

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 40

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schweizer Frauen-Zeitung.

33. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

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

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

Redaktion und Verlag:
 Frau Elise Honegger.
 Wienerbergstraße 3, „Bergfried“.
 Post Langgass.
 Telephon 376.



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

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

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

St. Gallen

Motto: Immer strebe zum Ganzen, und kannst du selber e Ganntzeig? Werden, als dienendes Glied schliesst an ein Ganzes dich an!

Sonntag, 1. Oktober.

Gedicht: Wie es geht.
 Die Ernährung auf der internat. Hygiene-
 Ausstellung.
 Jugend und Vergnügen.
 Die Ungleichheit der beiden Geschlechter.
 Das Eheverbot für die Lehrerin.

Inhalt:

Weltverband der Frauenvereine.
 Auszug aus dem Jahresbericht des Schweiz.
 Bundes abstinenten Frauen 1910/11.
 Wo arbeiten die meisten Frauen?

Gegen die Auswüchse der Mode.
 Sprechsaal.
 Feuilleton: Ein edles Frauenleben.
 Beilage:
 Fortsetzung des Sprechsaales.
 Abgerissene Gedanken.

Wie es geht.

Sie sagte: Er ist ein Gott! Und streute
 Ihm alle Blumen aus ihrem Kranze,
 Daß sich sein Weg im Sonnentange
 Hoch über dem Staube der andern streute.

Doch kaum von der ersten Jugend genesen,
 Sah sie ihn seines Weges vergessen,
 Vom Alltagsbrote der andern essen;
 Sie sagte: Er ist ein göttliches Wesen.

Sie sah ihn im Staube wühlen und wandern,
 Ihr war wie die Not eines nahen Bankrottes.
 Sie sagte: Er ist ein Ebenbild Gottes —
 Ein Mensch wie die hunderttausend andern.

© Margarete Windthorst.

Die Ernährung auf der internationalen Hygiene-Ausstellung.

Von Alice Buhre, Dresden.

Bekanntlich sind Hausfrauen und Mütter — unsehbar! — Sie verstehen alles am besten — sie wissen einfach alles! — Was ich also jetzt sage, sage ich den Hausfrauen und Müttern ganz leise ins Ohr, damit es niemand hört, am wenigsten aber das Dienstmädchen und die Kinder. Und schließlich braucht es der Mann auch nicht zu hören. Also: in der internationalen Hygiene-Ausstellung in Dresden kann die Hausfrau, die alles am besten versteht und einfach alles weiß — doch noch recht vieles lernen!! — Ich lade deshalb die lieben Hausfrauen ein, mich auf einem Rundgang durch diejenigen Hallen der Ausstellung, die der „Ernährung“ gewidmet sind, und doch in erster Linie Hausfrauen und Mütter interessieren dürften, zu begleiten.

Die Hauptbedingung für rationelle Ernährung ist naturgemäß möglichst genaue Kenntnis des menschlichen Körpers. Durch die tägliche Nahrungsaufnahme führen wir unserem Körper die zu seiner Erhaltung und Weiterbildung notwendigen Stoffe zu. Die gelösten Nährstoffe werden durch den Verdauungsprozeß, dem Blute zugeführt, das sie an alle Organe weiterleitet. Abfallprodukte, Wasser und Salze scheiden aus, während Eiweiß, Fett und Zucker, also die zum Aufbau erforderlichen Stoffe im Blut verbleiben.

Der Blutinhalte eines erwachsenen Menschen beträgt ca. 5 Liter, etwa $\frac{1}{12}$ seines Körpergewichts. Die Hauptbestandteile des Blutes sind Wasser, Eiweißstoffe, Fette, Zucker, organische Salze und Gase. Man wähle also zur Nahrung für Blutarme, oder Menschen mit falscher Blutzusammensetzung, vorwiegend blutbildende, also eisei-, zucker- und fetthaltige Speisen. In erster Linie Milch, da diese in leicht verdaulicher Form alle Stoffe enthält, die der menschliche Körper braucht. Am besten ist und bleibt natürlich stets die Milch, die täglich frisch von der Kuh kommt, aber das kann man nicht immer haben, ebensowenig verfügt man jedergest über frisches Fleisch und frisches Gemüse. Wir gehen später noch genauer darauf ein und wenden unser Interesse vorläufig noch weiter dem menschlichen Körper zu.

Ganz besondere Aufmerksamkeit verdient, vornehmlich bei Kindern, der Knochenbau. Das Knochensystem dient dazu, dem ganzen Organismus die nötige Festigkeit zu verleihen, es ist gewissermaßen das Gehäuse unserer inneren Organe. Der menschliche Körper ist aus etwa 230 einzelnen Knochen zusammengesetzt, deren Hauptbestandteil phosphorsaurer Kalk bildet. Er gibt dem Knochengewebe die nötige Festigkeit. Die Wichtigkeit des Kalkes für den Aufbau unseres Skeletts ersehen wir in der Halle „Der Mensch“ aus drei Naturpräparaten, bei denen der Kalk mittelst Säuren aus den Knochen entfernt wurde. Es sind dies: ein U-förmig zusammengebogener Oberarmknochen, ein ebenso gestaltetes Schlüsselbein und eine Rippe, in die ein Knoten geschnitten wurde, ein Beweis, daß Knochen ohne den erforderlichen Kalkgehalt weich und haltlos sind.

Die Knochen sind umgeben von einer Anzahl von Muskeln, die dem Körper erst die äußere menschliche Form verleihen. Da alle unsere Lebensfunktionen mit Muskelarbeit zusammenhängen, so ist es von großer Wichtigkeit, daß sie zweckmäßig ernährt werden.

Welche Nahrungsmittel für unsern Körper als besonders kräftigend anzusehen sind, darüber herrschen oft recht irriige Ansichten. So ist Fleischbrühe keineswegs so nahrhaft, als im Allgemeinen angenommen wird. Das Fleisch von Schlachtieren gibt beim Kochen mit Wasser lösliche Eiweißstoffe, Fett und die sogenannten Er-

traktivstoffe ab, aber nur in geringen Mengen, sodaß nur wenig Nährstoff in der Fleischbrühe enthalten ist; sie ist daher nur als anregendes Mittel von Bedeutung. Suppenfleisch in kochendem Wasser angelegt, behält die meisten Nährstoffe. Es besitzt ungefähr den gleichen Nährwert wie gebratenes Fleisch. Ebenso nahrhaft wie Fleisch ist der Fisch, nur daß er keine Extraktivstoffe abgibt und folglich keine Bouillon liefert, freilich ist er dafür weit billiger. Bei Genuß von Fisch und Fleisch werden 97,5 % Eiweißstoffe vom Körper ausgenutzt, bei Käse 95 %; Käse besitzt also nahezu den gleichen Nährwert und hat für den Verdauungsorganen nicht zu vertragen wird. Bei andern wird er als Magenschluß nach reichlicher Mahlzeit geschätzt, weil er die Absonderung der Darmsäfte fördert. Ebenso verdauungsfördernd ist Obst und Butter. Den größten Nährwert pflanzlicher Nahrungsmittel besitzt die Kartoffel. Kartoffelbrei ist infolge der mechanischen Zerkleinerung den Verdauungssäften leicht zugänglich, daher leicht verdaulich, während geröstete Kartoffeln schwerer verdaulich sind. Die Kartoffel hatte bisher bei ihrem großen Nährwert den Vorzug der Billigkeit, allerdings sind die Aussichten für den kommenden Winter auch in Bezug auf die Kartoffelpreise recht traurige. Dasselbe gilt vornehmlich von den Pilzen, die bisher durch ihr Wachstum ohne Anbau in Flur und Wald eines der billigsten Volksnahrungsmittel darstellten. Bei der Trockenheit dieses Sommers sind aber keine Pilze gewachsen, das Angebot auf dem Markt fehlt vollständig und was noch kommen sollte, dürfte für den bürgerlichen Haushalt unerschwinglich sein. Wer trotzdem den Genuß von Pilzen nicht entbehren will, tut gut daran, seinen Bedarf für den Winter unverzüglich in Konserven zu decken. Der eigentliche Nährwert des Pilzes wird überschätzt; er enthält viel Wasser und nur 3—5 % Eiweißstoffe. Auch grüne Erbsen und Bohnen haben wenig Nährstoffe. Reichlicher vorhanden ist der Nährstoff in den reifen Früchten — Bohnen, Erbsen, Linen —, doch sind diese wiederum weit schwerer verdaulich. (Fortsetzung folgt.)

Jugend und Vergnügen.

Kein Alter ist den Regungen der Freude so zugänglich wie die Jugend, die Freude ist ihr ein innerstes Bedürfnis, ja ein Lebenselement. Obwohl die Eltern im allgemeinen dieses Freudebedürfnis ihrer Kinder kennen und es nach Kräften zu befriedigen suchen, schlagen sie aus Unkenntnis meist den falschen Weg dazu ein. Sie überhäufen sie bereits in den ersten Lebensjahren mit Leckerbissen und Spielsachen und machen sie dadurch schon frühzeitig blasiert, wissen den Spieltrieb nicht auf die rechte Bahn zu lenken und wirken besonders dadurch schädlich ein, daß sie die noch unreife Jugend an vielen Vergnügungen teilnehmen lassen, die für diese Altersstufe noch gar nicht passen.

Dahin gehört die schlimme Gewohnheit, Kinder schon in frühen Jahren mit in die Bierlokale zu schleppen, nachdem sie einen kurzen Spaziergang, vielleicht auch gar keinen, mit ihnen gemacht haben. An dieses rein sinnliche Sonntagsvergnügen gewöhnen die Eltern frühzeitig die Kinder, während sie die schöne Gelegenheit, sie zu einem Naturgenuss zu erziehen, unausgenutzt liegen lassen. Was genießen die Kinder auf solchen Ausflügen? Die meisten bekommen Alkohol und lernen hier diesen Feind aller geistigen und leiblichen Gesundheit lieb gewinnen.

Zu den einfachen Freuden der Jugend gehören in früheren Zeiten die landesüblichen Volksfeste, die Kirchweihen, Jahrmärkte, Messen usw. Damit ist man heute nicht mehr zufrieden. Die Kinematographen, die Zirkusse, die Varietés bieten heute der Jugend Vergnügungen, deren Kennzeichen das Sensationelle, das Nervenauferregende, der Sinneskitzel ist. Dadurch wird die Genußsucht gesteigert, die Genußfähigkeit aber leider zerstört. Was solche Jugendbelustigungen noch besonders schlimm und verderblich macht, ist der Umstand, daß sie nicht am Tage, sondern in der Nacht ihren Glanz entfalten, die Sinne der jugendlichen Zuschauer bestücken und Herz wie Phantastie vergiften.

Die Ungleichheit der beiden Gesichtshälften.

Ein vollkommen regelmäßiges Gesicht gibt es vielleicht überhaupt nicht oder gehört mindestens zu den seltensten Ausnahmen. Die beiden Gesichtshälften sind mehr oder weniger von einander verschieden, was sich in der Regel schon bei einer genaueren Betrachtung von der Vorderseite her ergibt.

Um die Abweichungen des rechten Profils vom linken durch das Auge festzustellen, ist freilich schon ein geübter Blick nötig, da man nicht beide Seiten gleichzeitig sehen kann. Allenfalls ließe sich dies in der Hauptsache mit Hilfe eines Spiegels bewirken. Es stehen aber noch andere Mittel zur Verfügung, zuverlässige Studien über die verschiedene Entwicklung der Gesichtshälften auszuführen. Einmal lassen sich unshwer ganz genaue Messungen vornehmen, und dann kann man auch die Photographie zu diesem Zwecke benutzen. Dieses Verfahren ist von dem deutschen Physiologen Dr. Hallervorden vorgeschlagen worden und zwar in einer einfachen und einleuchtenden Form. Man photographiert ein Gesicht dreimal, einmal von vorn, das zweitemal ganz von links und das drittemal ganz von rechts. Von den Profilaufnahmen werden je zwei Abzüge gemacht, der eine in gewöhnlicher Stellung, der andere in der Stellung des Spiegelbildes. Dadurch erhält man die Möglichkeit, zwei linke oder rechte Hälften nach Belieben zu einem vollständigen Bilde des Kopfes zusammenzusetzen. Hält man nun die eigentliche Aufnahme der Vorderfläche gegen diese zusammengefügten Bilder, so werden die Unterschiede der rechten und der linken Gesichtshälfte deutlich zum Ausdruck kommen. Nach den gegebenen Proben ist es erstaunlich, wie sehr sich der Gesichtsausdruck verändert, wenn das Bild zwei rechte oder zwei linke Hälften des Gesichtes enthält. Allerdings läßt sich diese Folge wohl begreifen, wenn man beispielsweise nur daran denkt, wie verschieden bei den meisten Menschen die beiden Hälften des Mundes und insbesondere der Mundwinkel geraten sind. Ist der Mund ein wenig nach einer Seite gezogen, so wird sich

der Gesichtsausdruck schon bedeutend verändern, wenn die dadurch bedingte Falte auf beiden Seiten des Gesichtes auftritt. Auch die Nase ist fast bei allen Menschen mehr oder weniger unregelmäßig gestaltet.

Aber auch für tiefere Betrachtungen ist diese photographische Untersuchung, die mancher vielleicht schon des Vergnügens halber wird versuchen wollen, von Wert. Wenn nämlich die Theorie richtig ist, daß die verschiedene Entwicklung und Betätigung der beiden Gehirnhälften sich wieder spiegelt, so müßten gewisse geistige Eigenschaften in jener künstlichen Rechts- und Linksbildung des Gesichtes besonders deutlich werden. Dem Studium der Physiognomie wird durch diese Benutzung der Photographie ein weites Feld eröffnet.

Das Eheverbot für die Lehrerin.

Diese Frage ist bekanntlich gegenwärtig im Kanton Zürich eine aktuelle und es ist in der „Zeitschrift für Jugend- und Volkserziehung“ in letzter Zeit lebhaft für und wider das Eheverbot der Lehrerin gestritten worden. In der letzten Nummer betont nun Pfarrer G. Böhler einen Gesichtspunkt, der bis jetzt wenig beachtet wurde. Ich bin der Meinung, schreibt er, daß eine verheiratete Frau das Amt einer Lehrerin in der Regel nicht bekleiden soll, hauptsächlich darum, weil wir eine große Zahl von Frauen haben, die sich nicht verheiraten können, obwohl sie in jeder Beziehung zur Gattin und Mutter geeignet wären. Die Monogamie, auf welcher unser ganzes Kultursystem beruht, zwingt sehr viele Frauen, auf ihr „Naturrecht“ verzichteten zu müssen. Jeder Beruf, der dem Trieb der Mütterlichkeit entgegenkommt, ist wohl geeignet, diesen Frauen etwelchen Ersatz zu bieten für das, was sie eigentlich geschaffen sind, wodurch sie ihrem Leben einen Inhalt geben und wodurch sie ein Ziel bekommen, für das es wert ist, zu arbeiten. Die Konkurrenz der Frau, nicht nur gegenüber dem Mann, sondern auch gegenüber der Geschlechtslosen, wird immer größer werden. Darum glaube ich, ist es notwendig, daß gewisse Berufe, wie die der Lehrerin, der Krankenpflegerin u. a. den Unverheirateten reserviert bleiben. Für die Frau, die in der Ehe als Gattin und Mutter das gefunden hat, was das Leben des Weibes beglückt, genügen andere Berufe, wenn aus finanziellen Gründen die Notwendigkeit dazu sich zeigt, auch wenn sie gar nichts in sich haben, das dem weiblichen Liebesbedürfnis entgegenkommt.

Weltverband der Frauenvereine.

In Stockholm tagte in aller Stille eine Art Vorkongress zum nächstjährigen internationalen Frauenverbandeskongress in Rom: Die Vertretung des Weltverbandes der Frauenvereine, der Frauenvereine aus 27 Ländern Europas, Amerikas und Australiens umfaßt. Folgende Punkte standen zur Beratung: Bekämpfung des Mädchenhandels, Rechtsbelehrung für Frauen, Verbesserung der Volkshygiene, Erziehungsfragen, Erweiterung weiblicher Berufe im öffentlichen Leben, Schutz bei Auswanderung, Ehegesetzgebung, staatliche Vermittlung und gesetzliche Schiedsgerichte bei Arbeitskämpfen, Förderung der internationalen Friedens- und Schiedsgerichts-bewegung, Mutterchaftsversicherung, Kampf gegen Alkoholismus. Zu allen diesen Punkten wurden mehrere verschiedene lautende Beschlüsse gefaßt, die nun an die Aktionskomitees der Verbandsländer zur Abstimmung versendet werden. Neue Fassungen, für die die meisten Nationen sich entscheiden, werden dann dem Kongresse in Rom als offizielle Beschlüsse des Weltverbandes der Frauenvereine unterbreitet werden. In den Fragen der Ehegesetzgebung traten die Verschiedenheiten des nationalen Charakters am stärksten hervor.

Auszug aus dem Jahresbericht des Schweiz. Bundes abstinenter Frauen 1910/11.

Der Schweiz. Bund abstinenter Frauen zählt nun 983 Mitglieder und 1302 Öbnerinnen. In 34 Schweizer-Ortschaften vom Bodensee bis zum Leman versammeln sich jahraus jahrein Truppen und Trüppchen tapferer Frauen, welche alle ihre Umgebung durch das Beispiel der Enthaltensameit beeinflussen, zusammenkommen, die gute Sache zu besprechen und darüber sich vorlesen zu lassen. Man veranstaltet Spaziergänge, Familienausflüge, Les- und Werbeabende, wozu Gäste aller Art herbeigezogen werden: Mütter, Lehrerinnen, Arbeiterinnen, Schülerinnen usw. Überall werden Vorträge gehalten, denen Tausende von Zuhörern folgen, über die Alkoholfrage und alle möglichen verwandten Gebiete: Volksernährung, Tuberkulosebekämpfung, Jugend-erziehung, Hygieneunterricht. Man hält Kurse ab über das Sterilisieren und über den Selbsttöchter. Einzelne Ortsgruppen unterstühten oder gründeten alkoholfreie Wirtschaften oder sorgten für alkoholfreie Getränke bei allerlei Gelegenheiten, auf Bauplänen, an Märkten, Messen usw., und auf dem Eise.

Alkoholgegnersche Schriften gelangten durch den Bund zu Tausenden und Abertausenden unter's Volk, bei Vorträgen, Schüleranmeldungen, Haushaltungs-

tursen, Kinderfesten, Konfirmationen, in die Wartezimmer der Ärzte, Bäder, Spitäler, in Anstalten, Ferienkolonien, Jugendhorte, Volksbibliotheken usw. — Jugendbände werden geführt oder unterführt, besonders Wächentänzchen finden Anlehnung an die Ortsgruppen. Man bemüht sich um die Auffklärung der Jugend, wofür in den verschiedenen Gruppen allerlei unternommen wird: Kinderfeste, Jungmädcheneinladungen, Abende für junge Arbeiterinnen und Haushaltungsschülerinnen, Vorträge und Vorstellungen für die Gewerbeschülerinnen, Einführung der Ferienkolonien, Heim für junge Arbeiterinnen, Lesesaal für junge Leute. —

Wo arbeiten die meisten Frauen?

Im allgemeinen glaubt man, daß in Deutschland und in unserer Schweiz verhältnismäßig die meisten Frauen arbeiten. Aber Frankreich scheint uns in dieser Beziehung überholt zu haben. Denn während in Deutschland bei einer Bevölkerung von über 60 Millionen Einwohnern nicht ganz 6 Millionen arbeitende Frauen gezählt werden, gibt es in Frankreich, wie wir im „Secolo“ lesen, über 7 1/2 Millionen Frauen, die in der Industrie, im Handel und anderen Berufen tätig sind; wobei zu berücksichtigen ist, daß ja Frankreich nur rund 39 Millionen Einwohner hat. Ueber 3 Millionen der französischen Frauen sind in der Landwirtschaft beschäftigt und etwa 2 1/2 Millionen in der Industrie. In dieser zeichnen sich natürlich einige Zweige dadurch aus, daß darin fast nur Frauen tätig sind; wir erwähnen die Schneiderinnen, die Wäscherinnen, die Blumentüchlerinnen und die Friseurinnen. Allein die Schneiderinnen sind zahlreicher als das ganze französische Heer; die Modistinnen überlegen die Summe von 53,000. Was die höheren Berufe angeht, so gibt es in Frankreich 24 weibliche Rechtsanwältinnen, 573 Arztinnen, 3 staatlich geprüfte Baumeisterinnen und 841 Schriftstellerinnen und Dichterinnen. Dazu kommen die Vertreterinnen der französischen Bühne: nämlich 4247 Sängern, 1468 Schauspielerinnen und 641 Tänzerinnen. Eine außerordentlich hohe Zahl Musiklehrerinnen weist Frankreich auf: 8360. Dagegen gibt es dort sehr wenig Berufsmodelle, nämlich nur 177.

Gegen die Auswüchse der Mode.

In Mailand bildete sich eine Liga von Familienvätern gegen die Auswüchse der Mode. Die Liga wird sofort Vorträge und eine schriftliche Propaganda an die Familien veranlassen, um die gegenwärtige Frauenmode zu unterdrücken. — Wenn für das mißliebliche Gegenwärtige bereits etwas Praktischeres und Geschmackvolleres geboten werden kann, dann hat die Sache Aussicht, Fuß zu fassen. Wenn einmal kein Vater und kein Ehemann gesundheitsgefährliche, unpraktische und unästhetische Kleidung mehr duldet und keine solche mehr bezahlt, und wenn auch die noch ledige Männerwelt den verpönten Kleidung stecenden Damen keine Aufmerksamkeiten mehr erweist, sondern ein deutliches Mißfallen zu erkennen gibt, dann ist die Schlacht gewonnen. So lange aber die Herren der Schöpfung das Absurdeste und Unsinngigste schmunzelnd an Arme führen und lästern bewundern, ist keine Hoffnung für Besserung.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 11417: Unser Eiskühler, der diesen Sommer streng gebraucht worden ist, hat über die Zeit meiner Ferienabwesenheit einen ganz häßlichen Geruch angenommen. Ich habe das Möbel gut ausgewaschen und lüften lassen, leider ohne Erfolg. Das Mädchen behauptet, nie etwas Schlimmgeriechendes hineingestellt zu haben und mit dem Käfen immer sorgfältig umgegangen zu sein. Was mag nun diesen schlechten Geruch verursacht haben? Und wie kann er wieder beseitigt werden? Gültige Antworten verbannt bestens

Eine junge Hausfrau.

Frage 11418: Ist es ratsam, für die Marmorplatten auf Wasch- und Nachtischen die weiße Farbe zu wählen? Meine Freundin rät mir dies, da nur weiße Platten schön aussehen. Sie behauptet, daß weißer Marmor besser rein gehalten werden könne, als dunkler. Verhält sich dies wirklich so? Braut in S.

Frage 11419: Ich bitte um den Rat Erfahrener in folgender Sache: Es bemerkt sich ein Mann um meine Hand, der mir als mustergerätigt vorkommt, den jedermann ehrt und achtet und den ich, in aller Offenheit gestanden, auch liebe. Meist seinen guten Eigenschaften ist der Mann sehr beglittert; er bewohnt sein eigenes „neues Haus mit seiner Mutter und einem krüppelhaften Bruder, der meinen Werber wie einen beschützenden Vater liebt und verehrt. So weit wäre alles recht, aber die Mutter ist als eine gewalttätige, herrschsüchtige und rücksichtslose Frau bekannt, die alles nach ihrem Willen regiert, auch die beiden Söhne bis in jede Kleinigkeit, und sie erträgt nicht die leiseste andere Meinung und Art. Kein Angestelltes kann ihr die Arbeit zum Dank machen, und die es scheinbar tun, die suchen berechnet nur ihren Vorteil dabei. Der

Wille, einer solchen Schwiegermutter gerecht zu werden, wäre bei mir reichlich vorhanden, denn meine eigene Mutter war auch krank und wunderlich, sodass man sie in Geduld tragen mußte. Ich habe aber die Sorge für ein nachgeborenes Schwesterchen auf mich genommen, indem ich dem Vater auf den Todtete verprochen habe, für seinen kleinen Liebling zu sorgen, das Kind nicht zu verlassen, so lange es meiner bedürfe. Diesem Versprechen könnte ich vielleicht gar nicht nachkommen in der Ehe mit meinem Bewerber. Er ist zwar von Herzen bereit, meinem Schwesterlein auch eine Heimat zu bieten; aber dies hängt ja nicht von ihm allein ab, denn seine Mutter ist ja die Inhaberin der häuslichen Gewalt, sie macht sich die Herrenrechte an im Haus. Siegt also die Möglichkeit eines friedlichen Beisammenselbstens und Zusammenwirkens vor? Der Verstand sagt: Nein! Das liebende Herz würde aber so gerne Ja sagen. Es ist ein Entschluß für Lebenszeit, für den ich eintreten soll. Die Meinung von Unbeteiligten würde meinen geschäftlichen Entschluß abklären und in gutem Sinn beeinflussen können. Um guten Rat bittet von Herzen
Eine eifrige Leserin.

Frage 11420: Wir sind unser fünf Geschwister, von denen alle die Segnungen eines geordneten, liebevollen Heims genießen konnten. Das kleinste jedoch nur für kurze Zeit. Denn der Vater starb mitten aus seiner geschäftlichen und öffentlichen Wirksamkeit heraus. Bei der Inventarisierung ergab es sich, daß kein Vermögen vorhanden, dagegen verschiedene Verbindlichkeiten für den Haushalt zu decken waren. Die Jüngste hätte ihre Schulbildung noch beenden sollen und da wir noch gemeinsamen Haushalt führten (zwei Brüder und ich zwei, die älteste und die jüngste Schwester) war ich der Meinung, daß wir ältern, gutgeschulten Geschwister der Jüngsten diese Wohltat auch noch zu kommen lassen sollten. Die andern teilen aber diese Meinung nicht, sondern sie finden, wir müßten uns jetzt nach den tatsächlichen Verhältnissen einrichten. Man müßte eben Belegenheiten für das Mädchen suchen, wo es neben der Weiterbildung seinen Unterhalt verdienen könne. Mich dauert die Schwester, aber ich muß mich doch der Mehrheit fügen. Ich selber verdiene eben nicht so viel, um von mir aus für alles Notwendige einzusehen zu können. Mich bedrückt es wie ein begangenes Unrecht, daß das junge Kind nun das Opfer der Verhältnisse sein soll, währendem wir so viel besser gestellt waren und schöne Verjahre hatten. Was halten Wohlbedennde und Einsichtige von dieser Sache? Um gütige Antworten bittet
Eine Aelteste in Z.

Frage 11421: Wie reinigt man noch guterhaltene, aber unansehnlich und schwarz gemordene Wasch- oder Badeschwämme? Für gütige Auskunft dankt zum Voraus
Frau S.-S.

Frage 11422: Gibt es ein geeignetes Verfahren, um die Kofinen zu Wasch- und Kochzwecken zu reinigen? Das Erlesen und Waschen ist eine sehr zeitraubende Arbeit und die Beeren vollständig rein zu bekommen, will mir nie gelingen. Eine freundliche Anleitung von Seite einer Wackfudigen wäre sehr lieb
einer dankbaren Leserin.

Frage 11423: Meine Mutter, die durch den plötzlich erfolgten Tod des Vaters einen tiefen Seelen Schmerz erlitten hat, wird so zu einer Beute des Schmerzes, daß ich für ihren Verstand fürchte. Alle Trostgründe versagen. Den Geistlichen, dem sie sonst Zutrauen und Achtung entgegengebracht hatte, will sie gar nicht mehr sehen; sie hat gebroht, die Tür vor ihm zu verschließen, wenn er sich mit seinem Trost noch einmal eindränge.
Von Eindrängen ist aber gar keine Rede, das bildet sich die gute Mutter nur ein. Meine eigenen Trostgründe sind auch alle erschöpft, und ich muß mich ganz darauf beschränken, ihren Jammer anzuhören und etwa ein ablenkendes Wort zu sprechen, was aber als große Herzlosigkeit tarziert wird. Von meinem eigenen Schmerz dürfte ich kein Wort sprechen, und doch habe ich ja auch den besten aller Väter verloren und muß noch mit der schweren Sorge für die Mutter fertig zu werden trachten. Jetzt beschäftigt sie sich den ganzen Tag mit einem Traum, der in jeder Nacht ihr wiederkehrt. Es ist ein Traum von der Wiedervereinigung mit dem Verstorbenen, der mit allen Details in unabänderlich gleicher Art ihr immer neu erscheint. Ist er einmal etwas abgeschwächt, also weniger lebhaft, so will sie am nächsten Morgen darüber verzweifeln; sie besichtigt sich dann selber der Untreue. Auch ich leide sehr unter diesem Zustand, denn die Mutter verlangt, daß ich mache, wenn sie sich niederlegt, und sie erwartet, daß ich die Zeit über mache, während welcher sie träumt. Ich habe das Gefühl, daß wir beide auf diese Weise krank werden müssen. Ich meine, es müßte sich ein Arzt ins Mittel legen, wenn der Geistliche seinen Einfluß mehr ausüben kann. Was raten mir Erfahrene in dieser schwierigen Sache?
Eine ratbedürftige, junge Leserin.

Frage 11424: Ist es möglich, Spinat für den Winter aufzubewahren? Ich möchte von meinem prächtigen Ruseeländer Spinat, den ich jetzt nicht täglich auf den Tisch bringen kann, gern etwas retten auf den Winter. Das Sterilisieren dieses Gemüses gelingt mir aber nie; erstens verliert das Gemüse seine schöne Farbe und zweitens bekommt es einen schlechten Geschmack. Freundliche Anleitung würde mich sehr zu Dank verpflichten.
Eine eifrige Leserin.

Antworten:

Auf Frage 11404: Die Zahl der Mädchen, die sich krankhaft nach der Ehe sehnen, ist so groß, daß ein jedes, das sich zur Heirat nicht gedrängt fühlt, ein ausgesprochen gutes Wert tut, wenn es für sich selber bleibt und auf Heiraten verzichtet. In der Ehe muß Gemüt, Herz und Geist gegenseitig eine Bereicherung

erfahren und auch das Körperliche muß zu seinem Rechte kommen. Wo diese Bedingungen nicht erfüllt werden können, da bleibt das Licht nicht nach der Ehe sehrende Mädchen besser allein. An ihrer Stelle stehen dann zehn, die mit Wärme lieber alle Unvollkommenheiten und alles Ungemach in einer Ehe auf sich nehmen, als daß sie ledig bleiben.
z.

Auf Frage 11404: Lassen Sie sich Ihr gesundes Empfinden nicht trüben. Sie haben mehr als Recht; wo das Herz nicht ganz vernünftig spricht, da soll keine Ehe geschlossen werden. Begeben Sie sich ein wenig auf neutralen Boden, indem Sie für einige Zeit anderswo Aufenthalt nehmen. Eine einsichtige und gut geartete Tochter, die etwas weiß und etwas kann, findet heutzutage reichliche Gelegenheit, sich einen zureichenden Wirkungskreis zu schaffen. Und zwar würde ich Ihnen raten, nicht allzulange an ein und demselben Orte zu bleiben, um verschiedene Verhältnisse kennen lernen und Erfahrungen sammeln zu können. Das junge Mädchen, welches sich mit der Ehefrage befaßt, müßte mir das Interieur möglichst mancher Haushaltung kennen lernen; es müßte an manchem Eheverhältnis innert den vier Wänden, in den Werktagsgewohnheiten seine Beobachtungen machen können, um sich die Frage vorzulegen: Würde dieses Eheglück dir Ertrag bieten können für das Aufgeben deiner persönlichen Freiheit? Gewiß, die Beobachtende käme weit öfter in den Fall, sich zu sagen: Nein, diese Ehe könnte mich nicht locken; ein solches Verhältnis würde mir nicht genügen! meine Ansprüche an Eheglück sind größer. Ein solcher Anschauungsunterricht reist; sie gewänne ein klares Urteil, sobald sie in Zukunft in Ruhe und mit Festigkeit in solcher Sache einen bestimmten Entschluß zu fassen vermöchte. z. B. in W.

Auf Frage 11404: Es wirkt immer erfreulich, zu hören, daß jemand mitten aus der großen Gesellschaft derjenigen, die ihr besteres „Ich“ irgend einem Titel oder einer guten Versorgung opfern, seinen eigenen, natürlichen Empfindungen und Grundtönen treu bleiben will. Eine wirklich empfundene Zuneigung wird jederzeit die beste Grundlage zum Glück bleiben. Diese Treue ist aber gar oft ein mandelbares Ding. Ein Mädchen begt sorglich ein Ideal und was den Vergleich mit diesem nicht ausfällt, ist nicht ihr Fall. Sie hat mit ihrer Jugend noch das ganze lange Leben vor sich und es soll sich zu vollem Glück, zur ganzen Zufriedenheit entfalten. Dann gehen die Jahre ins Land, und der ideale Freier zeigt sich nicht. Da tritt gar leicht an die Stelle der festesten Grundzüge die Einsicht, daß auf Erden keine Götter und Engel wandeln und allein sein ist bitter. Mit dieser Einsicht ist auch meist der erste Schritt zur Konzeption getan und dem ersten folgen die andern, und die eigenste Vorstellung von Glück bleibt wie ein schöner Traum nur als Erinnerung zurück. — Was meinen Sie zu dieser Perspektive? Wer für sein Leben die Ideale hochhalten will, muß auf sich selber beruhen, in welchem Stand er auch lebe.
z. z.

Auf Frage 11405: Ich nehme zum Tomatenpurée nur gut ausgewaschene Früchte und schneide diese in Stücke, die ich in geläutertem Zucker vollständig gar mache, sodas daraus eine dicke Marmelade entsteht. Auf 1 kg Frucht rechne ich die Hälfte Zucker und würze mit 5 g ganzer Muskatblüte, der feingehackten Schale einer Zitrone, 4 Gewürznelken und 1 Stückchen Zimmt. Die Gemürze werden, wenn sie gut ausgekocht sind, aus der Masse genommen. Die letztere selbst muß bei reduzierter Flamme mehrere Stunden leise im Kochen erhalten werden. Dieses Purée eignet sich vorzüglich als Ausfüllung aufs Brot.
z.

Auf Frage 11405: Die tadellosen Tomaten werden sorgfältig von den Blütenstücken und Stielen befreit, im Wasser rasch abgeschwemmt, in einem Sieb abgetropft und mit Schale und Samen in Viertel geschnitten. Dann werden sie in einem passenden Topf (Email oder Aluminium) wie Gemüse gekocht und weich gekocht, dann durch ein Sieb getrieben und unter beständigem Umrühren fertig eingekocht. Diesen steifen Brei füllt man noch heiß in kleine Töpfchen ein und stellt diese zum Nachtrocknen in den Ofen oder in die warme Bratpfanne. Nachher werden die Töpfchen mit Pergamentpapier verbunden und zum Verbrauche aufbewahrt.
z. z.

Auf Frage 11405: Die Tomaten werden ohne sonstigen Zusatz in Wasser so weich gekocht, daß man sie leicht durch ein Haarsieb drücken kann. Die durchgetriebene Masse stellt man wieder auf das Feuer, gibt etwas geriebenen Knoblauch und Pfeffer dazu und läßt die Masse langsam kochen, bis sie ganz dick und braunrot geworden ist. In Töpfchen gefüllt gießt man etwas zerlassenes Fett darauf und verbindet sie mit Pergamentpapier. Als Zutat zur Sauce eines größeren Bratens verwendet man einen großen Kaffelöffel voll von diesem Purée. Ich vermenge diese Beigabe auch oft zu besonders guten Suppen oder zum Würzen der Gemüse.
z. z. B. in z.

Auf Frage 11406: Das Mädchen bringt dem Schullehrern offenbar kein Interesse entgegen. Ich würde es deshalb aus der Schule nehmen und es unter die Obhut einer tüchtigen und erziehungsfundigen Hausfrau geben, wo es framm arbeiten müßte und nur wenig mündliche Unterhaltung hätte; es dürfte ihr keine Tageszeitung zu Gebot stehen, und an Lektüre nur Fremdsprachliches. Wenn die Mutter mit Strafen, Belohnungen und Ermahnungen schon viel, vielleicht zu viel getan hat in ihrer Sorge, so würde vielleicht eine Freundin ein Verwandtes, oder sonst eine wohlbedenkende intelligente Person, die es versteht, sich auf den Boden solcher junger Wesen zu stellen, es unternehmen, dem jungen Mädchen regelmäßig zu schreiben und allerlei von daheim zu berichten. Es müßte dies so recht na-

türlich und lebendig geschehen, vertraulich, in Zeddelform, auch mit dem Stift und mit Humor. Dem Mädchen müßte gesagt werden, daß es sich in ganz gleicher Weise äußern dürfte. Es müßte auch jede Kritik an den schriftlichen Mitteilungen des Mädchens durchaus unterlassen werden. Zuerst muß das Vertrauen geweckt werden und die Freude an der schriftlichen Mitteilung; alles andere kommt erst später. Zeigt das Mädchen im Lauf der Zeit Interesse für dieses oder jenes Fach, so ist Gelegenheit zur Fortbildung darin zu geben, aber ja nicht als Zwang, oder im Uebermaß. Es muß immer Appetit nach der betreffenden Kraft vorhanden sein. Ein solch individuelles Lernen ist zwar etwas umständliche Prozedur, die Geduld und Zeit und wohl auch Geld kostet, die sich aber nach jeder Richtung reichlich lohnt. Gar oft verlieren Eltern und Lehrer die Geduld, weil ihr Ehrgeiz in dem Kinde verlegt ist, und in diesem Zustand ergreifen sie fortgesetzt die ungeschicktesten Mittel. Aus lauter Ungeduld wird alles mögliche probiert und aus Ungeduld oder aus Sparsamkeitsgründen wieder vorzeitig abgebrochen, mit dem einzigen schlimmen Erfolg, daß das Kind entweder verschüchtert, müßlos oder trotzig wird — ein kläglicher Zustand, der alles Zugewinn auslöscht. Wenn man doch nur bedenken wollte, daß das Vernünftige ohne Interesse und Freude rein nichts fruchtet. Es gibt genug Kinder, die zum Leidwesen ihrer Eltern ergriffen die Schulen durchlaufen und sich — unter günstigeren Verhältnissen gestellt — in überauschender Weise entwickeln. — Wollen Sie die Sache einmal von diesem Standpunkt aus betrachten.
z.

Auf Frage 11407: Es spricht sehr für Ihre guten töchterlichen Gefühle, wenn Sie der Mutter keine Unannehmlichkeiten bereiten wollen. Natügemäß lieben Sie, bis Sie majoren sind, unter der Vormundschaft Ihres Stiefvaters. Es besteht aber auch eine Obervormundschaft — zur Stunde ist dies noch das Waisenamt — da können Sie in privater Weise sich beraten lassen, sodas Ihr Stiefvater von dort vielleicht Ihren berechtigten Wünschen geneigt gemacht wird. Sollte dies nicht der Fall sein, so sind Sie mit dem 20. Altersjahr handlungsfähig. Sie können die Entlassung von der Vormundschaft fordern, der Stiefvater wird seiner Stellung als Vormund entzogen und er muß dem Waisenamt über die Verwaltung Ihres Vermögens Rechnung ablegen. Mit 20 Jahren ist es dann immer noch früh genug, sich einer sachlichen Ausbildung zu widmen. Werden Sie in der Zwischenzeit in der Hauswirtschaft tüchtig, dann haben Sie sich nicht über verlorene Zeit zu beklagen.
z.

Auf Fragen 11407 und 11410: Frau und Kinder haben ohne Zweifel ein Recht, sich über Fragen der Erziehung und der beruflichen Ausbildung zu äußern. Das schweiz. Zivilgesetzbuch bietet ihnen zur Wahrung dieses moralisch kaum ansehbaren Rechtes auch einen kräftigen gesetzlichen Schutz. — Die Ausbildung der Kinder in einem Beruf erfolgt nach den Anordnungen der Eltern (Art. 276, 1). Dabei darf jedoch nicht übersehen werden, daß bei Uneinigkeit der Eltern (Art. 274, 2) der Wille des Vaters entscheidet. Von großer Bedeutung ist jedoch der Art. 275, 2, der den Eltern die Pflicht auferlegt, die Kinder ihren (sozialen und ökonomischen) Verhältnissen entsprechend zu erziehen. Hervorgehoben wird dabei (Art. 276, 2), die Pflicht der Eltern — auf die körperlichen und geistigen Fähigkeiten und die Neigung der Kinder — soweit möglich Rücksicht zu nehmen. Sollte dies nicht erfolgen, und der Vater gegenüber der Mutter den Art. 274, 2 geltend machen, daß bei Uneinigkeit sein Wille entscheide, so können Mutter und Kinder bei der zuständigen Behörde ihr Recht geltend machen. Welche Behörde zuständig ist, sagen die kantonalen Einführungsgefetze zum Z.-G.-B. Im Allgemeinen wird es die Vormundschaftsbehörde sein, an die sie sich zu wenden haben.
„Qua“.

Auf Frage 11408: In Tuben eingetrocknete Wasserfarben werden wieder weich, wenn man zunächst einen Tropfen Glycerin in die Tube tropfen läßt, dann schraubt man das Deckelchen wieder auf und legt die Tuben eine Nacht in kaltes Wasser. Die Farben werden davon so weich, daß sie sich wieder mit Leichtigkeit aus den Tuben drücken lassen. Sind die Farben noch nicht ganz ausgetrocknet, so genügt es, sie in einen nassen leinenen Lappen zu wickeln, bis sie wieder weich geworden sind.
z. z.

Auf Frage 11409: Wenn das Uebel bereits eingelebt ist, so kann es nicht von heute auf morgen beseitigt werden, auch sind die Verhältnisse im besondern zu berücksichtigen. Vor allem aus bedarf es einer beobachtenden und pflegenden Person, die mit unermüdetem und festem Willen das Kind übermüdet und das Nötige anordnet oder selber ausführt. Einreibung der Blase gegen die Wadcholder, Campberger oder Franzbranntwein mit Salz, Wickeln des Unterleibs, elektrifizieren dieses Körperteils und ein abendliches Luftbad, verbunden mit gymnastischen Übungen, die ganz besonders den Rumpf in Anspruch nehmen, sowie sachgemäßes Massieren, bringt nach geraumer Zeit das Uebel sicher zur Heilung. Als Universalmittel wird neuerdings das im Luftbad vorzunehmende Ausstreifen auf allen Wieren gerühmt. Die Hauptsache bleibt aber, das Kind nach der ersten Stunde des Schlafens aufzunehmen, damit es die Blase entleeren kann. Kalte Füße sind bei solchen Kindern sorglich zu vermeiden. Nach dem Luftbad ist ein warmer, wollener Bettsack für die Füße und Beine sehr zu empfehlen. Bei ganz gewissenhafter Wartung und Aufnehmen nach der Uhr, das aber gar nie versäumt werden darf, verliert sich das fatale Beträufeln nicht.
Schweizer Sch. in W.

Auf Frage 11410: Wenn der Mann für seine Familie sorgt und in verdienender Achtung steht, so wird ihm das Recht, als Haupt der Familie zu entscheiden,

kaum abgesprochen werden können. Das Anrufen von Zankungen ist immer das gewagteste Spiel, das nur dann vorgenommen werden soll, wenn eine Trennung der Ehe zur unabwendbaren Notwendigkeit geworden ist. Ein jeder rechte Mann hat seinen Ehrgeiz als Familienvater und er empört sich gegen denjenigen, der dieses sein natürliches Recht antastet. Ich habe in dieser Beziehung eine Lehre empfangen, die ich nie mehr vergessen werde. Es wurde mir mitteilend erzählt, daß eine Frau unter der neuerlich aufgetretenen Trunksucht ihres Mannes seufzte und daß sie fürchte, daß die Kinder sich an ihm ein Beispiel nehmen könnten. Früher sei der Mann ein tadelloses Haus- und Familienvater gewesen, seit einigen Wochen sei er aber ganz anders, er vermeide jede Aussprache mit seiner Frau, treffe eigentümliche Verfügungen über die Berufswahl der Kinder, er gehe jeden Abend aus und komme sehr spät heim. Ohne tiefer über die Sache nachzudenken, gab ich kurz den Rat, sich an die Fürsorge für Frauen- und Kinderschutz zu wenden. Das geschah denn auch und die Fürsorgerin nahm Kraft ihres Amtes den „fehlbaren Familienvater“ in wenn auch wohlwollender, so doch zielbewußter Art vor. Die Wirkung war aber niederschlagend. Der Mann geriet in eine furchtbare Aufregung, als er erfuhr, daß seine Frau, die er geliebt, für die er gekämpft und der er ein treuer Ehegatte gewesen war, ihn bei Fremden verläßt und Schutz vor ihm gesucht hatte. Er war innerlich so verletzt, daß er nicht in seine Wohnung heimkehrte, sondern der Frau brieflich mitteilte, daß er in schwerer Sorge vor einer wichtigen Entscheidung stehend, seine Frau nicht habe beunruhigen wollen und gesucht habe, den Kampf allein auszukämpfen. Das taktlose, selbstgerechte Vorgehen der Fürsorgerin und deren salbungsvolle Ermahnungen hätten ihn zum Mörder machen können. Einer solchen Herz- und Charakterlosigkeit hätte er sich von seiner Frau niemals versehen. Er erklärte, für die Frau und für die Kinder in gewohnter Weise weiter zu sorgen, aber niemals zu ihnen zurückkehren zu wollen. Und er hat sein Wort gehalten. Die Frau ist untröstlich, denn sie sieht ein, daß sie ihren Mann schwer beleidigt und ihm bitteres Unrecht getan hat. Ihr Lebensglück ist zerstört und wird nicht wieder aufgebaut werden. Möge der Fragestellerin die ungeschminkte Kundgebung meiner gemachten bitteren Erfahrungen zur ersten Mahnung gereichen.

Gefällige LeserIn D. in G.

Auf Frage 11411: Wasserglas darf nicht dicke aufgetragen werden und nur auf ganz gründlich trockenem Boden. Der erste Anstrich muß recht dünn erfolgen, sodas er ganz in das Holz zieht und der zweite darf erst aufgetragen werden, wenn der erste durchaus eingetrocknet ist. Ebenso muß der Anstrich vollständig trocken geworden sein, ehe man den Boden betreten darf. Was das „Mißbehörden“ anbelangt, so wird von Seite der Zimmerbesorgerinnen vielfach unverantwortlich verfahren. Täglich werden schwere Verantwortung auf den Rücken der Arbeiter geschoben, ohne die Stücke zu heben. Man kann oft ganze Vertiefungen im Holz konstatieren. Ueber solche rücksichtslos Gebahren beklagen sich vielfach auch die Hausbesitzer, die mit Lino- oder Leinwand belegte Zimmer ausmieten. Einer solchen Behandlung kann selbstverständlich auch der Wasserglasanstrich nicht widerstehen. Auch das Herumtrappen mit Absatzschuhen, die kleine Stöße in den Sohlen haben, ist kritisch. Wenn der Boden von weichen Holz ist, das unter dem Einfluß der Witterung anschwillt oder zurückgeht, so leidet jeder Anstrich und muß dieser daher öfter als sonst wiederholt werden. Ein Leser, der das kennt.

(Fortsetzung in der Beilage.)

Feuilleton.

Ein edles Frauenleben.

Roman von G. Deutsch.

(Nachdruck verboten.)

Als der Graf sich über Elisabeth beugte, um sie aufzuheben, sagte sie mit leiser, schwacher, kaum vernehmbarer Stimme: „Küßten Sie mich nicht an, denn lieber will ich sterben, als von Ihnen gerettet sein.“

Da küßte Graf Geza vor ihr nieder und mit einer Stimme, die durch Mark und Bein ging, mit einer Stimme, in der die furchtbare Verzweiflung lag, rief er: „Im Namen der ewigen Barmherzigkeit, lassen Sie sich retten! Dassen und verachten Sie mich, wie ein wildes Tier, aber jetzt nehmen Sie meine Hilfe an, wenn ich mich nicht hier vor Ihren Augen töden soll!“

Er konnte nicht weiter sprechen; was man nicht für möglich hielt, geschah, ein heißes, tiefes Weinen rang sich aus der Brust des wilden, ungestümen Mannes.

Vor diesem furchtbaren Schmerz, dieser unsäglichsten Verzweiflung, diesen brennenden Tränen schwand der dumpfe Groll aus ihrem Herzen.

„Ich bin nicht so beschäbigt, wie Sie glauben,“ sagte sie. So sehr wie sie sich zwang, ruhig zu sprechen, man merkte ihrer Stimme die Anstrengung an. „Ich

kann mich nur nicht bewegen, und die Beine schmerzen. Wollen Sie mich aufrichten? Vielleicht wird es dadurch besser.“

Er hob sie mit zitternden Händen auf, ließ von Mistó ein Stück des zertrümmerten Wagens zu einem Sitz herrichten, breitete den Pelzmantel darüber und ließ sie sanft darauf nieder.

„Seden Sie, es geht, und wird auch bald wieder gut,“ sagte sie mit Selbstverleugnung. Ihre Stimme war wie gebrochen und Schauer auf Schauer erschütterten ihren Körper. Er nahm seinen Reitermantel ab und wickelte sie darein. Er konnte vor Jammer nicht sprechen, die Kehle war ihm wie zugeschnürt.

Die Selbstverachtung und der Zorn gegen sich brannten wie verzehrendes Feuer in seinem Herzen und er hätte sich am liebsten eine Kugel durch den Kopf gejagt.

Mistö spannte sich eines der Pferde aus und schwang sich darauf, er wollte ins Schloß und Hilfe holen. Die Mahnung seines Herrn, sich ja nur zu beeilen, hörte er kaum mehr. Er war bald im Dunkel verschwunden, und man hörte in der Stille der Nacht den rasenden Galopp seines Pferdes.

Geza stand schweigend vor der stillen Gestalt. Seine Hände waren ineinander gepreßt und ein Jammer, eine Verzweiflung in seinem Herzen, für die es keine Worte gab.

Ununterbrochen rieselte der Regen herab, Nebel zogen wie Wolfen schatteten an ihm vorüber. Kein Stern durchbrach die Finsternis. Alles schwarz, düster, unheimlich, kein Ton durchdrang die Stille, als hie und da ein einzelner Windstoß oder der schrille Schrei eines Nachtvogels.

Er schloß nicht die nasse Kälte, die ihm durch alle Poren drang, nicht den schneidenden Wind, der um sein unbedecktes Haupt fuhr, denn die Mühe war ihm vom Kopfe gefallen und ihm war nicht eingefallen, sie zu suchen. Minute auf Minute verrann, jede schlich für ihn mit dem bleiernen Schritt eines Jahrhunderts vorüber. Endlich konnte er es nicht länger ertragen. Jede Minute länger auf dem freien Felde, in Schnee und Regen, von dem Winde umbraust, vermehrte die Gefahr. Er wollte sie auf den Armen ins Schloß tragen. Als er sich über sie beugte, sah er, daß sie ohnmächtig war.

Er tat keinen Anruf, er sprach kein Wort, aber so fest war es in ihm, als hätte er den furchtbaren Schmerz getan: wenn es der Tod war, sollte ihn der kommende Morgen nicht mehr lebend finden. Er wickelte sie fest in den Mantel, hob sie in seine Arme und begann die Böschung hinaufzuklimmen. Er war ein harter Mann und der Augenblick verzehnte seine Kräfte, aber er konnte es kaum zustande bringen. Der steile Berg war mit Eis und Schnee bedeckt, bei jedem Schritt glitt er aus oder versank knietief in die gelockerte Masse. Seine Schläfe pochten, seine Pulse hämmerten und kalter Schweiß bedeckte sein Gesicht.

Endlich stand er auf der Landstraße oben. Einige Augenblicke lehnte er hochaufatmend und mit geschlossenen Augen an einem Baum, dann schritt er weiter.

Hestiger erhob sich der Wind und fuhr ihm drohend ums Haupt, als wollte er sein Weiterstreiten verhindern, dichter und dichter fiel der Regen, er merkte es kaum. Die Last fest an sich gedrückt, schritt er auf der finstern Straße weiter.

Ob er es zustande bringen würde? Er zweifelte oft selber daran, wenn sein Schritt langsamer und langsamer wurde, seine Knie zu wanken begannen, der Atem sich schwer und mühsam aus seiner Brust rang und er mitten auf der Straße stehen bleiben mußte. Dann raffte er sich immer von neuem auf und schritt weiter.

Was ihm bei allen wilden Gedanken, die durch sein Gehirn tobten und rasten, eine Art dumpfer Beruhigung gab, war der Entschluß, sie nicht zu überleben. Keine Macht der Erde konnte ihn zwingen, ihren Tod nur um eine Stunde zu überdauern. So mochte eine Stunde vergangen sein. Ihm schien es eine endlos lange Zeit; er wußte kaum mehr, wo die Anfangspunkte lagen. Er lag am Wege auf dem kalten, nassen Schnee, denn er konnte nicht mehr weiter. Er hielt sie wie ein Kind in den Armen und ihr Haupt ruhte an seiner Brust.

Schauer auf Schauer schüttelte seinen Körper, und ein Nebel lag vor seinen Augen. Er hatte die Empfindung, als schlummerte er auch hinüber, still und schmerzlos. Da! In der Ferne das Geräusch von Rädern! Geza machte eine gewaltige Anstrengung und horchte. Es war keine Täuschung, es kam immer näher, und in rasender Eile. Da blühte auch schon das Licht

der Wagenlaternen auf. Der Graf erhob sich, machte einige Schritte und sank mit seiner Bürde nieder, gerade als der Wagen vor ihm hielt. Die Datta und noch ein Diener waren mitgekommen, auch Pöster und Decken hatte die Gräfin mitgeschickt. Man bettete Elisabeth warm und weich, sie ahnte und hörte nichts, aber auch der Graf befand sich in einem fast ähnlichen Zustande. Man mußte ihm in den Wagen hineinhelfen, dann sank er in halber Bewußtlosigkeit auf dem Sitz zusammen. Langsam und vorsichtig fuhr Mistó, der Diener mit einer brennenden Fackel ging voran, um den Weg zu beleuchten, und der Morgen graute schon, als man im Schlosse anlangte.

XV.

Eis und Schnee waren geschmolzen, Sonnenstrahlen hatten ihn aufgesogen, auch hatte er sich mit dem Strome vermischt, der jetzt klar und schimmernd im Frühlingslichte dahinzog. Die Höhenzüge der Karpaten hatten sich in die glänzendsten Farben gekleidet; violett, rotbraun, blau und grau schimmerten sie in das Land hinein, während von ihren Scheiteln der ewige Schnee leuchtete. Auf den Feldern sproßte die junge Saat, die Blattknospen der Bäume hatten die braunen, haarigen Kelche geprengt, und Blatt um Blatt schwoll aus der engen Kücke dem Sonnenlicht entgegen.

Es war längst Frühling geworden, aber im Schlosse rang noch immer ein junges Menschenleben mit dem Schatten des Todes und ahnte hinter den dicht verhangenen Fenstern weber blauen Himmel noch warme Frühlingslüfte. Eine schwere Gehirnentzündung war bei Elisabeth die Folge jener schrecklichen Nacht, und wochenlang wußte sie von der Außenwelt nichts. Die Krankheit war mit solcher Heftigkeit aufgetreten, daß der Arzt fast alle Hoffnung aufgab, und als ihre kräftige Natur endlich doch den Bann des Todes durchbrach, nannte er die Genesung ein Geschenk des Himmels. Elisabeth genas, aber sehr langsam, denn nicht nur diese Krankheit war zu überwinden, ihre Beine hatten durch den Sturz sehr gelitten, eine Schwäche und Schwere war in ihnen zurückgeblieben, die sie lange am Gebrauch des Gehens hinderte.

Gräfin Helene wußte, wer das Unglück angerichtet, aber nicht, wodurch es entstanden. Mistó, der den Wortwechsel im Wagen gehört und, obwohl er den Inhalt nicht verstanden, sich doch die Sache nach seiner Weise zurechtgelegt, schweig wie das Grab darüber. Er sagte nur, der Graf hätte kutschiert und der Wagen wäre gestürzt.

Die Gräfin konnte ihren Sohn gar nicht darüber zur Rede stellen, er war die ersten Tage selber in einem Zustand, der ebenfalls den Ausdruck einer Krankheit befürchten ließ.

Es trat zwar derartiges nicht ein, seine Natur war zu kräftig, auch war es mehr eine vollständige seelische Erschütterung als eine Ergriffenheit seiner physischen Kräfte, obwohl auch diese in Mitleidenschaft gezogen waren, dann kam bald darauf die Ordre, die seine augenblickliche Rückkehr ins Regiment befahl. Und das war ein Glück für ihn, sonst hätte ihn sein Seelenzustand der Mutter gewiß verraten. Er war vor Verzweiflung und Schmerz dem Wahnsinn nahe. Wie konnte er sie in diesem Zustande verlassen? Wer sollte ihm über ihr Befinden berichten? Und er mußte täglich Bericht haben, wenn er sollte leben können. In seiner Fassungslosigkeit vertraute er sich dem Arzte an und dieser versprach, ihm täglich Nachricht zukommen zu lassen. So reiste er ab, in einer Gemütsstimmung, die man durch Worte nicht zu beschreiben vermag.

Die Gräfin wollte die Schuld des Sohnes gut machen, sie behandelte Elisabeth während der ganzen Krankheit mit einer fast mütterlichen Sorgfalt, so daß bei dieser das Gefühl des Fremdeins, welches mehr als alle physischen Schmerzen die Seele bedrückte, ihr gar nicht zum Bewußtsein kam. Elisabeth wieder dachte keinen Augenblick daran, daß es Pflicht der Gräfin war, daß die Mutter nicht zu viel tun konnte, um den ungeheuren Frevler des Sohnes wieder gutzumachen. Es war überhaupt von jener Schreckensnacht nichts in ihrer Erinnerung zurückgeblieben, nichts als seine Verzweiflung, sein Schmerz. Das Frauenherz ist ein Häßel, ein großes Geheimnis, das wie die Natur, unergründlich wie diese ist. Wer kann die Gründe und Ursachen erforschen, die es zum Blühen bringen? Ereignisse, so klein und unscheinbar, manchmal zu den ungeschätzten Folgerungen berechtigt, sind oft der Blitzstrahl, der das göttliche Feuer in einer Menschenseele entzündet, und nicht nur unter dem warmen Kusse des Sonnengottes, auch unter dem rauhen Atem des Windes erschließt sich oft der Kelch einer Blume. (Fortf. folgt.)

MILKA
VELMA
NOISETTINE

Suchard's

BELIEBTE
ESS - CHOCOLADEN

Fortsetzung des Sprechsaals.

Antworten.

Auf Frage 11412: Ganz gewiss ist die Art der Nachahmung ein Gradmesser für den Verstand, und man möchte sich fast freuen, daß es noch geistreiche Leute gibt, welche unsinnige Modetendenzen verabscheuen.

Auf Frage 11412: Wenn dem Fräulein der Puppelrock lieber ist als der Bräutigam, so ist es allerdings besser, die Verlobung werde gelöst.

den Augen absehen kann, so bleibt sie besser ledig, dann kann sie Puppelrock tragen oder Krinoline, je nachdem Götin Mode das Szepter schwingt.

Auf Frage 11412: Wie grausam von einem Manne, um einer Modeshuldigung wegen einer Braut untreu zu werden! Ein Reuebit zu jenem Manne, der beim ersten Troß, den ihm seine Braut entgegensetzte, die Verbindung löste.

jenen jungen Damen, welche die Gefühle des Mannes, die ihn von der Braut trennten, flüchtige nennen.

Wichtige Winke für Hausfrauen.

Wenn irgend ein Familienmitglied mit Blutarmlut, Nervenstärke, nervösen Kopfschmerzen Verdauungs- und Ernährungsstörung behaftet ist, so ist es wichtig, folgende Ferrumanganin zur Hand zu nehmen, durch welches in kurzer Zeit diese Störungen beseitigt werden.

Zur gefl. Beachtung. 2040

Bei Adress-Änderungen ist es absolut notwendig, der Expedition neben der neuen auch die bisherige, alte Adresse anzugeben

Gesucht:

ein braves Dienstmädchen, das schon etwas vom Kochen versteht, in gute Familie. Tigerbergstr. 12, I. Etage 2552 St. Gallen.

Gesucht: ein junges, braves, williges Mädchen zur Stütze der Hausfrau, nach Luzern. Einige Kenntnisse im Kochen u. Nähen erwünscht.

Man würde junge Mädchen aufnehmen, welche sich in der französischen Sprache ausbilden wollen. Mässige Pensionspreise.

Familie Chapuis-Vuadens Villa le Palmier, Prevost-Martin 27 Genève.

Eine Tochter von 24 Jahren, sehr gut erzogen und ein gewissenhafte Tätigkeit gewöhnt, wünscht Stellung zu einem Arzt oder Zahnarzt zum Empfang der Patienten und beruflichen Handreichungen.

Töchter-Pensionat

„Le Lierre“, Peseux, ob Neuchâtel. Gesunde, prachtv. Lage. Gediegener Unterricht. Prospekte u. Referenzen. 2563 (H 7393 Y) Melles. Humbert.

Der aus den besten Bitterkräutern der Alpen und einem leichtverdaulichen Eisenpräparat bereitete Eisenbitter von Joh. P. Mosimann, Apoth. in Langnau i. E., ist eines der wertvollsten Kräftigungsmittel.

Fördert Esslust, gesunden Teint. Die Flasche à Fr. 2.50 mit Gebrauchsanweisung zu haben in allen Apotheken und Droguerien. (Ue 8878)

Welche Schuh-Crème ziehen Sie vor? Selbstverständlich RAS

Wenn Sie gesund bleiben wollen

trinken Sie Kathreiners Malzkaffee. Das gesündeste Frühstücksgetränk! Bester Kaffeeersatz und Zusatz. [2279]

Locarno. Pension Eden-Schweizerheim. Angenehmer Winteraufenthalt für Erholungsbedürftige in sonniger, ruhiger, idyll. Lage.

Tuchfabrik Sennwald (Kanton St. Gallen)

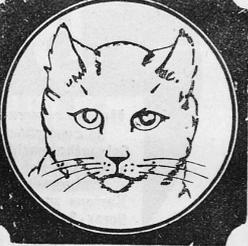
Moderne Kollektion in soliden Herren- u. Frauenkleiderstoffen, Decken u. Strumpfgarnen. Billigste und beste Verarbeitung von Schafwolle und alten Wollsaachen.

Koch-Kurs.

Beste Gelegenheit, das Kochen unter fachkundiger, tüchtiger Leitung zu erlernen in der neu gegründeten (F 2544 Z) [2564]

Kochschule Hotel Wartburg bei Mannenbach.

Familienleben, schöne Zimmer, zweimonatliche Kurse. Prospekte und Details zu Diensten. A. Schwyter-Wörner, chef de cuisine.



Die extra reine Seife „die Katze“

ist garantiert frei von allen der Seife schädlichen Substanzen und enthält das Maximum an nützlichen Stoffen. Die extra reine Seife „die Katze“ verlängert die Dauerhaftigkeit der Wäsche und erspart 20 bis 30 % auf dem Gewicht der verwendeten Seife.

Tuchfabrik Entlebuch

(H 4563 Z) (Birrer, Zemp & Cie.) fabriziert nach Einsendung von Schafwolle oder Wollsaachen (Abfälle von wollenem Tuch oder Stricksachen) unter billigster Berechnung solide, hübsche halb- und ganzwollene Herren- und Frauenkleiderstoffe, Belf- und Pferddecken.

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei

Terlinden & Co., vorm. H. Hintermeister Küsnacht-Zürich 2444] erzielt die schönsten Resultate vermittelst neuem patentiertem Trockenreinigungs-Verfahren.

Zur gefl. Beachtung.

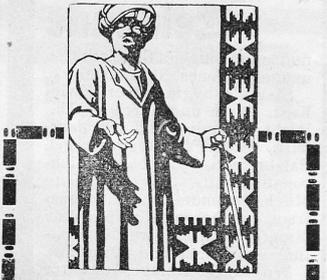
Auf Inserate, die mit Chiffre bezeichnet sind muss schriftliche Offerte eingereicht werden, da die Expedition nicht befragt ist, von sich aus die Adressen anzugeben.

Fräulein gesetzten Alters, in allen Hausarbeiten tüchtig, mit besten langjährigen Referenzen versehen, gebildet und sprachkundig, wünscht auf Oktober Stelle als Hausdame oder Haushälterin.

Gebildete, einfache Tochter, die im Hauswesen tüchtig und erfahren, sucht leitende Stelle in kleine Familie, zu einem Arzt oder einzelner Dame, wo ihr vielleicht Gelegenheit geboten wäre, ein Kränkliches oder Gebrechliches zu pflegen.

Modes.

Gesucht: tüchtige II. Arbeiterin und Assujette. Hübgen, Modes, Interlaken. [2536]



Schuster & Co.

St. Gallen : Zürich [2557]

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

Teppiche Linoleum Möbelstoffe

Auf Frage 11412: Als erfahrene, einfache Frau muß ich der Handlung des Verlobten beipflichten. Es zeugt wirklich von geringem Verstande einer jungen Tochter und von wenig bräutlicher Liebe, wenn sie so hartnäckig die anstößige Puppelmode nachhakt. Der Bräutigam scheint ein nüchterner und erfahrener Mann zu sein, dem es vor der Modetränne geirrt haben mag. Was mag aus einer solchen Ehe werden, wo die Braut sich jeder besseren Einsicht verschließt und dem Bräutigam zuliebe nicht einmal im Stände ist, auf eine einfältige Mode zu verzichten! Mich freut der Entschluß des betreffenden Herrn. Würden nur alle Männer so handeln, die Damen kämen dann schon zum Bewußtsein. Es ist eine törichte Behauptung, ihm hätte das richtige Gefühl für seine Braut gemangelt. Nein, eben das vernünftige Denken wies ihm den rechten Weg. Ob die entlobte Braut aus dieser gemachten Erfahrung für die Zukunft eine Lehre ziehen wird, das ist noch fraglich.
Eine Frau, die solches kennt.

Auf Frage 11414: Eingegangene Antworten sind der Fragestellerin direkt übermittelt worden, da die Betreffenden, wie es scheint, ihren Namen nicht öffentlich genannt zu sehen wünschen.

Auf Frage 11415: Wie man doch in Dingen, über die man mit sich selbst ins Klare kommen sollte, die ganze Welt befragen kann! Man sollte denken, daß eine Sache, die uns wichtig erscheint, von anderen An-

sichten nicht so leicht umzustoßen sei. Ich kann mir auch kaum denken, wie ich mich verlockt fühlen könnte, jemand aus einer Nation zu heiraten, die mir in ihrer Art sehr unangenehm wäre. Gewiß ist es eine zweifelhafte Wohlthat von Verwandten und Bekannten in solchen Fragen drängend auf Angehörige zu wirken. S. S.

Auf Frage 11415: Es bleibt immer ein Wagnis, sich mit einem Ehegatten fremder Nationalität zu verbinden, denn es werden sich im näheren Zusammenleben unbedingt Schwierigkeiten ergeben, hauptsächlich aus Mangel an Verständnis für die Eigenart des anderen. Ist nun gar von jeher eine Antipathie vorhanden gegen die betreffende Nation, so wird doch niemand denken, daß aus einer solchen Verbindung eine harmonische Ehe entstehen werde. Folgen Sie Ihrem Gefühl, es leitet Sie richtig.

Auf Frage 11416: Das hängt ganz von der Art der betreffenden Personen ab. Je feinfühligere ein Mensch ist, je differenzierter sein Empfinden, je höher seine Auffassung vom Leben überhaupt und von der Ehe insbesondere, um so pettvoller wird es ihn berühren, mit demjenigen wieder zu verkehren, dem man einst so nahe gestanden und von dem man sich dann schmerzlich loszuziehen mußte. Es gibt indes Personen, die es fertig bringen, mit dem geschiedenen Ehegatten oder entlobten Bräutigam nachher in der gemüthlichsten und humorvollsten Weise zu verkehren, so, als wäre nie

etwas anderes gewesen. Das sind eben zwei himmelweit von einander verschiedene Standpunkte, die sich nicht vereinigen lassen. Ein Verlehrszwang ist nicht am Platz bei Ihrem Empfinden. D. S.

Abgerissene Gedanken.

Rezept für Ehefrauen: Wenn dein Mann bis spät in die Nacht wacht: schlafe! — Wenn er des Morgens schläft: wache!
Was du nicht weißt, laß deinen Mann wissen, dann bist du eine geschickte Frau.

Wielles würde man nicht entdecken, wenn man es nicht zu verdecken suchte.



GALACTINA

Alpen-Milch-Mehl

Beste Kinder-Nahrung.

Die Büchse Fr. 1.30. 2191

Pikante Bissen,

die selbst bei Feinschmeckern Anerkennung finden, lassen sich aus Resten unter Verwendung von Liebig's Fleisch-Extrakt herstellen. Seine geschmackverbessernde Wirkung in Verbindung mit seiner grossen Ausgiebigkeit macht es zum preiswertesten Küchenhilfsmittel. [2234]

Hämorrhoiden! Magenleiden! [2428] Hautausschläge!

Kostenlos teile ich auf Wunsch jedem, welcher an Magen-, Verdauungs- und Stuhlbeschwerden, Blutsüekungen, sowie an Hämorrhoiden, Flechten, offenen Beinen, Entzündungen etc. leidet, mit, wie zahlreiche Patienten, die oft jahrelang mit solchen Leiden behaftet waren, von diesen lästigen Uebeln schnell u. dauernd befreit wurden. Hunderte Dank- und Anerkennungs-schreiben liegen vor.
Krankenschwester Klara
Wiesbaden, Walkmühlstrasse 28.

Kopfläuse

samt Brut. Sofortige Beseitigung.
Versandhaus Steig 331, A, Herisau.

Magen-Leidende

finden in Singer's Spezialitäten unübertroffenes Nährmittel.

Singer's hygienischer Zwieback, durch und durch gebackt, leicht verdaulich und sehr nahrhaft, Singer's Magenstengel, Salzbrezeln, Salzstengel, Aleuronat-Biscuits, Singer's feinste Milcheiernudeln, nach Hausfrauenart hergestellt, nur eine Minute Kochzeit, werden ärztlich empfohlen und verordnet.

Wo keine Ablage, direkter Versand ab Fabrik. [2529]

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

Berner-

Leinwand zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch- u. Küchentüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brottuchern und Berner-

Halblein,

stärkster, naturwollener Kleiderstoff, für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl bemustert Privaten umgehend [2507]

Walter Gyax, Fabrikant in Bleienbach.

2261 (Ue 8979)

"Lucerna"

Chocoladen
von anerkannter Güte

Damenbinden

(Monatsbinden)

waschbar, aus weichem Frottiertstoff, das einfachste, solideste und angenehmste im Tragen. — Per Stück 80 Cts.; dazu passende Gürtel per Stück Fr. 1.30. — Der Artikel wird auf Wunsch zur Ansicht gesandt.

Diskreter Versand von

Otto Stähelin, Wäschehaus

Bürglen (Thurgau). [2226]

Echt englisch. Wunder-
Balsam Marke Fridolin

echte Balsamtropfen

nach Klosterrezept, per Dutzend Flaschen Fr. 2.60 franko Nachnahme von [2250]

St. Fridolin-Apotheke Näfels, Markt 12. Wiederverkäufer Vorzugspreise.

Für Mädchen und Frauen!

2186] Verlangen Sie bei Ausbleiben und sonstigen Störungen bestimmter Vorgänge gratis Prospekt od. direkt unser neues, unschädliches, ärztlich empfohlenes, sehr erfolgreiches Mittel à 4 Fr. Garantiert grösste Diskretion. St. Afra Laboratorium, Zürich, Neumünster. Postf. 13104.

KAISER-BORAX

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

Tuchfabrikation. Gebrüder Ackermann in Entlebuch.

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

Wir fabrizieren Tuch ganz- und halbwollene Stoffe für solide Männer- und Frauenkleider und bitten, genau auf unsere Adresse

Gebrüder Ackermann in Entlebuch

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

Tuchfabrikation

sind wir im Stände, jedermann reell zu bedienen. Um rechtzeitig liefern zu können, bitten wir um baldige Einsendung des Spinnstoffes, Schafwolle oder auch Wollabfälle.

Gebrüder Ackermann. [2505]

Neu: MAGGI'S Pilz-Suppe

Fabrikmarke

2556]



(Extra-Sorte) in Würfeln

1 Würfel (2 Teller) kostet 15 Rp., 1 Stange (5 Würfel 75 Rp.)



Weitere Extra-Sorten in Würfelpackung:

Mockturtle-, Londonderry- und Ochschwanz-Suppe.



Berndorfer Metallwaren-Fabrik

Arthur Krupp

Berndorf (Nieder-Oesterreich)



Schutzmarke für Alpaca-Silber



Schutzmarke für Rein-Nickel

Bestecke und Tafelgeräte

aus **Alpaca-Silber**, sowie aus unversilbertem **Alpaca-Metall**

Preislisten kostenlos.

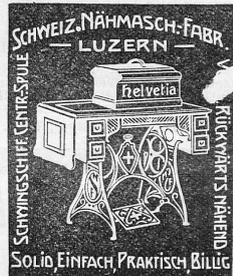
2327]

Rein-Nickel-Kochgeschirre

(W 2315)

Niederlage für die Schweiz: Schweizerhof-Quai Nr. 1, „Englischer Hof“, **Luzern.**

Brüssel 1910: Ehrendiplom.



Mailand 1906: Goldene Medaille.

Basel: Kohlenberg 7.
Bern: Aarberggasse 24.
Genf: Place des Bergues 2.
Lausanne: Avenue Ruchonnet 11.
Luzern: Kramgasse 1.
Zürich: Zähringerstrasse 55.

[2506

= Nachstickmaschinen. =

Zu einer **wirkungsvollen Hautpflege** verwenden Sie am **vorteilhaftesten**

Hausmann's Crème Jolanda

Ihr **regelmässiger Gebrauch**

verschönt verjüngt konserviert die **Haut**

Grosse Tube à Fr. 1.50.

Urania-Apotheke Zürich. :: :: Hecht-Apotheke St. Gallen.

Sanitätsgeschäft Hausmann

Basel. Davos. St. Gallen. Genf. Zürich.

Geröstetes Weizenmehl

2326]

von **Wildegg**

Marke „Pfalhbauer“ ist **unerreicht in Qualität!** :: ::

ANGLO SWISS BISCUIT
WINTERTHUR

Ueberall erhältlich.

Biscuits und Waffeln

Die Liebhaber von

[2233

Biscuits

bringen unsern Produkten andauernd ein steigendes Interesse entgegen.

Die Fabrik bemüht sich auch, durch Verwendung nur feinsten Rohstoffe und durch neueste Einrichtungen das Beste zu liefern, was die Biscuitsfabrikation heute überhaupt zu bieten vermag.

Stets Neuheiten!

Ira-Damen-Binde

ist die beste der Gegenwart.

2251] Dutzend Fr. 1.75, 6 Dutzend Fr. 10.50, 12 Dutzend Fr. 20. — franko Nachnahme. **Gürtel** Fr. 1.25 und 1.75. Aertzliche Broschüre gratis.

St. Fridolin-Apotheke Näfels, Markt 12.

Tisanias-Präparat für Frauen in Originalpackung.



2462] (Fa 2245 g)

DIALON



Seit Jahrzehnten bewährt, von hervorragenden Aerzten empfohlen als unübertroffenes Einstreupulver für kleine Kinder. Gegen starken Schweiß, Wundlaufen, Entzündung, Rötung der Haut, bei Verbrennungen, Hautjucken, Durchliegen usw. Im ständigen Gebrauch von Krankenhäusern, dermatologischen Stationen und Entbindungsanstalten.
In den Apotheken.

Leiden Sie an Bleichsucht, Blutarmut,

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

Winkler's Eisen-Essenz

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

Kluge Damen

2129] gebrauchen beim Ausbleiben der monatlichen Vorgänge nur noch „**Förderin**“ (wirkt sicher).

Die Dose Fr. 3. —.

J. Mohr, Arzt
Lutzenberg (Appenzell A.-Rh.)

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

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

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [2183
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

„Bin mit Dr. Hommel's Haematogen in jeder Beziehung zufrieden; dasselbe leistet meiner Frau ausgezeichnete Dienste.“

Dr. Reinhardt
in Halensee bei Berlin.

„Ich habe mit Hommel's Haematogen bei meinen eigenen Kindern ganz vorzügliche Resultate erzielt.“

Dr. med. J. Wildfang
Hagen i. W.

„Hommel's Haematogen habe ich in 10-12 Fällen von Bleichsucht bei Frauen, und zwar wo andere Präparate erfolglos waren, mit dem besten Erfolge verordnet. Eine junge Frau von 32 Jahren, die immer schwach und bleich war, hat nach 4 Flaschen 6 Kilo und nach 10 Flaschen schon 10 Kilo zugenommen.“

Dr. med. Schaffer
Mező-Kadácsháza, Ungarn.

„Hommel's Haematogen habe bei einer Patientin mit beginnender Lungenschwindsucht und grosser körperlicher Schwäche, die eine Folge eines langen Kindbettsfiebers war, mit sehr günstigem Erfolge angewandt. Der Appetit besserte sich zusehends, die Blutarmut nahm von Tag zu Tag sichtlich ab.“

Dr. E. Saarmann, Beverstadt in H.

„Ihr Präparat Dr. Hommel's Haematogen ist ein vorzüglicher Blutbildner. Dasselbe übertrifft alle anderen Präparate um Haupteslänge.“

Dr. med. P. Meyer, Tilsit.

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

Dr. Hommel's Haematogen

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



Von der medizinischen Welt in 20-jähriger Praxis als ideales Kräftigungsmittel anerkannt bei:

Blutarmut, Bleichsucht, Magengeschwür, Malaria, Zuckerkrankheit, Neurasthenie und sonstigen Nervenleiden, bei und nach fieberhaften Krankheiten (Influenza, Lungenentzündung, Brustfellentzündung, Typhus, Scharlach, Masern etc.), bei Säuglingen und stillenden Frauen, **Rachitis, Skrophulose, Keuchhusten**, sowie **chronischen Lungenleiden und tuberkulösen Erkrankungen der Lungen, der Knochen-gerüste und der Drüsen.**

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

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



„Hommel's Haematogen ist für mich ein unentbehrliches Mittel bei blassen, rachitischen oder atrophischen Kindern geworden, bei welchen es nicht nur eklatant den Appetit anregt, sondern auch nahezu sichtbar die Kräftigung der kleinen Patienten herbeiführt.“

Dr. med. Eugen Grünfeld
Saaß, Böhmen.

„Teile Ihnen mit, dass ich mit dem Erfolge Ihres Hommel's Haematogen sehr zufrieden bin. Und wenn ich auch — als im neunten Lebensjahre stehend — in meiner Praxis nicht viel Gebrauch davon machen kann, so spüre ich doch den Vorteil am eigenen Leibe.“

Dr. med. Löhrmann
Leipzig-Gohlis.

„Ich habe Hommel's Haematogen bei Blutarmut, skrophulösen und rachitischen Krankheiten und bei Schwindsüchtigen verwendet und damit glänzende Resultate erzielt.“

Das Präparat ist als Kräftigungsmittel unübertrefflich.“

Dr. Jacob Spitzer

Kis-Beeskerek, Ungarn.

„Ich habe Hommel's Haematogen bei meinen eigenen neunjährigen, sehr blutarmen Söhne angewendet und schon nach den ersten paar Löffeln einen so überraschenden Erfolg in Bezug auf den Appetit gesehen, wie bei keinem andern dergleichen Mittel.“

Dr. med. Ad. Hippelein, München

Kann dieser Mann Ihr Lebensschicksal voraussagen?

Reich und Arm, Hoch und Niedrig, alle suchen seinen Rat in Geschäfts- und Heiratsangelegenheiten, über Freunde und Feinde, bei Veränderungen, Spekulationen, Liebesangelegenheiten, Reisen und allen Ereignissen im Leben.

Viele sagen, er habe ihr Leben mit bewundernswürdiger Genauigkeit enthüllt.

Schriftbeurteilungen werden für nur kurze Zeit allen Lesern dieser Zeitung gratis gesandt.

Tausende haben das Können von Rostro erprobt, des Mannes, der für viele Jahre hindurch sich dem Studium der alten und okkulten Wissenschaften gewidmet hat. Rostro's bemerkenswerte Kenntnis der menschlichen Natur, verbunden mit einem gewissen, von ihm selbst ausgearbeiteten System, befähigt ihn, aus der Sprache derer, welche ihm schreiben, deren Leben wie aus einem offenen Buch zu lesen. [2565]

Pastor Krüger sagt unter anderem in einem an Prof. Rostro gerichteten Brief: „Es freut mich in der Tat, Ihnen meinen aufrichtigsten Dank für meine Lebensprognose, welche Sie mir sandten, auszudrücken. Ihre Ratschläge für das praktische Leben sind für jeden von ausserordentlicher Wichtigkeit. Es freut mich, dass ich Sie dem grossen Publikum und der leidenden Menschheit empfehlen kann.“

Schreiben Sie heute noch einen Brief an Prof. Rostro, senden Sie Tag, Monat und Jahr Ihrer Geburt ein, nebst Angabe, ob Herr, Frau oder Fräulein, sowie auch eine Abschrift des folgenden Verses in Ihrer eigenen Handschrift:

Er lüftet den Schleier des Schicksals
Mit staunend kundiger Hand,
Der Ruf seiner herrlichen Gabe
Dringt jubelnd von Land zu Land.

Geben Sie Namen, Geburtsdatum und Adresse genau und in deutlicher Handschrift an. Senden Sie Ihren mit 25 Cts. frankierten Brief an: Rostro, Dept. 159 a, No. 47, Park Road, Haringay, London, N., England. Sie mögen nach Belieben auch 50 Cts. in Briefmarken Ihres Landes mitsenden, für Portoauslagen, Schreibgebühr usw. Senden Sie im Briefe keine Geldmünzen.



Bergmann's Lilienmilch Seife
von BERGMANN & Co. ZÜRICH.
unübertrefflich für die Hautpflege u. zur Erhaltung eines schönen reinen Teints.
Man achte auf die Schutzmarke: Zwei Bergmänner.

2418

Unentbehrlich!
Knie-Schoner
bereits zu Tausenden im Gebrauche, sollte in keiner Familie fehlen.
Unterlage beim Scheuern etc. von Böden etc. Da aus Holz und Gurten gefertigt, sehr leicht und solid. Der **Knieschoner** schützt vor Erkältung vor Ermüdung die Kleider.
Preis Fr. 2.50.
2360] Versand durch **A. Pfister**, Gerhardsstrasse 3, Zürich.

Mellin's ist im Moment fertig ohne langes Kochen. Der ideale Ersatz für Muttermilch kann ohne Bedenken selbst dem schwächl. Kinde verabreicht werden. Enthält keine Stärke, ist keine Trockenmilch.
Erhält, in allen Apotheken u. Drogerien.
Nahrung

[2567

Salus-Leibbinde

(Gesetzlich geschützt)

Vollkommenste Binde der Gegenwart für alle Fälle. — Unentbehrlich bei

Unterleibsleiden, Senkungen Wanderniere, Hängeleib etc.

Von allen Aerzten aufs wärmste empfohlen. Eingeführt in d. meisten Frauenspitälern d. Schweiz.

Erhältlich in Sanitätsgeschäften oder direkt von

O. Schreiber, Basel, Leonhardsgraben 2

2559]

Illustrierter Prospekt.

(Ue 1121)



Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 10.

Oktober 1911.

Das Einwintern der Gemüse.

Nun ist die Zeit wieder gekommen, wo man für den Winter vor-
sorgen muß, so überraschend diese Notwendigkeit so direkt nach
den sonnenheißen Herbsttagen uns auch trifft. Früher war der Ver-
brauch von grünem Gemüse im Winter ein sehr beschränkter. Wenn
die Witterung es erforderte, so nahm man das, was im Garten noch
stand in den Keller zum schleunigen Verbrauch und im übrigen hielt
man sich an das gedörrte und an das eingelegte, d. h. eingesäuerte Ge-
müse und in Abwechslung mit Kartoffeln und Obst vermochte die Haus-
frau, der es daran gelegen war, auch über den Winter eine der Ge-
sundheit zuträgliche Abwechslung im Speisezeddel zu Stande zu bringen.

Da, wo ein passendes Stück Boden zur Verfügung stand, wurden
die Vorräte an Grüngemüsen auch in Erdgruben eingeschichtet, wo aber
nur in kalten und trockenen Wintern ein guter Erfolg zu verzeichnen
war. Der vermehrte Bahnverkehr brachte dann Grüngemüse aus dem
Süden in unsere kälteren Gegenden, so daß in den Viktualienläden der
Städte jetzt den ganzen Winter frisches Grüngemüse zu kaufen ist.

Zudem wurde die Kunst des Konservierens der Gemüse zu einem
großen Gewerbe entwickelt und wer sich zu den modernen Hausfrauen
zählt, hat sich die Ausübung dieser Kunst auch für die Privatküche an-
geeignet. Kurse über Kurse werden abgehalten, wo das Konservieren
gelehrt wird, und die Konkurrenz hat die Herstellung von Gläsern,
Büchsen und Kesseln zu einer bedeutenden Industrie gemacht.

Für den städtischen Haushalt, ganz besonders für kleinere Fami-
lien, die nur über sehr beschränkte oder gar keine Kellerräumlichkeiten
verfügen, ist die Kunst des Sterilisierens ein wahrer Segen. Das Ge-
müse kann zu einer Zeit konserviert werden, wo es schön zart und
billig ist, Die Hausfrau braucht im Winter kein Gemüse zu rüsten, sie
bekommt keine daher rührenden Abfälle und sie kann ihren Bedarf ganz

genau dosieren. Freilich ist die Anschaffung der zum Sterilisieren nötigen Gefäße, je nach dem Bestande der Familie, eine ganz erhebliche Ausgabe, die sich manche Hausfrau nicht glaubt gestatten zu können. Auch braucht es viel Uebung und Erfahrung, und viel zeit-, geld- und humorraubendes Mißlingen verteuert die Sache unheimlich, ganz abgesehen von dem Verbrauch an Brennmaterial, gegen den mancher rechnende Ehemann ohne weiteres sein Veto einlegt.

Da, wo ein Gemüsegarten abzuräumen ist, empfiehlt es sich, die Gemüse so lang wie immer möglich draußen stehen zu lassen und es nachher in gründlich gelüftetem, ausgeschwefeltem Keller in feuchten Sand zu lagern und vorweg das zu sterilisieren, was nicht zeitig genug verbraucht werden kann. Dadurch wird die Arbeit vereinfacht und der Verbrauch des Brennstoffes beschränkt. Der größte Fehler, der sehr oft beim Abernten der Gemüse gemacht wird, ist der, daß das Gemüse zu früh in die Winterbehälter eingeheimst wird. Das geschieht meist schon Ende September, während die große Mehrzahl der Gemüsearten ohne Gefahr bis Ende Oktober im Freien verbleiben können. Es ist selbstverständlich, daß die so früh gesammelten Gemüse schnell gelb, welk und unbrauchbar werden; denn einmal sind sie noch nicht vollkommen ausgereift und andererseits ist die Saftzirkulation, die erst bei niedriger Temperatur aufhört, noch in vollem Gange. Endlich ist in der Erde auch noch bedeutend Wärme und die Gemüse, welche so früh in Erdgruben gelegt werden, haben noch zu warm und das Gelbwerden derselben ist kaum zu verhindern.

Solche Uebelstände haben vieles Unangenehme. Selbstverständlich will man die welkenden Gemüsearten nicht zu Grundegehen lassen und man braucht dieselben eben so schnell als möglich. Da kann es nun natürlich nicht fehlen, daß man Tage und Wochen lang Rabis, dann Kohl u. verspeist, bis die sämtlichen Hausgenossen des ewigen Einerleis überdrüssig werden und infolge dessen die früher vorhandene Lust und Freude am Hausgarten sich in Abneigung verwandelt hat.

Das Richtige und Vorteilhafte ist jedenfalls, die Gemüse so lange als immer möglich im Freien zu lassen; höchstens decke man die empfindlicheren Sorten gegen allfällige vorübergehende Fröste etwas mit Stroh oder Tüchern. Das Einsammeln soll an warmen, sonnigen Tagen geschehen und die Erdgruben oder sonnigen Ueberwinterungsorte müssen bei milder Temperatur gelüftet werden, doch nicht während des warmen Nachmittags, sondern während der kühlen Nacht. Je kühler die Gemüse gehalten werden, desto frischer und besser bleiben sie. Stets sollte die Temperatur des Ueberwinterungsraumes auf 0 Grad oder nur wenig darunter oder darüber stehen, denn dadurch wird das Aus-

wachsen verhindert und die Gemüse werden weder gelb noch grau oder schimmelig.

Ueber das Einsammeln und Ueberwintern sind die Ansichten sehr verschiedenartig und es läßt sich ohne Proben mit den verschiedenen Gemüsesorten schwer für die eine oder andere Meinung als die bessere entscheiden. Während der Eine zum Beispiel den Rabis im Freien läßt und nur vom Erdboden mittelst der Grabgabel loshebt und etwas mit Stroh deckt, gräbt ihn ein anderer umgekehrt in die Erde oder bringt ihn in Erdgruben oder in den Keller. In sehr kalten Wintern ist das umgekehrte Eingraben sehr vorteilhaft, während in warmen Wintern diejenigen besser fahren, welche ihre Gemüse bloß umlegen und decken. Bei gewöhnlichem Winterwetter genügt es, um frischen Rabis zu erhalten, wenn man die Köpfe schräg nebeneinander in die Erde stellt und leicht mit Erde deckt. Bei außergewöhnlicher Kälte lassen sie sich leicht noch durch etwas Stroh schützen. Am schlimmsten kommt derjenige weg, der seine Kohlköpfe in den warmen Keller versorgt; denn die Wärme reizt überall zum Wachstum. Jedenfalls sollte der Keller gelüftet werden, da kalte und trockene Luft den Gemüsen am zuträglichsten ist.

Sämtliche Gemüse im Keller beisammen zu haben, ist allerdings vorteilhaft, weil sie da schneller bei der Hand und leichter rein zu halten sind. Fehlt der geeignete Keller, so läßt sich mit einer Gemüsegrube aushelfen, die in der Nähe des Hauses in trockener Erde angebracht wird. Die Wände müssen sauber und glatt abgestochen und das Ganze mit einem Dach versehen sein, das bei starker Kälte mit Stroh belegt werden kann. In solchen Gruben lassen sich die Kohllarten, Kohlraben, Randen, Rettiche, Karotten, sämtliche Wurzelgewächse wie Sellerie, Schwarzwurzeln u. ganz gut und frisch aufbewahren und kann man solche, ähnlich wie in Kellern, auf Hurden legen, so daß die Wurzeln immer gegen die Erdwand kommen.

Ganz ohne jede Bedeckung können Winter- und Rübli-salat, Mangold (gelbes Kraut), Winterspinat, Kressen, Schnittlauch und Schwarzwurzeln im Freien gelassen werden.

Der Blumenkohl oder Carviol wird samt den Wurzeln ausgehoben und im Keller in feuchte Erde eingeschlagen, wenn die Blumen noch nicht vollkommen ausgewachsen sind. Vollständig entwickelte Blumen werden abgeschnitten und an einem trockenen Orte im Keller aufbewahrt.

Spargel muß leicht bedeckt werden, indeß Rhabarber, Fenchel überhaupt alle ausdauernden Gemüsepflanzen die strengste Winterkälte im Freien ohne jede Deckung aushalten.

In dieser Weise hat es die sorgsame Hausfrau in der Hand mit Hilfe des Sterilisierens und der Verprobiantierung im Keller oder in der Grube, den ganzen Winter hindurch frische und gute Gemüse auf den Tisch zu bringen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Ochsenfleisch-Suppe. Ein Ochsenfleisch wird in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser bis zum Kochen gebracht, mit frischem Wasser abgespült, mit einigen Scheiben magerm Speck, Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie, ein Lorbeerblatt, drei Nelken, einigen Pfefferkörnern, in eine Kasserolle gelegt, man läßt es fünf Minuten schweizen, gießt dann $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, ebensoviel Fleischbrühe dazu, bringt's aufs Feuer und läßt es langsam weich dämpfen. Die Essenz wird durch ein Haarsieb geseiht, abgefettet, mit etwas brauner Sauce und Fleischbrühe vermischt, die Stücke dazu getan und mit einem Glas Madeira vollends weich gekocht, öfters abgeschäumt und entfettet.

*

Lammfleisch. Mageres Lammfleisch schneidet man in Würfel, bratet diese in Butter oder Fett mit 1—2 Löffeln feinverwiegten Zwiebeln schön gelb, würzt mit Salz und Pfeffer und gießt etwas Fleischbrühe oder Knochenbrühe zu. Nach 20 Minuten fügt man 300 bis 400 Gramm blanchierten Reis und einige feingeschnittene Sellerie-scheiben hinzu und läßt alles langsam gar werden. Beim Anrichten schmeckt man das Gericht mit etwas saurem Rahm und einem Güzchen „Maggi-Würze“ ab.

*

Ente mit Zwiebeln gedämpft. Die Ente wird mit Wasser und Salz aufgesetzt, abgeschäumt und dann mit einem halben Teller voll geschnittenen Zwiebeln, etwas geriebenem Weißbrot, Nelken und Muskatnuß, sowie etwas Butter weich gekocht und angerichtet; die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen mit Zitronensaft eingekocht und über die Ente gegossen.

*

Jägerschnitzel. Man schneidet sechs langrunde Kalbschnitzel, salzt und pfeffert sie, gibt sie in eine flache Kasserolle, in der man 30 Gramm Butter und 3 Löffel Del rauchend heiß gemacht hat, und brät sie von beiden Seiten. Dann hebt man sie auf eine runde Schüssel und hält sie warm. In dieselbe Butter gibt man 100 Gramm rohe, dünn geschnittene Champignons, brät sie leicht an, gießt dann die Butter

ab, gibt zu den Pilzen einen halben Löffel feingehackte Schalotten und ein halbes Glas Weißwein, kocht diesen bis zur Hälfte ein, fügt eine Obertasse braune Sauce und einen Löffel dicken Tomatenmus hinzu und läßt dies 5—6 Minuten kochen. Dann nimmt man die Sauce vom Feuer und schmeckt sie mit 8 Tropfen Maggimwürze, einem Kaffeelöffel gehacktem Kerbel und Estragon und 20 Gramm frischer Butter ab, schüttet sie über die angerichteten Schnitzel und streut eine Prise gehackte Petersilie darüber.

*

Gebackene Kalbsmilch. (Eine Drüse am Halse des Kalbes gehört zu den Delikatessen und ist gleichzeitig leicht verdaulich.) Durch öfteres Abwaschen mit lauwarmem Wasser und Blanchieren wird sie weiß. Nun legt man sie in siedendes Wasser, dem man etwas Butter beigefügt hat, läßt sie 20 Minuten kochen, nimmt sie heraus, schneidet Stücke davon, hüllt diese in Ei und Paniermehl und bäckt sie in steigender Butter goldgelb. Vortreffliche Beigabe zu allem Gemüse.

*

Nierenschnitten. Man hacke eine gebratene Kalbsniere mit ihrem Fett recht fein, mische geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, Gewürze aller Art, 1 Ei, etwas gewechtes oder geriebenes Weißbrot, Butter, Bratensauce oder Liebigs Fleischextrakt dazu und mache eine recht brillante Farce, die man auf in Butter getauchte Semmelscheiben streicht und noch mit Sardellenbutter oder Butter mit Anchovispasta überstreicht. Vor dem Anrichten bratet man sie in einer Stielpfanne. Zum Thee am Abend vortrefflich. Nieren lassen sich auch zu saurem Ragout verwenden oder gekocht wie Kalbsmilch backen. — Gehirnschnitten bereitet man in ähnlicher Weise.

*

Dampfnudeln. Für 6 bis 8 Personen. 500 Gramm Mehl, 2 Eier, 80 bis 100 Gramm Butter, 60 Gramm feiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel feines Salz, 1 Tasse laue Milch, 15 bis 20 Gramm Preßhefe. — Es wird ein glatter, dicker Hefeteig bereitet und zugedeckt an leichte Wärme gestellt. Hat sich der Teig wohl noch einmal in die Höhe gehoben, so nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formt daraus mit mehligter Hand kleineigroße Kugeln, legt sie nebeneinander auf ein gut mit Butter bestrichenen, hohes Backblech (oder Bratpfanne, oder weite Kasserolle) gießt 1 Tasse lauwarme Milch, in der man 30—50 Gr. Butter und 50 Gr. Zucker aufgelöst, dazu, stellt das Blech noch etwa eine halbe Stunde an leichte Wärme, damit die Nudeln aufgehen, und deckt sie mit einem Blech oder Deckel zu. Hierauf schiebe man sie zugedeckt in gute Ofenhize. Der Ofen darf die erste $\frac{1}{4}$ Stunde nicht geöffnet werden, damit der Dampf beisammen

bleibt. Dann wird $\frac{1}{4}$ Stunde weiter gebacken, bis die Milch ganz eingedampft und die Nudeln unten eine braune Kruste haben und oben nur gelblich sind. Nun werden die Nudeln mit dem Schaufelchen herausgestochen, hübsch erhöhet auf eine runde Platte geordnet und dazu eine Wein-, Vanille- oder Chokoladesauce, oder eine beliebige Creme oder auch gekochtes Obst serviert. Werden die Dampfnudeln in einer weiten Kasserolle zubereitet, so stellt man diese auf den heißen Herd oder auf glühende Kohlen, setzt darauf einen Deckel mit Blut und rüttelt den Topf von Zeit zu Zeit, damit die Nudeln nicht ansitzen. Der Deckel ist aber nicht, abzuheben, bis die Nudeln zu prasseln anfangen, was ein Zeichen ist, daß die Milch eingedampft und die Nudeln eine braune Kruste annehmen. Auf dem Herd zubereitet werden sie saftiger als im Ofen. Statt die Dampfnudeln in der Milch aufzuziehen, können sie auch etwas weiter auseinander, auf ein gut bestrichenes Backblech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und in nicht zu heißem Ofen braungelb gebacken werden.

*

Kastanienpudding. Für 6—8 Personen. 500 Gr. grüne Kastanien, 5—6 Eier, 125 Gr. feiner Zucker, 80—100 Gr. Butter, die feingehackte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Tasse Milch. Die geschaltten Kastanien werden mit heißem Wasser übergossen, damit sie sich abhauten lassen, dann mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt, weichgekocht und, nachdem das Wasser abgegossen, fein verstoßen, oder, was besser ist, durch die Mandelmuhle getrieben. Hernach wird die Butter schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Zitronen, Kastanien und die Milch nach und nach zugefügt, $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und zuletzt der steife Eierschnee leicht darunter gezogen. Nun wird die Masse in eine gut bestrichene, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und 1— $1\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbad im heißen Ofen gekocht, herausgenommen, einige Minuten in kaltes Wasser gestellt und sorgfältig gestürzt. Dazu wird eine Vanillesauce oder Schlagrahm serviert.

*

Amerikanischer Kuchen. 4 ganze Eier werden mit 375 Gr. Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 100 Gramm zerlassene Butter, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, 400 Gramm Mehl bei, und mengt alles gut untereinander. Zuletzt werden drei Kaffeelöffel voll Backpulver gut unter die Masse gemischt, dann wird sie in ausgestrichener Form gebacken.

*

Kartoffeltorte. 500 Gr. feingeriebene Kartoffeln, 10 Eigelb, 300 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang miteinander gerührt und mit dem sehr steifen Schnee

der 10 Eiweiß gut vermischt. Diese Masse wird sofort eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken; sie macht den Eindruck einer feinen Mandeltorte.

*

Ein probates Rezept zu Gleichschwerkuchen ist das folgende: Man nehme 250 Gramm süße Butter in eine Schüssel und rühre sie schaumig, dann gebe man nach und nach 250 Gr. gestoßenen Zucker, abwechselnd mit dem Eigelb, bei. (Man rechnet 250 Gramm Eier mit der Schale gewogen.) Wenn dies gut verrührt ist, menge man den steifen Schnee der Eiweiße und 250 Gr. Mehl darunter, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone. In einer gut gebutterten Form in mäßiger Hitze gebacken, gerät der Kuchen gewiß.

*

Apfeltorte. Für 12 Personen. (1 größere Torte von 26 Cm. Formdurchmesser): 5—600 Gr. saure, saftige Äpfel, 180 Gr. Butter, 180 Gr. feiner Zucker, 180 Gr. Mehl, 1 Prise Salz, 6 Eier, etwas feingehackte Zitronenschale, 50 Gr. geschälte, feingehackte Mandeln. — Nachdem die Butter schaumig gerührt, werden abwechselungsweise der Zucker, Eier, Salz und Zitrone und zuletzt das Mehl langsam hineingerührt. Nun wird diese Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, die geschälten, in gleichmäßige Schnitzchen geschnittenen Äpfel hübsch franzförmig aneinander geordnet, ziemlich stark mit Zucker und den Mandeln bestreut und bei mittlerer Hitze 1—1¼ Stunde im Ofen gebacken.

*

Schaffhauser Guteli. Zu 500 Gramm Zucker wird das Abgeriebene einer Zitrone, 2 Löffel Zimmtwasser und 4 Eigelb genommen. Dieses wird eine Stunde gerührt, hernach das Weiße zu Schnee geschlagen und langsam eingezogen. Es werden dann auf 500 Gramm Zucker 500 Gramm Mehl, das vorher an der Wärme war, gewogen und hineingerührt; die Guteli werden aber besser, wenn man das Mehl nicht aufbraucht. Wenn die Guteli ausgedrückt und abgemodelt sind, so legt man sie auf ein reines Tischtuch in einem warmen Zimmer und backt sie den andern Tag auf mit Mehl bestreuten Blechen.

*

Altdeutscher Napfkuchen. 250 Gr. Butter werden im Reibe-
napf zu Rahm gerieben und nach und nach 375 Gr. bestes, feinstes
Weizenmehl dazugerührt. Indessen hat eine hilfreiche zweite Person
250 Gr. Zucker mit acht Eigelben, 50 Gr. süßen und 15 Gr. bitteren
griechischen Mandeln schön schaumig gerührt. Beides wird nun gut
zusammengemischt, eine Wenigkeit Salz, die abgeriebene Schale einer

Zitronen hinzugefügt, zuletzt der steif geschlagene Schnee der acht Eiweiße, in eine mit Butter ausgestrichene und mit feinem Semmelmehl bestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Stunde lang gebacken.

*

Böhmische Dalken. Eine Spiegeleipfanne bestreicht man mit Butter, bringt sie aufs Feuer und läßt in jede Vertiefung einen Eßlöffel etwas fett gehaltenen Pfannkuchenteig laufen. In die Mitte gibt man Zwetschgen oder sonstige feste Marmelade, bringt dann vom selben Teig einen weiteren Eßlöffel voll darauf, wendet die Dalken um, wenn sie von unten genügend Farbe haben, läßt sie auch von dieser Seite Farbe bekommen, gibt sie auf eine Servierplatte und bestreut sie mit Zucker.

*

Versalzene und angebrannte Gerichte kommen in jedem Haushalte einmal vor; sie lassen sich aber in den meisten Fällen wieder schmackhaft machen. Zu scharfe Suppen oder Gemüse werden gemildert durch Zusatz von Essig, Zucker oder salzlosem Fleischextrakt. Bisweilen kann man auch versalzenes Gemüse noch mit ungesalzenem mischen, wodurch nachher der zu scharfe Geschmack ausgeglichen ist, z. B. grüne Erbsen mit Karotten oder Mohrrüben. Ebenso lassen sich auch Kartoffeln unter viele Gemüse mengen, ohne den Wohlgeschmack zu beeinträchtigen. Bei versalzener Suppen hilft oft schon etwas Wasser, in welchem man ein Eigelb verrührt oder auch eine Beigabe von Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Angebrannte Gerichte müssen zunächst, und das ist wohl allgemein bekannt, in ein anderes Gefäß geschüttet werden, aber so, daß alles Angebrannte zurück bleibt. Sogar angebrannte Milchsuppen, die umgeschüttet wurden, kann man unter Zugabe von noch etwas frischer Milch und einem Löffel voll Branntwein oder Rum, den man mitkochen läßt, wieder ziemlich ganz von dem brenzligen Geschmack befreien. Angebrannte Hülsenfrüchte gießt man durch ein Sieb und läßt sie dann mit frischem, kochendem Wasser in einem reinen Kochgeschirr ungefähr 10 Minuten kochen, dann gießt man das Wasser wieder ab, und gibt Brühe hinzu, in der sie fertig kochen müssen. Am unangenehmsten ist jedenfalls ein angebrannter Braten. Auch diesen kann man wieder schmackhaft machen, wenn man die Sauce gänzlich entfernt, das Verbrannte am Fleisch abschneidet und ihn auf beiden Seiten je 5 Minuten mit Wasser kochen läßt; wenn nötig, gießt man dies noch einmal ab und wiederholt das Kochen. Dann wird der Braten abgetrocknet, in frischer Butter und Speck gebräunt und mit einer separat bereiteten Sauce, der man Mehl, Wein oder Fleischextrakt zusetzen kann, fertig gebraten und serviert.