

Zeitschrift: Schweizer katholische Frauenzeitung : Wochenbl. für Unterhaltung u. Belehrung
Band: 1 (1900-1901)
Heft: 44

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

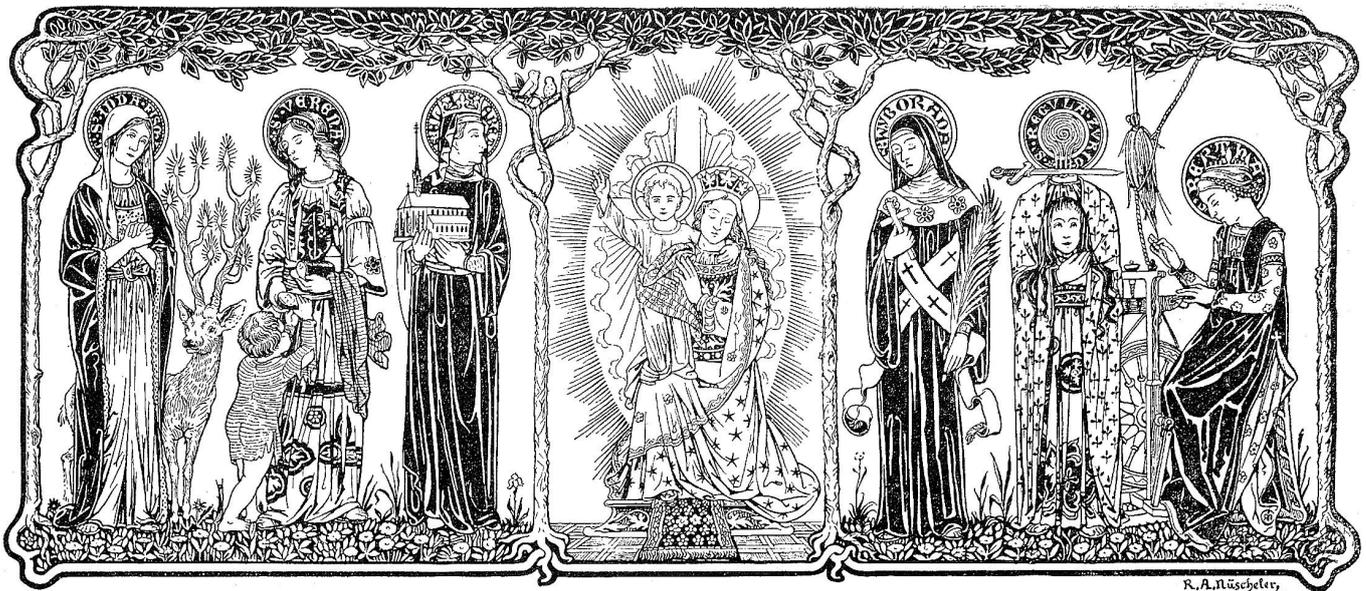
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.08.2025

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



Schweizer katholische Frauenzeitung

Wochenblatt für Unterhaltung und Belehrung

Mit monatlichen Gratisbeilagen: Album praktischer Handarbeiten und Modebilder mit Schnittmuster.

Abonnementspreis für die Schweiz: jährlich Fr. 4. 50, halbjährlich Fr. 2. 25; für das Ausland: jährlich Fr. 7. 20, halbjährlich Fr. 3. 60.
 Inserionspreis: 20 Cts. die einpaltige Zeile oder deren Raum.

N^o 44.

Solothurn, 26. Oktober 1901.

1. Jahrgang.

Klosterglöcklein.

Ich höre dein ruhiges Läuten
 Seit Monden und Jahren schon;
 Gar manigfach lernte ich deuten,
 Mein Glöcklein traunt, deinen Ton!

Wie ernst klang dein Rufen dem Kinde,
 Wie schrak's vor dem Schleier zurück!
 Kein Licht in dem Kloster sich finde,
 So meinte der kindische Blick.

Ich liebte dein freundliches Klingeln,
 Doch mehr noch ein heiteres Spiel,
 Und mehr noch das Lauchen und Springen,
 Das Beten es schien mir zu viel!

Und als ich ein Mädchen geworden,
 Dein Läuten mich nimmer verließ.
 „Das Glück, Du findest's im Orden“,
 Mir stets deine Stimme verhieß!

„Doch zu traurig des Klosters Stille,
 „Du streng der Gehorsam mich hält,
 „Du stark ist der eigene Wille,
 „Mich drängt es hinaus in die Welt!

Doch draussen im Weltengetümmel
 Da find ich nur gleißenden Schein,
 Und wie eine Mahnung vom Himmel
 Tönt's Glöcklein, so lockend, so rein!

Ich lausche, das Auge voll Thränen,
 Ja, heim möcht' ich, Glöcklein, zu dir!
 Doch ungestillt bleibt jetzt mein Sehnen,
 Die Pflicht verlangt andres von mir.

Ihr Läute, verstummet auf immer,
 Tief schmerzt euer treues Geleit';
 Denn folgen darf ich euch nimmer,
 Mich ruft Gott in den Streit. —

Im Herzen die Bell' ich mir haue,
 Dort läute, mein Glöcklein, nur fort!
 Den Frieden des Klosters ich schaue
 Erst droben, im himmlischen Port!

M. v. Burg.

Die Handarbeit der Frauen im Mittelalter.

Unsere modernen Mädchen und Frauen lernen und verstehen Malerei, Musik und fremde Sprachen. In Astronomie, in Chemie und Botanik wissen sie Bescheid; aber die „gewöhnliche“ Küche, das „profaische“ Hauswesen bleiben ihnen vielfach fremd und daher kommt es, daß sie mit all ihrem Wissen dem Leben ratlos gegenüberstehen, sobald dasselbe mit den einfachsten Forderungen an sie herantritt. Da wußten sich die Frauen des finstern Mittelalters sogar weit besser mit denselben abzufinden.

Wir sind gewohnt, uns diese vorzustellen, wie sie dem Lieb des Spielmanns lauschen, beim festlichen Turnier und bei frohlicher Jagd, bei den verschiedenen Festen sich vergnügten. Allein diese Vergnügungen kamen nur den Edelfrauen zu, und auch bei diesen bildeten sie die seltene Würze und nicht den Inhalt des Lebens.

Das deutsche Frauenleben vergangener Zeit war ernste Arbeit und Sorge für das Hauswesen. Sie suchten und fanden ihr Glück nicht in erfüllten Wünschen, sondern in erfüllten Pflichten. Die vornehmsten Frauen stellten sich nicht außerhalb des Hauswesens. Küche und Nähstube waren ihnen wohlbekannte Räume. Speisen bereiten, Spinnen, Weben, Zuschneiden,

Nähen und Sticken waren Fertigkeiten, die jede Jungfrau sich aneignen mußte und sollte auch einst ein fürstliches Diadem oder gar die Kaiserkrone ihr Haupt schmücken.

Wie heute in kleinem Haushalt die Mutter selbst die Tochter im Kochen unterrichtet, geschah dies schon im Mittelalter. Nur an Fürstenhöfen stand der Küche ein Koch als Küchenmeister vor. Kochbücher gab es in der älteren Zeit keine, die Zubereitungsart erbte sich fort. Erst mit dem 11. Jahrhundert entstanden in den Klöstern Sammlungen von Kochrezepten, sog. „büchlein von guoter spise“.

Weit mehr Zeit als das Kochen forderte die Herstellung der Kleider und Wäsche. Im altdeutschen Hause galt

Selbstgesponnen, selbstgewoben,
Selbst geschneidert und gemacht,
Selbst gestickt, auch selbst geflickt,
Als die beste Kleidertracht.

Das Zeichen des deutschen Mannes war das Schwert, die Spindel das Attribut der Frau; Schwertmagen hießen die Verwandten von Vater-, Spindelmagen die von Mutterseite. Karl der Große hielt, wie Einhard erzählt, streng darauf, daß seine Töchter ihre müßigen Stunden mit Spindel und Kochen und Wolleweben ausfüllten. Die Wollenspinnerei und -Weberei ist bei unsern Voreltern wahrscheinlich älter, als die Flach- und Hanfverarbeitung; denn Schafwolle besaßen sie seit den ältesten Zeiten, während Flach- und Hanf ihnen wahrscheinlich erst durch die Römer vermittelt wurden. Doch galten Wollstoffe bis zum 12. Jahrhundert weniger als Leinwand. Die Bereitung des Flachses besorgten die Mägde und die Frauen der hörigen Bauern. Gesponnen aber wurde in der Ritterburg wie in der einfachen Bauernhütte. An den Fürstenhöfen wurde die Herstellung von Geweben gleichsam en gros betrieben. Die vielen unfreien Mägde und die Töchter der Ministerialen und Hörigen, die auf bestimmte Zeit im Herrenhose frohnen mußten, wurden im „Werkgaden“ und im Frauenhause unter der Leitung der Herrin wesentlich mit Spinnen und Weben und der Unfertigung der Kleider und der nötigen Nähtereien für den Haushalt beschäftigt. Das Material boten einerseits die Schaffuren und die Flachsernten der eigenen Ländereien, andererseits die Naturalabgaben der Unfreien und der Zinsleute. Karl der Große ordnete für seine Meierhöfe an, daß alljährlich zu bestimmten Zeiten an die königlichen Werkgaden Flach-, Wolle, Waid, Scharlach und Rarden geliefert werden sollten, womit dann die Mägde und Frohndienerinnen Leinwand, Wollstoff und Kleider zu machen hatten. So war es bei allen größern und kleinern Herrenhöfen, wie auch in den Klöstern, die Land und Leute besaßen.

Die Kleidung war bis in das 14. Jahrhundert hinein bei Mann und Frau so einfach, daß eine einigermaßen geschickte Hand damit zurecht kommen konnte. Das Zuschneiden und Nähen mußte jede tüchtige Frau verstehen. Eine feine, saubere Naht wurde damals schon hochgeschätzt und besonderes Lob verdiente, wer sie so fein arbeitete, daß man sie kaum bemerkte. Manche Nähte, besonders die an den Säumen, und die Ecken wurden mit Borten bedeckt und diese so als Garnitur verwendet. Das Wirken dieser meist seidenen, oft mit Goldfäden durchzogenen Streifen an der Naht, war ebenfalls Handarbeit der Frauen. Die Chroniken berichten viel von vornehmen Frauen, die sich durch ihre Fertigkeit im Schneiden und Nähen auszeichneten. So berichtete sie, daß Agnes von Poitiers, die Witwe König Heinrichs III. mit eigener Hand unermüdet thätig war, um Kleider für die Armen zu fertigen, daß die Königin Gutta von Böhmen, eine Tochter Rudolfs von Habsburg, ihre Hofdamen zur Arbeit anhielt und sie im Spinnen, Weben und Nähen selbst unterrichtete.

Eine weitere Arbeit der Frauen im Mittelalter war das Sticken. Mit leinenen, seidenen und goldenen Fäden nähten sie mit der Nadel allerlei Verzierungen auf die Stoffe. Die Kirche war es, die diese byzantinisch-römische Kunst mit dem Ende des Römerreiches nicht untergehen ließ, sondern sie ins Mittelalter hinüber verpflanzte. Kirchliche Gewänder, Alben, Rauchmäntel,

Messgewänder, Altar- und Kanzeldecken, Kelch-, Kommunion- und Lavabotücher waren reich bestickt. In den Frauentöstern, wo diese Arbeiten zuerst ausgeführt wurden, entstanden die ersten Institute, die ersten Handarbeitsschulen, indem junge Mädchen vor allem auch in den Handarbeiten unterrichtet wurden. Manche Klostererschülerin brachte es zu großer Fertigkeit. So sticte Gisela, Schwester des hl. Kaisers Heinrich II. und Gemahlin des hl. Königs Stephan von Ungarn nach einer noch heute vorhandenen gemalten Casula ein Messgewand in kunstreicher Nadelmalerei, das später lange als Krönungsmantel ungarischer Könige diente. Die Herzogin Hedwig von Schwaben schenkte selbstgefertigte Messgewänder an das Kloster St. Gallen.

In der Zeit der Kreuzzüge trat die Stickerei auch in den Dienst des privaten Lebens. Tisch- und Leibwäsche, die Kleider der Frauen, die Waffnröcke der Ritter, die Streitrosse, Wandbehänge für die Rittersäle wurden je nach Verwendung mit Leinenfäden, mit Seide oder Gold in Kreuz-, Stiel- und Plattstich reich gestickt. Wahrscheinlich von Mathilde, Gemahlin Wilhelms des Eroberers, rührt ein großer Wandbehang her, auf welchem dessen Sieg bei Hastings in kunstvoller Nadelarbeit dargestellt war, eine andere Stickerei hielt die Erinnerung der antiken Sagenstoffe fest. So dienten diese Arbeiten den Frauen zur Verherrlichung ihres Glaubens, ihres Geschlechtes, ihres Volkes und hatten somit auch eine geistige, kulturelle Bedeutung.

Daß die bürgerlichen Frauen des Mittelalters auch im Kunsthandwerk beschäftigt waren, zeigen alte Stadtverordnungen und Steuerlisten. In Basel werden 1453 und 1454 „heidenisch werckerinnen“ (Weberinnen, die Teppiche fertigten) aufgeführt, das Augsburger Stadtrecht erwähnt Lehrmädchen. Jedenfalls halfen die Frauen ihren Vätern, Männern und Brüdern in der Leinen- und Wolleweberei, im Schneidergengerbe und andern. Rechnet man hinzu noch, daß den Frauen die Pflege der Kranken und der Verwundeten oblag, so begreifen wir, daß dieselben vor Langeweile bewahrt blieben und sehen ein, daß sie nicht nur sich vergnügten, sondern auch thätig waren, zum Wohl ihrer Familien und des Gemeinwesens beizutragen.

Hat Dich, liebe Leserin, diese kurze Skizze interessiert, werden wir ein andermal die Frauenbildung im Mittelalter ansehen.

Maria.



Eine gute Kur.

N. . . . X. 01.

Liebe Freundin!

Noch hatten wir Sommer in bunten Farbentönen, als wir Deine Gäste waren; jetzt ist über dem Reis die ganze Pracht geschwunden, schon naht der Winter — und noch schulde ich Dir Nachrichten über den Kuraufenthalt, der sich an unsern Besuch bei Dir anschloß.

Müde von der langen Postfahrt, kamen wir bei anbrechender Dämmerung an unserem Ziele an. Den Blick ins Thal mehr und mehr verlierend, passierten wir, dem Kurhaus näher kommend, parkähnliche Waldungen, an die sich die ausgedehnten Kuranlagen anschließen. Ich sah bald, daß der Ort gut gewählt sei, so recht geeignet zum ungestörten Ausruhen, was besonders meinem Manne so sehr not that.

Am Abend noch trafen wir gute Bekannte, einige Freunde von meinem Manne und, denke Dir, welche Ueberraschung! Die liebe Frau Dr. B., Mama's Jugendfreundin, die mit ihrer mütterlosen Enkelin erst vor einigen Tagen angekommen war und bereits „Großmama“ genannt wurde von der ganzen Gesellschaft, deren Mittelpunkt sie bildete. Der Abendstich war schon vorüber — die meisten Gäste hatten sich zurückgezogen. Es sei viel junges Volk da, erzählte die Großmama, und auch Karl werde gute Gesellschaft finden. In der That besorgte die Enkelin — die herzige kleine Anna — andern Tags ohne alles Ceremoniell die Vorstellung im Kreise der Ferientkinder und der erste Morgen gieng mit einigen kleinen, bald vermittelten Störungen gut vorüber.

„Sie werden Karl auch am Kindertisch speisen lassen“,

meinte die „Großmama“, als auf den Ton der Glocke die junge Gesellschaft aus allen Enden des Parkes in kurzer Zeit der Speisehalle zufluerte. Da hatte ich meine Bedenken: all die Liebhabereien und Antipathien, die unser Karl nun einmal nicht lassen konnte; und wenn er dann nicht essen würde, wie müßte die Kur ausfallen und obendrein noch der Spott der andern Kinder, dem ich ihn nicht preisgeben mochte. Das Schmeichelfächchen machte überdies noch mit seiner Bitte „laßt mich doch bei Euch“ das Mutterherz noch völlig schwach und schlug auch des Vaters Einwände zurück. So saß denn Karl wohlbehütet zwischen Vater und Mutter; nebst einigen ältern, sehr gut gewöhnten Knaben einzig Kind am Tische der Erwachsenen.

Und wie es nun ging? Ach Du erinnerst Dich wohl noch zu gut der unliebsamen Scene, die unser Junge am Mittagstische abspielte, als wir bei Dir waren. Du giengst schonend darüber weg. Doch die einzige Frage: „Betest du stets ein gutes Tischgebet mit deinen Kindern?“ — traf mich. Ich las Dir aus den Augen, was Du von meinen Erziehungskünsten hieltest, die so gar nicht stimmten mit den hohen Theorien, die ich einst entwickelte. War es mir denn daheim nie als strafbare Unart aufgefallen, und ward ich nie meiner kläglichen Schwäche bewußt, die mir nun hier in der Gesellschaft und schon bei Dir das Blut in die Wangen trieb? Brauchten denn beide — der Sohn und die Mutter — erst eine derbe Lektion, ehe sie kuriert waren? Die Kalamität begann schon bei der Suppe. Der Kellner sollte stets den Teller wieder halbvoll wegtragen. Nicht besser wars beim Gemüse. „Du hast mir daheim ja stets etwas anderes gekocht, Mama“, bemerkte unverfroren unser enfant terrible. Rams aber zum Dessert, da wies der noch Ungesättigte ganz beträchtliche Leistungen auf — da war des Bittens kein Ende. Gab ich nach, so hatte es stets neue Konsequenzen, verweigerte oder strafte ich, so führte es zu Auftritten. Wie Nadelstiche fühlte ich die verweisenden Blicke, die auf mir ruhten. Die Zeit des Essens wurde mir förmlich zur Folter. Und für meinen Mann bedeutete das nicht die Ruhe, die er haben sollte. Es verdroß ihn, daß sein Sohn so jämmerlich Fiasko machte. Er hatte wohl kaum beachtet, daß es daheim nur deshalb gewöhnlich glatt ablief, weil ich den Küchengebdel nach den Gelüsten des Kleinen richtete.

Als meine Pädagogik wieder einmal eine Niederlage erlitten hatte, indem Karl sich mit einem erbettelten, ihm nicht zuträglichen Gericht den Magen verdorben und deshalb das Bett hüten mußte, brachte ihm „die Großmama“ die kleine Anna zur Gesellschaft. In ihrer freundlichen Art wandte sie sich dann zu mir: „Mütterchen“, sagte sie sanft, „das fassen sie nicht recht an, haben sie ihren Kleinen in diese Patsche hineingeführt, so müssen sie ihm auch wieder hinaus Helfen. Gehorchen sie mir, setzen sie ihn, sobald er wieder hergestellt, an den Kindertisch, an dem die kleinen Gäste eine gesunde, ihnen zuträgliche Nahrung erhalten. Auch ist unsere Luftstich dabei gar nicht nötig, die wackere Schwester unseres Kurarztes führt gutes Regiment und weiß die jungen Leute schon im Zaun zu halten; es ist viel besser, unsere Kinder haben gar keinen Appellationshof. Meine Anna war nicht besser; als verwöhntes Kind habe ich sie nach dem Tode ihrer lange kränkelnden, der Kleinen in allen Stücken den Willen lassenden Mama übernommen. Es brauchte ein Stück Arbeit, bis sie nur ordentlich essen wollte.“ — Das hatte die Großmutter mit ihrer Enkelin fertig gebracht; der Großmutter eine, die sonst für konsequente Erziehung nicht eben den Ruf haben! Ich fügte mich ihrem Räte, wenn auch innerlich widerstrebend. Nach zwei Tagen war Karl am Kindertisch eingereiht. Aber noch saß er an seiner Haseruppe, als die andern Kinder schon tapfer Obst und Pfannkuchen aßen. Man ließ ihn einfach unbeachtet und als er endlich den letzten Löffel zum Munde führte, waren alle Platten schon leer. Hätte ihm seine mitleidige Nachbarin nicht noch die Reste ihres Kuchenstückes auf den Teller geschoben, so wäre es bei der „schrecklichen“ Suppe geblieben. Am zweiten Tag wirkte schon die Erfahrung und das Beispiel der andern. Die Suppe rutschte schneller und auch im Weiteren hielt er Schritt. Aber am folgenden Tag

standen große Platten des leidigen Spinats auf dem Tisch. Darüber hinaus brachte es unser Karl wieder nicht; und diesmal hatte Anna den nachfolgenden Pudding schon fertig gegessen, ehe ihr Nachbar nur recht in die „saure Nuß“ gebissen hatte. Aber die Tischpräsidentin bestand auf Fertigessen. So hatte unser enfant-gaté noch verschiedene Lektionen zu bestehen und mich überkam beim Hörensagen oft noch eine Art Mitleid, oder besser gesagt, Schwäche. Aber da hatte nun einmal „die Großmama“ die Hand darin und es galt kein Zurück. Aber schließlich kam der kleine Mann nicht mehr mit unglücklicher Miene, sondern ganz triumphierend und nach einer Weile that er den andern nichts mehr nach und stieg dafür auch in ihrem Respekt, auch sah er mit jedem Tage besser aus.

Du siehst, wir haben eine gute Kur gemacht und sie hat auch nachhaltig gewirkt; wir haben das Groberte nicht wieder preisgegeben.

Meine Beichte ist nicht dazu angethan, mich bei Dir in günstiges Licht zu stellen — doch ich habe nur den Fehler eingestanden, den Du bereits an mir bemerktest. Erzähle davon, wem Du willst. Ich möchte, daß, wenn es noch mehr solche schwache Mütter gibt, sie daraus Nutzen ziehen würden. Fürwahr, die Kinder „recht essen“ zu lehren, ist nicht das Kleinste in der Erziehung und es handelt sich dabei nicht nur um die Erhaltung des angeborenen gesunden Magens und um das Pflanzen gesunder Säfte, sondern um die Gewöhnung zu Gehorsam und Selbstbeherrschung, um die Bekämpfung von Eigenwille, Begehrlichkeit und Genußsucht. Das ist ja eigentlich das Grundprinzip unseres Fastengebotes. Wie schwer würde meinem Kinde die Lehre in späteren Jahren draußen in der Fremde geworden sein, wie schwer auch, wenn ihm das Schickal — wovon wir ja nicht sicher sind — den Brodkorb höher hängen würde und wie schwer überhaupt jede Entfugung und Entbehrung, mit denen das Leben auch in günstigen Verhältnissen nicht sparsam umgeht.

Jeden Tag erinnere ich mich Deines Wortes: Betest du stets ein gutes Tischgebet mit deinem Kinde? Die volle Bedeutung dieser frommen Sitte sollten wir Mütter besser überdenken. Würden Mütter und Kind das Tischgebet nie vergessen und es stets im rechten Sinn verrichten, so würde jene die Gaben Gottes gut verwalten und dieses sie dankbar genießen.

Du wunderst Dich wohl, meine Liebe, über meine endlich gewonnene Einsicht; oder sage lieber über die Kraft, nach dieser zu handeln. Nächst Gott danke ich's Dir und der lieben „Kur-Großmama“; Gott vergelt Euch's!

Komme recht bald zu uns zu Gast und gib uns Gelegenheit, unsern Ruf vor Dir wieder zu rehabilitieren.

Herzlichen Gruß!

Deine W. —



Mitgeholfen!

Ein Dombau-Märchen von Elise Polko.

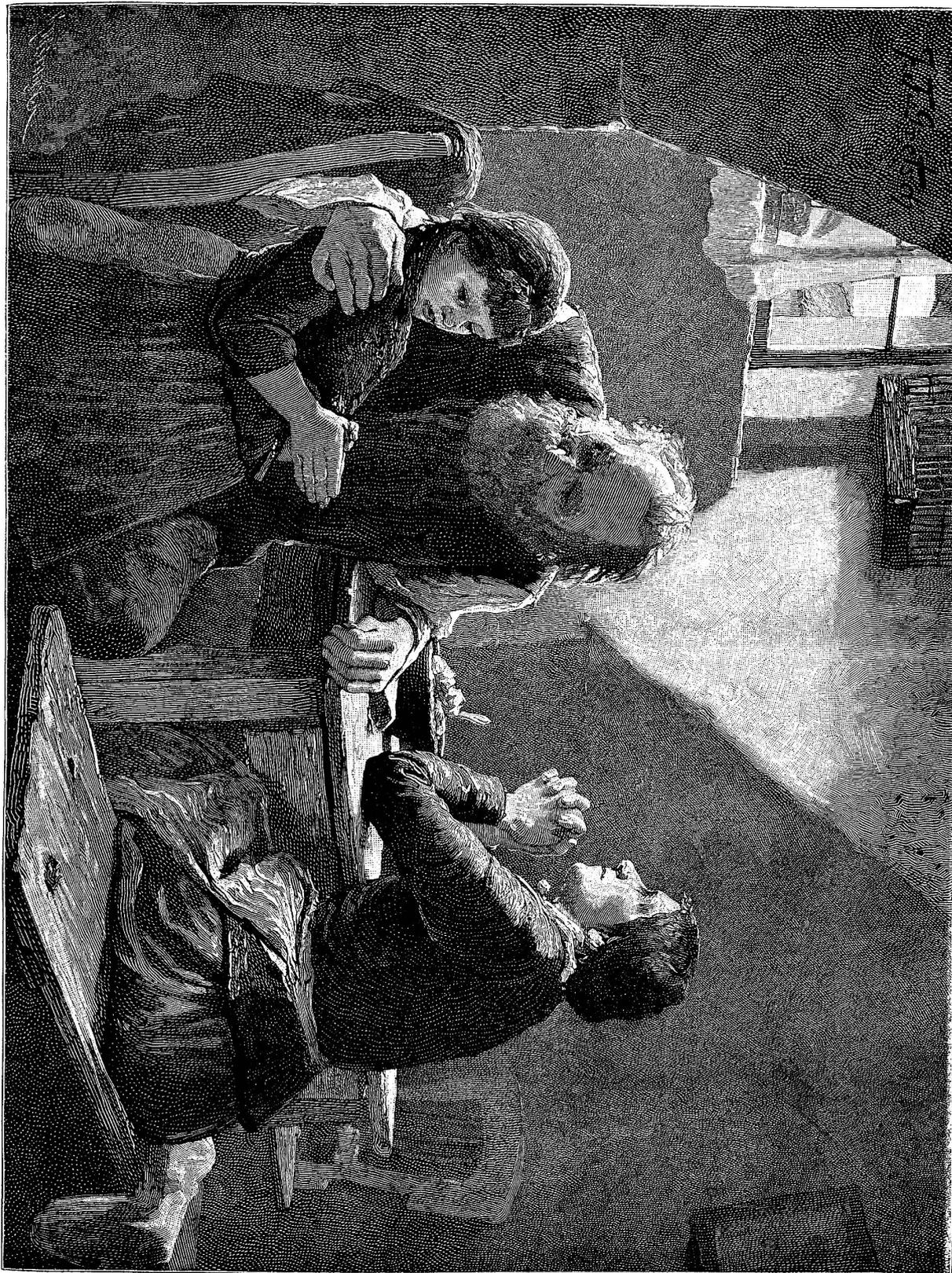
Da war aber auch der Franz dicht neben ihm; wie mochte der wohl hergekommen sein, und weshalb lachte er nicht, wie immer, sondern schluchzte wie im bittersten Leid?

Die Menge, welche sich um die Gruppe gesammelt hatte, machte nun dem hilfreichen Fremden Platz — ein Wagen fuhr vor — ein wirklicher großer Wagen — die kleine Marie sah das alles noch wie im Traum. Sie sollte fahren, zum ersten Mal in ihrem Leben, nur das eine wurde ihr klar, und sie schlang deshalb dankbar die Arme um den Hals des gütigen Beschützers, der so vorsichtig mit ihr einstieg. Dann war wiederum alles versunken und verschwunden, und das Mädchen erwachte erst in ihrem Bettchen, und wieder war das gültige Männer-Antlitz des Helfers über ihr.

Aber noch ein anderer ging ab und zu: der gute alte Herr Doktor, der so oft am Bett der Mutter gesessen — und der hatte wohl die armen Füßchen verbunden; denn sie schmerzten

in der That nicht mehr. Auch die wohlbekannte Gestalt der Schwester Aloisia mit dem sanften Blick und lieblichen Gesicht glitt in ihrem Nonnengewande wie ein Schatten durch's Stübchen. Der Vater aber stand wie betäubt an seinem Arbeitstisch; das sah die kleine Marie wie durch einen Nebelschleier. Nur den

wieder die kleine, zitternde Hand. Aber es blieb etwas zurück in den fieberhaften zarten Fingern, und als die kleine Marie wie im Traum auf sie niedersah, da blitzte ihr ein großes Goldstück entgegen. Franz war der erste, der das wahrte. „O du Glückskind!“ rief er, „dafür kannst du die ganze Welt kaufen!“



„Besser ein Gerücht Franz in Liebe . . .“

Franz erkannte sie deutlich; denn der lag dicht neben dem Bettchen auf den Knien. O, warum machte sie allen so viel Mühe und Kummer! Und dann nahm der Fremde herzlich Abschied; er küßte sie auf die Stirne und drückte ihr wieder und

Dann mußte die junge Nonne den seltenen Schatz bewundern. „Damit kann man viel Gutes thun“, sagte sie mit ihrer sanften Stimme.

Der Vater aber meinte staunend: „Davon könnten wir

eine ganze Woche lustig leben, wie die reichen Leute! Aber der fremde Herr hat dir's geschenkt; also darfst du damit machen was du willst. Und ich bin auch nicht leer ausgegangen; sieh' her, er hat mir auch ein Goldstück geschenkt, und den Herrn Doktor wollte er auch bezahlen; der hat aber nichts genommen. Vergiß nicht, für ihn zu beten, wenn du auch seinen Namen nicht weißt; der liebe Gott kennt ihn schon. Und wie froh müssen wir sein, daß du nicht todt geblieben bist, wenn es auch recht schlimm ist, daß nun wohl Jahr und Tag vergehen wird, ehe du wieder auf den Füßen stehen kannst." — "Wenn sie durchkommt, wird sie später nur auf Krücken gehen können", hatte der mitleidige Doktor draußen gesagt. "Das liebe Ding! Wie es mir leid thut! Wir müssen sie recht pflegen, unsere arme Kleine. Ich werde jeden Tag nachsehen", sagte die Nonne.

"Ich darf damit machen, was ich will!" wiederholte drinnen die kleine Marie, fiebernd vor Erregung, "und man könnte die ganze Welt dafür kaufen, hat der Franz gesagt! . . . Nun, dann will ich es dem geschickten Manne geben, der den lieben Dom baut; denn der braucht Geld, viel Geld, habe ich immer die Leute sagen hören, wenn ich draußen herumliefe. Und wenn ich ihm den Schatz da schenke, dann kann er den Dom schneller fertig bauen. Ich will ihn nur bis morgen behalten, um ihn noch ein bißchen anzusehen. . . . O, wäre doch die Mutter da, um sich mit zu freuen!"

Am nächsten Morgen küßte das Kind das Goldstück, und die barmherzige Schwester trug das Scherlein der kleinen Kranken wirklich in die Dombaukassette. Seitdem nun überwachte Marie ihren Bau, wie sie ihn nannte, täglich vom Morgen bis zum Abend mit eifersüchtigen und zugleich glückstrahlenden Augen. Das war eine Freude, ihre größte auf Erden! Man konnte ja die Thürme ordentlich wachsen sehen, und das geschah doch nur von jenem unerschöpflichen Goldschatz, für den man die ganze Welt kaufen konnte. Alle Schmerzen, die sie quälten, versanken in diesem stolzen Bewußtsein; sie durfte wirklich und wahrhaftig mithelfen! War es denn kein Traum? Nein, tausend Mal nein! . . . Das sagte sie sich jeden Morgen mit glückseligem Lächeln. Freilich wurde im Winter wenig gearbeitet an dem Bau der kleinen Marie; aber der Frühling kam ja endlich wieder in's Land. Da regte sich's von neuem da oben zwischen den Gerüsten, und der Blätterrahmen am Fenster schoß empor, als müsse er auch zusehen. Und Franz ahmte alle erdentlichen Vogelstimmen nach, wie sie draußen in den großen und kleinen Gärten allmählig wach wurden, so daß es in dem kleinen Dachstübchen sang und pffte wie in einem Walde. . . .

"Nun, wie sieh't's aus mit deinem Thurmbau?" fragte der gute alte Doktor, der zuweilen kam, um "nachzusehen"; denn helfen konnte er hier nicht mehr, das wußte er schon längst: eine unheilvolle Brustkrankheit hatte sich rasch entwickelt. Dann antworteten die lächelnden Kinderlippen: "Er wächst!" . . .

"Wie geht es deinen Thürmen?" fragte täglich Schwester Mlossia, und Marie nickte glücklich: "Gut!" . . . Man hatte der gedulbigen Kranken neben allerlei Spielzeug auch ein Bildchen von dem Dom gebracht . . . alles andere schob sie von sich; aber das Bild mußte Tag und Nacht auf der Bettdecke liegen. . . . Und die Thürme wuchsen wirklich mehr und immer mehr in den Himmel hinein vor aller Augen, aber die kleine Marie auch — nur daß das niemand sah. Das sanfte, heitere Gesichtchen und die strahlenden Augen tauschten jeden; nur die barmherzige Pflegerin wußte und fühlte, wie das Kind von Tag zu Tag matter wurde und der Athem immer kürzer und rascher ging.

Endlich hatte man der Kranken erzählt, daß ihr Bau jetzt vollendet sei, und daß der Kaiser selber kommen werde, ihn anzuschauen, und die tiefen, herrlichen Glocken klangen jetzt tagtäglich, als riefen sie: "Alles fertig — alles fertig! Danket Gott — danket Gott!"

Vielleicht kam er nun auch hierher zurück, jener unbekannte gütige Freund, dem sie ihr heimliches, süßes Glück verdankte und für den sie Abends und Morgens betete? O, dann wollte sie ihm gleich erzählen, daß sie beide eigentlich den Dom fertig

gebaut. Wie er sich wohl darüber freuen und wundern würde! Die Pressenblätter und Blüthen sollte aber der Franz alle abschneiden; sie wollte einen schönen Kranz winden für ihn, wenn er kam.

Aber nun waren und blieben die schweren Wolken da, und das liebe Bild des Domes da draußen erschien immer nur grau in grau. In den langen Nächten da sauste und brauste es um das alte hohe Haus in der engen Straße, so daß die kleine Marie kein Auge mehr schloß, auf die seltsame Sprache des Windes laufend. Wie in einen riesigen Regenmantel gewickelt, standen die Thürme jetzt am Tage da; nicht ein Schimmer jener herrlichen hellen Steingestalten war zu sehen, die sonst die Gerüste durchleuchteten wie riesige Kerzen, wie die kleine Marie behauptete.

(Schluß folgt.)

Die schönste Rose der Rosenkranzkönigin.

(Eingesandt.)

Wie schön und sinnig macht sich die Rose auf dem Altar der Rosenkranzkönigin. Aber du suchst vielleicht vergebens im Garten nach deinen Lieblingen. Der raube Herbst hat schon die meisten entblättert; nur noch wenige Spätlinge, ebenfalls schon halb verwelkt, blicken dich traurig an. Und doch möchtest du jetzt im Oktober der Rosenkranzkönigin ein recht hübsches Bouquet weihen. Ich weiß dir einen guten Rat. Am Rosenkranzfest wurde in Rüşnacht (Zürich) der Grundstein zu einem bescheidenen Kirchlein eingeseget. Bei 1000 Katholiken haben dort seit Jahren sich nach katholischem Gottesdienste und Seelsorge geseht. Endlich soll nach Ueberwindung der größten Schwierigkeiten ihr Wunsch erfüllt werden, wenn nur mildthätige Hände ihnen helfen würden. Eine noch so kleine Gabe an diesem Kirchenbau ist wahrhaft die schönste Rose, die der Rosenkranzkönigin am lieblichsten duftet. Der Herr Pfarrer verrichtet die Rosenkranzandacht in diesem Monat lediglich für die Wohlthäter und Wohlthäterinnen und liest überdies für dieselben täglich die hl. Messe. So erwirbst du dir mit der kleinsten Gabe das Anrecht auf diese Andacht und 31 hl. Messen. Du brauchst nur die Meinung, nach welcher du in dieselben eingeschlossen sein willst, einzufenden an Herrn Pfarrer Felix Ackermann von Rüşnacht, im kath. Pfarrhaus, Männedorf (Zürich). Mütter und Hausfrauen haben ja immer Sorgen genug, von welchen sie die Königin des Rosenkranzes um Befreiung beten. Drum weihe diese schönste Rose der Himmelkönigin, sie hilft dir gewiß auch.

für's Haus.

Obstflecken lassen sich leicht entfernen, indem man die frisch beledete Stelle über einen Topf hält und von oben einen dünnen Strahl kochenden Wassers darauf gießt. Bei waschenden und weissen Stoffen vermeide man die Anwendung von Seife. Noch kräftiger wirkt es, wenn man statt Wasser kochende Milch auf die Flecken gießt, die nachher mit warmem Wasser leicht ausgewaschen werden können.

Garten.

Die Natur rüstet sich zur Ruhe. Sogar die Topfgewächse anderer Zonen wollen, trotzdem sie belaubt sind, im Winter auch ihre Ruhe, denn diese ist notwendig zur Verjüngung der Lebenskraft. Nach Oktober-Mitte werden die Töpfe am besten in einen luftigen, möglichst frostfreien Keller gestellt. Die Entziehung des Wassers schreitet langsam vorwärts. Die Erde in den Töpfen vollständig ruhender, laubabwerfender Pflanzen, darf fast ganz trocken werden. Ruhende, immer grüne Gewächse, hält man mäßig feucht und nur die jetzt wachsenden Winterblüher werden reichlicher begossen. Durch Wasserentziehung verlieren

die Gewächse die überschüssigen Wasserstoffe, das Gewebe der Holzzellen wird fest und mehr unempfindlich gegen die Kälte. Die Ruhe tritt ein. Ein solches Gewächs übersteht den Winter gut.

Zum Umpflanzen ist das Frühjahr die richtige Zeit. Dazu gehört richtige Erde. Sie wird jetzt schon zubereitet. Düngstoffe, welche eine spätere Gährung in der Topferde hervorbringen könnten, werden durch Lüften — Umstechen und Breitlegen — verarbeitet. Der Frost vermag die Erde fruchtbar zu machen, also im Freien muß die Erde den Winter über liegen. Darum thut man auch gut daran, den am besten vergorenen Kompost zu weiterer Zersetzung über die Beete zu streuen, während man jetzt den Rest des Komposthaufens umsetzt.

Natürliche Einwinterung der Gemüse. Nach der besten Art der Gemüse-Einwinterung wurde ich kürzlich gefragt. Die beste Art bleibt immer die natürliche im Freien in einer Grube, die offen gehalten und nach Bedarf zugebedt werden kann. — So lange es irgend angeht, läßt man jedes Gemüse an seinem Sommerstandort, damit es dort fertig sich ausbilden und einen gewissen Abschluß in der Entwicklung erreichen kann, bis Mitte November etwa.

Die Grube erhält 1,50 m lichte Weite und beliebige Länge. Die Erde wird etwa 30 cm tief ausgehauft und zu beiden Seiten der Grube wallartig aufgebaut. — Nun graben wir die verschiedenen Pflanzarten, Sellerie, Lauch u. s. w. mit den Wurzeln aus, pügen das entbehrliche Blattwerk ab und schlagen die Gemüse in der Grube reihenweis ein, wie wir sie etwa im Freien einschlagen würden.

Ueber die Grube werden nach Belieben Stangen und Schwartenbretter gedeckt, dann wird zum Schutz vor Frost allerlei Laubwerk aus dem Garten, Spargelkraut, Bohnenkraut darüber gedeckt oder es werden auch Grassoden aufgelegt. Zum Schutz gegen Frost kann schließlich strohiger Dünger oder Erde darüber geworfen werden. — Zum Luftgeben genügt es, wenn bei mildem Wetter die beiden Kopsenden freigemacht werden.

In dieser Grube hielten sich alle Arten von Gemüse tadellos bis weit in das Frühjahr hinein. — Bei milder Frühlingsluft hielt ich die Grube tagsüber geschlossen und öffnete nur nachts. Im Herbst blieben beide Seiten Tag und Nacht über offen, bis ernsthafter Frost kam. — Blumenkohl, den ich Anfang November in solche Gruben gebracht hatte, zeigte gleich nach Weihnachten Köpfe. — Besser allerdings entwickelte sich der Blumenkohl in dem etwas wärmeren Keller, in dem sich alle übrigen Gemüse weniger gut hielten.

(Frankf. prakt. Ratgeber.)

Rüchse.

Tomatenpürre: Die reifen Tomaten werden quer durchgeschnitten und der Saft und die Kerne ausgepresst. Man bringt sie dann mit ganz wenig Wasser zum Kochen. Sind sie weich, so werden sie durch ein Haarsieb gedrückt. Dieses Pürre kann zu Saucen und Fleisch verwendet werden. Will man die Tomaten für den Winter aufbewahren, so müssen sie sterilisiert werden.

Gefüllte Tomaten: Die Tomaten werden halbiert, Saft und Kerne ausgepresst. Zwiebeln, Sellerie, Peterli, Champignons und etwas Fleisch, am besten Kalbsbraten oder Wildpret, werden fein gewiegt, etwas Brot in lauem Wasser mit Milch eingeweicht. Dieses alles dünstet man in Butter, füllt die Tomaten schön, bestreut sie mit geriebenem Brot und Parmesankäse und stellt sie 15 bis 20 Minuten in den heißen Bratofen. Sie werden als Garnitur um das Fleisch gelegt.

Tomatensalat: Die Tomaten werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Del und Essig gewürzt und gut gemengt. Der Salat muß mit Essig und Pfeffer gut geschärft werden.

Fr. W. M.

Unreife Tomaten zu verwenden. Alle Jahre werden zum Schmerz vieler Gartenbesitzer eine große Anzahl

Tomaten nicht reif. Aus Unkenntnis werden sie nicht verwendet; und doch sind unreife Tomaten in verschiedener Gestalt eine angenehme Bereicherung für unsere Tafel. Nennen wir heute nur drei Verwendungsarten für unreife Tomaten:

1. **Gefüllte unreife Tomaten.** Dieses Rezept verdanken wir der böhmischen Küche. Man schneidet mit einem recht scharfen Messer den Deckel an den Tomaten ab, höhlt sie inwendig aus und füllt die folgende Fleischfarce hinein: Man nimmt sehr fein gehacktes Schweinefleisch ohne alle Sehnen und dünstet es in Butter oder Schweineschmalz eine Viertelstunde lang mit einer fein gehackten Zwiebel und etwa ebenso viel gut abgebrühtes Reis, als man Fleisch hat. Die Masse wird mit Salz, etwas Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abgeschmeckt.

Wenn alle Tomaten stark gefüllt sind, drückt man die abgeschnittenen Deckel wieder darauf und bindet sie nach Bedarf auch mit einem weißen Baumwollfaden fest. Man ordnet sie fest in eine in der Größe passende Kasserolle ein und dünstet sie in Fleischbrühe gar.

Die Sauce hierzu wird aus roten, reifen Tomaten bereitet, indem man diese zerbricht oder zerschneidet und mit Butter weich schmilzt, dann so viel Mehl anrührt, daß die Sauce dicklich wird und Brühe nach Bedarf angießt. Diese Sauce kann zuletzt mit saurer Sahne oder Zitronensaft noch besonders pikant gemacht werden. Man ordnet nun die gefüllten Tomaten im Kranze auf einer großen, runden Schüssel und gießt die Sauce in die Mitte des Kranzes. Geröstete Kartoffeln sind hierzu passend.

2. **Eingelegte Tomaten** kann man auf alle Arten machen, mit Zucker oder Essig und mit den verschiedensten Gewürzen. Die süßen Tomaten munden erfahrungsgemäß auch denen, die den Tomatengeschmack im allgemeinen nicht lieben.

3. **Saure Tomaten** werden bereitet wie saure Gurken. Man kann große und kleine grüne Tomaten dazu nehmen, doch schmecken meiner Ansicht nach die kleinen ganz besonders fein.

Zum Schluß werde noch bemerkt, daß auch die unreifen Tomaten sehr dazu geeignet sind, Suppen und Saucen einen vorzüglichen Geschmack zu verleihen. Nur fehlt die schöne Farbe der reifen Frucht.

(Frankf. prakt. Ratgeber.)

Bewährte Rezepte. — **Quitten-Gelée** und **Marmelade.** Man siedet Quitten bis die Haut springt. Dieses Wasser, in welchem die Quitten gesotten werden, wird für die Marmelade aufgehoben. Die Quitten werden in der Mitte durchgeschnitten, frisches Wasser daran gethan, bis es über den Früchten zusammen geht und dann 4 Tage in den Keller gestellt. Nachher wird das Wasser abgegossen und zu Gelée eingekocht. Auf jeden Schoppen von diesem Wasser nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Die Quitten selbst werden, nachdem man zuvor das Kernhaus herausgenommen, mit dem ersten Wasser, welches man aufgehoben zur Marmelade, eingekocht. Auf 1 Pfund Quitten nimmt man gut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

Mandel- oder Haselnußtorte. $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit dem Eigelb von 9 großen oder 12 kleinen Eiern rühren, nachher wird eine Messerspitze Zimmt und eine Zitronenschale fein gehackt, 1 Eßlöffel Rhum und $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln ganz fein gestoßen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu gefügt. Die Mandeln müssen ganz leicht in die Masse gerührt werden, ebenso das geschwungene Eiweiß. Bei Haselnuß kann man statt Rhum Kirschwasser nehmen, ohne Zimmt und Zitrone. Das Model wird stark mit Butter (frisch oder gesotten) bestrichen und mit Paniermehl oder nur gewöhnlichem Mehl bestreut.

Wenn man beim Backen mit einer Stricknadel in die Torte sticht und nichts daran hängen bleibt, so ist sie genug gebacken. Sie muß langsam und bei gelinder Hitze gebacken werden, gut eine Stunde.

Th. Z.

Litterarisches.

Sieben erscheint der „Charitas-Kalender für die Katholiken deutscher Zunge“, eine Schöpfung von höchster Bedeutung, die unsere volle Aufmerksamkeit verdient.

Der Kalender ist ein Werk von ausgeprägt populärem Charakter; er ist ein Hausierer im besten Sinne des Wortes; ein vorzüglicher Diener der Propaganda. Wie wichtig, daß der Kalender gute Ware mit sich führe und einseife für das Gute, das Beste. Könnte er seine Tätigkeit in bessere Dienste stellen, als in diejenige der Caritas, jenes Himmelsboten, der seine heilende Hand legt auf alle Wunden, die die Sünde schlägt.

Wer immer sich für die Caritasbestrebungen interessiert und sich denselben anschließt, der wird den Caritas-Kalender begrüßen. Nicht zum Mindesten dürfte er auch im Schweizerhause freudig Aufnahme finden, da die Caritasbewegungen der Schweiz ebenso deren Vorkämpfer in ehrende Erwägung gezogen sind.

Der Kalender bietet im Hinweis auf die Errungenschaften der Caritas und im Beleuchten der noch zu erfassenden Gesichtspunkte eine Fülle von kräftigen Anregungen. Der Raum gestattet uns leider nicht, den ganzen reichhaltigen Inhalt zu besprechen. Wir beschränken uns, auf die reichhaltige Bilderausstattung aufmerksam zu machen. Von besonderem Interesse muß es für uns sein, daß in der Gallerie der Caritas-Förderer und Förderinnen auch die Bilder von zwei um die Caritas verdiente, deren Fahne hoch haltende Schweizer figurieren; es sind dies Kapuzinerpater Rufin und Universitätsprofessor Dr. Ved. — Ein mächtig zum Herzen sprechendes Bild ist auch dasjenige der von hoher idealer Auffassung zeugenden Busch'schen Statue: „Charitas“. — Aus dem gediegenen Inhalt heben wir ebenfalls nur Einiges hervor. Ganz eigenartig, aber volle Zustimmung sich erwerbend, ist Kössler's „Charitas auf der Flucht“. Die im „Werke des hl. Philipus Neri“ gezeichneten Bestrebungen des Mädchenchukvereins in Destréche richten sich abschließend mit dem schönen Wort Abbé Segur's an die Frauenwelt: „Das Wesen der Frau ist die Liebe, herauszutreten aus sich und in die Interessen anderer einzutreten. Liebevoll sein heißt, andere an seinen Platz setzen“. — Insbesondere machen wir unsere schweizer. Frauen auf die treffliche Arbeit der geistreichen Schriftstellerin E. M. Hamann aufmerksam, die über Kinderelend und Kinderchuk umfassendes orientierendes Material sammelt, das zu Propaganda machendem Appell an das Frauenherz werden muß und kaum ungehört verhallen kann.

Schweizerfrau! Du darfst als christliches Weib den Werken der christlichen Liebe nicht ferne bleiben, darum verschaffe Dir den Caritas-Kalender und laß Dir durch denselben neue Impulse verleihen.

„Alte und Neue Welt“, 36. Jahrgang 1901/1902. Illustriertes Familienblatt zur Unterhaltung und Belehrung. Einsiedeln, Verlagsanstalt Benziger & Cie. A.-G. Jährlich 24 Hefte à 45 Cts.

Das Lesebedürfnis der Gegenwart ist bedeutend größer als noch vor 20 Jahren. Fast in jeder Familie finden wir heute eine Zeitung, oft mehrere und irgend eine Zeitschrift.

Anmit möchten wir die katholische Frauenwelt auf eine Zeitschrift hinweisen, die alle Bedingungen erfüllt, die man berechtigterweise an eine solche stellen kann: es ist die „Alte und Neue Welt.“ Seit August a. e. erscheint dieselbe in neuem Gewande: der Sinn und Geist, der in ihr weht, ist der wahrhaft christliche, echt katholische geblieben. Ungemein reichhaltig, ist sie eine Familienzeitschrift im vollen Sinne des Wortes; dem einen bietet sie sittlich gute Unterhaltung, dem andern führt sie in Wort und Bild geographische Bilder, Wanderungen und Reisen in Heimat und Fremde vor. Der Dritte findet interessante Ausführungen auf technischem Gebiet, die Frauenwelt erhält jeweils eine spezielle Gabe und Alle und Jedes erfreut sich an den zahlreichen schönen Illustrationen. Bereits liegen fünf Hefte vor. Ein flüchtiger Blick zeigt, daß dem belletristischen Teil mehr Raum eingeräumt ist als früher. Wir begegnen Namen von gutem Klang: M. Herbert, M. Theuriet, Sienkiewicz u. A. Die Herbert'sche interessante Novelle „Tropfen“ hat bereits in Heft 4 ihren Abschluß gefunden. Manchen Frauen wird die „Räthe“ sehr zusagen, andere wünschen sie vielleicht gegen den Schluß hin etwas weniger „wehleidig“ und zart. Ungemein spannend scheint die „Dorfkönigin“ zu werden, die Geschichte eines vornehmen jungen Mädchens, das sich durch eigene Arbeit durchhilft, statt die Hilfe der reichen Verwandten in Anspruch zu nehmen. Anmutig ist die hübsch illustrierte Plauderei über „Eine Primiz in Tölz“, von M. Herbert, interessant „Die Spinnenfide auf Madagaskar“, „Der Elefantengang in Indien“ u. A.

Möge deshalb die „Alte und Neue Welt“ allseitig die verdiente Würdigung finden. Wer sie einmal aufgenommen, dem wird sie bald so lieb und vertraut, daß er sie nicht mehr missen möchte. H.

Unsere Bilder.

Besser ein Gericht Kraut in Liebe. In eine dürftige Kellerwohnung versetzt uns der Maler. Ein einfacher Tisch, eine wacklige Bank, zwei morsiche Stühle — das ist die ganze Ausstattung. Vermuthlich auch das Mahl: ein Gericht nur und so viele Böffel drin als es Tischgenossen sind; den Luxus eigener Teller erlauben sich aber

kennen die drei wohl nicht. Doch halt — ein Wischen Schmuck findet doch die Sonne, die durch's schmale Fensterlein auch da hinunter den Weg findet. Sie streift den Blumentopf, den Säger im Käfig und am Fenster den schneeweißen Vorhang — dann fällt sie auf das zufriedene furchige Gesicht der Alten, die aufschaut zum Geber alles Guten. Er hat alleweil durchgeholfen. Es wird auch reichen für die arme Enkelin, die die Alten hinübergeholt haben, weil der Stiefvater sie nicht leiden mochte und gar so hart war. Noch liegt ein Bann auf dem eingeschüchterten Kinde, doch dem Sonnenschein der Liebe wird er weichen. Hienieden soll es einen Vater haben und beten lernen zu dem dort oben, der überreich und gütig ist.

Öffentlicher Sprechsaal.

Antworten:

Frage 30. Gebrauchte Briefmarken wollen Sie zur Verwendung für wohltätige Zwecke adressieren an: Couvent de la Visitation Fribourg (Suisse).

Frage 31. Die grünen Schalen der Nüsse werden ins Freie gestellt, resp. auf einen Haufen geschüttet. Sobald sie schwarz geworden, kocht man sie mit Wasser in einem Geschirr, das nicht mehr gebraucht wird, seigt sie durch und reibt mit der Flüssigkeit mittelst eines Lappens oder einer Bürste die Treppe ein und befreit sie nachher, wenn man will, mit Bodenöl. Der Anstrich hält ein Jahr. Beim Einreiben muß man Acht geben, daß die Hände nicht braun gefärbt werden. S.

Frage 31. Ich lasse meine Treppen vorerst mit Petrol einreiben, dann alle 3 Wochen folgende Mischung noch warm auftragen: Leinöl und Terpentin werden zu gleichen Teilen über dem Feuer vermengt. Bevor man das Del wieder neu aufträgt werden die Treppen mit heißem Sodawasser abgewaschen. Täglich reibt man sie mit einem wollenen Tuch ab. Frau Dr. Sch.

Frage 32. Das lästige Schwitzen der Petroleumlampen kann man verhindern, indem man die Lampe täglich frühzeitig (Vormittags) gründlich putzt, den Delbehälter nicht vollständig zufüllt, sondern noch mindestens 1 cm hoch frei läßt, den Behälter mit einer alten Zeitung pünktlich abreibt, den Brenner befestigt und den Docht während des Tages etwa 4 bis 5 Millimeter tief in den Brenner hinunterschraubt. Ist nämlich der Docht wie beim Brennen aufgeschraubt, zieht er beständig Del nach, so daß dasselbe den Behälter überfließt, somit alles Rußen vergeblich war.

Frage 33. Kartondeckel lassen sich manigfach verwenden. Einmal kann man von denselben sich für die kalte Jahreszeit Einlagen für die Schuhe selber zurecht schneiden. Sie leisten den gleichen Dienst, wie Kork- oder Stroheinlagen. Zweitens kann man sie verwenden, um das lästige Umbiegen der Ecken bei großen und kleinen Bodenteppichen zu verhindern, indem man denselben ein mindestens handgroßes Stück Karton unterheftet. Drittens lassen sich aus gleichartigen Kartonsflächen mit wenig Mühe viel hübsche Gebrauchsgegenstände herstellen: Arbeitskörbchen, Handschuh- und Cravattenhächeln u. s. w. Man schneidet zu diesem Zweck den Karton passend zu (zu einem Körbchen: Boden, 4 Seitenwände sowie Henkel) überzieht die einzelnen Teile mit Stoff, Satinette, Satin, Seide u., näht die Teile mit Ueberfangstichen zusammen und verdeckt die Naht, wenn man die Arbeit hübsch haben will, mit passender Wollschur, mit Quasten oder Goldborde. S.

Fragen:

Frage 34. Kann mir eine verehrte Leserin mitteilen, ob die Waschmaschine mit Kugellager von Flury-Rot oder aber das aus Deutschland importierte System vorzuziehen ist?

Eine Abonnentin.

Frage 35. Wie reinigt man farbige Glacé-Handschuhe?

L. A. B.

Briefkasten der Redaktion.

Auf Frage 29 ging bereits eine freundliche Sendung ein. An die verehrten Abonnentinnen wird noch einmal die Bitte gestellt, in ihren Arbeitsmappen Umchau zu halten, ob sich darin zu genanntem Zwecke etwas Entbehrliches fände, das die Redaktion zu gemeinamer Uebersendung gerne an die Bittstellerin übermitteln.

Offerten auf Inserate, die die Expedition vermittelt, ist eine 10 Centimes-Märke beizulegen.

Redaktion: Frau A. Winifred, Sarmenstorf (Aargau).

Okic's Wörishotener Tormentill-Crème.

Schon seit längerer Zeit gebrauche ich von der vortrefflichen Tormentill-Crème für ein hartnäckiges Hautleiden meines Gatten, und je mehr ich mich derselben bediene, desto mehr lerne ich ihre große Wirksamkeit schätzen. — In keiner Familie sollte dieses ausgezeichnete Heilmittel für **kranke Haut, Wunden, Schnitte, giftige Stiche** etc. fehlen, was ich aus gewisserhafter Erfahrung gerne öffentlich zum Wohle Anderer mitteile.

324

Frau Pfarrer Simmen, Erlach am Bielersee.

Okic's Wörishotener Tormentill-Crème hat sich auch bei Fußschweiß, brennenden und schmerzenden Füßen, bei Wolk, sowie bei Entzündungen der Haut als bestes Mittel bewährt.

Preis: Tube 60 Cts., Glasdose Fr. 1. 20, erhältlich in Apotheken und Droguerien.

(81°)

F. Reinger-Bruder, Basel.

Wiederkehr, Widmer & Co.

Zürich vorm. J. G. Jth. Bern
1, Poststrasse 1. 73, Kramgasse 73.

Spezialgeschäft für **Teppiche, Linoleum, Möbel**
und **Vorhangstoffe.**

364

(105)

Woldecken, Angora- und Ziegenfelle, Fuss-Säcke.

10,000 Kilos

ächte Neapolitaner-Maccaroni

in acht Größe-Nummern in Kistchen von

15 Kilos netto Fr. 11.—; in Kistchen von

30 Kilos netto Fr. 21.—, sowie hochfeine konzentrierte

Neapolitaner-Tomaten-Sauce

sind eingetroffen bei

Herm. Ludwig, Bern.

Heilstätte für Trinkerinnen.

Frauen und Töchtern, die an Trunksucht leiden, finden freundliche Aufnahme in der

Heilstätte **Blumenau-Steg** (Töfthal, St. Zürich).

Hausarzt: Herr Dr. Spörri. (5°) 304 Simeon Diener, Hausvater.

Goldene
Medaille
Basel
1901.

Aufstritte
Kataloge
für

Damen-u.
Herren-
Confekt.
gratis.

AVIS!

Unsere neueste Herbst-
Kollektion für

Herren- und Damen-Kleider- stoffe

sowie Confectionsstoffe ver-
senden wir franko. Große
Auswahl und billige Preise.

Wormann Söhne,
308 Basel. (64°)

Praktische Papeterien

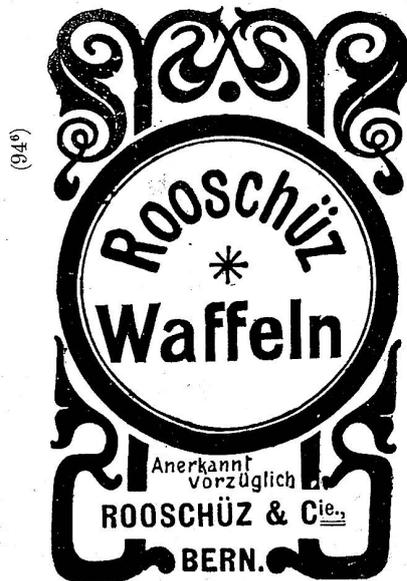
für Jedermann

a 50 Cts., 75 Cts. und 1 Fr.

25 Bogen u. 25 Couverts in hübscher Schachtel
empfiehlt höflichst

(79°)

Fran Fern-Graf,
Flöz — Lichtensteig.



(94°)

341

Tausende von Zeugnissen u. Nach-
bestellungen leisten den
besten Beweis von der
eminenten Wirksamkeit, die durch das Tragen
des berühmten 342 (97°)

Clou magnétique
bei Rheumatismus aller Art erzielt wird.
Preis p. St. 1 Fr. Alleinversandt f. d. Schweiz:
J. A. Zuber, Flawil (Kant. St. Gallen).

Gebrüder Bernhard

Baumschulen, Wyl, (St. Gallen),
laden zur Besichtigung ihrer prach-
vollen Culturen freundlichst ein.
Kataloge gratis und franko.
Civile Preise. (100°) 350 Telephon.

Aerztliche Anzeige.

Frl. Dr. med. M. von Thilo, Spe-
zialistin für **Frauen- und Kinder-
Krankheiten** empfängt in der Woche
von 8—10 Uhr morgens und von 1—3
Uhr nachmittags, Sonntags nur morgens
von 10¹/₂ bis 12 Uhr. Spezialität:
Hautkrankheiten, offene Beine, Kropf. 362
Wohnort: Haus Herr Bäder Sigrift,
Schönenwerd bei Aarau. (106°)

310 Bienen-Honig.

Garantiert echten Bienenhonig 1901er
Ernte, liefert per Nachnahme zu Fr. 1. 20
das ¹/₂ Kilo, bei Abnahme von 5 Kilo franco
(68°) F. Kündig, Bienenzüchter, Schwyz.

Sieben erschien in 5. Auflage:

Des Fegfeuers

... Schlüssel u. Schild

um die armen Seelen zu erlösen und uns
* * gegen das Fegfeuer zu schützen. * *

Von Kaspar Papencordt.
376 S. kl. 8°. Gebd. in Kaliko 1 M. und
1.20 M.; in Leder mit Goldschm. 1.60 M.;
in franz. Einbd. 1.80 M. 358 (101°)

Dieses herrliche und überaus lehr- u.
trotzreiche Gebet- und Unterrichtsbuch
nimmt unter den vielen Armenseelen-
büchern, welche es gibt, unftreitig die
erste Stelle ein.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.

Bonifacius-Druckerei, Paderborn.

Mittel gegen Kropf

a Fr. 2.50, gegen Flechten, Ezem u. andere
Hautkrankheiten (eigene Zusammenstellung, sehr
wirksam), versendet gegen Nachn. Frl. Dr.
med. v. Thilo, Schönenwerd b. Aarau. (107°)

Mehrere 100 Stück

Vorhänge

361 englisch Tüll (108°)

weiss, crème, farbig in allen Breiten,
bewährtes Fabrikat, dessen

Alleinverkauf

wir für hiesige Gegend übernom-
men haben, sind in neuesten Dessins
eingetroffen und gelangen in ver-
schiedenen Serien, wie folgt zum
Verkauf: (kleine) 10, 15, 25, 30,
45, 60, 75, 90 etc.

(grosse) 30, 45, 50, 60, 75, 90
bis 1.90

per Mtr. Abgepasst im Verhältnis.

Grosses feinst. assort. Lager
von billigsten bis elegantesten und
modernen

Spachtel-Tüll-Vorhängen

in allen Lagen sehr preiswert.

Eigene Stickereifabrikation

Moser & Cie

Zur Trülle. — Bahnhofstr. 69.

gegründet 1883 Zürich gegründet 1883