

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 30 (1908)
Heft: 1

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: 21.05.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

30. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.

Bei Franto-Zustellung per Post:
Halbjährlich Fr. 3.—
Vierteljährlich „ 1.50
Ausland zuzüglich Porto.

Gratis-Beilagen:

„Koch- und Haushaltungsschule“
(erscheint am 1. Sonntag jeden Monats).

„Für die kleine Welt“
(erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger.
Wienerbergstraße Nr. 60a
Post Langgah
Telephon 376.

**Insertionspreis:**

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

Anzeige:

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, 5. Januar.

Weltmorgen.

Es schien mir ins Flug' der dämmernde Tag,
Die Brandung dröhnte wie Trommelschlag.
Auf sprang ich, öffnete mein Fenster weit;
Das Meer erschah ich weit und breit,
Auf dem das bleiche Frühlicht lag.

Der Wald noch still, die Welt noch tot!
Da plötzlich steigt es flammenrot;
Wie der Werdegeist, der des Schlummers pflegt,
Wie das Auge des Herrn am Schöpfungstag,
So stieg die Sonne ins Morgenrot.

Und plötzlich fuhr ein Wind daher,
Und plötzlich schauert das schimmernde Meer;
Und plötzlich schmettert der Vogel Sang
Und schallt den wogenden Wald entlang
Und schwellt mir das hämmernde Herz so sehr.

Ich horcht' und schaut' auf Klang und Strahl,
Als sah' ich die Welt zum erstenmal;
Als wär' sie geschaffen zu dieser Stund',
Als dehnte sich eben das werdende Kind,
Sich anzufüllen mit Lust und Qual.

Ich fühle dich, erhabener Geist,
Der in sich atmet was Leben heißt,
Der dies All' erträumt, seines Seins Gedicht,
Und seines Traumes Schale bricht
Und sich hinein ins Leben reiht.

So glüht auch hier in der engen Brust
Des Lebens Drang, des Schaffens Lust!
So gabst du mir, der Kreatur,
Des Willens Gewalt, der auf deiner Spur
Dies Sein umflammert unbewußt.

So fühl' ich, wie sich's hier innen drängt,
Atom fest an Atom sich hängt,
Erdwurzel tiefe Wunderkraft
Die Teile, die Teilchen zusammenrafft,
Die Jagenden auch ins Leben zwingt.

Und so geschmiedet, ein festes Haus,
Erschwingt sich das Leben hinaus und hinaus,
Und über dem Jammer der ringenden Fein
Erfliegt es das hohe, das göttliche Sein
Und findet die Zinnen der Ewigen aus.

Und getröstet, gestärkt durch den ahnenden Blick
Fromm kehrt es zur Mutter, zur Erde zurück.
Steigende Sonne, so grüß' ich dich!
Singender Wald, so durchflingst du mich!
O Leben, du hohes, du heiliges Glück!

Adolf Wilbrandt.

Inhalt: Gedicht: Weltmorgen. — 1908! —
Winterkuren und Winterkurorte. — Ist sie tauglich? —
Sprechsaal. — Feuilleton: Die Schreibmaschinistin. —
Abgerissene Gedanken.

Beilage: Gedicht: Sei lieblich. — Eine neue
Version. — Der Ursprung des Kaffeegenusses. — Brief-
kasten der Redaktion. — Gedicht: Mutterliebe —
Mutterforge. — Abgerissene Gedanken.

1908!

Der erste sichere Schritt ins neue Jahr ist
getan. Der laute Festjubiläum, mit dem es em-
pfangen wurde, ist verraucht und über dem
mit wehender Mähne stramm einhererschreitenden
Gespann der jungen Tage flattert begeistert das
farbenreiche Banner der hehren Königin Arbeit,
welcher alle Kreatur bewußt oder unbewußt
huldigt.

Sie ist es auch, deren ausgestreckte Hand
nach den Zielen weist, die wir für das neu
angetretene Jahr uns gesteckt haben. Sie ist
die Energiequelle, die Leib und Seele immer
wieder an Kräfte neu zuführt, was wir in
ihrem Dienst fortgesetzt verausgaben. Ebenso
haben wir der Arbeit allein des Lebens Schönstes,
seinen eigentlichen Wert: die Genußfähigkeit und
Genußfreudigkeit zu verdanken.

Das Köstlichste aber ist, daß sie selber uns
zum unentbehrlichen Lebensbedürfnis, zum Hoch-
genuß wird.

Wo dies der Fall ist, da schwindet die Zeit
im Flug, die Tage scheinen Stunden und die
Monden einteilen, als wären es bloß Wochen.
Kein Wunder, daß so die Jahre in ihrer raschen
Flucht sich zum Kranze reihen, ehe man sich
dessen verschah.

Genau so ist es der Schweizer Frauen-
Zeitung gegangen, die es kaum selber glauben
kann, daß sie mit dem nun laufenden Jahre 1908
in den dreißigsten Jahrgang ihres Bestehens
eintritt.

„Innert diesen langen Jahren ist eine riesige
Arbeit geleistet worden,“ wird uns anerkennend
gesagt. Uns dünkt aber weder die Jahre
lang, noch empfanden wir die darin geleistete
Arbeit als eine Last, die den Wunsch rege
machen müßte, sie zeitweilig abzulegen. Denn
sie war auch uns zur Energiequelle geworden,
welche Leib und Seele immer an Kräfte wieder
reichlich zuführte, was wir in ihrem Dienst un-
entwegt und ohne Unterbruch verausgaben.
Auch wir haben der Arbeit allein des
Lebens Schönstes, seinen eigentlichen

Wert: die Genußfähigkeit und Genuß-
freudigkeit zu verdanken, denn sie
selber ist uns zum unentbehrlichen
Lebensbedürfnis, zum Hochgenuß ge-
worden.

Wie viel reiche Anregung aus dem tatsächlichen
Leben heraus ist uns durch den Verkehr mit
unserer verehrlichen, lieben Leserschaft zugeflossen!
Wie viel lebendiges Denken und Streben nach
den gleichen Zielen lernten wir kennen! Wie
viel schönes, erhebendes Vertrauen wurde uns
entgegengebracht, und wie viel edle Seelen,
tapfere Herzen und gereifte Lebenskünstler und
-Künstlerinnen haben in diesem Zeitraum sich
uns geöffnet! Wie viel Edelsinn, Hoch-
herzigkeit und tatkräftiger Opferwille bediente
sich unseres Organes, um als Unbekannt und
Ungekannt das Wort zu betätigen: Edel sei
der Mensch, hilfreich und gut!

Ihnen allen drücken wir heute warm die
Hand.

Ein ganz besonderes Kränzlein möchten wir
heute denjenigen verehrlichen Leserinnen und
Lesern winden, die seit dem ersten Erscheinen
unseres Blattes bis zur Stunde, in erhebender
Gefinnungsübereinstimmung den tragfähigen

Stamm der Schweizer Frauenzeitung bilden und die es nicht unterlassen, aus eigenem Antrieb den Interessentenkreis zu erweitern. Ihnen und den getreuen Mitarbeitern sei beim Eintritt in den dreißigsten Jahrgang herzlich Dank gesagt, verbunden mit dem Wunsch, daß auch ein weiteres Dezenium uns in gemeinsamem, treuem Zusammenwirken vereinigt sehen möge.

Die Zeit mit ihrer Entwicklung der Dinge macht uns geduldig und genügsam. Was wir vor dreißig Jahren angestrebt, bestritten und als Postulat aufgestellt hatten, das sehen wir heute teilweise ins Leben gerufen und seine Lebensfähigkeit beweisend, durch gesunde Entwicklung kraftvoll geheißen. Viel anderes aber ist bis zur Stunde noch ein Lustschloß geblieben, weil auch die Gegenwart ihm noch keine Bodenexistenz gewährt. Das macht bescheiden, aber zugleich beharrlich, in Geduld unentwegt das einmal als gut und notwendig Anerkannte hochzuhalten und konsequent zu befürworten.

Wir würden uns freuen und besonders beehrt fühlen, wenn auch die neu hinzugekommenen und hinzukommenden Leser und Leserinnen die Zugewandtheit zu unseren gemeinsamen Bestrebungen dadurch dokumentieren wollten, daß sie zum Beginn unseres dreißigsten Jahrganges uns reichlich neue Leser und Freunde zuführen würden.

Unseres lebendigen Dankes für diese Art von Mitarbeit dürfen sie versichert sein.

Wir werden uns bestreben, auch in dieser neuen Ära all unsere Kraft einzusetzen, um der uns zugebachten Empfehlung Ehre zu machen.

Mit besten Neujahrsgrißen und einem kräftigen Glückauf! zeichnen

Hochachtend
Redaktion und Verlag
der Schweizer Frauen-Zeitung
Frau Elise Honegger.

Winterkuren und Winterkurorte.

Von Dr. med. F. M.

Die meisten Menschen, die für ihre Gesundheit etwas besonders tun wollen, die Bäder, Kurorte und Heilanstalten aufsuchen, wählen dazu die Zeit des Sommers. Zum Teil ist es die Rücksicht auf die langen Tage, die um diese Zeit den ausgiebigsten Genuß der schönen Natur und der frischen Luft gestatten; zum Teil ist es die Rücksicht auf die großen Schul- und Berufsfreien, die umfangreiche Kuren eher ermöglichen; zum Teil spielen aber auch Vorurteile und Unkenntnis eine Rolle.

Mehr und mehr ist man mit der Zeit dahin gekommen, den Wert der Winterkuren schätzen zu lernen.

Es ist noch gar nicht so lange her, daß Winterkuren eigentlich nur für schwere Lungenkranke in Betracht kamen, denen man die Wohltat eines warmen Winteraufenthaltes andeuten ließ, um sie vor Erkältungen zu schützen.

Zwei Dinge schufen darin Wandel: die schlechten Erfahrungen, die man mit dem warmen, verweichlichenden Klima in vielen Fällen machte und im Zusammenhang damit die Einsicht, daß Abhärtung und Anregung des Stoffwechsels günstiger auf Lungenkranke wirkt. Freilich nur in den frühen Stadien der Erkrankung.

Es kam dazu, daß man diesen frühen Stadien der Erkrankung mehr und mehr Aufmerksamkeit schenkte, sie besser erkennen lernte und so kam es, daß man den Hauptwert auf diejenigen Kurorte legen lernte, die keinen verweichlichenden, sondern einen anregenden, kräftigenden Einfluß ausüben konnten, und natürlich auch auf geeignete Winterkurorte, um den schädlichen Einfluß des feuchten Klimas der binnenländischen Ebenen auszuhalten. Es waren das die Höhenkurorte der Schweiz und die Bäder der deutschen Nordseeküste, die trotz der Kälte,

die im Winter dort herrscht, den größten Wert für Lungenkranke haben, weil sie den Körper kräftigen und abhärten. Sie können das, weil ihr Klima im Winter eine gewisse Gleichmäßigkeit zeigt und auch aus anderen Gründen ausgedehnten Genuß frischer Luft gestattet, das Hauptheilmittel für Lungenkranke.

Zimmerhin hat auch eine große Anzahl anderer südlicher Kurorte für frühe Stadien der Tuberkulose direkten Heilwert und zwar besonders durch die Trockenheit seiner Luft. Hierher gehören die Kurorte der Riviera, Südtirols, Südschpaniens, sowie diejenigen Ägyptens und Algiers. Ja, im weiteren Sinne kann man hierher die ganzen südlich gelegenen Hochländer, einschließlich Mexikos und Südafrikas rechnen.

Anderer Gegenden, die mit mildem Klima eine große Feuchtigkeit der Luft verbinden, wie die Kurorte der oberitalienischen Seen, Süditaliens, die Inseln des Mittelmeeres und Madeira eignen sich wegen ihrer beruhigenden Wirkung auf etwa vorhandene Katarrhe der Schleimhäute zur Weiterbehandlung der Tuberkulose.

Wichtiger als die Heilwirkung bei vorhandener Tuberkulose ist bei all diesen weiten Kurorten der günstige vorbeugende Einfluß auf die Schwindhust und eine Reihe anderer Erkrankungen.

So oft das gesagt ist — es ist immer noch nicht genügend gewürdigt.

Zahlreiche jüngere und ältere Personen, die erblich belastet sind oder an hartnäckigen Bronchialkatarrhen leiden, würden den Ausbruch schwerer Krankheitszustände vermeiden, oder heilen helfen können, wenn sie anstatt der beliebtesten behaglichen Sommerkuren die anregenden abhärtenden Winterkuren, sei es im Süden, sei es auch nur in den heimatischen Sanatorien mit Winterbetrieb, gebrauchen würden. Vor allem gilt dieser Rat auch für die große Zahl derjenigen, die nach schweren Erkrankungen, nach Influenza und dgl., Schwächezustände zurückbehalten haben. Die kühlen, feuchten Uebergangszeiten, der Frühling und der Herbst, bieten für alle derartigen Patienten — überhaupt auch für ältere Leute — Gefahren, die die betreffenden in weitem Maße vermeiden können, wenn sie im Frühjahr und Herbst in klimatisch günstigen Gegenden — aber möglichst nicht in einem verweichlichenden Klima zubringen.

Ganz besonders ist in dieser Hinsicht der Aufenthalt an der See im Herbst zu empfehlen, namentlich wenn ausgedehnte Waldungen die Unannehmlichkeit des zu heftigen Windes abzuschwächen und lange, ungeforderte Spaziergänge ermöglichen.

Gewiß: es fehlt dann vielfach an Komfort, an anregender Geselligkeit; die langen Winterabende sind schwer hinzubringen — aber der gesundheitliche Vorteil solcher abhärtenden Herbstkur ist dafür nicht hoch genug einzuschätzen.

Diese Winterkuren sind vor allem auch den Winterbrennmitteln, die sich eine Reise nach dem Süden nicht leisten können, zugänglich.

Gewiß sind zur Zeit Winterkuren in der Hauptsache eine Domäne der besser Situierten, aber notwendig ist das keineswegs.

Auch viele weniger Bemittelte könnten sich diesen Luxus leisten, wenn sie im Interesse ihrer Gesundheit die freilich sehr angenehmen Sommerfrischen unterlassen oder einschränken würden.

Ist sie tauglich?

Aus New-Orleans wird gemeldet: Den heimatlichen Amerikanerinnen droht ein fürchterliches Schicksal. Sie sollen künftig nicht mehr ohne Kontrolle in den Gehstund hineinkriechen, ein hochnotpeinliches Examen sollen sie vorher ablegen und beweisen, daß sie den Pflichten des Mutterberufes auch wirklich gewachsen sind. Und wer von ihnen das zu fordern wagt, das ist kein idealistischer Schwärmer, sondern ein Mann der amerikanischen Wissenschaft, ein offizieller Beamter gar, Dr. C. H. Frison vom Gesundheitsamt, der in einer seiner Vorlesungen diese Forderung energisch erhoben hat. 90 von 100 aller Verbrechen in der Welt verurteilen die Frauen, sagte Dr. Frison, und nur dadurch, daß sie so miserabel tödlich. Unter 100 Frauen weiß nicht eine ein Kind richtig zu ernähren, und 75 Prozent aller Kinder, die unter fünf Jahren sterben, fallen als Opfer von Seiden, die verhindert werden könnten. Und darum sollen sie künftig ins Mutterexamen steigen, die heimatlichen Töchter der neuen Welt.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 9694: Ist der Genuß der Milch von Kühen, welche die Maul- und Klauenseuche haben, nicht gesundheitsschädlich? Unsere Kinder genießen sehr viel Milch und Milchspeisen und ich bin deshalb sehr ängstlich wegen dieser Milch. Der Senne, von dem ich sie beziehe und der jetzt Stallbann hat, sagt, ich dürfe vollständig beruhigt sein. Der behandelnde Bezirksarzt und der inspisierende Sanitätsbeamte wissen, daß die Milch verkauft wird und daß keine eigene kinderreiche Familie ausgiebig vom Genuß dieses Nahrungsmittels Gebrauch mache. Wenn dies nicht tunlich und durchaus unschädlich wäre, so würde der Verbrauch gewiß verboten. Dieses Argument des Lieferanten kann mich aber nur teilweise beruhigen, denn die kranken Tiere bekommen doch Medikamente und diese gehen ja naturgemäß auch in die Milch über. Sollte dies auf den kindlichen Magen nicht schädliche Wirkung haben? Für gütige Belehrung wäre sehr dankbar.
Eine eifrige Leserin.

Frage 9695: Man hat uns neuerzeit gelehrt, daß die im Zimmer zu heizenden Öfen die Luft beständig reinigen. Aus diesem Grund habe ich ein Zimmer der Wohnung, das meinem kranken Sohn zum Aufenthalt dient, mit einem kleinen Kältefenster heizbar machen lassen. Der Effekt befriedigt mich aber gar nicht. Das Zimmer ist recht groß, hat aber nur an der Schmalseite ein Fenster. Ein Zugang ist über eine Zimmertreppe von unserem Wohngemach aus, der andere durch ein anstoßendes Zimmer, welches aber jetzt nicht zugänglich ist, da das Zimmer ausgemietet ist. Ich muß jetzt, seitdem der Ofen geheizt wird, viel mehr lüften als vorher und die Luft ist doch nie angenehm, so peinlich rein der Raum auch gehalten wird. Auch ist das Lüften mit rechten Unannehmlichkeiten verbunden, denn ich muß den im Bett oder auf der Chaiselongue liegenden Patienten mit einer Decke vor der Luft schützen und muß das Fenster und die ins Wohnzimmer mündende Tür öffnen, gleichzeitig auch ein Fenster in diesem letzteren Raum. Das bewirkt, daß die Wärme aus dem Wohnzimmer sofort vollständig ins obere Zimmer entweicht und das letztere hat nur so lange annehmbar gute Luft, als das Fenster offen steht. Mein Sohn ist aber so eigen, daß er dieses nicht will. Ein Oberfenster kann nicht geöffnet werden, da der Fensterflügel nicht geteilt ist. Wie kann ich mir in diesem Fall ohne große Kosten helfen? Für guten Rat dankt bestens.
Eine neue Leserin.

Frage 9696: Ist es nicht strafbar, die Ansicht von einem Bestimmung zu photographieren, Ansichtskarten davon herstellen zu lassen und solche, wenn die Eigentümerin des Objektes die ihr angetragenen Karten zu erwerben abgelehnt hat, an Händler zu verkaufen? Ich bin sehr begierig zu hören, wie eine solche Aneignung fremden Besitzums eventuell vor dem Gesetz bestehen würde. Zum voraus dankt für freundliche Meinungsäußerung.
Eine Leserin.

Frage 9697: Ich möchte gern ein unbefangenes Urteil über nachstehenden Fall hören: Mein Mann hat vor einigen Wochen seine Entlassung im Geschäft bekommen, teils weil seine Zeit ist und teils weil er schon verschiedene Differenzen hatte mit seiner Prinzipalität wegen ungefragtem Wegbleiben vom Geschäft. Ich habe gehofft, daß er sich sofort um eine andere Stelle umsehen werde, da wir kein Geld auf der Seite haben, um daraus zu leben. Er sagte aber, daß er eine Woche aussetzen müsse, weil er sich krank gefühlt habe, eine neue Stelle sei nachher bald gefunden. Damit doch etwas verdient würde, nahm ich einige Pläne an zum Waschen und zum Putzen; der Mann, der doch dabei war, konnte zu den Kindern sehen. Da ich in Erwartung des vierten Kindes bin und deshalb beschwerlich arbeite, fragte mich eine Dame, in deren Haus ich zum Waschen und Putzen kam, ob mein stellenloser Mann nicht für mich eintreten könne? In ihrem Elternhaus hätten sie einen Mann gehabt, der nicht nur regelmäßig die Hauswäsche gemacht, sondern auch das allmögliche Putzen der Wohn- und Hausräume aufs gründlichste und dezenteste besorgt habe. Dieser Hausbeforger, dem ein besonders guter Lohn bezahlt worden sei, habe tadellose Arbeiten geliefert. Sie sei bereit, ihm die Arbeiten abzugeben und ihn an anderen Orten dafür zu empfehlen. Ich könnte daheim zu den Kindern sehen und mich nach Bedarf schonen; mich zu beschäftigen wie bisanhin, sei sie nicht gewillt, die Verantwortung sei ihr zu groß. Ich sprach darüber mit meinem Mann. Er geberdete sich aber darüber wie unfähig; er sei ein Mann und lasse sich solche Zumutungen nicht stellen. Auf dieses hin machte ich ihm den Vorschlag, da, wo wir wohnten, eine kleine Wäscherei einzurichten, die er mit helfend leiten könnte, bis ich wieder in der Lage sei, selber einzutreten. Aber auch diese Zumutung wies er entrüstet von der Hand mit der Begründung, er wisse, was er sich selber schuldig sei und lasse sich nicht zu einem armeneligen Tagelöhnersknecht herunterdrücken. Ich frage mich, ob wirklich eine solche Schmach in diesem Antrag liegt und ob es in unseren Verhältnissen nicht ehrenhafter wäre zu arbeiten, als auf der saulen Haut zu liegen? Ist es nicht viel weniger ehrenhaft auf die Hüfte von Gemeinden und Privaten zu pochen? Ich habe mit

der sehr verständigen und lebenserfahrenen Dame gesprochen, die mir den Gedanken eingegeben hat und sie sagt, die heutige Menschheit fränke der Mehrzahl nach an falschen Ehrbegriffen. Keine redliche Arbeit schände, wenn sie aus Verpflichtungsgesühl mit Interesse und Ernst getan werde. Was halten Andere hiervon.

Frage 9698: Bei kaltem Wetter gefror mir das Wasser im Wasserkrug, so daß ich am Morgen ein Stück vom schönen Krug auf dem Waschtisch fand. Mit Stauffer-Kitt festsitzte ich das Stück sorgfältig ein und hatte einige Tage meine Freude an dem gestickten Krug, der kein Wasser durchließ und an dem man den Mangel nicht beobachtete. Allein nach ein paar Tagen wurde ich gewahr, daß der Krug zu rinnen begann und heute fließen ganze Bäche aus den Rissen. Ich werde umwählig einen gleichen oder ähnlichen Krug kaufen können und mit ihm muß ich auch die übrigen Waschtischgegenstände auf die Seite stellen. Wer hilft? und was hilft?

Frage 9699: Die Menschen in meiner Umgebung beklagen sich seit längerer Zeit über meinen übertriebenen Asten. Ich spüre absolut nichts davon. Doch ist es mir so unangenehm, daß ich mich oft kaum zu reden getraue. Mein Leben lang habe ich noch nie etwas von einem Magen gekippt, die Zähne sind nach der Aussage des Zahnarztes in Ordnung und an Pflege fehlt es ihnen auch nicht, somit kann ich mir nicht vorstellen, woher das Uebel kommen soll. Wenn ich gerade den Mund mit Öl oder Wasser mit Essig gespült habe, verschwindet der Geruch für eine Viertelstunde; aber alle Viertelstunden kann ich aus Verunsicherung keine Spülung vornehmen. Für eine Erklärung und einen guten Rat danke.

Frage 9700: Könnte eine sehr intelligente, junge Tochter mit ordentlicher Vorbildung (4 Jahre Klassenunterricht) in einem Vierteljahr die französische Sprache gut erlernen? Es steht ihr tatsächlich nicht mehr Zeit zur Verfügung, sie glaubt aber das Ziel zu erreichen, wenn sie mit aller Energie nur für dieses Fach arbeite. Mir wurde eine öffentliche Schule, vor allem die zweite Fremdenklasse in Lausanne sehr empfohlen. Von Erfahrungen in dieser Sache nehme ich dankend einen guten Rat entgegen.

Antworten.

Auf Frage 9681: Sowie man den Krampf spürt, steht man rasch auf, ohne erst Wicht zu machen und stellt sich fest auf beide Beine, wobei man sich an der Bettkante etwas festhält, um nicht zu fallen. Durch die veränderte Lage vergeht der Krampf bei einem jungen Leser sofort.

Auf Frage 9685: Ihre Frage gibt mir Anlaß zu einer Gegenfrage, die ich schon seit längerer Zeit zu stellen beabsichtige. Meine Mutter selig kochte eine Salbe und hinterließ mir das Rezept dazu, die für solche Geschwüre ausgezeichnet ist und so viel mir bekannt, noch alle damit Befallenen geheilt hat, die Gebild in Anwendung derselben hatten. Die Salbe heißt langsam, aber sicher, indem sie die schlechten Säfte aus dem Blute zieht. Auch ist sie sehr schmerzstillend. — Nun war meine Mutter selig im Falle, diese Salbe unentgeltlich abgeben zu können, was meine große Rinderhilfe und mein kleiner Geldbeutel nicht recht vertragen. Ich wäre daher sehr dankbar, wenn mir eine geehrte Leserin angeben könnte, ob und wie im Kanton Bern von einem Laien das Recht erworben werden könnte, eine Salbe zu kochen und zu verkaufen. Kann dies geschehen, so werde die Salbe in diesem geschätzten Blatte beständig bekannt machen und bin ich überzeugt, daß hunderte davon beständig einen Vorrat halten würden.

Auf Frage 9685: Ich möchte nachträglich noch eine Kneippkur empfehlen. Ich selbst habe etwa 12—14 Jahre lang wegen Krampfadern ein Bein immer fest eingebunden halten müssen, bis mir die Geschichte fast unentraglich wurde und ich mich vor zwei Jahren ebenfalls mit einer Frage an die Frauenzeitung wandte. Auf diese wurde mir eine Kur in Affoltern am Albis angetragen. Ich befolgte den Rat, gieng drei Wochen dorthin und seit dieser Zeit brauche ich keine Binden mehr.

Auf Frage 9688: Möchte Ihnen die ächten Pariserstiefchen für die Kinder empfehlen; dieselben sind mit ganz flachen, breiten, dicken Sohlen versehen, haben statt des Absatzes einen Keil zwischen Leder und Sohle eingetrieben. Die Kinder gehen sehr leicht in diesen Stiefchen, die aus sehr gutem, weichem Leder fabriziert sind, zwar scheinbar nicht sehr elegant aussehen, sich aber tadellos austragen. Erhältlich von No. 25 an, Preis etwas höher wie das andere Schuhwerk, machen sich aber reichlich bezahlt.

Auf Frage 9688: Ich machte dieselbe Erfahrung auch und kaufe mir jetzt fertige Schuhe, in denen sich der Fuß wohl fühlt. Auch achte ich auf niedere, gerade Absätze. Ich meine, jeder einzelne könnte viel Gutes aus dem Gebiete einer passenden Fußbekleidung leisten, wenn er mit aller Entschiedenheit Schuhe, die den Fuß verkrüppeln, zurückweist. Der Kampf gegen unrationale Schuhe ist beinahe dem Kampf gegen das Korsett gleichzusetzen. Raten Sie Ihrer Schwester, ihren Kindern immer vernünftige Schuhe zu kaufen, dann werden die Füße der Kleinen schön bleiben.

Auf Frage 9688: Es ist eine betrübende Erscheinung, daß das Handwerk durch die neuen Fabriken und deren billige Preise zu Boden gedrückt worden ist. Selten findet man noch einen guten, soliden Schuhmacher der alten Schule, und namentlich für junge Kinder werden Sie Mühe haben, Schuhe passend nach

Bunsch anfertigen zu lassen; dabei ändert der Kinderfuß rasch, so daß die Schuhe doch bald nicht mehr passen würden. Die Hauptsache bleibt, daß die Schuhe nicht zu klein sind und der Fuß gut Platz darin hat.

Auf Frage 9688: Wenn Sie keine einballigen Schuhchen zu kaufen bekommen, so lassen Sie sich solche vom Schuhmacher anfertigen. Die Schuhsohle muß der Breite der Fußsohle vollkommen entsprechen, mit breitem, niederm Absatz. Am meisten ist vor den Stiefelsohlen mit hohem Schaft zu warnen, welche so viele unerfahrene Mütter des zierlichen Aussehens wegen bevorzugen. Kinder mit gutem Knochenbau brauchen keine Stütze für den Knöchel und beim Halbschuh oder Sandalen-Schuh kann der Fuß auch gehörig ausdünsten. Kinder mit zu weichem, nachgiebigem Knochenmaterial, sollen, so lange der krankhafte Zustand nicht gehoben ist, so wenig als möglich stehen oder gehen. Die Glieder solcher Kinder müssen so viel als immer möglich dem Licht und der Luft ausgesetzt bleiben. Das Liegen im sonnedurchwärmten Sand ist ein treffliches Hilfsmittel. Sind die Knochen dann erstarrt, so sind Schuhe mit einer Einlage gegen Plattendie, die der tüchtige Fachmann anbringt, sehr zweckmäßig und zwar als Vorbeugung.

Auf Frage 9689: Es ist ganz richtig, daß die Grünemüse und Hülsenfrüchte, die nicht vorher abgekaut wurden, Personen mit schwacher Verdauung durchaus nicht zuzugewiesen werden. Jedemfalls dürfen sie nur in ganz kleinen Quantitäten genossen werden. Zuerst blanchiert und dann erst gekaut, verlieren sie die blähenden, gasbildenden Eigenschaften. Als feingeschnittene, mit Zitronensaft angemachte Salate werden sie sehr gut vertragen. Daß das Sauerkraut dem Magen keine Schwierigkeiten der Verdauung entgegenstellt, liegt an der Milchsäure, die sich darin gebildet hat. Bohnen und Erbsen, die sonst große Anforderungen an die Verdauung stellen, werden leicht verdaulich, wenn man sie in Wasser einweicht, dem etwas doppeltsoßensaures Natron beigegeben wurde. In diesem Wasser werden sie belassen, bis der Keim ersichtlich anschwellt. In diesem Zustand mit etwas Zucker gekocht, wird auch ein delikater Magen die Hülsenfrüchte ohne Beschwerde verarbeiten können.

Auf Frage 9689: Die eigene Erfahrung ist der beste Lehrmeister und viel besser als alle Gesundheitslehren einer neuen Methode. Machen Sie die Erfahrung, daß Gemüse nach der neuen Art gekocht, Ihnen schlecht bekommt, so kehren Sie einfach zur alten Weise zurück. In meinem Haushalt wird nach der alten Methode gekocht und wir befinden uns gut dabei.

Auf Frage 9690: Taubheit vererbt sich nicht. Bei der Führung eines Haushalts wird jedoch ein Fehler aber immer recht fähig und manchmal peinlich sein, doch kann derselbe durch andere liebenswürdige Eigenschaften aufgewogen werden.

Auf Frage 9690: Durch Unfall oder Krankheit erworbene Taubheit ist auf Nachkommen nicht erblich, wohl aber eine angeborene; ob aber eine solche Ehe glücklich werden wird? Wie viele schwere Momente werden da gegenseitig zu überwinden sein, wenn sich dieses körperliche Leiden im Verkehr und überall erscheinend bemerkbar macht. Und ist es Ihnen so auch möglich, Ihres Mannes geistige Gefährdung zu sein, nicht nur Haushälterin? Und wird derselbe auf die Dauer die nötige Geduld haben mit seiner bedauernswerten Gattin? Und wenn man der Kinder gedenkt, wie erschwerend wird da alles werden, Pflege und Verständnis für deren Anliegen und wenn dieselben größer werden? — Kinder sind in ihrem Ungestüm rücksichtslos und ungebändig. Wie viel Bitternisse gibt es da ihrerseits im Stillen zu überwinden. Stehen Sie so hoch, daß Sie sich kluglos mit frühlichem Geiste über alles wegsetzen können?

Auf Frage 9690: Wenn Taubheit angeboren, also ein auf die Welt gebrachter organischer Fehler vorhanden ist, würde fast mit Sicherheit anzunehmen sein, daß das Uebel auf Kinder vererbt würde. Anders ist es, wenn das vorher normale Gehör durch Krankheit oder einen Unfall verloren ging, dann braucht nicht ängstlich an eine Vererbung gedacht zu werden.

Auf Frage 9691: Solche heiße Wünsche für den künftigen Stand der Kinder bringen den Eltern selten Gutes, denn die Kinder entwickeln sich innerlich und äußerlich nur selten ganz so, wie die Eltern im voraus sich erträumen. Man lasse ihnen also unbeeinträchtigt den eigenen Weg. Es ist ja möglich, daß mit der wachsenden Erkenntnis der Sohn aus inneren Gründen einen andern Beruf vorzieht, so daß er seine äußere Erscheinung nur vorführt. Immerhin hat er in Beziehung auf die letztere nicht ganz Unrecht. Die Hauptsache ist und bleibt ja doch, daß Ihr Sohn ein tüchtiger und glücklicher Mensch werde und das kann er in jedem Stande, wenn er aus wirklicher Neigung heraus demjenigen Beruf sich hingibt, auf den seine Fähigkeiten ihn hinweisen.

Auf Frage 9691: Selbstverständlich kommt es beim Geistlichen, wie beim Menschen überhaupt, nicht auf das Äußere an, sondern auf die Gesinnung. Immerhin ist zu bedenken, daß die Geistlichen, wenigstens in der protestantischen Kirche, gewählt werden müssen, und da könnte es wohl vorkommen, daß eine kleine Landgemeinde (um solche wird es sich im Anfang handeln), ein auffallendes Äußeres als ein Hindernis ansehen könnte.

Auf Frage 9691: Es gibt tatsächlich häßliche Pfarrer mit allen möglichen körperlichen Fehlern. Vergreiflicher Weise werden solche bei dem jetzigen Pfarrmangel nicht zurückgewiesen und häßliche Menschen

können doch keine, noble Menschen sein. Nicht in jedem schönen Körper lebt eine schöne Seele. Es ist zwar wahr, daß das Äußere unserer Mächten auf viele einen so großen Einfluß ausübt, andere vermögen sich über einen äußerlichen Fehler hinwegzusetzen, sobald sie den innern Menschen kennen lernen. Zwingen Sie Ihren Sohn nicht, sich dem geistlichen Stande zu widmen, wenn er sich nicht dazu berufen fühlt. Wir haben genug Theologen, die keine Theologen sind.

Auf Frage 9692: Als etwas ganz Gediegenes für Ihren Zweck kann Ihnen ein eben im Erscheinen begriffenes Werk unter dem Titel „Das große Handarbeitsbuch“, von Hermine Steffahn, mit etwa 1000 Abbildungen im Text und 13 farbigen Tafeln, empfohlen. Es ist dies ein Werk, das in 26 Lieferungen zum Preise von 25 Pf. erscheint. Es werden darin die nachfolgenden bezeichneten Techniken durch Text und Illustration so sorgfältig und eingehend gelehrt, daß sie auch von jüngeren Mädchen leicht begriffen und nachgearbeitet werden können. Gelehrt wird also: Die Filzarbeit, das Filzen, Zile-Giupure, die Trivoltarbeit, das Weben von Quasten und Fransen, die Knipfarbeit, das Klöppeln, die Brettchenweberei, der Zilldurchzug, das Zillstopfen (Weben), die Zillstickerei, Spitzenstickerei, die irische Spitzenarbeit, leichte Stickereien, Zierstickerei, Menaisance, Harem- und Notostickerei, die Nadelmalerei, die Filzstickerei, die Goldstickerei, die Applikationsarbeit, das Vergrößern von Mustern, das Aufzeichnen von Mustern auf verschiedene Stoffe, Schriftbaumstich, das Stricken, das Stopfen gestrickter Sachen, das Häkeln, der Zählstich, der Solbentstich, der Webstich, das Webnäh, das Flicken, das Besticken, die Zeneriffarbeit, die genähte Spitze, der Durchbruch, die Handangerarbeit, die a jour-Stickerei, Kartenpapierarbeiten. — Das Werk erscheint im Verlag von W. Vobach & Co., Berlin, Leipzig, Wien.

Auf Frage 9693: Wenn es sich um eine Berufswahl handelt, so sind zuerst die Fähigkeiten, also die geistige und körperliche Veranlagung in Betracht zu ziehen, dann die Neigung und schließlich auch die Verhältnisse. Nervosität und Jähzorn eignen sich kaum zu einer sitzenden Lebensweise, daher auch nicht zum strengen Studium. Bei Gärtnerei, Land- und Forstwissenschaft würde der praktische Teil der Berufsbildung durch die körperliche Betätigung in der freien Luft die gesundheitliche Entwicklung auf's günstigste beeinflussen. Im Uebrigen möchte ich Ihnen sehr anraten, den Jüngling, dessen finanzielle Verhältnisse es ja gefallen, einem Landverzeihungsheim anzuvertrauen. Körper, Geist und Charakter kommen dort gleichmäßig zur Entwicklung und da die jungen Leute dort sozulagen in allen Berufen selbstständig sind, so fände die Wahl eines in jeder Hinsicht passenden Berufes dort die beste Lösung. Ein solches Landverzeihungsheim besteht auf dem Hof Oberkirch bei Umnach. Das Heim steht unter der anerkannten tüchtigen Leitung des Direktors Herrn Zoller. Das Beste würde wohl sein, wenn sie mit dem Genannten direkt in Korrespondenz treten würden.

Auf Frage 9693: In jedem Beruf wird Nervosität und Jähzorn sehr lästig werden; man muß trachten, diese Fehler zu überwinden. Hat der Jüngling die nötige Vorbildung, so kann er Jurist werden; andernfalls wähle er einen Beruf, der mit der Landwirtschaft in Beziehung steht, z. B. eine große Gärtnerei oder Obstkulturen. Letzteres Fach wird seit einigen Jahren mit großem Erfolg betrieben.

Jenisseleto.

Die Schreibmaschinistin.

Die alte, dürre Frau Biesede schlürfte behäglich ihren Kaffee, blickte liebevoll auf den schönen Knäpfchen, von dem sie ein großes Stück auf ihrem Teller liegen hatte, und als mit Anbacht. Dann setzte sie sich in Positur.

„Sie müssen alle beobachtet werden, Liebe, Gute,“ sagte sie mit mütterlicher Freundlichkeit, „ein klein wenig Spionage kann durchaus nicht schaden.“

„Aber ich habe allen Grund, in Robert unbegrenztes Vertrauen setzen zu können,“ entgegnete die junge Frau Rodenstein. „Robert ist mir sehr zugetan; er geht niemals ohne mich aus. Ja, nicht einmal seinen Klub sucht er auf, liebe Frau Biesede. Was sollte man da argwöhnen?“

„Sie unschuldiges, junges Kind,“ sagte Frau Biesede mit nachsichtiger Ueberlegenheit. „Eine Frau sollte schon deshalb immer auf das Treiben ihres Mannes achten, um stets sicher zu sein, daß er ihr allein gehört. Nur so wird sie ihr Glück wahrnehmen.“ Hier machte die alte Dame eine Pause, um wieder ein Schlückchen aus der frisch gefüllten Tasse zu nehmen. „Ist Ihnen schon jemals eingefallen, darüber nachzudenken, was für ein Leben so ein Mann führt?“ fragte sie dann mit mitleidigem Blick.

„Ja — nein — eigentlich nicht,“ stammelte Frau Rodenstein. „Nimmt denn nicht das Geschäft jede Minute seiner Zeit in Anspruch, während er in der Stadt weilt? Was sollte er denn sonst beginnen?“

„Sie armes, unwissendes Weibchen!“ seufzte Frau Piesede. „Was für Geschichten könnte ich Ihnen von früher her erzählen! Und jetzt sind die Männer nicht besser geworden. Das Leben macht sie zu dem, was sie sind, zu einem ausschweifenden, heuchlerischen Geschlecht, das zu Hause eine scheinhelle Maske trägt und auswärts den Don Juan macht. Haben Sie jemals schon etwas von einer Schreibmaschine gehört, meine Liebe?“

„Ich — gewiß; Robert hat ja eine in seinem Geschäft“, erklärte die junge Frau in unbeglichem Tone. „Aber was ist denn Wides dabei?“

„Nun“, fuhr Frau Piesede fort, „dann will ich Ihnen verraten, daß die, die sie bedienen, entweder ganz untergeordnete Personen oder — Herrscherinnen sind. Den ersteren — gewöhnlich bedauernde alte Geschöpfe — wird ein Gehalt von sechzig bis hiebzig Mark pro Monat gezahlt. Aber wenn die Schreibmaschinistin ein hübsches und verführerisches junges Mädchen ist, legt der Chef zu einem Blauen gern noch einige Goldstücke zu und liefert ihr auch noch mit Freuden den nötigen Champagner, um sie immer freundlich zu stimmen.“

Frau Piesede kniff nachdenklich die Augenlider zusammen und starrte sich mit einem frischen Stücken Kuchens.

„Da ich nun einmal so beim erzählen bin“, flüsterte sie, „denken Sie nur, manche von diesen Herren haben Plüschgarnituren in ihren Kontorräumen und allerlei hübsche Sachen, die das Zimmer recht gemütlich machen. Viele haben sogar noch extra Räume zum Umkleiden und weiß der Himmel, was alles! Ach, meine liebe kleine Frau, da verdirbt einer den anderen! Ja, was ich Ihnen raten würde: Ich habe meinen lieben seligen Cornelius bis zum Tage seines Todes von einem Privatdetektiv von der Firma Sucher & Greiff bewachen lassen. Man hat niemals etwas entdeckt, was dem Ansehen meines Gatten von Nachteil gewesen wäre, das steht fest. Aber, wissen Sie, ich hatte doch immer ein Gefühl der Sicherheit, wenn ich den Tagesbericht des Detektivs gelesen hatte.“

„Mein Vertrauen auf meinen Mann bleibt unerschütterlich“, entgegnete Frau Rodenstein mit ehrbarer Würde. „Aber um jeden Argwohn auf Ihrer Seite auszuschließen und Ihnen zu beweisen, daß sie meinem Robert unter keinen Umständen etwas Schlechtes zutrauen dürfen, werde ich mich mit der Firma, die Sie mir empfohlen, in Verbindung setzen. Ich hoffe, daß man sich auf ihre Diskretion verlassen kann.“

„Schenken Sie Herrn Sucher Ihr volles Vertrauen, meine Liebe; er ist's wert“, antwortete Frau Piesede, zufrieden mit der Wirkung ihrer Worte.

Seinen Hut in der Hand, stand der Detektiv Sucher an einem der nächsten Tage im Wohnzimmer der Frau Rodenstein.

Um seinen bartlosen Mund spielte ein selbstzufriedenes, zuversichtliches Lächeln; er sah aus wie ein Mann, der seine Pflicht getan hat und sich dessen sehr bewußt ist.

„Es ist so, wie ich erwartete, gnädige Frau. Herr Rodenstein führt in der Stadt keineswegs ein so musterhaftes Leben wie Sie glauben.“

„Himmel!“ rief die junge Frau erbleichend aus. „Was werde ich hören müssen!“

„Mit der bekannten Scharfsinnigkeit und dem sicheren Instinkt, den unser Beruf voraussetzt, gewann ich bald einen Einblick in das Doppelleben Ihres Herrn Gemahls. Meine gnädige Frau, bereiten Sie sich auf das Schlimmste vor: Ich habe gehört, ich wollte sagen entdeckt, daß Ihr Gatte die Gewohnheit besitzt, mit seiner Schreibmaschinistin zu frühstücken, daß er Matinees mit ihr besucht und ihr versprochen hat, sie zu heiraten.“

„Sie heiraten!“ wiederholte Frau Rodenstein entsetzt. „Aber Herr Sucher, das ist — das wäre —“

„Ja“, sprach der Detektiv ernsthaft, „das ist Bigamie, ein sehr straffälliges Vergehen.“

„Herr Sucher, das muß sofort verhindert werden“, rief die junge Frau erregt aus. „Ich bitte Sie, dieses — diese Bigamie auf jeden Fall zu vereiteln, verstehen Sie, Herr Sucher, auf jeden Fall! O, mein Gott! Mein Gott! Das muß ich erleben!“ Aufschluchzend warf sie sich in den Sessel und verbarg ihr Antlitz in den schwellenden Kissen.

„Beruhigen Sie sich, meine Gnädigste“, sprach der zuverläßliche und diplomatische Detektiv. „Von Bigamie braucht dabei gar nicht die Rede zu sein. Sie haben hinreichende Beweise in Händen, um eine Ehescheidung einleiten zu können, ehe er die andere heiratet. Es ist mir in diesem wichtigen Augenblick eine große Beruhigung, Ihnen die Geschäftskarte meines Freundes Leo Levinski überreichen zu können, eines außerordentlich tüchtigen Anwalts, der gerade in Ehescheidungssachen stets das Lob seiner Klienten erntete.“

„O, ich danke Ihnen, Herr Sucher“, sagte die Unglückliche. „Und nun gehen Sie — lassen Sie mich, bitte, allein! Ich werde Sie später rufen lassen.“

Mit der besten gesellschaftlichen Verbeugung vor der bebenden Gestalt zog sich der Detektiv zurück, nachdem er vorher noch sein Faltensauger über die Zimmerausstattung hatte schweifen lassen, um sich über die finanzielle Lage seiner Klientin zu vergewissern.

„Schreibmaterial finden Sie auf dem Pult im anstehenden Zimmer, Herr Sucher“, sagte die junge Frau am folgenden Nachmittag, als der Privatdetektiv vorsprach, um ihr nachträglich noch einige Bemerkungen zu machen. „Schreiben Sie, bitte, einen vollständigen Bericht über Ihre Nachforschungen nieder. Wenn Herr Rodenstein zurückkehrt, werde ich ihm mit unwiderlegbaren Beweisen seiner Schuld gegenüberzutreten.“

Sucher zog sich in das kleine Bibliothekszimmer zurück; gleich darauf betrat der nichts ahnende Gatte das Wohnzimmer.

„Nun, mein Liebling, Du hast mich heute sicherlich nicht so früh erwartet, nicht wahr? Als ich Dich morgens verließ, sahst Du aber so niedergeschlagen aus, daß ich mich den ganzen Tag um Dich gefordert habe“, sagte er, auf sein Frauchen zueilend, um sie in die Arme zu schließen. Doch die entzog sich ihm mit einer verächtlichen Miene.

„Herr Rodenstein, ein beleidigtes Weib steht vor Ihnen“, sagte sie in eisigem Tone, „rühren Sie mich nicht an!“

„Beatrice!“ rief der junge Mann in äußerstem Erstaunen aus. „Was ist Dir, Schatz?“

„Nennen Sie mich nicht so!“ entgegnete sie ihm wütend. „Ihr Leben beweist, was für ein Scheusal Sie sind! Ihr Doppelspiel — Ihre Niederträchtigkeit ist entdeckt, Ihre — — Was, Sie lächeln — lachen? O, das ist zu herzlos, zu grausam!“ Eine Flut von Tränen ersticke ihre Worte.

Robert war gerührt. Weibertränen! — Nie verfehlten sie bei ihm ihre Wirkung.

„Beatrice, laß Dir sagen —“

„Sprechen Sie nicht zu mir, kommen Sie mir nicht nahe! Wir scheiden heute noch und für immer!“

„Du liebes, dummes Frauchen, wie —“

„Wie wagen Sie es, so zu reden — Sie Geschler!“ rief sie aus. Gehen Sie zurück nach Ihrem Geschäft und zu Ihrer Geliebten! Gehen Sie zu Ihrer Schreibmaschinistin, die Sie, wie ich erfahren habe, mit Champagner bewirten und mit einem exorbitanten Gehalt spiden!

Ich gehe zurück zu meiner Mutter. O, wie habe ich nur um eines so elenden Menschen willen mein glückliches Heim verlassen können?“

„Nun höre auf mich, nur eine Minute, Beatrice. Beruhige Dich. Es war eine große Torheit von Dir, daß —“

„Und ich vertraute Dir blindlings! Kann es wohl eine bessere Frau geben, als ich es Dir war? Wir lebten so glücklich zusammen, und nun —“ Heiße Tränen entflühten von neuem ihren Augen, und unter herzerreißendem Schluchzen fuhr sie fort. „Wo bleibt unser süßes Heim, das wir uns draußen auf dem Lande suchen wollten, das kleine Haus mit dem Gärtchen, nach dem wir beide uns sehnten? Ach, — fort, — fort für immer! O, wenn ich meine Hände um die Kehle jenes Weibes legen könnte!“

Nun brach Rodenstein in Lachen aus.

„O, Sie Scheusal!“ rief die Erzürrte. „Sie wagen noch, zu lachen?“

„Das junge Mädchen, das Du fürchtest, ist ein reizendes Geschöpf, Beatrice“, sagte Robert nun ruhig. „Achtbar, sehr ehrlich und eine tüchtige Arbeiterin. Beatrice, was bist Du für eine Törrin.“ fügte er mit sanfter Stimme hinzu.

„Herr Rodenstein“, entgegnete sie würdevoll: „Ihre Worte sind die größte Beleidigung, die je einem Weibe zugefügt wurde.“

„Jetzt ist der Scherz aber weit genug getrieben“, rief Rodenstein und wurde vor Zorn rot. „Mir wird doch wohl gestattet sein, daß, —“

„Sie machen mich wahnsinnig. Verlassen Sie mich! Verlassen Sie mich!“ schrie sie völlig außer sich.

„Ich bitte um Verzeihung“, ertönte da eine Stimme aus der offenen Tür des Nebenzimmers. „Der Bericht ist beendet, Frau Rodenstein. Ach was machen Sie hier?“ fügte der Detektiv Sucher erstaunt hinzu, als er Rodenstein bemerkte.

Robert verbeugte sich spöttisch vor dem Detektiv.

„Dieser junge Mann hat mir einige Dienste geleistet, Frau Rodenstein“, fuhr der Privatdetektiv fort. „Er ist Herrn Rodensteins Buchhalter und Kassierer. Ich bat ihn, er möchte mir einige wertvolle Beweise verschaffen. Wenn ich fragen darf, was — ah — was führt ihn hieher? Was ist die Ursache seines Besuches? Ich möchte nicht, daß ein mit der Sache nicht Vertrauter in die Angelegenheit hineingezogen wird.“

Die junge Frau staunte den Detektiv mit weit offenen Augen an.

Robert lachte böshaft auf.

„Robert, was hat das alles zu bedeuten?“ fragte Frau Rodenstein ganz verwirrt.

„Das ist ja ein köstlicher Witz!“ rief Rodenstein. „Da liefert mich meine eifersüchtige Gattin einem Detektiv aus, und dieser gibt sich nicht einmal die Mühe, mich kennen zu lernen, um doch die schönsten Geschichten von mir zu erzählen! Sie gewissenloser Mensch“, fuhr er den Verblüfften wütend an, „wissen Sie, was Sie sind? Ein Verbrecher sind Sie, der sich nicht scheut, glückliche Menschen durch seine Lügen ins Unglück zu stürzen! Ins Zuchthaus gehören Sie! Hinaus aus meinem Hause!“

„Aber — aber — — Sie sind Herr Rodenstein?“ stammelte Sucher.

„Ja, ich bin Herr Rodenstein! Ich habe Ihnen alle die Märschen über mich aufgebunden, als sie meinten, Sie hätten meinen Buchhalter vor sich und mich über mich selbst ausfragten! Ich wollte bei dieser Gelegenheit einmal erfahren, wie weit man sich auf die Firma Sucher verlassen kann! Und nun — hinaus! —“

„Mein verehrter Herr —“ begann Sucher.

„Hinaus!“ schrie Robert nochmals.

Da ging er. Noch nie in seinem Leben war er so hereingefallen.

„Liebe Beatrice, wer hat Dir nur solchen unglaublichen Unfuss eingegeben?“ sagte Robert, nachdem er seine Ruhe einigermaßen wiedererlangt hatte.

„Die klatschfüchtige alte Piesede. Sie machte mich unsäglich eifersüchtig und argwöhnisch. O, verzeihe mir Robert, Liebster! Niemals wieder will ich an Dir zweifeln, wenn Du mir nur diese eine Torheit vergeben kannst!“ Nach einer langen Pause, als sie sich aus seinen Armen befreit hatte, sah sie ihm in die Augen und fragte: „Robert, ich habe ganz vergessen, Dich je darnach zu fragen: Hast Du denn überhaupt eine Schreibmaschinistin?“

„Ja, mein Liebling“, antwortete der Gefragte. „Zu Deiner Beruhigung will ich Dir jedoch mitteilen, daß sie mich im nächsten Monat verläßt. Sie will sich verheiraten. Morgen früh werde ich Dich mit zur Stadt nehmen, und dann kannst Du Dir alles mit eigenen Augen ansehen.“

D. F. F.

Abgerissene Gedanken.

„Dieser Meinung bin ich nicht.“ Mit diesen Worten glauben viele einen Irrtum aufgedeckt zu haben.

Es gibt gebildete Kreise, denen es nicht an Geld fehlt — wohl aber an Bildung. Otto Weis.

Cacao Suchard

Sei liebreich.

Treu bewahre im Gemüte
Und beschirme früh und spät
Jede Knospe, jede Blüte,
Die auf deinen Wegen steht.

Sei's die Knospe hoch am Baume
Sei's ein fröhlich plaudernd Kind,
Sei's am grünen Weidenbaum
Eine Blume weich und lind.

Halt den Sturm auf über Stätte
Nicht für klein und für gering
In der Schöpfung ew'ger Kette,
Sieh ihn an als starken Ring.

Nach den Sternen magst du trachten,
Wenn dein Geist den Staub besetzt;
Doch des Kiefels sollst du achten,
Der zu deinen Füßen liegt.

Hoch und herrlich ist die Stürze,
Die von Seelenadel zeugt,
Wenn sie sich zum Liebeswerke
Zu dem Schwachen niederbeugt.

Gibst du den geknackten Ranken
Neuen Halt und frischen Stand,
O, dann reichst du auch den Kranken
Und Gefallenen deine Hand.

Sei ein Denker oder Dichter,
Form' in Erz oder Stein:
Vor dem ewigen Weltenrichter
Sollst du Mensch vor allem sein.

Seite

Eine neue Person.

Ueber die amerikanische Frau veröffentlicht Otto von Gottberg im dritten Heft der Zeitschrift „Ueber Land und Meer“ (Stuttgart, Deutsche Verlags-Anstalt) eine interessante illustrierte Plauderei, die manche scharfe und von der landläufigen deutschen Anschauung abweichende Beobachtung enthält. Die Frau des Ostens, schreibt der Verfasser u. a., gibt gemeinhin mehr Geld für ihre Toilette als die schlichte, ja oft geschmacklos gekleidete Tochter des mittleren Westens, die knausernde Bewohnerin der mageren Scholle Neuglands und die Europäerin aus. Eine Mehrheit der Männer hat dagegen nichts einzuwenden. Eine gut angezogene Frau erhöht hier des Mannes Ansehen und Kredit. Aber des Yankee's Bereitwilligkeit, die Rechnungen von Juwelieren und Schneiderinnen zu begleichen, einem ritterlichen Opfermut zuzuschreiben, halte ich für gewagt. Das junge Mädchen darf sich in dieser Gesellschaft mehr als bei uns zur Geltung bringen. Aber darum ähnelt in Amerika keine Tochter guten Hauses jenem Fabelmädchen, das den Verehrer allein im Salon der Eltern empfängt und ohne Begleitung mit ihm Theater und Restaurants besucht oder gar über Land fährt. Modell für diese stereotype Figur der Amerikanisierung war vermutlich stets die Tochter einer Pensionärin. Junge Damen werden hier von Herren besucht. Aber diese lassen sich bei Mutter und Tochter zugleich melden und beide empfangen gemeinsam

den Gast. Er ladet während des Gesprächs seine Morala vielleicht zu einer Automobilfahrt für den kommenden Tag ein. Sie sagt zu. Aber nun bittet der junge Mann die alte Dame um die Ehre, wenn auch nicht das Vergnügen ihrer Begleitung. Sie ist auch einmal jung gewesen und lehnt darum ab. Pflicht des Herrn ist es nun, unter seinen verheirateten Freundinnen eine Begleiterin zu finden, wenn die Partie nicht ins Wasser fallen soll. Ist ein junger Mann in einem Hause sehr gut bekannt und vielleicht Jugendfreund der Tochter, dann mag die Mutter erlauben, daß das junge Paar gemeinsam in die Kirche geht oder ohne Begleitung auch eine der beliebten lectures, Vorlesungen, besucht. Der Sport lockt die Straffheit der Umgangsgeregel kaum in einer für den Europäer befremdenden Weise. Wir können verstehen, warum Yankeeemütter ihren Töchtern gestatten, innerhalb der Stadt im Park mit einem Herrn allein im zweifelhafte Wagen zu fahren, dessen Bügel eins von beiden führt. Hinter einem Kutscher aber dürfen die beiden nicht ohne Begleitung sitzen, und die europäische Sitte, die Brautpaare gefährt, nach der Verlobung gemeinsame Besuchsfahrten zu machen, erregt das Stirnrunzeln von Amerikanerinnen.

PHOSPHATINE-FALIERES

Dr. de Bures in seiner hygienischen Abhandlung konnte von der „Phosphatine Falieres“ sagen: Sie wird von den hervorragendsten Aerzten und den besten Hygienisten als der Schutzengel der Kinder gehalten.

[328]

KINDER-NÄHRMITTEL**Zur gefl. Beachtung.**

- Inserate, welche in der laufenden Wochennummer erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwoch vormittag in unserer Hand liegen.
Es sollen keine Originalausweise eingesandt werden, nur Kopien. Photographien werden am besten in Visitformat beigelegt.
Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermitteln will, muss eine Frankaturmarke beigelegt werden.
Auf Inserate, die mit Chiffre bezeichnet sind, muss schriftliche Offerte eingereicht werden, da die Expedition nicht befugt ist, von sich aus die Adressen anzugeben.

Ein tüchtiges **Hausmädchen** findet gute Stelle. Eventuell eine Aushilfe. Zentralheizung. Elektrisches Licht. Für die grobe Arbeit, wie Schuhe putzen, Teppiche klopfen etc. ist eine männliche Arbeitskraft vorhanden. Kochen nicht unbedingt nötig. Bequemste Einrichtung. Guter Lohn. Gute Behandlung. Offerten unter **Nr. 350** befördert die Exped.

Für eine anständ., in den Zimmerarbeiten und im Nähen bewanderte **Tochter**, die flink und selbständig zu arbeiten versteht, ist Stelle offen als Stütze. Geachtete Stellung und guter Lohn. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie versehen, befördert die Expedition unter Chiffre **U 349**.

Gesucht:

273] in kleine **Haushaltung**, **Doktorhaus** auf dem Lande, ein **tüchtiges, gesundes, nicht zu junges Mädchen**, welches kochen kann und die Hausarbeit versteht. Keine Gartenarbeit. Guter Lohn. Frau Doktor Münch in Brestenberg am Hallwylerssee.

277] Verlangen Sie gratis

„Jungborn“.

Aufklärende Broschüre über Nährsalze und Nährsalzpräparate von F. Zahner & Co., Kreuzlingen.

Töchter-Pensionat
Mlle. SCHENKER 1808
Auvener-Neuchâtel
Prospekte und Referenzen.

Swiss's Joint-Fallung...
ist das Beste.

Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. BERN**Probe-Exemplare**

der „Schweiz. Frauen-Zeitung“ werden auf Verlangen gerne gratis u. franko zugesandt.

In jeder Conditorei und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DEVILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.

Kochschule Schöffland bei Aarau

252] 3monatliche Kurse für Töchter aus gutem Hause. Kleine Schülerinnenzahl ermöglicht gründliche Ausbildung. Gemütliches Familienleben. Gesunde Lage. Bäder im Hause. Kursgeld Fr. 250.—. Prospekte durch die Vorsteherinnen **E. Weiersmüller und E. Hugentobler**.

Zugleich empfehlen sie ihr soeben erschienenen praktisches **Kochbuch** mit 700 erprobten Rezepten. Schön ausgestattet à Fr. 3.50.

LUGANO Internat. Töchter-Institut **Bertschy**.

Gründlicher Unterricht und **Konversation** in franz., italien. und engl. Sprache. Sorgfältige Erziehung und Pflege. Eigenes, gut eingerichtetes Haus. Zahlreiche Referenzen von Eltern. — Prospekte. 312] (1535 S) **C. S. Bariffi-Bertschy**.

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei

Terlinden & Co. vorm. H. Hintermeister

Küsnacht-Zürich.

4845] **Aeltestes, best eingerichtetes Geschäft dieser Branche.**
Prompte sorgfältigste Ausführung direkter Aufträge
Bescheidene Preise. 28 Gratis-Schachtelpackung.
Filialen-Dépôts in allen grösseren Städten und Orten der Schweiz.

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.** Feldstrasse 42, **Zürich III.** — Prospekte gratis und franco. 4824

Institut für Zurückgebliebene

E. Hasenfratz in Weinfelden (Schweiz)
vorzüglich eingerichtet zur Erziehung körperlich und geistig Zurückgebliebener, sowie nervöser, überhaupt schwer erziehbarer Knaben und Mädchen. Individuelle, heilpädagogische Behandlung und entsprechender Unterricht. Herzliches Familienleben; auf je sechs Kinder eine staatlich geprüfte Lehrkraft. Sehr gesunde Lage.
Erste Referenzen.
Bericht über 12-jährige Tätigkeit und Prospekt gratis.

Für eine alleinstehende ältere Frau, welche die Zimmerarbeiten kennt, und das Flecken von Herrenkleidern versteht, wird ein Platz gesucht, wo sie ruhig ihrer Arbeit obliegen kann. Ein Gehörleiden bedarf der freundlichen Berücksichtigung. Nähere Auskunft wird gern erteilt. Anfragen unter Chiffre **B 325** befördert die Expedition. 325

Wo eine gut erzogene **Tochter** das ganze **Haushaltungswesen**, sowie die **gut bürgerliche Küche** erlernen könnte unter Anleitung der Hausfrau, wird auf schriftliche Anfrage unter Chiffre **H 309** gern mitgeteilt. Günstige Bedingungen und Familienleben. 309

MIEL

280] garanti pur et contrôlé. Bidons de 1, 2 und 4 1/2 kg. (H 35,229 L)
C. Bretagne, apiculteur Lausanne.

Gegen Nachnahme versende wieder **echten Bienenhonig:**

- a) In Rösäalpenbienenhonig à 3.30 p. kg
b) Poschiavotalhonig à Fr. 2.50 p. kg
Johs. Michael, Pfr. 185
in **Brusio** bei Poschiavo (Graub.)

Albert Schaller 347

Uhrenversandhaus

Kreuzlingen

Verlangen Sie gratis und franko meinen reich illustr. Katalog.

Rein wollene Lodenstoffe
das solideste für Herren- und Knabenkleider. 4822

A. Stark-Schweizer, St. Peterzell.

Muster franko zu Diensten.

Reeses Backpulver
wirkt sicher

FABRIK-NIEDERLAGE:
Schmidt & Kern, ZÜRICH.

Briefkästen der Redaktion.

Leserin in B. Daß doch so Viele verzweifeln dem Glück nachjagen und nicht einsehen wollen, daß es aus dem Herzen erwächst und von äußeren Dingen ganz unabhängig sein kann. Glänzende Verhältnisse an sich sind noch kein Glück, denn Vielen mit äußeren sogenannten Glücksgütern Gesegneten geht die Fähigkeit des warmen Glücksempfindens vollständig ab. Anstatt glücklich zu sein und sich gegenüber tausend andern bevorzugt zu fühlen, verschließen Sie Ihre Augen nach dieser Richtung und suchen fruchtlos nach Gründen, sich unzufrieden oder unglücklich zu fühlen. Ja, wer im Leben richtig Umschau hält, der wird die Erfahrung machen, daß er unter den einfachsten Verhältnissen viel mehr zufriedene und glückliche Leute findet als da, wo Ueberfluß herrscht und Wohlleben. — Denken Sie nie daran, daß Hunderttausende an Ihrem Plaze sich überglücklich fühlen würden? So lange Sie noch beneidet werden können, haben Sie kein Recht, andere zu beneiden. Es ist wohl etwas Schönes um ein empfindames Gemüt, wenn aber die Empfindsamkeit sich immer nur um das eigene liebe Ich dreht, so wird sie zum Lasten, das sich selbst und anderen das Leben schwer macht. Von einer Enttäuschung nicht mehr genesen können oder wollen, ist ein Beweis von einer schwachen Seele und wenn alle Intelligenz nebenher ginge. Packen Sie mit dem neuen Jahre rasch und energisch eine Aufgabe an, die Ihre Tätigkeit für andere in Anspruch nimmt, und setzen sie ihren Ehrenpunkt darein, sie untadelhaft durchzuführen. In ganz kurzer Zeit schon werden Sie sehen, wie ihre Gemütsstimmung eine andere wird, wie Ihnen die Kraft wächst und die Seele sich weitet, wie die schwächlichen sich selbst bemitleidenden Gedanken verschwinden und unter der fröhlichen Tatkraft ein stilles, anhaltendes Glücksgefühl bei Ihnen einzieht.

Frau F. in J. Vielen Dank für Ihre freundliche Antwort, die, weil erst kürzlich auf eigener Erfahrung gegründet, besonders wertvoll ist. Ihre liebevollen Wünsche und Grüße erwidern wir aufs beste.

Mutterliebe — Mutter Sorge.

Kein Herz ist je so reich an Liebe,
Als einer treuen Mutter Herz;
Kein Sorgen ist so groß hienieden,
Als einer Mutter Sorg' und Schmerz.

Wie Tag und Nacht sind stets verbunden,
Seitdem die Sonne leuchtend scheint,
So ist auch Mutterlieb' und -sorge
Zu allen Zeiten eng vereint.

Du kannst die beiden nimmer trennen,
Und keines findest du allein,

Wo inn'ge Mutterliebe waltet,
Rehrt Mutter Sorge bald auch ein.

Und mit der Sorge wächst die Liebe,
So eng sind beide stets vereint,
Und mit der Liebe wächst die Sorge,
Ein liebend Aug' am meisten weint.

So wird es bleiben hier auf Erden,
Bis einst zur Ruh' die Sorge geht,
Und in Verklärung nur dein Lieben
Vor Gottesron im Lichte steht.



Das praktischste und billigste

Geschenk

für Kinder auf Weihnachten

bleibt der Ankauf einer

Bevilacqua la Masa

Lr. 10 Obligationen.

2 Ziehungen jährlich: 30. Juni, 31. Dezember.

2 Haupttreffer Fr. 50,000, 54 Treffer von Lr. 20 bis Lr. 1000 aufwärts.

53,034 Rückzahlungen à Lr. 10 = Fr. 8.50.

Jede Obligation ist ohne jede weitere Nachzahlung zu allen ferneren Ziehungen bis zum Jahre 1938 gültig und muss jede Obligation während diesen Ziehungen gezogen werden.

Preis einer Obligation **Fr. 7.—**, bei grösseren Posten von 4 Stück aufwärts wird der Preis entsprechend der Anzahl ermässigt.

Erhältlich bei der

Bank für Prämienobligationen Bern
14 Museumstrasse 14.

311]

Dr. med. Bucks Nährsalz-Frucht-Kakao

entspricht den Grundsätzen modern. hygien. Diätetik und ist ein vollwertiges und ergiebiges Nahrungsmittel.

Verlangen Sie Proben und Prospekte gratis von der Firma (A 1628 K)
F. Zahner & Co., Kreuzlingen.

201]

Schutzmarke

Kreuzstern.

MAGGI'S Gekörnte Fleischbrühe
zur sofortigen Herstellung
Frischer Fleischbrühe
allerbesten Qualität.

Zu haben in den Delikatess- und Kolonialwaren-Geschäften.

Verlangen Sie
unsern neuen Katalog **Gratis**
mit 1200 fotogr. Abbildungen über garantierte
Uhren-, Gold- und Silberwaren
A. LEICHT-MAYER & Cie., LUZERN
bei der Hofkirche.

203

Ras
Hochglanzfett
für alle Leder.

[63



70fr.

Die durch langjährige Lieferungen in fast alle Orte der Schweiz als durchaus reell bekannte Nähmaschinen-Firma **Röthli & Co.** Basel versendet direkt an Private die neueste hocharmige Familien-Nähmaschine für Schneiderei und Hausgebrauch, hochlegant mit Perlmuttereinlagen, ruhig und leicht gehend, für Fußbetrieb und mit feinem Verschluss-falten verleben, für nur 70 fr., bei 4-wöchentlicher Probezeit und 5-jähriger schriftlicher Garantie, franco jeder Verpackung. Alle anderen Systeme als Schwingkett-, Ringkett-, Schneider- und Schraubmaschinen zu den besten billigen Preisen. Nichtgefällende Maschinen auf meine Kosten zurück. Verschauen Sie nicht, ausführlichen Katalog gratis und franco zu verlangen. — Nachbestellungen und Anfertigungsschreiben tagtäglich aus allen Gegenden.

(A 174 K) 1341

Ein
heller

Dr. **Oetker's**
verwendet stets:
(Backpulver) 15 ct
(Vanillinzucker) 15 ct
(Puddingpulver)
(Frucht p. Pld.) 60 ct
Millionenfach bewährte Rezepte
gratis in allen besseren Geschäften.
Albert Blum & Co., Basel, Generaldepot.
4788 (H 1700 q)

Schwächliche in der Entwicklung oder beim Lernen zurückbleibende **Kinder**

sowie **blutarme** sich matt führende und **nervöse** überarbeitete, leicht erregbare, frühzeitig erschöpfte **Erwachsene**
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.

[4619]

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



Lauber-Bühler's
gerösteter

Kaffee

empfehlte sich selbst!

Überall erhältlich.

[246]

Lauber-Bühler, Kaffee-Gross-Rösterei, Luzern.

Neu!

Farb-Papier

zum **Tönen der Wäsche**
in **Blau und Crème.**

Dieser Artikel ist für jede Hausfrau, die Freude hat an tadelloser Wäsche und solchen Vorhängen

[197]

ein Bedürfnis.

Beim Gebrauch dieses Papiers bildet sich kein Satz, es entstehen beim Blauen und Crèmen deshalb auch keine Flecken und ungleich stark gefärbte Streifen mehr! Dieses Papier ist frei von schädlichen Stoffen; es ist billig im Ankauf und sparsam im Gebrauch. Nach einer einzigen Probe schon werden die andern Farbmittel verpönt. In allen besseren Drogerien und Spezereihandlungen erhältlich, sowie direkt zu beziehen von

W. Brändly, Poststrasse 14
St. Gallen.

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

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

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [4614]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Neu!



[4846]

Tuchfabrikation

Gebrüder Ackermann in Entlebuch.

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

Wir fabrizieren Tuch

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

Gebrüder Ackermann in Entlebuch

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

Tuchfabrikation

sind wir imstande, jedermann reell zu bedienen.

[326]

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

Gebrüder Ackermann.



Wer gezwungen oder freiwillig dem Genusse von Bohnenkaffee entsagt hat

[202]

trinke **Enrilo**

(neuestes Produkt d. Firma HEINR. FRANK SÖHNE), von den meisten der Herren Aerzte übereinstimmend als **das beste Kaffee-Ersatzmittel** der Gegenwart anerkannt und empfohlen. Paq. à 1/2 kg 70 Cts., 1/4 kg 35 Cts. in Kolonial- und Spezereihandlungen.



(O 9917) [199]

Millionen Damen und Herren

benützen „Feolin“. Fragen Sie Ihren Arzt, ob „Feolin“ nicht das beste Kosmetikum für Haut, Haare und Zähne ist! Das unreinste Gesicht und die häßlichsten Hände erhalten sofort aristokratische Feinheit und Form durch Benützung von „Feolin“. „Feolin“ ist eine aus 42 der edelsten und feinsten Kräuter hergestellte englische Seife. Wir garantieren, daß feines Runzeln und Falten des Gesichtes, Mitesser, Wimpern, Nasenröte etc. nach Gebrauch von „Feolin“ spurlos verschwinden. „Feolin“ ist das beste Kopfhäarpflegungs-, Kopfhäarpflege- und Haarver-dünnungsmittel, verjüngt das Aussehen der Haare, Kahlköpfigkeit und Kopfkrankheiten. Wir verpflichten uns das Geld sofort zurückzuerstatten, wenn man mit „Feolin“ nicht voll auf zufrieden ist. Preis pro St. Frs. 1.—, 3 St. Frs. 2.50, 6 St. Frs. 4.—, 12 St. Frs. 7.—. Versand gegen vorherige Geldeinlösung (auch Briefm.) ob. Abnahme durch das Exporthaus „DELTA“ in Lugano



Bergmann's
Lilienmilch-
Seife

MARKE:
Zwei Bergmänner
von Bergmann & Co Zürich.

ist unübertroffen für die Hautpflege, verleiht einen schönen, reinen, zarten Teint und vernichtet Sommersprossen und alle Hautunreinigkeiten. Nur echt in nebenstehender Packung.

Cacao De Jong

Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.

Königl. holländ. Hoflieferant.

Goldene Medaille Weltausstellung Paris 1900, St. Louis 1904 etc.

Grand prix Hors Concours

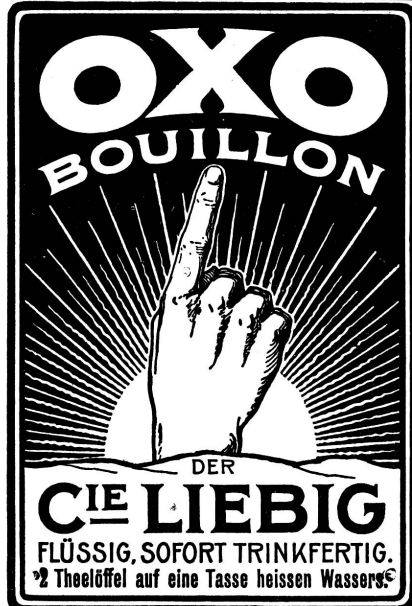
Hygienische Ausstellung Paris 1901.

Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köst-licher Geschmack, feinstes Aroma. [4862]

En gros durch Paul Widemann, Zürich II.



344



Der Ursprung des Kaffeegenusses.

Ueber den Ursprung des Kaffeegenusses erzählt das „Quarterly Statement“ des „Palestine Exploration Fund“: Legende ist wohl die arabische Erzählung, derzufolge die ersten Entdecker der Wirkung des Kaffeestrauchs ägyptische Mönche gewesen wären, die sich im dritten Jahrhundert vor Verfolgung ins abessinische Hochland geflüchtet hätten und dort kümmerlich von etwas Landwirtschaft und einigen Herden lebten. Da kam eines Tages einer der Brüder erschrocken zum Prior mit der Nachricht, die Schafe und die Ziegen seien trotz der Nachtzeit so lebhaft und munter, daß er befürchte, sie seien begehrt. Der Prior beschloß, die Sache zu untersuchen und führte die Tiere selbst auf die Weide. Er gab genau acht, welche Pflanzen die einzelnen Tiere aßen und stellte so bald fest, daß die Schlaflosigkeit von den Blättern eines bestimmten Strauchs herrühren müßte. Er untersuchte darauf diese Wirkung an sich selbst, indem er die Beeren des Strauchs laute und fand, daß er nach ihrem Genuß leichter als sonst die ihm durch die Regel vorgeschriebenen Nachwachen halten konnte. Damit wäre also die besondere Wirkung des Kaffeestrauchs entdeckt gewesen.

Die Substanz wurde übrigens zuerst nicht als

Getränk, sondern als Gebäck, etwa nach Art der Schokolade genossen. Den Kaffee als Abkochung zu trinken, begann man erst viel später in Arabien, als das mohammedanische Verbot des Weines das Aufsuchen eines Ersatzgetränks nahegelegt hatte. Ursprünglich wird dieser Gebrauch zum erstenmal, allerdings überraschend spät, nämlich aus dem 15. Jahrhundert, und zwar aus der Stadt Aden gemeldet. Nach Kairo scheint das Kaffeetrinken erst zu Beginn des 16. Jahrhunderts gedrungen zu sein, und seine Eingbürgerung hat sich dort nicht ohne Kampf vollzogen. Im Jahre 1511 wurde nämlich der Kaffee von einem zu Mekka abgehaltenen Konklave der Ulemas verdammt, sein Gebrauch als dem Islam zuwiderlaufend und für Leib und Seele verderblich erklärt. Infolge dieser Entscheidung wurden im Jahre 1524 in Kairo alle Kaffeehäuser geschlossen. Doch schon kurze Zeit darauf wurde der Kaffee durch einen Befehl des Sultans Selim I. wieder rehabilitiert, und als dann gar noch zwei persische Ärzte, die das Kaffeetrinken als gesundheitsgefährlich hingestellt hatten, auf Befehl des Sultans gehängt worden waren, trat die Kaffeetasse ungehemmt in das Zeitalter der Herrschaft, die sie heute im Orient und Olydent gleichermaßen ausübt.

Als der Großvater die Großmutter nahm

existierten schon die **Wobert-Tabletten** der Goldenen Apotheke in Basel. Gegen **Kuften, Halsweh, Keiserkeit, Nachen-tatarer** unentbehrliches Mittel. [313]

In allen Apotheken Fr. 1.—

Der böse Kuften weicht fast augenblicklich nach Verabreichung von Dr. Fehrlins Wobert-Tabletten, das sich in mehrjähriger Praxis als ein wirklich ausgezeichnetes Mittel gegen alle Lungen- und Halskrankheiten bewährt hat. Erwachsene und Kinder spüren sofort die gütliche Wirkung, die zugleich in einer Kräftigung des Gesamtorganismus besteht.

Abgerissene Gedanken.

Frauen messen sich — nur Männer grüßen sich, wenn sie sich begegnen.

Man hat selten etwas versäumt, wenn man nicht war, wo alles war.

Eltern, die nichts von ihren Kindern lernen, können ihre Kinder nicht lehren.

Die bequemste Art, seinen Mangel an Geschmack zu verbergen, ist — mit der Mode zu gehen.

(Jugend.)

Alle an Asthma, Engbrüstigkeit, Kurzatmigkeit

Leidenenden wollen von der St. Leonhards-Apotheke in Basel Gratisprobe von Dr. Elswirts **Astmal-Asthma-Pulver** verlangen, welches franko zugesandt wird. Kranke werden sich dann überzeugen, daß sie in Astmal ein zuverlässiges Mittel haben, um diese Leiden erfolgreich zu bekämpfen. Große Schachteln sind zu 3 Fr. in den Apotheken zu haben, wenn nicht vorrätig, wende man sich an:

In St. Gallen: Löwen-Apotheke. St. Leonhards-Apotheke (Otto Altmendinger). Apotheke z. Rothstein (H. Jenni). Heilapothek (Dr. A. Haumann). Adler-Apotheke (Dr. D. Vogt). Hirsch-Apotheke (Aug. Holzer). Rosenbergs-Str. 60. In Zürich: Pharmacie International, Theaterstr. In Winterthur: Stern-Apotheke. In Bern: Apotheke G. S. Tanner, äußeres Bollwerk. In Luzern: Apotheke zu St. Moritz (H. Siedler). In Biel: Jura-Apotheke. In Schaffhausen: Einhorn-Apotheke. In Lausanne: Apotheke August Riccati, 2 Rue Madeleine. In Glarus: Marty'sche Apotheke. In Basel: St. Leonhards-Apotheke. In Genf: Pharmacie de l'Université, Rue du Conseil général.

O. WALTER-OBRECHT'S



Krokodilkamm
ist der Beste Horn-Frisierkamm
Überall erhältlich.

122

Ein guter Rat für Magenleidende!

Die Zahl der Magen- und Darmkranken ist in erschreckender Zunahme begriffen. Der Grund liegt in gewissen ungesunden und unnatürlichen Verhältnissen unseres modernen Kultur- und Gesellschaftslebens. Allen denen aber, die an einer Ueberreizung der Verdauungsorgane leiden, wird vom Arzte der Genuß reizender und aufregender Getränke zuerst verboten, weil diese gerade die Verdauungsorgane aufs nachteiligste beeinflussen. Professor Schulz-Schulzenstein hebt das in seinem bekannten Werke: „Die Verjüngung des menschlichen Lebens“ in Uebereinstimmung mit sämtlichen anderen Autoren ausdrücklich hervor. Deshalb wird für alle Magenleidenden die Frage nach einem für ihren Zustand geeigneten täglichen Getränk geradezu zu einer Lebensfrage. In diesem Falle zeigt sich nun so recht die ernährungshygienische Bedeutung von Kathreiners Malzkaffee. Der „Kathreiner“ ist — man kann ruhig sagen — das einzige Getränk, das jeder Magen- und Darmkranke ohne Bedenken genießen kann. Denn Kathreiners Malzkaffee ist nach dem Urteile der Ärzte nicht nur ein vollkommen unschädliches Getränk ohne die geringste nachteilige Wirkung auf Magen und Darm, sondern übt im Gegenteil gerade auf die Verdauungsorgane einen höchst angenehmen und heilsamen Einfluß aus, indem er sie mild anregt und die Verdauung in ihrem natürlichen Laufe fördert. Außerdem zeichnet sich der echte „Kathreiner“ durch einen würzig-vollen Kaffeegeschmack aus, der ihm unter allen „Malzkaffees“ und sämtlichen Getränken allein eigen ist. Darum kommt es aber auch für jeden, der die einzigartigen hygienischen Vorteile und Geschmacksvorzüge von Kathreiners Malzkaffee genießen will, vor allem darauf an, daß er beim Einkaufe das echte Fabrikat erhält und keine geringwertige Nachahmung. Man merke sich also genau, daß der echte Kathreiners Malzkaffee nur in fest verschlossenem Paket verkauft wird, welches Bild und Namenszug des Pfarrers Kneipp als Schutzmarke führt.

[209]

Geheiltes Brustleiden.

16) Ich fühle mich verpflichtet, Ihnen zum Danke und andern zum Wohle ein öffentliches Zeugnis zu geben. Ich litt schon längere Zeit an **Brust- und Lungenleiden** mit heftigem Stechen und öfterem Blutauswurf verbunden. Da wandte ich mich an Herrn **J. Schmid**, Arzt, z. „Bellevue“, **Herisau**. Durch die Mittel fühlte ich mich schon in kurzer Zeit besser. Blutspucken, Stechen hörten in sehr kurzer Zeit gänzlich auf, und so bin ich, Gott sei Dank, gänzlich davon befreit. Finde daher wohl mit Recht, Hrn. J. Schmid, Arzt, jedem Lungenleidenden bestens zu empfehlen. Herisau, den 7. Mai 1903. Gertrud Rohner. Die Echtheit der Unterschrift der Gertrud Rohner wird amtlich beglaubigt. Für d. Gemeindeganzlei: der Gemeindegeschbr.-Stellvertreter: R. Schläpfer. Herisau, den 7. Mai 1903. (K 8265-5)

In jeder Familie

sollte das neue Werk: **DIE MILCH** Ein grosses Nahrungs- u. Heilmittel, gelesen werden, denn

Gesundheit erhalten

u. erlangen ist d. höchste Gut. Preis des Buches Fr. 3.— früher Fr. 5.—. Zu beziehen durch C. Wortmann, Verlag Kreuzlingen (Thurgau).

Crème Madeleine

verleiht einen zarten, reinen Teint.

Erprobt gegen Sommersprossen, Hautröte, Hautunreinheiten, Schrunden u. Risse der Hände.

Tuben à Fr. 1.— und 2.50 140) in der

Drogerie Wernle Augustinergasse 17, Zürich.

Q *mit 1911 eingegangen!* *cpl.*
6.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 1.

Januar 1908

Insekten als Delikatessen.

Es gibt mehr Leckerbissen zwischen Erd' und Himmel, als unsere Schulweisheit träumt. Zu den beliebtesten Gerichten gehörte bei den Griechen und Römern die Grille. Auf den Märkten Athens wurde sie in großer Zahl feilgeboten und fand stets willige Abnehmer. Bei den Römern wurden die Cossus-Grillen vor dem Töten mit Mehl gemästet, und wie bei uns Kaviar, kam bei ihnen ein Cossusgericht auf den Tisch der Vornehmen. In Westindien hat noch heute die Gru-Gru-Grille, die an den Palmen zuweilen große Verheerungen anrichtet, als Speise eine große Beliebtheit. Die Eingebornen halten das Tier beim Essen an dem harten mit Hornplatten bedeckten Kopf und verzehren es gleich einer Obstfrucht. Neben den Grillen erfreuen sich die Heuschrecken der größten Verbreitung. Der Hottentotte ißt sie wie wir etwa Krebse, und aus ihren Eiern bereitet er eine glänzende, braune Suppe. Die Mauren sind ebenfalls große Verehrer der gerade in Nordafrika in ungeheuren Schwärmen auftretenden Heuschrecken. Auch eine Heuschreckenpastete findet in Algerien viel Anklang. In vielen Gegenden gelten die Termiten als besondere Leckerei. Sie kommen in jedem Land mit wärmerem Klima in ungezählten Millionen vor und haben, in Form eines dicken Breies verarbeitet, den Geschmack von süßen Mandeln. In Mexiko stellt man aus der sogenannten Honigtopfameise (ihr Körper gleicht einem kleinen Kübel) Met her. Solche Ameisen kann man auf den mexikanischen Märkten literweise kaufen. Die Bewohner von Neusüdwales erblicken im Bugongschmetterling die größte Delikatesse. Wenn sie einen solchen Schwarm aufgespürt haben, zünden sie im Umkreis ein Feuer an, um die Tierchen zu ersticken. Die Asche wird später weggeräumt und die Insekten werden sorgfältig durcheinandergearkt, um die Füße, Flügel und Fühler zu sondern. Die Schmetterlingsleiber wirft man in einen Holztrog und stampft sie zu Brei, aus dem kleine Brote gebacken werden.



Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbslebersuppe. Man hacke $\frac{1}{2}$ —1 Kilo Kalbsleber mit 60 Gramm ungeräuchertem Speck und drei mittelgroßen Zwiebeln, dämpfe dies nebst einer handgroßen Brotrinde in 60 Gramm Butter, gieße Fleischbrühe oder sonst gute Brühe daran und tue etwas Muskatnuß und ein paar gestoßene Gewürznelken dazu, und wenn dies alles zusammen zirka $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, so treibe man es durch ein Sieb und lege in Butter geröstete Weißbrotschnittchen hinein; man kann die Suppe auch mit ein paar Eidottern abziehen, und wenn man ihr nebst dem andern Gewürz noch einige gequetschte Wachholderbeeren zusetzt, so ähnelt sie ganz einer bei Feinschmeckern so beliebten Brametsvögelsuppe. — Obige Portion ist für viel Suppe berechnet, genügend für 10—12 Personen.

*

Kartoffelsuppe. Gut geschälte, gewaschene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit reichlich geschnittenem Wurzelzeug, Gewürz, einigen Borbeerblättern, dem nötigen Salz und so viel Wasser, als man Suppe haben will, zerkoht; eine halbe Stunde vor dem Anrichten kommt ein in Butter oder Fett gerösteter Löffel Mehl daran, auch etwas Bratensauce, wenn man solche übrig hat, und nachdem alles zusammen derb aufgekocht hat, wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben.

*

Schweinsfilet. (Basler Art.) Das Schweinsfilet wird geklopft, hübsch zugestutzt, indem man übriges Fett entfernt. (Dasselbe kann zerkleinert zum Anbraten verwendet werden.) Das Fleisch wird mit etwas Knoblauch oder wenig Salbeiblätter gespickt oder eingerieben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in wenig heißem Fett kurz angebraten und mit der Bratengarnitur im heißen Ofen unter zeitweiligem Begießen weich gebraten. Wenn nötig, wird überflüssiges Fett abgegossen und der Fond mit einem halben Glas Wein und etwas heißem Wasser aufgekocht. Nach Belieben können, etwa eine halbe Stunde vor Essenszeit, runde Kartoffelchen beigelegt und mitgebraten werden. Beim Anrichten entfettet man die Sauce und schmeckt sie mit wenigen Tropfen Maggi's Suppenwürze ab.

*

Hasenbraten. (Zeit der Bereitung 2 Stunden.) Ein junger Wildhase, der bereits abgezogen, wird gut gewaschen und gehäutet, die

Hinterläufe abgeschlagen, der Schlußknochen eingebrochen und nun Rücken und Läufe gespickt. Man salzt den Hasen, legt ihn in die passende Bratpfanne und übergießt ihn mit 250 Gramm heißer Butter. Man brät ihn damit 20 Minuten, tut $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm hinzu und brät ihn nun fertig. Die Bratzeit richtet sich nach dem Alter des Tieres. — Die Sauce wird entfettet, mit etwas Maismehl, das in saurem Rahm glatt aufgelöst wurde, verkocht und zuletzt eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt daran getan. — Krautsalat oder Rotkraut, auch nur Apfelmus gibt man dazu.

*

Saftiger Braten. Schnelles Anbraten des Fleisches bei beträchtlicher Ofenhitze hält durch schnelles Schließen der Poren den Saft am besten zusammen. Ein junger Hase brate nur 35 Minuten, eine Rehkeule nur eine gute Stunde, ein Lendenstück nur 40 Minuten, Roast-beef je nach Größe 40—67 Minuten, die schwerste Hammelkeule nur $2\frac{1}{2}$ Stunden, kleiner Kalbs- und kleiner Hammelrücken nur 45 Minuten. Gut abgelegenes Fleisch erster Güte und starkes Klopfen sind dabei Vorbedingung. Natürlich ist bei einer Methode, die allen Saft dem Fleisch erhalten will, die Sauce minderwertig. Hier ist Liebig's Fleisch-extrakt unerseßlich; nichts kommt ihm gleich, wenn es sich darum handelt, der Sauce sofort und mit geringen Kosten die ihr fehlende Kraft und Wohlgeschmack zu verleihen.

*

Flundern mit Pfifferlingen. (Bereitungszeit $1\frac{1}{4}$ Stunden. — Für 4 Personen.) Zutaten: 1 Kilo Pfifferlinge, 1 Kilo Flundern, 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 50 Gramm Butter, 40 Gramm Mehl, Salz, Pfeffer, Zitronensäure und gehackte Petersilie. — Während man die gut gesäuberten, nicht zu großen Pfifferlinge $\frac{3}{4}$ Stunden mit Salz und etwas Pfeffer kochen läßt, hat man die Fische sauber hergerichtet und eingesalzen. — Wenn die Pilze gar sind, stellt man aus dem Pilzwasser und 115 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt eine kräftige Brühe her, in der man die Flundern weich kochen läßt und sie dann aus dem Topf nimmt. Nachdem man nun die Sauce mit Schwitzmehl aus 50 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl verdickt und mit Zitronensaft versehen hat, läßt man die Pfifferlinge noch 10 Minuten darin leise kochen und fügt ganz zuletzt die gehackte Petersilie hinzu. Beim Anrichten begießt man die warm gestellten Flundern mit der fertigen Sauce, richtet die Pilze in einer Gemüseschüssel separat an und gibt Salzkartoffeln als Beigabe.

*

Hecht in Makkaroni. Ein Hecht von etwa 2 Kilo Gewicht wird rasiert, in Salzwasser gekocht, halb erkaltet in Stücke zerlegt, diese

enthäutet und entgrätet. $\frac{1}{2}$ Kilo Makkaroni, in kleine Stücke zerbrochen, werden in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Der Fisch und die Makkaroni werden nun schichtenweise in eine Porzellanform eingefüllt. Inzwischen schmilzt man einen Löffel Butter mit einem Löffel Mehl weiß, macht es mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe mit Liebig's Fleischextrakt gekräftigt und ebensoviel Fischsud sämig, kocht die Sauce auf, quirlt noch weitere 150 Gramm Butter sowie 250 Gramm geriebenen Käse darunter, läßt alles gut kochen und gießt die Sauce über die Fische mit Makkaroni. Im heißen Ofen gratiniert, wird die Speise heiß aufgetragen.

*

Kalte Heringsauce. (Bereitungszeit zirka 15 Minuten. — Für 5 Personen.) Zutaten: 3 Heringe, 2 hartgekochte Eier, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 3 Eßlöffel Essig, 3 Eßlöffel saurer Rahm, 2 Zwiebeln, ein wenig gestoßener Pfeffer. Die gewässerten Heringe werden entgrätet und fein geschnitten, die Milcher hiervon mit den Dottern der hartgekochten Eier und dem sauren Rahm zart verrührt. Nun fügt man Liebig's Fleischextrakt, welches in 3 Eßlöffeln Wasser aufgelöst wird, hinzu, hierauf Essig, Pfeffer, das gehackte Weiße der Eier, die feingeschnittenen Zwiebeln und Heringe und mischt alles gut untereinander. — Die Sauce ist ganz vorzüglich in Quellskartoffeln und durch den Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt zugleich ein kräftiges und doch billiges Abendessen für den einfachen Bürgertisch.

*

Heringskartoffeln. Die gargekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Unterdes dämpfe man Zwiebeln in Butter, gibt etwas Mehl, dann Salz, Pfeffer, wenig Essig daran, wenn es kocht, die feingehackten Heringe und zuletzt die Kartoffeln. Sind sie gehörig durchgekocht, so gibt man etwas Rahm daran.

*

Makkaroni mit Fleischresten. Ungefähr 30 Gramm Mehl schmilzt man mit 25 Gramm Butter recht braun und füllt dies mit einem großen Tassenkopf voll Bouillon oder Wasser auf, läßt es gut kochen und würzt es mit Salz, Pfeffer, abgeriebener Zitronenschale, etwas saurem Rahm, auf Wunsch etwas Fleisch-Extrakt oder übrig gebliebener Bratensauce. In diese gut durchgekochte Bratensauce kommt ein gehäufte Teller feingeschnittenen, übrig gebliebenen Kalbfleisch, welches man in der Sauce, die nicht mehr kochen darf, heiß werden läßt. Indessen hat man frischgekochte oder übriggebliebene Makkaroni abtropfen lassen und nicht zu fein gehackt. Die Makkaroni gibt man auf eine runde, tiefe Schüssel, so daß in der Mitte nur eine

dünne Schicht ist. Wenn der Rand recht voll ist, füllt man in die Mitte das Fleisch, die Sauce gießt man darauf, so daß Makkaroni und Fleisch recht durchzogen sind.

*

Kartoffelgemüse. In eine Omelettenpfanne gibt man ordentlich viel Fett, schneidet rohe Kartoffeln in Scheiben, nebst Zwiebeln, gibt Salz, Pfeffer und Kümmel dazu, röstet Kartoffeln und Zwiebeln ziemlich braun, füllt Wasser oder Fleischbrühe auf und läßt sie zugedeckt weich kochen. Sie müssen dunkelbraun aussehen und schmecken zu Cotelettes oder Schellfisch recht gut.

*

Schwammklößchen. 2 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl und 1 gute Wallnuß groß Butter rühre über dem Feuer, bis es sich vom Topf ablöst. Wenn es etwas erkaltet, gib 2 Eigelb und Muskat dazu; steche kleine Klößchen aus und koche sie in der Suppe 5—10 Minuten.

*

Bohnensalat. Derselbe wird sehr schmackhaft, wenn man die in Salzwasser gekochten kleinen Bohnen mit einer Majonnaisesauce vermischt. Dieselbe wird bekanntlich hergestellt, indem man zwei Eigelb gut verrührt mit einem Teelöffel starkem Senf und feinstem Olivenöl. Doch darf dasselbe nur tropfenweise beigegeben werden, während man stets Ei und Del gut quirlt. Nachher kommt auch etwas Salz und Pfeffer und Essig dazu, nach Belieben auch Schnittlauch.

*

Erdaäpfelbrei. Die Kartoffeln werden geschält, in 4 Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann das Wasser abgeschüttet, die Kartoffeln mit einer großen Gabel verrührt, 1 Stück süße Butter zugegeben, sowie 1 Tasse Rahm und nun auf schwachem Feuer mit dem Kochlöffel schaumig gerührt; er sollte dann schön weiß und luftig sein. Hat man ziemlich süße Butter anfangs beigegeben, so gibt man ihn ohne weiteres auf den Tisch, sonst aber röstet man noch Zwiebeln braun, und übergießt damit die Kartoffeln.

*

Einfache Eierspeise. (Plattenmus, gebratene Milch.) Sechs Eßlöffel Zucker und 3 Eßlöffel Mehl werden mit ganz wenig Milch angerührt und nach und nach 6 Eier beigelegt, dann wird Milch nachgeschüttet, zurka $\frac{3}{4}$ Liter. Das Ganze füllt man in eine mit Butter angestrichene Bruntruter-Platte oder Email-Kasserolle — die Form darf höchstens zwei Drittel voll sein — und stellt diese in einen gut

warmen Bratofen. In 20 bis 30 Minuten ist die Speise fertig; Portionen zum Nachtiſch für 8 bis 10 Perſonen.

*

Gefülltes Milchbrot. 3—4 Milchbrötli werden der Länge nach halb durchſchnitten, 2 Eiweiß zu Schnee geſchlagen, 1 Taffe geſchälte und geſtoßene Mandeln, 2 Löffel Kirſchwasser und geſtoßener Zucker darunter, auch ein wenig Broſamen von Milchbrötchen darunter, mit der Maſſe die Brötli gefüllt, feſt verbunden und in Schmalz gebacken.

*

Apfelmus. Von den Äpfeln werden nur Bügen, Stiel und die ſchlechten Stellen entfernt, dieſelben dann in vier Stücke geſchnitten und in etwas Waſſer mit Zitronenſchale weich gekocht. Es wird dann Alles durchgetrieben, der Brei nochmals auf's Feuer gebracht und der nötige Zucker beigeſügt, nach Belieben auch etwas Zimmetpulver und ein wenig mit kaltem Waſſer angerührtes Kartoffelmehl. Nur nicht zu viel von letzterm, damit das Apfelmus nicht wie ein Mehlbrei wird. Wer das Apfelmus noch vermehren will, kann ein zu Schnee geſchlagenes Eiweiß darunter miſchen; ein Löffel Arac gibt demſelben einen feinen Geſchmack. Viele brennen das Apfelmus, wenn es in der Schüſſel zum Servieren angerichtet iſt, indem ſie über daſſelbe ziemlich grob geſtoßenen Zucker ſtreuen und ein im Feuer glühend gemachtes kleines Eiſenſchäufelchen daran drücken. Der Zucker ziſcht dann ganz, wird hellbraun, wenn er die rechte Farbe hat und bekommt einen etwas bitteren Geſchmack, wird aber zugleich kryſtalliſiert und körnig.

*

Schwarzwurzeln. Beim Einkaufe der Schwarzwurzeln muß man beſonders darauf ſehen, daß ſie von innen recht weiß und wenn man ſie abbricht, ein weißer milchähnlicher Saft hervorquillt. In einer Schüſſel rührt man einen Kochlöffel Mehl mit kaltem Waſſer fein ab, gießt dann noch Waſſer wie auch ein Glas Eſſig dazu. Die Wurzeln werden rein abgeſchabt, die dickern davon geſpalten und in halbfingerlange Stücke geſchnitten und, damit ſie nicht ſchwarz werden, ſogleich in das Mehluwaſſer gelegt. Wenn nun alle ſo beendet ſind, werden ſie rein gewaſchen und mit Fleiſchbrühe zugeſetzt. Wenn ſie bald weich ſind, röſtet man in einem Stück gute Butter Mehl blaßgelb, rührt es mit der Brühe, worin die Wurzeln geſotten ſind, glatt an, gibt das nötige Salz ſowie Muſkatnuß hinzu und kocht hievon eine dickfließende Sauce. Die Wurzeln werden nun in die Sauce getan, wenn nötig, noch etwas Fleiſchbrühe hinzu und vollends weich gekocht. Die Wur-

zeln können auch in Salzwasser weich gekocht werden, dann abgeseiht und in einer Buttersauce gegeben werden.

*

Reispudding, warmer. 125 Gramm Reis werden gewaschen, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 20 Gramm Butter 25 Minuten gekocht, gibt dann eine Prise Salz und 80 Gramm gestoßenen Zucker und 25 Gr. in kleine Stücke geteilte Butter dazu, ebenso etwas abgeriebene Zitronenschale und — wenn die Masse etwas ausgekühlt ist — 4 Eigelb, schlägt die Eiweiß zu Schnee und zieht ihn leicht unter die Masse. Füllt sie in eine Form und bäckst sie 50 Minuten im Wasserbad im Ofen. Serviert mit Wein oder Fruchtsauce.

*

Reispudding, kalter. 125 Gramm Reis werden gewaschen und mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch gekocht, bis der Reis ganz weich ist. Gibt dann eine Prise Salz und 100 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, läßt die Masse auskühlen und zieht 3 Deziliter steifgeschlagenen Rahm darunter, füllt die Masse in eine Form und stellt sie $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden in kaltes Wasser oder auf Eis, stürzt und verziert den Pudding mit Schlagrahm und Fruchtgelee. Serviert mit Fruchtsauce.

*

Quittenwürstchen. Quitten werden im Wasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und so viel Zucker als Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Citronen, Drangenschale, Zimmt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

*

Sagopudding. Rühre Sago in kochende Milch und lasse 10—15 Minuten weich werden. Füge bei: gehacktes weißes Brot, ein Stückchen süße Butter, gestoßenen Zucker und Zitronenrinde, 2 ganze Eier und 3 Eigelb. Die 3 Eiweiß schlage zu halbem Schnee und mische ihn zuletzt unter die Masse. Die glatte Puddingform wird mit Butter bestrichen und der Pudding eine Stunde im Wasserbade gekocht. Mit Sirup oder Weinschaum serviert. In der Hotellküche heißt dieser Pudding Pouding Polonaise.

*

Käsepastetchen. Förmchen belege mit dünn ausgewalztem Blätter- oder Mürbeteig und gebe in jedes ein Löffelchen geriebenen fetten Käse. Mache ein dünnes Teigli mit einem Löffel Mehl, halb Milch und Wasser, wenig Salz, und 3—4 Eier, fülle die Pastetchen damit, gebe auf jedes ein Stückchen Butter und backe in guter Hitze schön gelb.

Griespudding. Ein halber Liter Milch wird kochend gemacht und dann 70 Gramm Gries hineingerührt; wenn der Gries recht aufgedämpft ist, rührt man noch 40 Gramm Butter hinzu, dann schüttet man die Masse in eine Schüssel und läßt dieselbe etwas erkalten. Hernach rührt man fünf bis sechs Eigelb nebst vier Löffel voll Zucker mit etwas abgeriebener Zitronenschale und einer halben Messerspitze Salz darunter. Nun wird das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen und dazu getan, in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und eine halbe Stunde in kochendem Wasser gekocht.

*

Zwieback-Torte. 12 Stück Zwieback werden gestoßen und gesiebt; 10 Eigelb werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker leicht gerührt; 30 Gramm Zitronat und 30 Gramm Orangeat klein geschnitten, 60 Gramm Mandeln gestoßen, etwas Zimmt dazu getan; alles gut gemischt und mit dem Zwieback (die 10 Eiweiß zu Schnee geschlagen) leicht darunter gemengt. Die Masse in einem gut bestrichenen Blech bei guter Hitze gelb braun gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen und der Form kommt, wird $\frac{1}{4}$ Liter heißer Weißwein darüber gegossen.

*

Waschgeschirre lassen sich sehr gut reinigen, indem man ein feuchtes Lappchen in Kochsalz taucht und mit demselben die Geschirre ausreibt.

*

Wasserdichtes Schuhwerk. Ein gutes Mittel zur Herstellung von wasserdichtem Schuhwerk erhält man, wenn man 1 Liter Leinöl, 125 Gramm Seife, 46 Gramm gelbes Wachs und 32 Gramm Harz auf gelindem Feuer schmilzt und die noch warme Masse aufträgt. Zur Schwärzung kann man auch etwas Ruß beimischen. Das Leder bleibt nach dieser Behandlung sehr weich und ist vollständig wasserdicht.

*

Holzwürmer in Fußböden. Aus Fußböden kann man Holzwürmer durch Benzin vertreiben. Die Löcher werden damit getränkt, es sterben dann nicht nur die Insekten, sondern auch die Larven und Eier gehen zugrunde. Indessen ist Benzin äußerst feuergefährlich, so daß die Versuche nur bei Tage ausgeführt werden dürfen und der Raum erst mit Licht betreten werden kann, wenn der Geruch vom Benzin verschwunden ist. Es empfiehlt sich daher mehr, die Bohrlöcher des Holzwurmes mit Petroleum oder Terpentinöl bezw. Terpentinspiritus zu füllen. Zum Eingießen der Flüssigkeiten in die Löcher bediene man sich am besten eines Oelers, wie er für die Nähmaschinen gebräuchlich ist.