Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 40

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

Nr. 40. 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 e Gannkeisg?
Werden, als dienendes Glied schließ an ein Ganzes dich an!

Sonntag, 1. Oktober.

Inhalt:

Gedicht: Wie es geht.
Die Ernährung auf der internat. Hygiene-Ausstellung.
Jugend und Vergnügen.
Die Ungleichheit der beiden Gesichtshälften.
Das Eheverbot für die Lehrerin.
Weltverband der Frauenvereine.
Auszug aus dem Jahresbericht des Schweiz. Bundes abstinenter Frauen 1910/11.
Wo arbeiten die meisten Frauen?
Gegen die Auswüchse der Mode.
Sprechsaal.
Feuilleton: Ein edles Frauenleben.
Beilage:
Fortsetzung des Sprechsaales.
Abgerissene Gedanken.

Wie es geht.

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

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

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

Margarete Windthorst.

Die Ernährung auf der internationalen Hygiene-Ausstellung.

Von Alice Buhre, Dresden.

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

Die Hauptbedingung für rationelle Ernährung ist naturgemäß möglichst genaue Kenntnis des menschlichen Körpers. Durch die tägliche Nahrungsaufnahme führen wir unserem Körper die zu seiner Erhaltung und Weiterbildung notwendigen Stoffe zu. Die gelösten Nährstoffe werden durch den Verdauungsprozeß, dem Blute zugeführt, das sie an alle Organe weiterleitet. Abfallprodukte, Wasser und Salze scheiden aus, während Eiweiß, Fett und Zucker, also die zum Aufbau erforderlichen Stoffe im Blut verbleiben. Der Blutinhalt eines erwachsenen Menschen beträgt ca. 5 Liter, etwa $^1/_{13}$ seines Körpergewichts. Die Hauptbestandteile des Blutes sind Wasser, Eiweißstoffe, Fette, Zucker, organische Salze und Gase. Man wähle also zur Nahrung für Blutarme, oder Menschen mit falscher Blutzusammensetzung, vorwiegend blutbildende, also eiweiß-, zucker- und fetthaltige Speisen. In erster Linie Milch, da diese in leicht verdaulicher Form alle Stoffe enthält, die der menschliche Körper braucht. Am besten ist und bleibt natürlich stets die Milch, die täglich frisch von der Kuh kommt, aber das kann man nicht immer haben, ebensowenig verfügt man jederzeit über frisches Fleisch und frisches Gemüse. Wir gehen später noch genauer darauf ein und wenden unser Interesse vorläufig noch weiter dem menschlichen Körper zu.

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

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

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

(Fortsetzung folgt.)

Jugend und Vergnügen.

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

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

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

Die Ungleichheit der beiden Gesichtshälften.

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

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

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

Das Eheverbot für die Lehrerin.

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

„Appenz. Ztg."

Weltverband der Frauenvereine.

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

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

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

Alkoholgegnerische Schriften gelangten durch den Bund zu Tausenden und Abertausenden unters Volk, bei Vorträgen, Schüleranmeldungen, Haushaltungskursen, Kinderfesten, Konfirmationen, in die Wartezimmer der Aerzte, Bäder, Spitäler, in Anstalten, Ferienkolonien, Jugendhorte, Volksbibliotheken usw. — Jugendbünde werden geführt oder unterstützt, besonders Mädchenkränzchen finden Anlehnung an die Ortsgruppen. Man bemüht sich um die Aufklärung der Jugend, wofür in den verschiedenen Gruppen allerlei unternommen wird: Kinderfeste, Jungmädcheneinladungen, Abende für junge Arbeiterinnen und Haushaltungsschülerinnen, Vorträge und Vorstellungen für die Gewerbeschülerinnen, Einführung der Ferienkolonien, Heim für junge Arbeiterinnen, Lesesaal für junge Leute. —

Wo arbeiten die meisten Frauen?

Im allgemeinen glaubt man, daß in Deutschland und in unserer Schweiz verhältnismäßig die meisten Frauen arbeiten. Aber Frankreich scheint uns in dieser Beziehung überholt zu haben. Denn während in Deutschland bei einer Bevölkerung von über 60 Millionen Einwohnern nicht ganz 6 Millionen arbeitende Frauen gezählt werden, gibt es in Frankreich, wie wir im „Secolo" lesen, über 7½ Millionen Frauen, die in der Industrie, im Handel und anderen Berufen tätig sind; wobei zu berücksichtigen ist, daß ja Frankreich nur rund 39 Millionen Einwohner hat. Ueber 3 Millionen der französischen Frauen sind in der Landwirtschaft beschäftigt und etwa 2½ Millionen in der Industrie. In dieser zeichnen sich natürlich einige Zweige dadurch aus, daß darin fast nur Frauen tätig sind; wir erwähnen die Schneiderinnen, die Wäscherinnen, die Blumenkünstlerinnen und die Friseusen. Allein die Schneiderinnen sind zahlreicher als das ganze französische stehende Heer; die Modistinnen übersteigen die Summe von 53,000. Was die höheren Berufe angeht, so gibt es in Frankreich 24 weibliche Rechtsanwälte, 573 Aerztinnen, 3 staatlich geprüfte Baumeisterinnen und 841 Schriftstellerinnen und Dichterinnen. Dazu kommen die Vertreterinnen der französischen Bühne: nämlich 4247 Sängerinnen, 1468 Schauspielerinnen und 641 Tänzerinnen. Eine außerordentlich hohe Zahl Musiklehrerinnen weist Frankreich auf: 8360. Dagegen gibt es dort sehr wenig Berufsmodelle, nämlich nur 177.

Gegen die Auswüchse der Mode.

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

Sprechsaal.

Fragen.

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

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

Eine junge Hausfrau.

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

Braut in S.

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

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

Eine eifrige Leserin.

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

Eine Aelteste in T.

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

Frau S.-Sch.

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

einer dankbaren Leserin.

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

Eine ratbedürftige, junge Leserin.

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

Eine eifrige Leserin.

Antworten:

Auf Frage 11404: Die Zahl der Mädchen, die sich krankhaft nach der Ehe sehnen, ist so groß, daß ein jedes, das sich zur Heirat nicht gedrängt fühlt, ein ausgesprochen gutes Werk tut, wenn es für sich selber bleibt und aufs Heiraten verzichtet. In der Ehe muß Gemüt, Herz und Geist gegenseitig eine Bereicherung erfahren und auch das Körperliche muß zu seinem Rechte kommen. Wo diese Bedingungen nicht erfüllt werden können, da bleibt das sich nicht nach der Ehe sehnende Mädchen besser allein. An ihrer Stelle stehen dann zehn, die mit Wonne lieber alle Unvollkommenheiten und alles Ungemach in einer Ehe auf sich nehmen, als daß sie ledig bleiben. x.

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

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

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

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

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

Auf Frage 11406: Das Mädchen bringt dem Schullernen offenbar kein Interesse entgegen. Ich würde es deshalb aus der Schule nehmen und es unter die Obhut einer tüchtigen und erziehungskundigen Hausfrau geben, wo es stramm arbeiten müßte und nur wenig mündliche Unterhaltung hätte; es dürfte ihr keine Tageszeitung zu Gebot stehen, und an Lektüre nur Fremdsprachliches. Wenn die Mutter mit Strafen, Belohnungen und Ermahnungen schon viel, vielleicht zu viel getan hat in ihrer Sorge, so würde vielleicht eine Freundin ein Verwandtes, oder sonst eine wohldenkende intelligente Person, die es versteht, sich auf den Boden solcher junger Wesen zu stellen, es unternehmen, dem jungen Mädchen regelmäßig zu schreiben und allerlei von daheim zu berichten. Es müßte dies so recht natürlich und lebendig geschehen, vertraulich, in Zeddelform, auch mit dem Stift und mit Humor. Dem Mädchen müßte gesagt werden, daß es sich in ganz gleicher Weise äußern dürfte. Es müßte auch jede Kritik an den schriftlichen Mitteilungen des Mädchens durchaus unterlassen werden. Zuerst muß das Vertrauen geweckt werden und die Freude an der schriftlichen Mitteilung; alles andere kommt erst später. Zeigt das Mädchen im Lauf der Zeit Interesse für dieses oder jenes Fach, so ist Gelegenheit zur Fortbildung darin zu geben, aber ja nicht als Zwang, oder im Uebermaß. Es muß immer Appetit nach der betreffenden Kost vorhanden sein. Ein solch individuelles Lernen ist zwar eine etwas umständliche Prozedur, die Geduld und Zeit und wohl auch Geld kostet, die sich aber nach jeder Richtung reichlich lohnt. Gar oft verlieren Eltern und Lehrer die Geduld, weil ihr Ehrgeiz in dem Kinde verletzt ist, und in diesem Zustand ergreifen sie fortgesetzt die ungeschicktesten Mittel. Aus lauter Ungeduld wird alles mögliche probiert und aus Ungeduld oder aus Sparsamkeitsgründen wieder vorzeitig abgebrochen, mit dem einzigen schlimmen Erfolg, daß das Kind entweder verschüchtert, mutlos oder trotzig wird — ein kläglicher Zustand, der alles Jugendglück auslöscht. Wenn man doch nur bedenken wollte, daß das Lernensollen ohne Interesse und Freude rein nichts fruchtet. Es gibt genug Kinder, die zum Leidwesen ihrer Eltern erfolglos die Schulen durchlaufen und sich — unter günstigere Verhältnisse gestellt — in überraschender Weise entwickeln. — Wollen Sie die Sache einmal von diesem Standpunkt aus betrachten. x.

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

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

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

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

Schwester Sch. in R.

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

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

Auf Frage 11411: Wasserglas darf nicht dick aufgetragen werden und nur auf ganz gründlich trockenen Boden. Der erste Anstrich muß recht dünn erfolgen, sodaß er ganz in das Holz einzieht und der zweite darf erst aufgetragen werden, wenn der erste durchaus eingetrocknet ist. Ebenso muß der Anstrich vollständig trocken geworden sein, ehe man den Boden betreten darf. Was das „Möbelrücken" anbetrifft, so wird von Seite der Zimmerbesorgerinnen vielfach unverantwortlich verfahren. Tagtäglich werden schwere Möbelstücke, Betten 2c. über den Boden gezogen, ohne die Stücke zu heben. Man kann oft ganze Vertiefungen im Holz konstatieren. Ueber solch rücksichtsloses Gebahren beklagen sich vielfach auch die Hausbesitzer, die mit Linoleum belegte Zimmer ausmieten. Einer solchen Behandlung kann selbstverständlich auch der Wasserglasanstrich nicht widerstehen. Auch das Herumtrappen mit Absatzschuhen, die kleine Stifte in den Sohlen haben, ist kritisch. Wenn der Boden von weichem Holz ist, das unter dem Einfluß der Witterung anschwillt oder zurückgeht, so leidet jeder Anstrich und muß dieser daher öfter als sonst wiederholt werden. Ein Leser, der das kennt.

(Fortsetzung in der Beilage.)

Feuilleton.

Ein edles Frauenleben.

Roman von E. Deutsch.

(Nachdruck verboten.)

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

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

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

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

„Ich bin nicht so beschädigt, wie Sie glauben," sagte sie. So sehr wie sie sich zwang, ruhig zu sprechen, man merkte ihrer Stimme die Anstrengung an. „Ich kann mich nur nicht bewegen, und die Beine schmerzen. Wollen Sie mich aufrichten? Vielleicht wird es dadurch besser."

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Schauer auf Schauer schüttelte seinen Körper, und ein Nebel lag vor seinen Augen. Er hatte die Empfindung, als schlummerte er auch hinüber, still und schmerzlos. Da! In der Ferne das Geräusch von Rädern! Geza machte eine gewaltige Anstrengung und horchte. Es war keine Täuschung, es kam immer näher, und in rasender Eile. Da blitzte auch schon das Licht der Wagenlaternen auf. Der Graf erhob sich, machte einige Schritte und sank mit seiner Bürde nieder, gerade als der Wagen vor ihm hielt. Die Datka und noch ein Diener waren mitgekommen, auch Polster und Decken hatte die Gräfin mitgeschickt. Man bettete Elisabeth warm und weich, sie ahnte und hörte nichts, aber auch der Graf befand sich in einem fast ähnlichen Zustande. Man mußte ihm in den Wagen hineinhelfen, dann sank er in halber Bewußtlosigkeit auf dem Sitz zusammen. Langsam und vorsichtig fuhr Misko, der Diener mit einer brennenden Fackel ging voran, um den Weg zu beleuchten, und der Morgen graute schon, als man im Schlosse anlangte.

XV.

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

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

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

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

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

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

MILKA
VELMA
NOISETTINE
Suchard's
BELIEBTE
ESS-
CHOCOLADEN

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Fortsetzung des Sprechsaals.

Antworten.

Auf Frage 11412: Ganz gewiß ist die Art der Nachahmung ein Gradmesser für den Verstand, und man möchte sich fast freuen, daß es noch geistreiche Leute gibt, welche unsinnige Modetorheiten verabscheuen. Jedoch scheint es fast unglaublich, wegen einer Modetorheit ein Verlöbnis zu lösen. Wenn wir eitle Evastöchter auch nicht gezwungen sind, alles Unsinnige nachzuäffen, so können wir uns doch nicht ganz vorsündflutlich kleiden. Der Grund zur Entlobung muß doch anderswo liegen. Ein offenes gegenseitiges Aussprechen der Brautleute hätte die Sache sicher abgeklärt, denn die Braut würde wohl kaum eigensinnig einer Mode huldigen, welche den Bräutigam abstößt. Die „Humpelmode" ist allerdings nur für diejenigen, welche ihre Intelligenz der Mode geopfert haben. L. G. in R.

Auf Frage 11412: Wenn dem Fräulein der Humpelrock lieber ist als der Bräutigam, so ist es allerdings besser, die Verlobung werde gelöst. Es ist doch merkwürdig, wie dünn der Faden ist, an dem so ein sog. „Liebesglück" hängt! Wem „sie" „ihm" so wenig an den Augen absehen kann, so bleibt sie besser ledig, dann kann sie Humpelrock tragen oder Krinoline, je nachdem Göttin Mode das Szepter schwingt. Es kommt einem fast lächerlich vor, wenn man bedenkt, wie eine Frau, die im Begriffe steht, eine Ehe einzugehen, sich so wenig ihrem Erwählten anzupassen vermag. Jedenfalls ist das ästhetische Empfinden des Bräutigams ein größeres, als dasjenige der Braut und wenn „sie" so wenig Entgegenkommen zeigt, seine Wünsche so wenig Beachtung finden, ist es besser, von einer Heirat abzusehen, als nachher nur Enttäuschungen zu erleben.

Eine, die ohne Humpelrock fertig wird.

Auf Frage 11412 Wie grausam von einem Manne, um einer Modehuldigung wegen einer Braut untreu zu werden! — Ein Pendent zu jenem Manne, der beim ersten Trotz, den ihm seine Braut entgegensetzte, die Verbindung löste. Und doch, wie richtig handeln sie. In solchen anscheinend gleichgültigen Dingen offenbart sich der Charakter, die Art eines Menschen. Ein Mann soll und wird wissen, ob die Oberflächlichkeit einer verstandesarmen Frau und ob ihn der Trotz des Weibes abstößt, oder nicht. Ist einer zur Werbezeit blind für das, was ihn späterhin unglücklich macht, dann muß er die Ketten eben tragen. Ich gehe nicht einig mit jenen jungen Damen, welche die Gefühle des Mannes, die ihn von der Braut trennten, flüchtige nennen.

C. P.

Wichtige Winke für Hausfrauen.

Wenn irgend ein Familienmitglied mit
Blutarmut **Bleichsucht**
Nervenschwäche, **nervösen Kopfschmerzen**
Verdauungs- und Ernährungsstörung
behaftet ist, so ist es wichtig, sogleich **Ferromanganin** zur Hand zu nehmen, durch welches in kurzer Zeit diese Störungen beseitigt werden. [2541

Wenn **abgespannt und energielos;**
Wenn **durch Ueberanstrengung heruntergekommen;**
Nach **schweren erschöpfenden Krankheiten,**
Nach **schweren Blutverlusten**
um die **Körperkräfte wieder herzustellen**
und **das Blut zu erneuern** (55)
ist **Ferromanganin** das **zuverlässigste Mittel.**

Ferromanganin dürfte somit in keiner Familie fehlen Preis Fr. 3.50, in Apotheken erhältlich.

Zur gefl. Beachtung. 2040

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

Gesucht:

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

Gesucht: *ein junges, braves, williges* **Mädchen** *zur Stütze der Hausfrau, nach Luzern. Einige Kenntnisse im Kochen u. Nähen erwünscht. Schriftliche Anmeldungen befördert die Expedition dieses Blattes unter Chiffre* **M B 2560.**

Man würde junge **Mädchen** *aufnehmen, welche sich in der französischen Sprache ausbilden wollen. Mässige Pensionspreise.* [2562
Familie Chapuis-Vuadens
Villa le Palmier, Prevost-Martin 27
Genève.

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.*

Töchter-Pensionat

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

Der aus den besten Bitterkräutern der Alpen und einem leichtverdaulichen Eisenpräparat bereitete **Eisenbitter** von **Joh. P. Mosimann,** Apoth. in Langnau i. E., ist eines der wertvollsten **Kräftigungsmittel.** Gegen **Appetitlosigkeit, Bleichsucht, Blutarmut, Nervenschwäche unübertroffen** an Güte. — **Feinste Blutreinigung.** [2197

Fördert Esslust, gesunden Teint.

Die Flasche à Fr. 2.50 mit Gebrauchsanweisung zu haben in allen Apotheken und Droguerien. (Ue 8878)

Wenn Sie gesund bleiben wollen

trinken Sie **Kathreiners Malzkaffee.** Das gesundeste Frühstücksgetränk! Bester Kaffeeersatz und Zusatz. [2279

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.

Tuchfabrik Sennwald (Kanton St. Gallen)

Moderne Kollektion [2558

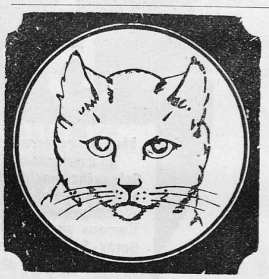
in soliden Herren- u. Frauenkleiderstoffen, Decken u. Strumpfgarnen. Billigste und beste Verarbeitung von Schafwolle und alten Wollsachen. Auch Annahme in Tausch. Muster und Tarife franko. **Aebi & Zinsli.**

Koch-Kurs.

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

Kochschule Hotel Wartburg bei Mannenbach.

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



Die extra reine Seife „die Katze"

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

Einzige Tuchfabrik in Entlebuch

Tuchfabrik Entlebuch

(H 4563 Lz) **(Birrer, Zemp & Cie.)**
fabriziert nach Einsendung von Schafwolle oder Wollsachen (Abfälle von wollenem Tuch oder Stricksachen) unter billigster Berechnung
solide, hübsche halb- und ganzwollene
Herren- und Frauenkleiderstoffe, Bett- und Pferdedecken. Strumpfgarne
Ferner: **Austausch von Tuch gegen Schafwolle.** Muster, Lohntarife und Preislisten stehen zu Diensten. Es genügt die Adresse:
Tuchfabrik Entlebuch. [2566

Einzige Tuchfabrik in Entlebuch

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.

Zur gefl. Beachtung.

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

Wer unser Blatt in den Mappen der Lesevereine liest und dann nach Adressen von hier inserierten Herrschaften oder Stellesuchenden fragt, hat nur wenig Aussicht auf Erfolg, indem solche Gesuche in der Regel rasch erledigt werden.

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.*

Gebildete, einfache **Tochter,** *die im Hauswesen tüchtig und erfahren,* **sucht leitende Stelle** *in kleine Familie, zu einem Arzt oder einzelner Dame, wo ihr vielleicht Gelegenheit geboten wäre, ein Kränkliches oder Gebrechliches zu pflegen, würde auch die Pflege eines schwächlichen Kindes übernehmen. Offerten unter Chiffre* **B W 2555** *an die Expedition des Bl.*

Modes.

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

Schuster & Co.

St. Gallen : Zürich
..... [2557

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

Teppiche
Linoleum
Möbelstoffe

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

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

Auf Frage 11415: Wie man doch in Dingen, über die man mit sich selbst ins Klare kommen sollte, die ganze Welt befragen kann! Man sollte denken, daß eine Sache, die uns wichtig erscheint, von anderen Ansichten nicht so leicht umzustoßen sei. Ich kann mir auch kaum denken, wie ich mich verlockt fühlen könnte, jemand aus einer Nation zu heiraten, die mir in ihrer Art sehr unangenehm wäre. Gewiß ist es eine zweifelhafte Wohltat von Verwandten und Bekannten in solchen Fragen drängend auf Angehörige zu wirken. S. S.

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

Auf Frage 11416: Das hängt ganz von der Art der betreffenden Personen ab. Je feinfühliger ein Mensch ist, je differenzierter sein Empfinden, je höher seine Auffassung vom Leben überhaupt und von der Ehe insbesondere, um so peinvoller wird es ihn berühren, mit demjenigen wieder zu verkehren, dem man einst so nahe gestanden und von dem man sich dann schmerzlich lossagen mußte. Es gibt indes Personen, die es fertig bringen, mit dem geschiedenen Ehegatten oder entlobten Bräutigam nachher in der gemütlichsten und humorvollsten Weise zu verkehren, so, als wäre nie etwas anderes gewesen. Das sind eben zwei himmelweit von einander verschiedene Standpunkte, die sich nicht vereinigen lassen. Ein Verkehrszwang ist nicht am Platz bei Ihrem Empfinden. D. H.

Abgerissene Gedanken.

Rezept für Ehefrauen: Wenn dein Mann bis spät in die Nacht wacht: schlafe! — Wenn er des Morgens schläft: wache!

Was du nicht weißt, laß deinen Mann wissen, dann bist du eine gescheidte Frau.

* * *

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

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

Pikante Bissen,

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

Hämorrhoiden! Magenleiden! 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.

Kopfläuse 2486
samt Brut. Sofortige Beseitigung.
Versandhaus Steig 331, A, Herisau.

Magen-Leidende
finden in Singer's Spezialitäten unübertroffenes Nährmittel.
Singer's hygienischer Zwieback, durch und durch 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.

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, Wäschehaus
Bürglen (Thurgau). [2226

Echt englisch. Wunder-Balsam Marke Fridolin
echte Balsamtropfen
nach Klosterrezept, per Dutzend Flaschen **Fr. 2.60** franko Nachnahme von [2250
St. Fridolin-Apotheke Näfels, Markt 12.
Wiederverkäufer Vorzugspreise.

KAISER-BORAX 2093
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.

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.

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.

Tuchfabrikation.
Gebrüder Ackermann in Entlebuch.
Wir beehren uns, unser Geschäft unserer werten Kundschaft und einem weiteren Publikum, speziell auch für **Kundenarbeit,** in Erinnerung zu bringen.
Wir fabrizieren Tuch
ganz- und **halbwollene Stoffe** für **solide Männer-** und **Frauenkleider** und bitten, genau auf unsere Adresse
Gebrüder Ackermann in Entlebuch
zu achten. Durch die während Jahrzehnten gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen in der [2505
Tuchfabrikation
sind wir im Stande, **jedermann reell zu bedienen.**
Um rechtzeitig liefern zu können, bitten wir um baldige Einsendung des Spinnstoffes, Schafwolle oder auch Wollabfälle.
Gebrüder Ackermann.

(Ue 8979) 2261
„Lucerna"
Chocoladen
von anerkannter Güte

Neu: MAGGI's Pilz-Suppe

Fabrikmarke „Kreuzstern"

2556]

(Extra-Sorte) in Würfeln

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

Weitere Extra-Sorten in Würfelpackung:

Mockturtle-, Londonderry- und Ochsenschwanz-Suppe.

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

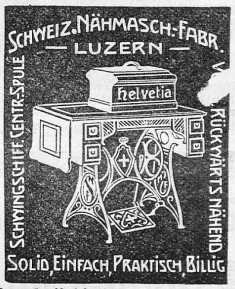
aus **Alpacca-Silber,** sowie aus unversilbertem **Alpacca-Metall**

Preislisten kostenlos.

2327] **Rein-Nickel-Kochgeschirre** (W 2315)

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

Brüssel 1910: Ehrendiplom.



Mailand 1906: Goldene Medaille.

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

= **Nachstickmaschinen.** =

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-Apotkeke St. Gallen.

Sanitätsgeschäft Hausmann

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

Geröstetes Weizenmehl

2326]

von Wildegg

Marke „Pfahlbauer"

ist unerreicht in Qualität! :: :: ::

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!

DIALON

2462] (Fa 2245 g)

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

In den Apotheken.

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

Winkler's Eisen-Essenz

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

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.

Kluge Damen

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

Die Dose Fr. 3.—.

J. Mohr, Arzt

Lutzenberg (Appenzell A.-Rh).

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

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

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

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

„Bin mit Dr. Hommel's Haematogen in jeder Beziehung zufrieden; dasselbe leistet meiner Frau ausgezeichnete Dienste."
Dr. Reinhardt
in Halensee bei Berlin.

„Ich habe mit Hommel's Haematagen bei meinen eigenen Kindern ganz vorzügliche Resultate erzielt." Dr. med. J. Wildfang
Hagen i. W.

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

„Hommel's Haematogen habe bei einer Patientin mit **beginnender Lungenschwindsucht** und grosser körperlicher Schwäche, die eine Folge eines langen Kindbettfiebers war, **mit sehr günstigem Erfolge angewandt.** Der Appetit besserte sich zusehends, die Blutarmut nahm von Tag zu Tag sichtlich ab."
Dr. E. Saarmann, Beverstadt in H.

„Ihr Präparat Dr. Hommel's Haematogen ist ein vorzüglicher Blutbildner. Dasselbe **übertrifft alle anderen Präparate** um Hauptes-länge.
Dr. med. P. Meyer, Tilsit.

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

Dr. Hommel's Haematogen

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

Von der medizinischen Welt in 20-jähriger Praxis als ideales Kräftigungsmittel anerkannt bei:
Blutarmut, Bleichsucht, Magengeschwür, Malaria, Zuckerkrankheit, Neurasthenie und sonstigen Nervenleiden, bei und nach fieberhaften Krankheiten **(Influenza, Lungenentzündung, Brustfellentzündung, Typhus, Scharlach, Masern etc.), bei Säuglingen und stillenden Frauen, Rachitis, Skrophulose, Keuchhusten, sowie chronischen Lungenleiden und tuberkulösen Erkrankungen der Lungen, der Knochengerüste und der Drüsen.**

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

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

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

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

„Ich habe Hommel's Haematogen bei Blutarmut, skrophulosen und rachitischen Krankheiten und bei Schwindsüchtigen verwendet und damit glänzende Resultate erzielt." **Das Präparat ist als Kräftigungsmittel unübertrefflich."**
Dr. Jacob Spitzer
Kis-Becskerek, Ungarn.

„Ich habe Hommel's Haematogen bei meinem eigenen neunjährigen, sehr blutarmen Sohne angewendet **und schon nach den ersten paar Löffeln einen so überraschenden Erfolg** in Bezug auf **den Appetit** gesehen, wie bei keinem andern derartigen Mittel."
Dr. med. Ad. Hippelein, München

Kann dieser Mann Ihr Lebensschicksal voraussagen?

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

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

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

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

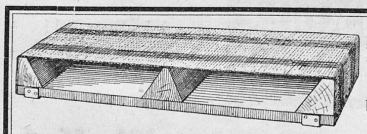
Pastor Krüger sagt unter anderem in einem an Prof. Rostro gerichteten Brief: „Es freut mich in der Tat, Ihnen meinen aufrichtigsten Dank für meine Lebensprognose, welche Sie mir sandten, auszudrücken. Ihre Ratschläge für das praktische Leben sind für jeden von ausserordentlicher Wichtigkeit. Es freut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

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

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

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

2418



Unentbehrlich!

Knie-Schoner

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

Unterlage beim Scheuern etc. von Böden etc. Da aus Holz und Gurten gefertigt, sehr leicht und solid.
Der **Knieschoner** schützt { vor Erkältung, vor Ermüdung, die Kleider

Preis Fr. 2.50.

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

Mellin's

ist im Moment fertig ohne langes Kochen. Der ideale Ersatz für Muttermilch kann ohne Bedenken selbst dem schwächl. Kinde verabreicht werden.
Enthält keine Stärke, ist keine Trockenmilch.

Erhältl. in allen Apotheken u. Drogerien.

Nahrung

[2567

Salus-Leibbinde

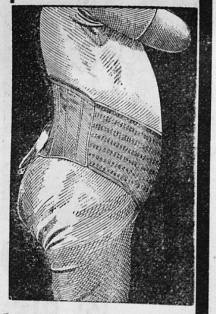
(Gesetzlich geschützt)

Vollkommenste Binde der Gegenwart für alle Fälle. — Unentbehrlich bei

Unterleibsleiden, Senkungen Wanderniere, Hängeleib etc.

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

Mit Salusbinde



Erhältlich in Sanitätsgeschäften oder direkt von

O. Schreiber, Basel, Leonhardsgraben 2

2559] — Illustrierter Prospekt. — (Ue 1121)

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen. **Nr. 10.** Oktober 1911.

Das Einwintern der Gemüse.

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

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

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

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

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

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

Solche Uebelstände haben vieles Unangenehme. Selbstverständlich will man die welkenden Gemüsearten nicht zu Grundegehen lassen und man braucht dieselben eben so schnell als möglich. Da kann es nun natürlich nicht fehlen, daß man Tage und Wochen lang Kabis, dann Kohl 2c. verspeist, bis die sämtlichen Hausgenossen des ewigen Einerleis überdrüssig werden und infolge dessen die früher vorhandene Lust und Freude am Hausgarten sich in Abneigung verwandelt hat.

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

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

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

Sämtliche Gemüse im Keller beisammen zu haben, ist allerdings vorteilhaft, weil sie da schneller bei der Hand und leichter rein zu halten sind. Fehlt der geeignete Keller, so läßt sich mit einer Gemüsegrube aushelfen, die in der Nähe des Hauses in trockener Erde angebracht wird. Die Wände müssen sauber und glatt abgestochen und das Ganze mit einem Dach versehen sein, das bei starker Kälte mit Stroh belegt werden kann. In solchen Gruben lassen sich die Kohlarten, Kohlraben, Randen, Rettiche, Karotten, sämtliche Wurzelgewächse wie Sellerie, Schwarzwurzeln 2c. ganz gut und frisch aufbewahren und kann man solche, ähnlich wie in Kellern, auf Hurden legen, so daß die Wurzeln immer gegen die Erdwand kommen.

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

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

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

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

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

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

*

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

*

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

*

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

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

*

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

*

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

*

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

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

*

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

*

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

*

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

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

*

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

*

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

*

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

*

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

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

*

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

*

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

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