Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 32 (1910)
Heft: 36

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.08.2025

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

Tit. Schweiz. Landesbibliothek BERN

Nr. 36. 1910

Schweizer Frauen-Zeitung.

32. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

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

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

Redaktion und Verlag:
Frau Elise Honegger.
Wienerbergstraße z. „Bergfried".
Post Langgaß.
Telephon 376.

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

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

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

St. Gallen **Sonntag, 4. Sept.**

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

Inhalt:

Gedicht: Spätsommer.
Neue Frauenberufe.
Ein ernstes Kapitel.
Obst als Heilmittel.
Zwei Wege.
Sprechsaal.
Feuilleton: Mütter und Söhne.
Beilage:
Briefkasten.
Etwas für denkende Mütter. Der starke Hans.
Ein lobenswertes Begehren und entsprechender Beschluß.
Teuerung und Volksernährung.
Die beste Wurst des Jahrhunderts.
Die älteste Frau der Welt.

Spätsommer.

Im Sommerlaub schon dunkles Grün
Und stachlige Kastanienfrucht.
Die feuerfarb'nen Kressen blüh'n
Statt Rosen in der Gärten Flucht.

Schon manche Blume sommersatt
Neigt samenschwer das Haupt zum Grund,
Schon hier und da ein gelbes Blatt,
Und brauner Schein im Lindenrund.

Schon kürzer Tag und Sonnenpracht,
Nur selten noch ein Vogellied,
Grauweiße Nebel ziehen satt
Ums Wiesenland am Erlenried.

In Gluten stirbt der Sommer hin
Und alle bunte Blumenlust —
Und leise zieht durch Seel' und Sinn
Ein banges Ahnen unbewußt.

J. M. Lankau.

Neue Frauenberufe.

Es ist eine bekannte Erscheinung, daß die Berufe, in die durch Anstellung einer Frau erst einmal Bresche gelegt ist, Frauen ebenso zugänglich bleiben, wie Männern. Schon haben sich auf sozialem Gebiet zahlreiche Frauen bedeutsam beteiligt. So hat, wie die „Dokumente des Fortschritts" mitteilen, in Oesterreich die weibliche Gewerbeinspektion gute Fortschritte gemacht. Wien, Graz, Prag, Brünn und Lemberg besitzen bereits Gewerbeinspektorinnen. Ein neuer Beruf ist auch der der Landpflegerinnen: die pommersche Landschaftskammer hat die Anstellung einige solcher Damen beschlossen, deren Aufgabe es ist, die weibliche Landbevölkerung zu belehren, Kenntnisse in der Kinderpflege, Hauswirtschaft, Gesundheitspflege, Handarbeit usw. zu verbreiten. Eine besoldete Armenpflegerin hat die Stadt Osnabrück angestellt. Die Anstellung von zwei besoldeten Waisenpflegerinnen in Charlottenburg hat wegen der Differenzen mit den ehrenamtlichen Waisenpflegerinnen viel von sich reden gemacht. Ferner hat der Charlottenburger Magistrat einen Antrag an die preußische Regierung gerichtet, den Frauen auch das Ehrenamt der Waisenräte zugänglich zu machen. Fürsorgerinnen für Trinker hat der Magistrat der Stadt Kiel eingeführt. Zehn Damen sind dort schon in der Trinkerfürsorge tätig und ihre vorbeugende wie auch rettende Einwirkung ist unverkennbar. Aus Dänemark kommt die Nachricht, daß eine Dame zur Inspektion der kommunalen Schulküchen ernannt wurde. Eine ständige Zunahme erfahren auch die Polizeiassistentinnen und Polizeimatronen. Finnland hat seit 1907 schon acht Frauen als Polizeimatronen angestellt, und zwar mit gleicher Besoldung wie die männlichen Beamten gleicher Kategorie. Ihre Aufgabe besteht vorwiegend darin, das Hinabgleiten ins Verbrechen zu verhüten, Frauen und Mädchen, die auf schlechtem Wege sind, zur Arbeit zurückzuführen, verwahrloste Kinder und Greisinnen in entsprechenden Anstalten unterzubringen, dem Mädchenhandel entgegenzuwirken. Die Arbeit der weiblichen Polizisten ist so erfolgreich, daß für alle finnischen Städte die Anstellung weiblicher Beamter geplant wird.

Neue landwirtschaftliche Frauenberufe eröffnen sich durch die Ausbildung in den neu entstehenden landwirtschaftlichen Frauenschulen. Der landwirtschaftliche Verband Südschwaben hat einen Mustergeflügelhof errichtet, der unter weiblicher Leitung steht. Dort werden alljährlich Frauenkurse für Aufzucht, Pflege und Mast des Geflügels, für die Behandlung der Eier usw. abgehalten. Auch aus England kommt Kunde von einem neuen landwirtschaftlichen Frauenberuf. Der englische Handelsminister hat eine Anzahl von Leiterinnen für ländliche Arbeitsnachweiszentralen angestellt. Eine große Zunahme hat die Tätigkeit der Frauen im Buchhandel aufzuweisen; über ein Viertel aller im Buchhandel tätigen Personen besteht aus Frauen, zurzeit sind es etwa 12,000. Einer guten Entwicklung scheint die Tätigkeit der Frauen im Handwerk entgegen zu gehen. Die jüngste Zeit hat vereinzelt die Meisterprüfungen von Frauen in der Tischlerei, der Bierbrauerei, der Stubenmalerei, der Buchbinderei, dem Friseurgewerbe, der Schneiderei usw. aufzuweisen. Seltsamerweise ist auch die geprüfte Schneiderin und Friseurin, obgleich ein so großer Teil der beiden Berufszweige in weiblichen Händen liegt, ein Novum, da bisher der regelrechte Lehrgang den Frauen verschlossen war. Einen weiblichen Glaserlehrling besitzt Wien, eine geprüfte Optikerin Koburg, und auch die Uhrmacherei zählt einige Hospitantinnen. Dem Großhandel und der Großindustrie haben sich des Experiments halber Damen der englischen Aristokratie zugewandt. Einige haben große Hotels, andere Schneiderateliers erworben, um ihre Fähigkeit zur Leitung großer Unternehmungen zu erweisen. Auch im deutschen Postschalterverkehr sind neuerdings Frauen zugelassen worden. Die Eisenbahndirektion Mainz hat beschlossen, innerhalb ihres Bezirks Frauen zum vollgiltigen Bahnwärterdienst, den sie früher nur aushilfsweise versehen durften, zuzulassen; indes gibt sie ihnen für die gleiche Arbeit nur den halben Gehalt der Männer. In französischen Kleinstädten sieht man seit kurzem die radelnde Briefträgerin, und, wie verlautet, will der französische Verkehrsminister eine größere Anzahl Frauen für den Postbestelldienst heranziehen. Im deutschen Postscheckverkehr sind eine Menge Frauen (Mädchen und kinderlose Witwen) angestellt, die bis zum 8. Dienstjahr ein Tagegeld von 2,75 bis 3,80 Mark beziehen und dann mit einem festen Jahresgehalt von 1300—1800 Mark und Pensionsberechtigung angestellt werden. Auf dem Gebiet des Verkehrswesens sind noch die weiblichen Kutscher in Paris und die Chauffeusen in München zu erwähnen. Diesen ist allerdings „aus Sittlichkeitsgründen" von der Polizei die Beschränkung auferlegt, bei Nacht nicht zu fahren.

O. K.

Ein ernstes Kapitel.

(Gleichzeitig Antwort auf Frage 10908.)

Das Leben ist ein einziges großes Fragezeichen, zersplittert in viele kleine, worauf wir fortlaufend durch Beobachten, Nachdenken und Vergleichen bestimmte Erfahrungen sammeln und so dem Leben die Antworten abringen müssen.

Nicht daß dies immer eine leichte Sache wäre, denn viele dieser Rätsel sind wie eine Zwiebel bis zum Kern mit lauter Häuten umgeben, die alle abgelöst werden müssen, von denen aber die eine oder die andere so zäh ist, daß sie erst in Jahren, in Jahrzehnten zum Wegnehmen reif ist, die oft auch eines ganzen langen Menschenlebens bedarf, bis sie den Kern zu sehen, uns gestattet.

An hundert von solchen, sich ihm in den Weg stellenden Fragen geht der oberflächliche oder bequeme Mensch leichterdings vorüber, ohne sich um deren Lösung zu bemühen, wenn sich ihm die eine oder andere nicht gerade so in den Weg stellt, daß sie ihm auf den eigenen Nägeln brennt.

In der Rubrik „Sprechsaal" finden wir nicht selten solche Fragezeichen, die für eine Mitschwester oder einen Mitbruder ein unlösbares Rätsel bilden, zu dessen Lösung der eigene Scharfsinn nicht ausreicht, so daß willige Hilfskräfte zu dieser Arbeit gesucht werden.

Als eine solche Frage erscheint mir die, welche in Nr. 35 dieses Blattes unter Ziffer 10908 gestellt ist,

So wenig auffallend sie an sich erscheint, so liegt sowohl für das weibliche, als auch für das männliche Wesen eine große Bedeutung darin. Ich habe sie reiflich überdacht und will das, was ich mit meinem schlichten Mädchenverstande darüber ausgefunden habe, darzulegen versuchen. Vielleicht daß das kleine Fünkchen dann die größeren entzündet, sodaß die Fragestellerin darunter die richtige Antwort findet.

Früher, als die Ehelosigkeit eines Mädchens gleichbedeutend war mit „verfehltem Leben", als dementsprechend die Mädchen ausschließlich für die Ehe erzogen wurden und ihnen dieser Zustand als einziger

Lebenszweck dargestellt wurde, konnte es kaum anders sein, als daß das junge Mädchen sich etwas „diesbezügliches einbildete", wenn ein Mann mit ihm in näheren Verkehr trat, ganz besonders, wenn der Mann ihm sympathisch war, Züge trug von dem Bild, welches es von seinem Zukünftigen im Herzen und im Kopfe trug.

Die Tatsache, daß infolge dem großen Ueberschuß der weiblichen Wesen, und der immer mehr zurückgehenden Eheluft der Männer, eine große Zahl von Mädchen nicht mehr zur Ehe gelangen konnten, weckte das Bemühen, die Frau, (als Sammelbegriff) auf eine breitere Grundlage zu stellen. Es wurden ihr die gleichen Bildungsgelegenheiten geboten, wie dem Mann, so daß sie wie dieser als eigene Persönlichkeit sich entfalten konnte. Sie konnte ihre persönlichen Anlagen und Fähigkeiten entwickeln, konnte sich selbständig machen wie der Mann und ihre ganze Kraft einem selbstgewählten Beruf widmen, zu dem sie des Mannes nicht bedurfte. Ja es wird je länger je mehr den Eltern und Erziehern zur Pflicht gemacht, die Mädchen nach Beendigung der Schule ebenso einem Beruf zuzuführen, wie die Knaben, damit sie ihre Bahn selbständig beschreiten können, ohne ihre fruchtbarste Zeit mit vielleicht ganz erfolglosem Warten auf einen Mann und Versorger, vergeuden zu müssen.

Seitdem den Frauen ein neues Ziel, ein neuer Lebensinhalt gezeigt wurde, sind auch ihre Gedanken nicht mehr ausschließlich auf den Mann gerichtet, auch dann nicht, wenn sie beruflich viel mit Männern verkehren müssen. Das im Allgemeinen.

Im Besonderen aber muß festgestellt werden, daß nicht alle Frauen (wie ja auch nicht alle Männer) gleich geartet sind. Bei manchem Mädchen ist das Mütterlichkeits-Gefühl und -Bedürfnis in so hohem Maße vorhanden, daß alles andere nicht dagegen aufkommen kann. Auch der an sich sonst befriedigendste Beruf vermag manche für die Ehe nicht zu entschädigen, im Gegenteil, das Sehnen nach dem einen Punkt ist so groß und so konstant, daß keine volle Hingabe an den gewählten bürgerlichen Beruf möglich ist. Diesen Naturen fällt natürlich ein Verzicht auf die Ehe sehr schwer und es bedarf nur wenig bei dem stets wachen Bedürfnis, daß sie sich „etwas einbilden", wenn ein Mann in besonders freundlicher Weise mit ihnen verkehrt.

Der Mann ist in diesem Punkt besser gestellt. Wenn ihm der ledige Stand, die Eintönigkeit und die Herzenseinsamkeit zu sauer wird, wenn ihm die Fähigkeit, sich auf seinen bürgerlichen Beruf zu konzentrieren, abhanden kommt, so kann er diesem qualvoll unbefriedigenden Zustand sofort abhelfen, er kann sich verheiraten oder seinem Leben sonst eine Form geben, welche die Gesellschaft stillschweigend sanktioniert.

Die Frage: welches Mädchen höher stehe, dasjenige, welches auf der Höhe seiner Entwicklung angelangt, im Verkehr mit ihm sympathischen Männern sich das eine Mal befangen gibt und das andere Mal seine natürlichen Gefühle nicht zu verbergen vermag oder dasjenige, welches sich mit raffinierter Berechnung, mit erkünstelter Keuschheit durch alle Erfahrungen durchschlängelt und scheinbar hoch über dem unerfahrenen warmblütigen Mädchen steht, kann nicht allgemein giltig beantwortet werden. Ratsam ist nur eines:

Das Mädchen der ersten Kategorie soll seinem natürlichen Empfinden und Bedürfnis nachgeben und sich mit einem braven Mann ehelich verbinden auch dann, wenn sie voraussichtlich dadurch ein sorgenvolles Leben wird auf sich zu nehmen haben; die anderen aber, die ärmer an natürlichem Gefühl, mit dem Feuer des geschlechtlichen Verhältnisses zwischen Mann und Weib bloß gewissenlos spielen, daneben aber klug genug sind, dem bürgerlichen Beruf keine Kraft zu entziehen, die sich nur verheiraten würden, wenn sie dadurch behaglicher leben könnten, die sollten ehrlich genug sein, Charakter genug besitzen, ihr unwürdiges Spiel mit den Männern einzustellen und ihr selbständiges Menschentum hoch zu halten.

So könnte mit Recht keine über die andere gestellt werden, weil eine jede, ihrer Wesenheit getreu, ein ganzer, ehrlicher Mensch wäre, der volle Hochachtung verdient. X.

Obst als Heilmittel.

Daß Obst außerordentlich gesundheitszuträglich ist, sollte immer mehr bekannt werden. Noch mehr aber müßte es in die weitesten Kreise dringen, in welchem Maße man Obst als Heilmittel gegen Krankheiten anzuwenden vermag. Gewöhnlich greift man bei der Entstehung von Krankheiten zu Hausmitteln, wenn man es nicht vorzieht, den Arzt zu holen. Man sollte sich aber mit der Heilwirkung der Früchte vertraut machen und sie dementsprechend genießen. Sogar Krankheiten, die man sonst nur in teuern Bädern beheben zu können glaubt, lassen sich durch den Genuß von Früchten unter Umständen heilen. Um eine Blutreinigung herbeizuführen, wird es sich empfehlen, blaue Weintrauben zu genießen. Jeden Morgen sollte man eine große Traube, die etwa ein Pfund wiegt, zu sich nehmen, und man wird eine überraschende Wirkung erzielen. Außerdem haben blaue Weintrauben noch den Vorteil, sehr nahrhaft zu sein, sie können den Genuß der Milch nahezu gänzlich ersetzen. Und dies dann, wenn der Magen des Genießenden sich gegen Milch sträubt, was man ja recht häufig beobachten kann. Apfelsinen, Feigen und Aepfel, sowie Radieschen und Rettig sind das beste Mittel gegen die Darmträgheit. Es empfiehlt sich, eine völlige Kur durchzumachen, um dieses Uebel, das man sonst nur in Karlsbad beheben zu können glaubt, bessern zu können. Des abends vor dem Schlafengehen genieße man noch ein Bündlein Radieschen und sei mit der Anwendung der Butter dabei nicht allzu sparsam. Des morgens, ehe man sich an den Kaffeetisch setzt, nehme man in abwechselnder Folge je zwei Feigen, einen Apfel oder der Jahreszeit des Winters entsprechend zwei Apfelsinen zu sich. Besser noch als gewöhnliche Apfelsinen sind die bitteren Orangen. Schon nach vierwöchentlich durchgeführter Kur wird sich eine außerordentliche Besserung der Darmträgheit einstellen, und wenn man an diesem unangenehmen Uebel der Darmträgheit nicht mehr leidet, kann man getrost, um Rückfälle zu verhindern, die Kur wöchentlich zweimal wiederholen. Bei Leber- und Darmbeschwerden ist der Genuß von Tomaten von großem Vorteil für den Kranken, der dadurch Erleichterung verspürt. Fiebert man, dann wird man, anstatt sich zu Bett zu begeben und Fliedertee zu trinken, wie das ja noch sehr häufig geschieht, Wassermelonen genießen. Auch Nierenleidenden sei der Genuß der Wassermelonen stark empfohlen. In der Zitrone stecken ebenfalls große Heilkräfte. Namentlich bei Kopfschmerzen hat sich die Zitrone als Helferin in der Not erwiesen. Man nehme eine Tasse recht heißen schwarzen Kaffee, gieße den Saft einer Zitrone dazu und trinke das ganze so heiß wie möglich. Alsdann versuche man, eine Viertelstunde zu ruhen. Gegen Husten wendet man Brombeersaft mit Zucker eingekocht vorteilhaft an. Gegen einen Darmkatarrh hat sich der Genuß von Heidelbeeren mit Zucker und ohne Zucker dick eingekocht, heilbringend erwiesen. Die Landbevölkerung kennt ein Hausmittel, das sie mit Erfolg bei der Skrofulose anwendet. Es ist ein Tee, der aus Schlehen eingekocht wird und der kalt getrunken werden muß. Vielfach hat sich auch der ausgiebige Genuß von frischem Gemüse als heilbringend bei der Skrofulose erwiesen. Selbstverständlich muß man auf Obst und frisches Gemüse verzichten, wenn Choleragefahr im Anzuge ist. Auch bei Typhus scheidet die Obstfrage vollkommen aus. Sonst aber hat sich Obst, in richtigem Maße genossen, noch immer als ein Heilfaktor gezeigt, und es wäre im Interesse der leidenden Menschheit sehr zu wünschen, daß der Genuß des Obstes als Heilmittel gegen Krankheiten immer bekannter würde. Zuckerkranke werden bei ihren strengen Kuren eine Erleichterung darin sehen, wenn sie von Zeit zu Zeit einen sauren Apfel und einige saure Kirschen essen dürfen. Gerade sie leiden am meisten darunter, daß die Magengenüsse bei ihrer Krankheit so sehr eingeschränkt werden. Die Obstsäure bringt in bezug auf die Zuckerkrankheit manch guten Einfluß hervor. Die Hauptsache bei dem Genusse des Obstes bleibt aber ein strenges Maßhalten, damit der Magen nicht überlastet wird. F A.-G.

Zwei Wege.

Neben einander gingen ihres Weges zwei kleine Mädchen einher. Sie sprachen über ihre Spiele, ihre Puppen; sie sprachen auch über das, was sie lernen müßten, über ihre Aufgaben. Während sie so redeten, kamen sie an eine Wegteilung. Bisher waren sie eine Straße gewandert, die beiden gut zu gehen dünkte. Nun spaltete sich aber die Straße und jedes von den Kindern fand einen andern Weg schön: Der eine führte in den Waldesschatten, der andere über blumige Wiesen, an blühenden Büschen vorbei, im Sonnenschein. Von beiden Wegen konnte man nur ein kleines Stück übersehen. „Ich gehe rechts," sagte die eine; „und ich links," sagte die andere. „Dann müssen wir uns aber trennen," meinte die erste. „Wir werden uns schon wieder begegnen," erwiderte die zweite; „schau, auf dem Weg, den ich gehen will, spielen viele andere Kinder, dort tanzen sie im Gras und pflücken bunte Blumen. Auf deinem Wege aber sehe ich niemand gehen." „Ich werde gewiß auch jemand finden," sagte die erste, „ich gehe da lieber." „Also, lebe wohl," sagte die zweite. Sie winkten sich zum Abschied zu und jede wendete sich ihrer Straße zu.

Kaum hatte das eine kleine Mädchen den Waldpfad betreten, als eine Frau vor ihm stand. Ernst waren ihre Züge und dunkel ihr Gewand. „Ich will dich begleiten," sagte sie und griff nach der Hand des Kindes. Das war einen Schritt zurückgetreten. „Wer bist du?" fragte es. „Frage noch nicht, denn mein Name wäre ein leerer Klang für dich; ich will mit dir gehen." Und ein Blick aus den großen Augen traf die Kleine. „Komm', laß mich deine Hand halten, sonst fürchte ich mich." „Und vor mir fürchtest du dich nicht?" „Nein," sagte das Kind tapfer. „Dann können wir zusammen gehen."

Und sie gingen. Als sie das kleine Stück Weges geschritten waren, das sie von der Straßenkreuzung aus hatte überblicken können, veränderte sich die Landschaft. Der Wald hörte auf; sandig und in der Sonne glühend, lag die Straße vor ihnen. „Da soll ich gehen?" fragte das Kind, „laß uns umkehren!" „Ich kann nicht umkehren," erwiderte die Frau. „Wenn du willst, geh'!" Und sie wandte sich ab. Da krochen Schlangen aus dem heißen Boden und züngelten an der Kleinen empor. „Bleib' bei mir!" schrie sie auf. Die Frau drehte sich ihr zu und faßte sie wieder bei der Hand. „Geduld, wirst deinen Weg nicht bereuen."

Und sie wanderten weiter. Des Kindes Füße fingen an zu schmerzen, so fest war der Boden; ihre Lippen wurden dürr in der brennenden Sonnenglut. „Laß uns ruhen," meinte das Kind, „ich kann nicht mehr." „Geduld!" sagte die Frau wiederum. „Wer mit mir gehen will, darf nicht ruhen." „Dann gehen wir also," seufzte das Mädchen.

Nun begann sich der Weg zu ändern. Blumen blühten rechts und links. „Darf ich sie pflücken?" fragte das Kind. „Das mußt du selbst wissen," sagte die Frau. „Dann will ich sie wohl haben." „Halt ein! Halt ein!" Und mit dem Stab, den sie in der Hand trug, teilte die Frau die Blumen auseinander. Die Erde zwischen den Blüten war gespalten und giftige Dünste quollen hervor. „Wer das atmet, hat den Tod." Und sie zog das Kind mit sich fort. „Ich danke dir," sagte die Kleine, „du hast mich gerettet und ich habe dich lieb." Sie sah die Frau von der Seite an; eine große Veränderung war mit dieser vorgegangen. Dunkel war ihr Gewand gewesen, nun floß es in leuchtender Helle um ihre Glieder. Ernst waren ihre Züge gewesen, nun ging ein überirdischer Glanz von ihnen aus. Um den Stab in ihrer Hand rankten sich süß duftende, weiße und rote Rosen. Die Hand, die früher eisern die des Kindes umklammert hatte, faßte sie nun zart an.

„Was bedeutet dies?" fragte das Mädchen. „Geduld," sagte die Frau, „du wirst es sehen." Und sie legte ihr die Hand auf die Augen, und die sahen, was sonst kein Mensch sieht: die Zukunft. Sie sah sich gehen, auf ebenen, glatten Pfaden, neben sich die wunderbare Frau; sie sah sich, sich durch Dorngestrüpp kämpfend, mit zerrissenen Händen und Füßen, aber die Frau stand da und legte ihre Hand auf die Wunden — sie heilten. Sie sah sich Bergeswege hinanklettern, im Schweiße ihres Angesichts, die Frau ihr zur Seite, sie sah sich dann — allein — in einen Garten hineinschauend, schon hatte sie den Fuß auf die Schwelle gesetzt — da schaute sie sich um nach ihrer Begleiterin. Die hatte ihr Antlitz verhüllt und schwere Tropfen rannen zwischen ihren Fingern durch. Da wandte sie den Fuß und ging nicht über die Schwelle des Gartens, der ihr gedünkt hatte, das Paradies zu sein. Und aus dem Garten tönte ein Krach — er versank — sie wäre mitgerissen worden, wenn sie ihn betreten hätte. Dann sah sie sich weiter gehen — Blüten sproßten unter ihren Tritten sie ging leicht und frei dahin, den Blick erhoben, um sie herum leuchteten die herrlichsten Blumen, blauer Himmel war zu ihren Häuptern, die Sonne lachte sanft und mild, Springbrunnen sprühten und erfrischten die Luft, die von süßen Düften durchzogen war. Und sie wußte, daß sie glücklich war.

Da fiel es wie ein Schleier vor ihre Augen und sie sah nichts mehr.

„Jetzt werde ich dir den Weg zeigen, den deine kleine Gefährtin geschritten ist," sagte die Frau. Und wieder legte sie ihr die Hand auf die Augen. Da sah sie ihre Freundin über den grünen Rasen tanzen und springen, an ihrer Hand hielt sie eine Gestalt in bunten Gewändern, farbige Flecken waren darauf genäht und auf ihrem Kopfe saß eine Kappe mit Schellen. Sie führte die Kleine immer weiter in den grünen Rasen, um jede Blume bückte sich das Kind. Als sie wieder herausstrat aus der Wiese — wie sah sie aus! Die Haare hingen wirr um das Gesicht, das ganz alt geworden war — sie war Jahre und Jahre gegangen — die Augen blickten trübe, und müde setzte sie einen Fuß vor den andern. Die Gestalt neben ihr sah nicht mehr bunt und farbig, sondern grau und schmutzig aus — statt des Lächelns hatte sie eine verzerrte Miene. Doch das sah das Kind nicht — und ging weiter. Ohne es zu wissen, ging sie hinein in die Wildnis — sie lockten rote Beeren — und sie sah nicht, daß es Gift war. Sie aß und wußte nicht, daß sie den Tod aß. Das sah aber das Kind, dem die Frau die Hand auf die Augen gelegt hatte. Und sie schrie auf: „Mit wem ist denn meine Freundin gegangen?" weinte sie, „von wem hat sie sich führen lassen?"

„Sie ging den Weg, der ihr schön schien," sagte die Frau, „geleitet hat sie der Leichtsinn."

„Und du," fragte das Kind, „wer bist du, du Herrliche, die so ernst schien und nun so heiter blickt, die mich zu Glück und Freude führt, wer bist du? Wer?"

„Ich" — sagte die Frau — wenn du mir in die Augen schaust, wirst du mich immer erkennen, in jeder Gestalt — ich bin die Pflicht."

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 10916: Was halten freundliche Leserinnen von nachstehender Handlungsweise: Mein Verlobter ist durch das Fallissement des Geschäftshauses, in dem er Angestellter war, schwer geschädigt worden. Er hatte in Abwesenheit des Prinzipals aus seinem eigenen Geld größere Zahlungen geleistet, von denen er sicher war, daß sie unbeanstandet ihm zurückvergütet werden würden. Leider konnte dies nachträglich nicht geschehen. Wir standen vor der Hochzeit, hatten das Logis gemietet und standen im Begriff unsere Wohnungseinrichtung zu kaufen und meine Wäscheausstattung auszuwählen, als die Katastrophe eintraf. Da das hiezu bestimmte Geld noch in meiner Hand lag, und bindende Bestellungen noch nicht gemacht waren, kamen wir dahin überein, nur das Allerunentbehrlichste anzu-

schaffen und zwei Zimmer unserer Wohnung zu vermieten. Zu unserer großen Erleichterung konnten wir unseren Einzug in aller Stille veranstalten. Die zwei Familien im Hause waren in der Sommerfrische, sodaß wir keiner unliebsamen Kritik ausgesetzt waren, was uns doch sehr unangenehm gewesen wäre. Wir hatten wirklich nur das Unentbehrlichste, doch waren wir glücklich auch in der kahlen Wohnung, die wir ja nach und nach besser einzurichten in der Lage waren. Es war so schön, allein im Hause zu sein und mit niemand verkehren zu müssen. Die junge Witwe, welcher wir zwei Zimmer ausgemietet hatten, ist eine sehr stille und zurückhaltende Person, die sich in keiner Weise bemerkbar macht; auch ihre zwei Kinderchen machen keinen Lärm und machen sich nicht unnütz. Es wurde aber anders, als die zwei Familien aus der Sommerfrische heimkehrten. Eine der Frauen machte sich sofort sehr zutunlich. Sie knüpfte bei jeder Gelegenheit ein Gespräch an, wenn sie meiner habhaft werden konnte. Sie lud mich ein in ihre Wohnung zu kommen zum Plaudern und suchte auch bei uns Einlaß, was ich aber immer verhüten konnte. Dieses letztere muß sie böse gemacht haben. Kürzlich war ich ausgegangen und die junge Witwe war ebenfalls fort zu einem Geschäftsgang. Es waren nur ihre zwei Kinder von drei und vier Jahren daheim. Nun wurde unsere Abwesenheit von der freundlichen Frau dazu benutzt, einmal in unsere Wohnung zu kommen. Meine Zimmertüren waren geschlossen mit Ausnahme derjenigen, die in die Küche führte, in welcher die Kinder mit einer kleinen Reinigungsarbeit beschäftigt waren. Diese Tür war aber mit einem Tische verstellt, an dem die Kinder arbeitend saßen. Die Frau hieß die Kinder weggehen, sie müsse einmal in dem Zimmer etwas nachsehen. Sie schob den Tisch weg, drehte den Schlüssel und kam so durch die offene Tür in unsere Stuben. Nachdem sie Einsicht genommen, stellte sie den alten Zustand wieder her und verließ die Wohnung. Den Kindern war die Sache wie es scheint, nicht bemerkenswert vorgekommen, denn sie sagten nichts von dem gehabten Besuche. Mich frappierte aber das veränderte Wesen der Hausbewohner; sie zeigten eine offenkundige Mißachtung und führten auch derartige Reden zu den Kindern. Wir konnten uns die Sache gar nicht deuten, bis die letzteren zufällig von dem damaligen Eindringen der Frau etwas sagten. Da war uns die Sache erklärt. Mein Mann wollte die Frau sofort scharf zur Rede stellen und die Wohnung aufkünden. Meine Meinung aber war, dieses nicht zu tun, das Geschehene sei nicht mehr zu ändern und das Ausziehen müßte nach schlechtem Gewissen aussehen, und mit dem Wechsel könnten wir uns höchstens verschlechtern und Kosten machen, die wir anderweitig besser anwenden können. Ich wollte mich auch nicht dazu herbeilassen, die hinterlistige Frau über die Ursache unserer so unvollständigen Ausrüstung aufzuklären, denn sie war mir zu unfein. Mein Mann gab mir schließlich nach, aber von Zeit zu Zeit steigt ihm der Schimpf doch auf und er ärgert sich schwer, daß er den Mann nicht gestellt habe. Wie urteilen andere über die Sache? Neue Leserin in F.

Frage 10917: Ist es wirklich möglich, in sechs Monaten eine fremde Sprache zu erlernen, von welcher man keine Vorkenntnisse hat? M. S.

Frage 10918: Ist es möglich einer redseligen Frau das allzuviele Reden abzugewöhnen und einer, die denkfaul ist, das Denken beizubringen?

Ein eifriger Leser.

Frage 10919: Ist es ratsam, daß eine Schwester um des Bruders willen auf die Ehe verzichtet? Bruder und Schwester sind Waisen und nähere Verwandte sind nicht vorhanden. Um freundliche Antwort im Interesse der Schwester bittet Eine junge Leserin.

Frage 10920: Was kann die Mutter tun, um ihrem zehnjährigen Knaben die Schule lieb zu machen. Ich weiß nicht, wo es fehlt, das Büblein liest doch viel und zeichnet gern, schaut sich interessante Bilder an, läßt sich Geschichten erzählen und erzählt selbst solche, die er gehört oder gelesen hat. Er ist auch ein großer Naturfreund und Beobachter. Er hat auch viel Freude und ein großes Geschick für häusliche und Handarbeiten, und die Musik macht ihn ganz weltvergessen. Jeden Tag aber, wenn er zur Schule muß, so gibt es beim Abschied Tränen. Wenn man ihn nach den Gründen für seine Abneigung fragt, so weiß er nichts zu sagen. Den Mitschülern schließt er sich nicht an, denn er will keine Spiele machen mit ihnen. Der Kleine hätte dieses Jahr in die Ferien gehen dürfen, was ihm gewiß gut getan hätte. Er ist nicht krank, nur zart. Der Lehrer hat sich auch nicht über das Kind zu beklagen, er ist soweit zufrieden mit ihm, nur kränkt es ihn, daß der Junge so gar kein Vertrauen fassen könne zu ihm. Um guten Rat wäre herzlich froh Eine besorgte Mutter.

Frage 10921: Welchem Beruf kann ich mein Patenkind zuführen, daß es unter der Konkurrenz nicht so sehr zu leiden hat? Das Kind darf schwacher Augen wegen nicht viel Handarbeiten verrichten und eignet sich deshalb auch nicht zur Lehrerin. Es ist still, gewissenhaft und fleißig, auch sehr praktisch und faßt leicht. Für guten Rat wäre herzlich dankbar Frau P. in M.

Frage 10922: Wir legen der Frauenzeitung nachstehende, bei uns unentschieden gebliebene Frage vor: Ist es pädagogisch richtig, schon den kleinen Kindern von den ökonomischen Sorgen der Eltern Kenntnis zu geben, sie in die Verdienst- und Geldfragen einzuweihen? Es wäre uns sehr interessant noch andere Stimmen darüber zu hören, als nur die eigenen, die sich nicht auf einen bestimmten Standpunkt zu einigen vermögen. Für Anteilnahme dankt zum Voraus bestens

Ein junges Ehepaar.

Frage 10923: Ich bin mit zwei schönen, jungen Hortensienpflanzen beschenkt worden. Wie kann ich diese überwintern? Die Räume unserer Wohnung sind besetzt. Dank zum Voraus Leserin in A.

Frage 10924: Ist es nicht ein Unsinn, das Federzeug der Betten auch bei Nebelwetter aus dem Fenster an die Luft zu hängen? Ich bin auch sehr fürs tägliche Auslegen des Bettzeuges, aber bei Nebelwetter möchte ich dies lieber im Zimmer tun. Ich meine, man könne auch etwas an sich gutes übertreiben, wenn man damit gedankenlos durch Dick und Dünn geht. Eine Frau tut oft recht schwer, wenn ihr Mann plötzlich ein Hygienefanatiker geworden ist und keiner Ueberlegung und Erfahrung mehr zugänglich ist.

Leserin in P.

Antworten.

Auf Frage 10908: Sie haben im allgemeinen Wort für Wort recht, aber das Leben selbst ist so vielgestaltig, daß es sich nicht in so engen Rahmen hineinzwängen läßt. Aechte Natürlichkeit und gekünstelte Natürlichkeit lassen sich nicht immer von einander unterscheiden, und es mag Leute geben, in denen beide eng mit einander verbunden sind. Fr. M. in B.

Auf Frage 10909: Dem natürlichen Empfinden nach, wollte man Ihrer Ansicht gerne beipflichten; doch ist angesichts aller Vorkommnisse zu fürchten, daß mit den jüngern Generationen diese weibliche Feinfühligkeit in Abnahme gerät. Die erwiesene Ueberzahl des weiblichen Geschlechts scheint solche Vorzüge im großen Rachen des Daseinkampfes verschwinden zu lassen. Raffiniert, auf den Betrug ausgehendem Handeln der Männerwelt, sind tausendfach auch recht- und unverdorben erzogene Mädchen nicht gewachsen. Man gedenke der erschreckenden Ziffern, der durch Ueberlisten im Mädchenhandel umgekommenen Weiblichkeit. Und dann ist das Heer von Konzessionen, das der heiratsverlangenden Damenwelt zulässig erscheint, auch nicht dazu angetan, natürlich feines Empfinden der Frauen schönster Schmuck zu erhalten. Man ist besorgt, daß dieses Charakter-Aufspüren so einseitig unangenehm auffällt, daß die frohe Harmlosigkeit bald dabei untergeht.

Dies die Ansicht einer vielleicht zu schwarz sehenden Leserin.

Auf Frage 10909: Die Fähigkeit, bei Männern die Qualität des Charakters herauszufühlen, ohne sie näher zu kennen, ist bei weitem nicht allen weiblichen Wesen eigen, dafür zeugt das Heer der enttäuschten Ehefrauen und die Legion derer, die sich von äußerer Liebenswürdigkeit umgarnen und sich von Klarblickenden nicht warnen lassen, wenn sie den „Liebenswürdigen" der erwiesenen Unmoralität bezichtigten. Wohl gibt es sensitive Naturen, die trotz aller aufgewendeten Tugendkünste sofort den Wolf im Schafspelze erkennen, die von etwas Unfaßbarem abgestoßen, sich instinktiv von einem unreinen Innern abwenden. Diese sind aber in der Minderheit. Vollständig einverstanden aber bin ich mit der Fragestellerin, wenn sie sagt: Es kann ein weibliches Wesen gelegentlich in den Fall kommen, gesprächsweise mit einem ihr sonst fremden Manne auf Gebiete zu kommen, die ihr mit dem Nächsten zu behandeln, nie einfallen würde. Was anders macht in solchen Fällen das Fremdsein, die Verschiedenheit des Geschlechtes vergessen, als das uns sicher leitende Gefühl, daß wir uns in Gesellschaft eines reinen, edlen Menschen befinden. Und warum fühlen wir uns andernorts abgestoßen, wie mit lauter Stimme gewarnt, wo doch vielleicht gar keine Beweise für gerechtfertigte Abneigung vorliegen? In diesem Fall, wo die Sinnlichkeit bei der Frau selbst gar keine Rolle spielt, ist ihr kritisches Ahnen, ihr warnendes Vorgefühl schärfer, das Empfinden der Sicherheit kann auch so groß, so schrankenlos sein, daß sie das Persönliche, Geschlechtliche, vollständig vergißt, so wie die erstgebärende junge Mutter, die am Rande des Grabes gestanden, über dem Jubelgefühl: Mein Kind! mein Kind! verständnislos mit fragenden Augen hinhorcht, wenn von einem Knaben oder Mädchen gesprochen wird — sie muß sich erst wieder auf die Tatsache der verschiedenen Geschlechter besinnen. Sobald die Frau, das Mädchen von der Persönlichkeit eines Mannes gefesselt ist, so ist sie nicht mehr unbefangen, zu rein sachlichem Verkehr und Urteil nicht mehr befähigt. X.

Auf Frage 10909: Daß man ohne deutlich wahrnehmbaren Grund für den einen Menschen Sympathie und für den anderen das Gegenteil empfindet, kann jeder an sich selbst erfahren. Manchmal findet man später einen solchen Grund heraus; es ist allgemein zugegeben, daß Frauen in solchen Fällen viel sicherer sehen als Männer, und sich viel seltener irren.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10910: Die schadhaften Stellen werden mit Rostpapier abgerieben, und dann wird alles neu lackiert. Für den Fachmann ist dies keine schwierige Arbeit, aber ich bezweifle, daß Sie selbst damit zu Schlag kommen. Fr. M. in B.

Auf Frage 10910: Kleinere Schäden, welche etwa auf dem Transport durch Reibung oder Anstoßen entstanden sind, lassen sich leicht mit etwas unter Weingeistlack gemischten Kienruß oder auch mit solchem und Kopallack wieder ausbessern. Soll das ganze Nähmaschinengestell neu angestrichen werden, so kann dies auf verschiedene, einfache Arten geschehen. 1. Es wird eine Mischung von Oelfirnis mit ein Viertel Teil Terpentinöl mit Zusatz von Siccativ (Terebine) mit Pariserschwarz oder Kienruß angestrichen und damit ein zweimaliger Anstrich gemacht. Der letzte, vollkommen trockene Anstrich wird mit feinstem Glaspapier leicht abgeschliffen und dann mit gutem Kopallack zweimal lackiert. 2. Pressfiert die Arbeit, so kann eine der genannten schwarzen Farben auch mit Terebine, besser aber noch mit Vernisine allein aufgetragen werden. Terebine und Vernisine geben matte Anstriche, welche ungefähr in einer Stunde trocken sind und die man nach dem Abschleifen gleichfalls lackiert. 3. Es kann auch bloß verdünnter Kopallack zu einem schnelltrocknenden Anstrich verwendet werden. 4. Die Gestelle können auch nur mit Asphaltlack allein angestrichen werden, doch ist nur eine gute, harttrocknende Qualität zu nehmen, da ganz gewöhnlicher Asphaltlack einen zu wenig feinen Anstrich ergibt. In feinerer Ausführung können die Anstriche auch bei Anwendung von Schleif- und Kutschenlack geschehen, doch werden Sie nach einer der gemachten Angaben jedenfalls einen schönen Anstrich selbst machen können. Wollen Sie zur Verzierung des Gestelles eine Einfassung mit Gold- oder Kupferbronze anbringen, so wird mit verdünntem Kopallack, dem etwa der achte Teil Oelfirnis beigemischt ist, die Bronze auf einem Glasstück angerührt, womit Sie vermittelst eines feinen Haarpinsels die Verzierungen machen können. Wenn auch die Tischplatte frisch poliert wird, so erscheint die Maschine wieder wie tadellos neu. C. J. in W.

Auf Frage 10911: Gußeisen läßt sich nicht kitten, und am allerwenigsten ein Wasserleitungsrohr, das stets unter Druck steht. Durch Einfügung eines Bleirohrs kann man den Schaden billig reparieren, aber ohne die Mithilfe eines Spenglers wird es nicht gehen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10911: Es gibt verschiedene Verfahren. Mischen Sie 3 Teile fein geriebenen Grafit, 2 Teile gemahlene Bleiglätte mit 1 Teil Minium und verarbeiten Sie diese Masse mit der nötigen Menge Oelfirnis zu einer zähen Pasta. Soll der Kitt besonders schnell trocknen, so wird der Oelfirnis zur Hälfte mit Siccativ oder Terebine gemischt. Ein anderer Kitt für eiserne Röhren besteht aus 4 Teilen Grafitmehl, 1 Teil gemahlener Kreide und der zur Verarbeitung einer zähen Masse nötigen Quantität Oelfirnis.

Leser in Ch.

Auf Frage 10912: Eines schickt sich nicht für Alle und natürlich muß feine gestickte Wäsche ganz anders behandelt werden, als grobe Küchentücher; beim Schlagen und Bürsten werden die feinen Sachen in ganz kurzer Zeit zu Grunde gehen. — Die richtige Antwort wäre der Einkauf einer Waschmaschine, durch welche die Wäsche am besten geschont wird.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10912: Grobe Hausmacherstoffe ertragen das von geübter Hand betriebene Schlagen und Bürsten ganz gut. Sie haben aber ganz recht, wenn Sie feinere Stoffe nicht in dieser Art mißhandeln lassen wollen. Zu was hat uns denn die Technik so prächtig arbeitende Maschinen erstellt und die Chemie eine Menge von guten Waschmitteln erfunden, wenn wir dies nicht zu unserem Vorteil benutzen wollen? Engagieren Sie eine junge Waschfrau, die fortschrittlichen Ideen zugänglich ist. Leserin in L.

Auf Frage 10913: Die Eltern haben nicht nur das Recht, sondern auch die Pflicht ihre Kinder so zu erziehen, wie ihre Ueberzeugung ihnen eingibt, daß es für ihre Zukunft am besten sei. Wenn das Mädchen von den bäuerischen Verhältnissen für seine Zukunft auch nichts wissen will, so hat es doch die Erziehung für diesen Stand als einen Schatz fürs Leben zu betrachten. Einfachheit, Gewöhnung zur regelmäßigen strammen Arbeit und Freude daran, Bedürfnislosigkeit, natürliche Lebensanschauung, das vermittelt die Erziehung für die landwirtschaftlichen Verhältnisse. Und das Wissen und Können, das unsere Volksschule mit den reichen Fortbildungsgelegenheiten dem Lernbegierigen vermitteln, ist reichlich genug, um später auch in anderen Verhältnissen ehrenvoll da zu stehen. Einige Jahre landwirtschaftlicher Betätigung schadet weder dem Jüngling noch der Jungfrau, ganz im Gegenteil, das stählt den Körper, kräftigt den Geist und erwärmt im täglichen Umgang und Beobachten der Natur das Gemüt. Ich kann es dem Vater nicht verdenken, wenn er empört ist über die Töchter, welche das Fabrikleben dem häuslich landwirtschaftlichen Betrieb vorziehen, sich aber doch den Schutz und die Vorteile des geachteten Daheims sichern wollen. Ich kann es ganz gut verstehen, wenn er den Töchtern das behagliche Heim entziehen will, wenn sie ihn nötigen, an Stelle der natürlichen töchterlichen Hilfe fremde Arbeitskräfte ins Haus zu nehmen. Selbstverständlich sind die Arbeitsleistungen der helfenden Töchter ebenso zu honorieren, wie fremde Arbeitskräfte bezahlt werden müssen. Ihr Wunsch, der Vater der Mädchen möchte das Heimwesen verkaufen, da doch nur Widerwärtigkeiten zu erwarten seien, ist sehr depraziert. Soll der von den Töchtern verlassene Vater etwa auch mit diesen in die Fabrik gehen? Suchen Sie lieber auf die Töchter einzuwirken, damit sie sich dem Vater jetzt freundlich fügen und im übrigen wird die Zeit Rat bringen. D. H.

Auf Frage 10913: Die Eltern (und wenn beide Eltern verschiedener Meinung sind, der Vater) haben das gesetzliche Recht zu bestimmen, welchen Beruf die Kinder ausüben sollen. Die meisten Eltern werden dabei auf die Wünsche der Kinder Rücksicht nehmen, aber auch ihre eigene erprobte Erfahrung zu Rate ziehen. Fabrikarbeit sieht wohl recht hübsch aus: baar Geld auf die Hand und nur bestimmte Arbeitsstunden. Es stecken darin aber auch viele Gefahren, und im allgemeinen lebt der Bauer zufriedener und glücklicher.

Fr. M. in B.

Auf Frage 10914: Die Storen müssen in einer Sauce von gelbem Ocker gewaschen werden, doch wird man im Privathause damit kaum zu Schlag kommen; geben Sie dieselben der Färberei. Fr. M. in B.

Auf Frage 10914: Verrühren Sie goldgelben Ocker mit etwas Wasser zu einem glatten Brei, der auf die nötige Konsistenz verdünnt wird. Wenn die Store sauber gebürstet und klar abgespült sind, legt man sie auf einen sauberen Holztisch und bestreicht ihn vermittelst eines breiten, weichen Pinsels gleichmäßig mit der Ockermasse. Der Baumwollenstoff nimmt

die Farbe, die man sich dunkler oder heller herstellen kann, sehr gut an. Ungeübten Händen passiert es etwa, daß beim Auftragen der Farbe Ränder entstehen. In diesem Fall zieht man den Stoff einfach durch kaltes Wasser und verreibt die Ränder. Die Farbe haftet fest genug im Stoff, daß ihr nichts geschieht. Wenn Sie die Store etwa auch als Wetterschutz für die Blumen naß werden lassen, so rate ich Ihnen die Eisenstange gut vernickeln zu lassen, damit kein Rosten entsteht. Leserin in St. G.

Auf Frage 10915: Die Warnungen sind sehr am Platz und beruhen jedenfalls auf Erfahrungen. Die Vorsorge gebietet, das Mädchen nicht in Dienst zu nehmen. Es scheint doch bereits ein Vorurteil da zu sein, Ihrerseits zu Gunsten des Mädchens und zu Ungunsten von dessen früherer Herrschaft. Das unbefriedigende Verhältnis muß zwischen Ihnen und dem Mädchen bereits besprochen worden sein, sonst wären Sie der gegenseitigen Geneigtheit das neue Dienstverhältnis zu knüpfen, doch nicht sicher. Nach meiner unmaßgeblichen Meinung ist ein jedes Wort, das Sie weiter über die Familie hören, zu viel. Angenommen, das Mädchen befleißige sich der strengsten Diskretion, so ist es doch kaum auszuweichen, daß da oder dort ein Wort fällt in Lob oder Tadel. Und wenn das Letztere auch nicht der Fall wäre, so wäre der Argwohn auf der Lauer, der sich in unliebsamster Weise an allen Ecken verhandelt glaubte. Und dann ist nicht zu vergessen: Sie hörten immer nur die eine Stimme, und davon wird das Urteil verschärft, die Sachlichkeit leidet not. Eine taktvolle und lebenserfahrene Dame wird sich in kluger Weise hüten, ohne Not unangenehme Situationen heraufzubeschwören. Sie wird nach dem vorsorglichen Worte handeln: „Meidet allen bösen Schein!“ D. H.

Auf Frage 10915: Sie riskieren natürlich allerlei Unannehmlichkeiten mit der früheren Herrschaft, doch ist nicht von vornherein ausgemacht, daß die Sache schlecht herauskommen wird. Fr. M. in B.

Feuilleton.

Mütter und Söhne.

Roman von Erika Riedberg.

Nachdruck verboten.

Wie klar begriff er ihre Beweggründe, wie herzzerreißend klar! Aber er durfte das Geld nicht nehmen.

Sie konnte krank werden, arbeitsunfähig, ehe er im Stande war zu helfen — nein — nein. —

Christinens Plan war gescheitert.

So arbeitete Ernst Reiner wie ein Lasttier. Die Nächte mußten der Vorbereitung zum Staatsexamen dienen. Tagsüber gab er Stunden, las Korrekturen und schrieb das Manuskript einer fachwissenschaftlichen Artikelserie seines Lehrers und Gönners, eines berühmten Klinikers, ab.

Auch jetzt stand wieder der bekannte Blechkasten mit Korrekturbogen aus der Druckerei auf seinem Schreibtisch.

Ernst zog seinen Straßenrock aus und hängte ihn sorgfältig an den Garderobehaken — ein Schrank wäre seiner Wirtin als unerhörter, höchst überflüssiger Luxus erschienen. Was hatte denn solch Mieter groß in einen Schrank zu hängen?

Seine Arbeitsjoppe war ihm zu weit geworden. Er konnte sie ein paar Handbreit auf der Brust übereinander legen.

Am rechten Aermel war ein neues Stückchen eingesetzt — ein kleines Meisterstück der Flickkunst Tante Linchens.

Er sah einige Minuten starr darauf hin. Naß stieg es ihm in die Augen.

Wie konnte man sich durch ein Läppchen Zeug so rühren lassen.

Und doch, er sah sie so deutlich, die kleine, liebe Alte, wie sie emsig stocherte und sich kindlich freute, daß auch das schärfste Auge kaum die Nähte finden würde.

Gutes, gutes, kleines Linchen!

Ach, fort mit dieser Rührseligkeit. Dort lag seine Arbeit — ein Arbeiter ums Brot hat keine Zeit zu flennen.

Der letzte helle Schimmer verließ die graue Mauer, dunkel und farblos nahm sie Ernst den Rest des spärlichen Lichtes.

Er konnte nichts mehr sehen. Die Korrektur war fertig. Sorgfältig ordnete er die Bogen und verschloß den Blechkasten.

Um die Lampe anzuzünden, war's wohl noch zu früh; so konnte er die Pause zum Essen benutzen, er spürte plötzlich, daß er hungrig war.

Im obersten Auszug einer hochbeinigen, wackligen Kommode bewahrte er seine Vorräte. Er holte ein halbes Brot und einen Teller mit Butter hervor.

Er bestrich sich eine Schnitte und wollte gerade eine Flasche Bier von seiner Wirtin fordern, da klopfte es.

Wahrscheinlich ein Schüler, der abzusagen oder sich anzumelden kam.

Aber so schüchtern klopften doch Pennäler nicht.

„Herein —“

„— Du —!“

Tante Linchen trat ein. Scheu gebückt, Aengstlichkeit und doch eine schüchterne Wiedersehensfreude auf ihrem Kindergesicht.

Mit zögernden kleinen Schrittchen kam sie auf ihn zu.

„Sei nicht böse, mein Junge. Ich — ich mußt' doch mal sehen, wo Du geblieben bist — —“

„Setz' Dich, Tante Linchen —“

Er war ganz benommen. Er wußte nicht, sollte er die liebe, alte Person in die Arme nehmen und vor Rührung und Schmerz wie ein Junge heulen, oder sollte er sie zur Tür führen: „Geht! Laßt mir meine Ruhe.“

Indes sagte er mechanisch noch einmal: „Setz' Dich doch.“

Ach so. Auf dem einzigen Stuhl stand sein Abendessen, das heißt, das Brot und der Butterteller. Um die Bücher zu schonen, pflegte er den Tisch nicht zu benutzen.

Er machte den Stuhl frei und Linchen setzte sich darauf.

Sie sah sich um, aber sie konnte nichts deutlich wahrnehmen, dicke Tränen machten die alten Augen noch trüber.

So jämmerlich hauste er! In diesem elenden, dumpfen Loch, ohne Pflege, ohne Ordnung.

Mager war er geworden, und grau und krank sah er aus. Da an der Joppe fehlte ein Knopf, und sein Kragen war knittrig und schlecht geglättet.

Ach, lieber Gott, wie mochte überhaupt die Wäsche aussehen! In einem Vierteljahr beizten ihm die Waschweiber die kaput.

Und dies Essen! Das Brot steinalt, die Butter ranzig, man roch es förmlich. Sicher zur Hälfte Margarine. Man müßte nicht wissen, wie die Wirtinnen die Zimmerherren, die nichts von so was verstanden, anführten.

O du mein Heiland, wenn dies Christine sähe!

Die Tränen, die so lange in den Augen gestanden, lösten sich und rollten die Furchen entlang in die Mundwinkel.

Doch das ging nicht. Hier sitzen und gerührt sein und dem Jungen was vorweinen; damit setzte sie das Vorhaben, um dessentwillen sie hergekommen war, nicht durch.

Energisch langte sie in den großen Beutel mit schwarzem Tuch, der ihr bei jedem Ausgang am Arm hing, holte das Taschentuch hervor und trocknete die Tränen.

„So. Jetzt setz' Dich mal dahin auf den Bettrand, mein Junge; weiter gibt's ja keine Sitzgelegenheit hier. Könntest es besser haben. Wenn Mutters Sopha auch nicht gerade von Sammet und Seide war, es saß sich doch warm und weich darauf, was?“

Und nun fing sie an. Sie schilderte Christinens Kummer, ihre Angst um sein Auskommen. Sie hielt ihm vor, welches Unrecht er begehe, indem er das Geld nicht angenommen, wie gerade Christinens einziger Trost in dem Bewußtsein bestanden, daß er wenigstens ohne Not und Elend seine Studien beenden könne, wie sie nur aus diesem Grunde ihm so lange die Wahrheit verschwiegen.

Ernst hörte, ohne sie mit einem Laut zu unterbrechen.

Wunderbar beschwichtigend wirkte der Klang der lieben, vertrauten Stimme.

Lange, lange hätte er so stillesitzen und ihr lauschen mögen.

Jedoch Linchen verlangte auch eine Antwort. Er sollte ihr hoch und heilig versprechen, daß er gleich morgen mindestens hundert Mark holen, eine gesunde Stube mieten und nahrhaft essen werde.

„Versprechen kann ich Dir nichts und will es auch nicht. Laßt mir Zeit. Laßt mich so gehen, wie ich gehen muß — vielleicht finde ich mich noch einmal zu Euch zurück.“

Das letzte sprach er sehr leise. Aber Linchen hörte es doch. Vielleicht! Sie sagte nichts mehr. Sie faltete ihre Hände und blickte in ihren Schoß.

„Arme Christine! Du mußt länger warten, als ich mir vorgestellt habe,“ dachte sie traurig. „Das ist nun Dein Lohn für Deine viele Angst und Sorge und Arbeit, Dein Lohn für Liebe und Pflege.“

Wenn der Junge sehen könnte, wie sie litt! Wie ihre aufrechte Haltung gebeugt, das Haar ergraut war.

Mühsam würgte sie bei den trübseligen Mahlzeiten ein paar Brocken hinunter, sie, die ewig Pflegende, war selber pflegebedürftig geworden.

Und gestern, da hatte sie das Bitterste erfahren — durch Fremde mußte sie hören, daß ihr Sohn eine Braut habe, schon lange, schon damals, als sie meinte, sein Vertrauen zu besitzen und zu verdienen.

Linchen zerdrückte mit den Lidern die Tränen, die ihr immer wieder aus bekümmertem Herzen aufquollen.

Zu dumm, solche Weichheit!

Sie war doch gekommen, um dem Jungen ins Gewissen zu reden.

Sie richtete ihre Blicke fest auf den großen, jungen Mann, sie öffnete den Mund zu einer bitteren Anklage, aber als sie nun in sein verändertes, hageres, vergrämtes Gesicht sah, wurden ihr die Worte doch weicher, als sie gesollt.

„Ich wollt' Dir noch sagen, Ernst, Mutter weiß nun, daß Du eine Braut hast.“

Er fuhr auf. Dunkle Röte flackerte über seine Stirn.

„Von wem?“

Linchen preßte die Lippen zusammen. Also war's richtig, also hatte das Weib, die Müllern, nicht gelogen.

Heimlich verlobt, schon monatelang! Ohne Wissen der Mutter, dieser Mutter!

Ach, hätte sie doch früher gesprochen, Christine früher aufmerksam gemacht auf die ewige Fensterguckerei und das Augenmachen der Person drüben.

„Wer's gesagt hat?“ fuhr sie herber fort. „Na, die Wirtsfrau von gegenüber, die Müllern. Die ist ja eine gute Freundin von unserer Kruse. Im Treppenhaus haben die beiden sich mal darüber unterhalten, daß Du ausgezogen bist. Die Müllern hat dann was von tagtäglicher Lauferei zu dem Frauenzimmer oben gesagt; da hat plötzlich die Leonhard über das Treppengeländer geschrien, ihre Tochter wäre kein Frauenzimmer, sie wäre die regelrechte Braut von dem Doktor Ernst Reiner, wenn's auch noch nicht für dumme Leute in der Zeitung gestanden hätte, und die Frau Reiner drüben, die könne man hübsch ihren Mund halten, das könne die Krusen ihr von ihr bestellen.

Das hat die denn auch besorgt. Brühwarm hat's Mutter zu hören gekriegt.

Wie ihr dabei zu Mute gewesen, kannst Du Dir denken; Du kennst ja Mutter, oder vielmehr, Du kennst sie nicht, denn sonst könntest Du nicht so sein, mein Junge.“

Sie schnürte ihren Beutel zu, nachdem sie wie zum Abschluß aller Rührung ihr Taschentuch hineingesteckt hatte, und stand auf.

„Das wollt' ich Dir nur sagen. Und dann wegen dem Geld. Ich hab' schon erwähnt, es war Mutters einziger Trost, daß Du nicht in Not kommen solltest — mußt Dir das nun überlegen.

„Adieu, Ernst! Ich hab' gedacht, Du hättest mehr von Christine ihrem Herzen mitbekommen. Na, mach's gut. Ich kann weiter nichts tun. Adieu, Ernst Reiner!“

Sie trippelte nach der Tür.

„Warte, warte doch.“

Ernst riß hastig seinen Rock vom Haken.

„Ich bring' Dich nach Haus“, sagte er herzlich, doch als er das Aufleuchten in ihrem Gesichte sah, setzte er gequält hinzu: „Vor's Haus.“

Es war Ernst unmöglich, in sein ödes Zimmer zurückzukehren, nachdem er sich von Tante Linchen verabschiedet hatte mit herzlichem Händedruck, — ohne ihrem bittenden Blick nachzugeben.

Ziellos lief er durch die Straßen, um sich schließlich von Unruhe getrieben, wieder vor dem Hauseingang zu Lilis Wohnung zu finden.

Sollte er hinaufgehen? Arbeiten war doch unmöglich, aber nach der Unterhaltung mit Tante Linchen Frau Leonhard sehen, schien ebenso unmöglich.

Zweifelnd stand er. Sein Kopf brannte. Er trocknete die feuchte Stirn.

Leute von jener Seite der Straße kamen herüber, er fürchtete, erkannt zu werden, und trat in den dunkleren Durchgang zum Hinterhaus.

Sie gingen vorbei, aber gleich hinter ihnen kamen zwei Herren.

Ernst erkannte Gerhard Ruhl, und den Assessor von Bolm, die eben offenbar die geheimrätliche Gesellschaft verlassen hatten.

Dicht vor ihm blieben sie stehen. Ernst hörte die näselnde Stimme Bolms sagen:

„Einen Moment, eben 'ne Zigarette anstecken.“

Ein Streichholz flammte auf.

„Ah, Ernst! Ich dachte, Du wohntest hier nicht mehr.“ —

(Fortsetzung folgt.)

Cacao Suchard

als beliebtes Frühstück überall bekannt.

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Briefkasten der Redaktion.

Leserin in E. Eine Fachschule für Handschuhmacher finden Sie in München. In München kann man verhältnismäßig billig leben, doch müssen Sie die Ansätze für die Lebenshaltung weit höher stellen, da in dem Zeitraum der letzten fünfzig Jahre sich die Preise auf allen Gebieten enorm gesteigert haben. Die Aufzeichnungen, die Ihnen zu Gebote stehen, können absolut nicht zur Grundlage für die Berechnung der Kosten von heutzutage genommen werden.

Frau A. T. in A. Wenn Sie Ihre wertvollen Maschinen und Maschinchen einem Mädchen anvertrauen, das bis jetzt nur grobe Arbeit zu leisten hatte und mechanisch auf Geheiß arbeiten mußte, so ist schwerer Verlust und Aerger für Sie unausweichlich. Der Nerv für Technik ist so wie so bei der Großzahl unserer Mädchen ganz schlecht entwickelt. Sie fragen nicht nach Ursache und Wirkung der Dinge und der Handlungen, denken auch nicht im Mindesten darüber nach, wenn man sie auf dieses oder jenes besonders aufmerksam macht. Sie nehmen ohne weiteres an, für so etwas seien die Männer da. Ohne zu wissen, was sie eigentlich tun, drücken, drehen und winden sie an den vorhandenen Federn und Schrauben, wenn die Maschine nicht so arbeitet wie sie es wünschen. Zuerst machen sie etwas kaput und dann muß der Mechaniker her, der dann oft genug als sog. „Flickschuster" eine mehr als mangelhafte Arbeit liefert. Das ist der Grund, warum eine solche Menge von Maschinen und Apparaten in den Ecken der Bodenkammern vergessen herumstehen zum Aerger und steten Verdruß derjenigen, welche das Geld zum Ankauf dieser Hilfsmittel s. Z. hergegeben hatten. Es gibt freilich auch eine große Zahl von Männern, die so unpraktisch sind, wie die hier genannten Mädchen, die weder einen Nagel zunftgerecht einzuschlagen noch herauszuziehen verstehen, die auch für jede lächerliche Kleinigkeit den Handwerker kommen lassen. In solchem Fall ist es wirklich besser, sich keiner Maschinen und Apparate zu bedienen, sondern die Muskelkraft allein in Anspruch zu nehmen. — Sie müßten denn Zeit haben, überall mitarbeitend Ihr Mädchen zu beaufsichtigen. Dieser Zustand ist aber sowohl vom finanziellen als auch vom gemütlichen Standpunkt aus so unbefriedigend, daß er in tunlichster Bälde wieder aufgegeben wird.

Frl. P. Z. in D. Sie haben alle Ursache Ihrer Pflegemutter dankbar zu sein, daß sie auf ein ganz gründliches Lernen hält und von der Spielerei „Für den Hausgebrauch" nichts wissen will. Das letztere rächt sich immer.

Lea. Ambulant. Beraten Sie einen nachweisbar tüchtigen Nervenarzt. Je früher dies geschieht, um so besser ist es. Der Betreffende wird nicht verlangen, daß Sie sich vorstellen, wenn Sie bitten ungenannt bleiben zu dürfen. Es ist aber notwendig, daß Sie sich über den Gesundheitszustand und Charakter der beidseitigen Vorfahren informieren, um richtigen Aufschluß geben zu können. Die Ihnen am entferntesten gelegene Universitätsstadt würde Ihnen wohl am passendsten sein, wenn Sie nicht das Ausland vorziehen. In jedem Fall ist es unerläßlich, daß Sie sich schrankenlose Offenheit zur Pflicht machen.

Leserin in O. Zur Zeit von epidemischen Krankheiten ist größte Reinlichkeit erstes und höchstes Gebot. Tägliche Nasen-, Mund- und Halsspülungen sind unerläßlich. Gute Hautpflege mit öfteren Schwitzbädern, sowie große Mäßigkeit im Essen und Trinken und Sorge für geregelten Stoffwechsel, sind prophilaktische gute Maßregeln. Es ist auch recht vorsorglich, wenn die Hausmutter den Einkauf der Nahrungsmittel und die Zubereitung der Speisen selbst besorgt und einem allfälligen Sudelchen in der Küche schärfer als gewöhnlich auf die Finger sieht. Es ist erwiesen, daß bei innerlich und äußerlich rein gehaltenem Körper sich keine Ansteckungsgefahr bemerkbar macht. Auch dürfen Sie mit frischer Leib- und Bettwäsche in solchen Zeiten Luxus treiben. Wenn Sie ferner hübsch für sich bleiben, und sich nicht zum Sklaven von geselligen Veranstaltungen machen, so verringern Sie eine mögliche Ansteckungsfurcht. — Täglich energische Tätigkeit

Maraschino Blanc Manger.

1663] 1/2 Tasse „Maizena" und 1/2 Tasse Zucker werden zusammen gesiebt und mit 3 Tassen heißer Milch gemischt, lasse das Ganze 10 Minuten kochen, gebe 1/2 Tasse geschnittene Maraschino-Kirschen hinzu und gieße die Masse dann in eine gut ausgespülte Form. Wenn erkaltet, stürze dieselbe auf eine flache Schüssel und verziere mit Schlagrahm.

Neu. Bewegliche Klaviatur. Patent Nr. 56,464.

Unentbehrlich für Anfänger und alle die leicht vom Blatte lesen wollen. [1834

Verkauf, die Schachtel zu Fr. 1.— und Fr. 1.75 franko, bei Herrn **Philipp Colin,** Les Grattes s. Rochefort, bei Neuchatel, oder bei der Expedition der Schweizer Frauenzeitung.

Avis

an den verehrl. Leserkreis.

Wir bieten unsern verehrl. Abonnenten die Vergünstigung, dass sie pro Jahr ein Inserat betreff. Stellenanerbieten und Stellengesuche (Raum zirka 10 Petitzeilen) unentgeltlich einmal in unserem Blatt erscheinen lassen können. Wird Chiffre-Inserat gewünscht, so ist für Uebermittlung der Offerten das nötige Porto beizulegen.

Hochachtend

1613 **Die Expedition.**

Zur gefl. Beachtung.

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

Gesucht:

1996] Für ein 16-jähriges Mädchen eine ***Stelle*** *in der französischen Schweiz, wo es unter guter Aufsicht und Leitung der Hausfrau die Hausgeschäfte gründlich erlernen könnte. Lohn wird nicht beansprucht, dagegen Familienanschluss. Offerten mit näheren Angaben der Verhältnisse sind erbeten unter Chiffre* ***E S 1243 postlagernd Rorschach.***

Energische ***Tochter*** *gesetzten Alters, deutsch u. französisch sprechend, in Postb., Telegraph und Telephon, sowie in aller Hotelarbeit bewandert, sucht passende Stelle auf 1. September. Gefl. Offerten sub Chiffre* ***E F 1991*** *befördert die Expedition.*

Intelligente, gesetzte ***Tochter,*** *die einen guten Begriff vom Kochen hat, sucht in gutes Haus neben tüchtigen Chef* ***Kochlehrstelle.*** *Eintritt anfangs Oktober. Offerten unter Chiffre* ***F 1993*** *befördert die Expedition.*

Töchter-Institut

Hürlimann-Andreazzi Frizzi

Lugano.

1976] Prachtvolle Lage und modernes Haus. Unter Protektion des tessin. Erziehungsrates. Den Staatsschulen gleichgestellt. Prospekt.

Kopfläuse 1896

samt Brut. Sofortige Beseitigung.

Versandhaus Steig 331, A, Herisau.

Wasche mit **Asku**

Wäscher und Bleicher dem Besten der Waschmittel

Paket Wäscher und Bleicher 45 u. 75 Cts., Bleicher extra 20 Cts.

1988] **Ueberall käuflich.**

Fabrik: Asku-Werke, Uster

„La Renaissance", Töchter-Pensionat

Ste. Croix (Vaud), Suisse. (H 24,349 L)

1914] Preis Fr. 80.— p. Monat. Stunden inbegriffen. Prospekte u. Referenzen.

BOURNEMOUTH,

prachtvoll gelegenes Seebad, Südküste Englands.

Töchterpensionat Knole Lodge

Vorsteherin: Miss **Braden.**

Alle Fächer. Sports. Mütterliche Fürsorge. Vorzügliche Verpflegung. — Ausgezeichnete Referenzen Deutschland, England, Frankreich. (H 2200 Ch) [1970

:: Töchter-Institut ::

Schloss von Chapelle-Moudon

Winter-Wohnsitz: **Pully** bei **Lausanne; „Villa La Paisible".**

Spezielles Studium des Französischen; Englisch, Musik, Zuschneiden, Nähen, Glätten, Kochen. Sorgfältige Erziehung. Frs. 1200.—. Ausgezeichnete Referenzen. (H 24,983 L) [1953 **Mme. Pache-Cornaz.**

Erstes deutsches **Frauen-Polytechnikum** (Bwg 2286)

Abteilung V der Ingenieur-Akademie, Wismar a. Osts. 1587

Abteilungen für Architektur und Kunstgewerbe, Bau-Ingenieur-Wesen, Maschinen und Elektrotechnik. — Programm durch das Sekretariat.

50 % Brennmaterial- & 50 % Zeitersparnis !!!!

Ueber **1000 Stück** im Gebrauch!

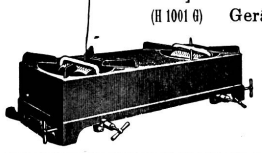
Petroleumgaskochherd

D. R. P. 212,552, Schweiz. Patent 41,493

ist der **solideste, feuersicherste** und **sparsamste**

1755] von allen Systemen. **Brennt ohne Docht.**

(H 1001 G) Geräuschloses und geruchloses Brennen.



Grossgestellte Flamme siedet **1 Liter** in **5 Min.** und kostet per Stunde **3 Cts.** Kleingest. Flamme hält **15** Liter konstant im Sieden und kostet p. Stunde **1 Ct.**

1 flammig **26 Fr. 2** flammig **46 Fr.**

3 flammig **66 Fr.** — Prospekte gratis.

Ernst Haab (71 a), **Ebnat** (Schweiz).

Haare

1950] ausgefallene, kauft fortwährend **A. Lee,** Haarhandlung in **Mellingen** (Aarg.).

St. Jakobs-Balsam

von Apotheker **C. Trautmann, Basel.** Hausmittel I. Ranges als Universal-Heil- und Wundsalbe für Krampfadern, Hämorrhoiden, offene Stellen, Flechten. [1945

In allen Apotheken à Fr. 1.25.

Gen.-Depot: **St. Jakobs-Apotheke, Basel.**

Eingaben auf Chiffre-Inserate.

Das Bewerbungsschreiben soll in ein Couvert eingeschlossen werden, auf welches man ***nur*** *auf der Rückseite die Buchstaben und die Zahl der Chiffre deutlich notiert.*

Dieses Couvert ist dann erst in ein an die Expedition des Blattes adressiertes zweites Couvert zu stecken, wobei die Beilegung einer entsprechenden Franko-Marke ***nicht vergessen*** *werden darf, damit die Expedition das innere Couvert versenden kann.*

Eingaben auf Inserate, welche ***nicht*** *in der* ***neuesten*** *Blattnummer gelesen wurden, haben wenig Aussicht auf Erfolg, da solche meist schon erledigt sind.*

Die Expedition ist nicht befugt, Adressen von Chiffre-Inseraten mitzuteilen. [1955

Um diesbezügliche Beachtung ersucht höflich ***Die Expedition.***

Alle Tage

bald erscheint wieder eine neue Zwiebacksorte, die oft ebenso schnell wieder verschwindet, wie sie gekommen. Singers hygienischer Zwieback nimmt heute unter allen Marken den ersten Platz ein, dank seiner ausgezeichneten, stets gleichbleibenden Qualität. Durch und durch gebäht, dem schwächsten Magen zuträglich, ärztlich vielfach empfohlen und verordnet. Man verlange ausdrückl. Marke **„Singer".** Wo nicht erhältlich, schreiben Sie direkt an die [1684

Schweiz. Bretzel- und Zwieback-Fabrik

Ch. Singer, Basel.

1803

Probe-Exemplare

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

des Zwerchfells durch fröhliches Lachen und — wenn dies nicht veranlaßt werden kann — durch entsprechende gymnastische Uebungen — soll ebenfalls ein treffliches Vorbeugungsmittel sein.

Fr. M. P. Ungedruckte Originalarbeit?! Wir haben dieses litterarische Erzeugnis schon vor einer Reihe von Jahren zu lesen bekommen. Gewiß sind Sie sich der Konsequenzen nicht bewußt. Auf dem Boden des Rechtes ist aber Unkenntnis der Gesetze kein stichhaltiger Entschuldigungsgrund.

Herr H. J. in A. Eine Neuheit überbietet die andere. Nun bringen französische Gelehrte eine Weltschrift in Vorschlag, nämlich eine Schrift, mit der alle Sprachen geschrieben werden können. Sie soll mit 45 Buchstaben auskommen. Gewiß wäre die Durchführung dieser Idee eine Erleichterung, doch wird schwerlich ein äußerer Erfolg sich geltend machen. Vielleicht bringt die nächste Zeit noch etwas „Neueres", auf das Sie noch warten können.

Leserin in B. Vereinfacht hat sich die Haushaltungsarbeit nicht, wohl aber verändert. Es gibt viel späteren Feierabend, aber am Morgen darf man kaum später aufstehen. —

Die älteste Frau der Welt.

Vor einiger Zeit ging durch die Blätter die Meldung, daß in Posen eine Frau namens Dutkiewitz existiere, die den Anspruch erhebe, der älteste lebende Mensch der Welt zu sein. Frau Dutkiewitz gibt als ihr Geburtsdatum den 21. Februar 1785 an, und ihre Dokumente lassen darauf schließen, daß dies richtig sei und die Frau also gegenwärtig im 125. Lebensjahre stehe. Nun aber erfährt man, daß es eine Frau gibt, die um zehn Monate älter ist als Frau Dutkiewitz. Sie heißt Baba Vasilika und lebt in dem kleinen bulgarischen Dorf Pavelsko, wo sie im Mai des Jahres 1784 das Licht der Welt erblickte. Die Urkunden über ihr Geburtsdatum sind in der Kirche des Pavelsko benachbarten griechisch-orthodoxen Klosters aufbewahrt. Baba Vasilika, so erzählt das „Neue Wiener Tagblatt", ist die Tochter eines bulgarischen Bauern und arbeitete selbst als Bäuerin bis vor verhältnismäßig kurzer Frist. Mehr als hundert Jahre lang hat sie regelmäßig auf den Feldern ihrer Heimat gearbeitet, entsprechend der Gepflogenheit daselbst, daß die Frauen alle Arten von Feldarbeit verrichten. Besonders bemerkenswert erscheint es, daß sich die Greisin an die Begebenheiten ihres früheren Lebens, nämlich bis zum Alter von 80 Jahren, besser zu erinnern vermag als an die Vorgänge in der späteren Zeit. Baba Vasilika ist längst Witwe. In ihrer nächsten Umgebung befindet sich bloß ihr Sohn Theodor, welcher, der Familientradition folgend, den Acker pflügt und gleich der Mutter die ländliche Abgeschiedenheit seines Gehöftes nur selten verläßt. Er war aber früher oft als Soldat im Felde und nahm an manchen Aufständen in Bulgarien teil. Theodor Vasilika zählt fast 100 Jahre. Er ist nicht so frisch wie seine Mutter, doch immerhin noch in der Lage, sein Tagewerk zu vollbringen. Von Frau Vasilika wird versichert, daß sie trotz ihres ungewöhnlich hohen Alters noch gut sieht, ebenso gut hört und auch noch kleine Spaziergänge zu unternehmen vermag. Sie hat mehr als hundert Enkel, Urenkel und Ururenkel und ist in Bulgarien in gewissem Sinne eine Berühmtheit, zu der von weit und breit die Bevölkerung herbeiströmt, um sie zu sehen und mit ihr, die fünfviertel Jahrhunderten so standhaft trotzt, einen Händedruck zu wechseln.

Die beste Wurst des Jahrhunderts!

Den Zeitungen wird Folgendes mitgeteilt:

„Letzter Tage kam dem schweizerischen Oberkriegskommissariat in Bern eine Probesendung Würste zu, begleitet von einem amtlichen chemischen Gutachten und mit der Einladung des Erfinders an das Kriegskommissariat, das Produkt nach allen Richtungen hin prüfen zu wollen. Es handelt sich um eine schweizerische Militärwurst „Diana", die an Stelle der Fleischkonserven in der Schweizer Armee eingeführt werden könnte. Erfinder ist Herr Alexander Heß, ein nicht

GALACTINA

Alpen-Milch-Mehl

Beste Kinder-Nahrung.

Die Büchse **Fr. 1.30.** 1591

CHRONISCHE KATARRHE
HUSTEN
BRONCHITIS
werden gründlich geheilt durch die
SOLUTION PAUTAUBERGE
Das wirksamste Mittel gegen alle
Krankheiten der Lunge und der Luftwege.
Aerztlich empfohlen
Preis für die Schweiz Fr 3.50 die Flasche
In allen Apotheken erhältlich
1796 (Za 2010 g)

Garantiert reine [1569
Nidelbutter
liefert billigst
Dillier-Wyss, Luzern.

Mellin's Nahrung.
Trockenes, haltbares Malzextrakt, leicht löslich. Für Kinder bestes Nährpräparat; für Erwachsene und Rekonvaleszenten bei Verdauungsstörungen wie Dispepsie, Magen- und Darm-Katarrh vorzüglich bewährt. [1871
In allen Apotheken und Droguerien.

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

	Fr.
Arbeiterschuhe, stark	7.80
Manns-Schnürstiefel sehr stark	9.—
Manns-Schnürstiefel elegant mit Kappen	8.50
Frauen-Pantoffeln	2.—
Frauen-Schnürstiefel sehr stark	3.—
Frauen-Schnürstiefel elegant mit Kappen	7.—
Knaben- und Töchterschuhe No. 26—29	4.20
No. 30—35	5.20

Versand gegen Nachnahme.
Streng reelle Bedienung.
Franko Umtausch bei Nichtpassen.
Gegr. 1880.
GES. GESCHÜTZT
CLICHÉ DÉPOSÉ
1720 (Za 1804 g)

Sehen Sie
sich vor
Anschaffung das geschlossene Paket in der bekannten Ausstattung mit Bild und Namenszug des Pfarrers Kneipp und der Firma Kathreiners Malzkaffe-Fabriken an! — sonst setzen Sie sich der Gefahr aus, für den zweifellos besten Malzkaffee, den es gibt, eine minderwertige Nachahmung zu erhalten. Der „Kathreiner" ist nur echt im geschlossenen Paket in der bekannten Ausstattung.
Verlangen Sie nicht
einfach „Malzkaffee", sondern „Kathreiners Malzkaffee", wenn Sie einkaufen! [1528

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei
Terlinden & Co. vorm. H. Hintermeister
1890 **Küsnacht-Zürich.**
Aeltestes, best eingerichtetes Geschäft dieser Branche.
Prompte sorgfältigste Ausführung direkter Aufträge
Bescheidene Preise. Gratis-Schachtelpackung.
Filialen-Dépôts in allen grösseren Städten und Orten der Schweiz.

BESTES SCHWEIZER FABRIKAT
Stahl- Schutzmarke Marque déposée **Späne**
[1532
UNERREICHT in SCHÄRFE und DAUERHAFTIGKEIT.

Schweizerische
Nähmaschinenfabrik Luzern

Einfach solid, billig
Schwingschiff
Centralspuhle
Vor- und rückwärts nähend
Mailand 1906: Goldene Medaille.
Ablage **Basel:** Kohlenberg 7.
„ **Bern:** Amthausgasse 20.
„ **Luzern:** Kramgasse 1.
„ **Winterthur:** Metzgasse.
„ **Zürich:** Pelikanstrasse 4.
„ **Genf:** Corraterie 4. [1610

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
Münchenstein (Basel)

Doch sobald im Hof der Hahn schreit
ist der Spuk vorbei . o weh!
und es naht die Küchenfee.
Singend geht sie an die Arbeit
denn mit „Blitzblank" merk dir das,
macht dirs Putzen nur noch Spass!
UNION RECLAME BERN
* Überall erhältlich
NB. Wer uns die Fünf andern Ausschnitte dieser Annoncen-Serie mit sechs leeren Blitzblank-Düten einsendet, erhält gratis u. franco den äusserst spannenden Roman „Die schwarze Tulpe" von Alex. Dumas.
1793

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1600
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Für Mädchen und Frauen!
[675] Verlangen Sie bei Ausbleiben und sonstigen Störungen bestimmter Vorgänge **gratis** Prospekt od. direkt unser neues, unschädliches, ärztlich empfohlenes, sehr erfolgreiches Mittel à 4 Fr. Garantiert grösste **Diskretion.** **St. Afra Laboratorium, Zürich, Neumünster.** Postf. 13104.

mehr aktiv im Berufe stehender reicherfahrener zürcherischer Metzger, gewesener Obermetzger im städtischen Schlachthaus, Verfasser einer bei Orell Füßli schon in 20 Auflagen erschienenen „Anleitung zum Metzgereigewerbe". Hält die Erfindung, an welcher ihr Schöpfer mehr als vier Jahre unentwegt gearbeitet haben will, das, was ihr nachgerühmt wird, so hat man es hier mit einer epochemachenden Neuerung zu tun, die auch im Auslande das größte Aufsehen erregen wird. Vor allem aber hätten sicherlich unsere Milizen, wenn sie vor die Wahl gestellt würden: Fleischkonserven in Büchsen oder eine solche „Diana"? nur eine Antwort zugunsten dieser Wurst.

„Von dem Grundsatz geleitet, daß für unsere Soldaten nur das Beste gut genug ist, und daß diese Wurst überhaupt eine Volkswurst werden soll, die Eingang in die besten Familien findet, wird bei ihrer Herstellung nur das beste Fleisch verwendet. Dank ihrer Zusammensetzung hat sie die Eigenschaft, nach einem Jahr (nachgewiesenermaßen) und laut Behauptung des Erfinders sogar nach zehn Jahren in unveränderter Schmackhaftigkeit genießbar zu sein. Ungeziefer oder Zersetzungselemente prallen von ihr ab. Die Wurst kann an der Luft oder im trockenen Raum, im heißen Sonnenbrand oder im Winterfrost, angeschnitten oder unangeschnitten, monatelang aufbewahrt werden, ohne daß sie von ihrer Schmackhaftigkeit und Gesundheitszuträglichkeit auch nur das geringste einbüßt. Zehn solcher Würste von der Dicke einer Cervelat (jedoch in gepreßter Form) und einer Länge von 18 bis 20 Zentimeter, sind leicht im Tornister des Soldaten zu verpacken und reichen nachweisbar für zehn Tage als Nahrung vollkommen aus, ohne daß der Soldat daneben noch etwas anderes genießen müßte.

„Da die Wurst auch für überseeische Reisen gute Dienste leisten wird, hat Herr Heß zugleich eine originelle Verpackungskiste konstruiert. Bereits soll sich ein argentinischer Farmer eifrig um die Sache interessieren. Die Wurst ist zufolge ihrer Zusammensetzung wetter-, feuer- und wasserwiderstandsfähig. Durch bloßes Sieden in Wasser erhält man aus ihr eine schmackhafte Suppe, durch welchen Prozeß die Wurst selbst von ihrer Schmackhaftigkeit keineswegs einbüßt. Die chemische Analyse hat ergeben, daß in der Wurst keinerlei Konservierungsmittel, wie sie sonst angewendet werden, vorhanden sind, auch kein Stärkemehl."

Ein lobenswertes Begehren und entsprechender Beschluß.

Der Generalversammlung des Konsumvereins in Arbon wurde von einigen verständigen Frauen ein schriftlicher Antrag eingereicht, dahingehend, es soll der Konsumverein künftig keine Bonbons an die Kinder verabreichen, dagegen an Stelle derselben an Weihnachten oder sonst bei passender Gelegenheit ein entsprechendes Geschenk. Dieser Antrag wurde genehmigt, wodurch eine jährliche Ersparnis von 900—1000 Fr. erzielt wird, die auf spätern Antrag der Kommission in zweckentsprechenderer Weise wie bis anhin verwendet werden soll.

Der starke Hans.

Etwas für denkende Mütter.

Der dreijährige Hans hat eine große Untat begangen. Ich weiß nicht recht, wie er es angefangen hat, aber irgendwie ist es ihm gelungen, sei es nun mit oder ohne Absicht, seine Großmutter zu Falle zu bringen.

Diese Schandtat wird ihm vorgehalten, und man sucht ihm das Greuliche und Verwerfliche einer solchen Pietätlosigkeit klar zu machen. Nachdem man ihm ordentlich zugeredet und ihm gezeigt hat, welch ein abscheulicher Sünder er ist, glaubt man, ihn weit genug zu haben, um aus seinem eigenen Munde das reuige Geständnis seiner Niedertracht hören zu können.

„Nun, was denkst du von einem kleinen Buben, der seine Großmutter auf den Boden wirft? Was für ein Junge bist du, der du die liebe Großmutter hingeworfen hast?"

Hänschen besinnt sich ein Weilchen und sagt dann stolz: „Ich bin ein starker Bub, ein ganz, ganz starker Bub!"

Es gibt Mütter und auch Väter, die der „besseren moralischen Erkenntnis" des Sünders mit einer Tracht Schläge meinten nachhelfen zu müssen. Was wäre damit gewonnen?

Wer sicher sein will

die echten [1994

MAGGI-Bouillon-Würfel

zu erhalten, verlange beim Einkauf ausdrücklich MAGGIS Bouillon-Würfel und achte auf den Namen „MAGGI", sowie auf die

Fabrikmarke „Kreuzstern".

Fabrik von Maggi's Nahrungsmitteln, Kemptal.

O. WALTER-OBRECHT'S FABRIK-MARKE.

Krokodilkamm 1586

ist der Beste Hornkamm für Haarpflege und Frisur Ueberall erhältlich.

Sehr zu empfehlen gegen Hängeleib.

OHNE | UNIVERSAL-LEIBBINDE "MONOPOL" | MIT

nach Dr. Ostertag, echt aus Trikot, sowie Umstandsbinde. Für normale Figuren von 75 bis 113 cm in einfacher Ausführung von Fr. 5.— an, nach dem Bilde von Fr. 16.50 an. Für grössern Leibesumfang entsprechend mehr.

Sehr zu empfehlen gegen Hängeleib.

(Ue 6147 f) Versandhaus: Steig 331, A, Herisau. [1900

Moderne Vorhänge

und Etaminstoffe aller Art, sowie Spachtel-Rouleaux und Köpperstoffe finden Sie wohl nirgends in reicherer Auswahl und vorteilhafter, als im 1740] ersten Zürcher Vorhang-Versand-Geschäft von

Moser & Cie., Bahnhofstr. 45, Zürich I

reizende Neuheiten in Künstlergardinen

Musterversand nach auswärts. Bei der Mannigfaltigkeit unserer Lager sind etwelche Angaben sehr erwünscht.

Bevor Sie irgend eine Kochvorrichtung anschaffen, interessieren Sie sich über diesen neuesten

Petrolgas-Kochapparat „Doppelhitzer"

ohne Docht — mit Wasserschiff

Schriftliche Garantie.

Wasserschiff

5 Liter

ganze Länge durch

System A. BÖSCH, Kappel (Kanton St. Gallen)

2000] D. R. P. und ✠ Patent angemeldet. (H 3147 G)

Ersatz für Herdanlagen der Gasfabrik. Man verlange ausführlichen Prospekt.

Generaldepot: Nadolny & Co., Basel und St. Ludwig. [1909

Guderin

für Blutarme und Nervöse

Altbewährt und empfohlen von über 12000 Aerzten.

Idealste Kraftnahrung.

Broschüre gratis v. Alfred Gude & Co., Chemische Fabrik, Berlin-Weissensee.

Erhältlich in allen Apotheken.

Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen u. achte auf die Schutzmarke: Zwei Bergmänner.

1938

Teuerung und Volksernährung.

Der Verein für Gesundheitspflege von Biel und Umgebung arrangiert gegenwärtig in den ihm naheliegenden Ortschaften eine Serie von Vorträgen, die zum Zwecke haben, die Bevölkerung auf die drohende Teuerung mit allen ihren schädlichen Folgen für die Gesundheit aufmerksam zu machen. Ganz besonders ist es notwendig, für die fehlenden Kartoffeln einen vollwertigen Ersatz zu finden. Die Vorträge waren bis jetzt gut besucht, Beweis, wie notwendig sie sind. Der Referent, Dr. med. O. Schär in Biel, der als Leiter einer Spezialanstalt für Magen- und Darmleidende und ganz besonders als früherer Chefarzt und Leiter eines großen Sanatoriums große Erfahrung bezüglich Ernährung und Küchentechnik besitzt und sich als Redaktor einer populär-medizinischen Zeitschrift „Mehr Licht — Neues Leben" in die Fragen der Volksernährung seit langem eingearbeitet hatte, entledigte sich seiner Aufgabe in durchaus leicht verständlicher und gründlicher Weise. Ganz besonders wies er auf die verschiedene Wertigkeit der verschiedenen Nahrungsstoffe und auf den Umstand, daß immer noch viel zu viel gerade auf die teuersten und hie und da schädlichsten, auch in Verhältnissen, wo Sparen die Hauptpflicht der Hausmutter ist, das Hauptgewicht gelegt wird. An Hand von instruktiven Tabellen, die auf Grund gegenwärtiger Marktpreise erstellt worden sind, weist er nach, daß momentan das Mais, das so viel verkannte, die gesuchte Ersatzspeise sei, vorausgesetzt, das Mais werde richtig bereitet und etwas anders als man es bei den Schweinen gewohnt ist. Ebenso wies er mit allem Nachdruck auf die Bedeutung des richtigen Kochens für die Verdauung hin und betonte er, daß die Verdauung in der Küche bereits beginnt, wenn es die Hausfrau versteht, die Speisen appetitlich zu bereiten und im Hause eine ruhige und angenehme Stimmung zu verbreiten. Es ist die Kochkunst, die fast überall noch fehlt, die auch aus dem Mais eine Delikatesse zu machen versteht. Der Verein gibt zugleich eine Sammlung von nahezu 50 Rezepten für Maisbereitung heraus, die überall gesammelt worden sind und von denen z. B. 7 aus dem rühmlichst bekannten Reformkochbuch der Frau J. Bühler in Zürich stammen (Verlag Beer u. Cie.), ebenso von Frau M. Rammelmeier in Sarnen und andern. Die Blätter finden an den Versammlungsabenden reißenden Absatz und sind gegen Einsendung von 20 Cts. samt 2 Cts. für Porto vom Präsidenten obiger Gesellschaft, Herrn Fabrikant Douard, Floraſtraße Biel, zu beziehen.

Klavierspiel ohne Notenkenntnis und ohne Noten! Nicht viele Neuheiten auf musikalischem Gebiete dürften solches Aufsehen erregen, wie die neueste Auflage des unter obigem Titel erschienenen Systems, handelt es sich doch um die Erlernung des Klavierspiels ohne Noten oder sonstige Vorkenntnisse durch Selbstunterricht. Der Erfinder, Kapellmeister Theodor Walther in Altona, hat mehrere Jahre gebraucht, um die Methode auf die jetzige Einfachheit und Höhe zu bringen. So mancher Musikfreund kann sich hiernach ohne weiteres, lediglich durch Befolgung der Erklärung, seine Lieblingslieder selbst einüben, da die Methode so leicht gehalten ist, daß sie ohne Mühe von jedermann sofort verstanden wird. Heft 1 und 2 mit 6 beliebten Liedern besorgt auf Wunsch für Mk. 2.50 die Expedition dieser Zeitung unter Nachnahme des Betrages. [1511

Sir Henry Stanley, der berühmte Forschungsreisende, schreibt wie folgt in seinem Werke „Durch das dunkelste Afrika" über den Wert der Bananen-Präparate: [1964

„Wenn nur die unvergleichlichen Vorteile der „Bananen-Präparate in Europa erst bekannt wären, „so würden sie sicherlich in großen Mengen konsumiert. „Für Kinder, Personen mit heikler und schlechter Ver„dauung, Magenschwäche, überhaupt alle, die an zeit„weiligen Magenstörungen leiden, ist ein solches Prä„parat, geeignete Zubereitung vorausgesetzt, „ein Universalmittel.

„Während meiner zwei Gastritisfälle war eine „Dosis Banana-Präparat mit Milch vermischt das „einzige, was ich ohne Beschwerden verdauen konnte."

Die erste auf wissenschaftlichen Erfahrungen aufgebaute Verbindung von Bananen und Cacao bildet de Villars Stanley Cacao, als ideale Kraftnahrung von den Aerzten besonders dem Hafercacao 2c. vorgezogen, weil denselben nicht nur an Nährwert und Verdaulichkeit, sondern auch an Wohlgeschmack bedeutend überlegen.

Man verlange ausdrücklich „De Villars Stanley Cacao."

Preis per Schachtel von 27 Würfeln: Fr. 1.50. Wo nicht erhältlich, wende man sich direkt an die Erfinder: Schokolade-Fabrik de Villars, in Freiburg (Schweiz).

Sparen

heisst zweckmässig einkaufen. Jede kluge Hausfrau weiss dies und wird niemals das altbewährte Liebigs Fleisch-Extrakt durch billigere Präparate ersetzen, die sich im Gebrauch teurer stellen, an Qualität zurückstehen und nicht die gleiche Garantie für Reinheit bieten.

1707

Reese's Backwunder
Bequemster Backtrieb
Kein Missraten mehr
Prakt. Receptbüchli gratis.
Fabrikniederlage: Schmidt & Kern, Zürich
1611

Verlangen Sie überall nur
Schuh-Crême
RAS

denn mit diesem vorzügl. Schuhputzmittel bin ich sehr zufrieden.
1741

Eine massiv 1541
goldene Uhrkette
ist für Herren und Damen ein Geschenk von bleibendem Wert. Sie finden eine grosse Auswahl, auch in **goldplattiert** und **massiv Silber** zu billigsten Preisen in uns. neuest. Katalog (ca. 1400 photogr. Abbild.) Wir send. ihn auf Verlangen gratis
E. Leicht-Mayer & Cie., Luzern, Kurplatz Nr. 27.

Cacao De Jong.
Seit über 100 Jahren anerkannt erste holländische Marke.
Gegründet 1790. [2001
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstl. Geschmack, feinstes Aroma. — **Höchste Auszeichnungen.**
Vertreter: **Paul Widemann, Zürich II.**

„Familie Lorenz"
Ein neuer Roman von
W. Heimburg
In der „Gartenlaube" beginnt soeben ein neuer Heimburg-Roman! Das ist für die vielen Freunde der Heimburgschen Muse ein um so größeres Ereignis, als der Roman „Familie Lorenz" eine Schöpfung voller Spannung und Gefühlsinnigkeit ist. Die Handlung des Werkes führt in die behagliche Enge der Kleinstadt, der Honoratioren-Familien. Bedeutsame Menschenschicksale, doppelt ergreifend durch den schlichten Rahmen, in dem sie sich abspielen, ziehen an uns vorüber und fesseln den Leser. Über dem allem aber liegt wie Sonnenschein die wärmende und versöhnende Darstellungskunst der beliebten Dichterin.
Heft 27 der „Gartenlaube" mit dem Anfang des Romans „Familie Lorenz" wird zum Preise von 25 Pfg. von jeder Buchhandlung geliefert. Wenn keine Buchhandlung am Platze, bestelle man direkt bei Ernst Keil's Nachfl. G. m. b. H. in Leipzig.
1942

In Glas- und Blechflaschen verschiedener Grössen überall erhältlich.
1782]

Putzin
bester flüssiger
Metallputz
Macht das schmutzigste Metall im Nu blitzblank.

Sie werden überrascht sein
vom Erfolge, wenn Sie bei zugezogenen **Erkältungen aller Art**, gegen **Appetitlosigkeit und deren Folgen** [1744
Winkler's Kraft-Essenz
anwenden, pur oder auch als Grog, anstatt Thee, vorzüglich. In Flaschen erhältlich à **Fr. 1.50** und **Fr. 2.50** in allen Apotheken, Droguerien u. Handlungen, wo nicht, **direkt** von **Winkler & Co., Russikon,** **franko** durch die Post.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen. **Nr. 9.** Sept. 1910.

Der Käse.

In früheren Jahrhunderten war der im eigenen Lande produzierte Käse der Gegenstand täglichen Konsums auf dem bürgerlichen Tische, während seine Nachfrage heute sich fast nur zum Verbrauche als Dessert reduziert hat. Alles huldigt heute dem Fleischgenusse und kommen wir in ein Restaurant, wo viel gegessen wird, so können wir ganz gut 90 % der Essenden bemerken, die sich an diesen halten in der Form von Kalbskotelettes, Beefsteaks, Kalbshaxen, Schweinsrippli, Gansbraten, Hasenpfeffer, Blut- und Leberwurst 2c. Wer dagegen eine „Schusterkotelette" (wie der Käse im Volksmunde heißt) verzehrt, wird beinahe über die Achsel angesehen, wie wenn er den Fleischessern nicht ebenbürtig wäre.

Schon aus hygienischen Gründen ist der Genuß von Käse zu empfehlen. Käse enthält dreimal so viel Nährwert als Fleisch, da sein Gehalt an Eiweiß und Fett ein sehr großer ist. Auch ist das im „Emmenthaler" enthaltene Ferment des sog. „Lab" geeignet, die Verdauungssäfte des Magens zu verstärken. Daher ist es auch erklärlich, weshalb Käse sich vorzüglich zum Dessert eignet. Namentlich die Franzosen, die als Eßkünstler bekanntlich allen anderen Nationen weit überlegen sind, endigen keine Mahlzeit, ohne ein wenn auch nur kleines Stückchen Käse zu genießen.

Sehr verwundern muß es, daß das billigste und gesundeste Volksnahrungsmittel, als das der Käse unbestrittenermaßen gelten kann, bei uns so arg vernachlässigt wird. Die Kenntnis des Artikels ist überhaupt bei uns, namentlich in den Städten, unter weiten Volksschichten eine sehr geringe, was man angesichts des Stammlandes der Käseproduktion gar nicht glauben sollte. Ißt z. B. Jemand bei uns Käse, so schneidet er den Rand dick weg und ißt nur das Innere. Wäre ihm der Vorgang der Reife des Produktes bekannt, so müßte er wissen, daß Käse von außen nach innen zu reift und nicht umgekehrt. Am reif-

sten ist also der Käse außen an der Rinde, die man daher nicht dick wegschneiden, sondern nur schaben sollte, um etwaige Unreinigkeiten zu entfernen. Ebenso verhält es sich mit dem sogenannten „faulen Käse". Ein solches Produkt, das gut gesalzen ist, Wasser in dem Loch zeigt und ein gewisses Alter erreicht hat, macht sich durch eine gelbrötliche Färbung in dem Loch bemerkbar, nicht selten in Begleitung von noch etwas Salzwasser. — Das nennt das Volk „fauler Käs". Es ist aber das allerbeste, was es gibt, denn von faul im gewöhnlichen Sinne der Verwesung kann da keine Rede sein. Solcher Käse ist in Wahrheit überreif, aber nicht faul. Daher sehen wir z. B. auch die alten Käser im Emmenthal, die das ja kennen, beim Bestellen von Käse in einer Wirtschaft immer nach „faulem Käse" fragen. Dieser „faule Käs" ist zugleich eine feine Medizin, das beste Magenmittel, das es gibt. Nicht wenige Menschen, die von schweren Magenleiden geplagt waren, sind nach unzähligen Arzneiungen bei berühmten Aerzten, die ihnen nicht helfen konnten, einzig und allein durch den Genuß von solch „faulem Käse" gründlich und für ihr Leben lang kuriert worden!

Das Fleisch hat auch in unserem Lande aufgeschlagen, wenn schon wir noch nicht, wie die Bevölkerung des deutschen Reiches, von einer Fleischnot reden können. Wäre sie aber auch in gleichem Maße bei uns vorhanden, so könnte sie niemals in solcher Ausdehnung schaden wie dort, eben weil dann unsere landeseigenen Käse berufen wären, ihr Probestücklein für die Volkswohlfahrt abzulegen. In einem gewissen Grade möchten wir das sogar wünschen, um den weitesten Volkskreisen über Wert und Bedeutung des Käses einmal gründlich die Augen zu öffnen!!

Aber auch abgesehen von der ganz gewöhnlichen Form als Tafelkäse, wie er uns in der Regel zum Genusse dargeboten wird, so haben wir Dutzende von ausgezeichneten Kochrezepten, für welche sich die Verwendung von Käse eignet, Gerichte, deren Schmackhaftigkeit einmal übers andere sich erhöht. So z. B. um nur einige anzuführen: Kässuppe, Kässchnitten, Brotkäse, Käsrösti, Maccaroni mit Käse, Nudeln mit Käse, Risotto, Käsfülle zu Strudeln, Käsomelette, Kässalat ꝛc. ꝛc.

Bei alledem ist der Nährwert, wie gesagt, ein sehr hoher und die Sättigung bei Käsgerichten eine vollkommene. Man könnte fast glauben, der billige Preis des Käses sei schuld an der Vernachlässigung der Käsekost bei uns. In anderen Ländern, wo er das doppelte und dreifache kostet, weiß man die guten Dienste des Käses und der Käsgerichte besser zu schätzen, als bei uns. R.

Mehrere Gemüsewurzeln.

Eine der wohlschmeckendsten Wurzeln ist die Schwarzwurzel, die einen spargelähnlichen feinen Geschmack besitzt. Sie wird im zeitigen Frühjahr gesät, am besten in 8 Zentimeter tiefe Rinnen und in 10 Zentimeter weitem Zwischenraum. Unmittelbar auf den Samen streut man Komposterde. Im Sommer gießt und behackt man fleißig. Einen Teil der Wurzeln läßt man im Herbst zur Ueberwinterung in der Gartenerde und kann dann im Frühjahr davon zum Verbrauch herausnehmen. Im zweiten Sommer blühen die Schwarzwurzeltriebe, und auch diese Blütenköpfe sind genießbar und schmecken würzig wie Artischoken. Sie werden, ehe sie ganz aufgeblüht sind, abgepflückt und wie Artischoken zubereitet, entweder in Salzwasser gekocht oder mit Butter gedünstet. Die Schwarzwurzelblüten entwickeln sich aus vorjährigen Wurzeln und schon im Mai und Juni. Aus Schwarzwurzeln läßt sich ein feiner Salat herstellen; man kocht sie weich und macht sie wie Sellerie mit Oel, Essig, würzigen Kräutern und Pfeffer und Salz an. In Frankreich bereitet man schmackhafte Suppen aus den Wurzeln.

Die Zuckerwurzel (Sium sisarum) wird schon zeitig im Frühjahr (Ende Februar) gesäet, und zwar seichter wie die Schwarzwurzel in 3 Zentimeter tiefe Rinnen. Die Erde soll locker und sandig sein. Im Herbst sind die Zuckerwurzeln zum Verbrauch geeignet. Man läßt sie auch über Winter im Garten. Die dünnen Seitensprossen der verbrauchten Wurzeln steckt man in die Gartenerde; es entwickeln sich daraus rascher neue Wurzeln als durch Samen. Die Zuckerwurzel wird wie Schwarzwurzeln oder Spargel zubereitet.

Auch die Rapontika- (Nachtkerze) Wurzel liefert ein gutes Gemüse und wird im März oder April gesät.

In Frankreich liebt man die schmackhaften Wurzelgemüse mehr als Kartoffeln und genießt sie häufiger als dies anderswo der Fall ist. Man ißt auch die Cichoriewurzeln und die des wilden Löwenzahns, dessen junge Blätter übrigens einen guten Frühsalat geben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe von Hafergrütze mit Gemüsen und Kartoffeln. Man bringt ungefähr 200—300 Gramm Hafergrütze mit genügendem Wasser und 300—400 Gramm durchwachsenem Speck oder ohne Speck, (dann aber mit guter, salziger Pökelfleisch- oder Rauchfleischbrühe) zum

Kochen, gibt geputzte, zerschnittene Kohlrabi, Sellerie, 1—2 Zwiebeln, Porre, Petersilienwurzeln, zwei kleine Gelbrüben sowie Salz dazu, läßt alles ein Weilchen langsam kochen, fügt eine Anzahl geschälter, in Scheiben geschnittener, gewaschener Kartoffeln dazu, läßt alles zusammen 1¾ bis 2 Stunden kochen, rührt die Suppe durch ein Sieb, schmeckt sie ab, bringt etwas Liebigs Fleischextrakt bei, würzt sie, wenn man will, mit fein gehackter Petersilie und gibt sie mit dem in Scheiben geschnittenen Speck oder mit Brühwürstchen.

*

Gute Kässuppe. Man hackt eine Zwiebel recht fein, läßt sie in Butter dämpfen, fügt etwas Mehl hinzu, die zur Suppe nötige Fleischbrühe oder auch Wasser mit Liebigs Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, Thymian und 1 Lorbeerblatt; kocht alles 1—1½ Stunden, legt in die Suppenschüssel einige geröstete Brotschnitten, viereckige Kässtückli und richtet die Suppe heiß darüber an.

*

Nieren-Suppe. Bereitungszeit 2½ Stunden. — Für 5 Personen. — Zutaten: 1 Ochsenniere, 500 Gramm Knochen, Sellerie, Gelbrübe, Suppenkraut, 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und einige Nelken, 70 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Paprika, etwas Madeira. — Man setzt die gewässerte und von den Röhren befreite Niere mit den Knochen und 2½ Liter Wasser zum Feuer, schäumt sie gut ab, tut Sellerie, Gelbrüben, Suppenkraut, Salz und Gewürz hinzu und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Darauf gießt man die Brühe durch ein Sieb, schneidet die Niere und das Wurzelwerk in Würfel, dann läßt man 70 Gramm Butter braun werden, macht darin 50 Gramm Mehl braun und gießt die Bouillon dazu. Die Suppe muß recht seimig, jedoch nicht dicklich sein. Beim Anrichten rührt man 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, etwas Paprika und wenig Madeira daran und legt die Niere und Wurzelwerk hinein.

*

Huhn auf russische Art. Bei diesem Gericht können auch ältere Tiere Verwendung finden. Nachdem das Huhn ausgenommen und sauber vorbereitet ist, kommt es in eine aufgekochte und wieder abgekühlte Marinade während 2—3 Tagen. Nachdem es gut abgetropft und nach Belieben mit Brotfülle oder gedörrtem und geweichten Zwetschgen gefüllt, wird es zugenäht, mit Speckstreifen gespickt oder mit Speckbarden umbunden, in heißem Fett langsam angebraten und herausgenommen. Im zurückbleibenden Fett bräunt man ein Kochlöffelchen Mehl und kocht dieses mit heißem Wasser oder etwas Marinade zu einer kleinen Sauce auf, in der man das Huhn zugedeckt gar

werden läßt. Beim Anrichten wird die Sauce passiert, wenn nötig entfettet und mit etwas „Maggi-Würze" abgeschmeckt.

*

Wildkaninchen, auf französische Art gebraten. Man bereitet eine Marinade von Wasser und Essig (zu gleichen Teilen), Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und Nelken und legt das zugerichtete Kaninchen mit seiner Leber hinein. Nach 2 Tagen wird es herausgenommen, mit einem Tuch gut abgetrocknet, gespickt und in Butter braun gebraten. Zuletzt gibt man noch etwas sauren Rahm dazu. Die Sauce wird mit der Kaninchenleber abgezogen, die man zu diesem Zweck durch ein feines Sieb treibt.

*

Bechamellsauce. Man schwitzt sechs kleine, weiße Zwiebeln mit einigen Pfefferkörnern und einer Schnitte magerem Schinken in Butter weich und gibt einen Eßlöffel Mehl hinzu, das man noch eine Weile mitschwitzen läßt; die Einbrenne darf aber nicht gelb werden, sondern muß weiß bleiben. Nachdem man 1/4 Liter Rahm und ebensoviel Fleischbrühe zugegossen, kocht man davon eine seimige Sauce, die man mit Salz würzt und durchs Sieb streicht. Bis zum Anrichten stellt man sie ins Wasserbad. Sie schmeckt zu Kalbsbraten, Huhn und Fisch vorzüglich.

*

Kräutersauce. Eine dicke Mayonnaise wird mit 10 gewässerten und sehr fein gewiegten Sardellen, 1 Teelöffel englisches Senfpulver und 1 Teelöffel voll Thymian, Salbei, Petersilie, Basilikum, Estragon und Schnittlauch vermischt. Zu allen Arten Salat, auch zu kaltem Fleisch, Geflügel und Fisch ausgezeichnet.

*

Schwarzwurzelgemüse. Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden. Beim Schälen der Schwarzwurzeln muß man beachten, daß jede geschälte Schwarzwurzel sofort in mit Essig und Mehl versetztes Wasser geworfen wird, damit sie weiß bleiben. Sie werden in 3 Zentimeter lange Stücke geschnitten und in guter Fleischbrühe aus Liebigs Fleischextrakt gar gekocht. — Man bereitet nun ein helles Buttermehl aus 40 Gramm Butter und ebensoviel Mehl, verkocht es mit einem Teil der Schwarzwurzelbrühe und einer halben Tasse Rahm, würzt die Sauce mit Pfeffer und etwas Muskatnuß und läßt die Schwarzwurzeln darin durchkochen, bevor man sie anrichtet.

*

Blumenkohl. Der Blumenkohl wird in Salzwasser gelegt, welchem etwas Milch beigefügt wurde, wodurch etwa in den Aesten ver-

steckte Raupen, Würmer oder dergl. herausgetrieben werden und an die Oberfläche des Wassers kommen. Dann legt man ihn in siedendes Salzwasser und läßt ihn weich kochen, d. h. bis der Stengel beim Hineinstechen weich ist; der Blumenkohl darf jedoch nicht zerfallen. Dann wird er zugedeckt, auf die Seite gestellt, so daß er heiß bleibt, aber nicht mehr kochen kann, erst vor dem Anrichten abgeschüttet und behutsam herausgenommen. Nach Belieben wird er nun entweder mit Brosamen bestreut und mit heißer Butter begossen oder folgende Sauce darüber getan: 100 Gramm Butter werden mit 50 Gramm Mehl gedämpft, 1/2 Liter Milch (oder Rahm) hinzugetan und ca. 1/4 Stunde kochen gelassen; etwas von dem Blumenkohlwasser oder Bouillon wird dazugetan und die Sauce kochen lassen, bis sie breiartig dick ist, dann über den Blumenkohl geschüttet. (Bechamel-Sauce.)

*

Italienischer Salat. Die Ingredienzien zum italienischen Salat bestehen aus gewässerten Sardellen, Neunaugen, Zervelatwurst, Pökelzunge, Pfeffergurken, Krebsschwänzen, Räucherlachs, Perlzwiebeln, Essigkirschen, Essigpflaumen, Champignons und Steinpilzen in Essig eingekocht, und einer Remoladensauce. Die Sardellen werden halbiert, entgrätet und zu Schnecken aufgerollt, Neunaugen, Lachs, Zunge, Zervelatwurst, Gurken und Pilze scheibig geschnitten, alles geschmackvoll auf der Schüssel geordnet und die Sauce darübergegossen. Bei der Garnitur kann freie Phantasie obwalten.

*

Blumenkohl mit Käse (amerikanisch). Der Kohl wird in Salzwasser weich gekocht und muß gut abtropfen. Indessen wird von einem Stück Butter mit einem Löffel Mehl, 2 Tassen Rahm, Pfeffer und Salz eine dicklich fließende Sauce gekocht. Unter stetem Umrühren schüttet man schließlich eine Tasse feingeriebenen Parmesankäse (im Notfall Emmentaler oder Holländer) hinein, der sich während des Kochens vollständig auflösen muß. Mit dieser Sauce wird der warm gehaltene Kohl übergossen.

*

Geschmorte Gurken. Die Gurken werden halbiert, von den Kernen befreit und in beliebige Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und 1/2 Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. In die Kasserolle gibt man ein Stück Butter, fügt die abgetropften Gurken hinzu, ebenso etwas Fleischbrühe von Liebigs Fleischextrakt, einige Löffel Essig und schmort die Gurken recht langsam weich. Zuletzt stäubt man etwas Mehl daran, fügt eine Prise Pfeffer dazu und zieht die Sauce mit ein bis zwei Eidottern ab.

Eine vorteilhafte Art von Omelette. Das Gelbe von 2 Eiern wird mit 2 Löffeln Wasser und entsprechendem Salz gequirlt. Nachdem das Weiße zu Schaum geschlagen und hinzugetan ist, wird die Masse sofort in eine Pfanne mit heißer Butter getan, langsam gebacken, zusammengeklappt und möglichst schleunig angerichtet. Um das schnelle Zusammenfallen der Omelette zu vermeiden, wird dieselbe nicht vorher gefüllt, sondern erst beim Servieren tut jeder sich Obst oder, was ebenso schmackhaft, auch nur reichlich Zucker darauf.

*

Weiße Bohnen mit Aepfeln. 10 Personen. Bereitungszeit 2½ Stunden. Zutaten: ein halbes Kilo weiße Bohnen, abends zuvor einzuwässern, 1 Kilo weinsäuerliche Aepfel, Zucker nach Geschmack, 125 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, eine feingehackte Zwiebel, geröstete Semmelbröfel, ein Viertelliter Brühe aus Liebigs Fleischextrakt. Während man die mit frischem Wasser aufgesetzten Bohnen weichkocht, schält und schmort man die scheibig geschnittenen Aepfel mit 25 Gramm Butter und Zucker, zerläßt den Rest der Butter in einer Kasserolle, schwitzt darin die Zwiebel gelblich, pudert das Mehl über, verrührt und verkocht es mit der Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt, gibt die fertigen, abgegossenen Bohnen, später die Aepfel hinzu und dämpft das Gemüse noch drei Viertelstunden, beim Anrichten die gerösteten Semmelbröfel überstreuend.

*

Obstpudding. Man zerreibt Schwarzbrot, vermischt es mit Zucker, Korinthen und feingeschnitzelten Mandeln oder Haselnüssen und füllt eine Schicht davon in eine gut gebutterte Blechform. Darauf gibt man eine Schicht gedämpftes Obst — Aepfel, Birnen, Aprikosen, Kirschen, Heidel- oder Preiselbeeren — ohne allzu viel Sauce, dann wieder eine Schicht Brot und so fort, bis die Form voll ist. Oben muß eine Brotschicht sein, die mit zerpflückter Butter belegt wird. Dann verquirlt man eine Tasse Milch mit 2 Eiern und gießt dies darüber und bäckt den Pudding etwa dreiviertel Stunden in mäßig heißem Ofen.

*

Zwetschgenkuchen. Man schneidet 250 Gramm Butter in ebenso viel feines Mehl, reibt beides zusammen bis von der Butter nichts mehr zu sehen ist. Dann reibt man eine Zitrone an 65 Gr. Zucker ab, gibt das Gelbe von vier Eiern dazu, rührt alles recht durcheinander und wirkt den Teig recht glatt. Dann werden Zwetschgen in der Mitte zerschnitten, die Steine herausgenommen und der Teig damit belegt, so daß die Haut unten zu liegen kommt. Sie werden stark mit Zucker und etwas Zimmt bestreut und der Kuchen im Ofen

schön gelb gebacken. Man kann auch drei bis vier Eßlöffel sauren Rahm mit zwei bis drei Eiern verrührt und nach Belieben noch mit feingeschnittenen Mandeln gewürzt über die Zwetschgen geben.

*

Kartoffel-Pfannkuchen. Die Kartoffeln werden 2—3 Stunden vor dem Backen geschält und gerieben. Das Geriebene wird in den Seiher geschüttet, fest zugedeckt und zum Ablaufen auf die Backschüssel gestellt. Vor dem Backen schüttet man das abgelaufene Kartoffelwasser weg, gibt das Geriebene auf das zurückbleibende Kartoffelmehl, brüht es mit kochender Milch tüchtig durch, gibt Salz dazu und so viel Mehl, daß es einen schlaffen Teig gibt, der leicht vom Löffel fällt. In kochend heißem Fett bäckt man in der Eierkuchenpfanne rasch kleine Kuchen knusperig und goldbraun. Ich nehme zum Backen am liebsten Wurstfett, doch ist auch Schmalz und Rüböl zu gebrauchen. Denselben Teig kann man mit Hefe versetzen und in einer Kasserolle in schwimmendem Fett Kuchen backen.

*

Geriebener Kuchenteig (Halbbutterteig). Verhältnis: 500 Gramm Mehl, 250—375 Gr. frische Butter, ein schwacher Löffel feingeriebenes Salz, eine Tasse (2½ Deciliter) kaltes Wasser mit 2 Löffel Essig vermischt (oder eine Tasse Weißwein). Mehl und Salz werden auf das Wirkbrett genommen. Die Butter wird hineingebröckelt und mit den Händen mit dem Mehle fein zerrieben, bis keine Klümpchen mehr fühlbar sind. Nun forme man aus dem Mehl einen Ring, gieße in die Vertiefung das Wasser (oder den Wein) und vermische mit einem Löffel alles gut zusammen. Dann wirke man den Teig so lange, bis er schön glatt ist und nicht mehr an den Händen klebt (nur nicht zu lange, sonst würde er durch die Handwärme zu weich). Hierauf wird er messerrückendick ausgewallt, neunfach zusammengelegt, ¼ Stunde ruhen gelassen und nochmals zweimal ausgewallt. Der Teig läßt sich in ein Tuch gewickelt oder zugedeckt an der Kühle viele Tage aufbewahren. Er wird für Kuchen, kleine oder große Pasteten, Törtchen, Krapfen, Tabakrollen usw. verwendet. Je mehr Butter gebraucht wird, desto ergiebiger, mürber und desto schöner der Teig aufgeht. — Nach Belieben verwende man ⅓ Schweinefett und nur ⅔ Butter, wodurch der Teig noch schöner aufgeht.

*

Um Nüsse aufzubewahren und sie möglichst lange frisch und süß zu erhalten, gibt man sie in ein Blumengeschirr, dessen Abzugsöffnung verstopft ist mit einem Schieferstück oder dergleichen. Die Töpfe werden darauf etwa zwei Fuß tief in die Erde eingegraben, wo man sie nach Bedarf holen kann.

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