

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1905)**

Heft 40

PDF erstellt am: **24.05.2024**

### **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.

27. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



### Abonnement.

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

### Gratis-Beilagen:

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

### Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger.  
Wienerbergstraße Nr. 7.  
Telephon 376.

### Insertionspreis.

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

### Ausgabe:

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

### Annoncen-Berie:

Expeditio  
der „Schweizer Frauen-Zeitung“.  
Aufträge vom Platz St. Gallen  
nimmt auch  
die Buchdruckerei Merkur entgegen.

St. Gallen

Rechts: Immer strebe zum Ganzen, und kannst du selber kein Ganzes  
werden, als dieses kleine Stück nicht zu ein Ganzes dich an!

Sonntag, 1. Oktober

**Inhalt:** Gedicht: Herzbruder Jugend. — Geistige Diät. — Ursachen der Schlaflosigkeit. — Die vegetabilische Nahrung der Japaner (Schluß). — Wandern mit Maß und Ziel. — Die amerikanischen Dienstmädchen. — Winterbirnen wohlknecken machen. — Sprechsaal. — Feuilleton: Eine Freundschaft. — Das glücklichste Mädchen der Welt.  
Beilage: Briefkasten. — Gedicht: Dahin. — Die Frauen und die Uhren. — Schönheitsgeheimnisse der italienischen Frauen. — Kalender 1906. — Retramen und Inzerate.

### Herzbruder Jugend.

Wie oft bin ich gezogen  
Die Straße vor dem Thor,  
Die Luft voll fröhlicher Lieder,  
Voll Duft von Rosen und Kleeber,  
Selbweiglein und Rosmarin,  
Die an dem Wege blühen.

Da schritt mir froh zur Seite  
Ein herziger Gesell,  
Stieß der die Stimme erschallen,  
Begannen die Nachtigallen,  
Und Droffel und Fint im Hag  
Ziel ein mit lautem Schlag.

Es grünte und blühet draußen,  
Der Venz zog wieder her.  
Ich suche meinen Gesellen  
Mit seiner Stimme, der hellen —

Und finde ihn nimmermehr. Julius Stinde.

### Geistige Diät.

„Diät“ ist auch einer von den Begriffen, für die sich keine erschöpfende deutsche Bezeichnung hat finden lassen. Der allgemeine Ausdruck „Lebensweise“ gibt ihn nicht wieder, vielmehr bedeutet er die besondere, für bestimmte körperliche Zustände, namentlich auch für das krankhafte Befinden zuträglich Lebensweise und wiederum nicht nur in der Ernährung, sondern auch in allen anderen Beziehungen.

Man darf daher auch von einer geistigen Diät sprechen, und das ist sicher nicht das letzte, darum sich ein Kranter und sein Arzt zu kümmern hätten. Einige wertvolle Ratsschlüsse mit Bezug auf geistige Diät erteilt Dr. Laquer aus Wiesbaden in dem letzten Hefte der „Zeitschrift für diätetische und physikalische Therapie“.

Für den noch nicht erwachsenen Menschen verweist dieser Sachkundige „jeden Tropfen Alkohol, jede Sekunde im Theater, Variété, Konzertsaal und jede Zeile Zeitung“; er empfiehlt dagegen 12—13 stündigen Schlaf, jeden mäßig betriebenen Sport, jede Anregung zur Naturbeobachtung, kurz alles, was die Sinne,

die Anschauung, den Willen schärft, die Muskeln, die quergestreiften und die glatten, übt, den Intellekt spazieren gehen läßt, ihn mehr oder weniger ausschaltet. Die Erziehung der Kinder soll also weniger städtisch, als ländlich sein.

Für Erwachsene ist die Beobachtung einer geistigen Diät selbstverständlich dann geboten, wenn ihre Nerven bereits einen Knacks weg haben. Solche Leute leiden gewöhnlich an einem dreifachen Fehler oder wenigstens an einem von drei Fehlern: einer gesteigerten dauernden Selbstbeobachtung, häufiger Angst und einem Mangel an Willenskraft. Danach muß die geistige Beschäftigung einerseits ablenkend, zweitens beruhigend und drittens anregend und ermutigend sein.

Seine Berufstätigkeit kann sich der Mensch nur in seltenen Fällen so wählen und einrichten, daß er solche Mühsüchten dabei nehmen kann; es ist aber auch schon sehr wichtig, wenn sie bei der sonstigen geistigen Beschäftigung, also namentlich bei der Wahl des Lesestoffs, beobachtet werden. Dr. Laquer nennt unter den für Nervöse empfehlenswerten Büchern zunächst Reisebeschreibungen von kräftiger, hinreißender Färbung in den Erlebnissen und in der Darstellung, wie die Werke von Hebin, Nanjen, Nordenskjöld, Nachtigal, Humboldt, Emin Pascha, Moltke. Ferner legt er die Pflege der naturwissenschaftlichen Schriften von Helmholtz, Liebig, v. Hofmann, Dubois Raymond ans Herz und allgemeinere, schön geschriebene Darstellungen über den Reichtum der Mutter Natur. Sehr belebend können auch Biographien und geschichtliche Erzählungen wirken, und da wären als größte Schätze zu nennen Treitschke, Gustav Freytag, Bismarck, Moltke, abgesehen von den altbekannteren, klassischen Schriften früherer Zeiten.

Daß der Humor von segensreichstem Einfluß auf die Erhaltung geistiger Gesundheit und Frische ist, bleibt selbstverständlich, und man kann dem Urheber jener Ratsschlüsse kaum Recht darin geben, daß er in der deutschen Literatur zu selten sei; eher ist zuzugeben, daß der deutsche Humor nicht immer so geartet ist, daß er für jeden Kranken paßt. Welche Fälle begreifen z. B. die Namen Friß Reuter, Scheffel, Wilh. Busch, Gottfried Keller, Friedrich Theodor Vischer, der freilich auch schon nicht für jeden ist.

Sobann hält es Dr. Laquer auch für wichtig, daß der egoistisch gewordene Nervenleidende auch wieder lernt, Mitleid mit der Natur zu empfinden, „die Träne quillt, die Erde hat mich wieder“. Auch Märchenbücher haben nicht nur für Kinder ihren Nutzen. Genies wie Shakespeare und

Goethe sind zu reich, als daß jedes ihrer Werke und Worte für jeden Menschen von wohlthätigem Einfluß sein könnte; aber was sie an großen, gesunden und beruhigenden Gefühlen dem empfindenden Menschen geben können, das wird jeder bereits an sich selbst erfahren haben. Im Einzelnen haben selbstverständlich Beruf, Geschlecht, Alter und die Art des Leidens, kurz die gesamte Individualität des Kranken noch ein entscheidendes Wort bei der Auswahl des Lesestoffs mitzusprechen.

### Ursachen der Schlaflosigkeit.

Leute, die nicht viel von dem Wesen der Heilkunde verstehen, sind geneigt, zu glauben, daß es für jede Krankheit ein ganz bestimmtes immer gleichbleibendes und wirksames Heilmittel gibt oder zum mindesten geben müßte. Es wäre ja recht schön, wenn man einfach ein Wörterbuch der Krankheiten zusammenstellen könnte, wo neben jedem Namen immer gleich das betreffende Mittel verzeichnet wäre, also etwa: Kopfschmerz — Antipyrin, Nervenkriese — Bromkali, Schlaflosigkeit — Opium usw.

Es gibt sogar Handbücher dieser Art, aber sie entsprechen nicht dem Geiste der Medizin. Um ihre Verwendung unbedenklich zu machen, müßte dabei aber auch auf die Gefahren jedes Arzneimittels hingewiesen werden, außerdem auf die nicht oft genug zu wiederholende Lehre, daß man nicht immer gleich zu Medikamenten greifen, sondern manche Erkrankung auf natürlichem Wege heilen lassen solle. Damit soll selbstverständlich nicht gesagt werden, daß man nichts zu ihrer Heilung unternehmen müsse, sondern jeder hat vielmehr das Seine dafür zu thun.

Die Erkennung und Behandlung der Schlaflosigkeit gibt ein gutes Beispiel für das hier angeführte endlose Kapitel. Wie viele Arzneien sind nicht schon gegen sie entdeckt und verschrieben worden. Mit dem Opium hat es angefangen, dann kamen das Sulphonal, das Trional, das Chloral, das Veronal und wie sie alle heißen. Es ist sicher, daß all diese Mittel in mehr oder weniger großen Gaben schlafherzeugend wirken. Damit heilt man aber nicht die eigentliche Erkrankung, die den Anlaß der Schlaflosigkeit bedeutet, sondern man fügt im Gegenteil eine chronische Vergiftung und ein krankhaftes Bedürfnis nach diesen gewaltigen Hilfsmitteln der bereits krankhaften Verfassung hinzu.

Der richtige Weg wäre, immer zunächst die Ursache der Schlaflosigkeit aufzuspüren und sich

bei der Behandlung an sie zu halten. Die Schlaflosigkeit kann herrühren von Schmerzen oder von nervösen Störungen, woraus sich drei verschiedene Arten der Behandlung ergeben. Gegen Schmerzen gibt es Beruhigungsmittel, die weniger bedenklich sind als die gewöhnlichen Schlafmittel, aber auch vor ihrem Mißbrauch muß man sich hüten. Möglichst muß die Fürsorge des Arztes darauf gerichtet sein, die Ursache der Schmerzen zu erkennen und zu beseitigen.

Vergiftungen sind ein recht häufiger Ursprung von Schlaflosigkeit, wozu auch und sogar besonders die Wirkung von Thee, Kaffee und alkoholischen Getränken zu rechnen ist. Man hat dabei auch an Verdauungsstörungen zu denken, die eine Art von Vergiftung herbeiführen und den Schlaf sehr beeinflussen. Eine zu stark stickstoffhaltige Nahrung kann beispielsweise solche Folgen herbeiführen, so daß die Einführung einer leichteren und mehr vegetarischen Kost, also die Ersetzung von Fleisch durch Milch, Gemüse und Obst, mittelbar auch zur Bekämpfung der Schlaflosigkeit geeignet ist.

Umgekehrt haben manche nervöse Personen häufigere und kräftige Mahlzeiten nötig, was daraus hervorgeht, daß sie oft mitten in der Nacht erwachen, aber schnell wieder einschlafen, wenn sie nur eine Tasse Milch oder Bouillon zu sich nehmen. Das wären also sämtliche Kranke, die von ihrer Schlaflosigkeit ohne Opium und Konjunktoren geheilt werden könnten. Außerdem hat neuerdings Dr. Dubois in Bern auf eine psychopathische Behandlung der Schlaflosigkeit hingewiesen, indem er den daran Leidenden hauptsächlich das ängstliche Vorgefühl einer schlaflosen Nacht beim Zubettgehen benehmen will.

### Die vegetabilische Nahrung der Japaner.

Von Alfred Unger, Yokohama.

(Schluß.)

Ein Gericht dojonade, das namentlich im Hochsommer gegessen wird, besteht außer aus kleinen Fischen, die in den bewässerten Reisfeldern leben (dojo, eine Art Schlammbeißer), aus der Hauptwurzel einer Klette, japanisch gobo, lateinisch Lappa major.

Bei einem anderen Gericht werden die unreifen Früchte der Pflaume, jap. ume, lat. Prunus ume, mit Salz bestreut in ein Faß gethan, das mit einem Brett geschlossen wird, auf das man Steine legt; in diesem bleiben sie etwa zwanzig Tage liegen, bis sich der saure Saft der Früchte herauszieht. Sodann werden sie aus dem Faß genommen und etwa eine Woche an der Sonne ausgebrütet, darauf wieder in das Faß gelegt und mit Perilla-Blätter und etwas Salz vermischt. Hierdurch erhalten sie eine rote Farbe und sind endlich zum Genuß fertig.

Die oben erwähnte Perilla arguta, japanisch shiso, ist außerdem eine beliebte Küchenpflanze für Gemüse und Suppen.

Die jungen Triebe von shoga (Ingwer, Zingiber officinale) und miyoga (Zingiber miyoga) werden gleichfalls mit Perilla rot gefärbt und stets mit rohem Fisch serviert. Bei diesem Gericht darf auch der japanische Meerrettig, jap. wajabi, lat. Cochlearia wasabi, nicht fehlen.

Stachys tuberosa, jap. shogogi, von der vor Jahren so viel in Deutschland gesprochen wurde, und die man mit großen Anpreisungen zum Anbau als ein besonders feines japanisches Gemüse empfahl, kann man nicht zu den allgemein verwendeten japanischen Gemüsen rechnen, es wird nur vereinzelt angebaut und, in der oben beschriebenen Weise mit Perilla-Blättern rot gefärbt, gegessen. Diese Art ist hauptsächlich in den Festtagen der Neujahrszeit beliebt.

Ein sehr wichtiges Gemüse ist indessen na (Brassica chinensis), von welchem die jungen Blätter für Suppen und Gemüse viel Verwendung finden.

Das sehr beliebte Gericht ushi nabe besteht in der Hauptsache aus kleinen Stücken von Rindfleisch mit vielen japanischen Zwiebeln, jap. negi (Allium cepa), die wie eine Schalotte aussehen. Außerdem finden diese Zwiebeln natürlich noch in allen möglichen Gerichten Verwendung. Die bei uns allgemein kultivierte und beliebte

Knollenzwiebel kannten die Japaner früher nicht, haben sie aber in der Neuzeit aufgenommen und verwenden sie teilweise schon in größerem Maßstabe.

Aus Buchweizen, jap. soba, lat. Fagopyrum esculentum, macht man Nudeln, aus welchen eine sehr beliebte Suppe bereitet wird, die namentlich viel von den fliegenden Restaurants an die Jirikisha-Leute und andere Straßenarbeiter verkauft wird. Im Sommer werden ferner sehr viele Gurken, kuri, lat. Cucumis sativus, und Eierfrüchte, jap. naser, lat. Solanum esculentum, gegessen, und zwar stets mit der Shoyu-Sauce, ohne die man in Japan überhaupt nicht auskommen kann.

Aus Kastanien, jap. kuri, lat. Castanea japonica, macht man einen süßen Brei und ein kuchenartiges Gericht.

Die Zwiebeln der bei uns so beliebten Blütenpflanzen Lilium auratum (Goldbandlilie) und Lilium tigrinum (Tigerlilie) sind bei festlichen Gelagen ein sehr geschätztes Gericht, sie schmecken süß und sind auch für eine europäische Zunge angenehm.

Die jungen, noch nicht aufgerollten Wedel eines Farnkrautes, jap. warabi (Pteris aquilina), werden in den Gebirgsgegenden viel gesammelt und in Suppen gegessen.

Ein anderes Gericht wieder wird aus den Blattstengeln von fusi (Petasites japonica) bereitet.

Aus den Wurzeln von Pueraria Thunbergiana, jap. kudzu, wird ferner ein Mehl gewonnen, das viel beim Kuchenbacken benutzt wird.

Dioscorea japonica, jap. yama no imo, oder naga imo, die Yamswurzel, wird ebenfalls viel kultiviert und gegessen. In den letzten Jahren haben sich die Japaner auch an den Genuß unserer Karotte, Solanum tuberosum, jap. jagatara imo, gewöhnt.

Auf der Straße sieht man oft Leute, die koniak verkaufen. Dies ist eine gelatineartige Masse, welche aus den Wurzelknollen einer Artoidee: Conophallus konjack, Schott, hergestellt wird: auch diese Masse wird gegessen; allerdings kann sich die europäische Zunge kaum daran gewöhnen.

Zu all diesen Gerichten kommt noch eine große Anzahl von Meeressalgen, die an der Sonne getrocknet und in Suppen oder mit Reis und Shoyu-Sauce gegessen werden. So wird z. B. eine Art des japanischen jushi mit Meeressalgen umwickelt, teils um den Reisröllchen die Form zu erhalten, teils als Beilage. Auf diese Art wird gewöhnlich der Reis serviert, wenn unverhofft Besuch kommt.

Nach der Aufzählung aller dieser Gerichte werden gewiß Leser, die Japan und die japanische Küche nicht kennen, durchaus keinen Appetit darnach verspüren, an einen japanischen Diner teilzunehmen, indessen kann der Schreiber dieses versichern, daß man sich sehr wohl daran gewöhnen und sogar einzelnen Speisen großen Wohlgeschmack abgewinnen kann.

### Wandern mit Maß und Ziel.

Die Blätter für Volksgesundheitspflege (Verlag von H. Oldenbourg in München und Berlin) begrüßen die Wanderlust und den Wandersport, die trotz Fahrrad und Automobil in neuerer Zeit mehr und mehr zur Geltung kommen, und knüpfen an die Erörterung dieser Thatsache folgende Ratsschlüsse: „Nur dann wird die Wanderfahrt dem Körper den notwendigen Ausgleich bringen und wird auch für den Geist eine Erholung sein, wenn das Wandern mit Maß und Ziel betrieben wird, wenn es der Leistungsfähigkeit des einzelnen angepaßt wird, und wenn bei dem Wanderer nicht der törichte Grundfaß gilt, daß so und so viel am Tage gegangen, daß so und so viel in der Ferienzeit besucht werden müsse. Wenn der Städter auch manchmal Gang während des Tages macht, so ist er dadurch noch lange nicht zu einer ausgedehnten Wanderfahrt vorgebildet, und derjenige wird sich seine Ferien gründlich verderben, der mit dieser Thatsache nicht rechnet und nicht durch maßvolle Tagestouren sich auch für das Ende des Tages die körperliche und geistige Frische bewahrt, welche für die Freude an der Natur und zum Genuß ihrer Schönheiten unerlässlich ist. Ganz besonders sind es die Bergtouristen, welche sich schwer gegen diese Forderung verweigern. Nur um nach der Rückkehr in die Heimat sich brüsten zu können, daß sie diese und jene Hochocht gemacht, daß sie in den wenigen Wochen so und so viele Gebirgslandschaften durchzogen, so und so viele hundert Kilometer zurückgelegt haben, erzwingen sie Tagesfahrten, die eigentlich weit über ihr Können gehen, und sie mißbrauchen

dadurch gründlich den ihnen erteilten Urlaub. Selbst wenn zugegeben würde, daß mit dem Wort „Reise“ vielfach ein Mißbrauch getrieben wird, so ist es doch ganz außer Frage, daß die Ferien zur Ruhe und Entspannung bestimmt sind, nicht aber, daß in ihnen von Ort zu Ort gejagt werde und man sich auf verhältnismäßig langen und schwierigen Wanderungen abhebt und ermüdet. Vor derartigen Ueberreibungen muß im Interesse der Gesundheit auf das entschiedenste gewarnt werden, und wer sich solche Ueberreibungen zu Schulden kommen läßt, vergißt gänzlich den Zweck desurlaubes und wird außerdem niemals der Freude teilhaftig werden, die eine verständige Wanderung, eine innerhalb der Leistungsfähigkeit gehaltene Gebirgstour in so reichem Maße bringen kann.“

### Die amerikanischen Dienstmädchen.

In den Vereinigten Staaten ist die Dienstmädchenfrage eine soziale Frage geworden. Es gibt dort so manches Ehepaar, das für teures Geld im Hotel wohnt, nur um nicht im „home“ von anspruchsvollen Dienstmädchen zur Verweilung gebracht zu werden. In einem dieser Tage in Paris eingetroffenen Briefe schildert eine junge Französin, die vom Schiffal nach San Francisco verschlagen worden ist, sehr amüsan ihre wahrhaft heroischen Kämpfe mit Dienstmädchen. „Als ich hier ankam“ — schreibt sie — „sah ich eine 60jährige Marcellin vor, der mein Gatte einen Dollar für den Tag zahlte. Nach zwei Monaten gab sie den Dienst auf, um in der Stadt ein „Hotel garni“ zu eröffnen. Mein Mann brachte mich dann aus dem Vermittlungsbureau eine alte, große, fabelhafte dicke Dame aus Bordeaux, deren stehendes Auge mit einem einzigen Blick die arme, kleine Französin ohne Krallen und Schnabel durchbohrt hatte; wie hätte ich auch den Kampf aufnehmen können mit diesem riesenhaften Küchenbraggoner, der drei Reisen um die Welt und vierzehn Jahre Kalifornien in die Wagschale werfen konnte? Am dritten Tage schon hielt mir das Kiesenweib folgende kleine Rede: „Madame, wenn Sie Gewicht darauf legen, so oft in die Küche zu kommen, gehe ich noch heute. In Amerika kümmert sich keine Dame um so was und die Köchinnen verzichten gern auf deren guten Rat. Kocht man nicht nach dem Geschmack der Herrschaft, so wird es einem ruhig gesagt; man zieht dann noch an demselben Tage, und es ist „all right.“ Ich ließ mir das gesagt sein und schloß beide Augen, um die wahnsinnige Wirtin, die die amerikanische Landsmännin eingeführt hatte, nicht mitansehen zu müssen. Die Salbe aus Bordeaux bekam monatlich 175 Franken und machte, wie jede amerikanische „Schürze“, zur Not das Essen fertig; dann legte sie die Küche und das Schlafzimmer aus, mußte ihre Leibwäsche und ging in den Garten, um in der Hängematte Siesta zu halten und zuzusehen, wie ich weiter arbeitete. Nach acht Tagen schon „so“ sie, weil eine meiner Töchter die Küchentür geöffnet hatte. Eines Tages schickte mir vom Bureau „Albert“ die Vermittlerin eine elegante Blondine im marineblauen Schneiderleid in den „Salon“; das Fräulein nahm mir gegenüber Platz, musterte mich, offenbar äußerst belustigt, mit kritischem Blick von oben bis unten und sagte ironisch-beiher: „Nun?“ — „Sie sind Köchin und Französin“, begann ich schüchtern. „Würden Sie gern zu mir nach X... hinaus kommen?“ — Sie: „Ich gestehe, daß ich mich nur schwer entschließen könnte. Sie hören, wie ich gebe, in monatlich nur 35 Dollars, und ich habe bisher nur in guten Häusern gearbeitet, wo man 40 bis 60 Dollars zahlt.“ — Ich kampflustig: „Frau Albert hat sich sicher geirrt, als sie von 35 Dollars sprach; ich gebe nämlich nur 30!“ — Sie: „Und finden für dieses Geld Damen, die bei Ihnen arbeiten?“ — Ich: „Natürlich, mein Fräulein, im vorigen Monat hatte ich eine Pariser Köchin, der ich sogar nur 25 Dollars zahlte.“ — Sie: „Armes Geschöpf! Muß die in Not gewesen sein, um sich für einen solchen „Spottpreis“ an den Bratosen zu stellen! Ich sehe schon, wir werden nicht zusammenkommen.“ — Meine Schöne erhob sich, nickte herablassend und raufte hinaus, indem sie mit ihrer Schleppe den Teppich legte.“

### Winterbirnen wohlschmeckend machen.

Hierüber bringt der „Prakt. Ratgeber“ folgende Mitteilung: „Wir packen die Birnen gleich nach dem Blühen in eine mit Heu ausgelegte Kiste, legen einen Deckel darauf und stellen diese Kiste in einen Holzverschlag auf den Boden, der, an den stets warmen Küchenschornstein gebaut, infolge dessen auch immer mäßig warm ist. Hier verbleiben die Birnen 14 Tage bis 3 Wochen. Danach legen wir eine Lage unbenutzter Federbetten in eine große Truhe, eine wollene Decke darüber, die Birnen darauf, schlagen die Decke über die Birnen und decken ein Federbett oben darauf, dann wird der Deckel der Truhe geschlossen. So bleiben die Birnen liegen bis zur Genußreife, die bei Dicks Butterbirne z. B. in der Regel Ende November eintritt. Alsdann hat sich ihre unscheinbare grüne Farbe in ein prächtiges Rotbraun verwandelt, ihr saftiges Fleisch in ein solch köstliches, süßes, aromatisches Fleisch, daß ich allerdings von diesen Birnen sagen muß: eine unferre besten Tafelbirnen. Bringt man aber die Birnen nach der Ernte in den Keller und läßt sie dort liegen bis zur Genußreife, so behalten sie ihre unscheinbare Farbe, und der Wohlgeschmack ist so fabelhaft, daß sie nur zum Kochen zu gebrauchen sind.“

## Sprechsaal.

## Fragen.

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

**Frage 8798:** Könnte mir eine werthe Mitabonnentin sagen, wie ich die aus Zucker, Zitronen, Essig und Wasser selbst hergestellte Limonade klar bekommen kann? Zum voraus sagt herzlichsten Dank *M. S. in M.*

**Frage 8799:** Spüren auch andere Kopfschmerzen vom Kochen mit Gas? Der eigentümliche fade Geruch war mir schon von Anfang an zuwider. Ich habe das Fenster offen, aber im Winter geht das doch nicht. Wie halten es Erfahrene damit? Ich habe vorher auf einem Spiritusmaschinen geachtet und keine Beschwerden dabei empfunden. Für gültige Belehrung ist herzlich dankbar *Neue Leserin in L.*

**Frage 8800:** Meiner 16jährigen Tochter möchte ich gerne Reformkleider anschaffen. Nun würde ich von Erfahrenen gerne hören, ob es wirklich viel teurer zu stehen kommt als die bisher getragenen Kleider? Meine Schneiderin hat mir so viel Gründe gegen das praktische Tragen dieser neuen Bekleidungsart angeführt, daß ich ganz unsicher geworden bin, ob es für solche, die ihre Mittel einteilen müssen, wirklich gar nicht ratsam ist. Für offene Antwort danke bestens *Eine Mutter.*

**Frage 8801:** Ist ein Frachtbinder so freundlich, mir das Rezept zur Herstellung eines Kittes anzugeben, mit dem ich eine gepungene Ofenplatte und eine solche Pfentbüre wieder gut in Ordnung stellen kann? In einsamer Gegend auf dem Lande muß man sich in solchen Dingen selber helfen. Für guten Rat danke zum voraus bestens *Neue Abonnentin am Berg.*

**Frage 8802:** Habe ich richtig verstanden, daß die elektrischen Lichtbäder auf den menschlichen Organismus die gleiche Wirkung ausüben wie die Tageslicht- und Sonnenbäder? Und ist es wirklich eine Erfahrungssache, daß das Gedeihen der Pflanzenwelt unter der Einwirkung des elektrischen Lichtes ein außerordentlich günstiges ist? Weinstock das elektrische Licht die Qualität oder die Zusammenfassung der Luft so, wie dies durch das Sonnenlicht der Fall ist? Um freundliche Belehrung bitte *Eine Unwissende.*

**Frage 8803:** An welchem Maßstab wird der Verkaufswert eines Geschäftes bemessen? Ich bin fräntlich und sehe ein, daß ich über kurz oder lang mein Geschäft nicht mehr selber weiter leiten können. Und weil ich aus Grundfals darauf verzichte, mit Angelegten zu arbeiten, die ich nur mangelhaft kontrollieren könnte, so will ich mich rechtzeitig mit dem Gedanken an einen Verkauf vertraut machen. Nach welcher Norm wird nun der Verkaufspreis eines Geschäftes bemessen? Es fehlt mir an aller Erfahrung, dies selber bestimmen zu können. Das Geschäft ist in kleinem Maßstab durch meine Tante begründet worden vor fünfzig Jahren. Ich habe es ererbt und führe es seit 18 Jahren fort. Es hat sich in früheren Jahren fortlaufend zu einer netten Höhe entwickelt, ist aber in den letzten Jahren infolge von aufgetauchter Konkurrenz auf dem gleichen Niveau stehen geblieben. Wie würde der vorhandene Warenbestand berechnet werden müssen? (Keine Ladenhüter.) Gewinnschichten würde ich mich verpflichten, die in meinem Kaufe befindlichen Totalitäten dem Käufer bis zu meinem Ableben zu sichern. Man hat mir schon angeraten, einen Agenten zu beraten und mit dem Verkauf zu betrauen. Das widersprecht mir aber, und ich möchte lieber, wenn es irgendwie angeht, die Aktion selber besorgen. Guter Rat in dieser für mich so wichtigen Sache würde deshalb von mir aufrichtig verdankt.

*Eine Alleinsehende, welche die Unabhängigkeit liebt.*

**Frage 8804:** Ich habe für meine jüngere Schwester ein Abkommen mit einer Damenschneiderin getroffen, nach welchem sie drei Jahre ohne Lehrgeld bleiben muß. Gegen Gült in Haushalt und Versorgung der Ausgänge ist die freie Wäsche vereinbart und werden von der Lehrmeisterin die Kosten für die Reparatur der Schuhe getragen. Seit Beginn der Lehrzeit ist nun bereits ein volles Vierteljahr verfloßen, ohne daß in dieser Zeit meiner Schwester Gelegenheit gegeben worden wäre, ein Stück Wäsche zur Reinigung zu geben. Die Wäsche wurde von einer Verwandten der Lehrmeisterin aus Gefälligkeit zum Waschen abgeholt und nach den Bedürfnissen der Lehrtochter wurde nicht gefragt. Sie kam deshalb dazu, die Wäsche ungesund zu sparen, und schließlich mußte sie die Sachen auf meine Kosten waschen lassen. Auf mein bößliches Vorhalten bekam ich die Auskunft von der Lehrmeisterin, daß sie nur je halbjährlich eine Hauswäsche halte und daß dann auch die Sachen meiner Schwester jenen mitgewaschen werden. Was sagen andere hiezu? *Schwester in G. N.*

**Frage 8805:** Ist ein Erfahrener so freundlich, mir zu sagen, ob es die beständige Arbeit im Wasser ist, die mich Schmerzen in den Händen bis in die Arme und unangenehme Handröte, die sehr stark ins Blaue geht, verursacht? Ich bediene seit dem Frühjahr die turbedürftigen Damen in einer Wasserleitung und habe nebenbei die Vingen meiner Abteilung in Stand zu halten. So bin ich so zu sagen beständig im teils heißen, teils kalten Wasser. Der Arzt der Anstalt erklärt, daß dieser Zustand bloß ein Uebergangsstadium sei, dem die volle Gesundheit folgen werde. Ich bin aber sehr ängstlich vor dem Winter, wo die Lächer

damu auch an die Luft gehängt werden müssen. Für die Meinung von Selbstfahrern wäre ich herzlich dankbar *Junge Leserin in M.*

**Frage 8806:** Gibt es Gelegenheiten, eine Schlafzimmereinrichtung nach und nach mit Brandmalerei oder Schnitzerei zu verzieren? Für gültige Mitteilung der Adresse danke zum voraus bestens *Var. L. in D.*

**Frage 8807:** Kann mir jemand mitteilen, ob in der französischen Schweiz ein Lehrinstitut für die Photographie besteht, wo auch Damen als Schülerinnen Aufnahme finden? Für freundliche Adressenangabe danke bestens *Leserin in F.*

**Frage 8808:** Wie muß es eine gebildete, in allen Zweigen eines guten Haushaltes erfahrene, gewandte Tochter anstellen, um einen selbständigen Wirkungskreis zu finden? Inscribieren in verschiedene große Zeitungen des Inlandes haben nichts genützt. Gibt es gute Bureau? Für guten Rat danke im voraus *Eine Arbeitsfreudige.*

## Antworten.

**Auf Frage 8791:** Die chemische Einwirkung der Sonnenstrahlen ist auf verschiedene Stoffe ganz verschieden, und es ist nicht richtig, daß alles gebleicht wird. Ihre Gesichtshaut wird durch die Sonne gebräunt und das für Photographien präparierte Papier in ganz kurzer Zeit geschwärzt. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8792:** Sie müssen in erster Linie den Färber fragen, der den Stoff gefärbt hat; vielleicht können Sie denselben dazu bestimmen, den von ihm gemachten Fehler zu verbessern. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8792:** Tauchen Sie den Stoff in ein mit Schwefelsäure schwach angesäuertes Wasserbad, bewegen Sie denselben hin und her und kneten ihn fünf Minuten lang mit den Händen. Hierauf wird er in kaltem Wasser gespült und durch sorgfältiges Trocknen und Glätten unter Tüchern der alte Glanz wieder gegeben. *S. J.*

**Auf Frage 8793:** Obligationenrecht 147 III. Durch Ablauf von fünf Jahren verjähren die Ansprüche aus Handwerksarbeit, Kleinverkauf von Waren z. 154 I. Die Verjährung wird unterbrochen durch Anerkennung des Anspruches von seiten des Schuldners z. Dieses Gesetz gilt in der ganzen Schweiz; es könnte sich also nur um eine Forderung aus anderem Ursprung handeln. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8794:** Fragen wie die vorliegende sollen ruhig und eingehend erörtert werden, ehe man sich durch die Verlobung bindet. Würden Sie Ihrem Bewerber erklärt haben, daß Sie Ihre Schwester bei sich zu behalten wünschen als Haushälterin, da Sie entschlossen seien, nach Maßgabe der Verhältnisse und im Interesse der Wohlfahrt der Familie Ihren Beruf als Musiklehrerin weiter zu betreiben, so hätte er sich über die Frage aussprechen müssen. Ich muß Ihrer Kombination allen Beifall zollen, und man sollte denken, daß ein Mann von Einsicht über den praktischen Wert seiner künftigen Lebensgefährtin sehr erfreut sein müßte. Wie leicht kann der Mann arbeitsunfähig werden oder sterben, und wie sehr muß in solchen Fällen es der Witwe selbst und den Angehörigen zum Trost gereichen, wenn bereits eine Verdienstquelle flüssig wäre, welche die ehrenhafte Existenz der verwaisen Familie ermöglichte. Sollte es nicht eines jeden Mannes Freude sein, seine Frau in den Ruhestunden nicht an die Hausarbeit gebunden zu sehen und zu wissen, daß sie sich jederzeit ihm widmen kann. Und wenn man bedenkt, wie schwer so viele unter der Dienstoffnotermot seufzen, so muß es ja als ein Glück betrachtet werden, ein liebes Familienangehöriges bei sich zu haben, das für uns sorgt und unsere Interessen wahr. Auch ich würde, sähe ich mich vor diese Alternative gestellt, das Verhältnis lieber auflösen, das auf so ungleicher Grundlage beruht. Bei näherer Beobachtung ergäbe sich unzweifelhaft noch mehr Abweichen in der Lebensauffassung. Und es ist doch nicht ratsam, eine Ehe mit offenbundenen Differenzen zu beginnen. Es gibt ja sowieso immer noch Ueberlassungen, die man ausgleichen muß, auch wenn völlige Uebereinstimmung vorhanden zu sein scheint. *x.*

**Auf Frage 8794:** Als feststehende Regel lehrt die Erfahrung, daß das junge Ehepaar den Haushalt allein führen soll; es thut selten gut, wenn Schwiegermutter, Schwester oder irgend jemand sonst im gleichen Haushalt lebt. Man müßte die persönlichen Verhältnisse viel genauer kennen, um zu beurteilen, ob in Ihrem Falle eine Ausnahme gemacht werden kann. Neben den Hausarbeiten könnten Sie in der ersten Zeit ganz gut noch einige Klavierstunden geben. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8795:** Wie so viele andere Maschinen kamen die ersten Auswindmaschinen aus Amerika und England zu uns; da ist ihnen die englische Bezeichnung beigegeben. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8795:** Schreiben Sie nur led „Auswindmaschinen“, die „Wringmaschine“ in der deutschen Sprache ist gedankenlos Nachschäfer. *x.*

**Auf Frage 8796:** Arme Bestimmerte! Wie es scheint, haben Sie schon alles versucht, um Ihren Mann Ihrem Wunsch für fortlaufendes Beiseitegehen des Hausjinses geneigt zu machen, mit dem einzigen Erfolg, daß er „unangenehm“ wird, wenn Sie davon zu sprechen beginnen. Das sind harte und trostlose Zeiten und Erfahrungen. Erklären Sie Ihrem Mann in einer guten Stunde noch einmal ruhig aber bestimmt, daß Sie in dieser unerträglichen Lage nicht länger verharren können. Sie seien gezwungen, selber die nötigen Schritte zu thun, um die Wohnungsmiete sicher und rechtzeitig bezahlen zu können. Nehmen Sie von dem Wochentrag, den Ihr Mann Ihnen für den Haushalt gibt, die Wochentrate vorab, und mit dem

Rest richten Sie sich für den Küchenbedarf ein. Es ist möglich, daß Sie das Fleisch ganz streichen und durch Hülsenfrüchte oder Milchweizen ersetzen müssen. Dann ist es Ihnen vielleicht auch möglich, mit dem Hausbesitzer oder dessen Frau eine bestimmte Arbeitsleistung zu vereinbaren, deren Entlohnung Ihnen an der Wohnungsmiete abgerechnet wird. Der gute Wille Ihrerseits liegt dann doch wenigstens an Tage, so daß der Stab nicht über Sie gebrochen wird. Nicht immer zeitigt es guten Erfolg, wenn der Arbeitgeber um sein Eingreifen angegangen wird. Das hängt ganz von der persönlichen Art der Beteiligten ab. Ich habe einen menschenfreundlichen Arbeitgeber gefannt, der legte das für die Wohnungsmiete bei ihm zurückbehaltene Geld eines moralisch schwachen Vaters bis zum Zinstermine zu 5% an. Würde diese Thatfache durch eine Bescheinigung bestätigt, so müßte nicht monatlich, sondern vierteljährlich gezinst werden. Für eine solche freiwillige und ehrenvolle Lohnzurückhaltung wäre vielleicht noch mancher knapp gestellte Mann zu gewinnen. Legen Sie diesen Gedanken in einer guten Stunde Ihrem Mann vor. Vielleicht spricht er in diesem Sinne mit seinem Arbeitgeber. *x.*

**Auf Frage 8796:** Wenn Ihr Mann damit einverstanden ist, dürfen Sie das selbstredend gerne thun, und ich würde dazu auch dringlich raten. Stellen Sie ihm die Sache freundlich und eindringlich vor, wie Sie dieselbe in die „Frauen-Zeitung“ gesetzt haben; ich hoffe, er wird nicht nein sagen. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8797:** Handarbeiten ist das gewöhnliche. Vielleicht können Sie überlegen, Kinder hüten, anderer Leute Photographien entwickeln, Thee verkaufen. *Fr. M. in B.*

**Auf Frage 8797:** Diese ständige Frage kann nur zweckentsprechend beantwortet werden, wenn man die Fähigkeiten kennt und weiß, mit welchen Verhältnissen man zu rechnen hat. Gilt es Stadt oder Land? Wird am Ort eine bestimmte Industrie betrieben? Mit was beschäftigt sich für gewöhnlich die junge Tochter, daß sie bloß einen Nebenverdienst sucht? Diese Punkte müssen zuerst klargelegt sein, wenn man mit einem Rat wirklich etwas nützen will? *x.*

## Feuilleton.

## Eine Freundschaft.

Von Elisabeth Mähling.

(Nachdruck verboten.)

Vielleicht war der Zauber nur die Reaktion ihres Lebens vor dieser Inselstille. Sie alle kamen aus einem Debacle, und manchmal noch fiel ein Gedanke an ein zusammengebrochenes Glück wie ein Trümmerstein auf den empfindlichen Boden ihrer herbstgeklärten Seelen.

Dann kam das Scheiden, und da keiner zuerst gehen und keiner bleiben wollte, schieden sie zusammen von ihrer Freundschaftinsel.

„Ehe, heute, wenn wir zum letzten Mal um die Insel streichen, müssen Sie das weiße Kleid tragen. Uns wird nicht frieren, Kind.“

Vielleicht glühte der Wein in Nikos Worten, vielleicht nur seine leidenschaftliche Art, über Schmerz und Lust ein Phantastisches zu denken.

Als auf der Insel schon die Flämmchen hinter den Scheiben verloschen, und nur der Leuchturm sein Licht in langen Streifen über die Wellen zog, standen die beiden noch am Meer, das zärtlich an sie heranspülte.

„Gaben Sie nun Kraft für das Weiter, Else?“ fragte Paterna, dem das Bild von den Zugvögeln eingefallen war.

„Ja, Freund, die Kraft wohl, aber —“

„Ein Trauen, nicht wahr? Ich auch. Und Sie haben doch mehr Disposition in sich als ich.“ Er lächelte wehmütig. „Ich habe kein System in mir und außer mir. Noch ist Maggy mein System. Und wenn —? Else, Sie kennen mein Leben nicht, aber Sie müssen's ahnen aus dem, wie ich bin. Und warum mit Entschlüssen diese reine Stunde beschmutzen? Kein Großes im Leben haben, das macht so, wie ich bin, überfast und hungrig zugleich. Das begreifen Sie nicht.“

Doch begriff sie es. Was war denn groß angelegt in ihrer Existenz? Ein Spielfeldplan das Ganze. Sie hatte es sich nur abgewöhnt, daran zu denken.

„Doch, Niko, ich verstehe Sie, aber da kommt die Nacht von den dunklen Weiten, warum sich mit dem Tod quälen? Kommen Sie heim.“

„Nicht, Else, ein Wort, noch ein Versprechen.“ Er bat so zärtlich, daß sie aufborend den Blick von dem schwimmenden Licht zu ihm wandte. Ein Nebel lag um seine Gestalt, so sah er aus wie ein dem Meer Entstiegener, der seine Arme nach ihr streckte.

Von etwas Hahellichem gestreift, schraf sie zurück. Aber er griff nach ihr und hielt sie einen Augenblick lang an sich gedrückt, daß sein Atem ihre Sinn streifte, während er murmelte:

„Vergeiß diesen Herbst nicht, Else, versprich es mir, auch daß ihn Dir niemand matter färben soll.“

„Wie kann ich ihn vergessen, Freund, und wer sollte ihn mir mitter färben? Ich wüßte keinen.“

Es war ja keine Lüge, das Halbduzelt jener Septembertage blieb scharf und klar in ihrer Seele. Noch manches sprach Baterna, zärtlich, beschwörend, daß sie nach Wochen noch, als sie lange getrennt waren, aufspröche bei einem lieblichen Ton, der ihr nicht galt.

Den Herbst vergahen sie nicht, auch als sie wieder alte Geleise gingen, und ihre künstliche Oberflächlichkeit verneinte, was sie damals durchdrüttelt hatte.

Maggy aber blühte weiß und rot dem Tode zu. Als Elsa an einem Wintermorgen stumpf und frierend von einem Ball heimkam, fand sie einen Brief ihres Freundes vor. Maggy tot, und der Freund allein bei der Totenwacht. Es fiel ihr die Stunde am Strand ein, das Vermächtnis der Toten und ihr Verprechen, an das seine Worte sie unbewußt mahnten.

„Elsa, wenn ich Maggy begraben, komme ich zu Ihnen. Mir ist, als ob meine Sinne von der Welt um mich her nichts mehr aufnehmen können. Wir wollen auf unsere Insel gehen und ein Totenfest halten.“

Als er dann kam, war er matt und müde, fast alt geworden, und noch rastloser in dem Willen, seinen Schmerz nicht zu zeigen, bis er merkte, daß es Elsa Berg keine Last sein würde, wenn er sich ihm hingab. Dann lebte er seine Dual aus, nicht nur die des letzten Verlustes, die ganze Last seiner Abstraktheit. Trost fand er nicht und suchte ihn auch nicht bei einem Wesen, das nie zu weichen Abstraktheit flüchtete. Aber Verständnis fand er und Ruhe seiner Maßlosigkeit gegenüber; das was ihm nötiger war als etwas, das die nivellierende Kraft der Zeit von selbst schafft.

„Er wird nie mit sich allein fertig werden, weil er mit dem Vergangenen nicht abschließt und die Gegenwart mit lieberschwang in sich aufnimmt. Es ist, als ob jeder Moment, so sehr er auch das Resultat des verflochten ist, ihn überrascht. Er lebt zu wenig mit dem Intellekt und zu viel mit den Sinnen, zu matt mit dem Nerv und zu wild mit den Nerven.“ (Schluß folgt.)

## Fenilleton.

### Das glücklichste Mädchen der Welt.

(Fortsetzung.)

Sicher würde der Mann nicht so thöricht gewesen sein, sich ins Unglück zu stürzen. Doch jetzt war es zu spät, darüber nachzudenken und zu grübeln. Er hatte sie erschreckt und durch sein Benehmen insultiert, und sie hatte sich verteidigt und ihn von sich abgewehrt. Er war nun tot, und sie würde für ihr ganzes Leben das Stainszeichen zu tragen haben! Dann, als sie diese Gedanken erwog, bemächtigte sich ihrer eine entsetzliche Furcht, welche sie fast an die Grenzen des Wahnsinns zu bringen drohte. Angenommen, das schreckliche Geheimnis, welches gegenwärtig nur allein in ihrer Brust verborgen lag — der andere Zeuge war ja tot und konnte daselbe nicht verraten — angenommen, das schreckliche Geheimnis würde durch einen Zufall enthüllt? Ihr Vater hatte ja gesagt, die Polizei sei wie eine Horde Wuthunde, und der kleinste Umstand könne genügen, sie auf die richtige Spur zu bringen. Wie, wenn nun der seltsame Befehl ihres Kleides, welcher ihr im Kampfe entfallen worden war, in der erstarrten Hand ihres Angreifers gefunden worden und ihr Vater denselben als seiner Tochter gehörig rekonstruierte? Was dann? Was sollte sie dann thun, wohin sollte sie sich wenden? Die Verfolger würden sie finden; sie würde vor die Gerichte geschleppt und zum Tode verurteilt werden! Das bedauerndste Mädchen stöhnte, als sie diese Thatfache erwog und, ihrer erbigsten Phantasie freien Spielraum gewährend, die Dinge im schwärzesten Lichte sah. Sie gedachte ihres zwar strengen, aber äußerst gutherzigen Vaters und ihrer gartfühlenden Mutter und all der Liebe, welche sie von ihnen

genossen. Beide waren so stolz auf sie gewesen! Und nun! Nun mußte sie ihnen so schmerzliches Herzeleid zufügen, und der Kummer über das Schicksal ihrer mit so viel Mühe erzogenen Tochter würde sie frühzeitig in die Grube bringen! An Dr. Ludwig, ihren Bräutigam, wagte sie gar nicht mehr zu denken. Ihre Verlobung — ihre rosigten Träume von einer glücklichen Zukunft — das Alles gehörte nun für immer der Vergangenheit an. Mit dem Matel, der auf ihr harrte, konnte sie nun und nimmer sein Weib werden, denn auch in dem Falle, daß das Verbrechen in der nächsten Zeit unaufgeklärt bliebe, würde sie sich doch keinen Augenblick sicher fühlen; sie würde beständig in tödlicher Angst und Furcht vor der Entdeckung leben, die bestimmt war, Schande über sie und Schmach und Unehre über den maßellosen Namen ihres Mannes zu bringen, den Namen, den er bisher so hoch gehalten. Nein, ihre Hoffnung war begraben, ihre Freude am Dasein für immer dahin, und das Leben, an welchem sie gestern noch mit allen Fasern ihres jugendfrohen Herzens gehangen, hatte seinen Wert für sie verloren. — Mühlos erhob sie sich von ihrem Lager und, ihre vom Weinen geröteten Augen trocknend, griff sie nach dem Schirm; sie suchte zusammen bei der Berührung des kalten Griffes, welcher all das Unheil herbeigeführt hatte. Halb mechanisch rieb sie die befechtete Stelle abermals mit kaltem Wasser ab, diese Stelle, von der sie fürchten mußte, daß sie Anklage gegen sie erheben würde.

Dann legte sie sich wieder aufs Bett und drückte das Haupt in die Kissen. Bald darauf erschien ihre Mutter, um ihr eine Tasse kräftiger Bouillon zu bringen und sich nach ihrem Befinden zu erkundigen.

Margarethe trank das ihr so fürsorglich Dargereichte und fühlte sich für den Moment etwas besser. Auf die Frage ihrer Mutter, ob sie in einigen Stunden wieder unten erscheinen würde, antwortete sie indessen nur mit einem energischen Kopfschütteln.

„Ich hoffe, Du bist bis Mittag wieder genügend wohl.“ Die Tante Edeling kommt nämlich herüber, und dann weißt Du doch auch, daß Dein Bräutigam sich nur auf einige Tage frei gemacht hat; es würde ihm begreiflicherweise unangenehm sein, Deine Gesellschaft für den ganzen Tag entbehren zu müssen. Jedenfalls wirst Du ihm doch gestatten, Dich hier oben zu besuchen, für den Fall, daß Du Dich am Nachmittag wirklich noch zu schwach fühlen solltest, um hinunter zu kommen.“

„Nein, nein!“ rief Margarethe, „ich will ihn nicht sehen, ich kann es nicht! Auch für die Tante oder irgend Jemand anders bin ich nicht zu sprechen; ich fühle mich zu krank, um auch nur reden zu können — ich bedarf der Ruhe und muß allein sein!“

„Aber Gretche, Kind, das siehst ja fast aus wie Launenbaitigkeit! Du wirst mir doch so viel Vertrauen schenken, daß ich nichts Unschickliches oder Ungehöriges von Dir verlangen würde. Dr. Ludwig ist Arzt, und als solchen kannst Du ihn ohne Weiteres hier oben in Deinem Zimmer empfangen, ohne eine Unschicklichkeit zu begehen. Er ist sehr besorgt um Dich, und ich denke, es ist unredt von Dir, auf Deinem Kopf zu bestehen und auf seine Gefühle so wenig Rücksicht zu nehmen.“

„Nein, ich will und mag ihn nicht sehen! Du kannst ihm ja sagen, daß ich mich zu schwach fühle, mein Zimmer zu verlassen.“

„Aber Deine Tante wirst Du doch begrüßen wollen?“

„Woju? Ich habe erst gestern eine längere Unterredung mit ihr gehabt; ich hätte ihr nichts weiter zu sagen, auch wenn ich hierzu aufgelegt oder im Stande wäre.“

„Ich hatte für heute Nachmittag eine Besprechung mit der Schneiderin wegen Deiner Brauttoiilette angelegt.“ — Der Ton, in welchem die Mutter dies sagte, ließ ihre Verstimmlung deutlich erkennen.

Margarethe blieb selbst bei Erwähnung dieser Angelegenheit teilnahmslos und machte keinerlei Versuch, gegen ihre Schwäche anzukämpfen; im Gegenteil, sie ließ sich bei diesen Worten ihrer Mutter wieder aufs Bett zurückziehen und begann aufs Neue heftig zu schluchzen.

„Das alles hat gar keine so große Eile, Mutter;

wir können uns mit den Anschaffungen und Besprechungen noch etwas Zeit lassen. Ich habe es mir überlegt: ich möchte mein elterliches Haus noch nicht so bald verlassen. Ich finde nun doch, daß die ganze Sache zu schnell gegangen ist.“

Frau Ernter erfüllten diese Worte mit maßlosem Erstaunen.

„Aber Hergenskind, wir, Dein Vater und ich, hatten uns doch in alle Deine Wünsche gefügt und Dr. Ludwigs Bitten nachgegeben. Alles ist jetzt festgesetzt bis auf das Datum für das Aufgebot. Was würde Dein Bräutigam und was würden die Leute dazu sagen, wenn wir plötzlich alles wieder umstießen? Was ist nur mit einem Male über Dich gekommen, Mädchen? Dein kleines Unwohlsein von vorhin kann doch unmöglich der Grund Deiner plötzlichen Sinnesänderung und Deines sonderbaren Benehmens sein! Was hast Du denn auf dem Herzen, mein Kind? Rede offen; kannst Du es nicht Deiner Mutter anvertrauen?“

Margarethe hatte das Gesicht von ihrer Mutter abgewendet und lag regungslos da. Endlich sprach sie leise:

„Findest Du es sehr sonderbar, Mutter, daß es mir schwer wird, Euch zu verlassen? Ich habe während meines Aufenthaltes in Mecklenburg wenig daran gedacht. Aber seit ich aus Nostorf zurückgekommen bin und wieder in den alten lieben Räumen weile, die mir während all der Jahre so teuer geworden sind, und seit ich wieder die lieben Stimmen höre, ist es mir, als könnte ich mich von denselben noch lange nicht trennen!“

„Liebste Kind!“ erwiderte Frau Ernter, indem sie sich bemühte, ihre Bewegung zu bemeistern, „Du darfst überzeugt sein, daß wir Dich sehr vermissen werden. Was könnte uns auch Ersatz bieten für den Verlust einer einzigen Tochter? Aber es ist ja zu Deinem Glücke, und dieser Gedanke ist unser Trost und unsere Freude. Es ist nun einmal so im Leben, Gretche; es kommt für alle ein Tag, wo Eltern und Kinder sich trennen müssen. Da Ihr Knaben und Mädchen ja nun doch einmal nicht klein bleibt, sondern groß werdet und Eurer Bestimmung entgegenwacht, so müßt Ihr auch früher oder später Eure Rolle im Leben übernehmen und versuchen, sie nach Maßgabe Eurer Kräfte treulich und redlich auszufüllen.“

„Du hast ja gewiß recht, liebe Mutter. Doch habe ich das Gefühl, als ob für mich die Zeit noch nicht gekommen sei, wo ich so ernstlich Pflichten gewachsen bin. Warum sollte ich nicht noch einige Jahre bei Euch bleiben? Ich wünsche sehr, daß Du möchtest Dr. Ludwig die Sache in diesem Lichte darstellen.“

„Unfinn, Kind; ich werde nichts dergleichen thun. Laß Dir Zeit; morgen wirst Du anders über die Sache denken. Ich sehe, Du bist nervös und angegriffen. Ich werde die Jalousien herablassen; versuche, Dich durch einen guten Schlaf zu erquickern und zu stärken. Dein Vater wird sehr ungehalten sein, wenn er Dich zu Mittag nicht an der Tafel findet.“

Frau Ernter küßte ihre Tochter, indem sie dies sagte, und verließ das Zimmer. Sie zweifelte nicht, daß Margarethe's Niedergeschlagenheit und bedrückte Stimmung lediglich auf den Gedanken an die bald bevorstehende Trennung von allem, was ihr lieb und wert, zurückzuführen sei, und war überzeugt, sie würde die Dinge in einem anderen Lichte betrachten, sobald sie sich von ihren Reisestrappagen völlig erholt hatte.

Die Enttäuschung war eine allgemeine, als — nachdem das Essen aufgetragen und das Zeichen zum Beginn der Mahlzeit gegeben war — das junge Mädchen wirklich nicht bei Tische erschien. Dr. Ludwig bat mehrmals im Laufe des Nachmittags, sie sehen und sprechen und ihr ein Beruhigungsmittel für ihre erregten Nerven verschreiben zu dürfen; Margarethe weigerte sich indessen hartnäckig, ihn zu empfangen, und so blieb ihm nichts weiter übrig, als sich in Geduld zu fassen.

(Fortsetzung folgt.)

# VELMA SUCHARD MILKA

CHOCOLAT

FONDANT.

LEICHT SCHMELZEND.

UNÜBERTROFFEN.

SUCHARD, ALLEINIGER FABRIKANT

VOLL-RAHM CHOCOLADE.

REINE SCHWEIZERMILCH,

CAO AND ZUCKER.

Briefkasten der Redaktion.

Bekümmerte in M. Es kommt gar nicht selten vor, daß ehrgeizige Väter von ihren Söhnen bitter enttäuscht werden, was jene dann nicht verzeihen können. Der heranwachsende Sohn mag sich in feiner Eigenart noch so gut entwickeln, er mag an Charakter tadellos sein — wenn er nicht die Aussicht bietet, in des Vaters Fußstapfen zu treten und damit seinen Ruf fortzuführen und zu mehren, so fällt er in Ungnade und alles was er thut und nicht thut, wird durch die Brille des Vorurteils abfällig betrachtet. Ein Trost ist es, wenn dem Vater die Erkenntnis wenigstens früh genug kommt, daß forcierende Gewaltmaßregeln nutzlos sind. So lange diese Ueberzeugung sich beim Vater noch nicht Bahn gebrochen hat, so lange die Mutter zusehen muß, wie der Vater sich tagtäglich des Sohnes wegen ärgert und wie der Letztere unter dem unausgesetzten immer schärfer werdenden Zwang feilsch, geistig und gesundheitlich leiden muß, kann sie keine frohe Stunde haben. Ist der Entschluß aber einmal gefallen, so muß die Mutter all ihren Einfluß aufbieten, daß der Sohn nun nach der ihm passenden Seite etwas Ganzes und Tüchtiges leiste, daß er, wenn schließlich auch nicht der Tradition, doch seiner Abstammung und Erziehung Ehre mache. Eine liebevolle und selbstlos kluge Frau und Mutter kann in solchen Fällen eine schöne und große Aufgabe erfüllen.

Teure Legerin in A. Die Selbstbeobachtung ist eine Kunst, die oft mit Mühe gelernt werden muß, während die Beobachtung der Anderen schon vom kleinen Kind geübt wird. Die Erwachsenen wissen gar nicht wie scharf sie von den Kindern beobachtet und wie gründlich sie in kurzer Zeit von ihnen durchschaut werden. Wir sehen daher auch immer zuerst die Fehler an Anderen, die Andere an uns zu rügen haben. Es heißt nicht umsonst: „Die Fehler, welche man ent-

schuldigt, und die Leidenchaften, welche man verzeiht, sind stets nur die eigenen.“ Und ebenso bezeichnend heißt es: „Die meisten unserer Fehler erkennen und legen wir erst ab, wenn wir sie an anderen entdeckt haben.“

Frau J. K. in T. Der apathischer Art ist, der taugt nicht zum Unterrichten. Der Lehrende muß Leben zu wecken verstehen, so daß an der eigenen Flamme sich der intellektuelle Funke im Lernenden entzündet und wächst. Manuelle Arbeit, die ein etwas lebendiges Tempo bedingt, wird in diesem Falle das Beste sein und zwar in Gemeinschaft oder in Konkurrenz mit einer gemessenen und sinken Person.

Frau A. in F. Ihre Auffassung macht Ihnen alle Ehre. Gewiß soll auch die Tochter begüterter Eltern ihre Einsicht erweitern und einen richtigen Begriff vom Leben zu erlangen suchen, ehe sie zur Gründung einer eigenen Familie schreitet. Und das zweckmäßigste Mittel, seine Erkenntnis zu vermehren und seine Bildung auszubauen, ist die Bekleidung einer Stelle in fremdem Haus, das Sicheinfügen in fremde Verhältnisse. Wie höchst unrichtig findet man es doch, wenn ein Mann sich nach beendigter Lehre als Meister etablieren will. Man betrachtet ihn als unreif und unfertig, als einen, dem kein Vertrauen in seine Sachkenntnis entgegenzubringen sei. Man weiß, daß er einseitig und mangelhaft gebildet ist, daß er sich selber um seine volle Entwicklung gebracht hat. Je vielseitiger und gründlicher die Erfahrungen eines Mannes sind, je umfassendere Sachkenntnisse er sich in fremden Verhältnissen aneignet, um so mehr Gewicht hat er als Berufsmann, je mehr Vertrauen wird ihm entgegengebracht. Auch der begüterte Mann fühlt sich nicht zu gut, den Verbräuren die Wanderjahre anzufügen, sondern gerade der Begüterte muß das Bedürfnis, an möglichst vielen Quellen zu schöpfen, ehe

er sich selbständig macht. Daß die Töchter, wenn sie begüterter Eltern Kind sind, die Ausbildung in der Fremde glauben umgeben zu müssen, daß sie sich zu gut fühlen für das Lernen in der Fremde, daß sie meinen, dadurch das Ansehen einzubüßen, das zeugt von einer kleinlichen und einseitigen Lebensauffassung, die dann auch in der Ehe sich geltend machen wird. Dieses hochmütige Selbstguthüben ist die Folge eines Erziehungsfehlers, der später nur schwer wieder gut zu machen ist. Denn wenn einmal ein gewisses Alter erreicht und die Heiratsfrage in Fluß gekommen ist, so bleiben die elterlichen Wünsche unberücksichtigt, denn die sich über Andere erhaben Fühlende glaubt auch keinen guten Rat mehr nötig zu haben und nimmt deshalb auch keinen solchen an. Mit dieser Thatsache müssen die Eltern sich dann schließlich abfinden in der Hoffnung, daß die voraussetzlichen Folgen nicht allzu unangenehm fühlbar sein werden. — Gewiß ist aber andererseits auch, daß es den Eltern beim besten Willen nicht möglich ist, durch Erziehung, Belehrung und Vorsorge jede unangenehme Lebenserfahrung zu ersparen, sie müssen die Erwachsenden vielmehr von einer gewissen Zeit an ihr eigenes Leben leben lassen. Treue Eltern werden mit einem guten Rat stets bereit sein, doch thun sie zu daran, denselben nur im Notfall, oder dann zu geben, wenn er gesucht wird. — Beste Erwidrerung Ihrer freundlichen Grüße.

**GALACTINA** Das vorzügliche **Kinder-Milchmehl** ist die beste und vollkommene Nahrung für Säuglinge u. Kinder zarten Alters. [3517]

In eine gute Familie der französischen Schweiz (Telegraphenbureau) wird eine anständige Tochter zur Verrichtung der Hausgeschäfte gesucht. Gute Behandlung und Bezahlung. Offerten unter Chiffre B3854 befördert die Expedition. [3854]

Für eine anständige junge Tochter, welche Lust hat, sich in den feinen Handarbeiten auszubilden, um nachher in dieser Branche eine gute Stelle bekleiden zu können, findet hiezu Gelegenheit in einem guten Hause. Es kann aber nur eine intelligente, mit geschickter Hand und mit natürlichem Schönheitsgefühl begabte Bewerberin berücksichtigt werden. Offerten unter Chiffre R3856 befördert die Expedition. [3856]

Tochter von 24 Jahren wünscht über den Winter bei achubarer Familie oder auch in einem Ladengeschäft in Stellung zu treten. Offerten sub Chiffre 3887 befördert die Expedition. [3887]

Fräulein wünscht Stelle zu kleinen Kindern, am liebsten zu französischer Familie, wo sie deutsch unterrichten könnte. [3885]

Marianne Roiko, St. Gallen, Jurggraben 6, II. Stock.

Tochter von 18 Jahren sucht Stelle zu tüchtiger Hausfrau, um die Hausgeschäfte und das Kochen gründlich zu erlernen. Geht. Offerten unter Chiffre J T 3869 befördert die Expedition des Blattes. [3869]

Neuhausen b. Schaffhausen. Gelernte und geübte

Weissnäherinnen

finden bei mir dauernde Arbeit; auf Wunsch feste Anstellung auf ein oder mehrere Jahre.

Zeugnisabschriften nebst Lohnansprüchen sind zu richten an: [3890]

R. A. Fritzsche, Erstes Schweiz. Damenwäsche-Versandhaus und Fabrikation Neuhausen.

Eine im Fach sehr tüchtige Damenschneiderin, auf Tüilen ganz speziell geübt, auch bewährt im Zuschneiden, und die in nur feinen Ateliers gearbeitet hat, sucht Stelle in feinem Privatgeschäft der französischen Schweiz, um sich in der Sprache zu vervollkommen. Antritt auf Oktober. Geht. Anerbieten beliebe man unter Chiffre AU3817 an die Expedition dieses Blattes zu richten, welche die Offerten prompt besorgen wird. [3817]

Heil-stätte für alkoholkranken Frauen Weesen, Schweiz. Arzt: Dr. Spengler, Prosp. gratis v. d. Heilstätte. [3808]

Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste **Kinder-Milch**. Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen. Depots: In Apotheken. [3493]

In jeder Coniserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. **CHOCOLATS FINS DE VILLARS**. Die von Kennern bevorzugte Marke.

**Dr. WANDER'S MALZEXTRAKTE** 40 JAHRE ERFOLG. Mit Eisen, gegen Schwächezustände, Bleichsucht, Blutarmut etc. Fr. 1.40. Mit Bromammonium, glänzend erprobtes Keuchhustenmittel. „ 1.40. Mit glycerinphosphorsäuren Salzen, bei Erschöpfung des Nervensystems. „ 2.—. Mit Pepsin und Diastase, zur Hebung der Verdauungsschwäche. „ 1.50. Mit Leberthran und Eigelb, verdaulichste, wohlschmeckendste Emulsion. „ 2.50. Mit Chinin, gegen nervöse Kopf- und Magenschmerzen. „ 1.70. Maltosan. Neue, mit grösstem Erfolg gegen Verdauungsstörungen des Säuglingsalters angewendete Kindermahrung. „ 1.75. Dr. Wander's Malzzucker und Malzbombons. Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

**KRAFTNÄHRMITTEL** für die JÜGEND für KRANKE und GESUNDE. Dr. Wander's **OVOMALTINE** bestes Frühstücksgetränk. In allen Apotheken und Droguerien. **BLUTARME ERSCHÖPFTE** **NERVÖSE MAGENLEIDENDE**. [3872]

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

**Zuger-Lose** Emission III, versendet à 1 Fr. per Nachn. **Frau Blatter** Lose-Versand, Atdorf. Haupttreffer: Fr. 30,000, 15,000. Gewinnliste 20 Cts. [3884]

**3erlei** Spezialitäten von **MAGGI & CIE., Stadtmühle Zürich** **Puddingpulver** **Vanillinzucker** **Backpulver** dürfen in keinem Haushalte fehlen. Zu haben in allen bessern Delikatess- u. Kolonialwarengeschäften. Allein ächt mit der Schutzmarke „KRONRAD“.

Ziehung Wagnen 30. Oktober, definitiv. **LOSE** vom **Arthner Theater** und **Zuger Stadttheater** III, und letzte Emission, versendet so lange Vorrat à 1 Fr. und Listen à 20 Cts, das **Grosse Lose-versand-Dépôt Frau Hirtzel-Spörri, Zug**. Haupttreffer: Fr. 30,000, 15,000, 12,000, 8000. Auf 10 ein Gratis-Los, wenn auch von allen Sorten. [3888]

Mme. C. Fischer, Theaterstrasse 20, Zürich, übermittelt franco u. verschlossen gegen Einsend. von 30 Cts. in Marken ihre Broschüre (7. Auflage) über den **Haarausfall** und frühzeitiges Ergrauen, deren allgemeine Ursachen, Verhütung und Heilung. [3879]

**Dahin.**

Manch schöne Stunde schlug mir einst,  
Ich höre den Klang noch heute,  
Der summt und schauert durch mein Gemüt,  
Wie verhallendes Glockengeläute.  
Und manchen Trost und manchen Traum  
Hab' ich zu Grabe getragen;  
Ein großer Friedhof ward davon,  
Ich sehe die Male ragen.  
Nun tret' ich still von Mal zu Mal  
Und sinne, was es bedeute,  
Im Herzen tief vom verlorenen Glück  
Das verhallende Glockengeläute.

**Die Frauen und die Uhren.**

Ich betrachte es als unrichtig, sagte ein englischer Journalist, daß man zwischen Herren- und Damenuhren einen Unterschied macht. Auf alle Fälle, wenn dieser Unterschied existieren müßte, sollte es gerade umgekehrt sein.

Eine Frau, die ihre Uhr gut halten kann, ist feltener als ein Mann, der fähig ist, Kinder zu pflegen. Das Ideal einer Damenuhr ist eine jener großen, billigen Knabenuhren. Warum suchen die Damen nur die kleinen, hübschen und empfindlichen Uhren? Nur weil sie dieselben nicht als Uhr gebrauchen, sondern um sich zu schmücken.

Damenuhren können ausgezeichnet gehen, ich habe schon welche getragen und weiß es; aber sie werden selten in der Tasche getragen. Entweder trägt man sie wie eine Medaille auf der Brust oder man steckt sie in den Gürtel oder verbirgt sie in den Falten des Kleides.

So ist es natürlich, daß sie öfter Stöße erhalten oder sonst herabfallen. Muß die Uhr aufgezogen werden, so wird sie gewöhnlich überzogen.  
Könnten wir die Damenuhren prüfen, so könnten wir konstatieren, daß 80 von 100 nicht laufen und von diesen 80 mindestens 50 nicht laufen können. Aber auch das würden wir finden, daß von den übrigen 20 nicht eine einzige annähernd richtig geht.  
(Aus „La France horlogère“.)

**Schönheitsgeheimnisse der italienischen Frauen.**

In der illustrierten Monatschrift „Das Neueste“ lesen wir: „In Italien sind die Eltern sehr bedacht darauf, ihre Kinder, namentlich die Mädchen, schon im zartesten Alter schön zu erhalten. Selbst in den ärmsten Klassen haben die Frauen nicht nur einen annütigen Gang, sondern tragen auch das Haupt mit Würde. Dies erreichen sie dadurch, daß sie die Laften auf dem Kopfe tragen, wodurch sie eine schöne gerade Haltung sich angewöhnen. Selbst die Kinder der besseren Klassen müssen oft schwere Gewichte auf dem Kopfe tragen, was sehr zur Entwicklung des Nackens und der Schultern beiträgt.“

An die besorgte Mutter! Besuchen Sie die Schule und Atelier für kunstgewerbliche Arbeiten (wie Malerei auf Porzellan und Stoffe verschiedener Art) Brandmalerei auf Holz und Sammet, plastischer Tiefbrand ohne jegliche Belästigung von Rauch und Geruch. Permanente Ausstellung fertiger Arbeiten. Die Leiterin, **Frl. Anna Locher**, Rorschacherstraße 91, St. Gallen, ist eine gründlich gebildete Lehrkraft von reicher Erfahrung.  
[3857] S. R.

Auch auf die Gesichtsbildung wird große Sorge verwendet; die Nase der Kinder wird öfters im Tag gedrückt und gepreßt, um sie zu verlängern oder zu verkürzen. Den italienischen Kindern wird nie erlaubt, die Augen zu reiben. Tränen sollen nicht zurückgehalten werden, und man soll die Kinder sich ausschreien lassen, denn dies mache die Augen rein und klar. Lesen im Zwielicht wird nie gestattet.

Die zwei besten Mittel zur Erhaltung der Schönheit sind Ruhe, wenn man sich unwohl fühlt, und Vermeidung vielen Fleischgenusses. Völlige Ruhe, selbst bei leichter Unpäßlichkeit, verhindert nervösen Verfall und bewahrt das gute Aussehen. Die Kost enthält sehr wenig Fleisch, dagegen viel Obst, und das Gesicht wird beständig durch Massage aufgefrischt. Jetzt wissen unsere Mädchen und Frauen also, wie es gemacht wird.

**Kalender 1906.**

Schröter's Werkbuch, Taschen-Notizkalender für 1906. Verlag von Th. Schröter in Zürich. Preis 40 Cts.  
Familienkalender für 1906. Verlag von Th. Schröter, Zürich. Preis 40 Cts.



Die Hygiene bedingt eine peinliche Sauberkeit; um diese für die zarten Teile, wie das Antlitz, in vollkommener Weise zu erreichen, gibt es nichts besseres als den **Crème Simon**, das **Poudre de riz** und die **Seife à la Crème Simon**. [3855]

Von den hervorragendsten Professoren und Aerzten empfohlen bei

**Lungenkrankheiten, Chron. Bronchialkatarrh, Keuchhusten, Scrophulose, Influenza.**

**Sirolin**

Hebt Appetit und Körpergewicht, beseitigt Husten, Auswurf, Nachschweiß.

**Wer soll Sirolin nehmen?**

1. Jedermann, der an länger dauerndem Husten leidet. Denn es ist besser, Krankheiten verhüten, als solche heilen.
2. Personen mit chronischen Bronchialkatarrhen, die mittels Sirolin geheilt werden.
3. Asthmatiker, die durch Sirolin wesentlich erleichtert werden.
4. Scrophulöse Kinder mit Drüsen-schwellungen, Augen- und Nasenkatarrhen etc., bei denen Sirolin von glänzendem Erfolg auf die gesamte Ernährung ist.

**„Roche“**

Erhältlich in den Apotheken à Fr. 4.— per Flasche.

**Warnung:** Es existieren minderwertige Nachahmungen! Man achte daher genau darauf, dass jede Flasche mit unserer Spezialmarke „Roche“ versehen ist und verlange stets Sirolin „ROCHE“.

F. Hoffmann-La Roche & Cie., Basel.

**Hausfrauen! Bräute!**

Wollen Sie Freude an Ihren Möbeln haben, so kaufen Sie ausschließlich Polstermöbel und Matratzen mit Dr. Bischoffs chemisch präparierter Polsterauflage. Bosten Schutz gegen Motenfrass etc.; schwelende Weichheit der Polsterstücke. Zu haben in all. besseren Möbelmagazinen ohne Preisaufschl. [3828]

**Neuheit.**

Prof. Wernd's hygienische Heilmittel sind die vorzüglichsten Präparate für Frauen- und Geschlechtskrankheiten. Diese werden mit bestem Erfolg angewandt bei Gebärmutterleiden, Ausfluss, Wasserbrennen, Harnröhren- und Blasenkrankungen. Sie sind die einzig sicheren Mittel zur Verhütung und Heilung von Periodenstörungen. Diskreter Versand. Alleinverkauf für die Schweiz durch: [3889] Postfach 40, Walzenhausen.

**Bevorzugen**  
Sie die einheimische Industrie!



einfach, solid, praktisch, billig  
**Central Spuhl-Maschinen**  
Vor- und rückwärts nähend  
Vorzügliche Zeugnisse erster Fachleute.  
Erste Preise an vielen Ausstellungen.  
**Schweiz. Nähmaschinen-Fabrik**  
**LUZERN.**  
Überall tüchtige Vertreter gesucht.



**Wannenbäder zu jeder Tageszeit.**  
Vollkommen eingerichtetes  
**Türkisches Bad**  
Elektrische Lohntanninbäder  
**Massage**  
**Fango**  
Badeanstalt  
Wasser- u. Licht-Heilanstalt  
Leitender Arzt: **Dr. Steinlin.**  
**Aquasana**  
St. Gallen  
8 Zwinglistrasse 6  
Für jedermann geöffnet:  
8—12 h. u. 1/2—3 h.  
Sonntags 8—12 h.  
Hydrotherapie  
**Lichttherapie**  
Elektrische Glüh- und Bogenlichtbäder.  
Kohlensäure-Bäder, Bettampfbäder. — Sool- und andere medizinische Bäder. — Behandlung von Nervenleiden — Magen- und Darmkrankheiten — Herzleiden — Muskel- und Gelenkrheumatismus — Fettsucht — Gicht — Blutarmut — Frauenkrankheiten — Hautleiden. (Zu 6 1795) [3420]

**Bienenhonig.**

**Garantiert echter Blüten- und Tannenhonig**  
verkauft in grösseren und kleineren Quantitäten  
3842] so lange Vorrat (H 9690 J)  
**Th. Spiess-Vessaz, Lehrer, Biel.**  
Proben sendungen von 1 kg an unter billigst. Berechnung

**Damenschusterei.**

Die älteste, billigste und beste Bezugsquelle für sämtliche Artikel zur Damenschusterei ist beim Erlinder und Gründer der Methode **Schwaninger in Rorschach.** Preislisten gratis und franko. [3809] Es werden jederzeit Kursleiterinnen ausgebildet.



Generalvertreter für die Schweiz:  
**Bürke & Albrecht, Zürich und Landquart.** (H 3025 Z)  
**Herm. Ludwig, Bern.**

vom **Zuger Stadt-Theater**  
**Lose**  
III. und letzten Emission, à 1 Fr.  
8988 Treffer im Betrage von 150,000 Franken. 18 Haupttreffer von Fr. 1000 bis 30,000. Ziehungslisten à 20 Cts. Für 10 Fr. 11 Lose versendet das (R 186 R) 3819  
**Bureau der Theaterlotterie Zug.**

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

# DR. HOMMEL's Haematogen.

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

[3482]

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

O. WALTER-OBRECHT'S



*Krokodilkamm*  
ist der Beste Horn-Frisierkamm  
Überall erhältlich.

[3852]

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei

Mangold & Röhlsberger, vormals C. A. Geipel in Basel.  
Prompte Ausführung der mir in Auftrag (H 54 Q) gegebenen Effekten. [3483]



Bergmann's Lilienmilch-Seife

ist lt. antichem. Attest vollkommen rein, neutral und mild.  
Anerkannt beste Seife für zarten, einen Teint, sowie gegen Sommersprossen und alle Hautunreinigkeiten. Zahlreiche Anerkennungsschreiben. Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen und achte auf die Schutzmarke:



Zwei Bergmänner und auf die Firma Bergmann & Co., Zürich

## Fidele Bücher!

Das schweiz. Deklamatorium, 240 Oktavseiten. Urkom. und erste Gedichte, Deklamationen, Posen, Theater Fr. 1.50  
Schnitz und Zwetschgen, das fidele Buch 50 Cts.  
Eine Predigt in Reimen 20 Cts.  
Krausmausi-Predigt 20 Cts.  
Mischmaschvorlesungen 20 Cts.  
Handwerkersprüche, urfrid. 20 Cts.  
Liebes- und Hochzeits-Predigt 20 Cts.  
E Schwinget uf em Juraberg, Posse mit Gesang und Tanz 50 Cts.  
Ich rede niemand Buses nach, Soloscherz 20 Cts.  
Wie man Geld verdient 20 Cts.  
Obige 10 Broschüren zusammen statt Fr. 3.90 nur Fr. 2.50. [3861]

Versand durch A. Niederhäuser, Buchhdlg. Grenchen.

## Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme btt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen (ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [3484] Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

## Pfeffermünz-Kamillengeist

von Fried. Golliez, Apotheker, Murten.

In Beschaffenheit und Wirkung das vorzüglichste unter allen ähnlichen Präparaten. — Bestes Linderungsmittel bei **Magenbeschwerden, Leibscherzen, Ohnmachten.**  
In den Apotheken erhältlich in Flacons zu 1 und 2 Fr. [3802]

KEIN VOLLSTÄNDIGER NACHTISCH OHNE DIE KÖSTLICHEN

**FLEUR DES NEIGES**  
PERNOT Waffeln Fabrik, Genf.

Erster Preis auf der Weltausstellung in St. Louis 1904.



5 Fr. und mehr per Tag Verdienst!

Hausarbeiter-Strickmaschinen-Gesellschaft.

Gesucht Personen beiderlei Geschlechts zum Stricken auf unserer Maschine. Einfache und schnelle Arbeit das ganze Jahr hindurch zu Hause. Keine Vorkenntnisse nötig. Entfernung tut nichts zur Sache und wir verkaufen die Arbeit. [3833]

Hausarbeiter-Strickmaschinen-Gesellschaft (W 1355g)  
Thos. H. Whittick & Co., Zürich, Hafnerstr. 23—32.

## Privat-Kinderheilstätte und Genesungsheim

für Kinder bemittelter Stände im Alter von 5—15 Jahren  
bei der Station Schinznach - Bad (Schweiz)

Neu und vorzüglich eingerichtete Anstalt mit Familiencharakter für höchstens 20 Kinder. **Herrliche, staubfreie Lage** in grossem, schattigen Park. **Zentralheizung, elektr. Licht, Südveranda, Badezimmer.** Streng individualisierte **Behandlung im Sinne der Wissenschaft** mit Berücksichtigung aller natürlichen Heilfaktoren. **Rational-hygiene, Erziehung und Belehrung.** Hydro-, Elektro-, Inhalations-, Licht- und Bewegungstherapie, **Vibrationsmassage.** Schwefelbäder im Bad Schinznach. **Wildegger Jodquelle** zur Trinkkur. **Schönster Ferienaufenthalt.** Das ganze Jahr offen. **Vorzügliche Verpflegung.** Pensionspreis von 5 Fr. an, **alles inbegriffen.** Prospekte auf Verlangen. Anfragen mit Rückmarke beantwortet umgehend [3873] (Z 2886 g) Der Besitzer und Leiter: **Th. Brunner, prakt. Arzt.**

Konsultationen: Täglich 1—3 Uhr, Sonntags ausgenommen.

## !Garantierte Haarausfall-Heilung!

selbst die veraltetsten Fälle von Kahlköpfigkeit, Haarausfall, Kopfschuppen, Bartlosigkeit, Haarwurm etc. heilt rasch, dauernd und brieflich mit unschädlichen **Indischen Pflanzen- und Kräuter-Mitteln**

Kuranstalt Näfels (Schweiz) Dr. med. Emil Kahlert, prakt. Arzt.  
Tausende Dankschreiben von Geheilten zur Einsicht! Verlangen Sie Gratisbrochüre. [3477]

Koch- und Haushaltungsschule & Handelsschule u. Erholungsheim



„Wartheim“ in Heiden (Schweiz) bei Rorschach am Bodensee.

Ausbildung zu tücht. Hausfrauen, Stützen, Kontoristinnen, Directricen etc. Stellenvermittlung. Prosp. gratis u. franco. (OF 2150) [3875]

Christlich geführtes

## Pensionat für junge Töchter

die sich in der französischen Sprache auszubilden wünschen. Schöne Lage. Gutes Klima. [3868]

M<sup>lle</sup> Bachelard  
Grandchamp-Chillon pr. Montreux.



Die Broschüre: „Das unreine Blut“ und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr“

versendet gratis **E. R. Hofmann**, Institut für Naturheilkunde, **Bottmingermühle** bei Basel. 3460



Echte **Berner Leinwand**

Tisch-, Bett-, Küchlein Leinen etc. [3545]  
Reiche Auswahl. — Billigste Preise.

**Braut-Aussteuern.**  
Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen.

Müller & Co., Langenthal, Bern.

## Wer Geld sparen will,

der lasse sich die Broschüre über **Nährsalze** kommen von **E. R. Hofmann** in **Bottmingermühle-Basel.** [3459]

**CHOCOLATS** au lait, **RIBET** aux noisettes. **Chocolats fins** LAUSANNE

(1904/11) 0208

# Vorzüglich ist Knorrs Hafermehl

weil es, mit Kuhmilch gegeben, die bekömmlichste Kindernahrung gibt. Knorrs Hafermehl ist aus dem reinsten und besten Rohmaterial hergestellt. Man verlange beim Einkaufen ausdrücklich „Knorrs Hafermehl“, welches in allen einschlägigen Geschäften erhältlich ist. [3890]



3801]

Milch-Chocolade  
Maestrani

## Herrenkleider

werden unzertrennt chemisch gereinigt, wenn die Farbe abgestorben, aufgefärbt und auf Wunsch unter billigster Berechnung repariert.

Färberei und Chem. Waschanstalt [3500]

**Terlinden & Co.,** vormals **H. Hintermeister**  
Küssnacht. Zürich.

## Cacao de Jong.

Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.  
Kgl. Holländischer Hoflieferant.

**Goldene Medaille**

Weltausstellung Paris 1900. — St. Louis 1904.

**Grand Prix Hors Concours**

Hygienische Ausstellung Paris 1901.

Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstlicher Geschmack, feinstes Aroma. [3529]



DE ERVE  
H. DE JONG, WORMSSE.

## So viele Frauen u. Mädchen leiden

an den Beschwerden der monatlichen Vorgänge

**Rückenschmerzen, Leibweh, Krämpfe, Kopfschmerzen, Uebelsein etc.**

Mit grossem Erfolg wirkt „**MENSOL**“

Vollkommen unschädliches, innerlich zu nehmendes, angenehm schmeckendes, ärztlich warm empfohlenes Präparat (in Teeform).

**Viele Dankschreiben.**

Preis per Schachtel Fr. 2.50. — Wo in Apotheken nicht erhältlich, direkt zu beziehen durch die [3687]

**Gesellschaft für diätetische Produkte A.-G. Zürich II.**

Prospekte gratis.

CHOCOLADEN  
DELECTA  
AUTO-NOISETTE

Herrlich zum Rohessen. [3800]



## Heirat.

Suche mir auf diesem Wege zwecks Verheirathung hübsche, gebildete Dame von sehr häuslichem Sinne, mit barem, fixem Vermögen von mindestens 50,000 Fr. Suchender ist 37 Jahre alt, gesund, Protestant, Besitzer guten Geschäftes (Kaufm.) und schönem Anwesen am Bodensee (Schweiz).

Strengste Verschwiegenheit zugesichert und vorausgesetzt. Agenten ausgeschlossen.

Offerten erbeten mit ausführlichem Bescheid über Alter, Vermögen, Photographie etc. unter Chiffre Za G 1662 an [3880]

**Rudolf Mosse, St. Gallen.**

An allen Orten suche ich **Damen**, welche sich ständigen (Hc 5247 Z) **Nebenverdienst**

durch Anfertigung hübscher Arbeiten für mein Geschäft verschaffen wollen. Prospekt gratis, mit Muster gegen 30 Cts. [3860]

M. Rast - Müller, Neuhausen Rheinfall.

## Burk's Arznei-Weine

diätetische Präparate.

Von vielen Ärzten empfohlen bei

**Verdauungsstörungen:**

Burk's Pepsinwein .....

grosse Flasche frs. 7.—,

mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.

bei **Nervenschwäche und**

**Blutarmut:**

Burk's Eisen-Chinawein ...

grosse Flasche frs. 7.—,

mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.

Burk's China-Malvasier ...

grosse Flasche frs. 6.—,

mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.

bei **Magenleiden:**

Burk's Condurango-Wein ...

grosse Flasche frs. 6.—,

mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.

Burk's Salmiakpastillen ...

in Dosen zu 30 cs., 50 cs. und frs. 1.50.

Burk's feinste Lakritzen ...

in Springdosen zu 50 cs.

Burk's Ozogen, Cutfreinigungsmitel

in Original-Flaschen zu frs. 2.—.

Hauptniederlage in Romanshorn:

Visino & Co., A. G. Visino's Nachfolger.

## Dr. Scarpattetti Elchina

hat sich bei Nervenschwäche, allgemeiner Entkräftung, bei Magen- und Darmbeschwerden als bestes China-Präparat erwiesen. [3674]

Es ist von grossem Wert für Rekonvaleszenten.  
Erhältlich in Originalflaschen zu Fr. 2.50 in den Apotheken oder direkt durch

**Hausmanns  
Hecht-Apotheke  
ST. GALLEN.**

## Reese's Backpulver

1. Kuchen, Gugelhupf, Backwerk, etc.  
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.  
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.  
Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich. [3708]

Der alt renommierte (H 4000 Y) [3779]

## Eisenbitter

von **Joh. P. Mosimann, Apoth.**  
in **Langnau i. E.** ist zu haben in den meisten Apotheken u. Drogerien.

Ziehung Wangen definitiv im Oktober.

**Kirchenbau-** [3848]

# LOSE

Wangen bei Olten, sowie **Arthner Theaterlose**, wie auch von **Kirche Ennetmoos** und **v. Dampfboot Aegeri** versendet à 1 Fr. und Ziehungslisten à 20 Cts. das Hauptlos versandt-Depot **Frau Haller, Zug**, Haupttreffer 10—25,000 Fr. **Auf 10 ein Gratislos**, auch wenn von allen Sorten. Haupttreffer Aegeri 25,000 Fr.



Gesindesteuer, unübertroffener Kaffeezusatz.

## Heirate nicht

ohne **Dr. Retau, Buch über die Ehe**, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., **Dr. Lewitt, Beschränkung der Kinderzahl**, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwig's Verlag** in Luzern. [3778]

Abnehmern beider Werke liefere gratis. Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen\* (preisgekröntes Werk).

## Tuchfabrik Entlebuch.

Reichhaltiges Lager in **Gutttuch, Halbtuch, Halblein** und **Cheviot, Buckskin** und **Loden**. — Wir besorgen auch **Lohn- oder Kunden-Arbeiten** nach Muster, kaufen Wolle, tauschen Waren gegen Wolle. Muster und Preistarife zu Diensten. Infolge Neuanschaffungen verschiedener Maschinen garantieren wir für **solide, tadellose Fabrikation** bei billigsten Preisen und empfehlen uns bestens

**Tuchfabrik Entlebuch.** [3883] (H 4285 Lz)

## Evang. Töchter-Institut Horgen

bisher Bocken. **Koch- und Haushaltungsschule**

Theoretisch und praktisch gründlicher Unterricht in der deutschen und französischen Sprache

**Christliche Hausordnung.**

Praktisch eingerichteter Neubau in prachtvoller, gesunder Lage 1/2 Stunde ob dem Zürichsee. **Tüchtige Lehrkräfte. Gemeinnütziges Unterrichten. Billige Preise.** Ältere und jüngere Abteilung. Beginn des Winterkurses 1. November. Prospekte versendet [3876] (HB 5331 Z)

**Dr. E. Nagel, Pfarrer in Horgen.**

Sorgfält. prompte  
Bedienung.

**Kleider-Färberei**

**Sprenger-Bernet, St. Gallen**

„Pilgerhof“ (Za G 1705) Fabrik:  
48 Neugasse 48 Konkordiastr. 3

Telephone! [3893]

**Chem. Waschanstalt**

Billige  
Preise

# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

---

St. Gallen

Nr. 10.

Oktober 1905

---

## Ueber Bügeln.

Von Dr. R. B.

Wenn wir einmal in unseren heutigen Haushaltungen Umschau halten, so wird es uns auffallen, in welcher mannigfachen Formen und Systemen ein oft gebrauchter Haushaltsgegenstand, das Bügeleisen, uns entgegentritt. Da finden wir namentlich das alte Bügeleisen, in das ein glühender Bolzen mit großer Schwierigkeit hineingeschoben wird und nach kurzer Zeit wieder mit einem andern, inzwischen erhitzten Bolzen ausgewechselt werden muß. Dieses alte, von Urgroßvaters Zeiten übernommene Verfahren ist nicht nur umständlich, sondern wegen der notwendigen Voraussetzung eines guten Kohlenfeuers sehr kostspielig; namentlich aber macht es infolge der dem Ofen und dem Eisen entströmenden Hitze das Bügelzimmer geradezu zu einem Fegfeuer, so daß die Bügeltage in solchen Haushaltungen den Schrecken der Hausfrau und der Diensthofen bilden. Da haben wir ferner die Bügeleisen, die direkt auf eine erhitzte Platte gestellt werden, die deshalb leichter zu handhaben sind, aber sonst die sämtlichen unangenehmen Begleiterscheinungen des alten Eisens beibehalten haben. Man hat aus diesem Grunde vielfach versucht, die Bügeleisen von jeder Feuerung unabhängig zu machen, und ist dabei auf jene Eisen gekommen, die mit Holzkohlen, künstlichen Glühstoffen u. dgl. direkt geheizt werden. Ganz abgesehen davon, daß die Erneuerung der Brennstoffe zeitraubend ist, verursachen die letzteren meistens bedeutende Gasausdünstungen und bedecken die ganze Umgebung, darunter natürlich auch die Wäsche, mit einer dicken Ascheschicht. Ein besseres Resultat liefert schon das mit Gas oder Spiritus geheizte Bügeleisen, indessen muß man auch hier die üblen und gesundheitschädlichen Gerüche und Gase mit in Kauf nehmen.

Auf jeden Fall weist die Anwendung der verschiedenen Methoden bei diesem Haushaltsgegenstande darauf hin, daß dieser bisher noch

nicht in einer solchen Vollendung im allgemeinen Gebrauche ist, wie er den billigen Anforderungen an Zweckmäßigkeit und Bequemlichkeit entspricht. Die Lösung dieses Problems war allerdings erst der neuern Zeit, dem Zeitalter der Elektrizität, vorbehalten geblieben, das uns u. a. auch ein elektrisches Bügeleisen bescheert hat. Dieses beseitigt in der gründlichsten Weise alle mit den oben erwähnten Systemen verbundenen Uebelstände, erfüllt seinen Zweck auf die vollkommenste Art und ist äußerst einfach zu handhaben. Man verbindet nämlich nur das Bügeleisen durch eine leichtbewegliche Schnur mit der elektrischen Leitung, erhält es dadurch in wenigen Minuten gebrauchsfertig und kann dann den ganzen Tag ohne Unterbrechung mit demselben arbeiten. Die üblen Gerüche, die gesundheitswidrigen Gase, der Schmutz und die Asche fallen naturgemäß hier fort, ebenso wie auch die Hitzeentwicklung im Bügelraume vermieden wird, da der elektrische Strom nur auf das Bügeleisen selbst einwirkt. Wieviel Zeitersparnis damit verbunden ist, daß das Eisen ununterbrochen benutzt werden kann, braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden.

Manche Hausfrau würde sich nun vielleicht gerne die Vorteile dieser neuen Errungenschaft zu Nutzen machen, wenn sie nicht in dem Vorurteile befangen wäre, daß das elektrische Bügeln ein Luxus und daher viel zu teuer sei. Diese Annahme ist eine vollständig falsche, denn Thatsache ist, daß diese Methode des Bügelns sogar die billigste darstellt. Eine Stunde elektrischen Bügelns kostet nämlich nur 4 bis 20 Pfennig, je nach der Höhe des Preises für den elektrischen Strom und je nachdem ob das Bügeleisen an eine elektrische Leitung für Kraft oder für Licht angeschlossen werden kann. In Berlin z. B. kostet die Kilowattstunde für Kraft nur 12 Pfg., so daß dort das elektrische Bügeln in einer Stunde einen Kostenaufwand von 4 Pfg. verursacht.

Wir wollen hierbei die große Bedeutung nicht unerwähnt lassen, welche die elektrischen Bügeleisen für Schneiderwerkstätten, Konfektionshäuser, Hutmacher, Hutfabriken, Wäschefabriken, Bügelanstalten u. s. w. haben. Für diese Betriebe ist ein zu jeder Zeit gebrauchsfertiges Bügeleisen besonders wertvoll, die Arbeitszeit wird auf das Beste ausgenutzt und die Arbeiter bzw. Arbeiterinnen werden frisch und gesund erhalten.

Was noch die Anschaffung eines elektrischen Bügeleisens angeht, so betragen dieselben nach dem uns vorliegenden Preiskataloge der Fabrik elektrischer Heiz- und Kochapparate „Prometheus“ G. m. b. H. in Frankfurt a. M. 10 bis 14 Mark und spielen gewiß keine Rolle, wenn man die direkten Vorteile und großen Annehmlichkeiten in Betracht zieht, die mit dem elektrischen Bügeln verbunden sind.

---

## Das Fallobst in der Küche.

Das unreif abgefallene Obst liefert ein nicht zu unterschätzendes Material, besonders für Landbewohner. Meist wird es aus Unkenntnis oder Bequemlichkeit einfach als Schweinesutter verwendet. So sammle man z. B. abgefallene Aprikosen, Reineclauden und Mirabellen in Körbe, lege sie, falls sie noch hart sind, einige Tage in die Sonne zum Nachreifen und koche sie dann in etwas Wasser zu Brei, füge nach Geschmack Zucker hinzu und lasse alles nochmals gut kochen, fülle die Masse in Steintöpfe und verwerte die Marmelade als Brotaufstrich, Kompott oder Beigabe zu Klößen und dergleichen Gerichten. Fallobst gibt ebenfalls einen guten Essig. Man kann hierzu alles Obst durcheinander nehmen. Man zerstampft es so klein wie möglich, schüttet es in ein gutes, sauberes Faß oder einen großen Steintopf, gießt auf 25 Liter Obst 20 Liter kochendes Wasser und stellt das Gefäß an einen warmen Ort. Nach etwa einer Woche ist das Obst in Gärung geraten, und man gießt das Flüssige nun durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß, fügt etwa  $\frac{3}{4}$  Liter Bierhefe und ein halbes Schwarzbrot hinzu, das man klein schneidet, deckt einen dicht schließenden Deckel darauf, bindet eine dicke, wollene Decke darüber und läßt es vier Wochen ruhig stehen, ohne daran zu rühren. Danach ist der Essig gut und kann in sauber gespülte, trockene Flaschen abgezogen, verkorkt und verbraucht werden. Falläpfel sind vorzüglich zu Gelee, Apfelsaft, zu Suppen und Limonaden und zur Bereitung von Apfelwein zu verwenden. Reiferes Fallobst wird am besten abgebacken. Fallbirnen ergeben ein vorzüglich haltbares Birnenmuß. Reife Fallpflaumen rührt man zu Pflaumenmuß, macht sie, geschält, zu süßen Pflaumen, Marmelade oder Saft ein; auch geben sie einen wohlschmeckenden Biqueur. Alles Fallobst läßt sich auch sogleich frisch zu Kompott, Suppen und Saucen verbrauchen. Fallbirnen kann man auf viele Weise gleich als Birnenklöße, Birnen mit Hirse, schlesisch Himmelreich, Essigbirnen verwerten. Birnensaft mit Essig vermischt ist ein angenehm kühlendes Getränk für die heiße Jahreszeit.

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

**Goulasch à la minute.** Ochsenfleisch von Lammel, Nierenstück oder Hufst wird in 2 Centimeter große Würfelchen geschnitten, in ein Löffel heißem Fett mit einer feingeschnittenen Zwiebel und 1—2 Kochlöffelchen Mehl rasch schön gelb gebraten, Salz, nach Belieben etwas Paprika und die nötige Fleischbrühe hinzugefügt und alles auf mäßigem

Feuer in 10 Minuten gar gekocht. Nach Belieben können einige rund ausgestochene gebratene Kartoffelchen mitgekocht werden. Die Sauce wird, nachdem das Fleisch angerichtet, noch mit etwas feinem Estragonseuf kurz aufgekocht, mit einem Gäßchen „Maggi's Würze“ im Geschmack gehoben und dann rasch über das Fleisch gegeben.

\*

**Coteletten von Gihiflisch.** Die gut vorbereiteten Coteletten taucht man in lauwarme, zerlassene Butter, wendet sie alsdann in Brotbrösel und geriebenem Parmesankäse, dann in verkleppertem Ei und nochmals in Brösel und Käse, worauf man sie in kochendem Fett bäckt. Rosenkohl als Gemüse dazu schmeckt fein.

\*

**Gedünstetes Ochsenfleisch.** Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: 1 1/2 Kilo Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, 50 Gramm Speck, 10 Pfefferkörner, 100 Gramm Butter, 1/4 Liter Rotwein, 3/8 Liter Wasser, worin 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt gelöst, 20 Gr. Mehl. — Ein mürbe geklopftes Stück Ochsenfleisch (vom Schweiffstück) gibt man in eine Kasserolle, welche mit Zwiebeln, einigen Schnittchen Speck, wenigen Pfefferkörnern belegt ist, begießt es mit zerlassener Butter, salzt es und läßt es zugedeckt schön gelb anbraten. Alsdann gießt man 1/4 Liter Rotwein, ebensoviel gute Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt dazu und dünstet es darin recht weich. Vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgehoben, der Saß gut abgefettet, mit einem Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Fleischbrühe verrührt, aufgekocht, durchgeseiht, über das angerichtete Fleisch gegossen und zu Tische gegeben.

\*

**Ganze Leber im Netz gebraten.** Ist die frische Kalbsleber enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetz zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 Gramm Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, zwei Tassen Bouillon und etwas guten Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Melkenpfeffer, sauren Rahm zur Sauce und serviert sie mit der Leber.

\*

**Gebratenes Ochsenfleisch.** Man schneide vom Zipfel hübsche Blätzli, Klopfe, salze und pfeffere sie, und lege auf jedes Stück ein Scheibchen Spickspeck, ein sehr kleines Scheibchen Knoblauch und ein Blättchen Petersilie, rolle sie zusammen, binde sie, wende sie in Mehl um und lasse sie samt einer gewiegten Zwiebel in Fett stark hellgelb braten, lösche alsdann mit einem Glas warmem Wasser und 1/2 Glas Rotwein

ab, lege  $\frac{1}{4}$  Lorbeerblatt dazu und lasse es zugedeckt 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen. Vor dem Servieren werden die Fäden entfernt.

\*

**Leberküchlein.** Ein Pfund Kalbsleder wird mit  $\frac{1}{8}$  Pfund Mark, etwas Zitronenschale und Zwiebel fein gewiegt, 2 eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, eine Handvoll Semmelmehl, 2 ganze Eier, Salz und Pfeffer gerührt, 2 Kalbsneze gewaschen, etwas gesalzen, gleichmäßige Stückchen geschnitten und in jedes derselben ein Eßlöffel Fülle gebracht. Nun schlägt man den freien Teil des Netzes um die Fülle, formt runde Plätzchen daraus, gibt Butter in die Bratpfanne, brät sie rasch schön gelb auf beiden Seiten und würzt sie beim Anrichten mit etwas Zitronensaft.

\*

**Gebakene Häringe.** Zwei große Salzhäringe werden 12 Stunden unter zweimaligem Wechseln des Wassers gewässert, enthäutet, entgrätet und fein gehackt. 300 Gramm Semmel werden geweicht, gut ausgedrückt, mit 200 Gramm Butter, 1 Ei und 1 Messerspitze voll feingehackten Zwiebeln geröstet, das Häringfleisch darunter gerührt, daraus 4 Knödel geformt, welche in Semmelbrösel gewalzt und in heißer Butter gebacken werden.

\*

**Sardellenauce mit Petersilie zu Ochsenfleisch.** 6 bis 8 entgrätete Sardellen werden mit einem Büschelchen frischer Petersilie oder einigen Wurzeln, einigen Schalottenzwiebelchen, dem Mark und der Schale einer halben Citrone klein gehackt. In einem Stückchen Butter wird ein Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet, das Gehackte darin durchdämpft, mit leichter Fleischbrühe oder nur heißem Wasser verdünnt, nach Bedarf noch mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und gut ausgekocht. Nachdem man die Sauce durchpassiert und mit etwas Maggi gekräftigt hat, gibt man sie nebst einer kalten Beilage zu Siedfleisch.

\*

**Nudeln mit Ziegerkäse.** Gute Eiernudeln werden in Salzwasser gekocht und in einem Sieb abtropfen gelassen. Indes rührt man einen gehäuften Suppenteller weißen Käse (Quark) klar und fügt 3—4 ganze Eier, Zucker, etwas Zitronenschale, Zimmt und kleine Rosinen hinzu. Eine Form wird mit Butter gut ausgestrichen. Nun kommt eine Lage Nudeln, eine Lage Käse (recht dick den Käse) und so fort, bis oben Nudeln zu liegen kommen. Diese werden oben mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Schmeckt vorzüglich.

\*

**Randengemüse.** Nachdem die Randen wie zu Salat gekocht und heiß geschält sind, werden sie in zierliche Streifen geschnitten. Dann

dämpft man in 30 Gramm frischer Butter einen Löffel voll Mehl und ein Theelöffelchen voll gestoßenen Zucker mit gehackter Zwiebel oder Petersilie gelb, gibt ein Löffel voll Essig (oder 2—3 Löffel voll sauren Rahm) und Fleischbrühe und Salz bei, daß es eine dickliche Sauce gibt, in welcher man die Manden aufkocht. Nach Belieben kann etwas Kümmel mitgedämpft werden.

\*

**Vorzüglihe abgebraunte Klöße.** 1 Tasse Milch, 1 $\frac{1}{2}$  Tassen feines Weizenmehl, 34 Gramm Butter und etwas Salz stellt man zusammen auf's Feuer und rührt es dort so lange, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Wenn es ganz kalt ist, kommen 2—3 ganze Eier hinzu, dies rührt man wieder recht gut durch und kocht sodann die Klöße, die man mit einem Löffel nicht zu groß absticht, in siedendem Salzwasser fünf Minuten lang. Sie schmecken ganz vorzüglich.

\*

**Kapuziner.** Von Milchbrötchen wird die Schale abgerieben und braun geröstet, die Brötchen in 4 Teile geschnitten und in gutem Rotwein eingeweicht, nachher in Ei und geröstetem Zwieback paniert, in schwimmender Butter gebacken und warm mit Zimmet und Zucker bestreut.

\*

**Omeletten.** 6 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, 125 Gramm Butter; Eidotter und Zucker werden  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt, kurz vor dem Backen wird der Eierschnee mit dem Mehl hineingerührt. Erst mit dem Löffel aufgerührt, dann gebacken und auf eine Seite Konfitüren hineingethan und doppelt gelegt. Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimmet bestreuen, auch Rhum aufgießen und anbrennen.

\*

**Holländische Waffeln.** 65 Gramm trockenes lauwarmes Mehl wird mit etwas lauwarmer Milch und 8 Gramm Preßhefe zu einem Teig angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. 125 Gr. Butter werden leicht gerührt, nach und nach fünf Eigelb, ein ganzes Ei und 20 Gramm Puderzucker dem Hefenteig zugegeben, der Schnee der fünf Eiweiß daruntergezogen und die Masse nochmals zum Aufgehen gestellt. Wenn das Waffeleisen heiß und mit Speck bestrichen ist, wird die Masse eingefüllt, auf beiden Seiten gebacken, mit Zucker bestreut und warm serviert.

\*

**Tomaten-Marmelade.** Die Tomaten müssen schön rot und tadellos frisch sein, man reibt sie trocken ab, bricht sie auseinander und dünstet sie mit etwas frischer Butter; einem Stückchen Citronenschale, einigen

Netzen und einem Stückchen Lorbeerblatt weich. Alsdann läutert man mit einem Glas Weißwein auf 1 Kilo Mark  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, treibt die Tomaten durch und rührt sie tüchtig unter den geläuterten Zucker. Den folgenden Tag kocht man das Ganze nochmals auf und füllt es nach dem Erkalten in Gläser, die man mit Pergamentpapier überbindet und an trockenem Orte aufbewahrt.

\*

**Zwetschkuchen.** Ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech wird mit einem guten Obsteig belegt, wie solche die Kochschule schon mehrmals brachte: Auf den Teig kommt nun folgende Mischung: 2 Eier werden mit 3 Eßlöffeln saurem Rahm verklopft und die Hälfte davon auf den Teig gegeben, dann die Hälfte einer Mischung von Semmelbrösel, Zucker, Zimmt, gewiegten Mandeln, Citronenschale und Sultaninen darüber. Auf diese nun die ausgesteinten, halbierten Zwetschgen gelegt, mit dem übrigen Rahm und Eiern übergossen, mit der andern Hälfte der Mischung übersät, Butterstückchen darauf geschnitten und gebacken.

\*

**Apfelkuchen.** Schnitten oder Brösel von Semmel werden mit etwas Rhum angefeuchtet; saftige Äpfel werden mit Sultaninen und Zucker zu einem glatten Mus verkocht. Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl ausgestreut und auf den fest bestreuten Boden der Form eine Lage Apfelmus gegeben, dann das übrige Reibmehl, obenauf der Rest von Mus; als Schluß etwas Semmelmehl und reichlich Stückchen frischer Butter. Bei mäßiger Hitze etwa eine halbe Stunde gebacken und vorsichtig gestürzt. — Zum Einfüllen muß das Mus abgekühlt sein, und wenn es zu dünn sein sollte, ist es mit etwas Kartoffelmehl zu binden.

\*

**Tomatenmus.** Man nimmt reife Tomaten, wäscht sie und bricht sie in Stücke, kocht diese, läßt sie kalt werden, nun drückt man das Fleisch durch ein Sieb. Auf jede Obertasse, der so gewonnenen Masse rechnet man eine Obertasse voll Zucker. Das wird nun zusammen gekocht, bis es die richtige Dicke hat. Dieses Mus ist sehr gut.

\*

**Süße Eierschnitten.** Für 1 Person 1—2 Eier, 1 Kaffeelöffel gestoßener Zucker und eine Prise Zimmt und schlägt dieses gut. Dann bäckt man nicht zu frische Weißbrotschnitten in heißer Butter schön gelb und legt diese in die Eier. Einen Augenblick zugedeckt stehen gelassen und serviert. Schmeckt sehr gut.

\*

**Gries-Auflauf.** 1 Liter Milch wird siedend gemacht, dann 100 Gramm Gries hineingestreut, unter fortwährendem Rühren dick gekocht und in eine Schüssel zum Erkalten hingestellt. Inzwischen rührt man 100 Gramm Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, gibt 100 Gramm Zucker darunter und vermischt es mit dem abgekühlten Griesbrei, worunter man zuletzt den festgeschlagenen Eierschnee mischt. Die Masse füllt man alsdann lagenweise mit etwas Obstmarmelade in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbrösel ausgestrichene Form und bäckt sie während  $\frac{3}{4}$  Stunden schön gelb.

\*

**Dicker Reis.** Ein Pfund guter Reis wird einigemal gebrüht und dann  $1\frac{1}{4}$  Liter kochende Milch hinzugethan und auf schwachem Feuer weichgekocht. Reis darf man nicht rühren, da er danach leicht anbrennt. Zuletzt kommt etwas Salz hinein und beim Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

\*

**Brotkuchen.** 2 Tassen feingeriebeneß Brot oder Zwieback, 1 Liter Milch, 125 Gramm Zucker, ein wenig Butter, das Gelbe von 4 Eiern und die abgeriebene Rinde einer Citrone mische man gut durch, bringe die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform und backe sie im Ofen ziemlich gut, doch nicht zu stark. Alsdann streiche eine Lage Eingemachtes darauf, und zu oberst den Eierschnee, vermischt mit etwas Zucker und dem Saft einer Citrone, bringe den Kuchen nochmals in den Ofen und backe ihn bis er braun ist.

\*

**Wespennester.** 1 Pfund süße Mandeln, die ungeschält auf einem reinen Tuch abgerieben sind, werden in Stäbchen geschnitten.  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, einige Löffel voll Schokolade und der Schnee von 4—5 Eiern werden vermengt und die Mandeln dazusetzt. Hiervon setzt man mit einem kleinen silbernen Löffel kleine Häufchen auf ein mit Papier oder Oblaten belegtes Backblech und bäckt sie in nicht zu heißer Bratröhre. Erst wenn sie erkaltet sind, nimmt man sie ab.

\*

**Roher Krautsalat, der sich den ganzen Winter über hält.** Man hobelt schönes Rotkraut recht fein und lang, salzt es gut ein und läßt es bis zum folgenden Tage stehen. Dann drückt man es vollkommen aus und legt es in einen Steintopf. Zwischen jede Schicht Kraut streut man etwas feingeriebene Zwiebel und ganzen Pfeffer. Nun gießt man abgekochten, jedoch wieder völlig erkalteten Essig so auf das Kraut, daß dasselbe bedeckt wird, beschwert es mit Brett und Stein, oder mit einem Porzellanteller, bindet es zu und braucht es später wie Frisches zu Salat oder Dämpfkraut.