Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 36

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. 36. 1911

Schweizer Frauen-Zeitung.

33. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

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

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

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

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

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

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

St. Gallen

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

Sonntag, 3. September.

Inhalt:

Gedicht: Eine Ehe.
Eine heikle Betrachtung zum Kapitel Erziehung, Aufklärung und Moral.
Die Frauenkleidung auf der internationalen Hygiene-Ausstellung.
Frauenbildung, Frauenstreben, Frauenerfolg.
Haushaltungsrechnungen.
Obstbau.
Sprechsaal.
Feuilleton: Ein edles Frauenleben.
Beilage:
Fortsetzung des Sprechsaales.
Ein seltsamer Hochzeitsbrauch.
Ein Hausfrauenstreik.

Eine Ehe.

Wie sonderbar, wie kühl sie mich berührt,
Die Ehe, die ihr beiden Menschen führt,
Die ihr doch einst aus Liebe euch erkürt!

So fade ist das ewige Einerlei:
Des Haushalts Rad, des Kindervolks Geschrei —
So nüchtern, so alltäglich seid ihr zwei.

Ihr kommt, ihr geht; ihr gebt euch einen Kuß
Am Anfang und am Tagesschluß
Gedankenlos, als wär' es nur ein Muß!

Und auch das Leben reicht dasselbe dar,
Mit gleicher Pünktlichkeit: in jedem Jahr
Mehrt es um eins die kleine, blonde Schar.

Und ihr seid glücklich! Himmel, welch ein Glück!
Erschauernd beb' ich vor dem Los zurück,
So möcht ich geh'n auch nicht das kleinste Stück.

So hab' ich mir die Ehe nicht gedacht,
So stumpf hingleitend in die ew'ge Nacht —
Nein, tiefer — heiliger, wie von Gott entfacht.

Eins muß dem andern täglich neu erblühn,
Und immer heller muß die Liebe sprühn,
Daß immer heißer beider Seelen glühn;

Gefährtin soll das Weib dem Manne sein,
Teil seiner Seele — Glück und Himmelsschein —
Ihm spenden alles, was da gut und rein;

Sein Engel, der das Haupt ihm leis umfliegt,
Sein Kind, das sich zu seinen Füßen schmiegt,
Und doch sein Weib, das ihm am Herzen liegt!

Gertrud Triepel

Eine heikle Betrachtung zum Kapitel Erziehung, Aufklärung und Moral.

„Erziehung," „Aufklärung" und „Moralität," wer hört sie nicht täglich, diese Schlager unserer Zeit der Bildung und, bedeutungsvolle Tatsache: wie wenig versteht man davon und gibt sich Rechenschaft darüber.

Fassen wir just den heikelsten Punkt ins Auge und untersuchen, wie weit es her ist mit der Aufklärung und der Moral im Gebiete der Erziehung. Welche Rolle spielen z. B. die Entfernungsorgane der Verdauung beim kleinen Kinde. Sie werden behandelt, wie man etwas Widerwärtiges behandelt, und schon bevor das Kind zu lallen und sich verständlich zu machen versteht, muß es das Gefühl bekommen, es sei lästigen und eklen Funktionen unterworfen, was das Kind veranlassen muß, dieselben zurück zu halten, bis der Drang größer wird als die Energie.

Beginnt es aber erst zu sprechen, dann gilt es als erste Pflicht der Mutter, dem Kinde beizubringen, daß es „meldet." Und diese eingepaukten Meldungsworte deuten schon fast ohne Ausnahme darauf hin, welch' Geistes Sinn auch die Mutter ist. Es ist hier nicht der Ort, ein Sammelsurium dieser Meldungsformen zu bringen; nur kann erwähnt werden, daß dieselben meist ominösen Charakter besitzen, sei er nun bald schmählich, bald im Sinne einer Ungehörigkeit oder eines unerwünschten Geschehnisses ꝛc. ꝛc. Wer glaubt, dies habe selbst auf das kleine Kind keinen wesentlichen Einfluß, der ist alles, nur kein Erzieher. Doch damit hat es sein Bewenden nicht. Die Kinder werden älter; die Erfahrung und das Wohlbefinden haben sie gelehrt, daß es sich um etwas Notwendiges, um etwas Regelmäßiges handelt und die Eltern erachteten es als angezeigt, den Funktionen mehr oder weniger „bessere" Bezeichnungen zu geben, wiewohl sie auch dann noch sehr viel trivialer, verächtlicher oder gar lächerlicher Natur sind.

Aber die Natur steht nicht still, sie arbeitet auch nicht gleichmäßig. Dort bildet und entfaltet sie früher, dort später; aber unaufhaltsam bildet sie weiter und führt den Menschen näher und näher seiner Blütezeit in Bezug auch auf seine körperlichen Funktionen. Fragen und untersuchen wir jedoch, wie weit die Erziehung dieser Wandlung der Natur nachkommt, so stoßen wir auf eine große — Leere. Die Organe der Kinder erfahren eine successive Veränderung, und das Gefühlsvermögen lenkt den Sinn auf ein „Etwas," für das sie nicht einmal einen Namen kennen, den sie den Eltern nennen könnten. Ueberhaupt haben die Kinder dank der diesbezüglichen Behandlung und Redensarten der Vergangenheit die Empfindung, als ob sie von so etwas „Wüstem" den Eltern nichts berichten dürfen, denn bisher war dies ja alles „wüst" und „pfui."

Was kehrt sich die Natur an die Verschrobenheit der Menschen; sie bildet weiter. Selbst das energievollste Kind kann sich der Wandlung natürlich nicht entziehen. Und so kommt die traurige Tatsache zu stande, daß das Kind durch den Verkehr der Gasse die gemeinsten, gröbsten Benennungen erfahren muß und in Ermangelung eines Besseren natürlich acceptiert für Funktionsorgane und Empfindungen des Körpers, die ohne allen Zweifel würdig sind, eben so schön, nobel und taktvoll, bekannt und benannt zu werden, wie das Endzentrum des Gefühls, das Gehirn.

Ist es zu verwundern, daß unter diesen Umständen auch in der Regel keine schöne und große Auffassung über das Sexualsystem platzgreifen kann?

So reifen die Kinder heran, nicht nur in diesem Gebiete völlig auf sich selbst angewiesen, sondern mit Ausbreitung des Deckmantels der Heuchelei, denn das Kind ruht und rastet nicht, auf daß es in Erfahrung bringe, was man ihm eigentlich verschleiern möchte.

Und aus was für Quellen muß es seine Weisheit schöpfen! Aus zotig-groben Reden von Bediensteten, aus zerlesenen Bücherwaren von „passender" Form, die irgendwo entdeckt wurden und nun von Hand zu Hand wandern im Verstohlenen, oder Spielgefährten, bei denen es zu Hause nicht immer so rededelikat zugeht oder welche gar Zeugen waren sittlicher Verwahrlosung, fühlen sich groß im Weitererzählen und berichten von Gehörtem und Gesehenem. Daß solche Elemente unter ihren Gespielen Lauscher genug finden, ist natürlich klar. Auch das Tierleben wird beobachtet. Kurz, der junge Mensch kommt in eine förmliche Sucht, zu vernehmen und zu erhaschen und dies umsomehr, da es sich nicht nur um die Lüftung eines Geheimnisses handelt, sondern die eigenen Gefühle tendieren selbst auf diese Gedankensphäre hin. Die Eltern aber merken meist nicht viel von all diesem. Der Sohn oder die Tochter muß sich fein unwissend stellen, auf daß nicht gefragt und gezürnt werde, woher man solche „Gemeinheiten" her habe. So wächst die Jugend heran und watet zum Teil durch schmutzige und klebrige Pfützen mit Mühe und Verlusten, bis die Eltern endlich das Gefühl haben, daß ihnen — nichts mehr zu tun übrig bleibt, daß der Sohn oder die Tochter so viel, resp. so wenig wissen wie sie selbst.

Eltern, welche mit der Zeit schwimmen wollen, haben vielleicht von sog. Aufklärung etwas gehört und geben diese oft in einer selbst halbverstandenen und zum Teil märchenhaften Form ab, daß der junge Mensch, der nebst seinem „Selbststudium" diese Predigt anhören muß, zum Ueberfluß auf den Gedanken kommen mag, daß man ihn auch jetzt noch betören wolle oder daß es mit der diesbezüglichen Weisheit der Eltern nicht weit her sei.

Doch nicht genug der Ungunst! Zwar hat sich der junge Mensch nun durchgerungen mit dem bedenklichen Endresultat, daß er die sexuelle Seite des Lebens, die Ethik derselben, meist völlig eingebüßt hat und sie als etwas Triviales betrachtet (wovon das Alltagsleben in Stuben, auf Straßen, am Wirtshaus- und Kaffeetisch 2c. genügend deutlich spricht.)

Aber statt daß nun die jungen Leute durch läuternde, echte Liebe sich säubern könnten von dem teilweisen Schlamme der Gesinnung, heißt es meist warten, studieren und viel entsagen. Wie kurz ist dann nach der ohnehin „trivialen Lehre" betreffend Moral, der Schritt auf das Gebiet der Prostitution! Es ist ein offenes Geheimnis, daß dieselbe eine ungeheure Ausdehnung hat, so groß, daß Ausnahmen sich fast hüten sollten sich zu verraten, um sich nicht auf eine Art „unmöglich" zu machen. Dies unter der Jünglings- und Männerwelt.

Es ist nicht Alles beabsichtigte Herunterziehung einer besseren Auffassung. Denn wie klar gelegt, fehlt es an zweckdienlicher Erziehung und anderseits können es auch Utilitätsgründe sein in Ermanglung eines Besseren. Was das weibliche Geschlecht anbetrifft, trennen sich an diesem Punkte die Wege in der Hauptsache, ohne daß man auf dieser Seite viel mehr Erhebendes finden könnte. Die nicht den Mut und die Energie haben, sich für event. einsame und selbsterhaltende Bahn zu rüsten, fliegen von Ball zu Ball, von Anlaß zu Anlaß und suchen durch alle möglichen Triks sich bemerkbar zu machen. Nach Vorleben und Charakter der Anlaßteilnehmer glaubt man keine Zeit mehr zu haben zu fragen, denn es scheint sich mehr noch zu handeln um eine Ehe als Versorgung und zuletzt wird der Besitz wenigstens einer Lebensversicherung höher eingeschätzt, als eine arbeitsschwielige Hand. Man kann diese Tendenz den Mädchen auch nicht voll zur Last legen, denn auch sie konnten dank der unvollkommenen Erziehung nicht viel Ethik auf diesem Gebiete erlangen.

So steht es im Durchschnitt mit unserer Erziehung, Aufklärung und der Moral nicht besonders glänzend, und der Gang und Schritt der Verhältnisse, diese unheimliche Summationsmacht der Fehler und Lässigkeit der Einzelnen deutet darauf hin, daß man sich auf diesem Gebiete sehr anstrengen muß, um nur auf dem heutigen Niveau verbleiben zu können, denn solange das Funktionelle des Menschen statt als eine der Lebens-Hauptfaktoren volle und natürliche Berücksichtigung findet, nur so nebenbei zu trotten hat, solange mißachtet die Menschheit die Natur und dies ist ein Kardinalfehler unserer Zeit. Wohl hat man es schon vereinzelt gewagt, auf diese folgenschwere Mißachtung aufmerksam zu machen und es wurde schon der Vorschlag gemacht, daß z. B. Eltern, die ihre Kinder über das heiratsfähige Alter noch immer auf den Schulbänken belassen oder sie dahin schicken, moralisch eigentlich verpflichtet wären, aus ihren Mitteln eine Ehe zu ermöglichen so lange, bis der volljährige Mensch selbst im Stande ist, den Lebensunterhalt zu verdienen.

Der Vorschlag ist von tiefgründiger Bedeutung, denn einmal würde bei dieser Elternverantwortlichkeit das oft sinnlose Streben nach Titel und Rang zu Gunsten zweckdienlicher Arbeit gedämpft und das Proletariat der Studierten vermindert und anderseits würde eine solche Verantwortung der Eltern dahin wirken, daß Ehen weniger leichtfertig geschlossen würden, als es heutzutage leider nur zu oft geschieht und daß dadurch die Ehe selbst in der Würde und Bedeutung steigen würde, anstatt daß sie je länger je mehr als Alltäglichkeit, ja bisweilen nur zun Zwecke der sinnlichen Fröhnung betrachtet wird.

Ueberhaupt ist die Verantwortung des Tuns und Lassens des Einzelindividuums viel zu wenig nachdrücklich betont und gehandhabt. Eine falschaufgefaßte, kurzsichtige Pietät macht den Leichtfertigen das Leben viel zu leicht und belastet dadurch die seriösdenkenden Mitmenschen derart, daß viele auch noch zu leichtfertigen Lebenshandlungen abschwenken.

Man mache in allen Volksschichten seine diesbezüglichen vorurteilslosen und selbstlosen Beobachtungen und man wird finden, daß diese Worte nicht aus der Luft gegriffen sind.

Die heutige Zivilisation bildet sich zuviel ein auf ihre Werke resp. schmückt sich mit fremden Federn in der Weise, daß sie große Gedanken und Werke einzelner besonders Begabter als Allgemeinwissen deklariert. V.

Die Frauenkleidung auf der internationalen Hygiene-Ausstellung.

Von Alice Buhre, Dresden.

Das Ober- und Unterkleid.

Wie auf so vielen anderen Gebieten, tritt die Internationale Hygiene-Ausstellung auch auf dem der Bewegung für die Einführung einer verbesserten Frauentracht mit Darbietungen auf, die man nicht ohne ernste Beachtung lassen sollte. Es sind im letzten Jahrzehnt so unendlich viel Anläufe zu einer gründlichen Reform der Frauenkleidung gemacht worden, aber leider meist ohne Nutzen für die Allgemeinheit, daß wirklich nicht oft genug auf die Notwendigkeit der Betätigung eines größeren Interesses seitens der Frauenwelt für derartige Bestrebungen hingewiesen werden kann. Noch immer unterliegen Vernunft und Einsicht einer höheren Gewalt, nämlich der herrschenden Mode, und nicht die Rücksicht auf die Gesundheit und die eigentliche Schönheit des Körpers, sondern der Wunsch, recht schick und modern angezogen zu sein, selbst auf Kosten des persönlichen Geschmacks, gibt den Ausschlag auch bei Frauen, die als höher Gebildete über solche kleinliche Bedenken und Verbohrtheiten erhaben sein sollten.

Es ist nicht allein das Oberkleid, das den hygienischen Forderungen sehr oft geradezu widerspricht, auch die Unterkleidung — sie besonders — erweist sich in den meisten Fällen als unpraktisch und gesundheitswidrig. Da ist es denn sehr nützlich, aus den in der Ausstellung vorhandenen Modellen zu ersehen, wie man jetzt bei der Reformkleidung die Hemdhose bevorzugt, oft mit angefügtem Unterrock-Volant oder aber mit durchgeknöpftem Unterrock, um jede Einschnürung der Körpermitte durch Band oder Rockbund zu vermeiden. Man ist bestrebt, die Last der Kleidung nach Möglichkeit auf den ganzen Körper gleichmäßig zu verteilen, und nicht mehr den Schultern die Hauptlast aufzubürden. Bei starken Damen helfen die Hüften tragen. Deshalb arbeitet man auch die Oberkleidung möglichst anliegend und ohne glattes Futter, da die Reibung der Stoffe eine erhebliche Lastverminderung hervorruft.

Die Reform erstreckt sich neuerdings sogar bis auf die Strümpfe, um auch den leisen Druck, der die Zehen im spitzzulaufenden Strumpf zusammenpreßt, zu verhindern. Ich denke noch mit Vergnügen der Zeit, da ich als kleines Mädchen im Schweiße meines Angesichts den ersten Strumpf strickte. Das Rundherumstricken wurde mir bald langweilig, das „Abnehmen" gefiel mir weit besser. Als ich den Strumpf für lang genug hielt, nahm ich also unentwegt ab, und immer weiter ab, bis es nicht weiter ging und dann hielt ich den Strumpf für fertig und hoffte auf ein Lob meiner Handarbeitslehrerin für meinen Fleiß. Die Ferse, so hoffte ich, würde sich beim Tragen im Laufe der Zeit schon von selbst austreten, und daß die Spitze des Strumpfes kaum für einen kleinen Finger — geschweige denn für eine Zehe Raum genug hatte, beeinträchtigte meinen Stolz in keiner Weise. Etwas kleinlaut wurde ich freilich, als der „Trennungsschmerz" begann, und ich wagte keinen zweiten Versuch ohne Anleitung vorzuarbeiten.

Heute also werden sogar die Strümpfe, wie jetzt durchweg das Schuhwerk, einbällig gearbeitet; die Innenseite des Strumpffußes gerade auslaufend, genau wie der Fuß nach der großen Zehe zu, die Außenseite leicht geschweift. Aber was nützen einbällige Strümpfe, wenn man den einwandfrei bestrumpften Fuß in schlecht passendes, spitz zulaufendes Schuhwerk preßt?! Wie sehr man sich täuschen kann, ob ein Schuh paßt oder nicht, beweist folgendes: Man sieht in einer Vitrine den Gipsabguß des Fußes einer 16jährigen Duncan-Schülerin. Das junge Mädchen kaufte ein Paar Stiefel, die ihr gut zu passen schienen, denn sie fühlte in dem Stiefel keinerlei Druck oder Schmerz. An einem Modell sieht man, daß keine Möglichkeit vorhanden war, den Gipsfuß in den angeblich passenden Stiefel zu bekommen, der Stiefel mußte erst nach allen Seiten hin aufgeschnitten werden.

Wie sich inbezug auf die Linie in den letzten Jahren der Geschmack geändert hat, sehen wir an zwei Kleiderbüsten. Die Büste, worauf die modernen Kleider gearbeitet werden, weist eine nur leicht geschweifte Taille auf, während die Schneiderbüste der früheren Jahre eine ganz bedeutende Verengung der Taille, hochgeschnürten Busen und markierte Hüften zeigt.

Wir kommen nun zur Abteilung der Oberkleidung. Ein absolut neuer Typ wird uns dort in einem Reisekleid vorgeführt. Dasselbe besteht aus Kleid und Jacket. Das Untergewand zu Rock und Jacket eine Verbindung von Bluse und Reformhose — in einem Stück! — Man sitzt also mit einem einzigen Durchschlupf in Bluse, Hose und Unterrock! Die Klagen des Mannes, daß die Frauen nie mit ihrer Toilette fertig werden, müssen wohl nun verstummen! Und die oft gehörte Ermahnung: „Deine Bluse rutscht schon wieder mal raus" — muß aufhören, denn die Bluse kann ja nicht herausrutschen, weil hier ja weiter unten eine Hose ist, und unter dem Knie zugeknöpft! Und die Hose kann man nicht verlieren — wie das früher manchmal vorgekommen sein soll — weil sie einem ja auf der Schulter hängt! Wie ungemein praktisch! Und noch eins, Ihr Frauen! Der Neid auf die taschenreiche Männerkleidung hat nun auch ein Ende! Denn 6 Taschen — sage und schreibe: sechs Taschen hat dies Blusen-Hosen-Reisekleid! Was tut die Frau nun mit der überflüssigen Hand, nachdem sie keine Handtasche mehr zu tragen hat? Und was macht sie mit der Zeit, die sie sonst auf das tägliche Suchen dieser Handtasche verwendet hat? Das alles soll ein Ende haben?

Noch nicht überall eingeführt — aber zum Teil äußerst zweckentsprechende Modelle sehen wir unter den Berufskleidern, z. B. Pflegerinnentracht, Ammenkleider mit aufknöpfbaren Brustteilen, ein Gärtnerinnenkleid aus waschbarem Alpacca, an dem der Regen glatt abfließt, und das mit einer Bugvorrichtung zum Hochschürzen des Kleides versehen ist. Die Berufskleider sind sämtlich mit Vorderschluß gearbeitet, um jegliche Hilfe beim An- und Auskleiden entbehrlich zu machen. Die absolute Zweckmäßigkeit all dieser Berufskleider steht außer Zweifel, ob sich die Reform inbezug auf Theater- oder Abendtoilette großer Verbreitung erfreuen wird, erscheint mir vorläufig noch fraglich. Es haftet den Kleidern noch ein gewisser Unschick an, der noch abzustreifen ist, ehe sich die Reform auch die „große Dame" erobert haben wird.

Frauenbildung, Frauenstreben, Frauenerfolg.

Das Zustandekommen der hauswirtschaftlichen Fortbildungsschule für die Landschaft Davos kann laut „D. Ztg." nunmehr als gesichert betrachtet werden. Zu dem Kurse für Flicken und Weißnähen haben sich 19 Frauen und Töchter angemeldet. Sparsamer sind die Anmeldungen zu dem theoretischen Fache, Gesundheitslehre und Lebensmittelkunde, eingelaufen; es soll Aufklärung gegeben werden über Wohnungshygiene (gesundes Wohnen), Verhältnis von Arbeit und Ruhe, Reinlichkeit, Lüften, das Notwendige von der Anatomie des menschlichen Körpers, Hausmittel, erste Hilfe bei Unglücksfällen und verwandte Wissenszweige, sodann über den Wert der Lebensmittel, ihre Bedeutung für die Ernährung, das Verhältnis der fett-, blut- und knochenbildenden Stoffe, und anderes mehr.

* * *

Auch Holland hat jetzt seinen ersten weiblichen Prediger: ein Fräulein A. Zernike von der Mennonitengemeinde in Mensingaweer bei Groningen.

Ein ministerieller Erlaß bestimmt für Preußen, daß Beamtinnen in den staatlichen Bureaus von ihren Kollegen, auch wenn diese im Rang über ihnen stehen, zuerst zu grüßen sind. Den Damen ist mit diesem chevaleresken Erlaß jedenfalls kein Dienst erwiesen worden. Da kann es auch heißen: „Behüte mich vor meinen Freunden, mit meinen Feinden will ich schon fertig werden." Wenn die Frauen mit den Männern auf beruflichem Gebiete in Konkurrenz treten, so begeben sie sich damit ihres natürlichen Anspruches auf Ritterlichkeit von Seite der Männer. Ein nobel denkender Mann wird von sich aus höflich sein, wenn er aber von oben herab zu bestimmten Ehrenbezeugungen genötigt wird, so kann dies gerade das Gegenteil bewirken.

* * *

Als erste schweizerische Doktorin der Nationalökonomie wurde in Zürich Frl. cand. jur. Emma Luzia Bähler aus Bern promoviert.

Haushaltungsrechnungen.

Das schweizer. Arbeitersekretariat beabsichtigt die Aufnahme einer größeren Anzahl von Haushaltungsrechnungen aus den Kreisen der Arbeiterschaft, der Angestellten und Beamten über das Jahr 1912. Zur Durchführung dieser ebenso wichtigen wie schwierigen Aufgabe haben wir die tätige Mithilfe der interessierten Kreise dringend notwendig.

Vor allem handelt es sich einmal darum, Familienvorstände zu gewinnen, die sich bereit erklären, während eines Jahres eine Haushaltungsrechnung gewissenhaft zu führen. An diese wenden wir uns in erster Linie mit dem Gesuche, uns ihre Adressen mitzuteilen, damit wir mit ihnen zwecks Aufnahme einheitlicher Haushaltungsrechnungen in Verbindung treten können. Es ist selbstverständlich, daß alle Aufzeichnungen mit größter Diskretion behandelt werden. Namentlich an die Frauen ergeht der Appell, dieser wichtigen Angelegenheit nicht gleichgültig gegenüberzustehen. Sind es doch in erster Linie sie, die aus den Segnungen einer geregelten Buchführung Nutzen ziehen. Das Arbeitersekretariat ist gerne bereit, den Vereinen Wegleitung zur Propagation der Idee zu geben und soweit möglich Referenten zu stellen.

Haushaltungsbücher, Anleitungen usw. werden vom Arbeitersekretariat kostenlos verabfolgt.

Anfragen und Mitteilungen beliebe man mit der Aufschrift „Haushaltungsrechnungen" zu richten an das Schweizerische Arbeitersekretariat, Zürich V.

Obstbau.

(Mitteilung der Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.) Im ganzen Kontinent richtet die Trockenheit an Feld- und Gartenprodukten Unheil an. Die Aussichten auf reichliche Ernten sind zu nichte gemacht. Obstkeller, Stückltröge, wie Mostfässer werden in diesem Herbste zum Teil leer bleiben. Der beste Rat geht nun dahin, zum mindesten diejenigen Bäume, welche noch etwelchen Fruchtansatz zeigen, nach Möglichkeit mit verdünnter Jauche zu begießen, alles herunterfallende Obst aber täglich sorgfältig sammeln und auf irgend eine Weise in eine haltbare Form überzuführen.

Am einfachsten und bekanntesten ist die Verarbeitung zu Obstwein. Man kann aber auch den Saft, anstatt ihn vergären zu lassen, nachdem sich über Nacht die Trübstoffe gesetzt haben, sorgfältig in Flaschen füllen und sterilisieren.

Etwas mehr Arbeit erfordert das Bereiten von Marmelade. Es ist jedoch in Betracht zu ziehen, daß letztere sich leicht bis zum Winter aufbewahren läßt und als Ersatz für Frischobst dienen kann. Das gewaschene Obst wird zerschnitten, in wenig Wasser (besser in Wasserdampf) weich gekocht, dann durch ein Sieb gerieben, wobei Kerngehäuse, Stiel und Kelch zurückbleiben. Auf 1 Kilo durchgetriebenes Mark gibt man ca. 300 Gramm Zucker zu und kocht über gutem Feuer bei beständigem Umrühren ein, bis die Masse in zusammenhängenden Flocken von der Kelle fällt. In ausgeschwefelten Töpfen und Gläsern kann die fertig bereitete Marmelade aufbewahrt werden. Als Abschluß empfehlen wir Streuzucker und Papierverband, oder aber sog. Fruchtlack. Letzterer ist in Drogerien erhältlich.

Ueber weitere Obstkonservierungsverfahren gibt die Versuchsanstalt gerne Auskunft.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 11370: Ich sah jüngst während meines Ferienaufenthaltes in einem Zimmer eines jungen Pensionärs ein eigenartiges, sehr praktisches Postkartenkästchen, das mir sehr gut gefiel. Es war Behälter und Einrahmung der Ansichtskarten zugleich. Leider konnten mir die Logisleute nicht sagen, wo der junge, zur Zeit abwesende Herr diesen Gegenstand bezogen hatte und doch wäre es mir sehr angenehm, ein solches Ding bekommen zu können, da ich eifrige Sammlerin bin und mir die dekorative Art dieses Sammelns so gut gefiel. Sind vielleicht freundliche Abonnenten, die den Artikel kennen und mir angeben könnten, wo er zu beziehen wäre? In jenem Orte (Berner Oberland), wo es sonst an Geschenkartikeln aller Art für die Fremden nicht fehlt, konnte ich es nicht finden. Für allfällig mögliche Angaben wäre sehr dankbar.

Eine junge Leserin.

Frage 11371: Ist es nicht eine zu strenge Forderung eines Ehemannes, wenn er verlangt, daß seine junge Frau, die durch frühere Krankheit ein gut Teil ihres Haarschmuckes verlor, ihrer Coiffure die Beilage ihrer zugerichteten eigenen Haare entziehe, in der Ansicht, daß diese Haare als falsche zu taxieren seien und er solches an seiner Frau nicht leiden wolle? Der Frau Freundin findet dieses Verlangen unbillig, in einer Zeit, wo man allgemein große, bauschige Coiffuren trägt. Was meinen andere Leserinnen dazu? P. M.

Frage 11372: Eine Leserin, die sich zur Zeit ohne Scheu in die Reihen derjenigen stellte, die im Sprechsaal der „Schweizer. Frauenzeitung" ein offenes Wort über die Wege eines freien Sich-Kennenlernens äußerten, führte dies weiter in einer privaten Korrespondenz, die alle möglichen Fragen berührte. Das Vergnügen am wechselvollen Sich-Verstehen und Bekämpfen ließ die Korrespondenz eine immer eifrigere werden, bis sie bei der Frage über Wertschätzung des Alkohols in der herrschenden Sommerhitze plötzlich vertrocknete, oder des Kampfes müde in feuchterem Gelände Wurzel gefaßt. Wären sie alle als farbige Zeichen gemalt, die Fragen und Antworten, die sich wohl wie Zugvögel nach allen Richtungen verzogen, sie zeigten so recht das Bild der Notwendigkeit einer offenen Aussprache. Oberflächlich betrachtet, könnte das Urteil fallen, meine Korrespondenz hätte nur zur Enttäuschung geführt. Ich aber frage: Wenn dem auch gewissermaßen so wäre, ist solche Enttäuschung nicht vielfach leichter zu tragen, als ein Fehltritt fürs ganze Leben? Also nur weiter geforscht. Nur suche das Mädchen erst Männer und dann den Mann. T. E.

Frage 11373: Wäre vielleicht eine der geehrten Leserinnen so freundlich, mir ein Rezept zu geben zu einem guten Gugelhopf, der sich zum Wiederverkauf eignet? Bestens dankt zum Voraus M. F.

Frage 11374: Ist es gerecht, einem Menschen zu mißtrauen, weil er nächtlich an schweren, bösen Träumen leidet, die er sich in keiner Weise erklären kann? Gütige Antworten erbittet Eine junge Leserin

Frage 11375: Können mir Orte empfohlen werden, die sich als Aufenthaltsort für Lungenschwache eignen? Graubündens Sanatorien sind nach meiner Ansicht die besten Orte auch für „nur" Lungenschwache. Bei des Patienten absoluter Abneigung gegen solche Sanatorien möchte ich denselben doch nicht dorthin drängen, denn Unlust an der Umgebung würde wohl nur hemmend auf seine Genesung wirken. Guter Rat von Erfahrenen wäre mir sehr wertvoll und dankt zum Voraus dafür „Aria."

Frage 11376: Kann mir eine freundliche Leserin ein bewährtes Rezept angeben zur Herstellung einer guten Limonade? Gewünscht wird moussierende Limonade. Bestens dankt Junge Hausfrau in D.

Frage 11377: Gibt es zuverlässige Merkmale, um beim Einkauf den Zustand des Inhaltes von Blechbüchsen zu erkennen? Ist die Büchse einmal gekauft, heimgenommen und geöffnet, so kann man nicht mehr mit Erfolg reklamieren und man muß den Schaden allein tragen. Junge Hausfrau in N.

Frage 11378: Auf welche Weise kann eine Witwe ihre fast gefährlich ideal denkende Tochter so gut als immer davor schützen, durch eine Heirat ihr Geld zu verlieren? Diese Sorge verbittert mir mein Dasein, das sonst so schön sein könnte. Für guten Rat dankt herzlich Eine besorgte Mutter.

Frage 11379: Kann mir Jemand ein erprobtes Teintmittel anempfehlen, das keineswegs schädlich wirkt und doch leichte Falten und Mitesser verschwinden macht? Gibt es hiefür ein natürliches, also nicht medikamentöses Mittel? Für gütigen Rat wäre sehr dankbar Junge Leserin.

Frage 11380: Ist es unbedingt zu verurteilen, wenn eine Tochter aus fast unwiderstehlichem Muttergefühl heraus sich verheiraten möchte, auch dann, wenn es unter ihrem Stande ist und wenn sie schwerer Sorgen für die Zukunft sicher sein wird? Die Tochter beneidet das ärmste Weib um seine Kinder, auch wenn die Arme das Brod für die Kleinen erbetteln muß. Die Tochter besitzt kein Vermögen und anhaltend schwerer Arbeit wäre sie auf die Länge nicht gewachsen; aber sie glaubt, mit Einsetzung eines lebendigen Willens doch ein Familienglück aufbauen zu können, an der Seite und unter getreuer Mithülfe eines ideal denkenden Mannes. Die Tochter ist soweit ganz alleinstehend und gut geschult. Für belehrende Meinungsäußerungen wäre sie herzlich dankbar. Eine Mitleserin.

Frage 11381: In fast neuem Korklinoleum ist in der Mitte des Zimmers ein Riß, der beginnt nebenher abzubröckeln. Der Riß, dessen Schaden ich erst heute bei gründlicher Reinigung (Aufwaschen und Oelen) entdeckte, muß wohl kürzlich bei Einbringung von Möbeln entstanden sein. — Wüßte wohl Jemand ein Mittel zum Kitten des Risses? Der Linoleum wird sonst gewöhnlich mit Milchwasser gereinigt. Alte Abonnentin in S.

Antworten:

Auf Frage 11349: Meiner verehrten Frau X. auf ihre Antwort: „Aria" ist vor Mitte August ausgezogen, über Berge und Gletscher gewandert und dann hinunter durch enge Täler, den Wildbächen entlang in den heißen Süden gelaufen, bis sie, bereits auf der Rückkehr, in einem Dorf des Leventinatales, der Regen festnagelte. Frau X. liebenswürdiges Entgegenkommen, wenn auch unter der Bedingung der, meiner Natur sonst entgegenstehenden, öffentlichen Korrespondenz, soll meinen Dank haben. Gerade der Zufall mit dem Regen im Leventinadorf gab mir Anlaß zu einer Frage, die ich sofort meiner lieben Zeitung zuwende. — Ich traf da, noch ganz voll herrlicher Eindrücke von meiner Wanderung, im Hause einer mir bekannten, wohlangesehenen Familie des Leventinatales ein. Die Leute machen stets ein Fest, wenn die Tedeschina kommt. Auch diesmal wurde ich mit recht südländischem Jubel begrüßt. Aber der Hausmutter Haar war seit einem Jahr schlohweiß geworden und in des Vaters sonst so fröhlichem Auge flimmert es feucht. „Was hat mein Mütterchen weißhaarig gemacht?" frug ich mich. Des Vaters mitteilsame Art sagte mir bald, daß sein und der Mutter Stolz, ihr Aeltester, der sonst so Gesunde, krank sei, und daß der Arzt eine Lungenschwäche konstatiere. Nun wurde angewandt, was Liebe und Fürsorge nur immer tun können. Aber der Sohn wollte sich nicht fügen, sein Leiden sei so hilfsbedürftig nicht! Seit einiger Zeit befindet er sich nun an einem Höhenkurort. Die Luft dort ist rein und gut, aber Hotelkost und das Fehlen von verordneten Luft- und Sonnenbädern machen den Ort nicht zweckentsprechend. Die Eltern möchten nun den jungen Mann für einige Monate in die deutsche Schweiz zur Erholung und in die Behandlung eines tüchtigen Arztes oder Sanatoriums geben. Er aber will nichts davon wissen. Seine alte Mutter bat mich, ihre Tochter zum Sohn hinaufzubegleiten, um ihn umzustimmen. Es gelang mir auch, seine Zusage zu erhalten unter der Bedingung, daß der Ort kein Lungensanatorium sei. Ich hoffe nun gern, daß meine in der Sache zu stellende Frage, die an zustehendem Platz erscheinen wird, erfolgreich sein werde. — Neben mir auf dem Tisch liegt ein ganzes Büschel Edelweiß, die ich mir geholt habe. Gar zu gern möchte diese aus den lieben Bergen der Frau X. als herzlichen Gruß senden. „Aria."

Auf Frage 11355: Mit Büchern geht es wie mit Menschen, die meisten vergißt man, und einige wenige, denen man schöne Eindrücke verdankt, bleiben unsere Freunde fürs Leben. Wollte ich Ihnen meine gedruckten Freunde vorführen, es wäre immerhin noch eine stattliche Anzahl, aber ich will dies mal nur drei herausgreifen, die mir besonders lieb sind; vielleicht gerade, weil sie nicht zu den Modernen gehören. Hauff, Lichtenstein. Die ersten Träume meiner Mädchentage sind damit verknüpft. Ein jung verstorbener Bruder, der selbst schön dichtete, las uns die kleine Erzählung vor und immer noch, nach langen Jahren, fühle ich das Entzücken, mit welchem ich ihm damals zuhörte. — Herzog Ulrich von Württemberg, der Ritter von Lichtenstein, seine anmutige Tochter, Georg Sturmfeder, der Pfeiffer von Hardt und sein treues Kind, das Bärbele, sie stehen leibhaftig vor mir, als hätte ich sie gekannt, und ihre Schicksale, ihre Freuden und Leiden greifen mir immer noch an's Herz. Wie ein liebes Thema ist mir das Buch, über das ich unzählige Variationen schreiben könnte, weil jedes Kapitel zu kurz scheint und der goldene Faden echter Poesie sich immer weiter ausspinnt. Nach dem Lichtenstein kommt Scheffels Ekkehard, auch ein Dichterwerk, aber anders geartet. Es ist ein herber Trank, der vielleicht nicht jedem mundet. Das Historische ist, so gut es ausgemalt, doch nur Beiwerk, das Charakterbild Hauptsache! Lebt und webt im Lichtenstein die goldene Ritterzeit, so ist im Ekkehard das Klosterleben geschildert, und während die Tage der Tourniere und Fehden nicht wiederkehren, sind die Mönchszellen noch heute die gleichen, und manch junges Herz kämpft denselben Kampf, wie der blonde Feld, der der stolzen Frau Hadwig sagen darf: „Selig der Mann, der die Prüfung bestanden." — Zum Schluß noch ein alter, bekannter Roman, der mir lieb ist, wie ein schönes altes Möbel, an dem ich jede Schublade, jedes Fach kenne, und mich doch immer freue über die Akuratesse, mit der es gearbeitet ist, und den zarten Rosenduft, der in dem alten Holze steckt. Freitags „Soll und Haben!" Wenn es Ihnen Vergnügen macht, mehr darüber sich erzählen zu lassen, bin ich gern bereit dazu. Lilli von Brandis.

Auf Frage 11356: Mich hat das Barfußlaufen auf nassen Steinen und das Fasten an solchen Tagen kuriert. Meine unangenehmen Kopfschmerzen wurden für einige Stunden gehoben, wenn ich ein Likörgläschen voll recht starken Kaffee mit dem Saft einer Zitrone versetzt, zu mir nahm. Frau E. K. in A.

Auf Frage 11357: Nicht nur in den Bergen, sondern auch im Tal wir an vielen Orten der Kaffee noch nach alter Väter Sitte zubereitet. — In einer Pfanne wird Wasser gekocht, das Kaffeepulver in das siedende Wasser geschüttet, drei Wälle darüber gelassen und der Kaffee ist fertig. Dagegen ist man in der Zugabe wählerischer geworden, und wird nun meistens Zucker-Essenz Marke „Succes" oder Cichorienwurzelkaffee „Aroma" verwendet, beides Spezialitäten der „Helvetia", Langenthal. „Succes", nach besonderem Verfahren aus purem Kandiszucker hergestellt, gibt dem Kaffee eine schöne Farbe, ohne dessen Aroma zu beeinträchtigen. Liebhaber von Cichorienzusatz bevorzugen die allen andern Sorten in Kraft und Feinheit weit überlegene Spezialität „Aroma" in patentierter Verpackung luftdicht verpackt. — Auf diese Weise zubereitet ist der Kaffee viel besser und gesünder, als wenn derselbe pur serviert wird, ausgelaugt, bis er bitterer schmeckt als Fernet Branca, Magenbitter, und alles Coffein dem Magen zugeführt wird. E.

Auf Frage 11361: Ich las kürzlich Ihre Anfrage über die Zweckmäßigkeit der seit einiger Zeit im Handel befindlichen Grudeherde und hatte sofort vor, diese zu beantworten. Aus der vorigen Nummer der „Schweizer. Frauenzeitung" ersehe ich nun, daß mir eine andere Leserin bereits zuvorkam, wobei sie Ihre Anfrage allerdings in anderm Sinne beantwortet, als

ich dies tun wollte. — Seit ca. 6 Monaten bin ich im Besitze eines Grudeherdes und wird derselbe täglich zur Bereitung sämtlicher Speisen verwendet; ausgegangen ist mir der Ofen in dieser langen Zeit nie; trotzdem ich, bezw. mein Mädchen sich nicht regelmäßig um den Ofen bekümmern kann. Daß es absolut nötig sei, einen Petrol- oder Gasapparat neben dem Grudeherd zu halten, kann ich nicht finden, wenigstens komme ich ohne einen solchen aus; es mag ja Fälle geben, in denen das Vorhandensein eines der genannten Apparate von Vorteil ist; z. B. wenn der Ofen nach Bereitung des Frühstücks abgestellt ist und es plötzlich nötig sein sollte, eine Kleinigkeit, wie beispielsweise ein paar Eier 2c. sofort fertig zu machen. Hier ist das Verhältnis genau wie beim Kohlenherd auch, dessen Feuer vom Kochen des Frühstücks bis zur Inangriffnahme des Mittagessens nur hingehalten wird — es muß der Glut eine kurze Zeit zur Entwicklung gegeben werden. — Was das Kochen selbst anbelangt, kann ich Sie nur versichern, daß sämtliche in dem Grude-Herde zubereiteten Speisen viel schmackhafter, Fleisch viel saftiger geraten; backen kann ich in der Grude, was mir nur vorkommt, und dabei ist die Handhabung des Ofens so einfach, daß zur Besorgung der Hausgeschäfte viel mehr Zeit übrig bleibt, als früher beim Kochen auf Kohle und Gas. — Der Grude-Ofen hat weiterhin für den Winter das Angenehme, Küche, Korridor 2c. zu temperieren, sodaß ich in diesem Winter nicht mehr nötig haben werde, dem Mädchen einen Petrol-Ofen in die Küche zu stellen, was bei der bisherigen Gaskocherei eben nicht zu umgehen war. — Am Preise der Grude-Herde habe auch ich mich vor der Anschaffung etwas gestoßen; nachdem ich mich aber von der kolossalen Ersparnis an Zeit und Geld — mich kommt die Grude-Feuerung pro 24 Stunden nicht höher als 16 Cts. — überzeugt hatte, fiel mir der Entschluß zur Anschaffung eines solchen nicht mehr schwer. Auch über die Beschaffung des Grude-Coakes habe ich mich eingehend informiert und dabei festgestellt, daß diese, solange es überhaupt Braunkohlen gibt, sichergestellt ist. Daß wir mit dem Bezuge der Grude aufs Ausland angewiesen, ist ja nichts anderes als mit jeder Art Kohlen; meines Wissens ist in St. Gallen ein Kohlengeschäft, das den Verkauf des Grude-Coakes in Händen hat. A. Z.

Auf Frage 11365: Das Beste ist, wenn die Frau einmal in die Ferien geht, sodaß der Mann daheim bleiben muß. Er ist eben maßlos verwöhnt mit seinen drei Wochen bezahlten Ferien. Es heißt nicht umsonst: Nichts ist so schwer zu ertragen, als eine Reihe von guten Tagen. Wenn der Mann sich unmännlich benimmt, so darf die Frau sich das nicht zu Herzen gehen lassen. Es ist ja schlimm genug, daß er dadurch mit jedem Mal mehr an Achtung einbüßt. Die Frau kann nichts besseres tun, als sich so einrichten, daß sie, gleich nach der Heimkunft ihres Mannes aus den Ferien, ihre Sommerfrische antritt. Bis sie wieder zurückkehrt, hat die schlechte Laune des Hausherrn verflurrt. Und wenn er in der Zwischenzeit verschiedenes hat entbehren müssen, so macht das gar nichts aus. Mit um so größerer Freude wird er seine Frau wieder empfangen und dankbar sein für jede freundliche, fürsorgende Handreichung. D. H.

Auf Frage 11365: Das ist wieder eine von den Frauen, die sich im Verborgenen grämen und damit die Gesundheit ruinieren, den Frohsinn im Hause untergraben und das Leben kürzen. Stilles Dulden ist da nicht am Platz. Ein solch verwöhnter Mann verdient es, daß die Frau ihm ganz gehörig die Meinung sagt. Er muß wissen, daß er sich durch sein ungezogenes Benehmen der Achtung beraubt, die er als Haupt der Familie zu beanspruchen hat und die ihm sonst aus warmem Herzen gezollt würde. X.

(Fortsetzung in der Beilage.)

Feuilleton.

Ein edles Frauenleben.

Roman von E. Deutsch.

(Nachdruck verboten.)

Die Gnädige sah ihren Gatten erst, als er unter Trommelschlag mit auf den Rücken gebundenen Händen zum Richtplatz geführt wurde. Es hat damals in den Zeitungen gestanden und erzählt haben es sich die Leute auf den Straßen und in den Häusern noch jahrelang nachher, wie eine totblasse Frau nahe der Richtstätte auf den Gefangenen zugestürzt sei und wie der Verurteilte das Weib seines Herzens wegen der gefesselten Hände nicht habe aufrichten können, nur niedergekniet sei er und habe sie auf den blassen, stummen Mund geküßt, und wie er dann der Menge zugerufen, er lasse seiner Nation, seinem Volke Weib und Kind als letztes Vermächtnis und wie dann ein heftiger Trommelschlag seine weiteren Worte abgeschnitten und nach einer Viertelstunde alles vorüber war.

Acht Tage später kam die Gräfin zurück und ich, die ich ihre Amme war, die ich sie mit meinem Herzblut genährt habe, habe sie nicht wieder erkannt. Eine schöne, junge Frau hatte das Schloß verlassen, eine gebrochene, mit starren Gesichtszügen und ergrautem Haare kehrte wieder. Ich schwöre es Ihnen, liebe Kisaszony, ihr schönes, schwarzes Haar, ganz weiß war es geworden, und ist auch so geblieben, und die Trauerkleider hat sie seit damals auch nicht wieder abgelegt, und jedes Jahr, wenn dieser Tag wiederkehrt, schließt sie sich in ihre Zimmer ein und bleibt ohne Nahrung und ohne ein menschliches Gesicht zu sehen."

Die Alte schwieg, ihr treues Gemüt war durch das Erzählen dieser traurigen Vorgänge sehr erschüttert, aber auch das bleiche Gesicht des Mädchens vor ihr zeigte, wie tief ergriffen diese war. Die Erscheinung der Gräfin hatte immer tief auf sie gewirkt, ihr zu denken gegeben, die erste Zeit besonders und auch später hatte sich kaum der Eindruck gemindert. Die hohe, dunkle Gestalt mit den schneeweißen Haaren und dem verhältnismäßig noch jungen Gesicht, mit den harten, fast steinernen Zügen war ihr wie ein großes, dunkles Geheimnis erschienen, wie ein Rätsel, dessen Lösung nur tief und groß sein konnte, wie die Tragik in Person. — Und das ungeheure Schicksal, das sie betroffen, hatte ihr auch seinen Stempel für immer aufgedrückt. —

Arme Frau! Wie konnte sie so etwas vergessen? Und daß es nicht der einzige große Schmerz ihres Lebens blieb, sollte sie bald erfahren.

XII.

„Wir lebten hier in diesem Schlosse," begann die Datka nach einer Weile wieder. „Es war stets der Lieblingsaufenthalt des seligen Herrn gewesen und die Gnädige hätte ihn nicht für alle Paläste der Welt umgetauscht. — Die andern Güter waren konfisziert und sind erst vor einigen Jahren an die Herrschaft zurückgegeben worden.

Die Hochwohlgeborene führte ein sehr zurückgezogenes Leben und erzog ihre Kinder. Der Geza, unser junger Herr Graf, war schon als Kind wild und unbändig. Er war als Erstgeborener der Liebling des seligen Herrn gewesen. Bei seiner Geburt hatte er vor Freude und Glück Tausende und Tausende an Arme und Vereine verteilt, er hatte sich zugeschworen, nur Glück und Sonnenschein um das Kind zu verbreiten, und ihm nie unnötigerweise eine trübe Stunde zu bereiten, und die Gräfin hielt es wie ein heiliges Vermächtnis. Nie wurde ihm ein Wunsch versagt; er konnte tun und lassen, was er wollte, und natürlich — da wurde auch die Wildheit und Ungebundenheit mit ihm groß, denn ein ewig gleiches Wetter ist weder für einen Acker, noch für ein Kinderherz gut. Liebe und Strenge müssen Hand in Hand gehen, und unser junger Herr hätte mehr Strenge als Liebe gebrauchen können. Zwar gut ist er und hat ein Herz für jedes Leid, und die Diener und Bauern möchten für ihn durch's Feuer gehen, aber er könnte in vielen Dingen doch anders sein, das werden Sie auch schon gemerkt haben, liebe Kisaszony, obwohl er grad Ihnen mehr Respekt bezeigt, als je einem Frauenzimmer."

In die Wangen Elisabeths schoß eine jähe Glut, sie wußte selbst nicht, warum.

„Wie gesagt, unserm jungen Herrn wurde stets zu viel durch die Finger gesehen, dafür hielt aber auch die Hochwohlgeborene die Tochter zu kurz und zu streng," fuhr die Datka fort. „Und es ist ja immer so, was bei dem einen zu viel getan wird, geschieht bei dem andern zu wenig.

Die Irma war auch ein stilles, bleiches Kind, gerade wie unsere Kleine, große, traurige Augen und immer in sich gekehrt und eingeschüchtert.

An mir hing sie mit ganzer Seele, mir vertraute sie alles, jedes Leid ihres jungen Kinderherzens, wie auch später, als ernstere Dinge kamen. Ich hatte sie auch groß gezogen, wie ihre Mutter, und sie auf meinen Armen getragen. Ich liebte sie mehr als mein Leben, und darum sind mir ihre Kinder so fest an's Herz gewachsen, als wären sie mein eigen Fleisch und Blut.

Fünfzehn Jahre war sie alt, da ereignete es sich, daß wir einen neuen Schloßwart bekamen, aus Siebenbürgen kam er herüber. Im Winter war er hierher gezogen, im Frühling kam der Sohn, der Ingenieur in Pest war, zu Besuch.

Niemand als ich merkte, daß mit meiner kleinen Irma eine große Veränderung vorgegangen war. Sie war nicht mehr das bleiche, stille Kind, sie war plötzlich heiterer, lebhafter geworden, ihr Gesicht hatte Farbe, ihre Augen Glanz bekommen, und als wieder einige Wochen um waren, da wußte ich alles, sie liebte den Sohn des Schloßwarts und wurde geliebt. Sie hatten es sich gestanden und geschworen, nie von einander zu lassen. O, mein Schrecken, er war fast so groß, als damals vor Jahren, da die Jammerbotschaft aus Preßburg kam.

„Irma, Herzenskind, was hast du getan?" fragte ich.

Doch sie ließ mich nicht ausreden, sondern fiel mir jauchzend um den Hals. „Sei still, Herzensfanna, und sei glücklich mit mir. Denn ich liebe meinen Ludwig und will im Leben nicht von ihm lassen!"

„Herrgott, Herrgott, und die Gräfin und der gnädige Herr!"

„Ich kann ohne Ludwig nicht mehr leben," unterbrach sie mich, und ihre sanfte Stimme klang plötzlich wie Eisen so fest, „und ich werde noch heute mit der Mutter sprechen."

Vergebens beschwor ich sie, es noch für jetzt zu unterlassen, sich nicht unglücklich zu machen, ich lag auf den Knien vor ihr, sie blieb fest. In das Mädchen war ein neuer Geist gefahren. Die Liebe hatte sie in diesen paar Wochen um Jahre älter gemacht.

Und sie sprach noch am selben Abend mit der Gnädigen, ich war im Zimmer und hörte alles.

Sie sagte es ihr ganz kurz und in stiller, ruhiger Weise, wie es ihre Art war, daß sie den jungen Csabo liebe, von ihm geliebt werde, daß sie es sich gestanden und nie von einander lassen würden.

Die Gnädige saß da wie vom Schlage gerührt, kein Glied konnte sie regen, dann aber stand sie langsam auf und sagte und ihre Stimme klang so hart wie Metall — sie sollte solche tollen, wahnwitzigen Worte nie mehr wiederholen, sonst würde sie sie ins Irrenhaus sperren lassen. Da warf sich das arme Kind der Gräfin zu Füßen und flehte so heiß und herzbewegend, daß es einen Stein erweicht hätte. Und der Gräfin ging es auch sehr nahe, so hart sie sich auch stellte, als sie den Jammer ihres Kindes sah, aber was konnte sie tun? Konnte sie „Ja!" sagen, sie, die Gräfin Csillagi, und er, der Sohn des Schloßwarts?!

Doch wenn sie ihr sanft zugeredet hätte, wäre vielleicht alles anders geworden, sie war ja noch sehr jung; so glaubte die Gnädige durch Güte die Sache noch zu verderben, und so rief sie auch, und ihre Stimme war wie ein Messer schneidig: „Entartetes Kind eines edlen Geschlechtes, gib deine wahnsinnige Leidenschaft auf, denn eher könnte ich dich tot sehen, als dir deinen Wunsch erfüllen." Da stand die Irma vom Boden auf, wo sie gelegen, und ihr junges Gesicht war grad so hart und starr, wie das ihrer Mutter. „Da du mich lieber tot als glücklich sehen willst, so bin ich auch tot für dich," sagte sie.

In diesem Augenblick trat der gnädige Herr herein, er hörte diese Worte und wußte bald alles. O, liebe Kisaszony, da folgte etwas Furchtbares. Es war immer gefährlich, den Zorn des Grafen zu wecken, aber nie hatte ich ihn so gesehen, nie zuvor, und seit dieser Zeit auch nicht wieder. — Er schlug sie, mißhandelte sie, er zerrte sie an den Haaren durch den Salon, er hätte sie gemordet, wenn sie die Gräfin nicht geschützt hätte.

„Schwöre!" rief er, „schwöre, daß du ihn nie mehr sehen, nie mehr seinen Namen aussprechen, nie mit einem Gedanken an ihn denken willst, sonst geh ich zu ihm und schieße ihn in der Mitte seiner Verwandten wie einen tollen Hund nieder."

Und sie tat's, so furchtbar war er anzusehen, sie schwor; doch was half es, am andern Morgen war sie verschwunden. Anfangs glaubten wir, sie hätte sich ein Leid angetan, und man ließ sie überall suchen; als es aber dann hieß, auch der Sohn des Schloßwarts fehle, wußte man, daß sie mit ihm entflohen war.

Im wilden Zorn wollte ihnen der gnädige Herr nachsetzen, aber die Hochwohlgeborene ließ es nicht zu, sie wußte, es würde ein Unglück geben, wenn er die Flüchtlinge einholte.

„Laß sie," sagte sie, „ich werde denken, ich hätte nie eine Tochter gehabt. Sie ist tot für mich."

Und so schien es auch. Drei Jahre vergingen, wo sie mit keiner Silbe der Verlorenen gedachte, wo der Name des Kindes nicht über ihre Lippen kam. Da, eines Tages, der gnädige Herr Graf war bei seinem Regimente, brachte der Postbote einen Brief. Sie nahm ihn ruhig, sie dachte, es sei etwas Geschäftliches, da es nicht die Schrift des Sohnes war, dann aber wurde sie bleich, der Poststempel war aus — Siebenbürgen.

Ich war stets um die Person der Gnädigen, sie konnte nicht eine Stunde ohne mich sein, schon seit den Kindertagen her, darum gab es auch keine Geheimnisse vor mir. Sie setzte sich nieder und erbrach langsam den Brief; ein Ring fiel heraus. Wir erkannten ihn beide.

MILKA
VELMA
NOISETTINE
Suchard's
BELIEBTE
ESS-CHOCOLADEN

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Fortsetzung des Sprechsaals.

Antworten.

Auf Frage 11366: Solche Zustände sind um so peinlicher, als nur wenig dagegen getan werden kann. Sie leiden unter der übermäßigen Einwirkung des Luftdrucks. Als ableitendes, beruhigendes Mittel hat sich die Einwirkung von elektrischem Strom bewährt und leichte Arbeit im Freien. Sitzen taugt in solchen Stunden der Depression nichts; ein Gang ins Freie ist das Beste. D. H.

Auf Frage 11367: Ich bin zwar noch eine sehr junge Leserin, so jung, daß Viele es mir wohl verwehren möchten, in einer solchen Frage mitzusprechen. Gerade in diesem Fall aber muß ich sprechen. Ich bin nämlich auch eine Stieftochter, die glaubte, den Verstand verlieren zu müssen aus Jammer und Zorn darüber, daß mein Vater Miene machte, sich wieder verheiraten zu wollen. Ich konnte nicht ruhig mehr denken und war keiner Ueberlegung mehr fähig. Ich machte abenteuerliche, geradezu verrückte Pläne, wie ich das Unglück verhüten und den Vater und diejenige, die er als Nachfolgerin meiner lieben, unvergeßlichen Mutter mir bringen wollte, entzweien könnte. Es war ein schauderhafter Zustand, der zu einer Katastrophe hätte führen müssen. Zur Strafe für mein unsinniges Tun steckte man mich auswärts in eine Familie, um „nacherzogen" und „gebessert" zu werden. Diese Verbannung kränkte mich nicht im mindesten, nein, ich war herzensfroh, von daheim fortzukommen. Es war mir alles gleich. Ich wollte keinen Menschen mehr lieb haben und ich wollte schon dafür sorgen, daß niemand mir gut würde. Ich faßte aber ziemlich schnell ein gewisses Zutrauen zu meiner Zuchtmeisterin, wie ich damals meinte. Ich sagte ihr, daß ich fort gehen möchte, ins Ausland, und fragte, welche Vorbereitungen ich treffen müsse, um diesen Gedanken zu verwirklichen. Ich müsse ganz tüchtig werden im Haushalt und in den Handarbeiten, ebenso in den Sprachen und in der Musik, wurde mir gesagt, auch die Kinderpflege und im Erziehungsfache müsse ich lernen, um einmal Kindern, die eine Stiefmutter bekommen sollten, ein Heim bieten zu können. Um diese Höhe bald zu erreichen, lernte ich aus allen Kräften. Mir war keine Arbeit zu viel und keine zu gering — sie freute mich — denn ich wollte tüchtig werden. Von meinem Vater bekam ich zu gewissen Zeiten kurze Nachrichten, er fragte mich nach meinem Ergehen, nahm Anteil an meinen Studien und fragte mich, ob ich Lust hätte, nach Hause zu kommen, was ich aber immer verneinte. Ich aber fragte nach gar nichts, was daheim vorging; ich wußte nicht einmal, ob die Hochzeit schon stattgefunden habe. Auch meine Gedanken befaßten sich nicht viel mit dem, was daheim war. Ich lernte mit Leidenschaft, konnte aber nie jugendlich froh sein. Nun kam die Ferienzeit, wo meine Pensionsmutter mich in ihre gewohnte Sommerfrische mitnahm. Wir nahmen Aufenthalt in einer hochgelegenen, kleinen Familienpension, die von Verwandten meiner Dame gehalten wurde. Mit Ausnahme einer jungen Frau mit deren kleinem Kindchen waren keine fremden Gäste da. Mir war es eine Wonne, das kleine Wesen zu sehen, und die Mutter, deren Wesen mir sehr gut gefiel, gab mir viel Gelegenheit, es zu beobachten und zu betreuen, wenn sie anderweitig in Anspruch genommen war. Im Umgang mit dem allerliebsten kleinen Geschöpfchen kam es mir ganz deutlich zum Bewußtsein, daß die Pflege und Erziehung von Kindern in der Tat mein eigenstes Element sei. Ich schloß mich auch eng an die junge Mutter an und meine Pensionsdame erlaubte mir, auch Pflegerinnendienste zu tun, als des Kindchens Mutter für einige Tage das Bett hüten mußte. Als die mir fast Freundin gewordene junge Frau mit ihrem Kindchen dann abreiste und an deren Stelle andere Gäste kamen, fühlte ich mich recht einsam und es überkam mich wie ein Heimweh, ein Unbehagen, eine Leere, die nichts auszufüllen vermochte. Die junge Mutter hatte mir versprochen, mir bald einmal ein Briefchen zu schreiben, damit ich sie und ihr Kindchen

GALACTINA
Alpen-Milch-Mehl
Beste Kinder-Nahrung.
Die Büchse Fr. 1.30. 2191

Avis
an den verehrl. Leserkreis.

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

Hochachtend

2185 **Die Expedition.**

Gesucht: [2521

ein gesundes, treues **Mädchen,** *das die Hausgeschäfte versteht und bürgerlich gut kochen kann, so auch Liebe zu Kindern hat, in kleinere Familie. Lohn Fr. 30—35. Eintritt nach Uebereinkunft. Off. gefl. an* **Frau Fischer-Fankhauser,** *Bahnhofstr.,* **Romanshorn.**

Eine Tochter von 24 Jahren, sehr gut erzogen und an gewissenhafte Tätigkeit gewöhnt, wünscht Stellung zu einem Arzt oder Zahnarzt zum Empfang der Patienten und beruflichen Handreichungen. Diese Wirksamkeit ist ihr vertraut, da sie für zwei Jahre eine solche Stellung bekleidete. Bei zusagender Stellung in gutem, geachtetem Hause werden keine grossen Gehaltsansprüche gemacht. Offerten unter Chiffre **F V 2518** *befördert die Expedition.*

2522] **Gesucht nach Lausanne:** *in kleine Familie eine* (H 25806 L)

junge Volontärin.

Offerten an **Mme. Ramelet** *in* **Montblesson** *bei* **Lausanne.** [2522

Für eine gut geschulte und gut erzogene Tochter vom Lande wird Stelle gesucht in einen geordneten Haushalt wo Gelegenheit gegeben ist, unter freundlicher Anleitung der Hausfrau die Besorgung eines Haushaltes und das Kochen zu erlernen. Gefl. Offerten unter Chiffre **A 2535** *befördert die Expedition.*

Für einen verheirateten Mann, 38 Jahre alt, der seinen Beruf aus Gesundheitsrücksichten aufgeben musste, wird **Stelle gesucht** *als Portier, Verwalter, Pedell oder leichtere Bureauarbeiten. Kenntnis der französischen Sprache. Wenn möglich in St. Gallen oder Umgebung. Gefl. Offerten sind zu richten an die Expedition unter Chiffre* **E M 2512.**

Graphologie.

2184] Charakterbeurteilung aus der Handschrift. Skizze Fr. 1.10 in Briefmarken oder per Nachnahme
Aufträge befördert die Exped d. Bl.

2355

Lugano - Paradiso
Pension Terrasse
empfiehlt sich bei mässigen Preisen für freundlichen, angenehmen Herbstaufenthalt. [2528

Locarno. **Pension Eden-Schweizerheim.** 2080
Angenehmer Winteraufenthalt für Erholungsbedürftige in sonniger, ruhiger, idyll. Lage. Grosse Terrasse, Glasveranda und Garten. Pension bei tadelloser Verpflegung v. Fr. 5.50 an. Vorzügl. Empfehlungen. Tuberkulose-Kranke werden nicht aufgenommen.

1 Liter Suppe 3 Cts. statt 15 Cts. bei Knorr und Maggi.
Ein Teller Suppe 1 Cts. statt 5 Cts. von Naturprodukten.
2511] Empfehle den tit. Hausfrauen meine schnell kochenden Hafer-, Speise- und Röstmehle, Gersten, Erbsen, Vollgries und Maismanna, alle zu 60 Rp. pro Kilo. Salat-, Speise- und Backöle, auch zum Einsieden statt Butter oder tierische Fette, zu Fr. 1.60 per Kilo. Beides lieferbar in 20 und 50 Kilo. Mehl 100 Kilo und Oel fassweise billiger. Alle Speisen und Wecken kommen mit meinen Produkten ein Drittel bis die Hälfte billiger zu stehen. Alle Mehlspeisen und Salate die Hälfte billiger.
Witschi, Nährprodukte, **Hindelbank.**

Zur gefl. Beachtung. 2040

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

Eine gut erzogene **Tochter** *von gediegenem Charakter, mit gutem Umgangston, in den Haus- u. Handarbeiten, besonders im Nähen bewandert und den exakten Zimmerdienst kennend, findet als Stütze in einem feinen Haushalt einen angenehmen Wirkungskreis. Geachtete Stellung, beste Behandlung und guter Lohn wird als selbstverständlich betrachtet. Offerten mit näheren Angaben, Referenzen etc. befördert die Expedition unter Chiffre* **Sch W 2501.**

Zur selbständigen Besorgung von Küche und Haushalt in kleinerer Familie wird eine saubere, bescheidene Tochter gesucht. Lohn Fr. 30 bis 35 pro Monat. Familiäre Behandlung. Offerten unter Chiffre **M 2534** *befördert die Expedition.*

Fräulein gesetzten Alters, in allen Hausarbeiten tüchtig, mit besten langjährigen Referenzen versehen, gebildet und sprachenkundig, wünscht auf Oktober Stelle als **Hausdame** *oder* **Haushälterin.** *Offerten unter Chiffre* **M K 2527** *an die Expedition d. Bl.*

Stelle-Gesuch.

Eine Tochter, die sich gerne über den Winter im Engadin oder in Arosa aufhalten möchte, sucht angenehme Stelle, entweder in kleine Familie oder in ganz gute Fremdenpension, wo sie die Vormittagsstunden im Haushalt, Zimmerdienst oder Service behülflich sein könnte. Der Nachmittag müsste frei sein. Es würde ein monatlicher Pensionspreis bezahlt, der zu vereinbaren wäre. Offerten unter Chiffre **T 2533** *befördert die Expedition dieses Blattes.*

Witwe

alleinstehend, wünscht gute Stelle bei älterem, besseren Herrn, wenn auch etwas pflegebedürftig, für sofort oder später. Offerten unter Chiffre **E 2523** *befördert die Expedition des Blattes.*

Ferien-Aufenthalt.

Bei Beamtenwitwe, am Zürichberg wohnend, finden 2 Fräulein od. Dame mit 1—2 Kindern sehr angenehmen Ferienaufenthalt. Wenn gewünscht, zeitweise Begleitung. Grosses Zimmer mit prächtiger Aussicht. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre **S 2460** *befördert die Expedition des Blattes.*

Kluge Damen

2129] gebrauchen beim Ausbleiben der monatlichen Vorgänge nur noch **„Förderin"** (wirkt sicher).
Die Dose Fr. 3.—.
J. Mohr, Arzt
Lutzenberg (Appenzell A.-Rh).

nicht vergesse, denn sie habe mich herzlich lieb gewonnen. Und wirklich es kam auch in wenig Tagen ein Brief, der mich in der innersten Seele traf. Die junge Frau legte mir das Bekenntnis ab, daß sie die Frau meines Vaters und daß das süße Geschöpfchen, dem ich meine ganze Liebe geschenkt habe, mein kleines Brüderchen sei. Sie habe mir Gelegenheit geben wollen, sie ohne Vorurteil kennen zu lernen und ich möchte ihr doch verzeihen, daß sie nicht offen zu Werke gegangen sei. Im weitern fragte sie mich, ob ich nicht Lust hätte, für einige Tage heimzukommen. Sie sei allein, der Vater sei von seiner Reise noch nicht zurück. Zuerst wollte etwas wie Zorn in mir auf, daß man mich so in eine Falle gelockt hatte, dann aber wurde mir doch warm ums Herz. Ja, ich wollte gehen, weil doch mein Vater fort war, denn ihm zürnte ich merkwürdigerweise immer noch. Meine Pensionsmutter, die sich herzlich freute über den so schönen Verlauf des Experimentes, begleitete mich ein Stück weit auf der Heimreise und machte mich beim Abschied darauf aufmerksam, rechtzeitig zu berichten wegen der Wiederaufnahme meiner Kurse. — Ich verlebte goldene Tage daheim. Alles war so traut und lieb und nicht mit einem Ton wurde meines häßlichen Benehmens gedacht. Ich fühlte mich wieder so ganz berechtigt daheim, daß ich ohne dafür aufgefordert zu sein, blieb, bis mein Vater nach Hause kam. Er war sprachlos und hatte die hellen Tränen in den Augen, als ich ihm mit dem Brüderchen im Arm unter der Tür grüßend entgegentrat. Er nahm mich in seine Arme und küßte mich, als ob ich ihm nie eine Sorge gemacht hätte. Ich blieb noch ein par Tage, schrieb aber an meine Pensionsdame, daß sie die Kurse für mich wieder belegen möge, denn ich wollte eine ganze Sache haben. Mein Vater und meine Freundin-Mutter hießen meinen Entschluß gut. — Jetzt aber bin ich daheim und so glücklich, wie ein Mensch nur werden kann. Für Fremde mag es fast lachhaft erscheinen, wenn wir, Mutter und Tochter, zusammen uns ernsthaft über Fragen der Pflege und Erziehung beraten und wenn meine, freilich wissenschaftlich begründete, Meinung oft den Ausschlag gibt. Ich glaube, mein Brüderchen, das sich zu einem reizenden, kecken Bübchen auswächst, weiß ganz sicher nicht, welches seine Mutter ist und seine Mutter ist auch selbstlos genug, diesen idealen Zustand nicht zu stören. — Halten Sie an Ihrer Ansicht fest, daß die Töchter Ihres künftigen Gatten vorerst in eine erziehungskundige, treue Hand gegeben werden.

R. A. in B.

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

Unentbehrlich für Anfänger und alle die leicht vom Blatte lesen wollen. [2376

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

Auf Frage 11368: Wenn das Haar zu ergrauen beginnt und sich gelbe Strähne zeigen, die wirklich unschön wirken, so muß das Haar und der Kopf jede Woche gewaschen werden, mit Borarwasser, dem Franzbranntwein beigegeben wurde. Ist das Haar dann gründlich getrocknet, so streut man auf eine ganz reine Haarbürste etwas Bläuepulver und bürstet das Haar damit durch, das gibt ihm einen bläulichen Silberglanz.

D. H.

Auf Frage 11368: Blondes Haar wird im Ergrauen meistens unschön, gelb, während dunkles richtig weiß wird. Zu Unrecht vernachlässigen ältere Frauen, welche nach der äußeren Erscheinung nicht viel fragen, die Pflege ihres Haares. Sie sollten die in der Regel dünner gewordene Kopfzierde im Gegenteil recht sorglich behandeln mit Bürsten und Waschen. Ist eine gewisse Garnitur nötig, so seien es keine falschen Haare, sondern eine nicht umfangreiche Bedeckung von losen Spitzen, welche dem Kopf freie Ausdünstung gestattet. Wally H.

Auf Frage 11368: Das Haar muß fleißig gewaschen werden. Wenn dies einmal nicht auf nassem Wege geschehen kann, so streuen Sie auf eine ganz reine, hartborstige Haarbürste etwas trockenes, ganz feines Seifenpulver und bürsten Sie das Haar damit recht gut durch. Nachher muß mit einer andern Bürste gut nachgebürstet werden. Zum Schluß kann man das Haar ganz leicht einpudern, was aber wirklich nur ganz diskret geschehen soll.

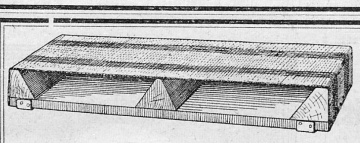
D. J. in F.

KAISER-BORAX

2098

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

Heinrich Mack in Ulm a. D.



Unentbehrlich!

Knie-Schoner

bereits zu Tausenden im Gebrauche, sollte in keiner Familie fehlen.

Unterlage beim Scheuern etc. von Böden etc. Da aus Holz und Gurten gefertigt, sehr leicht und solid.

Der **Knieschoner** schützt { vor Erkältung, vor Ermüdung, die Kleider

Preis Fr. 2.50.

2360] Versand durch **A. Pfister,** Gerhardstrasse 3, **Zürich.**

Ira-Damen-Binde

ist die beste der Gegenwart.

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

St. Fridolin-Apotheke Näfels, Markt 12.

Tisanias-Präparat für Frauen in Originalpackung.

Hämorrhoiden! Magenleiden! Hautausschläge! [2428

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

Krankenschwester Klara Wiesbaden, Walkmühlestrasse 26.

Pensionat famille

2520] **Lausanne** (H 12942 A)

Mlle M. Béguin, Villa Zénith, avenue d'Echallens 53, reçoit 6 jeunes filles fréquentant l'école supérieure ou l'école de commerce. Pour références s'adresser à Mr. le pasteur **Béguin, aux Planchettes, Neuchâtel,** et à **M. Rodolphe Pestalozzi,** Grütlistrasse 20, **Zürich.**

Cacao De Jong.

Seit über 100 Jahren anerkannt erste holländische Marke.

Gegründet 1790. [2001

Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, billig, da sehr ergiebig, feinstes Aroma. — **Höchste Auszeichnungen.**

Vertreter: Paul Widemann, Zürich II.

Kopfläuse 2486

samt Brut. Sofortige Beseitigung.

Versandhaus Steig 331, A, Herisau.

Basel: Kohlenberg 7. [2506
Bern: Aarbergergasse 24.
Genf: Place des Bergues 2.
Lausanne: Avenue Ruchonnet 11.
Luzern: Kramgasse 1.
Zürich: Zähringerstrasse 55.

= Nachstickmaschinen. =

Anleitung

wie der **Haarausfall**

zum Stillstande gebracht, wie demselben vorgebeugt, der

volle Haar- und Bartwuchs

wieder erlangt werden kann, erhält Jedermann gegen Einsendung von Fr. 2.— in Briefmarken oder gegen Nachnahme. [2510

Die Anleitung ist von einem Laien geschrieben, der nach unendlichen Mühen den Weg zur erfolgreichen Bekämpfung dieser Krankheiten gefunden und den überraschenden Erfolg an sich selbst erlebt hat.

Anschrift Postfach 13,275, Zürich.

2415

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

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

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [2183

Bergmann & Co, Wiedikon-Zürich.

2382

Auf Frage 11369: Es gibt verschiedene Verfahren, um der Arbeit des Holzwurmes zu steuern. Zum Beispiel elastisches Klopfen von allen Seiten mit einem gutgepolsterten, rundeckigen (d. h. ja nicht scharfkantigen) Klöpfel, der gut in der Hand zu führen ist. Das Klopfen muß so elastisch geschehen, daß das Holz in leises Zittern gerät. Wird dies von allen Seiten fleißig getan, so geht der Holzwurm zugrunde. Sei es nun, daß er aus Unbehagen auswandert, oder zugrunde geht. Sicher aber ist, daß er zu arbeiten aufhört; es zeigen sich auch keine Mehlstäubchen mehr. D. H.

Auf Frage 11369: Als wirksames Mittel wird Benzin empfohlen, dessen Anwendung aber ja nicht bei künstlichem Licht (elektrisch ausgenommen) geschehen soll. Das Holz wird da, wo sich die Wurmlöcher zeigen, vermittelst eines Pinsels mit Benzin getränkt, sodaß die Flüssigkeit gut in alle Löcher eindringt. B. H.

Auf Frage 11369: Ich habe ein Schränkchen, altes Erbstück, nach den Angaben einer Schreinersfrau mit folgendem Verfahren vom gänzlichen Verderben gerettet: Ich klopfte das Möbel vermittelst eines gut umbundenen Hämmerchens nach allen Seiten einigemal nacheinander aus, machte dann aus Benzin und Kreidemehl, dem ich etwas zum Holz akurat passende Farbe beigab, ein Teiglein, das ich in die Wurmlöcher einfüllte. Der Wurm zeigte sich nicht wieder. Nach der Behandlung hüllte ich das Schränkchen in ein Tuch, damit der Benzingeruch sich nicht so rasch verflüchtige. Das Schränkchen wurde dann poliert. Leserin in R.

Auf Frage 11369: Ich ließ einige Möbelstücke durch einen Handwerker, der auf Störarbeit ins Haus kam, aufrüsten. Er verwendete zu den vom Wurm befallenen alten Stücken Copallack, dem ein Vierteil Benzin beigegeben war. Die Zerstörung hat nachher keine Fortschritte mehr gemacht, also konnte ich annehmen, daß die schädlichen Lebewesen getötet wurden. Leserin in L.

Ein Hausfrauenstreik.

Eine originelle und in Frankreich neue Streikbewegung greift im Norden immer mehr um sich. Es ist der Streik der Hausfrauen gegen die Verteuerung von Milch, Butter und Eiern auf den städtischen Märkten. In mehreren Städten ist es den vereinigten Hausfrauen gelungen, ohne jede Gewalt und nur durch strenge Disziplin jeden Kauf zu verhindern, sodaß die Verkäufer entweder mit ihrer Ware zurückkehren oder ihre Preise ermäßigen mußten. In Valenciennes begaben sich zwei- bis dreihundert Frauen auf den Markt und riefen: „Butter zu dreißig Sous!", bedrohten die Butterweiber mit der Zerstörung ihrer Waren und brachten sie trotz dem Eingreifen der Polizei dazu, die Butter zum verlangten Preise abzugeben. Nach diesem Erfolg schickten die Hausfrauen eine Delegation zum Maire, damit dieser von seinem Rechte Gebrauch mache, das Brot zu taxieren. Das Kilogramm soll nur noch 30 Centimes kosten. Der Maire war abwesend, aber eine Petition wurde angenommen und die Hausfrauen gaben sich das Wort, am nächsten Samstag auch für das Fleisch und das Gemüse billigere Preise zu erzwingen.

Ein seltsamer Hochzeitsbrauch.

Die Bewohner der Philippinen haben seltsame Gebräuche, besonders was das Heiraten betrifft. Wenn zwei junge Leute heiraten wollen, machen sich die Eltern und Freunde des Paares auf die Suche nach zwei jungen Palmen von schönem Wuchs, glatter Rinde, gleicher Stärke, die am nächsten beieinanderstehen. Haben sie die beiden Bäume gefunden, so benachrichtigen sie die Verlobten. Diese begeben sich an ihrem Hochzeitstag samt ihren Gästen zu den Palmenbäumen. Sowohl der Bräutigam als auch die Braut besteigen jeder eine Palme. An der Spitze angelangt, sucht der junge Mann die Zweige des anderen Baumes zu sich heranzuziehen. Diese gymnastische Uebung wird solange fortgesetzt, bis sich die Stirnen des Brautpaares berühren. Auch die Braut bemüht sich, den zärtlichen Kontakt herzustellen. Der würdigste Gast der Hochzeitsgesellschaft erklärt die Ehe feierlich für geschlossen. Diese Zeremonie soll beweisen, daß die Neuvermählten nun alle Hindernisse überwunden haben, um einander anzugehören.

Probe-Exemplare der Schweizer. Frauen-Zeitung werden gratis u. franko zugesandt.

Als der Grossvater die Grossmutter nahm [2234

schenkte er ihr schon einen Topf Liebig's Fleisch-Extrakt, das Symbol einer guten Küche — der junge Ehemann von heute macht's ebenso. Heute wie vor fast 50 Jahren ist Liebig's Fleisch-Extrakt das unübertroffene Küchenhilfsmittel.

Der Stolz des Weibes

JAVOL
schafft langes, volles, üppiges, weiches seidiges, duftiges Haar. Beseitigt Haarausfall und Kopfschuppen
Seit vielen Jahren stets bewährt

JAVOL „fetthaltig" Fr. 3.50
JAVOL „fettfrei" „ 3.50
JAVOL-SHAMPOO (Kopfwaschpulver) „ —.25
In allen einschlägigen Geschäften erhältlich, wo nicht, wende man sich an das **Haupt-Depot:** [2071
M. Wirz-Loew, Basel.

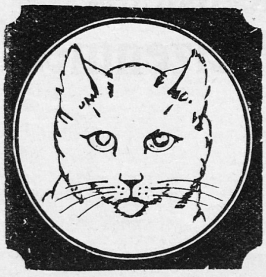
Berndorfer Metallwaren-Fabrik
Arthur Krupp
Berndorf (Nieder-Oesterreich)
ART. KRUPP BERNDORF Schutzmarke für Alpacca-Silber
BERNDORF REIN-NICKEL Schutzmarke für Rein-Nickel
Bestecke und Tafelgeräte
aus **Alpacca-Silber,** sowie aus unversilbertem **Alpacca-Metall**
Rein-Nickel-Kochgeschirre (W 2315)
Preislisten kostenlos. 2327]
Niederlage für die Schweiz: Schweizerhof-Quai Nr. 1, „Englischer Hof", **Luzern.**

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

ANGLO SWISS BISCUIT Co WINTERTHUR

Ueberall erhältlich.
Biscuits und Waffeln
Die Liebhaber von [2233
Biscuits
bringen unsern Produkten andauernd ein steigendes Interesse entgegen.
Die Fabrik bemüht sich auch, durch Verwendung nur feinster Rohstoffe und durch neueste Einrichtungen das Beste zu liefern, was die Biscuitsfabrikation heute überhaupt zu bieten vermag.
Stets Neuheiten!

Kathreiners Malzkaffee
wird Ihnen durch sein feines, würziges Aroma
2277] als tägliches Getränk zusagen, wie kein anderes.



Die extra reine Seife „die Katze"
ist garantiert frei von allen der Seife schädlichen Substanzen und enthält das Maximum an nützlichen Stoffen. Die extra reine Seife **„die Katze"** verlängert die Dauerhaftigkeit der Wäsche und erspart 20 bis 30 % auf dem Gewicht der verwendeten Seife. —
Man hüte sich vor Nachahmungen, deren Marken Aehnlichkeit mit dem Katzenkopf haben. Depot bei (H 1745 Z) [2358
Jean Osterwalder, im Bleicheli **St. Gallen.**

Für Hôtels und Pensionen! Für Brautleute! Für Haushaltungen!

Vorteilhafte Bezugsquelle

für

einfache bis feinste Essbestecke aus Rein-Aluminium

Vorzüge:

1. Dauernd schönes Aussehen.
2. Garantiert langjährige Haltbarkeit.
3. Angenehme, grösste Leichtigkeit.
4. Hygienisch unerreicht.
5. Grünspan, Rost etc. ausgeschlossen.
6. Unempfindlich gegen alle natürlichen Säuren, selbst gegen Senf, Essig, Salpetersäure.
7. Schmelzen ausgeschlossen (Schmelzpunkt 700°).
8. Kein Verbeulen.
9. Leichtes Reinigen.
10. Bester Ersatz für Silber.
11. Hoher Altwert.
12. Billiger Preis.

Ein Versuch wird Sie von der Preiswürdigkeit überzeugen.

Verlangen Sie eine Probesendung, enthaltend.: 2 Tischmesser, gross und mittelgross, 2 Gabeln, gross und mittelgross, und 3 Esslöffel, gross, mittelgross und klein (alles mit derselben Griffgarnitur) gegen Fr. 5.— Nachnahme, nebst illustriertem Katalog gratis. Bei Bestellung von 6 Stück derselben Sorte tritt bereits schon der Dutzendpreis in Kraft mit 15 % Ermässigung. — *Für Monogramme kleiner Zuschlag. Prompte Ablieferung.* — Adressieren Sie gefl. an [2526

Vertretung der Aluminiumwaren-Fabrik Poetters & Schäfer G. m. b. H.

Postfach (Hauptpost) St. Gallen.

Magen-Leidende

finden in Singer's Spezialitäten unübertroffenes Nährmittel.

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

Wo keine Ablage, direkter Versand ab Fabrik. [2529

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

Zu einer **wirkungsvollen Hautpflege**

2472 verwenden Sie am **vorteilhaftesten**

Hausmann's Crème Jolanda

Ihr **regelmässiger Gebrauch**

verschönt verjüngt konserviert die **Haut**

Grosse Tube à Fr. 1.50.

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

Sanitätsgeschäft Hausmann

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

(Ae 9933) [2331

Steinfels-Seife ist nur echt wenn jedes Stück obigen Firmastempel trägt
Unterschiebungen weise man zurück

Steinfels-Seife ist unübertrefflich; die Waschresultate damit sind denn auch konkurrenzlos. 2

Unentbehrlich

Familien für **Reisende** und **Touristen** ist [2216

Golliez'

Pfeffermünz-Kamillengeist

(Marke: „2 Palmen")

Beseitigt rasch ☛ **alle Magenbeschwerden, Leibschmerzen, Ohnmachten** und bildet zugleich ein erfrischend., antisept. Mundwasser.

In allen Apotheken zu haben in Flacons à 1 und 2 Fr.

(Ue 8979) 2261

„Lucerna"

Chocoladen

von anerkannter Güte

Berner-Leinwand zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch- u. Küchentüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brottüchern und **Berner-Halblein,** stärkster, naturwollener **Kleiderstoff,** für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl bemustert Privaten umgehend [2507

Walter Gygax, Fabrikant in Bleienbach.

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei

Terlinden & Co., vorm. H. Hintermeister

Küsnacht-Zürich

2444] erzielt die schönsten Resultate vermittelst neuem patentiertem **Trockenreinigungs-Verfahren.**

Prompte, sorgfältigste Ausführg. direkter Aufträge.

Bescheidene Preise. — Gratis-Schachtelpackung.

Filialen und Dépôts in allen grösseren Städten und Orten der Schweiz.

Damenbinden

(Monatsbinden)

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

Diskreter Versand von

Otto Stähelin-Frölich

2226] Wäschegeschäft

Bürglen (Kant. Thurgau).

Putze nur mit

Globus-Putzextrakt

SCHUTZ-MARKE

Alleinfabr.: Fritz Schulz jun. A. G. Leipzig

Grand Prix St. Louis 1904. Gold. Med. Paris 1900

Globus

Putzextrakt

Bester Metallputz der Welt.

Ueberall zu haben. [2362

Vertretung u. Lager für die Schweiz: Willy Reichelt, Zürich.

Geröstetes Weizenmehl

2326]

von Wildegg

Marke „Pfahlbauer"

ist unerreicht in Qualität! :: :: ::

Echt englisch Wunder-Balsam Marke Fridolin

echte Balsamtropfen

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

St. Fridolin-Apotheke Näfels, Markt 12.

Wiederverkäufer Vorzugspreise.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen. **Nr. 9.** September 1911.

„Esset Obst!"

Diese Aufforderung kann nicht oft und nicht dringend genug wiederholt werden. Für Kinder ist Obst die beste Nahrung, aber auch dem Erwachsenen bietet es Anregung zur Verdauung und andere gesundheitliche Vorzüge zur Genüge. Im Hochsommer und im Herbst ist allenthalben der Tisch mit frischem Obst reichlich besetzt, und vielfach drängt sich die Frage auf, ob das Obst nur ein Genußmittel ist oder ob es imstande ist, einen wertvollen Bestandteil der Ernährung auszumachen. Der Geschmack des Obstes beruht hauptsächlich in Pflanzensäuren (Apfelsäure, Zitronensäure, Weinsteinsäure) und verschiedenen flüchtigen (ätherischen) Oelen. Der Nährwert rührt vornehmlich vom Zucker her. Die Salze dienen dem Aufbau der Mineralsalze des Körpers, wie sie besonders im Blut und für den Knochenbau notwendig sind. Im allgemeinen ist das Obst in rohem Zustande schmackhafter und erfrischender als in gekochtem. Denn durch die Hitze ist ein Teil der flüchtigen Bestandteile, die gerade den Wohlgeschmack ausmachen, verloren gegangen.

Da aber gleichzeitig die Pflanzenfaseru dnrch das Kochen zersprengt worden sind und vorher unlösliche, gallertartige Stoffe, sogenannte Pektinstoffe, löslich geworden sind, hat das Obst durch das Kochen an Verdaulichkeit zugenommen, was bei der Ernährung von Kindern und magenempfindlichen Personen von großer Bedeutung ist. Sowohl rohes als auch gekochtes Obst wirkt anregend auf die Darmtätigkeit und läßt oft ärztliche Abführmittel sehr zum Vorteil des Kranken entbehrlich erscheinen. Unverdaulich sind die Schalen und Kerne der Weintrauben und werden daher zweckmäßig nicht mitverschluckt. Um zu jeder Jahreszeit Obst zu haben, konserviert man es durch Trocknen (Aepfel, Birnen, Pflaumen) oder durch Einkochen. Beim Einkochen genügt Zucker als Konservierungsmittel, wenn das Obst bis zum Gebrauch luftdicht verschlossen bleibt, sonst lassen sich chemische Hülfsmittel,

wie Salicilsäure verwenden; doch muß ein Uebermaß vermieden werden. Auch Fruchtsäfte lassen sich durch Kochen vor alkoholischer Gärung bewahren.

Speisezettel einer vegetarischen Ferienkolonie.

1. Frühstück: täglich Hafersuppe (ausnahmsweise Cacao).
2. Frühstück: Obst und Brot.
4 Uhr: Obst und Brot oder Milch und Brot.

	Mittag	Abend
Montag	Kakao, Butter, Konfitür.	Milchgries.
Dienstag	Erbsensuppe, Eier, Salat.	Brot, Käse, Milch.
Mittwoch	Gerstensuppe, Nudeln, Kompott.	Milchreis.
Donnerstag	Kirschensuppe, Kartoffeln, Spinat.	Milch, Konfitür.
Freitag	Bohnensuppe, Schoten, Salat, Obst.	Griespudding.
Samstag	Mehlsuppe, Kohlraben, Kompott.	Milchsuppe.
Sonntag	Johannisbeersuppe, Kartoffel, Salat.	Käse, Milch, Brot.
Montag	Griessuppe, Bohnen, Rhabarber.	Milch, Konfitür, Brot.
Dienstag	Stachelbeersuppe, Nudeln, Kohlraben, Erdbeerkompott.	Milchreis.
Mittwoch	Gerstensuppe, Kartoffel, Salat.	Milch, Brot, Konfitür.
Donnerstag	Heidelbeersuppe, Makkaroni, Kompott.	Käse, Milch, Brot.
Freitag	Nudelsuppe, Salat, Schoten, Kompott.	Milch, Konfitür.
Samstag	Kartoffelsuppe, Kohl, Bohnen, Heidelbeerkompott.	Milch, Konfitür, Brot.
Sonntag	Erbsensuppe, Spinat, Heidelbeerkompott.	Milch, Käse.
Montag	Kirschensuppe, Reis, Bohnen.	Milchsuppe.
Dienstag	Bohnensuppe, Eier, Kohl, Kartoffel.	Milch, Konfitür.
Mittwoch	Kraut Nudeln, Salat, Kompott.	Griespudding.
Donnerstag	Griessuppe, Rübli, Chefen, Salat.	Milch, Konfitür.
Freitag	Milchsuppe, Kohlraben, Apfelkompott.	Milch, Konfitür.
Samstag	Gemischte Suppe, Rübli, Kartoffel.	Milch, Quark.
Sonntag	Ribelisuppe, Bohnen, Bratkartoffel, rohes Obst.	Milch, Konfitür.
Montag	Erbsensuppe, Chefen, Kartoffelstock.	Griespudding.
Dienstag	Bohnensuppe, Kabissalat, Nudeln, Apfelkompott.	Milch.
Mittwoch	Gerstensuppe, Kraut, Kompott.	Milchsuppe.

Donnerstag	Gemüsesuppe, Kartoffel, Salat.	Milch, Brot.
Freitag	Reissuppe, Kohlraben, Rübli, Chefen.	Milch, Konfitür.
Samstag	Mehlsuppe, Bohnen, Kompott.	Milchreis.
Sonntag	Griessuppe, Nudeln, Kompott, Salat.	Milch, Käse, Brot.
Montag	Kartoffelsalat, Bohnen, Salat, Komp.	Milchsuppe.
Dienstag	Gerstensuppe, Wirz, Kompott.	Milchreis.
Mittwoch	Bohnensuppe, Nudeln Salat.	Milch, Käse.
Donnerstag	Gemüsesuppe, Bohnen, Kartoffel, Salat.	Kakao.

Zu einem jeden Gerichte wird Brot gegessen und zwar kräftiges Schwarz- oder Grahambrod, das tüchtig gekaut werden muß. Auch werden die Gerichte nicht nebeneinander, sondern nacheinander gegessen. Der Salat wird mit Zitronensaft angemacht.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Brotsuppe. Zu etwa 500 Gramm Schwarzbrot gibt man eine Mohrrübe, eine halbe Knolle Sellerie, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel, alles klein geschnitten. In 2 Liter Wasser bringt man dies zum Kochen, treibt die Masse durch ein Sieb, salzt die Suppe, gibt einen Eßlöffel Butter und noch etwas gehackte Petersilie daran und läßt sie aufkochen. Zuletzt zieht man die Suppe mit zwei Eigelb ab.

*

Lebersuppe. Hierzu nehme man eine Kalbsleber und koche diese in siedendem Wasser eine halbe Stunde ab. Nun nimmt man sie heraus, legt sie zum schnellen Abkühlen in kaltes Wasser und reibt sie dann auf einem Reibeisen; hierauf nimmt man zwei Kannen kochende Fleischbrühe, tut eine derbe Portion geschnittene Petersilie hinzu, nach Belieben ein wenig Majoran und läßt dies zusammen aufkochen. Man richtet nun die Suppe über geröstete Semmel- oder Brotschnitten und etwas Pfeffer an.

*

Ragout fin. 250 Gramm Rindfleisch, 3 Zungen, 500 Gramm Kalbsmilch, 250 Gramm Kalbfleisch, 250 Gramm frischer Speck (d. h. nicht geräuchert, nur festes Speckfleisch) kocht man gar, doch nicht mürbe, damit es sich erkaltet in sehr kleine Würfel schneiden läßt. Dann nehme man die Rindfleischbrühe, lasse in dieser kleine Perlzwiebeln und Champignons mit einem guten Stück Butter etwas kochen, schüttet dann alles in Würfel geschnittene Fleich hinein, tue gehackte Sardellen etwas

Suppenwürze und Zitronensäure hinzu, und wenn es hievon nicht pikant genug wird, kann man ein wenig sehr guten Essigsprit nehmen und rührt die ganze Masse zuletzt mit Eigelb, mit etwas Weizenmehl verrührt, ab und stürzt es aus; wenn es erkaltet ist, füllt man es in Muscheln, streut Parmesankäse und Kapern darauf und bäckt es im Ofen gelbbraun. Läßt sich durch weitere Zutaten vermehren und verfeinern.

*

Moskauer Solianka. Uebriges Fleisch aller Art (auch Wurst- und Speckreste) wird mit einer größeren oder zwei kleinen Zwiebeln fein gehackt oder durch die Maschine gelassen. Zuletzt nimmt man 1—2 Hände voll gedörrtes Brot, die nicht nur das letzte Atom Fleisch aus der Maschine schaffen, sondern auch das Quantum erheblich vermehren. Das ganze wird gut mit Salz, etwas Nelkenpulver und Pfeffer, besonders aber mit Muskatnuß gewürzt. Dann wird es in eine flache Email- oder feuerfeste Porzellanform getan und mit Milch so begossen, daß dieselbe darüber zusammengeht. Oben wird dann noch falls man hat, ein Löffel dicker Rahm darauf verteilt, daß die Fläche wie mit Butterflöckchen belegt aussieht. Das Gericht wird in den Brat- oder Stubenofen gestellt und ist fertig, sobald es oben schön gelb und unten von der Milch nichts mehr zu sehen ist. Dieselbe hat ihre Pflicht getan, indem sie die Platte saftig und nahrhaft gemacht hat. Hat man übriges Sauerkraut, Makkaroni, Reis oder Kartoffeln, so kann dies als Mittelschicht, wobei Fleischmasse oben und unten, auch verwendet werden.

*

Speckbraten. Man zerläßt Butter und Speck in einer Pfanne legt das Fleisch (am besten Huft) hinein und bratet es schön gelb; dann fügt man ein Rübli bei und läßt es so dämpfen, bis das Rübli ganz zermalmt und fast schwarz ist. Dann gibt man soviel kaltes Wasser bei, bis es das Fleisch deckt und fügt das gewöhnliche Gewürz bei. Etwa eine halbe Stunde vor Essenszeit macht man ein Teiglein von Mehl und Wein und rührt es bei; ebenso legt man etwa 8—10 kleine Zwiebeln dazu und kocht es so noch fertig.

*

Englisch-Stew. Recht zartes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, läßt es in Butter einige Minuten auf beiden Seiten anbraten und dann in etwas Bouillon langsam weich schmoren. Hierauf fügt man ein Glas Portwein, einen Teelöffel voll Reismehl, einige gehackte Champignons, Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone, etwas Liebigs Fleischextrakt, sowie das nötige Salz hinzu, läßt das Gericht

noch eine Viertelstunde leise kochen und serviert es mit Kartoffeln und Gemüsen.

*

Frikassiertes Hirn. Für 6 Personen werden 3 Kalbs- oder 2 Ochsenhirn gerechnet. Die in warmem Wasser gereinigten Hirn werden in 1—1½ Liter siedendem Sud einige Minuten über schwachem Feuer gekocht, herausgezogen und abgetropft. In einem Pfännchen werden 50—60 Gramm frische Butter zerlassen, 30 Gramm Mehl darin leicht gedünstet, mit 1 Schöpflöffel Fleischbrühe zu einer glatten Sauce angerührt, die Hirn hineingegeben, den Saft einer Zitrone, oder 1—2 Löffel Weinessig, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und eine Messerspitze Fleischextrakt zugefügt, die Pfanne zugedeckt und der Inhalt in 10—15 Minuten über schwachem Feuer fertig gekocht. Nach dem Anrichten wird noch etwas Kräuterbutter darüber zerbröckelt und der Plattenrand mit gebackenen Brotcroutons garniert.

*

Hachis von Geflügel. Von übrig gebliebenem Geflügel wird das Fleisch von Bein und Haut losgelöst und die Abfälle mit etwas Fleischbrühe ausgekocht; von der Brühe wird mit zwei Kochlöffeln voll Mehl und etwas Butter eine Sauce gemacht und mit zwei Eigelb, Rahm, Zitronensaft und dem nötigen Gewürz über den Hachis gegossen. Derselbe wird heiß erhaben angerichtet, mit wachsweichen Eiern und Brotkrusten garniert, oben etwas Jus und gehackte Petersilien darauf gegeben.

*

Russische einfache Pastete „Pirog". An Wasch- oder Putztagen ist ein Mittagessen zu empfehlen, dessen Bestandteile wenig Arbeit machen und schon am Abend vorher zurecht gemacht werden können. Man hacke die vorhandenen Fleisch- und Speckreste mit gedörrtem Brot wie oben, würze nach Geschmack, mit Salz, Pfeffer und Muskat und dämpfe das Ganze mit reichlich Fett, dem, wenn die Masse bratet, noch 1—2 Löffel saurer Rahm zugefügt wird. Dann holt man beim Bäcker 1—1½ Pfund Teig, teilt ihn in zwei Hälften und walzt dieselben aus. Auf die eine kommt die Fleischmasse, die andere wird darüber gelegt, so daß das Ganze wie ein bedeckter Kuchen aussieht. Hat man etwas Eigelb, so wird er damit bepinselt, sonst genügt auch Butter oder, wenn er aus dem Ofen kommt, etwas Milch. Auf einem Nebenteller zur Suppe gegessen, ersetzt dieser Pirog an dem Tag die übrigen Speisen. Man macht am besten eine nahrhafte Suppe von Gemüseresten dazu. Vielleich versucht auch eine oder die andere Hausfrau die Krautsuppe (Sehtchi), die in Rußland täglich, sowohl auf die

kaiserliche Tafel, als auf der niedrigen Bauernhütte kommt. Sie wird aus frischem oder saurem Kabis mit Fleischbrühe bereitet. Doch kann sie zum Pirog auch von einem Resten Sauerkraut gemacht werden. Wenn das Kraut mit dem nötigen Wasser und Salz kocht, werden Kartoffelschnitze hineingewaschen, und einige Minuten vor dem Anrichten wird ein Teiglein aus saurem Rahm und Mehl daran gerührt. Ist nicht viel Rahm vorhanden, so hilft man mit einer Zwiebelschweize nach.

*

Tomatensauce. 100 Gramm Schinken oder magerer Speck wird in kleine Würfel geschnitten, mit einer großen Zwiebel, einer Karotte und etwas Butter in einer Kasserolle gedünstet, dann werden 10 Stück ausgedrückte Tomaten nebst einem halben Lorbeerblatt, ein bis zwei Nelken, Pfefferkörnern und einem halben Glas Weißwein dazu gegeben, läßt es langsam dick einkochen, preßt es durch ein Haarsieb und tut es in eine Kasserolle mit einem Stückchen frischer Butter und zwei Löffel voll kräftiger Kalbfleischjus eventuell Fleischextrakt nebst dem nötigen Salz und erwärmt es.

*

Gedämpfte Sellerie. Gute feste Selleriekollen werden gewaschen, geputzt, in dünne Scheiben zerschnitten, nochmals ausgewaschen, mit Butter gewiegter grüner Petersilie, Salz, Pfeffer mit Wasser oben bedeckt, weich gedünstet, mit einem Kaffeelöffel Mehl gestaubt, mit einigen Löffeln Rahm gewürzt. Zu gebratenem oder gebackenem Fleisch als Beigabe passend.

*

Apfelspeise. Ein Teller voll geschnitzter Aepfel wird in 60 Gramm Butter weich gedämpft, 5 Eigelb mit 60 Gramm Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig gerührt, die Aepfel, wenn sie erkaltet sind, dazugegeben, auch einige Löffel voll sauren Rahm und zuletzt der Schnee von 5 Eiweiß. Alles in einer Auflaufform im Ofen aufgezogen.

*

Griesnudeln. Von zwei Eiern, 600 Gramm feinem Mehl und etwas heißer Milch wird ein fester Nudelteig gemacht, ausgewalkt und liegen gelassen. 125 Gramm Schweinefett wird in einer Kasserolle heiß gemacht und darin 6 Eßlöffel voll mittelfeiner Gries gebräunt, dann mit etwa 1/4 Liter kaltem Wasser ausgelassen, gesalzen und so lange gekocht, bis das Wasser verdampft ist und der Gries locker und hell aussieht. Nun werden aus dem Teig kurze, nicht zu breite Nudeln geschnitten, in Salzwasser aufgekocht und zu dem Gries in die Kasserolle getan und gut durcheinander gerührt.

Kürbis für den Winter einmachen. Nur die kleineren, nicht ganz ausgewachsenen Kürbisse schält man, nimmt das Kernhaus aus und schneidet sie etwa fingerlang nudelförmig, salzt sie ein und drückt sie in Dunstgläser oder Töpfe, die mit Pergamentpapier verbunden werden. Man läßt sie sodann in einem mit Wasser zur Hälfte gefüllten Kessel, dessen Boden mit Stroh bedeckt ist, dreiviertel Stunden kochen (im Wasserbad) und verwahrt sie kühl. Einfach und gut hebt man die Kürbisse auf, wenn man sie, doch auch nur kleinere, unausgewachsene, mit dicklicher Aetzkalklösung überzieht und im Keller oder Speiseschrank kühl verwahrt.

*

Zwetschgen einzumachen. Geschälte und ausgesteinte Zwetschgen kocht man mit der Hälfte so viel Zucker, etwas ganzem Zimmet und etwas Zitronenschale ganz langsam unter fleißigem Rühren, so lange, bis kein Saft mehr davon abläuft. Alsdann füllt man sie in Gläser oder Steintöpfe, bedeckt sie mit in Branntwein getränktem Papier und bindet die Töpfe mit Pergamentpapier zu. (Die Zwetschgen können auch ungeschält verwendet werden. D. R.)

*

Aepfel einzumachen nach russischer Art. Reife, frisch abgenommene und fehlerfreie Aepfel werden ungeschält in einen großen Steintopf gelegt, dann kocht man so viel Wasser, daß es die Aepfel gerade bedeckt, mit etwas Salz, Roggenmehl und Honig auf, gießt dies nach dem Erkalten über die Aepfel, bindet das Gefäß gut zu und stellt es in den Keller. — Ein anderes Verfahren ist das Einmachen der Aepfel mit Essig, wobei man die Aepfel ungeschält in große Gläser legt, auf den Liter Essig 1 Kilo Zucker rechnet und denselben zu einem dicken Sirup einkocht, auskühlen läßt und über die Aepfel gießt. Auch säuert man in Rußland die Aepfel häufig ein wie die Gurken, indem man in einen Bottich oder ein Faß eine Schicht frisches, kurzgeschnittenes Stroh legt, darauf eine Schicht Sauerkirsch-, Johannisbeer- oder Berberitzenblätter, dann die Aepfel, zwischen die immer wieder Stroh und Blätter gelegt werden, damit sie einander nicht berühren. Hierauf gießt man ausgekühlte, schwache Salzlake, mit etwas Essig vermischt, über die Aepfel, legt zu oberst eine Schicht Stroh, deckt das Faß mit einem beschwerten Deckel zu, streicht flüssiges Harz ringsherum, daß keine Luft dazu kommt, und stellt es an einen kühlen Ort.

*

Birnen in Essig. Man schält und halbiert die Birnen, welche nicht überreif sein dürfen, schneidet das Kernhaus heraus und kocht sie im Wasser und Zucker (auf 1 Kg. Birnen 500 Gramm Zucker) gut weich, bringt sie dann mittels eines Schaumlöffels auf ein Haarsieb

und kocht in dem zurückgebliebenen Wasser alle übrigen zum Einmachen bestimmten Birnen. Ist dies geschehen, so kocht man den Saft mit so viel gutem Weinessig, als zur Bedeckung der Birnen notwendig ist, dicklich ein, fügt etwas Zimmt, Zitronenschale und einige Nelken bei, läßt alles aufkochen und gießt es über die in Einmachgläser geschichteten Birnen, um sie dann luftdicht zu verschließen.

*

Reiseis. Schöner Karolinareis wird ausgequollen, abgegossen, mit süßem Rahm und Zucker gar, aber nicht ganz weich gekocht. Auf 500 Gramm Reis 1¼ Liter Rahm. Dann zehn Eigelb darunter gerührt, zuletzt der Schnee. Dies wird in kleine hübsche Förmchen oder Tiegelchen gestrichen, auf Eis sehr kalt gestellt, gestürzt und mit eingemachten Hagebutten bekränzt zur Tafel gegeben.

*

Zwetschgenküchli. Hiezu werden recht reife große Zwetschgen genommen. Man macht beim Stiel einen kleinen Einschnitt, drückt die Kerne heraus, nach Belieben kann man auch die Haut abziehen, gibt die Zwetschgen in eine Schüssel, und streut etwas feinen Zucker darüber und läßt sie stehen. Inzwischen rührt man ½ Kilo Mehl mit einem halben Liter lauwarmem Bier oder weißem Wein mit zwei Eßlöffeln feinem Olivenöl oder zerlassener Butter zu einem glatten Teig an, welcher mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß vermischt wird. Der Teig muß so dick sein, daß er sich stark messerrückendick an die zum Ausbacken bestimmten Früchte anlegt. In diesem Teig werden die Zwetschgen getaucht und in heißem Fett schwimmend zu rotgelber Farbe gebacken, einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt und in Zucker und Zimmt gewendet.

*

Jede Hausfrau halte sich eine Blechbüchse mit gedörrtem Brot. Kann sie sich dasselbe nicht aus Ueberbleibseln verschaffen, so schneide sie getrost vom Laib und lege die Stücke, unter denen eine gute Menge kleiner Würfelchen, in den Ofen. Es ist dies kein Luxus, denn wie wir sehen werden, ist das gedörrte Brot nicht nur zu Restengerichten zu verwenden, sondern dient auch zum Verlängern frischer Fleischspeisen. Auch etwas saurer Rahm sei immer vorhanden. Man gewinnt ihn, indem man sich mit der Milch so richte, daß sie einen Tag und eine Nacht stehen kann. In manchen Familien wird das Abgenommene zu Butter verarbeitet, aber man tut besser, sich diese Mühe zu ersparen, denn schmackhafte Tafelbutter bekommt man bei längerem Sammeln doch nicht, und für Küchenzwecke genügt statt Butter der dicke Rahm in vielen Fällen. Man muß ihn nur in der Wärme halten, bis er gestockt ist und dann immer umrühren, wenn süßer dazu kommt, sonst wird er gern bitter.

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