre Haut schimmerte, wo die Sonne sie nicht verbrannt hatte!

Das Gesicht der Bahnwärterfrau flammte, ihre Augen waren dunkel vor Zorn.

„Kommen Sie herein, Frau Bruns, Ihre Kinder können den Tod davon haben!“

Sie waren darin, die Thür geschlossen. Der Mann nahm seinen Mantel und andere Kleidungsstücke; unter dem Tisch, in der Nähe des Ofens machte er den Kindern ein Lager. Dorette war auf die Brüste gesunken. Anklagen, Verwünschungen kamen wild von ihren Lippen. Zuletzt brach sie in Schluchzen aus, und dann verging auch das.

Die Atemzüge der Kleinen klangen laut und regelmäßig. Heinrich Waldauer sprach kein Wort. Es war Dorette plötzlich, als müsse sie ersticken, als müsse sie aufspringen, um draußen einen rettenden Atemzug zu thun. Da legte sich ein Arm um die groben Falten ihres Hemdes, und eine Stimme sagte an ihrem Ohr: „Grämen Sie sich nicht um den — es gibt andere, die Ihnen gut sind — so gut — so gut —“

Die Lampe brannte nicht mehr, der Spalt im Ofen war schwarz geworden, durch das kleine Fenster kam der Morgen kalt und grau, als Dorette mit ihren Kindern heimlich die Wächterbude verließ.

(Fortsetzung folgt.)

Jeuilleton.

Der Herr Chef.*)

„Apperlapapp! Wenn es wirklich wahr wäre, daß die Liebe durch den Magen geht, dann müßten ja die Küchenchefs verdienterweise die schönsten Liebeserlebnisse zu verdauen bekommen und mit ihnen die berufsverwandten prallen Köchinnen!“

„Und das glauben Sie nicht, daß in diesem Stande interessanter Liebesverhältnisse vorkommen, als bei Euch, nächtlichen Kaufleuten?“ erwiderte

*) Dem „Gastwirt“ entnommen.

der dicke, schon ziemlich bejahrte Küchenchef eifrig dem hageren, spöttelnden Commis am Stammtische in der behaglichsten Ecke des „Grand Café du Soleil“ in einer kleinen Nebenzimmer.

„Bei Ihnen scheint wenigstens Gott Amor wenig Beschäftigung gefunden zu haben, sonst wären Sie nicht ein so mürrischer Junggeselle geworden!“

„Apropos, Herr Mercurius! Die Nässe, die den Haber verdienen, bekommen ihn eben nicht immer!“ plätschte der Chef heraus. „Aber dennoch bestehet ich auf meiner Behauptung!“

Um den berufsstolzen Koch nicht zu erzürnen, sondern ihn zu beschäftigen und etwas einzulenten, entgegnete der Commis:

„Wohl! Bei den Köchinnen da gebe ich es zu; denn die Soldatenliebschaften, die sie hegen und pflegen, sind ja weltbekannt und stehen gewiß in direkter Beziehung zum Magen. Wenn irgendwo, so gilt hier: Die Liebe geht durch den Magen. Sonst steht dieses geflügelte Wort auf schwachen Füßen!“

Unzufrieden schaute der Chef seinem Vis-à-vis in die graublauen Augen und meinte dann kleinlaut:

„Wenn ich auch nicht zu den Glücklichen zähle, so weiß ich doch viele Kollegen, bei denen das Sprichwort tatsächlich zutrifft und die ihm ihr Glück verdanken.“

„Bitte, erzählen Sie mir einmal einen solchen Spezialfall!“ brummte der Commis gleichgültig. „Ich bin zu begierig, aus dem Liebesleben der als böse bekannten Köchinnen etwas zu erfahren, vor denen sich die couragiertesten Weiber fürchten sollen!“

„Mit Unrecht sind wir als böse und jähzornig verschrien!“ corrigierte der Chef. „Ich möchte mal die Ordnung in der Küche sehen, wenn wir anders und nachlässiger wären. Und Sie, Herr Kaufmann, könnten bei etwas mehr Pöhlgen und weniger Arbeitslosigkeit jeweils eine halbe Stunde länger auf Ihre delikaten Bismarck warten!“

„Zugegeben!“ lachte der, „aber nun zu Ihrer Kochliebesgeschichte!“

„Gut!“ erwiderte der Chef und fuhr also fort: „Sie kennen vielleicht den Hotelier Hugo Vogt in Y. oder haben doch wenigstens von ihm schon gehört? Er ist ja weit über die Grenzen unseres Landes hinaus rühmlichst bekannt. Wir haben zur Zeit zusammen gearbeitet. Nun! Herr Vogt, vielleicht einer der besten, aber auch der strengsten Chefs, verdankt sein Familienglück direkt seiner Kurst. Es war im Jahre 18... Herr Vogt waltete als erster Chef in dem gut frequentierten Hotel I. Rangess „Europa“, das durch seinen Komfort, durch seine delikate Küche und seine feinen Weine gleich berühmt war. Seit ein paar Jahren war es dort nun uns geworden — zum größten Aerger des Chefs — zur Winterzeit, wenn die Frequenz eine kleinere ist, Kochlehrstüchter aus besseren Familien gegen gute Bezahlung aufzunehmen. Eine Ausnahme bei einem Hotel I. Rangess, die mit der Tochter eines der reichsten und angesehensten Herrn der Stadt nun mit den Töchtern der übrigen wohl oder wehe wie eine Tradition fortgesetzt werden mußte.“

An einem solchen Januartage trat nun in elegantem Kleide auch so ein vornehmer Kochlehrstüchlein in „Europa“ ein, um von Meister Hugo Vogt die Kunst zu erlernen, durch die die Frauen den Magen und damit die Liebe des Gatten zu erobern vermögen. Von Hause aus war sie nicht ans Arbeiten gewöhnt und schickte sich äußerlich schlecht in ihre neue Lage. Sticken, Nähen und Klavierspielen z. waren bisher ihre Hauptbeschäftigungen gewesen und hatten sie kaum vor Langeweile zu schützen gewußt. Alice war eine äußerst schöne, wohlgenährte Blondine, eine einzige Tochter und dazu feinsinnig. In den ersten paar Tagen sah Herr Vogt ihrem Treiben, das mehr ein Spielen war, lassen zu, aber eines schönen Tages zog er die Saiten straffer an.

„Fräulein, was wollen Sie eigentlich hier in der Küche thun?“ fragte er sie ziemlich barsch, daß sie ganz erschrocken und tief errödete. „So lernen Sie in Ewigkeit nichts und ich liebe nicht, daß Fräulein nach einem Lehrkurs mein fowerännes Königtum verlassen und nichts Rechtes gelernt haben. Entweder Sie bleiben ganz weg oder dann fügen Sie sich und thun pflichteifrig das, was ich Ihnen zeige und lerne! Verstanden?“

Die Folge davon war, daß Fräulein Alice am nächsten und den folgenden Tagen in „Europa“ nicht erschien. Sie war beleidigt. Dafür kam aber ein Brief von ihrer um ihre Tochter so sehr besorgte Mama an den Hotelier, worin sie sich über die schlechte Behandlung ihrer Tochter von seiten des Chefs mit vielen Worten beklagte. Der Hotelier ließ den Chef rufen und machte ihm Vorwürfe und Vorstellungen. Herr Vogt erklärte aber kurz und bündig, daß er eher seine Stelle aufgeben, so leid es ihm thun würde, als Trübsalereien in seiner Küche zu dulden. (Schluß folgt.)

Geh nicht vorüber.

Siehe dich am Meeresstrande
Die Perle ruhm im Sande —
Nimm sie an deine Brust!
Wohl von den nächsten Wogen
Wird sie hinabgezogen
Und schau nie mehr des Tages Lust
Und schlägt auf deinen Wegen
Ein Herz dir warm entgegen,
So geh nicht kalt davon!
Heut ist sein Keld noch offen;
Wie leicht, vom froh getroffen,
Schließt sich's auf ewig morgen schon!

Georg Scherrer.

Memento!

Ein eigenartiges Vorwissen wird aus Weissen erzählt. Ein dortiger Bürger machte wiederholt die Wahrnehmung, daß vom Mittagsstisch übrig gebliebene und in der Küche aufgehobene Salzkartoffeln am Abend eine rote Färbung zeigten. Eines Tages färbte sich auch der nuchigste, ebenfalls in der Küche aufbewahrte Kalbsbraten rot. Da gleichzeitig die Hausfrau erkrankte und über Schwindel und Uebelkeit klagte, kam man auf die Vermutung, daß den Speisen Gift zugesetzt sein müsse, was sich auch infolgedessen bestätigte, als eine chemische Untersuchung des Farbensatzes der Küche ergab, daß beim Malen Anilinfarbe Verwendung gefunden hatte. Durch den Dampf in der Küche hatte sich die Farbe aufgelöst und die schädlichen Erscheinungen hervorgerufen.

Neues vom Büchermarkt.

Geschichte der Schweiz im 19. Jahrhundert von alt Nationalrat Theod. Curti, illustriert mit ca. 400 dokumentarischen Reproduktionen und 50 großen Originalzeichnungen von A. Anser, G. Bachmann, G. Wille, L. Dintli, M. Hoffmann, J. Moraz, R. Robert, G. Scherrer. 15 monatliche Lieferungen zum Subskriptionspreise von Fr. 1.25; für Nicht-Subskribenten Fr. 2.—. Verlag J. F. Jahn, Neuenburg. Curti's Schweizergeschichte im 19. Jahrhundert ist ein Prachtbuch nach Gehalt und Ausstattung. Dank dem bedeutenden Manne, der mit genialer Feder ein groß und gut Teil Schweizergeschichte geschrieben hat! Fürwahr, eine patriotische That ist's, wenn unsere Großen, nachdem sie von Stufe zu Stufe sich zu den

höchsten Ehren des Landes emporgeschwungen, wenn sie kein ander und besser Ziel im Auge haben, als dem Volke zu dienen, an seiner Wohlfahrt zu arbeiten, ihr Volk in Bildung und Gesittung immer höher zu heben. Theodor Curti, der schon in den verschiedensten Stellungen seinem Volk und Land gedient, ist der Schöpfer eines nationalen Prachtwerkes, das die Geschichte, die wichtigsten Persönlichkeiten, die Curti's schriftstellerische Meisterhand so trefflich zu schildern verstand, sie sind zum großen Teil von berühmten Schweizerkünstlern bildlich dargestellt worden: 400 mannigfaltige Illustrationen beleben und schmücken das geschriebene Wort. Und das das große, schöne Ganze nicht nur ein Privilegium der Reichen bleibe, ist Curti's Prachtwerk um einen selten billigen Preis von einem mutigen Verleger, J. F. Jahn in Neuenburg, herausgegeben worden. So mag es denn Eingang finden in Paläste und Hütten. Allen Schweizern will es nicht nur etwas, sondern viel bieten. Es redet von allen Bewegungen, die im Laufe des letzten Jahrhunderts stattgefunden. Ausführlich werden die Arbeiterfragen, die landwirtschaftlichen Bestrebungen, die industriellen Erfolge, das Eisenbahnwesen etc. besprochen.

So möge denn das Schweizer Volk, Pfaffen, Künstler und Verleger für die Mühen und Kosten, die ihnen durch das Buch erwachsen sind, durch Anschaffung desselben entschädigen. Sich selbst legt ein Jeder damit den größten Gewinn in die Hand.

G. J.

Briefkasten der Redaktion.

Eifrige Leserin in N.-A. Wie wir von sachkundiger Seite belehrt werden, ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Art von Bringmaschinen Sie sich neben Ihre Waschmaschine anschaffen. Es gibt Gummimalzen, die sich beim Gebrauche mit kaltem Wasser jahrelang tadellos halten, und aber bei der Verwendung an der Waschmaschine, wo mit heißer Saug gearbeitet werden muß, in kürzester Zeit total verdorben und unbrauchbar werden. Sie müssen also eine Bringmaschine kaufen, deren Gummimalzen speziell für den Gebrauch in heißem Wasser garantiert werden, sonst leiden Sie empfindlichen Schaden. Winger mit Holzmalzen sind natürlich ohne weiteres auch für heißes Wasser zu gebrauchen.

Frl. L. J. in N. Der Telephondienst wird Ihnen kaum passen. Wenden Sie sich der Hauswirtschaft, speziell dem Kochen. Sie bleiben dabei gesunder und stellen sich finanziell besser, wenn Sie etwas Nützliches

leisten. Und an Respekt und zugehöriger Behandlung wird es Ihnen auch nicht fehlen.

Frl. A. S., Bäte. Antworten, die eine Geschäftsempfehlung in sich schließen, sind mit dem vollen Namen der einfindenden Person zu versehen, da in erster Linie unsere eingetragenen Abonnenten und Inserenten zu berücksichtigen sind. Bei einigem Nachdenken werden Sie diesen Standpunkt gutheißen müssen.

Interessierter Leser in A. Unsere Anfrage für Erlaubnis zur Namensnennung ist abschlägig beschieden worden, doch kann eine schriftliche Äußerung Ihrerseits an die betreffende Adresse befördert werden. Frankatur ist beizulegen. — Was den zweiten Punkt anbetrifft, so haben Sie mit Ihrer brieflichen Antwort zu lange zugewartet. Die Frage kam aus einem Kurorte und ist diese Adresse nun hinfällig geworden. Als bloßer Leser durch den Leseverein, wo Sie das Blatt erst lang nach dessen Erscheinen zu Gesicht bekommen, dürfen Sie mit derart verpackten Antworten kaum auf Erfolg rechnen. Versuchen wollen wir es immerhin.

DIE VERDAUUNG.

Wenn Sie über die Unannehmlichkeit schlechter Verdauung hinwegkommen wollen, so nehmen Sie einige Tropfen Pfefferminzöl, „Ricqlès“ in einem Glase Zuckersirup. Mit einem sehr angenehmen Geschmack besitzt der „Ricqlès“ die Eigenschaft, den Magen anzuregen und die Kopfschmerzen (Migraine) zu zerstreuen. Verlangen Sie Ricqlès. Außer Wettbewerb. Mitglied des Preisgerichts. Paris 1900. [1887]

Lungenleiden. „Antituberculin“ heilt rasch selbst hartnäckige Fälle von chronischem Lungenkatarrh und Asthma und bringt bei Schwindel, Einberührung der Beschwerden. Husten und Schmerzen verschwinden in kurzer Zeit. Neuestes Spezialheilmittel! Viele Anerkennungsschreiben. Preis Fr. 3.50. Dépôts: Apoth. A. Lobek in Herisau; Marti-Apothete in Basel [1904]

Kräftigungsmittel.

Herr Sanitätsrat Dr. Nicolai in Greußen (Thüringen) schreibt: „Ich kann Ihnen nur wiederholen, daß Dr. Sommel's Hämato-gen speziell bei Lungen- und Nervenleiden von ausgiebigem und überraschendem Erfolge war. Ich werde es gerne empfehlen, da die Empfehlung aus meiner vollen Überzeugung stammt.“

Depots in allen Apotheken.

[958]

Siehe in den Annoncen: Die Grands Magasins du Printemps de Paris.

Zur gefl. Beachtung.

Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermitteln, muss eine Frankaturmarke beigelegt werden.
Inserate, welche in der laufenden Wochennummer erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwoch vormittag in unserer Hand liegen.
Schriftliche Auskunftsbegehren muss das Porto für Rückantwort beigelegt werden.
Es sollen keine Originalzeugnisse eingesandt werden, nur Kopien. Photographien werden am besten in Visiormat beigelegt.
Auf Inserate, die mit Chiffre bezeichnet sind, muss schriftliche Offerte eingereicht werden, da die Expedition nicht befragt ist, von sich aus die Adressen anzugeben.
Wer unser Blatt in den Mappen der Leservereine liest und dann nach Adressen von hier inserierten Herrschaften oder Stellenwählenden fragt, hat nur wenig Aussicht auf Erfolg, indem solche Gesuche in der Regel rasch erledigt werden.

In einer sehr respektablen Wirtschaft und Metzgerei auf dem Lande findet eine brave und anständige Tochter recht-schaffener Eltern Stellung zur Besorgung der Hausgeschäfte und zur Mithilfe beim Servieren. Es ist nicht unbedingt notwendig, dass sie selbständig kochen kann, doch ist Gelegenheit geboten, dies unter Anleitung der Hausfrau zu lernen. Guter Lohn und gute Behandlung. Offerten unter Chiffre S 2093 befördert die Expedition. [2093]

In junges Mädchen vom Lande, anständig, treu und bescheiden, findet Stelle als Hälfte der Haushälterin, wo es sich in allen Hausarbeiten perfekt machen kann. Gute Behandlung und mütterliche Fürsorge. Bei Achtsamkeit und Anständigkeit ist nach Verlauf einer bestimmten Zeit Anstellung als bezahlte Hälfte zugesichert. Anmeldungen von Eltern oder Vormündern nimmt die Expedition zur Beförderung entgegen unter Chiffre A 2017. [2017]

In einer Familie von abwechselnd zwei bis drei Personen, in schöner, gesunder Seegend, fände eine brave, treue Tochter aus guter Familie sehr nette Stellung. Sie hätte mit der alleinwohnenden Hausfrau die häuslichen Arbeiten zu besorgen und im Garten, der von einem Fachmann unterhalten wird, sich etwa mit Pfücken etc. zu betätigen. Regelmässiger früher Feierabend und jeden Sonntag Nachmittag frei. Eigenes schönes Zimmer mit Aussicht auf den See. Familienanschluss und Lohn je nach Leistungen. Alter nicht über 18 Jahren. Bescheidenes, freundliches Wesen, Willigkeit und gute Manieren sind Bedingung. Offerten unter Chiffre B 2076 befördert die Expedition. [2076]



Das Ideal der Säuglingsnahrung ist die Muttermilch; wo diese fehlt, empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

Kinder-Milch

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

Depots: In Apotheken. [1608]

In jeder Coniserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.

Fango - Heilanstalt Thun

empfehlend sich zu erfolgreichen Fangkuren gegen Rheumatismus aller Art, Gicht, Ischias, Ausschüttungen und Verstauchungen, Frauenkrankheiten u. s. w., sowie zur Anwendung von Dampf- und Heissluftbädern, Kohlensäure-, Fichten-, Schwefel-, Elektrischen und Winteritzschen Halbbädern etc. [1645]
Telephon. Prospekt gratis.

Leitender Arzt: Herr Dr. Bruhin.

Eine TADELLOSE BÜSTE
erzielt man in 2 Monaten durch den Gebrauch von RATIE'S
PILULES ORIENTALES
die einzig echten u. als gesundheits-zuträglich garantiert,
welche ohne die Taile vergrößern
ein Grazilöses Emboirpoint erzeugen.
Flacon mit Noris Fr. 6.35. Man wende sich an A. P. RATIE, 5, Pass. Verdaud, Paris
12, Rue du Marché, oder direct au Ap. RATIE, 5, Pass. Verdaud, Paris

Wizemann's feinste Palmutter

garantiert reines Pflanzenfett, vom Kantonschemiker in St. Gallen als **gesundes Kochfett** befunden, selbst für schwache Magen leicht verdaulich, eignet sich vorzüglich zum **Kochen, Braten und Backen**. Infolge ihres hohen Fettgehaltes und billigen Preises ca. 50% **Ersparnis** gegen andere Buttersorten.

Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2½ Kg. zu Fr. 4.40, 4½ Kg. zu 8 Fr. frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger. [1571]

R. Mulisch, Florastr. 14, St. Gallen. Hauptniederlage für die Schweiz.

Ein alleinstehendes Fräulein, diplomierte Lehrerin, englisch und deutsch sprechend, wünscht als Pensionärin in eine Familie einzutreten, wo ihr Gelegenheit geboten wäre, ein vornehmendes gesellschaftliches Leben und den feinen Umgangston kennen zu lernen. Sie sucht verständnisvolle Anleitung einer fein gebildeten und taktvollen Hausfrau und wünscht dieselbe in ihren Pflichten zu unterstützen. Daneben wäre sie bereit, gut erzogene Kinder — ohne bestimmte Verpflichtung — zu unterrichten und sie auch musikalisch zu fördern. Dauer des Aufenthaltes ein Jahr. Gefl. Offerten mit näheren Angaben, auch des Pensionspreises und von Referenzen sind an Chiffre Q 2078 erbeten und werden im Verlaufe von drei Wochen beantwortet. [2078]

Tochter, 20 Jahre alt, aus guter Familie, sucht Stelle in einem Herrschaftshaus für den Tafelservice oder zur Bedienung grösserer Kinder. Wäre auch bereit, Stelle im Ausland anzunehmen. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten richte man g-f. unter Chiffre FS 2092 an die Expedition dieser Zeitung. [2092]

Bei einer anerkannt tüchtigen Damenschneiderin findet eine Tochter Aufnahme zur Absolvierung einer gründlichen Lehre. Ebenso ist Stelle frei für eine Ausbildungstochter für Damenschneiderei und Konfektion. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre G 2047 befördert die Expedition. [2047]

Gesucht: (O F 1532)

für eine Tochter, die noch der Anleitung bedarf, Stelle in Pfarr- oder Lehrhaus auf dem Lande, wenn auch für den Anfang ohne Lohn. Gefl. Offerten erbeten per Adr. M. Steinmann, Metropoli, Zürich. [2063]



Reese's Backpulver
Lebendes, Geglücktes, Backwerk, etc.

anerkannt vorzuegl. Ersatz für Hefe in Drogen-, Delikatess- u. Spezererhandlungen. Fabrikniederlage bei C. F. Schmidt, Zürich.

[2068]

Damen-, Herren-, Knaben-

JORDAN
ZÜRICH

Mittlere Bahnhofstrasse 60.
Meterweise. Muster franko. [1734]
Maassanfertigung — tailor made.

Pension Bel-Air LAUSANNE.

In meiner kleinen Familie finden junge Mädchen, welche die französ. Sprache erlernen und l'école supérieure besuchen wollen, herzliche Aufnahme. Angenehmes Familienleben, gesunde Lage, grosser Garten, mässige Preise. [2046]
Mad. Maitre Dunoyer.



sind allgemein beliebt

Man verlange ausdrücklich die gesetzlich geschützte Marke „KNORR“

Zu haben in allen besseren Lebensmittelgeschäften. [2048]

Versand direkt an Private von

St. Galler Stickereien

in nur tadelloser Ware für Frauen-, Kinder- und Bettwäsche, Taschentücher u. s. w. in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen. — Man verlange die Musterkollektion von 1873
R. Mulisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

Praktikol!

Prima Schweizer Fabrikat.

Erspart alles Wischen und Blochen der Fussböden! — Konserviert Linoleum. Frachtfähiger Glas ohne Glätte! — Gestattet feuchtes Aufwischen! — Holzstruktur sichtbar! — Bel jedem Boden anwendbar! — Sofort trocken! — Völlig geruchlos! Grösste Haltbarkeit! (Viele Monate)

Verlangen Sie Prospekte bei den alleinigen Fabrikanten

Lendi & Co.,

(Direkter Detail-Versand.)

Zürich I, Fraumünsterstr. 17.

Man achte genau auf den gesetzl. geschützten Namen „Praktikol“ und die Firma, da minderwertige Nachahmungen existieren. Dépôts: Droguerien Fleischmann, Konradstrasse 89; Gerig, Höttingerstrasse; Wernle, Demieville & Cie.; L. Widmer, (Meier-Schmid) in Zürich.

(Forts. folgt.) [2064]

Für Frauen

Gratis-Prospekt

über sämtliche in das

Wochenbett

notigen

Sanitäts-Artikel

(für Wöchnerin und Kind)

empfiehlt [2094]

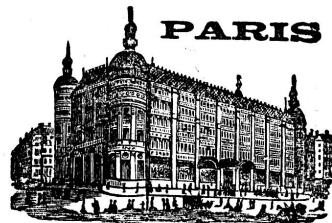
Hausmanns

Hecht-Apothek

ST. GALLEN.

Baumwolltücher

ausgesuchte prima Qualitäten werden stückweise ca. 30 Meter zu niedrigsten Engros-Preisen geliefert vom Fabrikanten Jacques Becker, Ennenda, Glarus. Muster franco zu Diensten. [2043]



PARIS GRANDS MAGASINS DU Printemps

NOUVEAUTÉS

Die geehrten Damen, denen unser neuer Winter-Catalog nicht zugegangen sein sollte, wollen ihre diesbezüglichen Anfragen gefl. an

JULES JALUZOT & Co, Paris, richten. Die Zusendung desselben erfolgt alsdann vollständig Kostenfrei.

Versendung aller Aufträge von mindestens 25 Franken, zoll- und portofrei, mit einem Preiszuschlag von 5%.

Eignes Speditionshaus für die Schweiz, in BASEL, 14, Aeschengraben, 14. (H 8880 X) [2061]

Berner Kochkurse für Frauen und Töchter.

Gegründet 1889

(H 4849 Y)

Lokal: Kirchgasse 2, vis-à-vis dem Münster, Bern.

Kursleiter: A. Buchhofer, Küchenchef.

Der nächste Kurs findet statt vom 6. Oktober bis 7. November. Die darauffolgenden Kurse werden nach Erstellung des neuen Lokales im Monat Mai und Juni stattfinden. Für Auswärtswohnende Zimmer und Pension im Hause. Prospekt gratis und franko. [2090]

Tuch- Versandhaus MÜLLER-MOSSMANN

Grösstes Spezialhaus der Schweiz in Herren- & Knabenkleiderstoffen. — Versandt auch an Private zu wirklichen Engrospreisen. — Muster franco.

20 Prozent

billiger

als durch Reisende. [2086]

Parketol

in der Schweiz gesetzlich geschützt, einziges Mittel für Parkettböden, das feuchtes Aufwischen gestattet, Parkett ohne Glätte gibt, jahrelang hält, Linoleum konserviert und aufrichtet. Wischen und Blochen füllt ganz fort; geruchlos und sofort trocken. Zeugnisse etc. auf Anfrage. Das Liter gelblich zu 4 Fr und farblos zu Fr. 4.50 nur allein echt zu haben in folgenden Dépôts:

Baden: L. Zander, Apotheke. Rüti (Kt. Zürich): H. Altorfer. Basel: Fr. Frey zum Bleichhorn. Schaffhausen: Gebr. Quidort. Burgdorf: Ed. Zbinden zum alten Post. (Gg. Sigg, Sohn. Frauenfeld: Handschin & Comp. Winterthur: C. Ernst & Schneeburg. Horgen: J. Staub. Gebr. Quidort. Luzern: Gisler & Reinhard. Zürich: H. Volkart & Co., Marktgasse. Rapperswil: Louis Griesser. A. von Büren, Linthescherplatz. Korschach: L. Zander & Co., Apotheke. Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahmungen, die unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden. [1594]

+ Um Schlank +

zu werden unter gleichzeitiger Befestigung der Gesundheit bediene man sich der „Pillules Apollo“, deren wirksames Prinzip das aus Pflanzen gewonnene „Venionolalbin“ ist. Diese von ärztlichen Autoritäten für gut befundenen Pillen machen schlank, wirken aber nicht nachteilig auf die Gesundheit wie so viele andere Produkte. Sie führen nicht ab, sondern wirken direkt auf die Ernährung und auf die Fettstoffzellen. Ausser der Heilung von übermässigem Embouppant regularisieren die „Pillules Apollo“ die Funktionen, verjüngen die Gesichtszüge und verleihen dem Körper Gewandtheit und Kraft wieder. Dies ist das Geheimnis jeder Frau, die sich eine schlanke und jugendliche Gestalt bewahren will. — Die „Pillules Apollo“ sind selbst den delikatesten Naturen beiderlei Geschlechts zuträglich und können nie der Gesundheit schaden. Die ungefähr zweimonatliche Behandlung ist leicht befolgen und das definitive Resultat bleibt vollständig forstehen. — (Gesetzlich geschützte Marke). Flacon mit Notiz fr. 6.35. — Gegen Nachnahme fr. 6.75. Man wende sich an Herr J. RATIE, Apoth., 5, Passage Verdeau, Paris, IX. Depot in GENÈVE: Droguerie P. DOY & F. CARTIER, 12, Rue du Marché. Man verlange auf den Schachteln den Stempel der „Union des Fabricants“. [1864]

Schindlers Patent-Büstenhalter

Schweiz. Patent 6264, der beste und einzig richtige Corset-Ersatz, ist immer noch unübertroffen. Wertvolle hygienische Neuerung. Originalpreise:

A. B. C. F. D. Extragrosse Nr. Fr. 10.— 13.— 15.— 20.— etwas mehr.

dehnbares Reform-Corset, ohne Gummi. Elastisch bei jedem Atemzuge. Gibt eleg. Figur. Silb. Medaille. Schweiz. Patent 16500. Originalpreise: Qualität I Fr. 10.—, Ia Fr. 13.—

Prospekte mit zahlreichen Empfehlungen von Aerzten und Privaten gratis. Bei Bestellung Angabe von Tailleur- u. Brustweite, überm Kleid gemessen, erbeten. [1974]

Generalvertretung für die Schweiz:

Peters & Co., Forchstr. 51, Zürich V.

Walliser Trauben

schönste Auswahl, 5 Kilo brutto für Fr. 4.40 bei David Hilty, Weinbergbesitzer in Siders (Wallis). [2084]

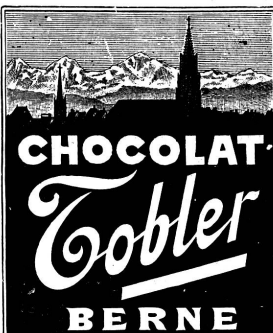
Saponina Patent 420

Bestes aller existierenden Waschpulver.

Ersetzt Schmierseife u. Soda vollständig, macht die Wäsche auch ohne Bleiche blendend weiss und erspart Zeit und Geld bei grösster Schonung der Stoffe. In Anstalten, Hotels, Wäschereien, wie auch bei Privaten mit bestem Erfolg eingeführt. Ware lieferbar in Kisten von à 25 50 100 kg, in Fäss. à 120—200 kg à 48 45 42 Cts. per kg 40 Cts. franko jede Schweizer-Bahnstation Verpackung frei. Prospekte u. Muster auf Verlangen sofort franko. [1916] Alleinverkauf für die Schweiz:

Alb. Schubiger, Luzern.

Wiederverkäufer und Vertreter werden gesucht.



SCHWEIZ. MILCH CHOCOLADE
CHOCOLAT CRÉMANT [1834]

Kuranstalt Küssnacht a. Rigi.

Das ganze Jahr offen. Zu jeder Zeit Aufnahme chron. Kranker jeder Art, besonders Nervenstörungen, Gicht, Rheumatismus, Fett-leibigkeit, chron. Katarrhe, Magen u. Darmstörungen, Blutarmut etc. (R06 R) [1845] Prospekte durch die Kurverwaltung.

Walliser Trauben

Kistchen, 5 Kg., Fr. 4.50 fr. F. de Sépibus Sion (Sitten). [2072]

Papeterien

à Fr. 2.— [1989]

schöne Schachtel, enthaltend 100 Bogen feines Brietpapier, 100 Converts, Bleistift, Federhalter, Siegelack, 12 Stahlfedern, Radiergummi, Tinte, Löschpapier, nützliche Ratschläge, wie man Geld verdient. Zusammen nur Fr. 2.— franko bei Einwendung, sonst Nachnahme. (5 Stück Fr. 8.—, 10 Stück Fr. 15.—).

A. Niederhäuser

Papierwarenfabrik, Grenchen.

J. Mörr Zürich

Bahnhofstr. 77

vorm. Teilhaber der

erl. Firma Jordan & Cie.

altbekanntes, renommirtes

grösstes Loden-Geschäft

Special-Loden-Schweiz

Herron-Damen-Nouveautés

meterweise, Massarbeiten.

Fertige Loden-Artikel! [1742]

Muster- u. Modelbilder franco.



Als feinstes Kaffeesurrogat

ist bekannt die Zuckeressenz von Leuenberger-Eggmann in Hutt-wyl. Aerztlich empfohlen. [1617] Erste Kaffee-Essenzfabrik der Schweiz mit goldener Medaille diplomiert.

Kaiser-Borax

für Toilette und Bad.

Nur echt, wenn mit nebiger Schutzmarke und ausführlicher Anleitung.
Specialität der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

Der chemisch reine „Kaiser-Borax“ ist das natürlichste, mildeste und gesündeste **Verschönerungsmittel** für die Haut und eignet sich daher besonders zum täglichen Gebrauch im Waschwasser, sowie als Zusatz zum warmen Bad. Unübertrefflich zum Reinigen von Mund und Zähnen, sowie als antisept. Heilmittel in der Krankenpflege. In roten Kartons zu 15, 30 und 75 Cts. [1847]

Kaiser-Borax-Seife mit Vellehen-Duft (in Stücken zu 75 Cts.)

Beste und wirksamste Toiletteseife zur Hautpflege.

JUNG UND ALT
trinket

Alkohol-freie WEINE
BERN — MEILEN.

[1854]

Erlernung der Buchführung
durch briefliche und schriftliche
Lectionen. **Alle Systeme. Gar-**
antierter Erfolg. Man verlange
Gratisprospekte. [1429]

Boesch-Spaling, Bücherexperte
Zürich.

Etabliert seit 1888. Stellenvermittlung.

Bienenhonig

feinsten schweizerisch. Blütenhonig,
verkauft mit Garantie für **Reinheit**
in Büchsen à 1, 2 u. 4 1/2 Kilo à Fr. 2.40
per Kilo [2008]

Max Sulzberger, Horn a. B.

Berner-

LEINWAND zu Hemden, Leintüchern,
Kissenbezügen, Hand-, Tisch- und Küchen-
tüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig-
oder Brot-Tüchern und **Berner-** [2001]

Halblein

stärksten naturwollenen **Kleiderstoff**, für
Männer und Knaben, in schönster, reichster
Auswahl, bemustert Privaten umgehend :
Walter Gyax, Fabrikant in Bleienbach.

Carle Schmid's
Picaro - Thee
speziell importierter ächter
Caravanenthe
in grün, gelb & roten Packeten
Schwarztee
für Kenner und
Feinschmecker

[2082]

Rausch Haarwasser



das beste Pflegemittel der
Haare gegen Haarausfall und
Schuppenbildung. Wo nicht
erhältlich direkt durch [1827]

J. W. Rausch, Emmishofen.

Sämtliche Damen- u. Kinderkonfektion
fertige **Kleider u. Oberjupes**
für Erwachsene und Töchter, neueste
Kleiderstoffe, Flanelle, Woldecken etc. zu
festen, billigen Preisen.

Bruppacher & Co.

Oberdorfstr. 27, neben Grossmünster.
Firmabestand seit 1840. Ehrendiplom 1894. [1782]

Ich litt 9 Jahre lang an **Magenkatarrh** und
konnte nirgends Heilung finden. Vor 7 Monaten
ward ich mich schriftlich an Herrn Popp und wurde
durch den Gebrauch einer **Antimicrobin** für voll-
ständig geheilt. So daß ich mich selbst ganz gesund
fühle. Mit dankerfülltem Herzen empfehle ich allen
Leidenden, sich von Herrn J. J. Popp in S e i d e,
Göfstein ein Buch und Fragebogen kostenlos senden
zu lassen. [1718]

Frau Schönenberger-Selterie, Saffran-
gasse, Nr. 2, Schaffhausen.

Haushaltungsschule

Château de Chapelles, s. Moudon, Waadt.

Kursus vom 1. November 1902 bis 1. April 1903. Preis 350 Fr.

Kochen, Weissnähen, Konfektion, Waschen, Bügeln etc. Fran-
zösisch und Klavierunterricht auf Wunsch. (H 4620 L) [2071]

Vorsteherin: Mme Pache-Cornaz.

Kochschule St. Gallen.

Gegründet vom Frauenverband St. Gallen, Sektion des Schweizer
gemeinnützigen Frauenvereins.Montag den 20. Oktober beginnt wieder ein achtwöchentlicher
Kochkurs für feine Küche im „Talhof“.

Kursgeld Fr. 80. —

Anmeldungen nimmt entgegen und versendet Prospekte die

[2079]

Haushaltungsschule St. Gallen

Sternenackerstrasse 7.

(Za G 1226)

Kochkurse in Heiden.

Dauer 6 Wochen.

Beginn 12. Oktober.

Familienleben. Prospekte. Referenzen.

[2088]

(H 3043 G)

Frau Weiss-Küng.

Spielwaren
Spezialität

FRANZ CARL WEBER

62 Mittlere Bahnhofstrasse 62

ZÜRICH

[2040]

Passugger Ulricusquelle.

Vorzügliches Heilmittel bei Magen- und Darmkatarrh, Gallensteinen,
Gelbsucht, Zuckerharnruhr, Fettleibigkeit und bei Katarrhen der Respi-
rationsorgane. (H 1834 Ch) [2032]

Überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken erhältlich.

Herrenkleider

werden unzertrennt chemisch gereinigt, wenn die Farbe abgestorben, aufge-
färbt und auf Wunsch unter billigster Berechnung repariert.

Färberei und Chem. Waschanstalt [1900]

Terlinden & Co., vormals H. Hintermeister

Küssnacht.

Zürich.



**Bett-
Tisch-
Küchen-
Handtuch-
Hemden-
Rein- u. Halb-**

Nur garantiert reellstes, dauerhaftestes eigenes Fabrikat.

Jede Meterzahl.

Muster franco.

Spec. Brautausstattungen

Monogr.-Stickerel.

Billige Preise.

Müller & Co., Langenthal (Bern)

Leinwanderei mit elektrischem Betrieb und Handweberei

Lieferanten der Eidgenossenschaft und vieler gr. Hotels und Anstalten [1531]

Gegen Keuchhusten

wird das

Antimicrobin

(gesetzlich geschützt)

als **sicherstes und unschädliches** Mittel ärztlich empfohlen.

Wird verdampft und nicht eingenommen. [1891]

Zu haben à 3 Fr. per Schachtel in den Apotheken. Haupt-
depot: Apotheke zur Post, Heinrich Jucker, Zürich V.

**DIE BESTE
ALLER
MILCH-CHOCOLADEN**

J. KLAUS
LE LOCLE (SCHWEIZ)

[111 H]

Heirate nicht

ohne Dr. Retau, Buch über die Ehe,
mit 39 anatomischen Bildern, Preis
2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne
Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben
Versand verschlossen durch **Nedwigs**
Verlag in Luzern. [2029]

Abnehmern beider Werke
liefere gratis „Die schmerz- und ge-
fährlose Entbindung der Frauen“
(preisgekrönt).

Amerik. Buchführung lehre
gründ-
lich durch Unterrichtsbücher. Erfolg ga-
rantiert. Verlangen Sie Gratisprosp. [1469]

H. Frisch, Bücherexp., Zürich.

H. SCHERRER
MÜNCHEN
ST. GALLEN
Illustr. Preisliste franco.

[1585]

Geschmackvolle, leicht aus-
führbare Toiletten,
Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode

mit der Unterhaltungsbeilage „Im Boudoir“.

Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit
48 farbigen Modobildern, über 2800 Ab-
bildungen, 24 Unterhaltungsbeilagen und
24 Schnittmusterbogen.

Vierteljährlich: K. 3. — Mk. 2.50

Gratisbeilagen:

„Wiener Kinder-Mode“

mit dem Beiblatt

„Für die Kinderstube“

sowie 4 grosse, farbige Modenpanoramen.

Schnitte nach Mass.

Als Begünstigung von besonderm
Werte liefert die „Wiener Mode“ ihren
Abonnentinnen Schnitte nach Mass für
ihren eigenen Bedarf und den ihrer
Familienangehörigen in beliebiger An-
zahl gratis gegen Ersatz der Expedi-
tionspesen unter Garantie für tadel-
loses Passen, wodurch die Anfertigung
jedes Toilettestückes ermög-
licht wird.

Abonnements nehmen alle Buchhand-
lungen und der Verlag der „Wiener
Mode“, Wien, IV, Wienstrasse 19, unter
Beifügung des Abonnementsbetrages
entgegen. [1024]

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

btt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der
feinsten Toilette-Seifen). [1609]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 10.

Oktober 1902

Verwertung der Quitten.

Im Gegensatz zu früher werden die Quitten jetzt in Menge gepflanzt, so daß es möglich ist, sich diese schmackhafte und gesunde Frucht um billigen Preis zu beschaffen. Sehr zweckmäßig ist es, die Quitten zu dörren, ähnlich wie dies mit anderem Kern- und Steinobst geschieht. Die Quitten, die auf Lager schön ausgereift sind, werden abgerieben, in feine Schnitze zerschnitten, dabei Kelch, Stiel und Kernhaus entfernt, und die Schnitze, auf Hürden ausgelegt, in den Ofen gebracht. Der Vorgang des Trocknens kann beschleunigt und zugleich ein feineres Produkt erhalten werden, wenn man die Quitten schält und die groben Steinpartien ausschneidet und die Schnitze in Wasser oder besser in Dampf halbweich verkocht, bevor sie in den Dörröfen kommen. In 6—7 Stunden sind diese Schnitze gedörrt, während nicht vorgekochte längere Zeit im Ofen bleiben müssen; dafür aber erhalten letztere eine schönere, hellere Farbe. Von 100 Kilogramm grünen Quitten erhält man 16—18 Kilogramm gedörnte Schnitze, die sich sehr leicht aufbewahren und wie gedörnte Äpfel für den Tisch sehr schmackhaft zubereiten lassen. Mit etwas Most oder Wein gekocht, schmecken sie ausgezeichnet, und können sie wohl als bestes Ersatzmittel für Äpfel gelten, wenn solche spärlich vorhanden sind.

Viel einfacher ist die Frischerhaltung der Quitten durch sogenanntes „Dunsten“. Zu diesem Zwecke eignen sich irdene Töpfe mit gut verschließbarer Halsöffnung. Selbstverständlich können auch Gläser (vorzugsweise System Schiltknecht-Tobler) verwendet werden, nur sind solche Gläser etwas teurer als Einkochkrüge.

Anstatt die hergerichteten Schnitze in den Dörrapparat zu legen, füllt man sie fest in die besprochenen Gläser oder Töpfe ein, gießt so viel klare Zuckerlösung zu, bis letztere die Schnitze deckt. Für die Zuckerlösung sind zum mindesten 250 Kilogramm Zucker auf den Liter Wasser zu nehmen. Die gut verschlossenen Gefäße kommen nun während einer

halben Stunde lang in ein Wasserbad von 75—80 Grad Celsius und läßt man sie nachher in diesem Kochwasser wieder abkühlen. Auf diese Weise konserviert, behalten die Quitten ihren natürlichen, frischen Geschmack und können kalt oder zu Kompott zubereitet genossen werden.

Aus den Schalen und dem Kerngehäuse kann man bekanntlich eine sehr feine Gelee herstellen. Man bringt diese Abfälle, die wir beim Zurüsten der Quittenschnitze erhalten haben, in eine Kasserole und gibt so viel Wasser zu, bis dasselbe fast handhoch über den Schalen steht. Nach einer halben Stunde guten Kochens wird das schwachrot gefärbte Wasser abgegossen, d. h. man feiht es durch ein Filtriertuch. Auf einen Liter dieses abfiltrierten Saftes gibt man höchstens $\frac{3}{4}$ Kilogramm reinen Saft- oder ungebläuten Stockzucker zu und kocht das Ganze über lebhaftem Feuer auf die Geleeprobe ein. Während diesem Kochen umwickelt man gut gereinigte Gläser mit Servietten oder Handtüchern und stellt sie zum Vorwärmen in Schüsseln mit heißem Wasser. Sobald nun die aus der Kasserole entnommenen Tropfenproben nicht mehr zerfließen, sondern beim Erkalten „stehen“ und gallertartige Beschaffenheit annehmen, wird die Gelee vom Feuer genommen. Nach etwa zehn Minuten ruhigen Stehenlassens kann dieselbe in die Gläser abgefüllt werden. Dabei schiebt man die Haut, die sich an der Oberfläche gebildet hat, sorgfältig zurück und gießt derart in die schiefgehaltenen Gläser ein, daß keine Blasen sich bilden. Den Bodensatz, sowie die Geleehaut, welche Unreinigkeiten eingeschlossen enthält, läßt man in der Kasserole zurück. Auf diese Weise wird das Abschäumen während dem Einkochen erspart und man erhält eine schöne, klare, hellrote Gelee. Ueber Nacht läßt man die Gläser auskühlen und legt erst am andern Morgen den Papierverschluß an.

Die zurückgebliebenen Filtrierrückstände, d. h. die weichgekochten Schalen werden durch ein Salatsieb getrieben. Auf ein Kilogramm durchgetriebenes Mues setzt man $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker und etwas Gewürz zu und kocht unter stetem Umrühren zu dickem Brei ein. In verschlossenen Töpfen und Gläsern aufbewahrt, hält sich auch dieses Mues über ein Jahr.

Wein läßt sich ebenfalls aus Quitten herstellen. Die Weinbereifung ist aber sehr umständlich. Die Gärung verläuft sehr langsam. Der Wein muß wiederholt abgezogen werden; auch ist der Geschmack dieses Weines für viele unangenehm. Ich finde es nicht für zweckmäßig, aus Quitten Wein zu bereiten in Jahren, wo andere gut bekömmliche Getränke massenhaft vorhanden und zu billigem Preise erhältlich sind, wie das in diesem Herbst der Fall ist.

Dagegen eignen sich die Quitten, vor allem die stark aromatischen Schalen, zur Herstellung eines vorzüglichen Liqueurs.

Das Verfahren ist folgendes: Auf einem Reiber werden die Quitten zerrieben; fehlt ein solcher, so zerschneidet man die Früchte ganz fein mit dem Messer oder benutzt einen gewöhnlichen Krauthobel. Pro 1 Kilogramm Früchte gibt man 750 cm³ Feinsprit oder einen Liter guten, reinen Brantwein und 4—6 ganze Nelken zu. Sofern der Alkohol die Früchte nicht ganz bedeckt, gießt man so viel Wasser zu, bis das der Fall ist. Besser allerdings ist es, die zerriebenen Früchte etwas festzudrücken, damit die Wasserzugabe nicht nötig wird. Während 10—12 Tagen läßt man das mit Papier verschlossene Gefäß in nicht zu kaltem Raume, am besten im Wohnzimmer, stehen; jedoch soll nicht unterlassen werden, von Zeit zu Zeit das Gemisch gehörig umzuschütteln. Nach Verlauf dieser Zeit preßt man den Saft ab und löst pro ein Kilogramm der verwendeten Quitten ein Kilogramm Zucker in 1—1¼ Liter Wasser auf, wobei aber das früher eventuell zugegebene Wasser in Rechnung zu bringen ist. Die kalte, klare Zuckerlösung fügt man dem, durch einen Filtriersack geflossenen Fruchtstift zu und der Liqueur ist fertig und kann in Flaschen abgefüllt werden.

Wie soll gesundes Fleisch beschaffen sein?

Das Fleisch der Schlachtthiere soll eine angenehme, mehr dunkle, als blasse, keineswegs grünlich schimmernde Färbung, derbe, aber nicht harte Konsistenz besitzen, keine zerstreuten, schwärzlich brandigen Punkte, welche auf eine Krankheit deuten würden, zeigen und überhaupt in seinem ganzen Aussehen eine frische Beschaffenheit erkennen lassen. Allerdings sind diese wenigen Merkmale bei weitem nicht genügend, um zu verhindern, daß Fleisch von kranken, krepierenden, vergifteten Tieren in die Küche gelangt; wir müssen uns, schreibt die Zeitschrift „Gesunde Kinder, Gesunde Frauen“, in dieser Beziehung darauf verlassen, daß das Fleisch tierärztlich untersucht ist, und die glücklicherweise mehr und mehr zur Einführung gelangenden Schlachthäuser, in denen eine obligatorische Fleischschau besteht, sind von größter Bedeutung, um die aus dem Genuß schädlichen Fleisches sich ergebenden Gefahren abzuwenden. Fleisch von allen Tieren, welche durch zu große Anstrengungen (Sehen) verendet sind, von solchen, die an contagiösen Krankheiten, wie Milzbrand, Rost, Wutkrankheit, Pocken, Maul- und Klauenseuche, Tuberkulose (Pellsucht), typhösen und pyämischen (Eiter-) Erkrankungen litten, ist im allgemeinen ebenso als für den menschlichen Genuß ungeeignet zu betrachten, wie solches Fleisch, welches lebendige, auf den Menschen übertragbare tierische Parasiten, als Trichinen und Finnen, enthält. Von dem Genuß auszuschließen ist auch das Fleisch eben geborener

Tiere. Als gesundheitschädlich ist weiter faules Fleisch anzusehen, da durch die bei der Zersetzung beteiligten Bakterien giftige Stoffwechselprodukte (Ptomaine) erzeugt sein können. Der Genuß rohen Fleisches sollte wegen der selbst bei sorgfältigster Fleischschau möglichen Gefahren durch tierische oder pflanzliche Parasiten, soweit irgend angängig, eingeschränkt werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Schwammklößchen-Suppe. (Französl. Art) Von 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird eine weiße Sauce bereitet, diese mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 1 Eiweiß gebunden und unter gutem Rühren zu einem dicklichen Brei aufgekocht, der zum Erkalten gestellt wird. Indessen wird 30 Gramm Butter schaumig gerührt, nach und nach 2 Eigelb darunter gezogen, die mit der erkalteten Masse gut verrührt und kurz vor Gebrauch mit dem Eierschnee vermengt. Von dieser feinen Masse, die immer kühl stehen muß, werden nun, entweder mit dem Kaffeelöffel oder mit dem Spritzsack, kleine Klößchen in die schwach siedende Fleisch- oder Knochenbrühe abgestochen und etwa 5—7 Minuten zugedeckt ganz leicht gekocht. Die Suppe wird über Grünz und etwas „Liebig's Fleischextrakt“ angerichtet.

*

Gebrannte Griesuppe. Für 6 Personen nimmt man 1 Obertasse Griesmehl, röstet solches in einem Stück recht heiß gemachtem Schmalz hellbraun, gießt dann kaltes Wasser langsam unter beständigem Umrühren daran, würzt die Suppe mit Salz und Muskatnuß und kocht sie eine Viertelstunde; beim Anrichten zieht man die Suppe mit 1—2 Eigelb ab.

*

Traussuppe. 125 Gramm Butter werden leicht abgerührt, dann gibt man 4 Eier, 8 Eßlöffel feines Mehl mit etwas Rahm oder Milch daran, rührt alles gut ab, würzt es mit Muskatnuß und Salz, läßt den Teig in siedende Fleischbrühe eintropfen und die Suppe noch etwas aufkochen.

*

Kalbsbrust. Die Kalbsbrust wird ausgebeint, die harten Knochen an den Brustknorpeln herausgeschnitten, rein gewaschen, abgetrocknet, mit Salz bestreut. 250 Gramm abgekochter Kalbsente oder Stierentstollen werden fein gehackt, einige feingehackte Schalottenzwiebeln, 3 Eidotter, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß hinzugefügt, gut gemischt, die Brust damit bestrichen, zusammengelegt, zugenäht, mit Bindfaden um-

wickelt, Speck, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, ein halbes Lorbeerblatt, Pfeffer, Nelken angeschwigt, die Brust hinein, etwas frische Butter daraufgelegt, eine halbe Stunde angebraten, das Fett abgegossen, fest zugedeckt, mit etwas Liebig's Fleischextrakt gekräftigt und weich gedämpft. Fleißig begießen, etwas Farbe nehmen lassen, vom Bindfaden befreien, anrichten.

*

Heberkrustete Schweinskoteletten. 6—8 Schweinskoteletten richtet man zu, putzt die Knochen sauber, würzt sie auf beiden Seiten, zieht sie durch geschmolzene Butter und geriebenes Semmelbrot, legt sie auf den Rost über mäßige Kohlenglut, läßt sie auf jeder Seite 8 Minuten braten und richtet an. $\frac{1}{4}$ Liter Rindfleischjus kocht man mit 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt rasch auf, fügt den Saft einer halben Citrone bei und richtet in Sauciere extra an.

*

Brottsauce zu kaltem Fleisch. 3 hartgekochte Eier mit etwas Pfeffer und Salz zerdrückt, 4—5 gestoßene Wachholderbeeren, Essig, Provençenöl, ein Theelöffel Senf, Zucker nach Geschmack, und eine Handvoll geriebenes Schwarzbrot untergemischt, durch ein Haarsieb passiert, und aufgetragen. Vorsicht mit dem Essig!

*

Gurkensauce. Eine mittelgroße Gurke wird geschält, halbiert, die Kerne entfernt, in kleine Scheibchen geschnitten, diese in siedendem Salzwasser weichgekocht, angerichtet, mit kaltem Wasser abgekühlt und samt ein Eßlöffel feingehackter Estragon oder Fenchelblättchen in Süßbutter einige Minuten aufgekocht; die Sauce, die bindig sein soll, wird mit 2 Eigelb gebunden und mit etwas Fleischextrakt gehoben.

*

Saure Leber. Ein Kilogr. Kalbsleber wird abgezogen, in Blätter geschnitten, diese nicht zu dünn, um das Hartwerden der Leber zu verhindern. Nun wird eine große, fein geschnittene Zwiebel mit ein Eßlöffel voll gehackter, frischer Petersilie in 200 Gramm Butter eine Minute geschwenkt, die Leberschnitten dazugeschüttet, das nötige Salz und Pfeffer, sowie 20 Gramm Mehl zugefügt und tüchtig geschwenkt. Dann bringt man $\frac{1}{8}$ Liter Fleischbrühe, den Saft einer Citrone, $\frac{1}{16}$ Liter Weißwein, etwas Estragon-Essig hinzu, läßt einmal aufkochen und richtet sogleich an.

*

Leberschnitten. 280 Gramm Kalbsleber werden abgehäutet und mit einer Zwiebel, etwas Citrone, Petersilie und einem Stückchen Mark sehr fein gewiegt. Nun rührt man 50 Gramm Butter mit 2 Eidottern schaumig, befeuchtet 2 gute Handvoll Weißbrotbrösel mit Milch, giebt diese, sowie die gewiegte Leber, den Schnee der 2 Eiweiß und das

nötige Salz dazu, bestreicht eine kleine Form mit Butter, füllt die Masse fingerdick ein und läßt sie schön gelb backen.

*

Plattenmüesli. Ein Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, Reismehl oder Maizena wird mit 7 Deziliter kalter Milch glatt angerührt, dann in einer Pfanne oder Kasserolle auf's Feuer gesetzt und abgeschlagen bis es kocht; verschlage dann 4 ganze Eier mit einer Prise Salz, schütte nach und nach unter beständigem Rühren die aufgekochte Milch dazu. Bestreiche eine Kochplatte leicht mit Butter, schütte die mit den Eiern verrührte Milch dazu und backe das Müesli in mittelheißem Ofen bis es gleichmäßig fest geworden ist, wozu es ca. 25 bis 40 Minuten braucht, je nach der Ofenhitze und der Größe der Kochplatte.

*

Chokoladen-Pudding. 2 Liter Milch werden mit $\frac{3}{4}$ Pfund Chokolade aufgekocht, dann 25 Gramm weiße Gelatine in Wasser aufgelöst dazu getan; nun rührt man in einer Schüssel 8 Eidotter mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker recht feimig und lange, tut es dann zur Masse, zuletzt den Schnee der Eier. Hierzu paßt Schlagrahm oder Vanillensauce.

*

Theestangen. Man rührt 8 Eigelb mit 170 Gramm feinem Zucker in einer Schüssel sehr schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer Orange, 2 Gramm Pottasche und 200 Gramm gesiebtes Mehl hinzu; formt aus diesem Teig 10 Centimeter lange und 1 Centimeter breite Rollen, setzt sie in Abständen von 6 Centimeter Breite auf ein butterbestrichenes Backblech, bestreicht die Stangen mit gequirtem Ei und bäckt sie lichtgelb bei mäßiger Hitze, nimmt sie nach 12—15 Minuten aus dem Ofen, löst sie mit feinem Messer los, läßt erkalten, ordnet sie über Spitzenpapier zierlich an und serviert.

*

Leichte Fischsauce. 6 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Liter gutem Rahm verrührt, 2 Eßlöffel Stärkemehl und 1 Liter lauwarmes Fischwasser, sowie Pfeffer und Zitronensaft dazu gegeben, in ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt und geschlagen, bis diese Sauce sich gebunden hat. Man legiert mit einem Stück Butter und süßem Rahm.

*

Bäskuchen. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird im Kranz auf das Teigbrett dressiert, in die Mitte gebe man 125 Gr. glatt abgeknetete Butter, eine Prise Salz, zirka 1 Deziliter Wasser, ziehe nach und nach das Mehl gegen die Mitte, verarbeite es rasch und leicht mit dem Wasser und der Butter zu einem mittelfesten Teig, knete denselben einige Mal mit den Handballen durch, schlage ihn, bevor er weiter verarbeitet wird, in ein Tuch ein und lasse ihn 20—25 Minuten ruhen. Dieser Teig

wird zu einer 2—3 Millimeter dicken, runden Platte ausgerollt und ein Kuchenblech damit ausgelegt, so daß wenigstens ein fingerbreiter Rand aufsteht. Rühre dann 1 Kaffeelöffel voll (10 Gr.) Kartoffelmehl mit 3 Deziliter kalter Milch glatt an, schlage es zusammen auf dem Feuer ab, bis es kocht, ziehe die Kasserole vom Feuer zurück, gebe eine Prise Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatnuß und 3 ganze Eier, eines ums andere, dazu, verschlage alles recht tüchtig und ziehe 150 Gr. geriebenen fetten Käse darunter, gieße diese Fülle auf den Teig, backe den Kuchen circa 35—40 Minuten in einem mittelheißen Ofen schön braun. Nach Belieben kann man über den Kuchen, nachdem er halb gebacken ist, noch dünn geschnittene Käsescheiben darauf legen. Es ist vielerorts Übung, unter die Käsefüllung gekochte, durchgestrichene Kartoffeln zu mischen, doch wird der Kuchen dadurch schwer.

*

Käse-Anlauf. Man bringt 200 Gramm Mehl, 1 Gramm Salz und 2 Gramm gestoßenen Zucker in ein Geschirr, gießt etwas kalte Milch hinzu, verrührt zu einem glatten Teig, fügt 150 Gramm frische Butter, $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, sowie 6 Eigelb hinzu, stellt das Geschirr ans Feuer, rührt tüchtig bis sich eine steife Masse gebildet hat; schüttet 140 Gramm geriebenen Parmesankäse sowie 60 Gramm geriebenen Schweizerkäse hinzu, vermengt tüchtig, nimm das Geschirr vom Feuer weg, setzt ein Gramm gestoßenen weißen Pfeffer und 4 Eigelb bei; schüttet die Masse in eine Schüssel, rührt sie schaumig, bringt den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt Papierkapseln von 10 Centimeter Länge, 5 Centimeter Breite und ebensolcher Höhe damit, setzt diese auf ein Backblech, schiebt sie in einen mäßig heißen Ofen, läßt 15 Minuten backen, richtet diesen Käsauslauf dann sofort an und trägt auf.

*

Rühreier. 25—30 Gr. frische Butter werden in einer passenden, nicht zu weiten Kasserole heiß gemacht; unterdessen verklopfe man die gewünschte Anzahl aufgeschlagener Eier recht tüchtig, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gebe sie in das Gefäß und rühre sie auf nicht zu starkem Feuer mit einem Spatel fleißig ab, damit sie nicht anbrennen können, bis sie eine etwas dicke, flockige Masse bilden, richte sie sofort an. Will man für eine größere Personenzahl Rühreier machen, so schlage man die nötigen Eier, per Person $1\frac{1}{2}$ Ei berechnet, in eine Kasserole auf, gebe ein Stück Butter, etwas Salz und Pfeffer dazu und schlage alles gut durcheinander. Stelle die Kasserole in eine etwas weitere, jedoch niedrige, zweite Kasserole, in welche man heißes Wasser gießt (au bain marie) und stelle alles aufs Feuer, unter öfterem Umrühren. Man sucht sich so einzurichten, daß die Eier im Moment, in welchem sie serviert werden, noch etwas dünnflüssig sind, hebt dann im

letzten Moment die Rasserole aus dem Wasserbad aufs Feuer und rührt sie rasch mit einem Spatel zu einer saftigen, flockigen Masse ab. Sollte es passieren, daß die Eier etwas trocken werden, so schlage man rasch einige rohe Eier dazu.

*

Bakteig. 126 Gr. Mehl, eine Prise Salz werden mit schwach 2 Deziliter Weißwein zu einem glatten, dicklichen Teige vermischt, der Teig darf beim Vermischen nicht verrührt oder abgeschlagen werden, weil er dadurch ziehend oder „fädig“ würde, sondern er muß vielmehr mit dem Spatel abgestochen werden, wodurch er kurz und leicht bleibt. Wenn die Masse schön gleichmäßig und glatt ist, gebt man $\frac{3}{4}$ Deziliter feines Olivenöl oder das gleiche Quantum leicht geschmolzene Butter oder Palmbutter dazu, schlage 2 Eiweiß zu festem Schnee und ziehe diesen sorgfältig darunter. Der Teig darf etwas zum voraus bereitet werden, jedoch dürfen die Eiweiß erst kurz vor dem Gebrauch geschlagen und darunter gezogen werden. Ist der Teig zu Süßspeisen bestimmt, so gibt man mit dem Salz einen Kaffeelöffel voll Zucker und zuletzt, nachdem das geschlagene Eiweiß darunter gezogen ist, einen Eßlöffel voll Kirchwasser dazu.

*

Blasen an den Füßen, welche zuweilen durch enges Schuhwerk, sowie durch anhaltendes Marschieren entstehen, kann man schnell heilen, wenn man Glycerin anwendet, welches man mit Arnika- oder Hamamelistinktur (etwa 1 Teil auf 3 Teile Glycerin) vermischt hat. Auch Einreibungen mit Kampfersalbe oder Kampferöl sollen sich bei diesem Leiden recht gut bewähren.

*

Der Saft einer Citrone in einer Tasse heißen Kaffees ist ein vorzügliches Mittel gegen Kopfschmerzen, überhaupt sind alle Fruchtsäfte als Beigabe zum Wasser eine Wohltat in der Krankenstube. Der Saft von Brombeeren, mit Zucker eingekocht, ist ein vorzügliches Beruhigungsmittel beim Husten, ebenso Marmelade aus schwarzen Albeeren, mit Zucker eingekocht und mit heißem Wasser angerührt und abends vor dem Schlafengehen getrunken.

*

Eichenrindenthee ist leider den meisten Leuten ganz unbekannt als ein herrliches Hausmittel. Recht schwächliche Naturen sollen jeden Morgen und Abend 2—3 Eßlöffel voll Eichenrindenthee trinken; er kräftigt, wie kaum ein Mittel, ist gut zu trinken, widersteht nicht, macht leicht und behaglich. Ganz besonders wirksam ist dieser Thee, wenn etwas Honig beigemischt oder auch damit gesotten wird.