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

Band: 28 (1906)

Heft: 35

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: 18.05.2025

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

Nr. 35. 1906

Schweizer Frauen-Zeitung.

28. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.
Bei Franko-Zustellung per Post:
Jährlich . . . . . Fr. 6.—
Halbjährlich . . . . „ 3.—
Ausland franko per Jahr „ 8.30

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

Redaktion und Verlag:
Frau Elise Honegger.
Wienerbergstraße Nr. 7.
Telephon 376.

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

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

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

St. Gallen

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

Sonntag, 2. Septbr.

Inhalt: Gedicht: Erquickung. — Kindererziehung einst und jetzt. — Etwas vom Hausfriedensbruch. — Aufruf an das Schweizervolk. — Einführung der Stellenvermittlung für weibliches Personal durch den schweiz. Kaufmännischen Verein. — Die gesellschaftlichen Ursachen der Verbrechen. — Ein Vorschlag zur Verbesserung der Ehe. — Spruch. — Sprechsaal. — Feuilleton: Inhaltsreiche Ferientage (Schluß).
Beilage: Ehre dem Ehre gebühret. — Das Insektensammeln. — Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten. — Reklamen und Inserate.

Erquickung.

Der Vater geht hinaus aufs Land,
Sein muntres Knäblein an der Hand;
Getragen ist des Tages Last,
Nun geht er bei der Nacht zu Gast.

Solch frisches Menschenangesicht,
Draus Heiterkeit und Friede spricht,
Das ist mir wie ein Bibelbuch,
Ich schau hinein und hab' genug.

Bin längst nicht mehr der Tor, der fragt:
Was hast du selber dir erjagt?
Das aber gibt mir ein Gefühl,
Als gäb's für andre doch ein Ziel.

Friedrich Hebbel.

Kindererziehung einst und jetzt.

Setzen wir dieses „einst" nur etwa um 50 Jahre zurück, in die Zeit, da wir selbst die Kinder waren, die es nötig hatten, erzogen zu werden, und vergleichen wir diese unsere Erziehung mit derjenigen, die unsern Enkeln jetzt zu teil wird, welch großen Unterschied in jeder Beziehung müssen wir feststellen. Wenn wir dieses eine kleine Gebiet der großen menschlichen Entwicklung in der kurzen Spanne Zeit näher betrachten, so werden wir inne, wie unaufhaltsam alles anders wird, wie alles vorwärts drängt, Neues auf die Bildfläche tritt, wie stets neue Begriffe und Anschauungen in allen Lebenslagen, selbst bei unsern häuslichen Vorkommnissen Platz greifen; die Strömung der Zeit flutet auch in die geheimsten Winkel unserer Behausungen hinein und ändert unsere Gewohnheiten und Sitten allmählig und sicher, obwohl wir uns selbst dieser Aenderung kaum so von Tag zu Tag bewußt werden.

Was uns bei unsern Vergleichen zuerst auffallen muß, ist der Umstand, daß das Kind von heute eine viel größere Rolle spielt überall, in Haus und Familie, in Schule und Oeffentlichkeit als das Kind vor fünfzig Jahren, und dieser veränderte Standpunkt bringt es naturgemäß mit sich, daß das junge Wesen von sich aus auch viel entschiedener und sicherer auftritt als früher, rascher reif und selbständig wird, sich bald in der Welt zurechtfindet und dann selbstbewußt in der herrschenden Strömung mitschwimmt. Das Kind ist von der heutigen Gesellschaft als Persönlichkeit anerkannt worden. Man bekümmert sich wohlwollend um dasselbe, man sorgt nach allen Richtungen für diejenigen, die noch nicht für sich selber sorgen können, man sucht ihre Wünsche, ihre Gedanken, ihre besondern Bedürfnisse zu erraten, ihnen zuvorzukommen, man studiert sie förmlich, diese Kindesseele, man schreibt und debattiert über sie, wir leben ja im „Jahrhundert des Kindes!" Die Jugend steht im Vordergrund, ihr gehört die Gegenwart, wie ihr auch die Zukunft gehört.

Das Leben in der Familie hatte vor fünfzig Jahren noch einen andern Grundton. Die Kinder wurden in strengerer Zucht gehalten; vor allem führte der Vater als Herr des Hauses ein scharfes Regiment. Die Kinder wurden nicht um ihre Ansichten und Wünsche befragt, sie hatten zu gehorchen. Das lag in den damaligen Sitten und Anschauungen. Das Oberhaupt der Familie fühlte sich mehr noch als unbeschränkter Herr und Meister im Hause. Jetzt, da allmählig die Frauen überall mehr Rechte und Freiheiten beanspruchen und als Mitverdienende sich Achtung verschaffen, ist auch ihre Stellung in der Familie eine gefestigtere geworden, und mit der Mutter zugleich traten die Kinder mehr in den Vordergrund, stiegen unwillkürlich eine Stufe höher in der Wertschätzung als Familienglieder. Es ist ja natürlich, daß die Kinder immer mehr der Mutter anhangen, wenigstens in den ersten Jahren, so daß sie mit ihr ein geschlossenes Ganzes bilden, und dieser Mehrheit gegenüber hat der Vater sich wohl als Einheit zu fügen. Ist dem nicht oft so?

Ich will gerne annehmen, daß uns unsere Mütter seiner Zeit gerade so liebten wie die jetzigen Mütter ihre Kleinen, daß sie mindestens so treu und aufopfernd waren, wie diese es heute sind, aber das muß gesagt werden, daß die letztern ihre Mutterpflichten mehr als ernsten, verantwortungsvollen Beruf aufzufassen beginnen, daß sie zielbewußter in der Behandlung ihrer Kinder vorgehen und ehrgeiziger sind, den Ruhm einer guten Wärterin zu erringen. Sie haben jetzt auch mannigfache Gelegenheit, sich über die physische Erziehung der Kinder zu belehren durch Bücher, Zeitschriften und Vorträge, was unsere Mütter nicht hatten. In dieser Hinsicht ist es wohl besser geworden; die kleinen Wesen werden richtiger ernährt, mehr gebadet, mehr gelüftet, sie schlafen im besten Zimmer des Hauses und werden auf Gummirädern spazieren gefahren, sie führen mehr und mehr ein beneidenswertes kleines Dasein.

Ach, wie wurden wir seiner Zeit von Licht und Luft abgeschlossen in den ersten Lebenswochen. Wir lagen in einem schattigen, engen Hinterzimmer, denn vorne, wo die Sonne hereinschien, da war die gute Stube, wo Kinder nicht hingehörten. In unserm Zimmer, da roch es wohl nach Kindszeug und angebranntem Brei. Das war für mütterliche Nasen vielleicht recht heimelig, aber für kindliche Lungen nicht so angenehm. Unsere Mütter hatten den Glauben, ein kleines Kind brauche gar wenig Luft, weil es eben noch so klein sei, auch sei Wärme besser als Kälte für die zarten Atmungsorgane, Dunkelheit passe besser als das Sonnenlicht für die kleinen Aeuglein und Brei halte auch länger an als Milch, ein tägliches Bad gar sei eine Wasserverschwendung und Lüften des Zimmers im Winter eine Holzvergeudung.

Jetzt hört man gar oft den Satz zitieren: Für die Kinder ist gerade das Beste gut genug. In meiner Kindheit, so däucht mich, war man von dieser Wahrheit noch nicht so durchdrungen. Das Beste im Hause gehörte weit eher den erwachsenen Leuten, den Eltern, in erster Linie dem Vater, jedenfalls z. B. was das Essen anbetraf; die Kinder bekamen das, was diesem zu gering schien. „Kindermagen", so hieß es, „verdauen besser als alte Magen", und „Kinder brauchen noch nicht so viel zu essen, brauchen überhaupt nicht von allem zu haben".

Es scheint mir, daß es in diesem Stück besonders anders geworden ist. Es herrscht die Ansicht vor, daß Kinder, die im Wachstum begriffen sind, sehr gut ernährt werden müssen; sie bekommen die besten und zuträglichsten Speisen; die Mutter wacht ängstlich darüber, daß ihre Lieblinge genügend und richtig essen; oft kommt es vor, daß die Kinder sogar gebeten werden, doch ja noch etwas zu nehmen zu Mamas Freude, daß sie ernstlich ermahnt oder selbst zum Essen gezwungen werden. Zu meiner Zeit war das Bitten bei den Mahlzeiten auf unserer, der Kinder Seite, nicht umgekehrt.

Gerade bei den Mahlzeiten zeigte sich die strengere Zucht, die im Hause herrschte. Ich glaube, wir mußten viel ruhiger, stiller und steifer dasitzen. Auf alle Fälle hatten wir uns nie in das Gespräch der großen Leute zu mischen, es war nicht angezeigt, daß man seine Ansicht laut kund that.

Den heutigen Kindern wird der Respekt vor den Eltern nicht mehr so strikte anerzogen, die Kluft, die zwischen Alt und Jung, Groß und Klein herrscht, wird ihnen nicht mehr so sehr zum Be-

wußtsein gebracht. Es scheint bei der jetzigen Erziehung mehr die Ansicht vertreten, daß der Vater dem Sohne ein Freund, die Mutter der Tochter eine Freundin sein soll. In dieser Atmosphäre von Gleichberechtigung wachsen die Kinder auf, und daher ist es ganz natürlich, daß bei allen Familienvereinigungen, so auch bei den Mahlzeiten, die Jugend mit in das Gespräch eingreift, sich ausspricht, ihre Wünsche und Meinungen kund thut und über alles ihr Urteil abgibt. Ich glaube, daß ein Kind früher oft ein tieferes Innenleben führte, während das heutige Kind sich mehr ausgibt. Das Kind von heutzutage wird für den verschärften Lebenskampf erzogen, indem es angehalten wird, selbständig zu denken und seine Ellbogen bildlich und wirklich zu gebrauchen, um seinen Weg sich zu bahnen, zu erobern. Wie anders hat ein kleiner Knirps von sechs Jahren jetzt schon seine Augen, alle seine Sinne zu gebrauchen, nur auf dem Weg zu seiner Schule. Er muß sehr aufpassen, daß er weder unter das Tram, noch unter ein Automobil, noch unter ein Velo gerät. So etwas allein macht Kinder frühreif. Wir durften seiner Zeit länger naiv, sorglos, kindisch sein.

Gibt es heutzutage noch schüchterne Kinder, errötende junge Mädchen? Gewiß nicht mehr allzu viele. Sehe ich die Scharen von Schulmädchen an mir vorüberziehen und blicke ich ihnen in die frischen Gesichter, so spricht aus den Blicken aller ein frohes Selbstbewußtsein, ein Bewußtsein ihres Wertes, fast ihrer Uebermacht und zugleich ein Nichtachten des Alters, das an ihnen vorbeigeht. Die Jugend denkt nicht daran, dem Alter Platz zu machen, ihr gehört die Straße, sie hat das Recht aufs Dasein. Ich kann sehen, wie ich durchkomme.

Und wie gut, wie vorteilhaft diese Mädchen gekleidet sind. In meiner Jugend, glaub' ich, legte man weniger Wert auf allerhand Aeußerlichkeiten. Jetzt treibt man einen großen Luxus ja schon mit den Babies und ihrer Ausstattung. So ist es in allem und jedem. Kleidung und Nahrung waren einfacher, und so waren auch unsere Vergnügen, unsere Unterhaltung. Man wußte nicht viel von Reisen und Sommerfrischen, man ging mehr zu Fuß, weil man keine Eisenbahn, jedenfalls noch kein Tram hatte. Man hatte überhaupt weniger Bedürfnisse, so in, wie außer dem Hause. Jetzt werden diese dem kleinen Wesen z. B. schon angewöhnt in Form von vielen und schönen Spielsachen. Wie einfach waren unsere Weihnachtsbescherungen, verglichen mit denjenigen, die wir unsern Enkeln bereiten. Wie verwöhnt sind diese einzig durch die prachtvollen Bilder- und Geschichtenbücher, die sie erhalten. Wie nüchtern, wie wenig künstlerisch waren dagegen unsere Bilderbücher, und doch wie schön fanden wir auch diese. Unsere Kinderphantasie zauberte in die kleinen Bildchen alles hinein, was wir darin sehen wollten. Ich meine immer, man lasse der kindlichen Phantasie heutzutage zu wenig Spielraum, man verlegt aber damit dem Kinde den Weg zu seiner schönsten Unterhaltung, zu seinen seligsten Freuden. Ueberhaupt — wer war glücklicher, wir Alten, da wir noch Kinder waren, oder ist es die jetzige Jugend? Es ist vieles, sehr vieles anders geworden, ob auch alles besser jetzt ist? Die Erziehungsmethode hat sich den Bedürfnissen der Neuzeit anpassen müssen, welches System erzog die bessern, die glücklicheren Menschen? Das ist schwer zu sagen. Ein jeder kennt nur sich selbst und weiß, daß er trotz der besten Erziehung ein unvollkommener Mensch, voller Fehler und Gebrechen geworden ist, und ein jeder kennt nur so recht sein eigenes Kinderparadies und denkt, daß dieses das schönste war und ist, ob es ein altmodisches oder ein modernes Paradies genannt werden muß.

H. B.

Etwas vom Hausfriedensbruch.

Ich hörte heute die Verurteilung eines Mannes besprechen, der in eines anderen Wohnung gegangen war, um Rechenschaft zu fordern für die fortgesetzten schweren Verleumdungen, durch welche die Ehre seiner Frau verunglimpft worden war. Der Verurteilte war klagbar geworden gegen den Verleumder, doch mußte der letztere aus Mangel an Beweisen freigesprochen werden. Damit noch nicht zufrieden, häufte der Freigesprochene erneute Beleidigungen auf die Frau, doch war er so klug, dies ohne Zeugen zu thun. Da der legale Weg ihm nicht zum Recht verholfen, wollte der in seiner Frau Gekränkte den Verleumder selber zur Rechenschaft ziehen. Er ging in dessen Wohnung und verlangte, daß er seine wiederholten Anschuldigungen entweder haftbar vor Zeugen wiederhole, oder sie ebenfalls vor Zeugen widerrufe. Als diese Aufforderung mit Hohn und erneuten ehrenrührigen Beleidigungen beantwortet wurde, packte den Beleidigten ob solcher Feigheit und Gemeinheit der Zorn und er schlug den Charakterlosen mehrmals ins Gesicht. Der Spektakel hatte einen Mitbewohner des Stockwerkes zum Zeugen gehabt. Der Gezüchtigte wurde nun seinerseits klagbar und der die Ehre seiner Frau verteidigt hatte, wurde vom Gericht für Hausfriedensbruch bestraft.

Ueber die Richtigkeit dieses Urteilsspruches wurde nun gestritten, schließlich wurde aber doch allseitig zugegeben, daß der Hausfriede eben doch um jeden Preis geschützt werden müsse. In seinem Daheim, in seiner Häuslichkeit, dürfe niemand behelligt werden und diesen Schutz müsse das Gesetz jedem gewährleisten.

Ich mußte die Richtigkeit des Grundsatzes anerkennen, aber dabei bewegten mich doch eigentümliche Gedanken.

Der Hausfriede des Mannes darf nicht ungestraft gestört werden. Die Häuslichkeit ist für ihn die Freistätte, vor welcher selbst das durch ihn besudelte und verletzte moralische Recht in seiner Verteidigung Halt machen muß. —

In früheren Zeiten war der Tempel die Freistätte, die selbst den dem Gesetze Verfallenen, den Rächerhänden entzog.

Der häusliche Herd ist auch ein Tempel, und Priesterin darin ist die Frau, so heißt es schon seit alter Zeit, und diese Thatsache ruft man energisch den Frauen ins Gedächtnis, die im Sinn und Geist der Modernen den Geschlechtsunterschied aufgehoben wissen wollen und dafür eine geschlechtslose Generation möchten erstehen sehen.

Die Frau ist die Priesterin des häuslichen Herdes; die Häuslichkeit ist also ihr Tempel, der ihr eine Freistätte bieten soll, wo sie ihrer hohen Aufgabe ungestört leben, wo keiner ihren Frieden beeinträchtigen darf. —

Ich wohne Wand an Wand mit einer Familie, bestehend aus dem Mann, der Frau und vier noch kleineren Kindern. Den Namen „Priesterin des häuslichen Herdes" verdient diese Frau in vollem Maße, denn sie lebt ausschließlich dieser ihrer Aufgabe. Ihren Frauen- und Mutterpflichten gehört all ihre Kraft, widmet sie alle ihre Zeit, und wer etwas von ihr und ihrem Wirken sehen will, der muß sich schon aufs stille und kluge Beobachten verlegen. Ihr Thun schließt die meistenteils rücksichtslos urteilende Oeffentlichkeit aus. Daß eine Frau — und zwar eine pflichtgetreue Frau — im Hause ist, das merkt man nur an den gut erzogenen Kindern und an dem Mann, der peinlich wohlversorgt sich jederzeit präsentiert. Sie scheut die Gemeinschaft mit den übrigen Hausbewohnern und verrichtet gewisse Arbeiten regelmäßig des Nachts, um für sich sein zu können, keinen Anlaß zu Gesprächen bieten zu müssen.

Wie müßte der Mann sie schätzen als die getreue Priesterin des heimischen Herdes, die für ihn den Göttern dient und die Himmlischen seinen irdischen Bestrebungen geneigt macht!

Aber zur späten Stunde des Nachts, oft auch beim Grauen des Tages tappen unsichere Schritte zum Haus und schleichen über die Treppen hinauf. Eine sorgliche Hand öffnet und schließt die Türe, damit der Lärm nicht zum Gradmesser der Stimmung des Mannes werde. Was aber die Frau um den Preis der verhältnismäßigen Stille über sich ergehen lassen muß, das kann nur derjenige ermessen, dessen geschärftes Gehör und seelisches Kombinationsvermögen sich ein Bild von den Vorgängen zu machen vermag. Was mußte die Frau für Bitterkeiten, Kränkungen und Erniedrigungen stille schlucken, ehe das rücksichtslose und brutale Schnarchen des im Sinnentaumel zur Ruhe gekommenen Mannes an der nachbarlichen Wand zu hören war!

Ob es wohl jeweilen friedevolle Gedanken waren und sind, mit denen die arme, leibeigene Frau behutsam die vorher ängstlich geschlossenen Fenster des Schlafgemaches wieder öffnet, damit der geschaffene Durchzug in barmherziger Weise die mißlichen Alkoholdünste entführe; mit denen an des Mannes Kleidern noch leise gebürstet wird; welche das gewaltsam unterdrückte Schluchzen, welches das Herz der mitfühlenden Nachbarin erzittern läßt, zum Schlusse verursachen und vernehmlich macht?

Davon geben am Morgen die verweinten Augen und trüben Blicke Kunde, welche die mit schmerzlichem Mutterglück Gesegnete auf ihre Kinder richtet und die der leichtfertig Urteilende als Wahrzeichen der Stupidität der Frauen ohne weiteres glaubt einschätzen zu dürfen. Das verraten die verweinten, trostlosen Augen, die am Morgen die Zeugen des nächtlichen Elendes, die schwächlichen Kinder vor sich sehen; das verrät das trotzig verlegene Gebahren des Mannes, der am Morgen tadellos gekleidet, aber mit den Manieren und dem Aussehen des dem Alkohol verfallenen Herrn der Schöpfung, an sein Tagwerk geht.

Von der Heiligkeit und dem Schutz des häuslichen Herdes, für dessen Priesterin, die Frau, redet am Morgen der verbundene Kopf, erzählen die blauen Male im Gesicht einer lautlos Mißhandelten, eine böse Geschichte.

Hausfrieden! Der Mann verlangt vom Gesetz dessen Gewährleistung, und auch der völlig Unbeteiligte spricht dem Bürger diesen Schutz zu, auch wenn er denselben erwiesenermaßen nicht im mindesten verdient. Die in der verschwiegenen Häuslichkeit aber selbst vom notorisch alkoholzerrütteten Hausvater fortgesetzten Mißhandlungen an der aus Pflicht und Liebe duldsamen Frau regt keinen auf; man ist blind für die offenkundigen Zeichen des moralischen und physischen Verfalls, für die Unwürdigkeit seiner häuslich und gesellschaftlich bevorrechteten Stellung, man bringt ihm Aemter und Würden entgegen, und sucht die verzweifelnde Frau schließlich die Einwirkung, den Rat und die Hülfe eines einflußreichen Freundes ihres Eheherrn nach, so wird sie teils vertröstet und teils verwarnt, nicht Klagen vorzubringen, die nicht bewiesen werden, sondern sie um Ehre und guten Namen und ebenso um ihre wirtschaftliche Existenz bringen können.

Warum schützt das öffentliche Rechtsbewußtsein die Ehefrau nicht vor dem täglich wiederholten Hausfriedensbruch des pflichtvergessenen, würdelosen und brutalen Mannes? Warum findet sie keinen Rat und keine Hülfe, ehe nicht Hab und Gut verpraßt, oder Blut geflossen ist? Warum ist es so namenlos schwer, warum türmen sich so viele Hindernisse auf, wenn einer im häuslichen Leben vergewaltigten, seelisch und körperlich mißhandelten Frau und Mutter Schutz und Schirm gewährt, wenn der an ihr fortgesetzt begangene Hausfriedensbruch vom Gesetze und den Schutzbehörden geahndet werden sollte?

Ich weiß diesen Stoßseufzer nicht anders zu beantworten als mit: Darum! Der betroffenen, gequälten Frau braucht man nicht mehr zu sagen, sie kennt die Gründe ihrer hülflosen Verlassenheit zu gut. Und der gerecht denkende Mann, den sein Herrenbewußtsein nicht einseitig und blind gemacht hat, der muß diese ungleiche Auffassung vom strafbaren Hausfriedensbruch als eine Schmach für sein Geschlecht empfinden, wenn die Thatsache ihm vorgeführt wird. Und mehr bezwecke ich vorderhand nicht. — Ich vertraue aber auf die Zukunft, die das heutige Elend gut machen wird.

Aufruf an das Schweizervolk.

Ein eidgenössisches Initiativkomitee hat den Kampf gegen die Absinth-Seuche unternommen und verlangt nichts weniger als das gänzliche Verbot des grünen Giftes in der ganzen Eidgenossenschaft.

Um dies zu erreichen, muß die Bundesgesetzgebung eingreifen und hat das genannte Komitee die Schritte

eingeleitet, um auf dem Wege der Volksinitiative einen bezüglichen Paragraphen der Bundesverfassung anzugliedern.

Der Wortlaut des verlangten neuen § lautet:

„Fabrikation, Einfuhr, Transport, Verkauf und „Aufbewahrung zum Zwecke des Verkaufs des als „Absinth bekannten Likörs in allen Formen sind im „ganzen Umfange der Eidgenossenschaft verboten. „Vorbehalten bleiben die Verwendung des Absinth zu „pharmazeutischen Zwecken und der Durchgangstrans„port.

„Das Verbot tritt zwei Jahre nach seiner Annahme „in Kraft. Die Bundesgesetzgebung wird die infolge „des Verbotes notwendigen Bestimmungen treffen.

Der Bund hat das Recht, im Wege der Gesetzgebung dasselbe Verbot in Bezug auf alle andern absinthhaltigen Getränke zu erlassen, welche eine öffentliche Gefahr bedeuten."

Es ist nicht unbekannt, daß der Absinthgenuß als Volkskrankheit einem Fluche ähnlich, die französche Schweiz seit Jahren schwer bedrückt. Der Berner Jura hat ebenfalls arg darunter zu leiden. Die Absinthpest ergreift leider immer weitere Kreise und sucht Gegenden heim, die bislang davor geschützt waren. Der deutschen Schweiz droht für die Zukunft' große Gefahr, denn die böse Sucht des Absinthgenusses hat auch hier bereits an einigen Orten festen Boden gefaßt.

Weniger gut bekannt ist vielleicht, welch namenloses Elend das Absinthtrinken überall erzeugt. Aus diesem Grunde wird es auch in Frankreich und in Belgien mit aller Macht bekämpft. Der große Rat der Waadt hat bereits ein Absinth-Verbot erlassen und Genf wird bald nachfolgen. Am schwersten leidet und seufzt indessen der Kanton Neuenburg.

Der Absinth hat sich überall als ein äußerst gefährliches Getränk und als einer der größten Volksverderber entpuppt. Die Absinthtrinker fallen fast alle ausnahmslos mehr oder weniger rasch körperlichem und geistigem Siechtum anheim. Der Absinth ist ein besonders heftiges Gehirngift, und die ihn genießen, werden oft schon nach kurzer Zeit bösartige und gemeingefährliche Menschen. Er macht sie zu Idioten, zu Irrsinnigen und Verbrechern und es zeigt sich, daß auch gewisse andere Alkoholwirkungen (z. B. Schädigung der Nachkommenschaft) in eigentümlicher, auffallender Weise hervortreten.

Der Absinth wirkt namentlich auf den Charakter des Trinkers. Er macht aus ruhigen Menschen unverträgliche Zänker, die in ihrer Familie beim geringsten Anlaß Lärm schlagen und Streit vom Zaun brechen. Bei Manchem genügt das Glas Absinth vor dem Mittagessen, um eine Reizbarkeit hervorzubringen, die sich dann bei der ersten besten Gelegenheit Luft macht. Eine weitere Vermehrung der täglichen Dosis macht ihn zum gefährlichen Menschen, der nicht mehr bei heftigen Worten bleibt, sondern in blinder Gewalttat dreinschlägt, was zahllose Beispiele auch der allerletzten Zeit gezeigt haben.

Solche Zustände entwürdigen unsere freie Schweiz, sie sind ein Hohn auf Kulturfortschritt und Zivilisation. Sie erfüllen das Herz eines jeden edelgesinnten Schweizerbürgers mit tiefer, bitterer Wehmut und gerechter Empörung.

Der Absinth muß verschwinden, wir dürfen ihn nicht länger am Verderben des Volkes arbeiten lassen.

Das Land, auf dem die Absinthpflanze wächst, kann besser verwendet werden, die Absinthkultur wird ersetzt. Den Schaden zu mildern, der vorübergehend den Fabrikanten und Produzenten, namentlich aber den Ausfall, der den mit der Kultur und Fabrikation des Absinth beschäftigten Arbeitern und Familien durch das Verbot erwächst, werden sich Mittel und Wege finden lassen.

Niemand wird dadurch brotlos werden, aber Tausende vor Unglück und Schande bewahrt.

Auch die Frauen haben die Initiative gegen dieses Volksgift unternommen und werden ebenfalls unter der Frauenwelt Unterschriften sammeln und dadurch ihre moralische Mithülfe am großen patriotischen Werke bekunden.

Einführung der Stellenvermittlung für weibliches Personal durch den schweiz. Kaufmännischen Verein.

In der jüngsten Delegiertenversammlung des schweizerischen Kaufmännischen Vereins wurde auf Antrag der Verwaltungskommission beschlossen, die Vermittlungsthätigkeit solle ausgedehnt werden auf: Bureaufräulein, die eine praktische Lehrzeit durchgemacht oder die eine Handelsschule besucht haben oder sich selbst über eine gewisse Praxis ausweisen können, sodann auf die der Stenographie und des Maschinenschreibens kundigen weiblichen Angestellten und endlich auch auf Verkäuferinnen. In namentlicher Abstimmung wurde diese Neuerung von den Delegierten mit 103 gegen 24 Stimmen angenommen. Die Delegiertenversammlung beschloß aber zugleich, die definitive Regelung der Angelegenheit einer Urabstimmung des gesamten Vereins zu unterbreiten. Diese Urabstimmung findet nun gegenwärtig in den Sektionen statt. Ihr Endtermin ist auf den 18. September festgesetzt. Aus eingeweihten Kreisen erfährt man, daß die Schaffung der Neuerung jetzt schon als beschlossene Sache angesehen werden dürfe. Dies hätte selbstverständlich bald zur Folge, daß der kaufmännische Verein in Zukunft auch weibliche Mitglieder aufnehmen würde.

Die gesellschaftlichen Ursachen der Verbrechen.

Eine bessernde Umgestaltung unserer Gesellschaftsordnung wird den Antrieb zum Verbrechen in den heute lebenden Menschen wesentlich mindern. Aber unendlich viel wichtiger, unendlich viel dauernder wird ihre Wirkung auf die kommenden Geschlechter sein. Sie wird, indem sie die Zahl der erblich Belasteten mindert, die Bestie im Menschen zähmen. Das ist keine Utopie. Es wird wohl leichter, sein, die Wirkung einer solchen Umgestaltung zu unterschätzen, als sie richtig in ihrer vollen Tragweite zu würdigen. Aber welche Umgestaltung? Das ist die Frage, auf die wir Antwort geben müssen, wollen wir nicht als harmlose Schwärmer bei Seite geschoben werden. Auf der Suggestion beruht unsere ganze Erziehung, in der Schule wie im Leben. Was uns vom Verbrechen abhält, das sind die Hemmungsvorstellungen, die uns anerzogen, die uns eingeprägt werden, bis sie in unser Fleisch und Blut übergehen und unser Thun und Lassen beherrschen, ohne daß wir uns dessen bewußt werden. „Das sollst Du", „Das sollst Du nicht", — diese allgemeinen Vorschriften des Rechtes und der Sitte, der Religion und der Menschenliebe oder wie Ihr es nennen wollt, die müssen uns bestimmen, ohne daß wir überlegen, ohne daß wir schwanken oder zaudern.

Was die Rechtsordnung von uns verlangt, das müssen wir leisten können, wie die Gewehrgriffe, auf Eins, Zwei, Drei, selbst im Halbschlummer. Wer Haltung hat, verliert sie nicht, auch wenn der Alkohol seine Sinne umnebelt. Die Hemmungsvorstellungen aber bewahren ihre Kraft nur, wenn wir im Kreise der Genossen, im geschlossenen, durch gleiche Anschauungen und durch die Gemeinschaft der Interessen der zusammengehaltenen Kreise leben. Auf sich selbst gestellt, bewährt sich der ächte Mann. Aber die sind dünn gesäet, die das vermögen. Die große Mehrzahl von uns braucht äußeren Halt. Wer hat es nicht an sich selbst erfahren, wie Urteil und Vorurteil, wie Glauben und Aberglauben seiner Genossen bestimmend auf ihn wirkten; wie er die anderen hielt und wie er von ihnen gehalten wurde? Zerstört die geschlossenen Kreise, und ihr schwächt oder vernichtet die Hemmungsvorstellungen; atomisiert die Gesellschaft, daß jeder auf sich gestellt ist im Kampfe aller gegen alle, und ihr entfesselt, was an bösen Trieben in uns wurzelt, deklassiert den Menschen, und ihr habt ihn dem Verbrechen in die Arme getrieben. Und diese Deklassierung hat unsere heutige Wirtschaftsordnung reichlichst besorgt. Sie hat den Egoismus entfesselt, ohne ihm Schranken zu setzen. Sie erntet, was sie gesäet. In dem Proletariat hat sie den Nährboden selbst geschaffen, in dem der Mikrobe des Verbrechens gedeiht. Neben dem Reichtume Einzelner das Massenelend. Dann wundern wir uns noch, wenn der Kriminalstatistiker über die steigende Menge der Zählkarten klagt. Jede Gesellschaft hat die Verbrecher, die sie verdient, wobei neben den vielen Kleinen die wenigen Großen nicht vergessen werden sollten. Das ist das Problem der Kriminalität. Mit der Erkenntnis des Uebels ist der Weg zur Heilung vorgezeichnet.

Prof. F. v. L.

Ein Vorschlag zur Verbesserung der Ehe.

Die Verbesserung der Ehe ist ein Thema, das die amerikanische (etwa blos die amerikanische?) Oeffentlichkeit dauernd beschäftigt. Mit einem neuen Plan ist jetzt Prof. Charles Zueblin von der Universität Chikago hervorgetreten. In einem früheren Plan hatte dieser Gelehrte eine Art Probeehe befürwortet, bei der die größten Erleichterungen für die Scheidung geboten wurden. In seinem neuen Plan schlägt der Professor erhöhte Vorsichtsmaßregeln gegen ungeeignete Ehen anstatt größerer Erleichterungen für die Scheidung solcher Ehen vor. Im Grunde genommen ist seine Idee, man solle den verlobten Paaren jede Gelegenheit bieten, einander näher kennen zu lernen, um des anderen Fehler und Schwächen zu erkennen. Professor Zueblin befürwortet die Einführung von zwei gesetzlichen Zeremonien. Die erste würde die Verlobung legalisieren, und die zweite, sechs Monate später folgende, würde das Paar zu unauflöslicher Ehe vereinigen. Die Verlobung würde eine vom Gesetz vorgeschriebene Förmlichkeit sein, und die Paare wären gezwungen, die sechs Monate dauernde Frist bis zur Eheschließung innezuhalten. Falls die Ehe nicht innerhalb einer bestimmten Zeit nach Ablauf des Verlobungs-Halbjahres geschlossen wird, erlischt das Eheversprechen von selber. Professor Zueblin meint, die Mehrzahl der unglücklichen Ehen würde niemals über das Stadium der gesetzlichen Verlobung hinausgelangen.

Spruch.

Ein Teppich scheinet mir mein Leben,
Und immer sticket meine Hand;
An welcher Stell' ich auch mag weben,
Am obern oder untern Rand;
Zuletzt, wo so viel Kleinstes
Sich still verband, entstand
Ein Großes, Allgemeinstes.

Friedrich Rückert.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 9205: Kann uns eine freundliche Leserin mit gutem Rat dienen? Wir waren jahrelang zusammen eine glückliche Familie. Wir ließen die Geselligkeit an uns herantreten, aber wir gingen nicht in ihr auf, und ein jedes lebte der Ueberzeugung: Die Eigenen sind doch die Liebsten und daheim ist es am schönsten. Unser trautes Familienleben veränderte sich auch nicht, als die Eltern starben und nur wir Geschwister beieinander waren. Wir sind unser fünf; zwei Brüder und drei Schwestern, von denen die jüngste durch ein Gebrechen ans Haus gefesselt und pflegebedürftig ist. Vor nicht gar langer Zeit hat sich unser geschwisterliche Kreis um ein Glied vermehrt, indem sich der jüngere Bruder mit einem sehr liebenswürdigen und gebildeten Mädchen verheiratet hat, was wir anderen freudig begrüßten. Trotzdem ist unser Glück seitdem getrübt, und es will sich kein rechter Weg zeigen, Abhülfe zu schaffen. Die junge Frau, welche sonst von tadellosem Charakter ist, scheint nämlich keine Ader von familiärer Diskretion zu haben. Es konnte vorher unter uns alles besprochen werden, ohne daß je ein Laut davon nach außen kam. Jetzt ist das anders, es gehört nichts mehr uns selber; denn alles, was bei uns gesprochen und gethan wird, das wird von der jungen Frau zum Gegenstand des Gesprächs mit Fremden gemacht, woraus fortgesetzte Unannehmlichkeiten entstehen. Freundliche Vorstellungen sind erfolglos, und die Folge davon ist, daß man sich bei Anwesenheit der Schwägerin jeder familiär vertraulichen Aeußerung ängstlich enthält und man im Verkehr jedes Wort abwägt, ehe man in Gegenwart der Schwägerin es ausspricht. Der Bruder selber leidet sehr unter diesen Unzuträglichkeiten. Wie ist denselben abzuhelfen, ohne den lieben Bruder von uns zu isolieren? Für guten Rat dankt bestens

Eine neue Abonnentin.

Frage 9206: Gibt es nicht einen Weg, um eine Person auf ihre geistige Gesundheit prüfen zu lassen, ohne das fatale Institut der „Nerven-Heilanstalt" benutzen zu müssen? Ich habe den letztern Weg als einen äußerst brutalen und der schwierigen Sache durchaus nicht angepaßten kennen und verurteilen gelernt, als es sich darum handelte, eine Verwandte auf ihren Geisteszustand prüfen und beobachten zu lassen. Oft hängt das Glück einer ganzen Familie davon ab, daß ein Nervenleiden rechtzeitig als solches erkannt wird. Was nützt es, wenn zuerst eine ganze Familie elend gemacht und auseinandergerissen wird, ehe die Erkenntnis kommt, daß vorsorgliche Schutzmaßregeln hätten ergriffen werden sollen. Für gütige Wegleitung dankt bestens

Eine in stiller Sorge Stehende.

Frage 9207: Mein Sohn, der seit Ostern eine höhere Schule besucht und der jetzt die Ferien bei mir daheim zubringt, macht mir durch sein Aussehen Sorge. Er ist mager geworden, und seine früher so gute Farbe hat einer fahlen Blässe Platz gemacht. Ich schreibe die Veränderung dem vielen Radfahren und dem Flötenspielen zu, welch beides er im letzten halben Jahr gelernt hat. Ich schickte ihn zum Arzt, um sich untersuchen zu lassen; er will aber davon nichts wissen und verlacht meine mütterliche Aengstlichkeit, die aus Mücken Elefanten mache. Der Jüngling ist 18 Jahre alt und von zarter Konstitution. Bin ich auch in den Augen von Erfahrenen in meiner Aengstlichkeit unverständig?

Frau J. U. in F.

Frage 9208: Es sind fünf Jahre her, seitdem ich in der „Frauen-Zeitung" mir Rat holte wegen meiner Tochter, die von einem Jugendgespielen, der neunzehn Jahre alt war (sie achtzehn) zur Ehe begehrt wurde. Es wurde mir damals von verschiedenen Seiten geraten, den Bewerber nicht abzuweisen, ihn aber zu veranlassen, noch in die Fremde zu gehen, um die nötigen Erfahrungen zu sammeln. Die noch so jungen Leutchen sollten sich nicht als gebunden betrachten. Sie hatten sich aber doch im Geheimen das Wort gegeben und schrieben sich ohne mein Wissen. An mich kam von Zeit zu Zeit eine Karte. Aus den zwei Jahren, die der junge Mann hatte fort sein wollen, sind es deren fünf geworden. Um bezahlte Reise zu bekommen, mußte er sich für länger verpflichten, und dann hielten gesundheitliche Verhältnisse den Prinzipal für zwei Jahre in Europa fest, so daß ein Weggehen des Angestellten unmöglich war. Jetzt ist der Bewerber also da mit den schon längst innegehabten Rechten des Bräutigams. Aber ein großes Glück scheint meiner Tochter dadurch nicht aufgegangen zu sein. Der Mann ist ein ganz anderer geworden; er hat außergewöhnliche, in manchen Dingen überspannte Ansichten, die meine Tochter stutzig machen und zur Erörterung nötigen. Dies erträgt der junge Mann aber schlecht; er wird absprechend und heftig und ist der Meinung, daß seine Erfahrungen ihn berechtigen, von seiner Frau als Autorität betrachtet zu werden, so daß seine Ansichten für sie unbedingt maßgebend sein sollten. Ich schreibe dieses absolute selbstherrliche Wesen seiner Stellung in der Fremde zu, wo nur unwissende Untergebene um ihn waren, währenddem er es naturgemäß nötig gehabt hätte, durch den Verkehr mit geistig über ihm Stehenden und Gebildeten zu lernen und seine Einsicht zu vertiefen. Wäre meine Tochter noch das harmlos schwärmerische achtzehnjährige Kind, als welches er sie s. Z. verlassen hatte, so würde der Mann ihr natürlich so

imponieren, daß sie seine Meinung ununtersucht zu der ihrigen machte. Jetzt liegt die Sache aber anders; meine Tochter hat mit den Jahren auch selbständig denken und urteilen gelernt, und sie läßt jetzt ihre Meinung, wenn sie dieselbe begründen kann, nicht feig unter den Tisch wischen. Was soll nun aber in der Ehe mit diesem derart veranlagten Manne Gutes herauskommen? Sicherlich kein volles Glück weder für sie, noch für ihn. Hätten die Leutchen sich nicht gebunden bei ihrem Auseinandergehen, so würden sie ganz gewiß sich jetzt nicht als für einander geschaffen fühlen. Ich würde es sehr begrüßen, wenn die jungen Leute die voreilig geschlossene Verlobung aus Mangel an Gesinnungsübereinstimmung lösen würden. Denn das Herz wird mir schwer, wenn ich denke, daß mein Kind dem Manne ins Ausland in die fremden Verhältnisse folgen soll, wo sie in gewissen Punkten innerlich allein stehen und niemanden haben wird, dem sie als gleichstehend ihr Vertrauen schenken kann. Das Aufsehen wegen der aufgehobenen Verlobung wäre bald genug verwischt. Warum denn eine Ehe schließen, wo nicht die beidseitig leidenschaftliche Liebe die Abgründe in der Verschiedenheit der Lebensanschauungen überbrückt. Ich bin als sorgliche Mutter vielleicht zu ängstlich. Was sagen gutdenkende Erfahrene hiezu? Für freundliche Meinungsäußerungen wäre herzlich dankbar Eine treue Leserin.

Frage 9209: Aus verschiedenen Gründen muß ich es aufgeben, in unserm Geschäft zu arbeiten, wo ich bisher beschäftigt war und möchte deshalb anfragen, ob mir jemand eine Beschäftigung anraten könnte, wo ich dieselbe womöglich ohne neue Lokalmiete im Hause verrichten und damit so viel verdienen könnte, daß ich dafür einen Angestellten mehr engagieren könnte. Für freundlichen Rat wäre sehr dankbar Eine Leserin.

Frage 9210: Könnte einer Witwe durch die mir so lieb gewordene „Frauen-Zeitung" in folgender Sache Rat erteilt werden? Ich habe einen Sohn, welcher die zweite Realklasse besucht und stets jedes Semester nur die ersten Noten nach Hause bringt. Nun sollte er sich für einen Beruf entschließen, er möchte Kaufmann werden. Was für ein Weg ist nun der beste? Mein Schwager sagt, nach der Realschule soll er in ein Bankhaus in die Lehre treten. Von anderer Seite wird mir geraten, den Jungen erst in die Kantonsschule (Merkantil) zu schicken. Es ist mir eben sehr daran gelegen, daß der Knabe seinen Beruf von Grund erlerne, und dann soll er auch an seiner Bildung nicht verkürzt werden. Für guten Rat bin ich von Herzen dankbar. Es ist mir so viel daran gelegen, für den Knaben das Richtige zu finden, damit er ein gesitteter und brauchbarer Mensch wird. Eine langjährige Abonnentin.

Frage 9211: Ich suche für ein Töchterchen von 13—14 Jahren ein gutgeleitetes, feines Institut, am liebsten in der deutschen Schweiz oder am Bodensee. Könnten mir vielleicht von den geehrten Abonnentinnen solche empfohlen werden? Zum voraus herzlichen Dank. M. R.

Frage 9212: Mit dem vollsten Vertrauen eine aufrichtige Antwort zu erhalten, wende ich mich an die erfahrenen Leser und Leserinnen der „Schweizer Frauen-Zeitung." — Mein Gatte betreibt in einem kleinern, aufblühenden Städtchen ein Handwerk, das unsere Familie gut und anständig nährt, so daß jährlich ein ordentliches Sümmchen beiseite gelegt werden kann. Ich helfe in der Weise mit, daß ich neben der Haushaltung die Bücher führe und in Abwesenheit meines Gatten Rede und Antwort gebe, da der Beruf viel Arbeit außer Haus verlangt. — Unser Haus steht in einer Nebengasse und erlaubt die Bauart und Lage kein Verkaufsmagazin; sodann sind wir gezwungen, eine zweite Werkstatt und verschiedene Lager an drei Orten zerstreut zu halten, was viel Laufereien und Unannehmlichkeiten mit sich bringt. Wir sehen uns nun schon lange nach einem günstigen Bauplatz um, wo sich alles: Wohnung, Werkstatt, Lager und ein Verkaufsmagazin vereinigen läßt. Dieser wäre nun gefunden, bedingt aber wiederum durch die Lage ein großes, dreistöckiges Haus, und würde uns der Bau eine große Schuldenlast aufbürden. Zwei Wohnungen à zirka 900 Fr. müßten vermietet werden. Ich habe nun schon den Ausspruch gehört, daß: „Wohnungen vermieten in einem Haus, das man schuldig ist, die Hölle sei". — Ich möchte nun nicht meinem lieben Gatten, der ein Beispiel von Arbeitsfreudigkeit, Ausdauer und Solidität ist, eine solche Bürde aufladen, die ihn allenfalls trotz seinen mittleren Jahren lähmen könnte, da er schon in geschäftlicher Hinsicht eine schwere Enttäuschung erlebt hat. — Thun wir nun besser, nur eine Werkstatt beim Wohnhaus trotz der einsamen Lage zu bauen, oder einen großen Neubau, dessen Position immer mehr gewinnt, zu riskieren? — Um gütigen offenen Rat bittet

Eine arbeitsgewohnte Handwerkersfrau, die nicht stillstehen möchte.

Frage 9213: Wie könnte man eine goldene Hochzeit im engsten Familienkreise würdig feiern? Das Jubelpaar ist einer öffentlichen Feier ganz abhold, und doch würden die zwei fern verheirateten Töchter diesen Tag würdig und schön feiern wollen. Für freundliche Ideenmitteilung besten Dank. Sch.

Antworten.

Auf Frage 9202: Wir sind annähernd in ähnlichem Fall schon seit Jahren. Außer dem Hause ist des Nachts „King" (der Neufundländer), installiert an der langen Laufkette, die ihm gestattet, das Haus von allen vier Seiten zu bewachen. Im Hause ist „Tip" (ein echter Rattler) der überaus wachsam ist und äußerst scharfen Laut gibt. Bei dieser Einrichtung fühlen wir uns so sicher, als ob wir mitten in der Stadt wohnten. Leserin in N. b. H.

Auf Frage 9202: Ich würde den Hund nachts im Hof laufen lassen. — Neigen Sie zu einer größeren Rasse, so dürfte Ihnen ein Schäferhund vorzügliche Dienste leisten. — Andernfalls aber scheint mir ein guter Rattenfänger oder Spitzer am richtigen Posten. Leser in B.

Auf Frage 9202: Eine rechte Bulldogge vor dem Hause, das wäre ein famoser Schutz; aber solch einen Hund zu besorgen, ist für Damen auch nicht so leicht. Ich würde daher ein kleines, recht wachbares Hündchen im Hause vorziehen und stets dafür sorgen, daß Türen und Fensterladen gut geschlossen sind. Steht das Haus im Garten und kann die Gartentüre geschlossen bleiben, so ist dies für den Tag der beste Schutz. Ein tüchtiger Stock scheint mir besser als ein Revolver; wie leicht geschieht einmal ein Unglück! Fr. M. in B.

Auf Frage 9203: Ich verwende die weiße Holz- oder Bodenwichse aus der Fabrik vormals Sutter-Krauß & Cie. in Oberhofen. Die Möbel, selbst ganz alte fournierte, werden ohne Mühe wieder sehr schön. Ein Versuch wird Ihnen die Vorteile sofort zeigen. M.

Auf Frage 9203: Möbelpolitur gibt es die schwere Menge; jeder Fabrikant rühmt die seine, und mit Recht, denn die Herstellung von Politur ist keine Hexerei. Lassen Sie sich beim Kaufmann ein nicht zu großes Fläschchen geben, und probieren Sie ein paar Sorten hintereinander, bis Sie heraus gefunden haben, welche Ihnen am besten paßt. Fr. M. in B

Auf Frage 9204: Von Pulver, das man in die Crême thut, um dieselbe gefrieren zu machen, habe ich nie gehört. Sie denken wahrscheinlich an eine Mischung verschiedener Salze, die man in die Eismaschrene thut, und die beim Schmelzen eine intensive Kälte hervorbringen. Da muß man dann allerdings genau dafür sorgen, daß von den Salzen (meistens Ammoniac) nichts in die Crême kommt, da dieselben den Magen stark angreifen. — Sie haben wohl schon gelesen, daß schlechte Vanille sehr giftig wirken kann. Fr. M. in B.

Feuilleton.

Inhaltsreiche Ferientage.

(Schluß.)

Es hatte eingeschlagen, soviel war sicher; nun stand aber noch festzustellen, wie weit wir betroffen worden und ob der Blitz gezündet. Ich befühlte alle Wände, sie waren kalt — strengte mein Riechorgan nach Möglichkeit an — nichts machte sich bemerkbar als ein unerträglicher Schwefelgestank; Gott sei Dank, einstweilen kein Brandgeruch. — „Angesichts einer wirklichen Gefahr sei den meisten Menschen gegeben, klar zu denken und zu handeln," so behauptete mein Vater immer — ich durfte nun die Wahrheit dessen erfahren trotz meiner Jugend. —

Kurz entschlossen stieg ich auf den Estrich, wo, wie ich wußte, die sogenannte Bet- oder Feierabendglocke hing. War das ein heilloser Anblick, der sich hier meinen entsetzten Blicken darbot! Das Dach des Pfarrhauses zum Teil eingedrückt, vor meinen Füßen große Steine, Mauerstücke, Ziegel, Dachsparren kreuz und quer durcheinander, zerbrochen aufgetürmt; es galt, sich gefährlich durchzuwinden bis zum Glockenseil. Mit eisernem Willen gelang mir dies endlich; ich war aber in Schweiß gebadet, als die ersten dumpfen Töne erklangen — ich läutete Sturm!

Wir waren völlig abgesperrt von der übrigen Menschheit, wenn uns nicht von draußen Hilfe kam. Was eigentlich den Einsturz des Daches verursacht und woher der viele Schutt kam, war mir zu Anfang noch nicht klar, weil ich zu wenig Ueberblick hatte; jedoch sagte mir meine Vernunft, nur der Zusammensturz des Kirchturms könne solche Verheerung angerichtet haben. Dieser mußte uns treffen, war doch das Pfarrhaus so nah daran gebaut, als stünde es unter dem Schutz der alten Kirche. Ein Glück noch, daß der Blitz eingeschlagen, ohne zu zünden; was hätten wir sonst, so elend verlassen, angefangen! Wir wären unrettbar verloren gewesen; denn auch die Haustüre war verbarrikadiert mit herabgestürzten Mauerstücken, wie ich mich inzwischen überzeugt.

Es schien, als hätte dieser Gewaltstreich den Zorn des Himmels besänftigt; so plötzlich fast, wie es gekommen, war das Gewitter vorübergezogen, nur in Strömen rauschte der Regen hernieder auf unser schwer beschädigtes Dach. Bald hörte ich in den Pausen meines stoßweisen Läutens — denn es wollte meinen zitternden Händen nicht recht gelingen — die markige Stimme des Küsters, welcher samt seiner Frau als erster auf dem Platze erschien. Nun stellte ich mein Läuten ein, stieg vorsichtig über die Trümmer hinunter, zu sehen, was inzwischen aus der armen Tante geworden. Wohlthätige Nacht hielt noch immer ihre Sinne umfangen. Ich gönnte ihr's von Herzen, daß ihr somit die Stunden der furchtbarsten Angst erspart blieben; denn wenn in jener Nacht meine Haare ergraut wären, trotz meiner Jugend, mich hätt' es wahrlich nicht gewundert. Wenn ich nur so recht gewußt hätte, was mit Ohnmächtigen anzufangen sei; denn nach und nach wurde mir angst und bang — ich glaubte von Muttchen gehört zu haben, kaltes Wasser sei gut, auch Essig — kurzum, es gelang mir unter unsäglichen Mühen, die Aermste wieder ins Leben zu rufen — endlich schlug sie die Augen auf!

Ihre ersten Worte waren: „Sind wir denn noch am Leben?!" — „Sei nur getrost, Tantchen, uns ist nichts geschehen," beruhigte ich, „sollst sehen, unsere getreuen Pfarrkinder werden uns nicht verlassen, bald wird von allen Seiten Hilfe da sein." Sie war noch recht schwach und elend, die Gute; ein Täßchen kalten Kaffee, der sich vorfand, half ihr wieder etwas auf die Füße. „Was finge ich an ohne Dich, Kind," lächelte sie dankbar, und erst, als sie hörte, daß ich Sturm geläutet und das ganze Haus auf Feuer untersucht hatte, konnte sie sich nicht genug wundern über die Umsicht, trotz meiner Jugend. —

Mittlerweile wurden immer mehr Stimmen laut vor der Haustür, und im fahlen Dämmerschein des werdenden Tages konnten wir fast vollzählig die wackern Hausväter des Dorfes erscheinen sehen zu unserer Hülfe. Bald hatten sie unten so weit aufgeräumt, um wenigstens den Eintritt zu uns armen Gefangenen zu erzwingen, woselbst die herzlichsten Dankesworte und ein belebender Trunk die Braven empfing samt den guten Resten von der gestrigen Damengesellschaft her. Es war rührend, zu sehn, welche Freude die Wackern beseelte darüber, daß kein Menschenleben zu beklagen sei und daß insbesondere ihrer geliebten Frau Pfarrer kein Leid geschehn; erst um 6 Uhr morgens trennte man sich.

Der verursachte Schaden war zwar bedeutend für solch kleine Gemeinde, besonders da zwei der Glocken abgestürzt waren; aber allseitig war man durchdrungen davon, daß es noch viel schlimmer hätte sein können. Wie wurde uns zu Mut, als wir, heraustretend ins Sonnenlicht, erst so richtig die Verwüstung übersehen konnten, welche der Blitz angerichtet. Es hatte ihm nicht genügt, die Kirche zu demolieren, auch manch friedliches Grab riß er auf, um dann erst weiter unten in der Erde zu verschwinden.

Mit dankerfüllten Herzen legten wir uns zu Bett, und erst nachdem die furchtbare Nervenspannung nachgelassen, zeigte sich's, wie sehr uns alle Glieder schmerzten; Tante, sowie ich mußten drei Tage das Bett hüten infolge des ausgestandenen Schreckens. Wie staunte aber Onkel Fritz, als er, folgenden Tags einrückend, sein trautes Kirchlein ohne „Haupt" traf; er traute seinen Augen nicht! Er stürmte herauf zu uns, wie ich ihn noch nie gesehn, und umhalste sein „Rikchen" immer und immer wieder. War das ein Jubel, daß wir heil und gesund. —

Von weither kamen Leute, sich den Schaden zu besichtigen; denn dieses Naturspiel ist selten, daß der kalte Strahl solche Verheerung anrichtet, gewöhnlich ist's der zündende Blitz. Mittlerweile gingen meine Ferien auch zu Ende, und es hieß: nach Hause. Die Meinen waren brieflich von allem in Kenntnis gesetzt worden und erwarteten mit Spannung meinen mündlichen Bericht. Auch jetzt holte mich wieder mein Vater ab, und nach einem wenn möglich noch innigeren Abschied denn sonst von den Lieben im Pfarrhaus marschierten wir feldeinwärts. Meinen Gehwerkzeugen spürte ich allerdings den gehabten Schrecken immer noch an; es ging lange nicht so stramm vorwärts wie vier Wochen zuvor.

Zu Hause angelangt, umfing mich lieb Mütterlein. „Gott sei Dank, daß Du heil und gerettet wieder da bist; ich darf gar nicht ausdenken, wie's hätte sein können!" Nun ging's an ein Erzählen, und ich wurde förmlich angestaunt, ja beinahe beneidet von meinen Geschwistern, daß ich so Besonderes erleben durfte. Noch heute, nach so vielen Jahren, steht es frisch und lebendig in meinem Gedächtnis; das waren meine „inhaltsreichsten Ferientage". H. D.

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Beilage: „Koch- u. Haushaltungsschule" Nr. 9.

Ehre dem Ehre gebühret.

Ein seltenes Dienstverhältnis wurde kürzlich im „Entlebucher" erwähnt: Im Flühli starb vorletzte Woche auf der „Pörtern" im hohen Alter von 80½ Jahren Jungfrau Katharina Stadelmann, heimatberechtigt in Escholzmatt. Die Verstorbene ist im Jahre 1826 in Brig im Kanton Wallis geboren und kam in jungen Jahren, Ende der vierziger Jahre des vorigen Jahrhunderts, als blutarmes Dienstmädchen nach Paris.

Das Glück führte sie in eine vornehme Familie, bei der sie als Köchin in Stelle trat und wo sie in seltener Treue und mit vorbildlicher Pflichterfüllung nahezu ein halbes Jahrhundert verblieb. Ihr Fleiß und ihre Anhänglichkeit wurden aber auch von ihrer Herrschaft, mit der sie ein ganzes Menschenalter lang wie ein Familienglied aufs engste verbunden war, aufs reichlichste belohnt. Der Dienstlohn der „Mademoiselle Catherine" war in Verbindung mit zahlreichen Geschenken und Zuwendungen, deren sie sich erfreute, im Laufe der vielen Jahre auf etwa 50,000 Franken angewachsen. Mit diesem Vermögen kam sie im Jahre 1897 in ihre Heimat zurück, wo sie bei Verwandten in Flühli liebevolle Aufnahme und Pflege fand und in Muße und Beschaulichkeit, fern vom Treiben der Großstadt, ihren Lebensabend zubrachte. Madame Philippe in Paris, ihre einstige Dienstherrin, hat ihr noch eine lebenslängliche Rente von 600 Franken zugedacht, und die Kinder dieser Dame standen bis zum letzten Augenblicke in stetem, regen Verkehr mit der Verstorbenen und erkundigten sich noch in den letzten Tagen lebhaft nach ihrem Befinden. Dieses gewiß seltene Dienstverhältnis ehrt die Herrschaft und die Dienerin in gleichem Maße.

Briefkasten der Redaktion.

Bekümmerte Mutter in L. Es wird gewiß niemandem einfallen, Ihrem Kummer und Ihrer steten Sorge die Berechtigung abzusprechen. Wenn Sie als unbemittelte Witwe Jahrzente lang Tag und Nacht schwer gearbeitet haben um Ihrem Sohn das so dringend verlangte Studium zu ermöglichen; wenn Ihre Kräfte abnehmen und er immer noch im Studium steht, währenddem er naturgemäß schon vor zehn und mehr Jahren vollauf kräftig genug gewesen wäre, um sein Brod selbständig zu verdienen in der Art, wie Sie selbst es thun, so sollte er es doch als selbstverständlich zu seiner Aufgabe machen, für die Mutter ausreichend zu sorgen in den Jahren, da ihre Arbeitskraft erschöpft ist. Und im Prinzip anerkennt Ihr Sohn diese Kindespflicht auch, doch besitzt er trotz seiner siebenundzwanzig Jahre zu wenig Lebensernst, um den Grundsatz in die That umzusetzen. Wenn der junge Mann leidenschaftlich diesen und jenen Sport betreibt, wobei Gesundheit und Leben stündlich in Gefahr sind; wenn also der nächste Tag ihn plötzlich aus dem Leben nehmen oder zum hülflosen Invaliden machen kann, so entzieht er sich den anerkannten Sohnespflichten, wenn nicht durch eine Unfall- und Lebensversicherung für die Jahre des Alters und der Erwerbsunmöglichkeit für die Mutter vorgesorgt worden ist. Sie schütten freilich das Kind mit dem Bade aus, wenn Sie den Bergsport ohne weiteres als verderbliche Großhanserei erklären. Man muß denn doch Leute darüber gehört haben, die alles andere eher sind als großsprecherisch, man muß sie sehen nach einer anstrengenden Tour, wie sie seelisch und leiblich sich wohl fühlen; wie sie gehoben sind in ihrem ganzen Empfinden, wie sie wieder Kraft und Gleichmut geholt haben zum Erfüllen ihrer Berufs- und Menschenpflichten und wie die Liebe zur Natur und zum schlichten Leben in derselben sich bei ihnen auf's Neue befestigt hat. Auswüchse zeitigt natürlich jeder Sport, aber es sind auch gerade die edelsten Bergsteiger, die das Renommierkrakeln derjenigen verurteilen, die den Sport nicht mit voller Ueberlegung und der gebotenen Achtsamkeit an die Hand nehmen. Es handelt sich beim waghalsigen oder den Kräften und der Vorbildung nicht angepaßten Bergsport eben nicht nur um das Leben der Betreffenden allein, sondern es werden in schlimmem Fall nicht blos deren Angehörige, sondern auch diejenigen in schwere Mitleidenschaft gezogen, die zum Zweck des Helfens und Rettens ihr Leben willig in die Schanze schlagen. Und diese Letzteren sind zumeist unbemittelte Familienväter, deren Verunglückung lebenslange Not und Sorge für die armen Angehörigen bedeutet. Es kommt also von Fall zu Fall auch auf die näheren Umstände an, ob das Bergsteigen als verwerflich zu bezeichnen sei oder nicht. Dann sollte sich auch jeder eines absprechenden Urteils enthalten, der nicht aus eigener Erfahrung sprechen kann. Wer noch nie eine Bergtour gemacht hat, der kennt natürlich auch den Hochgenuß, die Versuchungen und Gefahren dieses Sportes nicht; er urteilt also wie der Blinde von der Farbe. Weil wir gerade einen Blinden anführen, gibt Ihnen vielleicht nachfolgende Notiz noch zu denken: Die Frau eines Wiener-Beamten, die blind ist, hat dieser Tage den Monte Cevedale, (3774 Meter) die dritthöchste Spitze der Ortlergruppe „unter schwierigen Umständen" erstiegen. Wie rubrizieren Sie diesen Fall von Bergsport? Fehlt Ihnen nicht auch das Verständnis dafür?

Eifriger Leser in **W.** Wenn wir nicht irren, so heißt das neue, äußerlich zu gebrauchende Präparat gegen das Heufieber (Sommerkatarrh) Pollantin. Die Bezugsquelle ist uns aber unbekannt. Fragen Sie in der Ihnen zunächst liegenden größeren Apotheke nach. Es scheint übrigens, als ob fast ausschließlich lymphatische Personen von diesem Uebel heimgesucht werden, solche, die überhaupt bei der leichtesten Verkühlung an Katarrhen und Verschleimung leiden. — Eine neue Krankheit, wie Sie sagen, ist es nicht, sie hat nur einen neuen Namen bekommen.

Frl. **E. J.** in **A.** Wenn Sie die Sammlung einem Buchdrucker-Verleger zum Druck übertragen, so besorgt dieser den Vertrieb des Buches unter bestimmten Vereinbarungen. Selbverständlich bietet dies Ihnen aber noch keine Garantie für einen großen Absatz, sondern dieser ist von der Qualität des Inhaltes der Publikation bedingt.

E. A. Ihr Brief mit Ansuchen ist zu spät in unsere Hand gelangt, als daß die Frage noch für diese Nummer bearbeitet werden könnte.

Eifriger Leser in **A.** Besten Dank für die gegebene Anregung. Wir werden die Sache in Angriff nehmen, sobald der Zeitpunkt geeignet ist. Bei entstehender Veränderung der Sachlage erbitten wir uns Bericht, um unnütze Arbeit zu verhüten.

4809 Wer seine Kinder den Gefahren, die die jetzige Jahreszeit mit sich bringt, nicht aussetzen will, gebe ihnen das bekannte Milch-Mehl **Galactina**, das durchaus kein gewöhnliches Kindermehl, sondern ein aus keimfreier Alpenmilch hergestelltes, leicht verdaulich gemachtes Milchpulver ist. Man hüte sich aber vor Nachahmungen und achte beim Einkauf genau auf d. Namen Galactina.

Wenn Damen radeln

so nehmen sie nur ein Glas Zuckerwasser mit 5 Tropfen „Ricqlès Pfeffermünzgeist" (alcool de menthe de Ricqlès). Dieses köstliche, erfrischende und stärkende Getränk kostet kaum ½ Centime und macht jedes Wasser bekömmlich. Originalflaschen, nur echt mit dem Namen Ricqlès. [4297

Gesucht:

Ein der Schule entlassenes, ordentliches und intelligentes Mädchen wird zur Beaufsichtigung von zwei Kindern in bessere Familie gesucht, wo es Gelegenheit hätte, die Hausgeschäfte zu erlernen. Familiäre Behandlung wird zugesichert. Gefl. Offerten unter Chiffre 4455 befördert die Exped. [4455

In ein Gummiwarengeschäft der Stadt Zürich wird zu sofortigem oder baldigem Eintritt eine tüchtige, intelligente und seriöse, deutsch und französisch sprechende [4452

Ladentochter

gesucht.

Offerten unter Beilage von Zeugnissen unter Chiffre K 4452 befördert die Expedition des Blattes.

Stelle-Gesuch.

Eine junge Tochter, welche ihre Lehrzeit als **Modistin** *in einem der ersten Modegeschäfte der französisch. Schweiz absolviert hat, sucht in einem gleichartigen Geschäft der deutschen Schweiz Stelle als Arbeiterin. Zeugnis steht zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre N M 4451 befördert die Expedition des Blattes.* [4451

Findet sich unter den Leserinnen dieses Blattes event. eine Mutter mit Tochter oder zwei Schwestern, denen mein Anerbieten nützen kann? Ein seit langen Jahren geführtes Kurzwarengeschäft mit Kundenarbeit für Damenschneiderei in Basel ist aus Gesundheitsgründen an eine arbeitstüchtige Bewerberin abzutreten. Für nachweisbar gutbeleumdete Damen mit ganz kleiner Anzahlung. Sichere Existenz für eine fleissige, saubere Arbeiterin. Da ich im Hause wohnen bleibe, könnte ich mit Rat und That beistehen. Wohnung und Antritt nach Belieben. Offerten befördert die Exped. unter Chiffre 4450.

Familien-Pension

für junge Mädchen. *Les Vergers in* **Rances** *(Waadt). Gewissenhaftes Studium der französischen Sprache. Familienleben. Gesunder Landaufenthalt. Mässige Preise. Prospecte und Referenzen.* [4427

Mlle. Jaccard.

Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

Kinder-Milch

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

Depots: In Apotheken. [4049

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

4097

Die von Kennern bevorzugte Marke.

ALKOHOLFREIE WEINE

Bestes Getränk für Jederman

MEILEN

4362

Franz Carl Weber, Zürich
60 mittlere Bahnhofstr. 62

Spiel-Waren

Spezialhaus

4442

Ein tüchtiges, braves Mädchen, das gut kochen kann und etwas Hausarbeit übernimmt, wird in eine Villa auf's Land gesucht. Offerten unter Chiffre 4447 befördert die Expedition. [4447

Eine bescheidene, erfahrene und mit guten Zeugnissen versehene **Vertrauensperson** *gesetzten Alters wird in ein vornehmes, kleineres* **Knabeninstitut** *der Ostschweiz als*

Haushälterin

gesucht. Sie hätte sich selber mit leichteren Hausarbeiten zu beschäftigen und die übrigen Dienstboten zu beaufsichtigen. Gute Dauerstelle. Anerbieten unter **ZZ 8475** *an die Annoncen-Expedition* **Rudolf Mosse Zürich** *erbeten.* (Z à 11592) [4446

Ein lernlustiges und braves Mädchen, das momentan ohne Stelle ist und sich zu verbessern strebt, findet Gelegenheit, die feine Küche und was dazu gehört, zu lernen, ohne hiefür Auslagen machen zu müssen. Gute Stellen werden nachher nachgewiesen. Die Gelegenheit ist auch sehr günstig für eine Herrschaft, die für einige Wochen in die Ferien geht und in dieser Zeit ihrem Dienstmädchen noch bessere Kenntnisse im Kochen beibringen lassen will. Offerten unter Chiffre D 4435 befördert die Expedition. [4435

Infolge stetiger Ausdehnung des Geschäftes, das eine konkurrenzlose Spezialität betrifft, suche ich seriöses Fräulein oder alleinstehende Witwe als Teilhaberin aufzunehmen. Die Einlage von 2000, event. 4000 Fr. wird hypothekarisch sicher gestellt und verzinst. Erforderlich ist ein umgängliches heiteres Wesen, das Lust hat, ein aufblühendes Geschäft gemeinsam zu poussieren. Gefl. Offerten unter Chiffre Sch 4420 befördert die Expedition. [4420

Töchter-Pensionat

Mme et Mlles Junod

(Vaud) **Ste. Croix** (Vaud)

Preis: Fr. 75.— per Monat.

(H 24629 L) Prospekte u. Referenzen. [4416

Das Insektensammeln.

Für Kinder taugt das Insektensammeln nicht. Solche jugendlichen Insektensammler, sagt man, beobachten liebevoll die Natur, achten auf jede Regung, jedes Geschehnis in Wald und Flur, und würden durch ihre Thätigkeit vielfach von unnützem Treiben und schlechter Gesellschaft fern gehalten. Nun ja, letzteres mag richtig sein, aber es gibt Beschäftigungen, welche dieselben Vorteile und keine der Gefahren des Insektensammelns für die Jugend in sich bergen. Kinder haben im allgemeinen zu wenig Verständnis für die Daseinsberechtigung anderer Lebewesen, sind in ihrem Empfinden zu sehr von sinnlichen Eindrücken abhängig. Käfer und Schmetterlinge schreien nicht, wenn man sie lebendig spießt und das Zappeln und Sichkrümmen an der Nadel ist doch nur ein Zeitvertreib, so empfindet das Kind. Will man in diesem Freude an der Natur wecken, es zur Beobachtung der Natur anleiten, so lasse man es Steine oder Muscheln sammeln und nicht Insekten. Hierbei wird ein feinfühlendes Herz nicht verletzt, kindlich mitleidiges Empfinden nicht abgestumpft; hier gibt es kein Jagen, Hetzen und Peinigen geängstigter Geschöpfe; hier windet sich kein fühlendes Wesen in qualvollem Todesschmerz. Wer aber Insekten jagt und zu fangen sucht, schenkt der ihn umgebenden Natur keinen Blick, läuft achtlos an allem vorüber und sieht nur die lebende Beute, die fliehend sich ihm zu entziehen sucht.

Neues vom Büchermarkt.

Ueber das Eindringen der Frauen in männliche Berufe. Von Elsbeth Krukenberg. **Eine Abrechnung in der Frauenfrage.** Von Felicie Ewart. Hamburg und Leipzig. Verlag von Leopold Voß 1906. Es ist ein eigentümlicher Zufall, daß diese beiden Broschüren zu gleicher Zeit erscheinen, und daß die Verfasserinnen den gleichen Gegenstand von verschiedenen Gesichtspunkten aus behandeln — so dient eines dem andern zur Ergänzung. Frau Krukenberg, eine der hervorragenden und gemäßigten Führerinnen, untersucht die Ursachen der unerfreulichen Thatsache, daß die Frauen überall in den männlichen Berufen nur mit Unterbietung Beschäftigung finden, und fordert erstens bessere Ausbildung, dann aber für gleiche Arbeit gleichen Lohn. „Taugt Frauenarbeit nichts, so soll man Männer anstellen, taugt sie aber, so ist es ein Unrecht, wenn man sie so unzureichend besoldet." Daß die höhere Besoldung dem Manne zur Familiengründung gegeben wird, während diese für die Frau aus natürlichen Ursachen das Ende des Berufs herbeizuführen pflegt, wird nicht verkannt. Aber im Hinblick auf die kinderreiche Witwe, das Mädchen, das für Eltern und Geschwister zu sorgen hat, verlangt die Verfasserin im Namen der Gerechtigkeit eine Bezahlung, die nicht gerade herabdrückend auf die Lebenshaltung wirkt. Geht Frau Krukenberg dabei von der Annahme aus, daß gleiche Vorbildung gleich hohe Leistungen hervorbringen wird, so gesteht Frau Ewart, eine gleichfalls in Frauenfragen sehr kompetente Beurteilerin, offen, wenn auch mit Bedauern zu, daß die gehoffte, mit Männerarbeit gleichwertige Leistung der Frau bis jetzt ausgeblieben ist, und zwar, wie schon früher Frau Gnauk-Kühne konstatierte, von der Fabrikarbeiterin bis zum gelehrten Beruf. Daß Mädchen ihr Studium gut, ja sogar vorzüglich absolvieren, ist ja heute allen Zweifeln zum Trotz erwiesen. Aber fragt man die Professoren nach den weiteren Erfolgen ihrer Schülerinnen, so bekommt man überall die gleiche Antwort: „Großer Fleiß, brennender Ehrgeiz, mangelnde manuelle Geschicklichkeit, Unfähigkeit, das Erlernte anzuwenden." Die Abhängigkeit vom Lehrer besteht weiter, während der junge Mann frei zu eigenen Leistungen ausschreitet. Und so bereitet sich langsam die Erkenntnis vor, daß die Resultate des mit so viel Eifer und so großen Opfern betriebenen Studiums doch im Grunde recht geringfügig sind. Ein paar vereinzelte Ausnahmen bestätigen die Regel. Und nun treffen unsere beiden so verschieden denkenden Autorinnen in der Schlußfolgerung zusammen: Steigerung der körperlichen und geistigen Fähigkeiten zur möglichsten Vollkommenheit, Neuerschließung bezw. Reform rein weiblicher Berufe, die kein Mann ausfüllen kann. Also für die Medizinerinnen das Hilfsamt in der Klinik, beim Narkotisieren u. s. w., den Hebammenberuf im höheren Sinne als bisher, die Pflege im vollen Umfang, das Gemeindeamt zur Inspektion und Armenpflege, für die Lehrerinnen eine befriedigend gut gelohnte Thätigkeit, aber ohne die gewünschte Ausschließung des Mannes aus den Oberklassen. Und für die rein praktisch Veranlagten eine höhere Bewertung der häuslichen Hilfsthätigkeit, ein festes Jahrgeld für die pflichttreue Tochter, die bei den alten Eltern ausharrt. Aushilfsdienste jeder Art im Familienleben durch gebildete, geschulte Kräfte können auch zum befriedigenden Beruf werden. Es ist auf dem engen Raum dieser Berichterstattung nicht möglich, auch nur annäherd auf die vielen guten Gedanken und ruhig vernünftigen Erwägungen beider Schriften einzugehen. Wer sich für die große Frage von Frauenerwerb und Mädchenerziehung interessiert, sollte sie unbedingt zur Hand nehmen, er findet alle Hauptpunkte in vorzüglicher Darstellung darin erörtert und wird ihnen manche neue Erkenntnis verdanken.

Das Pinselzeichnen, d. h. das Zeichnen mit dem Pinsel in einem oder mehreren Tönen, dem die englische und japanische Kunst ihre hohe Ausbildung verdankt, ist eines der besten Mittel für einen flotten Zeichenunterricht und zugleich eine Vorschule fürs Malen. Der schmiegsame Pinsel bringt flotte, weiche Linien hervor, die sich zu malerischer Behandlung außerordentlich eignen und den Darstellungen einen besonderen Reiz verleihen. Unter dem Titel „Pinselzeichnen" hat K. Walter im Verlag von Otto Maier in Ravensburg 2 Hefte mit Vorlagen herausgegeben, die sich zur Einführung dieser, übrigens leicht erlernbaren Kunst, vortrefflich eignen. Es sind zwei Hefte, deren jedes 12 Tafeln mit zahlreichen Vorlagen zur Einübung enthält, sowie eine sehr praktische Anleitung, welche die Technik erklärt und dem Lernenden wertvolle Aufschlüsse gibt. Pro Heft Mark 1.50.

Berner Halblein beste Adresse: Walter Gygax, Bleienbach.

Grünkernextrakt KNORR für vorzügliche, aromatische Grünkern-Suppen.

Verlang. Sie gratis den neuen Katalog ca. 1000 photogr. Abbildungen über garantierte **Uhren, Gold- und Silber-Waren** [3987
E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN
27 bei der Hofkirche.

Kaffee roh
4267] ausgesuchte Qualität (0 3829 B)
à Fr. 0.80, 1.—, 1.20 per ½ Kilo
Kaffeehaus Mönchenstein.

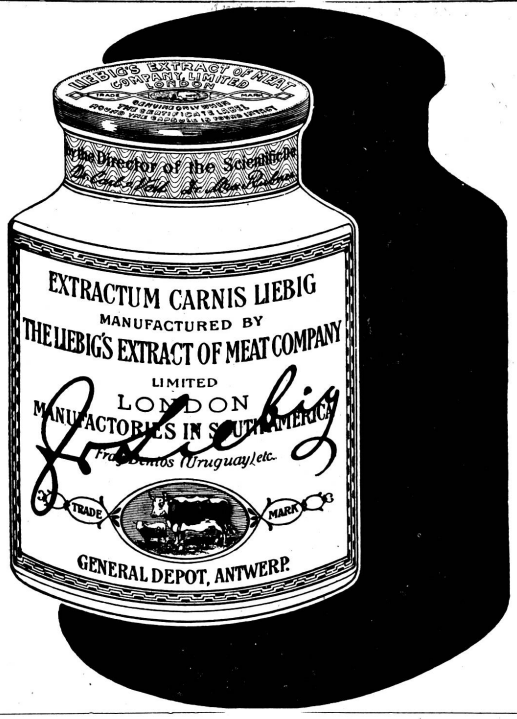
Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei
Mangold & Röthlisberger, vormals
C. A. Geipel in Basel.
Prompte Ausführung der mir in Auftrag gegebenen Effekten. (H 54 Q) [4086

Echt englischer
Wunderbalsam
beliebteste Marke [3998
à 3 und 4 Fr. per Dutzend.
Reischmann, Apotheker, Näfels.

Dr. Carl Frey's Salmiak-Terpentin Seifenpulver Gibt die schönste Wäsche! Spez. d. chem. Fabrik Stahlwerks MAX WEIL, KREUZLINGEN. (Z 8 8 287 G) [3945

Brunnen ✤ Hôtel Pension Victoria.

In ruhiger, staubfreier Lage am See mit schattigem Garten und prachtvoller Aussicht auf die Alpen. — **Seebadanstalt** und warme Bäder. — Elektr. Licht. — Telephon. — Autogarage. — **Vorzügliche Küche und Keller. Mässige Pensions- und Passanten-Preise.**
4328] *O. Baerlocher, Besitzer.*



4066

Trunksucht.

Teile Ihnen ergeb. mit, dass ich von der Neigung zum Trinken vollständig befreit bin. Seitdem ich die mir von Ihnen verordnete Kur durchgemacht, habe ich kein Verlangen mehr nach geistigen Getränken und kommt es mir nicht mehr in den Sinn, in ein Wirtshaus zu gehen. Der Gesellschaft halber muss ich zur Seltenheit ein Glas Bier trinken, doch finde ich keinen Geschmack mehr daran. Die frühere Leidenschaft zum Trinken ist ganz verschwunden, worüber ich sehr glücklich bin. Ich kann Ihr briefl. Trunksucht-Heilverfahren, das leicht mit und ohne Wissen angewandt werden kann, allen Trinkern und deren Familien als probat und unschädl. empfehlen. Gimmel, Kr. Oels, i. Schlesien, 4. Okt. 1903. Herm. Schönfeld, Stellenbes. ☛ Vorsteh. eigenh. Namensunterschrift d. Herm. Schönfeld in Gimmel beglaubigt: Gimmel, 4. Okt. 1903, der Gemeindevorstand: Menzel. ☛ Adr.: **Privatpoliklinik Glarus,** Kirchstr. 405, **Glarus.** [3918

Kluge Hausfrauen kaufen nur: HELVETIA CICHORIEN Garantirt rein
Kaffee Kanne Fabrik Marke
laut Gutachten mehrerer Kantons-Chemiker sowie Koch- u. Haushaltungs-Schulen
das allerbeste Fabrikat
4279

Nasenbluten
selbst schlimmster Art, stillt in promptester Weise
Dr. G. Kimmigs
Haemostat
Ein ärztlich erprobtes nie versagendes Mittel, das äusserlich angewandt wird.
Zum Nasenbluten Neigende werden sicher u. ganz geheilt.
Erhältlich in allen Apotheken oder direkt von 4379
Hausmanns Hecht-Apotheke
ST. GALLEN
Basel Genf Zürich.

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

BISCUITS PERNOT
das letzte Erfindniss
SEDUCTION
die allerbesten der gefüllten Waffeln.
(H 9029 X) 4264

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

Dr. HOMMEL's Haematogen.

Der Appetit erwacht, die geistigen und körperlichen Kräfte werden rasch gehoben, das Gesamt-Nervensystem gestärkt. [4132

Man verlange jedoch ausdrücklich das **echte „Dr. Hommel's" Haematogen** und lasse sich keine der vielen Nachahmungen aufreden.

Original-Selbstkocher von Sus. Müller [
50 % **Ersparnis** an Brennmaterial und Zeit. **Allen andern ähnlichen Fabrikaten vorzuziehen.** Vorrätig in beliebiger Grösse bei der **Schweiz. Selbstkocher-Gesellschaft A.-G.**, Feldstr. 42, **Zürich III.** Prosp. gratis u. franko.

Knaben-Institut & Handelsschule
Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.
Gegründet 1859. [3892

[3956

Schmackhaft
nahrhaft
bequem
billig

sind **Mehlsuppen** und **Saucen**, hergestellt mit dem **Feinst gerösteten Weizenmehl O. F.** aus der **Ersten Schw. Mehlrösterei Wildegg** (Aargau).
(H 5225 Q) — **Ueberall erhältlich.** — 4453

Gesichtsausschläge Knötchen, Mitesser.

3915] Teile Ihnen mit, dass ich durch Ihre briefliche Behandlung von **Gesichtsausschlägen, eiternden und verhärteten Knötchen und Mitessern**, die seit 4½ Jahren mein Gesicht verunzierten, vollständig befreit worden bin. Hätte Ihnen früher geschrieben, doch habe ich mich vergewissern wollen, ob keine neuen Ausschläge entstehen würden. Die Heilung hat sich jedoch als dauernd erwiesen, weshalb ich nebst Gott Ihnen meinen innigsten Dank ausspreche. Sollte später in unserer Familie ärztliche Hilfe nötig sein, so werden wir uns sofort an Sie wenden. Ich stelle es Ihnen frei, dieses Zeugnis zu veröffentlichen und werde gerne jedem, der fragt, Auskunft geben. Obere Kaiserstrasse 36, Geisweid, Kr. Siegen, 24. Juli 1903. Frl. B. Schneider. Dass obige Unterschrift von B. Schneider vollzogen ist, bescheinigt: Clafeld, 24. Juli 1903. Der Gemeindev. i. V.: F. Schleifenbaum. Adr.: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstr. 405, **Glarus.**

Tuchfabrikation
Gebrüder Ackermann in Entlebuch.
Wir beehren uns, unser Geschäft unserer werten Kundschaft und einem weitern Publikum speziell auch für

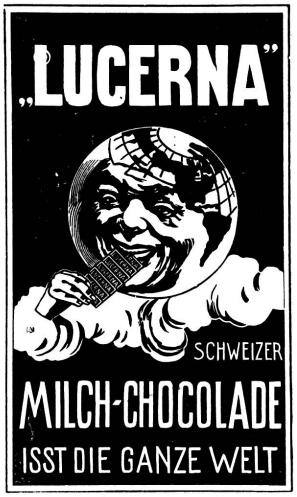
Kundenarbeit,

Fabrikation von ganz und halbwollenen Stoffen für **solide Frauen- und Männerkleider,** in Erinnerung zu bringen.
Man achte genau auf unsere Adresse:
Gebrüder Ackermann in Entlebuch.

Durch die während Jahrzehnten gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen in der **Tuchfabrikation** sind wir im Stande, **jedermann reell zu bedienen.**
Um rechtzeitig liefern zu können, bitten wir um baldige Einsendung des Spinnstoffes, Schafwolle oder auch Wollabfälle.
4439] **Gebrüder Ackermann.**

!! Heilung von Fallsucht !!
[4107
selbst die veraltetsten Fälle von **epilept. Anfällen, Herzleiden, Leberleiden, Gelbsucht, Nierenerkrankungen, Rückenmarksleiden, Blutarmut, Schlaflosigkeit** und alle **Nervenerkrankungen** etc. heilt **rasch, dauernd** u. **briefl. ohne Berufsstörung mit unschädlichen**
Indischen Pflanzen- und Kräuter-Mitteln
Kuranstalt Näfels (Schweiz) Dr. med. Emil Kahlert, prakt. Arzt.
Tausende Dankschr. v. Geheilten z. Eins.! Verlangen Sie Gratis-Broschüre geg. Eins. v. 50 Cts. in Marken f. Rückp.

Singer's Aleuronat-Biscuits
(Kraft-Eiweiss-Biscuits)
Nahrhafter wie Fleisch.
Viermal so nahrhaft wie gewöhnliche Biscuits.
Bestes Biscuit für jedes Alter, besonders für Kinder, Reconvalescenten. [4184
Alleinige Fabrikation der Schweiz.
Bretzel- und Zwieback-Fabrik
Ch. Singer, Basel.



3962

Leser
der
Frauen-Zeitung
bevorzugt
die
inserierenden Firmen
bei jeder
Gelegenheit
mit Bezugnahme auf dieses Blatt.

Hauserwerb
vermittelst
Strickmaschinen
(System Claes und Flentye)
Nötiges Kapital ca. Fr. 500.—
Interessenten können solche Maschinen in Betrieb sehen beim Vertreter: 4410
Giger-Mettler
ST. GALLEN
Schützengasse 6 Schützengasse 6

Brillant-Seife & Seifenpulver
werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmässig schöne u. tadellose Wäsche zu erhalten. Die Hausfrauen sparen mehr durch d. Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruinieren.
Ueberall zu haben. [3658

4164

Reine, frische Einsied-Butter
liefert gut und billig [4323
Otto Amstad in Beckenried (Unterw.)
(„Otto" ist für die Adresse notwendig.)

Echte
Berner Leinwand
Tisch-, Bett-, Küchen Leinen etc. [4241
Reiche Auswahl. — Billigste Preise.
Braut-Aussteuern.
Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen.
Müller & Co., Leinenweberei **Langenthal, Bern.**

Haushaltungsschule
Château de Chapelles s. Moudon.
Eröffnung des Winterkurses: 1. November 1906. Besondere Bedingungen für Jahresaufenthalt. Prospekte und Referenzen.
4454] (H 25495 L) **J. Pache-Cornaz.**

Nur die echte [4083
Bergmann's
Lilienmilch-Seife
mit dieser Schutzmarke:

ist die vorzüglich milde, reine Seife für zarten, weissen Teint, sowie gegen Sommersprossen.
75 Cts.
BERGMANN & Co. ZÜRICH.

[3819

O. WALTER-OBRECHT'S

FABRIK-MARKE
Krokodilkamm
ist der Beste Horn-Frisierkamm
Ueberall erhältlich. [3852

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [4080
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Günstig für Wiederverkäufer!

Ganz bestimmt ist mein neuerdings bedeutend verbessertes **Hochglanzfett**

RAS

wasserbeständig und färbt daher nicht ab.

Ganz bestimmt bleibt mein **RAS** bis zum letzten Rest in der Dose **butterartig.**

Ganz bestimmt gibt **RAS rasch** grossartig schönen **Bürstenglanz** und mit Lappen hernach poliert, geradezu **Lackglanz.**

Ganz bestimmt verdient mein **RAS** die Aufmerksamkeit des konsumierenden Publikums. [4417

A. Sutter, Chemisch tech. Fabrik **Oberhofen (Thurgau)**
vorm. SUTTER-KRAUSS & Cie.
Gegründet 1858 Gegründet 1858

Günstig für Wiederverkäufer!

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 9. | September 1906

Erdbeerkonserven und Erdbeercrême.

Fleischige, aber nicht zu reife Ananas-Erdbeeren werden von den Kelchen befreit und in vernickelte Gefäße geschüttet; nun gießt man einige Liter kalten Zucker-Syrup von 25 Grad Dichtigkeit darauf und läßt die Erdbeeren 6 Stunden damit durchziehen. Dann holt man jede einzeln heraus und legt sie in breithalsige Kompotgläser oder in gut verzinnte Blechdosen, die für hermetischen Verschluß eingerichtet sind. Jetzt nimmt man anderen, frischen Zucker-Syrup, färbt ihn mit Erdbeermark rot, gießt ihn über die Erdbeeren, schließt die Flaschen oder Büchsen sorgfältig und kocht sie im Bain-marie nur einmal eben auf. Dann nimmt man das Wasser aus dem Kessel und läßt die Erdbeeren, ohne sie zu berühren, lange auskühlen.

Der Saft, in dem die Erdbeeren zuerst durchziehen mußten, wird durch einen Filter gegossen, in Flaschen gefüllt und zur Bereitung des Erdbeer-Gelee verwendet. Man gießt ihn zu diesem Zweck in eine verzinnte Kasserolle, in der man vorher schon 2 Kilo Zucker steif kochen ließ; dann fügt man je 1 Liter Erdbeersaft, 2 Liter Apfelsaft dazu und läßt das ganze tüchtig ausschäumen. Nun färbt man die Flüssigkeit mit Erdbeerfarbe schön dunkelrot, kocht das Gelee zu 32 Grad ein und macht die Probe, ob es konsistent genug ist, indem man einen Tropfen davon auf ein Blatt weißes Papier tropft. Bleibt der Tropfen beim Auskühlen fest, dann ist das Gelee fertig und kann in Töpfe gefüllt werden. Selbstverständlich macht man den Erdbeersaft im Frühling und hebt ihn bis zum Herbst auf, um daraus mit Hülfe von frischem Apfelsaft dies äußerst erfrischende Gelee zu gewinnen. — Frische Erdbeeren verwendet man dagegen in höchst origineller Weise zu der kunstvollen Crême Saint Georges, einer süßen Nachspeise, die der Kochkünstler Henri Pellaprat recht verlockend in „La cuisine pratique“ beschreibt.

Man beginnt damit, einen feinen Biskuitteig zu backen, den man folgendermaßen zubereitet. Um die Speise für 8 Personen zu bereiten, thut man 50 Gramm Mehl, 15 Gramm Vanillenzucker, etwas Salz, 3 Eigelb, 1 Gläschen Milch mit Madeirageschmack und ein nußgroßes Stückchen geschmolzene Butter in eine Terrine, quirlt das ganze sehr lange und gießt es zuletzt durch das Haarsieb. Dann läßt man eine flache kleine Pfanne recht heiß werden, streicht sie mit Butter aus, thut einen reichlichen Eßlöffel der Masse hinein, und läßt dieses Biskuit unter einmaligem Umdrehen goldgelb backen. Es muß ungefähr ½ Centimeter dick werden. Wenn die kleinen Biskuits (es werden nicht mehr als 3 oder 4 aus der Masse) erkaltet sind, schneidet man sie in Blattform, in Sterne oder Kreuze und stellt sie bei Seite.

Inzwischen hat man ein Kirschgelee fertig gemacht; zu diesem Zweck thut man 150 Gramm Kochzucker, mit einem Gläschen Wasser befeuchtet, in eine verzinnte Pfanne, und läßt es unter fleißigem Schäumen kochen, bis es 25 Grad Dichtigkeit erreicht. Inzwischen hat man die weiße Gelatine wässern und aufkochen lassen, sie mit einem Weißei abgeklärt und durch Leinwand filtriert. In dieselbe Schüssel, in welcher man die weiße Gelatine bereitet hat, kommt der Zucker; dann fügt man einen Deziliter guten „Kirsch" hinzu und läßt das Gelee abkühlen.

Nun bereitet man eine feine Erdbeercrême von 250 Gramm Erdbeeren, die man erst durch ein Haarsieb drückt und dann mit 180 Gr. Puderzucker schäumig rührt; vier Blatt Gelatine, die 5 Minuten gewässert haben und dann im Bain-marie mit einem halben Gläschen Wasser flüssig gemacht sind, rührt man langsam zu der schäumigen Masse. Dazu thut man 3 Deziliter Schlag-Rahm, der ganz steif sein muß. Diese Crême stellt man jetzt aufs Eis, nimmt eine glatte, ziemlich hohe Form (eine sogenannte Bavaroise-Form), die man zuvörderst in zerkleinertes Eis stellt. Sodann gießt man in diese Form so viel Kirschgelee, daß sie zwei Centimeter hoch gefüllt ist und daß an den Rändern auch etwas davon hängen bleibt. Nachdem das Gelee etwas erstarrt und gefroren ist, thut man die Biskuitstückchen sorgsam darauf, so daß die Form ganz davon ausgelegt ist. — Zuletzt füllt man die Erdbeercrême in die Form und läßt die Speise so scharf als möglich frieren.

Beim Anrichten auf einer flachen Kristallschüssel umgibt man die Crême Saint-Georges mit einem dichten Kranz fein gehackten Erdbeergelees. Das Ganze muß durchsichtig wirken, so daß man die Biskuitstückchen durch das rote Gelee schimmern sieht.

Woran man die gute Seife erkennt.

Es ist ein großer Irrtum, die Qualität und den Preis eines Seifenstückes nach dem Gewicht oder der Größe zu bemessen, denn es kommt nur auf den Fettgehalt an, um zu erkennen, ob eine Seife billig oder teuer ist. Eine Seife darf keine scharfen Chemikalien enthalten, die nach und nach die Wäsche zerstören; sie darf aber auch keine sogenannten Füllungen enthalten, die lediglich den Käufer in Betreff des Gewichtes und des Umfanges täuschen sollen. Die Seife muß wasserweichmachende Kraft besitzen und in jedem Wasser leicht zum Schäumen gebracht werden können. Solcher Schaum ersetzt zum großen Teil die anstrengende Reibearbeit. Heißes und kochendes Wasser wird überflüssig, weil nur da nötig, wo durch zu starkes Reiben die Seife zu sehr in die Gewebe eingedrungen ist, oder wo schwer lösliche Substanzen in der Seife enthalten sind. Die Sunlight-Seife ist eine absolut reine Seife, die das Gewebe nicht angreift, die jedes Wasser weich macht und keiner Zutaten, wie Soda, Pulver oder anderer Seife bedarf. Die Sunlight-Seife macht die Wäsche schön weiß, sie nimmt ohne Reiben den Schmutz weg und verteilt denselben im Schaume, der dann nur noch sorgfältig abgespült zu werden braucht. Octogon und Doppelstück sind die handlichsten Formen der Welt und sie sind die Lieblinge jeder klugen Hausfrau. C.

Moos als Volksnahrungsmittel.

Moos als Volksnahrungsmittel empfiehlt Dr. Hansteen, der erste Dozent an der landwirtschaftlichen Schule in Aas (Norwegen). Bei einer Vorlesung, die er in Christiania hielt, führte er aus, Moos sei seiner Ueberzeugung nach dazu bestimmt, ein Massennahrungsmittel zu werden, da es sehr billig sei und großen Nährwert besitze. Das grün-weiße Moos, das fast überall vorkommt, wird getrocknet und sorgfältig zu sehr feinem Mehl vermahlen, das nach Mischung mit gewöhnlichem Mehl zu ausgezeichnetem Brot verbackt werden kann. Noch besser aber ist Moos als Gemüse zu verwenden. Zu diesem Zwecke wird das weiße Moos gereinigt, einem gewissen chemischen Prozeß unterzogen, gepreßt und gekocht. Das so zustande gekommene Gericht wird dem verwöhntesten Gaumen schmecken und übertrifft an Nährwert viele der heute beliebten Gemüse.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Geschmorte Ente mit Zuspeise von Aepfeln und Maronen. Bereitungszeit 1½—2 Stunden. — Für 8 Personen. — Zuthaten: zwei junge Enten, 200 Gramm Butter, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 1 Glas Wein, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Gewürz, Salz. — 2 junge, gut vorgerichtete Enten werden in 200 Gr. Butter auf Brust und Rücken braun gebraten, mit 1 Glas Wein, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, ½ Liter Wasser unter öfterem Begießen weich geschmort. Die Brühe wird durch ein Sieb gestrichen, entfettet, mit Mehl seimig gerührt und nach Belieben mit Citronensaft und einer Prise Zucker noch schmackhafter gemacht. — Zuspeise von Aepfeln und Maronen. Bereitungszeit 40 Minuten. Zuthaten: 1 Kilo Aepfel, 140 Gramm Butter, 1 Citrone, 200 Gramm Zucker, 1 Kilo Maronen, Zimmt, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt. — 1 Kilo weinsäuerliche Aepfel werden geschält, gevierteilt, die Kernhäuser entfernt, mit 80 Gramm zerlassener Butter, Saft und Schale einer Citrone, 150 Gr. Zucker, einer Prise Zimmt und ein wenig Wasser, nach Belieben auch mit einigen Löffeln Apfelwein, weich gedünstet. 1 Kilo Maronen, die zuvor geschält und durch Abbrühen von der gelben Haut befreit sind, werden in einer Tasse Bouillon, aus 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt bereitet, 60 Gramm Butter und 50 Gramm klarem Zucker unter öfterem Schwenken weich geschmort, dann unter die heißen Aepfel gemischt und zusammen pyramidenförmig auf einer Schüssel angerichtet.

*

Ulanen-Kappen. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen. Zuthaten: 15 große Kartoffeln, 300 Gramm durchwachsenes Schweinefleisch, 1 Ei, 20 Gramm Semmel, 1 Theelöffel gehackte grüne Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 6 Gramm Salz, 50 Gramm Butter, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst. — Zuthaten zur Sauce: 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, aufgelöst in ⅛ Liter Wasser, ¼ Liter Rahm, Salz. — Von jeder der recht großen, schön rund geschälten Kartoffeln schneidet man einen Deckel ab, und höhlt die Kartoffeln gut aus. Von dem dreimal durch die Fleischhackmaschine genommenen Fleisch, der in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmel, dem Eigelb, Petersilie, Pfeffer und Salz wird eine Farce gemacht, die Kartoffeln damit gefüllt, der vorher abgeschnittene Deckel mit Eiweiß bestrichen darauf gedrückt und die so vorgerichteten Kartoffeln dicht nebeneinander in eine

mit Butter ausgestrichene Kasserole gesetzt, mit 50 Gramm flüssiger Butter und 3 Eßlöffel Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt übergossen, 1/2 Stunde in heißer Ofenröhre gebacken. Mit folgender Sauce zu Tisch gegeben: 30 Gr. Mehl werden mit 30 Gr. Butter gelb geröstet, unter Rühren die Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt und der Rahm hinzugegossen, Salz daran gegeben, 2 Minuten gut durchgekocht und über die angerichteten Kartoffeln gegossen.

*

Jägerschnitten. Dieselben sind eine besonders im Frühjahr beliebte hübsche Beigabe zu Kartoffelgemüse, Reis oder Maccaroni. Von einem schönen Stück Kalbfleisch schneidet man handgroße und fingerdicke Scheiben. Dieselben werden nur leicht geklopft und leicht mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf macht man vier bis fünf schräge, nicht allzu tiefe Einschnitte hinein und füllt in dieselbe eine Mischung von gehackten Schalotten, Petersilie und Sauerampfer. Nun werden die Schnitten in einer Pfanne mit frischer Butter recht rasch (gleich den Beefsteaks) auf beiden Seiten gebraten. Beim Anrichten legt man die Schnitten so, daß die Einschnitte nach oben kommen. Man bestreut sie dicht mit feingeschnittenem Schnittlauch und Kapern, beträufelt sie mit Citronensaft und gießt gute Bratensauce darüber.

*

Königsberger Klops. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4—5 Personen. — Zuthaten: 250 Gramm derbes Kalbfleisch, 250 Gr. derbes Rindfleisch, 250 Gramm derbes Schweinefleisch, 1 alte Semmel, eine kleine Zwiebel, Pfeffer und Salz, zwei ganze Eier, 125 Gr. Butter, 60 Gramm Weizenmehl, für 10 Cts. Kapern, einige Sardellen, 20 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt. — Man nehme das feingemahlene Fleisch, vermische es tüchtig mit der in kaltem Wasser geweichten, ausgedrückten Semmel, den 2 ganzen Eiern, der feingeschabten Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz und forme kleine runde Brötchen, die man in bereitstehendem Bratschmalz goldgelb brät. Nun lasse man die Butter mit dem Mehl in einer Kasserolle goldgelb werden, gieße einen knappen Liter kaltes Wasser unter stetem Rühren daran, damit die Sauce seimig wird, und gebe die Kapern und die feingehackten Sardellen, sowie 20 Gramm aufgelöstes Liebigs Fleisch-Extrakt und das nötige Salz dazu. Wenn dies alles gut gekocht hat, thue man die goldbraunen Fleischbrötchen hinein und lasse sie an einer linden Stelle des Feuers noch 30 Minuten in der Sauce dünsten.

*

Nierenschnitten. Man nimmt die gebratene Niere nebst Nierenfett vom Kalbsnierenbraten und wiegt sie fein, gibt ein Ei, Salz, Pfeffer,

ein wenig Muskatnuß und ein wenig Rahm dazu und mengt alles gut durch. Nun schneidet man Semmel in dünne Schnitten, dreht sie in verrührtem Ei, streicht die Masse auf eine Seite und bäckt die Schnitten in heißem Schmalz. Salat paßt ganz gut dazu.

*

Gebackener Ring von gekochtem Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch als Gemüsebeilage. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 4 Personen. — Zuthaten: 500 Gr. gekochter Schinken, Cornedbeef oder Suppenfleisch, 5 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Gramm Liebigs Fleischextrakt in 1 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Milch, Salz, nach Geschmack Muskatnuß, Butter, geriebene Semmel. — Das Fleisch wird fein gehackt, von den Eiern, Milch, Mehl und dem aufgelösten Liebigs Fleischextrakt ein Teig gemacht, das Fleisch darunter gerührt, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, das Ganze in eine sehr gut mit Butter ausgestrichene und geriebener Semmel ausgestreute Ringform gefüllt und in einem mäßig warmen Ofen gebacken. Nun stürzt man den Ring auf eine entsprechend große Gemüseschüssel und füllt das Gemüse hinein. Dies Fleischgericht eignet sich besonders gut zu jungen Erbsen, gelbe Rüben, Spargel, Blumenkohl oder Leipziger Allerlei.

*

Erdäpfel mit Rindfleisch. 1 Kilo Rindfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel und geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne geschmort; von Zeit zu Zeit wendet man das Fleisch um und löscht schließlich mit Fleischbrühe ab. Inzwischen hat man geschälte Erdäpfel ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit Petersilie, Sellerie und Salz gedämpft. Dann wird in einen Tiegel eine Schicht Erdäpfel und darauf eine Schicht Fleisch gelegt, und so fortgefahren, bis der Tiegel voll ist; die oberste Schicht bilden Erdäpfelscheiben, zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darauf und läßt es zwei Stunden lang in der Ofenröhre backen.

*

Fleisch-Sulz. Man löst in einer Schüssel ein inneres Röhrchen von Maggis Bouillon-Kapseln (Sorte Kraftbrühe) in ca. ¼ Liter heißem Wasser auf und fügt ein Güßchen Essig, sowie 3 Blatt in kaltem Wasser gewaschene Gelatine bei. Sobald letztere sich in der Kraftbrühe aufgelöst hat, kann die Gallerte kalt gestellt werden. Jede Läuterung ist überflüssig. Diese Fleischsulz ist sehr rein im Geschmack und kommt per ¼ Liter nur wenig über 10 Cts. zu stehen.

*

Petites Truites frites et marinées. Wähle eine Anzahl frischer kleiner Seeforellen gleicher Größe; befreie sie vom Eingeweide

und den Schuppen, wasche sie sauber und trockne sie mit einem Tuche gut ab. Bestreue sie mit Salz, rolle sie in Mehl und backe sie in Olivenöl. Wenn sie gar und von schöner Farbe sind, rangiere sie in eine vertiefte Schüssel. Dann erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne, gib dazu Wasser und guten Weinessig im Verhältnis von 1 Teil Essig zu 3 Teilen Wasser, sowie das nötige Salz, etwas Paprika, ein Lorbeerblatt, Thymian, ein Petersilienbouquet und eine in dünne Ringe geschnittene Zwiebel. Koche diese Marinade langsam während einer halben Stunde und lasse sie dann halb erkalten. Hierauf entferne das Petersilienbouquet, Lorbeerblatt und Thymian, füge ein Güßchen „Maggis Würze" hinzu und gieße es über die Fische. Lasse dieselben zugedeckt während 6—8 Stunden marinieren, dann richte mit einigen Löffeln von ihrer Marinade auf eine Platte an. Umgebe sie mit einem Ring von Citronenscheiben.

*

Hecht im Mantel. Ein guter 1—2pfündiger Hecht wird gesäubert, ausgenommen, die Mittelgräte vorsichtig entfernt und der Fisch dem Rückgrat entlang in zwei Hälften geschnitten. Dann bestreicht man die inneren Flächen mit einer Farce, die aus der Hechtleber, Eidotter, feinen Kräutern, wie Petersilie, Pimpernell, Majoran, Estragon, Citronenmelisse, feingewiegten Champignons und gehackten Kapern gemischt ist; etwas süßer Rahm oder zerlassene Butter wird hinzugethan und alles tüchtig durchgerührt. Nachdem die inneren Seiten des Fisches mit diesem Gemisch, dem natürlich Salz und Pfeffer nicht fehlen darf, bestrichen sind, klappt man sie aufeinander und näht den Fisch in guter Form zusammen. Ein dickflüssiger Ausbacketeig aus Ei, Mehl, Milch oder Rahm, Salz und etwas Paprika ist dann zurecht zu rühren, in den der Fisch eingetaucht wird; man bestreut ihn dick mit Parmesankäse und Butterflocken, hüllt ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät ihn so in der Pfanne auf beiden Seiten hellgelb. Zu Salat oder jungem Gemüse serviert, auch als selbständiges Gericht mit holländischer Sauce gereicht, ist er ausgezeichnet.

*

Rübkohl mit Sauce. Der Rübkohl wird geschält, in Salzwasser fast weich gekocht, angerichtet, mit kaltem Wasser begossen und in 1 Ctm. dicke, 3 Ctm. lange Streifchen geschnitten (indem man alles Holzige entfernt). Von Butter, Mehl und nach Belieben einer Prise Zucker wird ein Teiglein bereitet, dieses mit Brühwasser oder Bouillon zur richtigen Saucendicke aufgekocht, feingeschnittene Zwiebeln und die Streifchen zugefügt und langsam fertig gekocht. Ein Löffel Weißwein

und ein Güßchen Maggis Würze beim Anrichten beigegeben, machen das Gemüse besonders schmackhaft.

*

Apfeltorte. Acht Aepfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und mit 75 Gramm Zucker und einem Theelöffel Zimt vermischt. Hierauf werden 250 Gramm Butter schaumig gerührt. Nun gibt man acht Eier, 125 Gramm gestoßener Mandeln, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, drei abgeschälte, in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmeln dazu, mischt die geschnittenen Aepfel unter die Masse, füllt sie in die mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und bäckt sie in 30—40 Minuten in mittelwarmem Ofen.

*

Haselnußleckerli. 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 Gramm Zucker, 65 Gramm gestoßene Haselnüsse dazu genommen, mit ganz wenig Mehl zu einem Teig gewirkt, mit den Leckerlimodeln gemodelt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

*

Butternocken. Zu 140 Gramm schaumig gerührter Butter werden 5 Eier nach und nach eingerührt, und 120 Gramm Mehl, Muskatnuß und Salz dazu gethan: die Masse wird auf einer Platte auseinandergestrichen und an einen kühlen Ort gestellt. Vor dem Gebrauch wird kräftige Fleischbrühe kochend gemacht, von der Masse werden mit einem blechernen Löffel kleine Nocken abgestoßen, in die Fleischbrühe gelegt und läßt etwa 10 Minuten ziehen; hierauf werden dieselben herausgenommen, in eine mit heller, kräftiger Fleischbrühe gefüllte Suppenschüssel gelegt und alsdann noch geröstetes Brot beigegeben.

*

Mandelpudding, kalt. 20 Gramm bittere und 70 Gramm süße, abgezogene Mandeln werden mit 3/8 Liter Rahm und 180 Gramm Zucker gestoßen und durch ein Tuch gepreßt. Dieser Saft wird mit vier Eigelb bis zum Kochen gerührt, mit zehn Blatt Gelatine vermischt und, sobald er halb erkaltet ist, wieder gerührt und mit 1/2 Liter gut geschlagenem Rahm vermischt. Diese Masse wird lagenweise mit in Marasquino getauchten Löffelbiskuits in die Form eingelegt und bis zum Gebrauch auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, stürzt hierauf die Platte und gibt sie mit einer kalten Fruchtsauce zu Tisch.

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