Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **28 (1906)**

Heft 44

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nr. 44. 1906

Schweizer Frauen-Zeitung.

28. 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. 60a.
Telephon 376.

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

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

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

St. Gallen

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

Sonntag, 4. Nov.

Inhalt: Gedicht: Oft wenn ich wandere. — Empfindlichkeit. — Unsere Zähne. — Sprechsaal. — Feuilleton: In der Johannisnacht (Schluß). „Clarissa". Beilage: Gedicht: Trennungsschmerz. — Briefkasten. — Neues vom Büchermarkt.

Oft wenn ich wandre . . .

Oft wenn ich wandre in später Nacht,
In mir ein seltsam Gelüsten erwacht:
Ich spreche plötzlich von Haus zu Haus,
Das im Dunkel liegt, deinen Namen aus.
Erst leise, daß er Niemand stört,
Dann lauter, daß ihn ein jeder hört,
Der einsam wach ist, daß er vernimmt,
Was mir die Seele so singbar stimmt.
Dann lauscht manch schläfriger Hof und gibt
Das Echo zurück, das er nicht liebt.
Eine Türe springt, ein Hund, der kläfft;
Das gibt Geräusch in manchem Gehöft.
Ich lieb es, wenn man sich sorgt und bangt,
Wenn so im Dunkeln dein Name prangt.
Sie glauben, es sei die wilde Jagd —
Ich habe doch nur deinen Namen gesagt,
Nur draußen auf ödem, finsterem Feld
Die Nacht deinen Namen zurückbehält.
Dann steh ich einsam und ratlos dort
Und suche nach einem andern Wort. . . .

Hans Mühlestein.

Empfindlichkeit.

Man sollte meinen, daß die empfindlichsten Leute immer auch die zartestfühlenden wären, und umgekehrt die zartestfühlenden auch immer die empfindlichsten, aber das ist häufig nicht der Fall. Diese beiden Eigenschaften vereinigen sich vielmehr nur selten in ein- und derselben Persönlichkeit, oder das Verhältnis ist wenigstens oft ein sehr ungleiches: 80 Prozent Empfindlichkeit und 20 Prozent Zartgefühl. Das Hinüberschießen sei eben manchmal unvermeidlich, meint man dann zur eigenen Beruhigung, nur das Zurückschießen sei unter allen Umständen eine häßliche Gewohnheit.

Jene Wenigen, bei welchen sich die gute und die üble Eigenschaft die Wage halten, sind die wohlthuendsten Freunde, aber sie selbst finden in der Freundschaft selten, was sie ursprünglich davon erwarten. Ihre physische Veranlagung, welche sie dazu verurteilt, unter jeder Kränkung unverhältnismäßig schwer zu leiden, läßt sie auch jede feinste Regung in dem Gemüte der anderen durchfühlen und sie ahnen instinktiv, welche Saiten sie nicht berühren dürfen, oder welches Thema sie anschlagen sollen, um dem Freunde nicht wehe, sondern wohlzuthun. Doch die Rücksicht, welche sie anderen in so reichem Maße angedeihen lassen, beanspruchen sie auch für sich selbst; sie scheinen ihre Nebenmenschen immer sozusagen stumm um Schonung anzuflehen. Nun müßte man geradezu böswillig geartet sein, um solche Menschen absichtlich zu kränken, doch kommen minder zart organisierte Naturen, ohne es im Entferntesten zu beabsichtigen, zuweilen in die Lage, sie durch ein unbedachtes Wort zu verletzen, oder ihnen durch einen leicht hingeworfenen Scherz wehe zu thun. Und die Gekränkten halten es dann für Mangel an freundschaftlicher Zuneigung, was doch nur Verschiedenheit des Temperamentes ist.

Freilich klären sich solche kleine Mißverständnisse bei gutem Willen von beiden Seiten gewöhnlich rasch wieder auf; doch ist eine Wiederholung derselben unvermeidlich und diese Zwischenfälle lassen in dem Gemüte des Beleidigten sowohl wie des Beleidigers zwar keinen Stachel, aber ein Gefühl der Unsicherheit zurück, welches das gegenseitige Verhältnis immerhin peinlich beeinflußt. Und zwar drängt sich dieser Schatten gerade in die Seelenbündnisse geläuterter Menschen; die flüchtigen Mädchen- und Jünglingsfreundschaften mit ihren kindischen Empfindeleien kennen diesen Zwiespalt nicht. Dieser erinnert vielmehr an die ewige Klage der Dichter und Denker von der Unmöglichkeit einer ganz vollkommenen Uebereinstimmung zwischen Mensch und Mensch.

„Du bist allein! Erkenn's wie schwer dir's fällt
Allein zu leben unter tausend anderen,
Von denen jeder seine eigene Welt . . .
— — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — —
Ein jeder lebt, dem fernsten Sterne gleich,
Dir unerkannt und was dich selbst erfüllt,
Wär's manchem auch an holdem Segen reich,
Du trägst es durch das Dasein unenthüllt . . ."

singt Stefan Milow, in dessen schönen Gedichten sich derselbe Gedanke auffallend häufig wiederfindet.

Doch, ich wollte eigentlich von jenen sprechen, welchen diese ideale Sehnsucht nach dem völligen Verständnis eines auserwählten Herzens zwar ferne liegt, die aber dafür von jedem einzelnen, mit welchen der Zufall sie in Berührung bringt, verlangen, daß er ihre Anschauungen teile und für gut erkläre, was sie gut, für schlecht, was sie schlecht finden. Jede entgegengesetzte Meinung, in ihrer Gegenwart ausgesprochen, fassen sie als persönliche Beleidigung auf, und es ist gar schwer, ihnen begreiflich zu machen, daß die Ansichten zweier Menschen in einem oder dem anderen Punkte weit auseinander gehen können, ohne daß die Ursache dieser Differenz gerade in der verstockten Bosheit des einen Teiles zu suchen sei.

In diesen Fehler verfallen gewöhnlich Leute, die sehr wenig mit Fremden in Berührung kommen. Im engen Familienkreise lebt sich zuweilen eines derartig in das andere ein, daß die einzelnen Glieder wie die Räder einer Maschine, ohne zu knarren, ineinandergreifen. Das ist sehr wohlthuend und erfreulich und soll auch gar nicht anders sein, nur darf man darüber nicht die Fähigkeit verlieren, auch andere Verhältnisse zu beurteilen und anderen dieselbe Freiheit zu gewähren, die man selbst beansprucht. Ein derartiges Sichabschließen ist daher niemals zu empfehlen; es schwächt das Verständnis für die Eigenheiten anderer bedenklich ab, macht einseitig und bringt die sich freiwillig Isolierenden um manchen Genuß, der eben nur durch den Verkehr mit fremden Elementen erreicht werden kann.

Vielbeschäftigte kinderreiche Frauen kommen ohne ihr Verschulden häufig in Gefahr in dieser Weise zu verkümmern, oder, wie der Ausdruck dafür lautet, zu „versauern"; sie müssen ihre Bekannten vernachlässigen, da es ihnen an Zeit gebricht, Besuche zu machen und zu empfangen, der Gatte aber, wenn er nach seinem Tagewerk müde und erschöpft nach Hause kommt, ist auch selten gelaunt, durch ein anregendes Gespräch dem geistigen Bedürfnis seiner besseren Hälfte Rechnung zu tragen. So wird denn gewöhnlich irgend ein häusliches Ereignis, welches der geplagten Frau den Tag entweder erhellte oder häufiger vergällte, abends wieder aufs Tapet gebracht, und es ist kein Wunder, daß solche Frauen, wenn sie einmal durch Zufall aus ihrem Milieu gerissen werden, sich in der ungewohnten Umgebung nicht behaglich fühlen und sich an jeder Ecke und Spitze wund stoßen, an welchen andere achtlos vorüberschreiten.

Dem läßt sich freilich schwer abhelfen und es wäre ungerecht, wenn man den unter widrigen Verhältnissen Leidenden aus diesem Umstand einen Vorwurf machen wollte. Sie erfüllen ihre wichtigste Pflicht, wenn sie sich der Familie widmen, alles Uebrige ist ihnen Nebensache; doch können sie sich, sofern es ihnen nicht an Bildung und völlig an geistiger Regsamkeit fehlt, auch in einem zurückgezogenen Familienleben vor immer zunehmender Beschränkung ihres Gesichtskreises bewahren. Ich meine hier das Hilfsmittel der Lektüre, welche, falls sie sich nicht auf seichte Romanleserei beschränkt, gewissermaßen einen Ersatz für den Verkehr mit den Menschen bilden kann; denn wenn man sagt, daß der Umgang mit gebildeten Leuten ein fortwährender Unterricht sei, so kann man von dem Umgang mit den Werken außergewöhnlich begabter und gescheidter Menschen wohl dasselbe behaupten. Und so viel Zeit erübrigt bei praktischer Zeiteinteilung und vernünftig gewählter Hauseinrichtung und Lebensordnung selbst die eifrigste Hausfrau, um täglich nur eine Stunde ihrer geistigen Erholung widmen zu können.

Daß ein solches Vorgehen gute Früchte trägt, kann man unter anderem auch an Personen wahrnehmen, die in tiefster Einsamkeit auf dem Lande leben, sofern sie nur dem Grundsatz einer rationellen Selbstbildung huldigen: werden diese plötzlich in einen Kreis geistig rühriger Großstadtmenschen versetzt, so stehen sie sicherlich denselben weniger fremd gegenüber als irgend ein Großstädter, der, in den Kreis seiner Tretmühle gebannt, nur noch für das Nächstliegende Interesse hat, und sich von jedem Andersdenkenden verletzt fühlt und ihn anfeindet, weil er ihn nicht begreifen kann.

Der Hang zur Empfindlichkeit verrät sich sehr frühzeitig und bei der Bekämpfung dieser für die davon Betroffenen so qualvollen Eigenschaft, ist es vor allem aus von Wichtigkeit, der Quelle nachzuspüren, aus welcher dieselbe fließt. Es gibt nämlich sehr viele und ganz verschiedene Ursachen, welche der empfindlichen Anlage zu Grunde liegen können, und je nach dem Charakter der ersteren sollte auch die Behandlung des Uebels eine verschiedene sein.

Manche sind empfindlich, weil sie sich selbst über-, ihre Nebenmenschen aber unterschätzen. Andere sind es, weil sie gewöhnlich kleiner Aeußerlichkeiten wegen von der oberflächlich urteilenden Mitwelt nicht genügend gewürdigt werden und das Mißverhältnis zwischen ihrem inneren Wert und der ungenügenden Geltendwerdung desselben als fortgesetzte und unverdiente Zurücksetzung empfinden. Daher sind auch unschöne Kinder meist empfindlicher als hübsche, und wenig geliebte leichter beleidigt, als die kleinen Lieblinge, welche alles verhätschelt. Bei den Letztern macht sich die Empfindlichkeit erst breit, wenn sie die Schule zu besuchen anfangen, aber sie faßt nur selten so tiefe Wurzeln in den jugendlichen Gemütern, wie bei den in frühester Kindheit stiefmütterlich Behandelten, welche das Gefühl ihres Verkanntseins nicht so leicht los werden. Nur durch das Entgegenbringen warmer Mutter-, Gatten- oder Freundesliebe kann die Empfindlichkeit solcher Geschöpfe mit der Zeit geheilt werden.

Sehr häufig äußert sich die Empfindlichkeit auch durch das Unvermögen, Spaß zu verstehen. Worüber andere mit einem Lächeln oder einer schlagfertigen Antwort leicht hinweggehen, bohrt sich wie ein Pfeil in das Herz der allzu ernst Veranlagten und sie grübeln über die Bedeutung eines flüchtigen Wortes mit einer Gründlichkeit nach, die einer wichtigeren Sache würdig wäre. Selbst die Mienen und Gesten der Umgebung werden sorgfältig studiert, und man kann häufig die Aeußerung hören: „Ja, gesagt hat sie (oder er) freilich nichts, was mich beleidigen könnte — aber hast Du nicht bemerkt, wie er (oder sie) mich dabei angeschaut hat? oder ist Dir aufgefallen, wie vielsagend das Schweigen gerade in diesem Moment war?" Und auf eine beschwichtigende Bemerkung folgt dann gewöhnlich die Antwort: „Laß nur, ich weiß was ich weiß!"

Daß diese vermeintlichen Beleidigungen gelegentlich oder fast immer auf Einbildung beruhen, sieht der Empfindliche selten ein, und er leidet darunter nicht weniger, als wenn man ihm absichtlich eine Kränkung zugefügt hätte.

So verbittern sich die Uebersensitiven, indem sie in jedem unschuldigsten Worte eine verborgene Spitze wittern, oft die schönsten Stunden, während sich diejenigen, welche gelernt haben, fremde Ansichten ruhig und leidenschaftslos anzuhören, kleine Beleidigungen lächelnd zu verzeihen und die Menschen hinzunehmen, wie sie sind, und nicht wie sie in ihren Augen sein sollten, viel Bitterkeit und unnötigen Kummer ersparen.

„Unverwundbar ist nicht das, wogegen kein Schlag geführt, sondern was nicht verletzt wird", sagte schon Seneca, und dieses weise Wort gehört zu jenen, welche niemals veralten.

Unsere Zähne.

Von einem praktischen Zahnarzte.

(Fortsetzung.)

Die Zähne sind aber auch Sprachwerkzeuge. Fehlen die vorderen Zähne, besonders die Schneidezähne, so wird das Sprechen undeutlich, unangenehmes Zischen wird laut, und ein Hervorsickern des Speichels erhöht den widerlichen Eindruck. Man vergegenwärtige sich nur, wie die Bildung einiger Konsonanten vor sich geht. Das F z. B. entsteht, wenn eine Lippe lose an die entgegengesetzten Schneidezähne gelegt wird, während der Luftstrom aus der Lunge durch den Mund streicht, das T dadurch, daß durch Anstemmen der Zunge gegen die Schneidezähne dem Expirationsstrom (Ausatmungsstrom) der Ausweg geschlossen und geöffnet wird. Schon diese beiden Beispiele werden genügen, um ein Bild von der Bedeutung der Zähne für die Sprachbildung zu geben und geeignet sein, einem Jeden zum Mindesten die Erhaltung seiner Vorderzähne an's Herz zu legen. Vielleicht aber wird besonders für das weibliche Geschlecht noch ausschlaggebender sein, wenn ich hier, des Einflusses der Vorderzähne auf den gesamten Gesichtsausdruck gedenke. Das hübscheste Gesicht wird entstellt, wenn beim Sprechen Zahnlücken oder zerstörte Zahnresten sichtbar werden, und umgekehrt muß ein weniger hübsches Gesicht durch den Besitz einer Reihe gepflegter Zähne, schon indem es den Eindruck von Gesundheit und Kraft macht, durchaus gewinnen. Wie sehr übrigens gerade dieser Umstand der gereizten Eitelkeit maßgebend ist, dafür spricht schon die Erfahrungsthatsache, daß die Sprechzimmer der Zahnärzte meist vom schöneren Geschlecht angefüllt werden, denn an sich haben die Frauen nicht schlechtere Zähne als die Männer.

Wollte ich nunmehr mit einer Reihe von Mitteln und Ratschlägen kommen, durch die man am besten dem Verfall seines Gebisses vorbeugt, so würde ich — ich weiß es gewiß — meinen Zweck verfehlen; im günstigsten Falle würden sie von Vielen gelesen, von Wenigen befolgt werden. Vor Allem gilt es, die herrschende Gleichgültigkeit zu bekämpfen; auf dem so gewonnenen Terrain läßt sich dann leicht weiter bauen. Wie überall, ist die Gleichgültigkeit auch in unserem Falle die Folge der Unwissenheit und Unkenntnis. Die meisten haben gar keine Ahnung, welche Gefahren im Gefolge von Zahnkrankheiten entstehen können, wie sie keine Ahnung von der Entstehung der Zahnverderbnis haben. Ueberhaupt erscheint ihnen die ganze Thätigkeit des Zahnarztes problematisch, weil sie nicht wissen, welche Kunst aufgeboten wird und aufgeboten werden kann, um die Zähne zu erhalten. Zum Teil mag ja das viele Pfuschertum daran Schuld sein, das sich nirgends in gleicher Weise, wie in unserem Fache breit macht. Man sollte zwar meinen, daß der Staat Mittel und Wege finden wird, den die Gesundheit des Volkes schädigenden Elementen Schranken zu setzen, respektive das Handwerk zu legen. Aber mit Nichten! Sind es ja diesmal meist nur die Unbemittelten, die in ihrem gewiß natürlichen Drange, Alles recht billig zu bekommen, dem Pfuscher, der selbst nichts versteht und Anderen helfen soll, in die Hände fallen! Darum werde der Einzelne in Zukunft vorsichtiger und wählerischer; er lerne sich selbst ein Urteil bilden und selbst die Spreu vom Weizen zu sondern, damit er Einsicht erhalte, daß die reklamehaften Anpreisungen, indem sie Alles versprechen, in Wahrheit Nichts halten können!

II.

Wie entsteht die Zahnverderbnis, jene Krankheit, der fast kein Mensch entgeht, und welche von früher Jugend die Bringerin so vieler Schmerzen und Qualen ist? Es kann nicht in meiner Absicht liegen, auch nur einen Teil aller Theorien, die zur Erklärung dieser verbreitetsten Kulturkrankheit aufgestellt wurden, hier anzuführen; nur so viel, als unbedingt für das Verständnis erforderlich ist, soll hier seinen Platz finden. Die Natur hat die Zähne mit einer glanzverleihenden Schutzdecke versehen, dem Schmelz, der sehr widerstandsfähig und härter wie Stahl ist. Darunter liegt der eigentliche Zahn, das sogenannte Zahnbein, von knochenähnlichem Bau und weicher als der Schmelz. Es umhüllt das fälschlich „Nerv" genannte Zahnmark, in dem sich zahlreiche Blutgefäße befinden, welche den Zahn ernähren und zahlreiche Nervenästchen, die ihm Empfindung geben. Um die Wurzel liegt das feine, zarte Wurzelhäutchen, das die Verbindung mit dem Kiefer herstellt.

Soll nun die Zahnfäule den Zahn ergreifen, so muß naturgemäß erst der Schmelz zerstört werden. Das geschieht, wie durch Versuche erwiesen ist, durch Säuren, wobei man nicht an jene Säuren, die nur vorübergehend mit den Zähnen Berührung haben, zu denken hat, sondern die durch das Faulen der im Munde befindlichen Speisereste entstehen und im Augenblicke des Entstehens eine viel verheerendere Wirkung ausüben. Von ihnen wird der Schmelz aufgelöst, und in den entstandenen Defekt wandern jetzt Pilze ein, jene Keime von Lebewesen, die in der ganzen Natur sich vorfinden und auch im Munde zahlreich vorhanden sind. Langsam und allmählig bringen sie das weniger widerstandsfähige Zahnbein in Fäulnis und Zerfall.

Da mit diesem Vorgang fast gar keine Schmerzen verbunden sind, so nimmt man die Zerstörung meist gar nicht wahr: ein Avis für alle, sich auch ohne den treibenden Grund der Schmerzen vom Zahnarzte ein- oder zweimal im Jahre das Gebiß untersuchen zu lassen. Ist erst die Fäulnis bis in die Nähe des Markes gelangt, dann stellen sich große Schmerzen ein, die den Patienten veranlassen, Hülfe zu suchen. Gewöhnlich wird dann zu irgend einem schmerzstillenden Universalmittel gegriffen, das für den Augenblick auch vielleicht seine Dienste thut. Aber die Krankheit schreitet ruhig weiter fort, mit bald erneuertem und sich stetig steigerndem Schmerz: das Zahnmark wird endlich von den Fäulniserregern und ihren Produkten erfüllt, zerstört, und zerfällt allmählig zu einer fauligen, breiigen Masse.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 9265: Ist eine küchenerfahrene Hausfrau im Fall, mir einige Rezepte anzugeben zur Herstellung von schmackhaftem und kräftigem Aufschnitt? Ich habe zwölf Personen junges Volk zu Tisch und mache am Sonntag Ausflüge mit ihnen. Da wir nicht einkehren, so kommt man mit einem gewaltigen Appetit heim. Der beim Charcutier geholte Aufschnitt ist aber so teuer, daß man nicht so große Quantitäten auftischen kann, wie der kräftige Appetit haben möchte. Zum Kochen ist es mir zu spät. Wie richten sich Hausfrauen ein, die ebenfalls scharf rechnen müssen und doch nicht kargen wollen? Für guten Rat dankt zum voraus herzlichst Leserin in T.

Frage 9266: Ich habe die Erfahrung gemacht, daß die Mücken an einigen Orten, resp. Gegenden den Menschen sehr lästig fallen des Nachts, währenddem sie anderswo ganz harmlos sind. Woran mag das liegen? M. G. in A.

Frage 9267: Ist es wirklich angezeigt, Kinder schon vom 12 Jahr an entscheiden zu lassen, welche Stoffe und welche Machart an den Kleidern sie zu tragen wünschen? Ich als Mutter finde das als viel zu verfrüht und meine, dieser Entscheid sei noch zeitig genug, wenn die jungen Leute so weit sind, die Kleider oder wenigstens einen Teil daran, selbst verdienen zu können. Schließlich sollen die Mädchen und Jungen auch noch berechtigt sein, für die Familie den Küchenzettel zu machen und die Wohnung auszuwählen. Mit der neuen Bewegung für das Kindesrecht schießt man sicher über das Ziel hinaus. Wie soll es denn kommen, wenn der Kinder Wünsche in allem und jedem für die Eltern bestimmend sein müssen und sie werden nachher selber Eltern, die sich dann auf einmal in allem den Ansichten der Kinder unterziehen sollten? Oder soll die Hausmutter künftig das Kunststück fertig bringen, mit gegebenen Mitteln am Tisch und in den Kleidern die Wünsche der verschiedenen Kinder und die wieder anders gearteten des Hausherrn zu befriedigen, die gesundheitlichen Bedürfnisse eines greisen Großvaters zu berücksichtigen und stets in acht zu nehmen, was das Dienstmädchen bevorzugt oder verschmäht? Wenn das sog. Jahrhundert des Kindes solche Anforderungen an die Familienmutter stellen sollte inskünftig, so müßten an Stelle der Haushaltungskurse und solchen Schulen Haushaltungshoch- oder Kunstschulen errichtet werden, um die Mädchen und Frauen für ihre schwere Aufgabe geschickt zu machen. Nein, Scherz bei Seite, man wolle mir gütigst die eingangs gestellte kurze Frage kurz beantworten. Bestens dankt dafür Junge Hausfrau in S.

Frage 9268: Kann mir eine erfahrene Hausfrau sagen, ob es teurer ist mit Gas zu kochen als mit Holz oder mit Kohlen. In der Wohnung, die mein Mann gemietet hat, befindet sich nur ein Gasherd, was mein Mann vorher nicht in acht genommen hat. Wenn das Gasfeuern aber bedeutend mehr Kosten macht und das Leben am neuen Ort ohnehin teurer ist, so muß ich natürlich auch ein größeres Haushaltungsgeld beanspruchen. Für freundliche Belehrung dankt bestens Frau Ch. in R.

Frage 9269: Welche Firma in Bern oder andern Orts liefert maschinengestrickte Golfblusen in guter Qualität? Für gefl. Adressenmitteilung dankt

Alte Abonnentin.

Antworten.

Auf Frage 9255: Ich möchte Sie dringend in Ihrem Interesse, sowie in Ihres künftigen Gatten und der Kinder ersuchen, von einer Buchhandlung sich das Buch „Was eine junge Ehefrau wissen muß" zur Einsicht schicken zu lassen. (Ein Band der Puritan-Bibliothek, Aufklärung und Reinheit. Emma F. A. Drake. Was eine Ehefrau wissen muß. Einzige, autorisierte deutsche Ausgabe von Dr. P. von Gizycki, Stadtschulinspektor in Berlin. General-Depot für die Schweiz: J. H. Jeheber, Verlagsbuchhandlung, rue du Marché 28, Preis Fr. 3.75.) Ein besseres und schöneres Buch findet sich nicht. X.

Auf Frage 9258: Mischen Sie Hagebuttenkonfitüre mit Johannisbeersaft, dann werden Sie Ihren Gemahl völlig befriedigt haben. X.

Auf Frage 9258: Einem Liter Hagebuttenmark wird der Saft von 2 Zitronen zugesetzt oder wer diesen Geschmack nicht liebt, kann auch etwas Sauser zusetzen mit einem halben Päckchen Vanillezucker. Natürlich wird die Masse entsprechend länger gekocht mit Sauser, darf aber keinenfalls zu dick sein, da sonst der fade Geschmack wieder vorherrscht. Auf ein Pfund Fruchtmark rechnet man gewöhnlich 3/4 Pfund Zucker, wird aber Säure zugesetzt, muß man etwas mehr nehmen. Ich nehme an, daß Sie wissen, wie man das Hagebuttenmark aus den Früchten gewinnt, die Arbeit ist recht mühevoll. H. D.

Auf Frage 9258: Hagebutten in Essig. — Schöne große Butten werden mitten entzwei geschnitten und gut gesäubert. Auf 1 Kilo Butten nimmt man 1/2 Kilo Zucker, thut den Zucker in die Messingpfanne mit 8 Deziliter Weinessig. Nachdem der Zucker abgeschäumt ist, läßt man ihn noch ein wenig kochen und gießt ihn über die Butten. Der Essig mit dem Zucker muß über den Butten zusammenlaufen. Man läßt sie zwei Tage stehen, gießt die Brühe ab und siedet diese nochmals. Wenn sie wieder verschäumt ist, thue man klein zerschnittene Zitronenschale in die Brühe, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen und schütte sie siedend über die Butten. — Hagebuttenkerne geben einen guten, lösenden Thee gegen Husten. Fr. M. in B.

Auf Frage 9259: Die rohen Tomaten werden einfach in Scheiben geschnitten und mit Essig, Oel und etwas Salz angemacht. Für Tomatenpurée werden die Tomaten mit etwas Salz weich gekocht und durch das Haarsieb durchgedrückt; die so gewonnene Purée kann man mit Fleischbrühe oder mit einer dünnen Süßbutter-Sauce verdünnen. Fr. M. in B.

Auf Frage 9259: Es macht mir Vergnügen, der Fragestellerin mit zwei guten Rezepten zu dienen: Saure Tomaten: 1/2 Kilo grüne, nicht geschälte Tomaten werden mit 3/4 Liter Essig aufs Feuer gesetzt. 1 Stück spanischer Pfeffer, 1 Eßlöffel voll weißer Pfeffer und einige geschälte Zwiebeln kommen hinzu. Das Ganze kochen bis die Tomaten weich sind. Dann füllt man sie in Gläser, läßt sie bis zum nächsten Tag mit einem Tuche zugedeckt stehen und bindet sie nachher mit geweichtem Pergamentpapier oder mit Blase zu. Tomaten-Purée: 1/2 Kilo reife Tomaten werden geschält, entkernt, und langsam bei schwachem Feuer mit Zusatz von 45 Gramm süßer Butter und etwas ganzer Muskatblüte gekocht. Wenn die Masse unter fleißigem Umrühren zu dickem Mus eingekocht ist, wird sie vom Feuer genommen und ganz fest in ein Glas oder in einen Topf gedrückt, welche Gefäße nur so viel fassen dürfen, als man auf einmal braucht. Sie werden mit geschmolzener Butter übergossen und dann zugebunden. X.

Auf Frage 9259: Tomatensalat schmeckt gut, auf folgende Art zubereitet: Man schneidet schön reife Tomaten in 3—4 Scheiben, bestreut diese leicht mit Salz und ganz wenig Pfeffer, indem sie flach hingelegt werden; beträufelt sie hierauf mit gutem Weinessig oder nach Belieben Zitronensaft (die Früchte können jedoch schon ziemlich Säure vertragen), läßt sie alsdann zirka 1/2 Stunde ziehen, bevor man die Scheiben sorgfältig in gutem Oel umwendet und zu Tisch gibt. — Als Beilage zu gesottenem Fleisch schmecken Tomaten folgendermaßen wohl am besten: Sie werden ebenfalls ungefähr in Bleistiftdicke Scheiben geschnitten und mit Essig beträufelt, jedoch darf man sie in diesem Fall nicht ziehen lassen. Man legt sie alsdann flach in eine Pfanne mit gebräunter heißer Butter, während man zuvor von hart gekochtem Ei (feingehackt und mit etwas Zwiebeln und Grünem vermischt) einen feinen Salat, ziemlich sauer, zubereitet hat. Von dieser Farce streicht man auf jede Scheibe und schmort sie. Jedoch müssen die Scheiben noch ganz fein und recht heiß zu Tisch kommen. Purée sauer zu machen zum Aufbewahren ist nicht ratsam, denn sie schimmelt leicht. H. D.

Auf Frage 9262: Beschaffen Sie sich das Büchlein „Jugendbühne" Aufführungen bei Hochzeiten, Silber- und Goldhochzeiten für die Jugend. Das einzelne Heft kostet 80 Pfennig, im Abonnement 60 Pfg. D. R.

Auf Frage 9263: Die Sache beruht auf einem Mißverständnis. Wohl schickt man Karten, doch keine offenen Postkarten, sondern eingeschlossene Briefkarten. Der Vorfall hat dargethan, daß Sie in den gesellschaftlichen Formen noch Neuling sind. Wetzen Sie die Scharte das nächste Mal durch taktvolles und liebenswürdig bescheidenes Wesen aus, dann finden Sie unzweifelhaft eine mütterlich denkende, ältere Dame, die Ihnen mit gutem Rat gern und diskret an die Hand geht. X.

Auf Frage 9263: Es entspricht allerdings unserem Höflichkeitsbegriff nicht, andere als geschlossene Einladungen zu verschicken, deshalb haben auch die Leute, welche öfters einladen, die Karten schon gedruckt vorrätig, es bleibt dann nur noch der Name des Empfängers, sowie das Datum zum ausfüllen. Jedenfalls ist den Adressaten Ihrer Einladungen bekannt gewesen, daß Sie „Eine vom Lande Kommende sind", weshalb auch niemand den Verstoß als gewollte Unhöflichkeit auffassen wird. Verstöße gegen Sitten und Gebräuche werden leider gewöhnlich viel zu hart beurteilt, wir sollten es auch machen wie der liebe Gott: „der sieht auf's Herz." H. D.

Auf Frage 9263: Wenn man von Einladungskarten spricht, so denkt man allerdings an Karten in gut der doppelten Größe von Visitenkarten, und man versendet dieselben in geschlossenen Couverts. Es liegt aber nicht die geringste Unhöflichkeit darin, Einladungen auf offenen Postkarten zu versenden. Fr. M. in B.

Auf Frage 9264: Ich glaube nicht, daß es Ihre Sache ist, den Gatten Ihrer Freundin aufzuklären, denn das steht der Frau zu, ganz besonders, wenn sie so zuversichtlich ist, wie sie es zu sein scheint. Es könnte allenfalls in Frage kommen, ob es thunlich wäre, mit den Eltern der jungen Frau zu sprechen, wenn Sie mit denselben in einem freundschaftlichen Verhältnis stehen, sonst auch nicht. Aber eines ist für Sie durchaus geboten: Sie dürfen nicht mehr dabei sein, wenn Ihre Freundin Einkäufe macht, und dieses müssen Sie Ihrer Freundin erklären, indem Sie ihr wiederholt vorstellen, daß deren Handlungsweise nicht nur ein moralisches Unrecht in sich schließt, sondern daß sie durch dieselbe auch mit dem Gesetz in Konflikt geraten kann. Zudem wäre es auch möglich, daß die Liebe und Achtung ihres jungen Gatten gefährdet werden könnte. X.

Auf Frage 9264: Echte Freundschaft ist ein so seltenes Pflänzchen, daß man es hegen und pflegen soll, wo es sich vorfindet. Meine Auffassung der Sachlage geht dahin, daß Sie, trotzdem in den sauren Apfel beißen sollten und es dem jungen Manne mitteilen, aber mit dem größten Takt. Er wird zweifelsohne heftig aufbrausen, denn für sein Gefühl als Mann muß eine furchtbare Nichtachtung darin liegen, daß seine junge Frau Schulden macht auf das Risiko hin, daß sie eventuell von ihren Eltern gezahlt werden müssen, nachdem diese doch von ihm nichts wissen wollen. Ihre Aufgabe besteht jedoch darin, ihm klar zu machen, daß seine Frau, ein Produkt ihrer Erziehung und der Verhältnisse, in denen sie aufgewachsen, die Sache mit ganz andern Augen ansieht, und er ihr's deshalb nicht so hoch anrechnen darf. Seine Sache ist es, ihr klar zu machen, daß dies in Zukunft nicht mehr vorkommen darf, und daß sie ihn damit bloß stellt. Sie muß einsehen, daß sie mit der durchgesetzten Heirat stillschweigend kundgab, künftig mit bescheidenen Verhältnissen zufrieden sein zu wollen. Der junge Mann wäre zu bedauern, wenn er bei dieser Gelegenheit inne würde, daß die Liebe seiner Frau nicht stark genug ist, um allen Stürmen Trotz zu bieten. H. D.

Auf Frage 9264: Man soll nicht für andere Leute die Vorsehung spielen, um so weniger als in diesem Falle Alles von selbst in Ordnung kommen wird. Schließlich werden die reichen Eltern die Kleider der Tochter trotz Allem bezahlen, und wenn der junge Ehegatte sieht, daß seine Frau ein neues Kleid hat, wird er schwerlich vermuten, sie habe das vom Verkäufer geschenkt bekommen. Fr. M. in B.

Feuilleton.

In der Johannisnacht.

Von J. St.

(Schluß.)

Jetzt trat der Arzt herein, forschenden Blickes stand er neben der Wiege und betrachtete eine Weile die kleine Kranke. Dann reichte er der Mutter die Hand und entfernte sich wieder, ohne ein Wort zu sagen. Das Urteil war gefällt, ihr Kind mußte sterben!

Der Mann dort draußen hatte alles gesehen und verstanden. — Wohl fragte er sich, ob jene Frau dadrinnen mit den bleichen abgehärmten Wangen und den trüben Augen sein Weib sei, das er gesund und blühend verlassen? Sie war es und er selbst hatte ihr Herz mit Gram und Sorge erfüllt! „Es ist meine Schuld!" seufzte er, indem er sich abwandte und einige Schritte zurücktrat. „Das Kind ist krank und muß wohl sterben!" fuhr er in Selbstanklage fort. — „Auch durch meine Schuld, es hat wohl an der nötigen Pflege gemangelt, woher hätte Anna auch das Geld nehmen sollen? Ich habe schändlich an Weib und Kind gehandelt. O Gott, gib mir Kraft, alles wieder gut zu machen! Laß mein Kind nicht sterben. Was kann ich thun, es zu retten!" Händeringend stand der sonst so starke Mann, ein Bild der Verzweiflung, da. —

Plötzlich aber schien ein rettender Gedanke seine Seele mit Hoffnung zu erfüllen. „Ich will es versuchen!" rief er, es soll schon Manchen gesund gemacht haben! Meine selige Mutter hat mir einst gesagt, ein Kranz von weißen Haideblüten, die von Tau benetzt in der Johannisnacht gepflückt auf die Stirn eines Kranken gelegt, macht gesund. Also fort, jenseits dem Moor wächst weißblühendes Haidekraut, ich hole es, wenn der Weg dorthin auch nicht ohne Gefahr ist. Das Moor ist noch nicht ganz ausgetrocknet — aber für mein Kind wage ich es und Gott wird meine Schritte lenken! Mit diesen Worten eilte Franz davon.

Als der Arzt gegangen, setzte Anna sich an die Wiege. — „Ach!" seufzte sie, „könnte ich mein Kind behalten! Gibt es denn kein Mittel, es gesund zu machen? Käme doch nur die alte Martha, vielleicht kann sie helfen!" Dann wie im dumpfen Schmerze vor sich hinstarrend, saß sie eine lange Weile mit gefalteten Händen da. — Plötzlich aber sprang sie auf. „Ich weiß ein Mittel, das muß helfen!" klang es fast wie ein Jubel von ihren Lippen. „Wenn Martha nur erst hier wäre, ich kann mein krankes Kind ja nicht allein lassen!"

In diesem Augenblick trat die ersehnte Nachbarin in die Stube. „Gott sei gedankt, daß Du da bist, Martha! rief die junge Frau, „ich habe Dich mit Sehnsucht erwartet!"

„Kind, ich konnte nicht früher kommen," entgegnete die Nachbarin freundlich. „Mein Mann ist erst spät heimgekehrt, aber nun bleibe ich die ganze Nacht bei Dir! — Wie geht es der Kleinen?"

„Ach, Martha, schlecht, der Doktor hat wohl keine Hoffnung mehr!" lautete die traurige Antwort. „Ich will dennoch versuchen, mein Kind zu retten, halte mich nicht zurück, Martha!" fügte die junge Frau bittend hinzu, indem sie ein Tuch nahm und es über die Schulter schlug. „Bleibe bei der Kleinen, in einer halben Stunde bin ich wieder da, ich muß hinaus in die Haide!"

„Herr Gott, Kind, was ist Dir, allein hinaus in die dunkle Haide, was willst Du dort?" forschte Martha mit ängstlicher Miene.

„Kennst Du nicht den alten Glauben, wenn einer totkrank im bösen Fieber liegt, muß jemand, der ihm am nächsten steht, einen Kranz von weißen Haideblüten, die von Tau benetzt, in der Johannisnacht winden und dem Kranken aufs Haupt legen. Die Blüten müssen aber vor Mitternacht gepflückt werden!" berichtete die Mutter mit bebender Stimme. „Laß mich also, ich gehe und hole die Haideblüten!"

„Aber Kind, warte, mein Mann soll Dich begleiten, bedenke doch, es ist dunkel, Du kannst zu Schaden kommen, denn die weißen Blüten stehen jenseits des Moores!" mahnte die besorgte Nachbarin.

„Nein, laß mich, es ist schon spät!" versetzte Anna. „Was sollte mir auch geschehen, Gott wird mich schützen und meine Schritte leiten! Ich gehe und hole das Heilkraut, welches mein Kind gesund machen wird!" Und noch einen innigen Blick auf die Wiege werfend, öffnete Anna die Tür, um hinaus in die stille Haide zu eilen.

Doch wie gebannt blieb sie stehen. — Franz, der langersehnte, ihr Gatte, der Vater des kranken Kindes trat zagenden Schrittes über die Schwelle, in der Hand einen Kranz aus taufrischen Haideblüten haltend.

„Hier, Anna, ist das was Du suchen wolltest!" begann er mit bebender Stimme. „Nimm den Kranz, ich habe ihn für unser krankes Kind geflochten!"

„Franz!" jubelte die Mutter, „wie weißt Du, daß die Kleine krank ist?"

„Wohl eine Stunde habe ich hinter dem Fenster gestanden und alles gesehen!" unterbrach der junge Mann die Fragende. „Was ich aber dabei gelitten, Anna, das kann ich Dir nicht sagen. Dein bleiches, kummervolles Gesicht, Deine Tränen um das verlorene Glück haben mir das Herz zerrissen! Kannst Du verzeihen und wieder Vertrauen zu mir fassen? Ach, ich will ja alles, alles wieder gut machen!"

„Ja, Franz, ich glaube Dir!" versetzte Anna unter Tränen lächelnd. „Du wirst unser Glück wieder aufbauen, aber nicht wahr, hier in der stillen Haide!" Und die ausgestreckten Hände ihres Mannes ergreifend, sank sie an seine Brust.

„So wahr mir Gott helfe, sollen nie wieder Sorgen und Leid Dein Herz bedrücken, mein

teures Weib!" jubelte Franz mit lauter fester Stimme. „Unser Glück soll wieder aufblühen, aber nur hier in der stillen Haide, das gelobe ich Dir!"

„Amen!" sprach die alte Martha leise.

Am nächsten Morgen lag wieder lachender Sonnenschein auf Feld und Haide. Das kleine Häuschen aber am Saume des Waldes war nun eine Stätte des Glückes und der Freude. Anna hatte nicht allein den Gatten wieder, auch ihr Kind lag jetzt ruhig schlafend in der Wiege und konnten die glücklichen Eltern auf seine Genesung hoffen. Hatte der Haideblütenkranz dies Wunder bewirkt oder wollte Gott dem reuigen Herzen seine Güte zeigen und Annas Glück vollkommen machen?

„Clarissa".

Roman von E. D.

(Fortsetzung.)

„Sie sind hart, Mutter," sagte Adrien mit schmerzlicher Ueberraschung. „Nach Ihren Worten bleibt mir nichts Anderes übrig, als zu gehorchen, und ich werde gehorchen; aber Ihre Strenge gegen die Tochter Gastons schafft die Thatsache nicht aus der Welt, daß sie unseres Blutes ist. Sie wird vielleicht nur dazu beitragen, das Kind dem Verderben zuzuführen, während ein wenig Milde, ein wenig Pietät für das Andenken ihrer Eltern, ihm zur Rettung gereichen würde."

„Ich will sie nicht kennen, so wie ich ihre Mutter nicht kenne, welche übrigens noch nicht gestorben sein kann, da ihr Name noch vor acht Tagen auf dem Zettel der „Comedie Francaise" prangte."

Nach diesen, in einem Tone der Verachtung gesprochenen Worten, begriff Adrien die Zwecklosigkeit dieses erbitternden Gespräches und nahm daher wortlos von der Baronin Abschied; aber er war entschlossen, das arme Geschöpf, dessen Vater Gaston gewesen, und dem selbst jetzt, da es zum zweiten Male Waise werden sollte, die Baronin ihren Schutz versagte, nicht zu verlassen.

II.

Wie groß auch die Wankelmütigkeit und Unbeständigkeit der Pariser sein möge, die Treue und Verehrung, die sie gewissen Bühnenlieblingen entgegenbringen, läßt voraussetzen, daß der Name von Georgette Harris, die vor ungefähr zwanzig Jahren einer der glänzendsten Sterne in dem altberühmten Hause Molieres gewesen ist, noch in so Manchem Erinnerungen angenehmer Art erwecken wird, Erinnerungen, in denen er diese unvergleichliche Künstlerin, die ebenso talentvoll als lieblich, ebenso geistreich wie schön war, in ihrem vollen Reize wiedersehen wird, und es ist zweifellos, daß das schmerzliche Bedauern wieder in ihm erwachen dürfte, das der frühe Tod dieses herrlichen Weibes allüberall hervorrief.

Ihr Leben glich einem Roman. Sie war in New-York als Kind französischer Eltern geboren und kam in zartem Alter mit ihrer Mutter nach Paris, nachdem ihr Vater, ein Musiker, den die Hoffnung, Geld zu erwerben, übers große Wasser getrieben, der aber dort nur Elend und Not gelitten hatte, gestorben war. Georgette war mit zwanzig Jahren, nachdem sie das Konservatorium verlassen, in die „Comedie Francaise" eingetreten. Das Bühnenleben war für sie aller Schattenseiten bar, und brachte ihr nur eine Kette von Erfolgen, die, im Vereine mit ihrer Schönheit den Ruhm ihres Namens stetig vermehrten.

Versuchungen stärkster Art traten ihr jeden Augenblick in den Weg; Tag um Tag, Abend um Abend umschmeichelte sie die berückende Stimme der Verführung. Aber sie widerstand und blieb rein. Und ihre Keuschheit, die sie einfach, aber nicht ohne Stolz zur Schau trug, gab den spöttischen und tadelsüchtigen Parisern ein Rätsel auf, um dessen Lösung sich alle jene eifrigst bemühten, deren Lebenszweck die Liebe ist, aber nicht die Liebe, die im Schatten des häuslichen Herdes erblüht, sondern jene Art flüchtiger Leidenschaft, welche hinter den Coulissen der Theater und überall dort, wo die Frauen zugänglich und leichtfertig sind, gedeiht.

Um sich gegen die Gefahren zu schützen, die sie auf Schritt und Tritt umgarnten, hatte Georgette Harris anfangs keine anderen Waffen als die Selbstachtung, den Abscheu vor gemeinen Liebesabenteuern, ihre angeborne Züchtigkeit und die leidenschaftliche Verehrung ihrer Kunst. Später gesellte sich auch die Liebe hinzu, eine Liebe, die aus dem tiefsten Grunde ihres Herzens entsprossen war und die sich dennoch lange Zeit hindurch dem Gegenstande derselben, dem Grafen Gaston de Neyrolles, verbarg.

Seit seiner Kindheit verwaist, besaß der Graf von Neyrolles kein anderes Vermögen als den Glanz seines Namens und seine männliche Schönheit. Als Georgette ihn eines Abends, nach einer Premiere im Foyer des Theaters zum ersten Male erblickte, waren gerade alle seine materiellen Hilfsquellen erschöpft und er hatte sich genötigt gesehen, seiner Tante, der Baronin Garnay, die Ermächtigung zu geben, für ihn eine reiche Erbin ausfindig zu machen, mit deren Mitgift er seine desolaten finanziellen Verhältnisse wieder zu restaurieren im Stande wäre. Inzwischen lebte er von der Hand in den Mund. Er spielte, er machte Schulden, er spekulierte, und trachtete sich in die Geheimnisse einzuweihen, mit deren Hilfe die Geldleute ihre ahnungslosen Opfer ausbeuten und an der Börse ein immenses Vermögen zusammenscharren. Der schöne Vogel wollte das Gefieder wechseln, der edle Falke ein raubgieriger Geier werden.

Gaston de Neyrolles war Stammgast in der „Comedie Francaise", die das tägliche Rendezvous aller geistvollen Leute ist, welche durch ihre Geburt, ihr Vermögen oder ihr Talent zu den Spitzen der Gesellschaft gezählt werden. Da also war's, wo ihn Georgette zum ersten Male erblickte; sie liebte ihn auch fast auf den ersten Blick, und während dreier Monate genoß sie die Entzückungen einer Leidenschaft, die sie sich selbst nicht einzugestehen wagte, weil sie ihr bisher so unzugängliches Herz überrumpelt hatte.

Bald begann auch Gaston, begierig den Namen dieses herrlichen Weibes der langen Liste seiner Maitressen anzureihen, und vielleicht mit einer leisen Ahnung der Herrschaft, die er auf sie auszuüben bestimmt war, ihr den Hof zu machen. Er empfand ein Vergnügen daran, mit ihr zu plaudern; es waren lange Unterredungen, in deren Verlaufe er sachte und zart in ein Herz, das ganz von seinem Bilde erfüllt war, das Gift der Verführung träufelte. Eines Abends zeigte er sich beredter als gewöhnlich. Georgette war gerührt, das sorgsam gehütete Geheimnis entschlüpfte ihren Lippen und die Liebe entwaffnete ihre Tugend.

Als ihr Widerstand besiegt war, und sie ihrem Geliebten nichts mehr zu verweigern hatte, wurde sie von tötlicher Verzweiflung ergriffen. Zu dem Schmerze, nunmehr Jenen gleich geworden zu sein, die bisher der Gegenstand ihres Mitleides gewesen waren, und deren Schwäche sie jetzt allzugut verstand, gesellte sich die Angst, von Gaston verlassen zu werden, nachdem der Rausch, dem sie Beide unterlegen waren, allmälig sich verflüchtigte. Sie fügte sich indeß in ihr Geschick und setzte sich traurig aber stolz über die Verleumdungen hinweg, die ihr ebenso unerwarteter als plötzlicher Fehltritt hervorrief und die sie nicht zum Schweigen zu bringen vermochte, ja sie bereitete sich vor, zu sterben an dem Tage, da der schöne Traum ausgeträumt sein würde.

Der Ruf Gastons war darnach beschaffen, ihre Besorgnisse zu rechtfertigen. Aber in diesem Falle erwies sich ihr Geliebter, ganz entgegen ihren Befürchtungen, besser als sein Ruf. Ein glücklicher Zufall wollte es, daß in dem Augenblicke, wo er die ganze Größe der Zärtlichkeit und Aufopferung Georgettes ermessen konnte, eine gewandte Spekulation ihn bereicherte, und ihn glauben machte, daß die Börse und das Spiel genügen würden, ihm ein Vermögen zu sichern. Er hatte den ganzen Aberglauben des Spielers, und er war aufs Höchste bewegt durch sein doppeltes Glück. Georgette wurde in seinen Augen ein Fetisch; er schrieb ihr die seltsame Kraft zu, das Schicksal zu seinen Gunsten lenken zu können, und er wollte von keinem anderen Weibe mehr hören.

Eine leidenschaftlich ergebene Zuneigung, eine unendliche Hingebung, ein beständiger Opfermut, die ganze zärtliche Art und Weise, wie sie sich ihm darbot, trugen dazu bei, in ihm eine Leidenschaft wach zu halten, die ihn fortan zum zärtlichsten und treuesten Liebhaber, Georgette zu dem glücklichsten Weibe der Erde machte, umso glücklicher, als sie bisher die Zukunft ihrer Liebe in den düstersten Farben gesehen hatten.

Einige Wochen später, als die Baronin Garnay stolz und freudig ihrem Neffen die Mitteilung machte, daß sie für ihn ein junges Mädchen entdeckt habe, welches schön, reich und geschmückt mit allen Tugenden sei, erklärte er ihr rund heraus, daß er nicht mehr daran denke, sich des Geldes wegen zu verehelichen. Und als Madame Garnay enttäuscht und überrascht ihn anderen Sinnes zu machen sich bemühte, sagte er ihr:

„Reden wir nicht mehr davon, liebe Tante. Wenn ich jemals einer Frau meinen Namen gebe, so wird es diejenige sein, die ich liebe und keine Andere."

Diese freimütige Erklärung verschloß ihm von nun ab die Türe seiner alten Verwandten, und knüpfte ihn nur noch enger an Georgette Harris. Es war die erste Etappe seines Glücks. Sie lernten alle Freuden einer zärtlichen gegenseitigen Zuneigung kennen. Das Schicksal, welches dem Kühnen hold ist, begünstigte auch weiter die Unternehmungen Gastons, und hielt jede Sorge und Unruhe von ihm fern, die auch die treueste Liebe nicht zu verscheuchen vermag. Die Erfolge der jungen Schauspielerin stiegen in gleichem Maße, wie ihr Glück, und machten sie für Gaston derart begehrenswert, daß sie fortab an der Beständigkeit des Geliebten zu zweifeln aufhörte.

Ein Jahr später gebar sie ihm eine Tochter, die auf den Namen Clarissa getauft wurde. Wenige Stunden nach der Geburt dieses Kindes, während Gaston zwischen dem Lager Georgettes und der Wiege Clarissas saß und die beiden geliebten Wesen voll stillen Glückes betrachtete, bemerkte er zu seiner Ueberraschung im Auge der jungen Mutter eine Träne.

„Was hast Du, Geliebte," fragte er beunruhigt.

Sie antwortete nicht, aber ihre Lider netzten sich von Neuem. Kummervoll beugte sich Gaston über sie und mit einem Tone, der ihm aus der Tiefe seines Herzens kam, flehte er sie an, sich zu erklären. Sie gab nach und zum ersten Male entdeckte sie ihm, die Angst und Unruhe, deren Beute sie seit neun Monaten war.

„Ich denke an die Zukunft," sagte sie, „und ich frage mich voll Bangigkeit, ob diese arme Kleine jemals das Recht haben wird, Dich Vater zu nennen."

Ein schönes Lächeln erhellte Gastons Züge.

„Die arme Kleine wird nicht zu beklagen sein," rief er aus, voll Entzücken die Freude vorgenießend, die er eben dem geliebtesten, reinsten und edelsten Weibe zu bereiten im Begriffe stand, „nein, Geliebte, sie wird nicht zu beklagen sein: sie ist die Tochter des Grafen de Neyrolles und sie wird in Ehren den Namen tragen, der fortan auch der Deinige ist, mein teueres Weib."

Georgette betrachtete ihn außer sich, wie ohne Verständnis. Er aber fügte hinzu:

„Nun, Frau Gräfin, wollen Sie Ihren Gemahl nicht umarmen?"

„Oh, mein teuerer Gatte!" murmelte Georgette in süßer Verwirrung, indem sie ihr Haupt an das treue Herz schmiegte, das ein Leben voll hohler Vergnügungen und schaler Freuden nicht seines Edelmuts zu berauben vermocht hatte und das ihr heute den unwiderleglichsten Beweis seiner Liebe und Ergebenheit bot.

Sechs Wochen später wurde die Hochzeit gefeiert. Das verwandtschaftliche Verhältnis des Grafen zu seiner Tante, das schon durch die Weigerung, die von dieser gewählte Braut zu heiraten, einen argen Stoß erlitten hatte, wurde dadurch für immer gelöst. Die Baronin erklärte öffentlich in mehreren Salons, daß sie ihren Neffen nicht mehr kennen wolle.

„Schade, daß er nicht mein Erbe ist," sagte sie, „ich hätte ihm meine Mißbilligung bewiesen, indem ich ihm jegliche Rechte auf mein Vermögen genommen hätte."

Der einzige Erbe der Baronin war eben ihr Sohn Adrien, welcher damals im Alter von dreiundzwanzig Jahren stand, und sich schon auf's Eifrigste seinen wissenschaftlichen Studien, sowie seinen Reisen widmete. (Fortsetzung folgt.)

Cacao Suchard

4463

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Beilage: „Koch- u. Haushaltungsschule" Nr. 9.

Trennungsschmerz.

Wenn sich zwei Seelen scheiden
Durch feindliches Geschick —
Kein Weh kann tiefer schneiden
In's warme Erdenglück.
Kein Reif kann kälter kommen
Auf junge Frühlingssaat,
Als wenn der Tod genommen
Was Dich beseligt hat!
Alleine gehst Du wieder
Aus dem, das Dein einst war —
Verstummt sind deine Lieder
Zerbrochen Dein Altar,
Das Wort stirbt Dir im Munde,
Des Auges Glast versteint, —
Nur tief im innern Grunde
Die Seele einsam weint.

Ina Gutfeld.

Briefkasten der Redaktion.

C. C. M. Was nützt alle Schulung, alles Wissen und alle Verstandesbildung, wenn die Lebensanschauung dabei so unglaublich eng und das Herz so kalt bleibt. Wer mit „Ueberwindung seines sittlichen Abscheues" sich mit den „Verlorenen" abgibt, um damit „ein Gott wohlgefälliges Werk zu thun", der wird weder großen Erfolg noch inneren Gewinn davontragen. Es bedarf der Ueberzeugung, daß auch wir in böse Verhältnisse hineingeboren und darin großgeworden, ganz unzweifelhaft dem gleichen Geschick verfallen wären, wie die von uns so selbstgerecht als „Verlorene" bezeichneten, und daß wir den durch das Geschick enterbten Brüdern und Schwestern Liebe, Fürsorge und Hilfe schuldig sind. Nur aus dieser Erkenntnis heraus ist es möglich, die rechten Wege zu finden und das Vertrauen der Bedauernswerten zu gewinnen. Das Dilettieren in der Wohlthätigkeit ist ein Verderben für die Hülfsbedürftigen und für die Dilettanten zugleich. Ein Jahr Dienstbarkeit in einer geeigneten Anstalt oder an der Seite einer Frau, die siegreich durch harte Lebensschicksale hindurch gegangen ist und sich ein weiches Herz behalten hat, das würde der Einsicht und rechten Befähigung zur „Wohlthätigkeit" am intensivsten die Wege ebnen.

Eifrige Leserin im Westen. Ueber den Winter, wo die Landwirtschaft feiert, wo, wie Sie selber zugeben müssen, Sie sich den Kleinen widmen können, sollten Sie Ihrer pflichtgetreuen Pflegetochter wirklich die Gelegenheit gönnen, sich auch einmal in fremdem Haushalt zu bethätigen. Möchten Sie ihr nicht den Aufenthalt im Gebirge gönnen, wo lachender Sonnenschein herrscht, währenddem im Tale wochenlang düsterer Nebel lagert. Die Umgebung fröhlichen Wintersports wäre ein prächtiger Kontrast zu der jahrelangen Einförmigkeit des Daheims. Sie würden mit Ihrer Pflegetochter unzweifelhaft Ehre einlegen und das junge Mädchen selbst wäre Ihnen gewiß von Herzen dankbar für die Erlaubnis, zu ihrer Weiterbildung ihren Arbeitseifer auch einmal an einem fremden Ort bethätigen zu dürfen. Sie müßten sich aber rasch entschließen, da sich solche Gelegenheiten nicht alltäglich bieten.

4309 Wer seine Kinder den Gefahren. die die jetzige Jahreszeit mit sich bringt, nicht aussetzen will, gebe ihnen das bekannte Milch-Mehl **Galactina**, das durchaus kein gewöhnliches Kindermehl, sondern ein aus keimfreier Alpenmilch hergestelltes, leicht verdaulich gemachtes Milchpulver ist. Man hüte sich aber vor Nachahmungen und achte beim Einkauf genau auf d. Namen Galactina.

Die erste Runzel ist der erste wahre Verdruss der schönen Frau. Man gebe ihr daher das Mittel, dieselbe wieder loszuwerden. Dazu genügt die Anwendung der vortrefflichen **Crème Simon,** welche der Oberhaut ihre Elastizität wieder gibt, indem sie diese Falten verschwinden macht, die ein leidiges Anzeichen von vielen andern Runzeln ist, wenn man sich nicht vorsieht. Man gehe weiter in der Behandlung der Haut und wende **Reispuder Simon** an, welches als reiner Stärkereis garantiert und somit besser ist als alle gewöhnlichen Puder, die aus Talg fabriziert sind. Dadurch erhält man sich ein **frisches Aussehen bis zum höchsten Alter hinauf.** (O 3601 c) [4506

Kochlehrtochter *gesucht in besseres Privathaus. Prima Referenzen früherer Kochlehrtöchter zu Diensten. Eintritt sofort. Bedingungen günstig. Hausmädchen vorhanden. Gefl. Offerten unter Chiffre 4523 L befördert die Exped.* [4523

Gesucht für eine Tochter aus gutem Hause eine Stellung, wo neben voller Bethätigung im Haushalt, durch Familienanschluss Gelegenheit zur Vervollkommnung in den Umgangsformen geboten ist. Der Eintritt könnte event. nach Neujahr erfolgen. Gefällige Offerten unter Chiffre L 4521 befördert die Expedition. [4521

Gesucht per sofort

ein treues, williges Mädchen zu zwei Kindern im Alter von 2—3 Jahren. Ebenso eines für Küche und Haushalt. Referenzen erbeten. Offerten unter Chiffre Sch 4522 befördert die Expedition. [4522

Herr oder Dame, *die ein kleines Kapital gerne sicher anlegen und dabei zum* **halben Pensionspreis** *in schöngelegenem und gesundem Heim beste Verpflegung und anregenden Verkehr haben wollen, belieben nähere Auskunft zu verlangen. Offerten unter Chiffre O 4519 befördert die Expedition.* [4519

Gesucht:

In kleine Familie nach **London** *(Frau ist Schweizerin) ein braves, nettes*

Mädchen.

Reisevergütung. Ohne gute Zeugnisse Anmeldung unnütz. Anfragen sub Chiffre **P 2806 Ch** *an* **Haasenstein & Vogler, Chur.** [4518

Für eine 18jährige Tochter, welche gute Schulen besuchte und einige Jahre in guten Instituten zubrachte, wird Stelle gesucht als Stütze oder Gesellschafterin bei einem ältern Ehepaar. Die Tochter ist gute Klavierspielerin und hat auch ein angenehmes Aeussere. Es wird mehr auf mütterliche Behandlung als auf grossen Lohn gesehen, auch würde, wenn möglich, ein katholisches Haus vorgezogen. Der Eintritt könnte Mitte November geschehen. Gefällige Offerten unter Chiffre S 4495 befördert die Expedition. [4495

A. Wiskemann-Knecht
Centralhof **Zürich** Centralhof
Spezial-Geschäft
einfacher und feiner Tischgeräte und Bestecke [4143
in Nickel, Kayserzinn, Alt-Kupfer
Ia Ia versilbert, echt Silber.
Prachtvolle preiswerte
Hochzeits-Geschenke
Verlangen Sie reich illustr. Preisliste.

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 u. verleiht ihm blühendes Aussehen.
Depots: In Apotheken. [4049

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

4097 Die von Kennern bevorzugte Marke.

Dr WANDER'S MALZEXTRAKTE
40 JAHRE ERFOLG

4467

Mit Eisen, gegen Schwächezustände, Bleichsucht, Blutarmut etc.	Fr. 1.40
Mit Bromammonium, glänzend erprobtes Keuchhustenmittel	„ 1.40
Mit glycerinphosphorsauren 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 Kindernahrung	„ 1.75

Dr. Wander's Malzzucker und Malzbonbons.
Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

KRAFTNÄHRMITTEL
für die JUGEND — für KRANKE und GESUNDE
Dr. Wander's OVOMALTINE
bestes Frühstücksgetränk
In allen Apotheken und Droguerien.
½ Büchse frs. 1,75 — ¼ Büchse frs. 3.—
BLUTARME ERSCHÖPFTE — NERVÖSE MAGENLEIDENDE
[4468

Institut für Zurückgebliebene
E. Hasenfratz in Weinfelden (Schweiz)
vorzüglich eingerichtet zur Erziehung **körperlich** und **geistig Zurückgebliebener,** sowie **nervöser,** überhaupt **schwer erziehbarer** Knaben und Mädchen. **Individuelle, heilpädagogische** Behandlung und entsprechender Unterricht. Herzliches Familienleben; auf je sechs Kinder eine staatlich geprüfte Lehrkraft. Sehr gesunde Lage.
Erste Referenzen.
Bericht über 12-jährige Tätigkeit und Prospekt gratis.
4389] (Za G 1130)

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog ca. 1000 photogr. Abbildungen über garantierte
Uhren, Gold- & Silber-Waren
E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN
27 bei der Hofkirche.
[3989

Bei
Gicht
Rheumatismus
empfehlen wir
Unterkleider aus 4501
Engadiner Bergkatzen-Fellen
passend für alle Körperteile
Prospekte und Auswahlsendungen.
Sanitäts-Geschäft Hausmann A.-G.
ST. GALLEN
Basel ·· Davos ·· Genf ·· Zürich.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei
Mangold & Röthlisberger, vormals
C. A. Geipel in Basel.
Prompte Ausführung der mir in Auftrag gegebenen Effekten. [4086
H 54 Q)

Bronchitin
Dr. Lüdy
ist ein neues, von Aerzten vielfach verordnet., hervorragendes und sicher wirkendes Heilmittel gegen **chronischen Husten,** ferner gegen Keuchhusten, Bronchialkatarrh etc. Der Husten und der Auswurf nehmen ab, der Appetit nimmt bedeutend zu und infolgedessen auch das Allgemeinbefinden. [4130
Erhältlich in allen Apotheken in Flaschen à Fr. 3.— und Fr. 5.—
Alleinfabrikanten: **Lüdy & Co.**
Fabrik chem.-pharm. Produkte, Burgdorf.

Neues vom Büchermarkt.

Neu erscheint bereits in 3. Auflage: **Kindergedanken und Gedanken über Kinder.** Von Anna Freifrau von Zedlitz und Neukirch geb. von Bonin. Verlag der Agentur des Rauhen Hauses, Hamburg. Sehr vornehm gebunden 4. Mk., eleg. kart. 3. Mk. —

Inhaltsverzeichnis: Einleitung. 1. Erste Entwicklung des Kindes. 2. Ziel der Erziehung. 3. Abwarten. 4. Gehorsam. 5. Wahrheit. 6. Religion. 7. Furcht. 8. Mitgefühl. 9. Gute Sitte. 10. Lob und Tadel. 11. Verziehen. 12. Spielen. 13. Phantasie. 14. Verkehr der Erwachsenen mit den Kindern. 15. Die Kunst im Leben des kleinen Kindes. 16. Kinder untereinander. 17. Kindliches Nachdenken. 18. Kinderfragen- und Gedanken. 19. Gegensätze im Kinde. Schlußwort. „Ein goldenes Buch, voll echter Weisheit aus der und für die Kinderwelt, gemüt- und humorvoll, vor allem mit Liebe und Weisheit geschrieben. Die Würze des Buches ist eine schier unerschöpfliche Fülle von prächtigen Anekdoten aus der Kinderstube." (Dr. Jeremias, Limbach.)

Neu erscheint in 7. vermehrter Auflage: **„Thaten Jesu in unseren Tagen".** Skizzen und Bilder aus der Arbeit der Inneren und Aeußeren Mission. Gezeichnet von einer Reihe ihrer deutschen Vertreter und herausgegeben von Direktor P. M. Hennig. Mit zwei Illustrationen von R. Schäfer, gr. 8°, 365 Seiten, broschiert 3 Mk., Volksausgabe geb. Mk. 3.50., Geschenkausgabe, elegant geb. Mk. 4.50. Verlag: Agentur des Rauhen Hauses, Hamburg.

Von diesem Buch wurden in 6 Monaten 6 Auflagen verbreitet! Die vorliegende neue Auflage wurde mehrfach umgearbeitet und durch einen neuen Beitrag (Missionsdirektor D. Haccius: Aus der Hermannsburger Mission) vermehrt. Aus der Fülle der glänzendsten Besprechungen citieren wir einige wenige: „Mecklenb. Kirchen- und Zeitblatt": „Das ist ein köstliches Buch. In Bildern, die aus dem Leben genommen sind, wird der Leser durch das weite Gebiet der christlichen Liebesthätigkeit geführt, die die unwiderlegliche Apologie des christlichen Glaubens ist." „Kreuzzeitung": „Thatsachen reden, und in diesem Buche reden sie kurz und anschaulich, schlicht und lebenswahr aus den im Kampf und treuer Arbeit erworbenen Erfahrungen und Erlebnissen dreißig bekannter Fachleute der Inneren und Aeußeren Mission!" — „Katechetische Zeitschrift": „Das ist ein besonders auch für Geistliche und Lehrer wertvolles Buch. Welch eine Menge von Bildern aus allen Gebieten der Inneren und Aeußeren Mission, und zwar von denen, die in dieser Arbeit berufsmäßig stehen." — „Westf. Pfarrerblatt": „Es existiert wohl kein Buch, welches in so trefflicher, konkreter Weise das praktische Christentum zeigt."

Nr. 33: **Armin Stein (H. Nietschmann): „Vom Markt des Lebens".** Ernst- und Scherzhaftes. 140 Seiten in Lwd. geb. 1 Mk. Geschenkausgabe, eleg. geb. Mk. 1.60.

Das sind prächtige kleine Kabinettstücke volkstümlicher Erzählerkunst. Mit gesundem Humor gewürzt und von echt christlichem Geiste getragen, ohne jedoch diese Tendenz irgendwie störend hervortreten zu lassen. Dieses reizende, auch äußerlich ansprechend ausgestattete Büchlein sollte in keiner Haus- und Volksbücherei fehlen!

Nr. 34: **C. von Levetzow, „Der Gartenarbeiter".** Eine Erzählung aus dem Dänischen, übersetzt von L. F. 140 Seiten in Lwd geb. 1 Mk.

Eine Erzählung von C. Levetzow bedarf keiner besonderen Empfehlung. Auch die vorliegende ist spannend und interessant geschrieben; sie trifft den Volkston vorzüglich und eignet sich für jede Volks- und Jugendbibliothek.

Ein angenehmes Heim auf Lebenszeit.

Aelterer, auch pflegebedürftiger Herr oder Dame, die sich gegen die Wechselfälle des Lebens sichern und ihr Dasein möglichst sorgenfrei und angenehm gestalten wollen, finden ein dauerndes und behagliches Heim, das gerne lieb gewordene Gewohnheiten und Ansprüche berücksichtigt. Es wird eine ausgesucht sorgfältige Küche geführt und in wohlthuender Umsorgung das Beste geleistet. Vorzügliche Gelegenheit für alleinstehende Personen oder für Angehörige, die ein liebes Verwandtes auf Lebenszeit aufs beste versorgt wissen möchten. Alle wünschbaren Garantien sind geboten. Sehr schönes, komfortabel eingerichtetes Haus mit großem Garten in einem Bezirkshauptstädtchen der Mittelschweiz. Reichliche und vielseitige geistige Anregung im Hause. Gelegenheit zur Ausübung von Liebhabereien. Gute klimatische Verhältnisse. Beste Referenzen. Gefl. Anfragen unter Chiffre L 4389 werden sofort beantwortet. [4389

KNORR's Maismehl, Reismehl, Kartoffelmehl,
zu Saucen und süssen Speisen, Flammeris, Aufläufen, Kuchen, etc.

Auffallend günstige Heilwirkung bei **Erwachsenen und Kindern.**

Gegen **Lungenkrankheiten, Katarrhe, Keuchhusten, Skrophlosen, Influenza** haben wir jetzt in [4422

Dr. Fehrlin's HISTOSAN

(Eiweissverbindung des Brenzkatechinmonomethylaethers D. R. P. 162656)

ein Mittel, welches nach Untersuchungen im Institut zur Erforschung der Infektionskrankheiten der Universität Bern und nach den Erfahrungen in Krankenhäusern u. Sanatorien (z. B. den berühmten Heilstätten von Davos, Arosa, Leysin) **durchaus zuverlässig** wirkt und deshalb unbedingt das **wertvollste Mittel** gegen die genannten Krankheiten ist.

Histosan { **-Schokolade-Tabletten** per Schachtel **Fr. 4.—** / **-Syrup** per Flasche **Fr. 4.—** } **Nur ächt in Originalpackung!**

In den **Apotheken** oder, wo nicht erhältlich, direkt zu beziehen vom **Histosan-Depot Schaffhausen 34.**

Echte **Berner Leinwand**
Tisch-, Bett-, Küchen Leinen etc. [4241
Reiche Auswahl. — Billigste Preise.
Braut-Aussteuern.
Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen.
Müller & Co., Leinenweberei **Langenthal, Bern.**

ALKOHOLFREIE WEINE
Bestes Getränk für Jederman
MEILEN [4362

CHOCOLATS SUISSES
RIBET
LAUSANNE
4407 (H 8825 L 34)

Eltern, lasst Töchter
kaufmännische Wissenschaften und Sprachen lernen. Demnächst beginnt ein Extra-Kursus im **Institut Wartheim** in **Heiden** (Schweiz). [4524

Visit-, Gratulations- und Verlobungskarten
in jedem Genre liefert prompt
Buchdruckerei Merkur in St. Gallen.

BISCUITS PERNOT
das letzte Erfindniss
SEDUCTION
die allerbesten der gefüllten Waffeln.
(X 6129 H) 4264

Okic's Wörishofener **Tormentill-Mundwasser**
Natürmittel von großer Heilkraft. Unübertroffen zur Mund- und Zahnpflege. Preis Fr. 1.25
F. Reinger-Bruder, Basel
3970

Tormentill-Haarwuchs-Essenz.
Rationell gegen Schuppen, Jucken und Haarausfall. Unfehlbarer Haarwuchs. Preis Fr. 2.—
F. Reinger-Bruder Basel.
3971

Der aus den besten Bitterkräutern der Alpen und einem leichtverdaulichen Eisenpräparat bereitete **Eisenbitter** von **Joh. P. Mosimann,** Apoth. in Langnau i. E., ist eines der wertvollsten **Kräftigungsmittel.** Gegen **Appetitlosigkeit, Bleichsucht, Blutarmut, Nervenschwäche unübertroffen** an Güte. — **Feinste Blutreinigung.** [4482
Fördert Esslust **gutes Aussehen** gesunden Teint
Die Flasche à Fr. 2½ mit Gebrauchsanweisung zu haben in allen Apotheken und Droguerien. (H 6900 Y)

Original-Selbstkocher von Sus. Müller [4520
50 % **Ersparnis** an Brennmaterial und Zeit. **Allen andern ähnlichen Fabrikaten vorzuziehen.** Vorrätig in beliebiger Grösse bei der **Schweiz. Selbstkocher-Gesellschaft A.-G.,** Feldstr. 42, **Zürich III.** Prosp. gratis u. franko.

„Reform" Anti Corset.
Nur ächt mit dieser Schutzmarke
P.A.
und Vulkaneinlage
grau u. weiss
Qual. A. fs. 8.—
Qual. B. fs. 12.—
leicht waschbar.
Paul Armbruster St. Gallen.
4164

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

Dr. HOMMEL's Haematogen.

Der Appetit erwacht, die geistigen und körperlichen Kräfte werden rasch gehoben, das Gesamt-Nervensystem gestärkt. [4132

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

Ueberall erhältlich. [4456

Stickereien

für Aussteuer und Kinderwäsche
offeriert z. Erstellungskosten direkt an Privat.
Muster zur Verfügung. [4477
Feston für Hemden, Doppelstoff, grösste Auswahl.
J. Engeli, Broderies, **St. Gallen.**

4526

Wer Lust und Liebe

zum Krankenpflege-Dienst hat, versäume nicht, sich an einem demnächst beginnenden Extra-Kursus im Kurhaus Wartheim in Heiden (Schweiz) zu beteiligen.

4480 **Glanzfett Jovo** ist ein feines Crême in Blechdosen, conservirt alle Leder u. gibt sofort Glanz. Bester Ersatz für säurehaltige Wichse. (H 4026 G)

Der hygienisch beste Bodenbelag der Gegenwart
ist der

KORK-TERRAZZO-BODEN-„IDEAL"

+ PATENT № 32251

Fugenlos, fusswarm, elastisch, schalldicht, solid & billig —
Ueberall anzubringen! Langjährige Garantie!
Alleinige Ausführung durch die Erfinder:
Schweiz. Kork- & Isolirmittel-Werke
DÜRRENAESCH (AARGAU)
Prospekte, Muster & Kostenanschläge gratis!

[4486

A. Niederhäuser

Buchhandlung — Grenchen
versendet franko bei Einsendung des Betrages, sonst Nachnahme:

Der neue Briefsteller für Abfassung von Briefen, Empfehlungen, Bestellungen, Inseraten, Rechnungen, Wechseln, Quittungen, Buchführung, Verträgen etc. 260 S., geb. Fr. 1.50
Vollständiger Liebesbriefsteller 75 Cts.
Heureka: Einfache Schnellschrift, in einer Stunde zu erlernen 40 Cts.
Schön- u. Schnellschreiben durch 8 Std. Selbstunterricht Fr. 1.—
200 fröhliche Postkartengrüsse 50 Cts.
Der kleine Dolmetscher oder der **beredte Franzose,** einfache, praktische Methode in kurzer Zeit und ohne Lehrer geläufig französisch sprechen zu lernen. Fr. 1.—
Der italienische Dolmetscher, einfache Methode, in kurzer Zeit geläufig italienisch sprechen zu lernen Fr. 1.—
Pflege d. weibl. Brüste 20 Cts.
Wie man vorwärts kommt 20 Cts.
Alle 9 Werke statt Fr. 6.50 für nur Fr. 4.— 4513]

Bienenhonig

1. **Alpenbienenhonig von La Rosa** à Fr. 3.30 p. Kg.
2. **Poschiavotalhonig** „ „ 2.50 „ „
3. **Buchweizenhonig** „ „ 1.80 „ „

(H 2545 Ch) Von 10 Kg. an Rabatt. [4475
Joh. Michael, Pfarrer in Brusio b. Poschiavo.

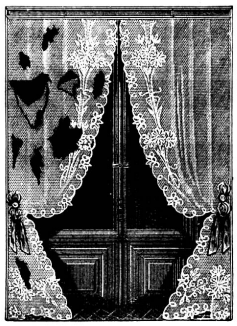
PIANOS

ALFRED BERTSCHINGER
OETENBACHSTR. 24
1. STOCK ZÜRICH I

HARMONIUMS

[3919

Das Dessin wird wieder hergestellt.



Gesetzlich geschützt. Patente angemeldet.

Mechanische Verweberei Wil

(Kanton St. Gallen)

C. A. Christinger

empfiehlt sich den geehrten Hausfrauen zum **fachgemässen maschinellen Verweben** von **defekten Gardinen,** Tüll- und Spitzenkleidern, Spitzenkragen etc., sowie jeder Art **Wäsche-Gegenständen,** auch farbige Tischdecken, Prompteste und **billigste** Ausführung, auch der kleinsten Aufträge. **Garantie für Nichtausreissen** und **Haltbarkeit.** Die Ware muss jeweilen **gewaschen** eingesandt werden. [3973

Ablagen werden zu errichten gesucht.

Bettnässen, Blasenschwäche.

Entschuldigen Sie das lange Ausbleiben meiner Antwort. Ich kann Ihnen mit Freuden mitteilen, dass mein Töchterchen durch ihre briefliche Behandlung von **Bettnässen, Blasenschwäche** geheilt worden ist, wofür ich meinen Dank ausspreche. Es ist nicht mehr vorgekommen. Rapperswil, St. Gallen, 20. Sept. 1902. Ed. Peter, Lokomotivführer. Die Echtheit vorsteh. Unterschrift des Herrn Ed. Peter, Lokomotivführer, bezeugt: Rapperswil, den 20. Sept. 1902. Für die Gemeinderatskanzlei, der Gemeinderatsschreiber: Staedeli. Adresse: **Privatpoliklinik Glarus,** Kirchstr. 405, **Glarus.** [3912

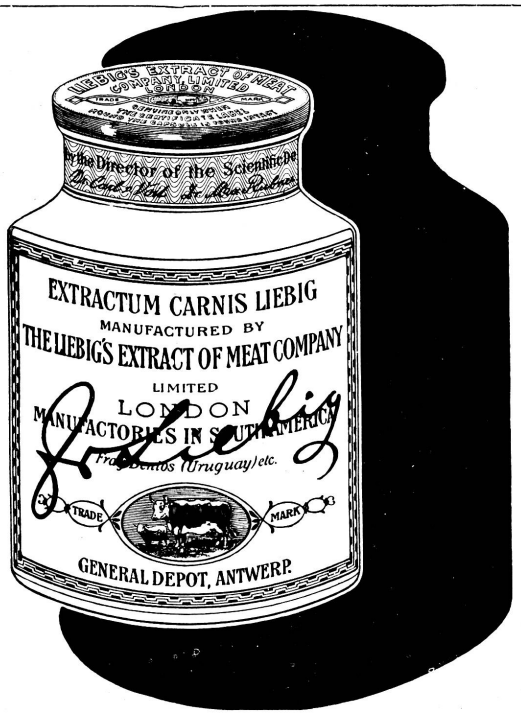
Kaffee geröstet

ausgesuchte Qualität [4266
à Fr. 1.—, 1.20 per ½ Kilo.

Kaffeehaus Mönchenstein.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [4080
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.



4066

Aquasana (Za G 468) [4238

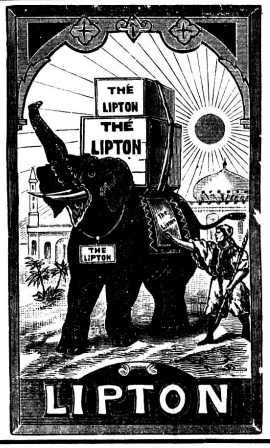
Zwinglistrasse No. 6 ST. GALLEN

Wasser- und Licht-Heilanstalt
Massage Fango
Türkisch. Bad Wannenbäder

(N 8959) [1490

Eine tüchtige Hausfrau 4525
wird man nach Absolvierung der Kurse im **Institut Wartheim in Heiden (Schweiz).**

Lipton ltd Ceylon
Bedeutendstes Theehaus der Welt.
Grösster Verkauf von Thee in Paketen.
Jährlicher Absatz über 100 Millionen Pakete in Grossbritannien allein.



Absolut rein, feines Aroma, ergiebig.

	125 gr.	250 gr.	500 gr.
hochfeine Misch.	1.–	1.90	3.70
vorzügliche „	—.85	1.60	3.10
gute „	—.70	1.30	2.50

Zu haben in den meisten Geschäften, wo nicht erhältlich, wende man sich an die (H 262 Z) [4126
Generalvertreter für die Schweiz:
Bürke & Albrecht, Zürich und Landquart.
Herm. Ludwig, Bern.

4510

Milch-Chocolade Maestrani

ohne Singer's Kleine Salzbretzeli!

Singer's Kleine Salzstengeli
ausgezeichnet zum Thee.
An Orten, wo nicht zu haben, wende man sich direkt an die [4185
Schweiz.
Bretzel- und Zwieback-Fabrik
Ch. Singer, Basel.

Schmackhaft
nahrhaft
bequem
billig

sind **Mehlsuppen** und **Saucen**, hergestellt mit dem **Feinst gerösteten Weizenmehl O. F.** aus der **Ersten Schw. Mehlrösterei Wildegg** (Aargau).
(H 5225 Q) — Ueberall erhältlich. — 4453

Kluge Hausfrauen kaufen nur:
HELVETIA CICHORIEN Garantirt rein
Kaffee-Kanne Fabrik-Marke
laut Gutachten mehrerer Kantons-Chemiker sowie Koch- u. Haushaltungs-Schulen
das allerbeste Fabrikat
4279

Schmücke dein Heim!
Grösstes Lager Vorhangstoffe in Engl. Tüll, Etamine, St. Galler Stickerei u. Brise-Bise.
Bettdecken und Tischdecken.
Direkte Bezugsquelle. Fabrikpreise. [4481
Versand H. Maag, Töss, Kt. Zürich.
Verlangen Sie gefl. Muster!

HEILET mit dem altbewährten Schrader'schen ***Indianpflaster*** *(ges. gesch.)* No. 1: bösartige Knochen- und Fussgeschwüre, krebsartige Leiden etc. No. 2: Rheuma, Gicht, Hautausschlag, nasse und trockene Flechten. No. 3: offene Füsse und nässende Wunden (auch Salzfluss) — Packet Fr. 3.75.

ERLEICHTERT zahnenden Kindern das Zahnen durch Anwendung von Schrader's **Zahnhalsbändern** (ges. gesch.) Stück Fr. 1.—.

ENTFERNET lästige Haare im Gesicht oder am Körper, auch Hautunreinigkeiten, mit meinem bestbewährten ***Enthaarungsmittel*** Flacon Fr. 2.50.

VERLEIHET Euren Haaren die frühere Naturfarbe durch den Gebrauch der seit Jahren erprobten Schrader'schen ***Haarfärbemittel:*** Tolma und Nussextract. Haarfarbe: blond, braun und schwarz. Flacon Fr. 2.50.

VERTREIBET Husten und Katarrhe durch Einnehmen meines ***Spitzwegerichsaftes*** u. ***Traubenbrusthonigs.*** Flacon Fr. 1.25.

Gustav Schoder, Jul. Schrader's Nachf.
Feuerbach bei Stuttgart. ◇ General-Depôt für die Schweiz:
C. Pischl-Hartmann in Steckborn.
(S à 1439 g) F. R. [4386

FÜR JEDEN TISCH
Maggi's Suppen- u. Speisen-Würze
mit dem Kreuzstern
Schutz-Marke Kreuz-Stern
zum Verbessern von Suppen, Saucen, Gemüsen etc.
Zu haben in den bessern Kolonialwarengeschäften u. Drogerien.
[3956

! Garantierte Hautkrankheiten-Heilung!
alle Arten Flechten, Beissen, Krätze, Kopfschuppen, Haarausfall, Gesichtsausschläge, unreine Haut, Sommersprossen, Säuren, Mitesser, Flecken, Gesichtshaare, Frostbeulen, Sprödigkeit der Haut, übermässige Schweissbildung und Beingeschwüre etc. heilt brieflich schnell und ohne Berufsstörung mit unschädlichen [4103
Indischen Pflanzen- und Kräuter-Mitteln.
Kuranstalt Näfels (Schweiz) Dr. med. **Emil Kahlert,** prakt. Arzt.
Tausende Dankschr. v. Geheilten z. Einsicht. Verl. Sie Gratis-Broschüre geg. Eins. v. 50 Cts. in Marken f. Rückp.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 11 | November 1906

Was soll ich heute kochen?

Wer eine gute Hausfrau hat,
Der kann sich gratulieren,
Denn leicht ist's nicht jetzt, immer glatt
Die Hauswirtschaft zu führen.
Kein Wunder, wenn der Gatte zankt,
Wenn ihr das Wirtschaftsgeld nicht langt,
Doch kann sie, teilt sie's noch so ein,
Was alle Tage nur will sein,
Um Speisen zu bereiten —
Nicht aus den Rippen schneiden.
Die Frage, sie ist täglich neu:
Was soll ich heute kochen?
Das teure Fleisch und noch dabei
Die vielen großen Knochen,
Und auf dem Markte kann man jetzt
Sein blaues Wunder hören,
Nach Unzen kauft man noch zuletzt
Kohl, Kabis und auch Möhren.
Und wie die Schlangen in dem Sand
Kommt es daher gekrochen,
Kaum daß ich's gestern überwand,
Was soll ich heute kochen?
Da muß man bald entschlossen sein,
Wie rasch ist's nicht schon Zwölfe,
Da kommt das Völklein, groß und klein,
Und hungert wie die Wölfe;
Denn wenn der Mittag erst ist da,
Dann sind sie wie besessen,
Da schreien sie: Mama, Mama,
Was gibt es heut zu essen?

Wir armen Frauen sind fürwahr
In einer schlimmen Lage,
Denn schwier'ger wird von Jahr zu Jahr
Die große Lebensfrage.
Schon manche hat darüber sich
Oft bald den Kopf zerbrochen;
Ein schweres Wort bleibt's sicherlich:
„Was soll ich heute kochen?"

Zur Gänsemast.

Die besten Gänse sollen die pommerschen sein, weil Pommern in seiner klimatischen Lage ganz besonders den Bedingungen entspricht, die einer Gänsekonstitution bekömmlich sind. Aber auch Böhmen, Bayern, Elsaß und jetzt auch besonders Rußland produzieren viele und wohlschmeckende Gänse.

Die Gänsemast ist immer eine Quälerei, wenn sie im Nudeln, im Einsperren in enge Kästen und Wasserentziehung besteht.

Das Tier wird somit eigentlich erst künstlich krank gemacht, denn Fettlebern, auf die die Mast hauptsächlich abzielt, sind eine krankhafte Erscheinung, die der Mensch jedenfalls zu einer Brunnenkur in Karlsbad benützen würde.

Die Resultate einer Mast in Einzelhaft, bei einem grausam forcierten Einstopfen von bis zu 20 Gerstenschrotnudeln oder solchen aus Maisschrot, sind nicht so gut wie die, welche man nach neuer Methode erzielt, wobei die Tiere in großartiger Weise zunehmen, schöne Lebern und ein feines, zartes Fett erhalten.

Als Futter diene während der ersten zehn bis zwölf Tage guter reiner Hafer und ein wenig Gerstenschrot — in den Trank mische man auch etwas von letzterem und gebe täglich einmal in der Mastzeit für jede Gans 1/2 Liter gute Milch bei der Mittagsfütterung.

Man gewöhne die Tiere nach und nach daran, allein zu sein, und gebe ihnen jeden Morgen ein ordentliches, breites Gefäß mit Wasser, um darin zu paddeln.

Will man nach alter Art mästen, so mache man täglich 20 Nudeln aus wenig Butter, Gerstenschrot und Wasser und stopfe sie den Tieren ein. Man beginnt mit einer Nudel früh und einer abends, steigt dann immer nach zwei Tagen bei jeder Fütterung um eine. Man gebe ruhig Milch, Molken oder mit Haferschrot durchstreuten Trank. Mit dieser Mastart erreicht man in kurzer Zeit bei einer guten Landgans ein Gewicht von 12—14 Pfund.

Sehr gut ist es, wenn man in der letzten Woche der Mastzeit eingeweichtes Brot, Weizen- und Maisschrot gibt.

Maisschrot allein gibt trockenes Fleisch, Rübenfutter ist auf jeden Fall zu vermeiden, da dadurch das Fleisch sehr unangenehm schmeckt.

Spickbrüste sollte man stets ausbeinen und zusammenrollen, zehn Tage mit Salz, Salpeter und wenig Zucker pökeln und dann mit Buchen- oder Eichenscheitholz räuchern, nie mit Torf oder Braunkohlen. Im Rauch bleiben die Spickbrüste acht Tage, dann hüllt man sie in Papier und legt sie in den kalten Ofen in die Feuerung, oder falls bald geheizt wird, hängt man sie an einem sonnenlosen, frostfreien Ort freischwebend auf.

Zum Gänseschlachten.

Nur selten hat sich bis jetzt eine Stimme gegen das qualvolle Schlachten der Gänse erhoben. Es kommt bald wieder die Zeit, wo diese so nützlichen Vögel für uns bluten müssen, aber die Art des Schlachtens ist Mitleid erregend. Die Frauen, welchen gewöhnlich in kleinen Städten und auf dem Lande dieses Amt übertragen wird, stechen mit der stumpfen Spitze eines Messers in den Hinterkopf der Gans, und haben sie die richtige Ader nicht getroffen, oder geht aus irgend einem Grunde die Blutung nicht gut von statten, so wird immer wieder bis auf den Knochen gebohrt. Ebenso werden die Enten geschlachtet. Das Töten ist viel schonender zu bewirken. Vor dem Schnitt schlägt man die Gans mit einem Holzhammer auf den Kopf, um den Schlachtopfern die Qual der Tötung zu erleichtern, und dann führt man mit einem scharfem Messer einen Schnitt quer über den Hinterkopf und auf diese Weise trifft man eine vom Kopf am hinteren Halse entlang laufende Ader, wodurch die Gans sich leicht verblutet. Warum kümmert sich also die Polizei nicht um diese unnützen Todesqualen, während doch sicher auch ein menschheitliches Gesundheitsinteresse daran vorliegt, daß das Fleisch durch Qual und Angst der Tiere nicht verschlechtert wird?

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kartoffelsuppe. Zeit der Bereitung 1½ Stunden. Bratenknochen, wie sie vorrätig sind, hackt man entzwei, setzt sie mit 2½ Liter Wasser und viel Suppenkraut zum Feuer, kocht sie ¾ Stunden, tut dann einen

Teller voll in Fett bräunlich gebratene rohe Kartoffelscheiben und einen halben Teller voll ungebratene Kartoffelschnitze in die Suppe und kocht sie weich. Man streicht die Suppe durch, tut 15 Gramm Salz, 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt, eine Prise Muskatnuß und zwei Löffel gehackte Selleriebläter an die Suppe und gibt sie mit geröstetem Brot.

*

Kapaun. Derselbe muß trocken gerupft werden, nur Hals und Füße muß man abbrühen. Die Brust wird eingeklopft. Wenn er aufgeschnitten und ausgenommen ist, reibt man ihn mit Salz ein und legt ein Stückchen Butter, Petersilie und Zitronen in den Leib. Er kann gespickt oder mit Speck umbunden werden. Schön weiß bleibt er, wenn man ihn in mit Butter bestrichenes Papier einwickelt, bevor man ihn in die Bratkasserole bringt.

*

Pikantes Gänseklein. Das Klein von zwei oder drei Gänsen wird mit Wasser aufgesetzt und gut abgeschäumt. Dann gibt man 2 bis 3 kleine Zwiebeln, 1—2 Lorbeerblätter, ein Kräutersträußchen, 2 bis 3 Zitronenscheiben, einige Nelken und Gewürzkörner in die Brühe und kocht das Fleisch langsam weich. Unterdessen nimmt man von der Brühe eine Tasse voll, löst darin eine halbe Maggi-Bouillonkapsel auf und stellt diese Kraftbrühe einstweilen warm. Sobald das Fleisch gar ist, rührt man die Sauce durch ein Sieb, verkocht sie mit etwas in Butter braun geröstetem Mehl, einer in feine Scheiben geschnittenen sauren Gurke, etwas Essig und Weißwein zu recht pikantem Geschmack, gibt die Tasse Kraftbrühe dazu, läßt das Fleisch darin einmal aufkochen, schmeckt das Gericht gut ab, würzt es mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze, und läßt es zugedeckt auf warmer Herdplatte 10 Minuten gut durchziehen.

*

Kalbshirn mit Tomatenpüree. 1—2 Zwiebeln dämpft man mit 60 Gramm Butter und 2 Scheiben würflig geschnittenem rohen Schinken gelb und fügt 30 Gramm Mehl und 250 Gramm Tomatenpüree hinzu. Man kocht diesen Brei mit einer Obertasse voll Fleischbrühe dick ein, streicht ihn durch ein Sieb und mischt Liebigs Fleischextrakt darunter. Unterdessen hat man 4 Kalbshirne mit kochendem Wasser abgebrüht und alle Häute und kleineren Blutstückchen entfernt. Man kocht die Hirne in Salzwasser unter Hinzufügung von etwas Essig gar, schneidet sie in fingerdicke Scheiben und richtet das Tomatenpüree heiß darüber an.

*

Kalbshirn in einer Sauce. Die Hirne werden im Wasser, in welches ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln und ein paar Nelken kommen,

gesotten. Ein wenig Mehl wird in Butter hellgelb geröstet, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin gedämpft, mit der Brühe, worin die Hirne gesotten sind, abgelöscht, ein wenig Fleischextrakt dazugegeben, kochen lassen, mit einigen Eigelb abgezogen und über die Hirne angerichtet.

*

Gedämpfter Rinderschwanz. Man wähle dazu einen recht fetten Rinderschwanz, schneidet ihn in den Gelenken durch, blanchiert die Stücke einen Augenblick mit kochendem Wasser und kühlt mit kaltem Wasser ab. Dann kocht man die Stücke in einer fetten Brühe, der man Wurzelwerk, Zwiebel und 1 Stück mageren Schinken beigegeben hat, 5—6 Stunden. Hierauf nimmt man die Fleischstücke heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, macht eine braune Mehleinbrenne, rührt mit der Brühe eine glatte, seimige Sauce, gießt ein Glas Madeira hinzu und läßt die Schwanzstücke darin heiß werden. Dann gibt man noch einen Eßlöffel voll Kapern hinzu, würzt mit etwas Fleischextrakt und schmeckt mit etwas Citronensaft ab. Auf einer runden Schüssel angerichtet, begißt man sie mit der Sauce und garniert mit kleinen runden Kartoffeln und glacierten Zwiebeln.

*

Forelle auf englische Art. Nachdem die Forelle gereinigt ist, legt man sie in eine längliche Bratplatte, die mit frischer Butter bestrichen wurde, bestreut den Fisch mit Pfeffer und Salz, am besten inwendig, träufelt Citronensaft und einige Stücke frischer Butter darüber und läßt ihn so im Ofen 15—20 Minuten dünsten. Nachdem gibt man den Fisch sorgfältig auf eine heiße Platte, legt in die zurückgebliebene Sauce noch ein wenig Butter, etwas Zitronensaft und Fleischextrakt, läßt es ein wenig erwärmen, aber nicht kochen und schüttet diese Sauce auf den Fisch und serviert sofort. Schmeckt sehr kräftig.

*

Forelle mit Sauce Maximilien. Die Forellen werden abgekocht und angerichtet. — Sauce Maximilien: 3 geschälte Schalotten werden mit ½ Glas gutem Essig zur Hälfte eingekocht, sodann 3 Eigelb, 1 Messerspitze voll feines Kartoffelmehl, Salz und Pfeffer nebst etwas Fischbrühe mit 1 Stückchen Butter beigegeben und auf Kohlenfeuer so lange gequirlt, bis die Sauce dickfließend wird. — Auch Aeschen sind sehr fein mit dieser Sauce, nur muß man diese im Ofen dämpfen mit Wein und ein wenig frischer Butter, Pfefferkörnern und einigen Nelken.

Französische Speckkartoffeln. Würfelchen oder Streifchen von magerem Speck werden in etwas Butter hellgelb gebraten. Dann fügt man in Würfel geschnittene Kartoffeln bei, läßt diese kurz Farbe annehmen, gibt ein wenig Knoblauch, fein verwiegte Schalotten, ein Sträußchen Petersilie, das Gewürz, sowie etwas wenig Bouillon bei und läßt die Kartoffeln zugedeckt auf kleinem Feuer und ohne umzurühren gar werden. Beim Anrichten entfernt man die Petersilie und schmeckt das Gemüse mit etwas Maggis-Würze ab.

*

Pikante kalte Petersiliensauce. 2 hartgekochte Eier und eine Hand voll grüne Petersilie hackt man mit dem Wiegemesser recht fein, gibt die Masse in eine Porzellanschüssel (mit rundem Boden), verrührt sie mit ½ Eßlöffel feinem Senf, einer kleinen feingeriebenen Zwiebel, einem Theelöffel Puderzucker, einer Prise Salz, 2—3 Löffeln Oel und gießt nach und nach einige Löffel Essig und Liebigs Fleischextrakt dazu, sodaß eine dickseimige Sauce entsteht, die sorgfältig nach Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt wird.

*

Schwäbische Spätzle. 500 Gramm Mehl wird in eine Schüsse geschüttet und mit 3 Eiern, etwas Salz und Milch zu einem glatten, ziemlich festen Teig vermischt, den man so lange mit dem Kochlöffel bearbeitet, bis er Blasen wirft; inzwischen hat man gut gesalzenes Wasser zum Kochen gebracht, gibt den Teig auf ein Spätzlesieb mit groben Löchern, hält dieses über das kochende Wasser, rührt tüchtig in dem Teig, worauf dieser nudelartig ins Wasser läuft. Läßt die Spätzli einige Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und richtet sie mit brauner Butter und gerösteten Semmelbrösel an und serviert sie sofort.

*

Sellerie-Salat. Geschälte, tadellos weiße Selleriewurzeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgetropft und, wenn verkühlt, in feine Riemchen geschnitten. Nun wird Fleischextrakt in etwas warmem Wasser aufgelöst, Oel und Weinessig, etwas fein geschnittene Zwiebeln, nach Belieben Estragonsenf und das nötige Gewürz zugefügt, alles zu einer pikanten Sauce durchgerührt, die Sellerieriemchen sorgfältig damit vermischt und der Salat — mit Petersilie bestreut — zu Tisch gegeben.

*

Kürbisgemüse. Ein mittelgroßer Kürbis wird geschält, sorgfältig von Kernen und dem weichen Mark befreit und in passende Stücke zerschnitten, die man in schwach gesalzenem Wasser fast weich kocht und

dann abtropfen läßt. 50 Gramm Butter röstet man mit einem knappen Löffel Mehl gelblich, verquirlt 1/3 Liter süßen Rahm mit einem frischen Eigelb, gießt dies zu der Mehleinbrenne, salzt ein wenig, legt die abgetropften Kürbisstücke in die Sauce, läßt sie darin etwas durchziehen, schmeckt ab, fügt 8—10 Tropfen Maggi's Würze dazu und richtet das Gemüse recht heiß an.

*

Petersiliengemüse. Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschabt, in Streifchen geschnitten, kurz weich gekocht, mit kaltem Wasser abgespült, in einer weißen Sauce mit etwas Fleischextrakt über Citronensaft angerichtet.

*

Milchreis mit Obstsaucen. Man bereitet Milchreis, wie gewöhnlich, verbessert aber den Geschmack durch Zusatz von Mandeln, Zimt, Citronenschale und etwas Vanille. Der fertige Reisbrei wird in Formen gestürzt, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurden, vollständig erkaltet, reicht man irgend eine Obstsauce dazu oder gibt ihn zu Wein- und Fruchtsuppen.

*

Schnitz und Erdäpfel mit Speck. 200 Gramm süße gedörrte Apfelschnitze werden gewaschen und mit 300 Gramm Speck mit Wasser und Salz zum Feuer gebracht; dann werden 750 Gramm rohe Kartoffeln geschält, in Stückchen geschnitten, gewaschen und dazu gegeben, alles untereinander gerührt und weich gekocht.

*

Mehlpudding. Zu 100 Gramm zerlassener Butter werden 100 Gramm Mehl eingerührt, leicht angedünstet, mit einem halben Liter Milch abgelöscht und auf dem Feuer zu einem dicken Teig abgerührt. Ist er halb erkaltet und gerührt, so gibt man nach und nach acht Eigelb langsam zu, ferner 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee der acht Eiweiß, füllt die Masse in die Puddingform ein und backt sie im Wasserbad im Ofen in etwa 1 1/2 Stunden; man gibt eine Fruchtsauce dazu.

*

Weiße Böhnlein. (Nahrhaftes Wintergericht). Etwa 400—500 Gramm weiße Böhnlein werden gut gewaschen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, eingeweicht; 2—2 1/2 Stunden vor Essenszeit werden sie mit dem Einweich- und dem nötigen weiteren Wasser (daß dasselbe darob zusammenfließt), einem Stückchen Butter oder Fett' und dem Gewürz, auf mäßigem Feuer weichgekocht und auf ein Sieb angerichtet. Nun wird eine kräftige „Schweitze" bereitet, mit der ab-

gegossenen Brühe aufgekocht, die Böhnli zugefügt und mit etwas Weißwein oder gutem Weinessig und nach Belieben Rahm saftig eingekocht. Einige Tropfen „Maggis Würze" beim Anrichten zugegeben, machen das Gericht sehr schmackhaft.

*

Um Hirsch-, Reh- und anderes Fleisch wochenlang aufzubewahren, teilt man das Fleisch in beliebig große Stücke, bestreut sie mit Salz, sticht kurze Speckstreifen, Gewürznelken und Schalotten hinein und läßt sie in der Pfanne mit wenig Fett von allen Seiten rösten. Nachdem sie ganz erkaltet, packe man sie mit Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wachholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und etwas Salz schichtweise (man kann auch Rindfleischstücke dazu geben) in einen Steintopf, bedecke es zur Hälfte mit Bieressig, welcher mit etwas Wasser verdünnt ist, und übergieße das Fleisch fingerdick mit Nierenfett. So aufbewahrt kann das Fleisch nach Wochen zum Braten genommen werden.

*

Schuh-Sohlen macht man durch wiederholtes Bestreichen mit heißem Leinöl hart und fest.

*

Um schwarze Glacé-Handschuhe aufzufrischen, nimmt man einen kleinen Löffel voll Salatöl unter Zusatz einiger Tropfen schwarzer Tinte, trägt diese Flüssigkeit mit der Spitze einer Feder auf die Handschuhe, und läßt dieselben durch die Sonne trocknen.

*

Dem Hartwerden der Petroleumdochte beugt man vor, indem man sie noch neu in Seifenwasser oder Essig auskocht.

*

Das Absterben der Blattspitzen bei Palmen. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, sorge man dafür, daß die Pflanzen stets Feuchtigkeit und Wärme haben. Trockene Luft, wie dies in geheizten Zimmern stets der Fall ist, schadet den Pflanzen, man kann diesem durch häufiges Abwaschen der Blätter mit einem weichem Schwamm viel nützen, auch öfteres Ueberbrausen mit einer Blumenspritze ist sehr ratsam.

*

Wer Strohmatten im Hause verwendet und diese, wenn sie schmutzig sind, mit Seife reinigt, wird wenig erbaut sein von dem Ergebnis, denn die so abgeseiften Matten erhalten ein graugelbes Aussehen. Will man sie gut und richtig säubern, bürstet man diese Matten mit scharfer Bürste mit warmem Salzwasser ab.

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