

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **16 (1894)**

Heft 24

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

Sechzehnter Jahrgang.
Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Abonnement.

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

Gratis-Beilagen:

„Für die Kleine Welt“
(erscheint am 1. Sonntag jeden Monats),
„Koch- u. Haushaltungsschule“
(erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger,
Wienerbergstraße
Nr. 7.

Insertionspreis.

Per einfache Petitzeile:
Für die Schweiz: 20 Cts.
„ das Ausland: 25 „
Die Reklamezeile: 50 „

Ausgabe:

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

Annoncen-Begle:

Hausenstein & Vogler,
Muttergasse 1,
und deren Filialen.

St. Gallen

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

Sonntag, 17. Juni

Inhalt: Gedicht: Heimkehr. — Berufliche und industrielle Bildung des weiblichen Geschlechts in Amerika. — Miss Florence Nightingale. — Winke für Garten- und Blumenfreunde. — Weibliche Fortbildung. — Was Frauen thun. — Kleine Mitteilungen. — Sprechsaal. — Feuilleton: Auf der Höhe der Zeit. (Schluß.) — Beilage: Briefkasten.

Heimkehr.

Gegrüßt ihr Bergesgipfel,
Von Aetherduft unwallt,
Ihr windbewegten Wipfel
Im kühlen Tannenwald!

Gegrüßt du Häuschen droben
Auf steiler Felsenhöf',
Von Rebengrün umwoben!
Gegrüßt du grüner See!

Trotz manchem Wetterschlage
Steht ihr noch stolz und frei;
Der rasche Lauf der Tage
Ging merklos euch vorbei.

Und wieder strahlt die Sonne
Und klingt ein helles Lied
Von Wiedersehens Wonne,
Wie damals, als ich schied.

Da klangen Scheidelieder;
Ich stieg im Morgenstrahl
Von meinen Bergen nieder
Ins stille, grüne Thal.

Und leise lispelnd sangen
Die Wogen silberklar;
So bin ich fortgegangen
Auf manches lange Jahr.

Gegrüßt nun Häuschen droben
Auf steiler Bergeshöf',
Von Rebengrün umwoben!
Gegrüßt du grüner See!

Richard Köstlich.

Berufliche und industrielle Bildung des weiblichen Geschlechts in Amerika.

Den amerikanischen Frauen steht ein weit größerer Wirkungskreis offen als den europäischen; eine Grenze zwischen männlichem und weiblichem Arbeitsgebiete gibt es fast nicht und

nur die schwerste körperliche Arbeit bleibt ausschließlich der natürlichen größeren Muskelkraft des Mannes vorbehalten. Schon beim Handfertigkeitsunterricht der Volksschulen begegnen wir dem Princip der Gleichbeachtung beider Geschlechter. Mädchen und Knaben haben jede praktische Verrichtung, sei es, daß sie in Verbindung mit anderen Schulfächern, oder für sich selbst erteilt wird, gemeinsam. Außerdem bestehen an einigen Orten spezielle Näh- und Kochkurse für Mädchen. So hat z. B. Philadelphia in drei Centralschulen sehr guten Arbeitsunterricht eingeführt, in welchen die benachbarten öffentlichen Schulen täglich ihre Schüler auf 1 bis 2 Stunden schicken. Ebenso sind drei Centralschulen für den Kochunterricht, die 1887 durch Privatinitiative entstanden, jetzt von der Stadt übernommen und deren Besuch für alle Mädchen über 9 Jahre obligatorisch erklärt worden. In den Seminarien wird bei der Ausbildung der Lehrerinnen besondere Sorgfalt auf diese Fächer verwendet. Die Zeit, die ihnen in den öffentlichen Schulen gewidmet wird, ist 1 bis 2 Stunden per Woche von Oktober bis März, mit einer Ausgabe von 50 Rappen pro Kopf und Stunde. Die Handarbeiten kamen schon 1880 in Aufnahme; das Arbeitsmaterial wird von der Stadtschulpflege gratis geliefert. Auch Brookline in Massachusetts stellte weibliche Handarbeiten der Volksschulstufe aus. Kochunterricht in Verbindung mit den öffentlichen Unterrichtsanstalten findet sich auch in anderen amerikanischen Städten, wie St. Paul, Minneapolis u. s. w. vor. Allein im großen und ganzen ist von weiblichem Handarbeitsunterricht sehr wenig zu sehen gewesen und auf dem Kongreß für Berufsbildung wurde die Frage gar nicht als eigenes Thema behandelt. In den Ausstellungen von Waisenhäusern, industriellen Schulen für Indianer und Neger, in Armenerziehungsanstalten und konfessionellen Schulen der Klosterfrauen, die alle auf der Ausstellung vertreten waren, gelangte dagegen viel Arbeitsunterricht zur Darstellung. Der Einführung desselben in den allgemeinen gemischten Schulen stand die Befürchtung im Wege, es könnte, was die Mädchen betrifft, dadurch ein Unterschied in den Geschlechtern zu sehr betont und der industrielle Charakter in den Vordergrund gedrängt werden, während doch die Knaben nur allgemeine Bildung erhalten.

Das System der Lehrlinge kennt man in Amerika sozusagen nicht. Junge Leute gehen in ein Geschäft, verlangen und erhalten vom ersten Tage an Lohn, der etwa von Fr. 5 bis Fr. 20 per Woche variiert. Durch Absehen und Probieren muß nun der junge Arbeiter suchen, sich so gut als möglich in seinen Beruf einzuführen. Sobald er etwas mehr leistet, bekommt er auch mehr Lohn; für verdorbene Arbeit wird ihm hingegen ein Abzug gemacht. Auf diesen Bedingungen beruht die ganze Lösung der

praktischen Berufsbildung der Lehrlinge oder Lehrtöchter. Bei uns würde dieses System jedenfalls nur sehr traurige Resultate hervorbringen; in Amerika läßt sich der Erfolg auch nur dadurch erklären, daß die jungen Leute durch die freie Erziehung in Schule und Haus früher selbständig werden und den Ernst der Lehrzeit besser einsehen als bei uns, wo die Lehrlinge oft in kindischer Einfalt meinen, der Lehrmeister habe sich ja verpflichtet, sie in drei oder mehr Jahren gründlich auszubilden; das sei also seine Sache. Bekanntlich wird auch bei uns viel darüber geklagt, daß den Lehrlingen oft unreife politische Ideen beigebracht werden, die sie in der Ansicht bestärken, durch emsiges Arbeiten verletzten sie die Standesinteressen; solchen Zwiespalt kennt Amerika zum Glück seiner Arbeitgeber und Nehmer nicht. In einem Stidereisebericht in New-York, wo mir diese Verhältnisse zuerst des näheren bekannt wurden, sagte mir die Leiterin — eine Europäerin — daß sie sofort den Unterschied zwischen den Mädchen bezw. Frauen, die die europäischen Schulen durchgemacht hätten, und den Amerikanerinnen sehe; letztere seien in der Fingerfertigkeit bedeutend voraus; den anderen seien die Finger durch das viele methodische Schreiben verdorben; die natürliche Kunstgeschicklichkeit der weiblichen Hand sei durch die Schule systematisch ungünstig beeinflusst worden. In Geschäften verschiedener Landessteile, auch in Chicago, fand ich das gleiche System. Ein Weißwarengeschäft in dieser Stadt nimmt Mädchen von 17 Jahren auf, gibt ihnen Fr. 5 bis Fr. 15 per Woche für die ersten drei Monate, dann Fr. 30 bis Fr. 45; dabei wird neun Stunden gearbeitet, von 8 bis 5¹/₂ Uhr, mit halbstündiger Mittagspause. Zahlreich sind in neuerer Zeit die Bildungsgelegenheiten für Frauen, die sich in irgend einem industriellen oder andern Berufe ausbilden wollen, und mannigfach die Organisation, die von derjenigen unserer Anstalten meist wesentlich abweicht. Es sind zum Teil gemischte, zum Teil nur für das weibliche Geschlecht bestimmte Anstalten. Mit Ausnahme der Fachanstalten für Schreinererei und Mechanik haben alle, bei uns nur für männliche Berufsarten bestimmten, auch Frauen als Lernende, das Architekturfach nicht ausgeschlossen.

An unsere Fortbildungsschule erinnern die Bildungsgelegenheiten, wie sie z. B. die Abendklassen der „Cooper-Union“ in New-York bieten. Sie teilen sich in Kunst- und wissenschaftliche Abteilungen; der Unterricht ist frei. Mehrere tausend Schüler und Schülerinnen nehmen alljährlich daran teil. Ähnliche Kurse finden sich in Baltimore und Chicago. Eine sehr vollständig organisierte Anstalt ist das Pratt Institute in Brooklyn bei New-York, dem die verwandten großen Anstalten Drechsel Institute in Philadelphia und Armour Institute in

Chicago nachgefolgt sind. Durchaus privater, gemeinnütziger Natur, sind sie von reichen Männern gestiftet worden, die zwischen 10 und 30 Millionen Franken als Gründungskapital schenken und auch jetzt noch teilweise die Betriebskosten decken, wo die Zinsen nicht genügen.

Die Specialschulen für Frauen sind in steter Vermehrung begriffen. Die protektionistischen Bestrebungen haben überall das Bedürfnis nach erhöhter Berufsbildung wachgerufen. Institute dieser Art sind z. B. die verschiedenen Schools of Industrial Art and technical Design for Women in New-York, Philadelphia, Boston, wo für Zwecke der graphischen Künste, der mannigfachen Textil-, Porzellan- und Fayence-Industrie Arbeiterinnen vorzubereitet werden. Auch hier sei auf den Unterschied der Organisation gegenüber den meisten unserer Schulen hingewiesen. Während bei uns, wie schon bemerkt, das Klassensystem stark durchgeführt wird, läßt man hier dem einzelnen, seinen Fähigkeiten entsprechend, mehr Spielraum und versetzt ihn, sobald seine Kenntnisse und Fertigkeiten ihn dazu berechtigen, unbedenklich, ob es Frühling oder Herbst ist.

Wie die Schulen für Lehrlinge, so legen auch die für Töchter viel Wert darauf, zu erfahren, was aus ihren früheren Schülern in der Praxis geworden ist, ob sie sich bewährt, ob die ihnen zu teil gewordene Ausbildung den Zweck erfüllt hat. Die Jahresberichte geben hierüber Auskunft, das System entspricht dem praktischen Sinne der Amerikaner. Vor einigen Jahren ließ die amerikanische Regierung ganz Europa durch Beamte bereisen, die unsere industriellen Bildungsinstitute besuchten, und nachdem sie die Einrichtungen gesehen, um Adressen von Industriellen baten, um sich bei diesen über die Erfolge des Unterrichts zu erkundigen.

Da die amerikanischen, bezüglich der Bildungsinstitute fast ausschließlich auf gemeinnütziger Basis, Privatinitiative oder Kooperation beruhen, sind die bürokratischen Verwaltungen, die den praktischen Bedürfnissen des Erwerbslebens fern stehen, nicht so schädlich für die Organisation, als dies anderswo der Fall sein mag.

Höchst interessant sind die Unterrichtsorganisationen, wie sie aus eigener Initiative von Frauen, bezw. Arbeiterinnen, z. B. in Chicago ins Leben gerufen wurden: es wird darüber in einem spätern Artikel, „Frauenvereine“, des nähern berichtet werden. Von dem Bestreben geleitet, sich selbst und ihren Mitschwester zu einer höhern beruflichen Bildung zu verhelfen, wurden, durchaus auf kooperativer Basis und unter Vermittlung jeglichen Beitrags aus anderen Kreisen, Unterrichtsanstalten geschaffen, um es jeder zu ermöglichen, im gesellschaftlichen Leben eine verbesserte Stellung zu erringen.

Miss Florence Nightingale.

Große, edle Menschen wirken nicht nur Gutes durch ihre Thaten, durch ihrer Hände Werk, sie wirken ebenso sehr durch ihr Beispiel, obwohl dieses nicht so genau berechnet werden kann, wie die Folgen einer einzelnen Heldenthat. Die Einwirkung eines großen Charakters wird gewöhnlich nicht berichtet und amtlich konstatiert und doch ist sie vorhanden. Der Name, das Vorbild von Florence Nightingale hat vielleicht schon manchem im stillen gelehrt, der es nicht erzählt hat. So erinnere ich mich, wie ich als kleines Mädchen, das stets begierig nach jeglicher Lektüre griff, zwei alte eingebundene Jahrgänge der „Leipziger Illustrirten Zeitung“, die uns Kindern überlassen waren und allen möglichen Spiel- und Unterhaltungszwecken dienten, so oft durchlas und besah, bis mir alle Illustrationen darin bekannt und heimlich waren. Es waren die Jahrgänge 1855 und 56 und einen ziemlich großen Platz darin nahmen die Berichte und Zeichnungen des damals im Vordergrund stehenden Kriegsschauplatzes in der Krim ein, wenigstens bis zum Beginn des Jahres 1856, und da hatte ich denn, nachdem ich immer wieder und zur Genüge hatte befehen müssen, wie die armen Soldaten beschaffen wurden und sich töten und verkrümmeln lassen mußten, wie sie es so unbeschreiblich ungemütlich hatten in ihrem Lager, zumal im Winter, bei Schnee und Regengüssen, meine Freude an einer kleinen Zeichnung, die Miss Florence Nightingale darstellte, wie sie nachts im Lazarett zu Scutari mit einem Lämpchen in der Hand zwischen den

Reihen der armen Kranken herumgeht. Es beruhigte mich, es that mir wohl, daß die Vermissten wenigstens im Lazarett so gut besorgt und bewacht waren. Der Name Florence Nightingale klang mir lieblich, und auch ein zweites Bild von ihr, wie sie schlant und zart, an eine Säule gelehnt, dastehet, daneben die Zeichnung von dem Medaillon mit Perlen und Edelsteinen bedeckt, das ihr die Königin Viktoria als Anerkennung ihrer segensvollen Thätigkeit verehrt hatte, interessierte mich gewaltig. Es erhob mich keines Mädchen damals schon, an sie zu denken, wie sie so treu und tapfer und klug etwas gethan hatte, was nicht jede Frau that, und es ergriß mich dabei ein unklarer, unbestimmter Wunsch, auch einmal etwas recht Großes, etwas recht Gutes zu thun. Ich war stolz darauf, daß es eine Frau war, die so vielen Männern hatte helfen und nützlich sein können.

Und doch konnte ich natürlich damals nicht die ganze Größe von dem erkennen, was Miss Nightingale unternommen und zu segensreichem Ende geführt hatte. Es war ein Niesenwert, eine Helbenthat für eine einzelne, zarte Frau gewesen, dieses hinausgehen auf den fernen Kriegsschauplatz, um in dem jeder Beschreibung spottenden Glend der Lazarette, in den ungeordneten Verhältnissen Ordnung zu schaffen, die Sterblichkeitsziffer von einer unerhörten Höhe zu einer minime herunterzubringen, tagelang, nächtelang auf dem Posten zu stehen, um so Tausende von Leben, die ohne sie dem Tode verfallen waren, zu retten.

Im Krimkrieg hat Florence Nightingale die große That ihres Lebens gethan. Durch dieselbe ist sie weit über England hinaus bekannt geworden. Hätte sie nicht damals während dieser viele Monate langen, aufreibenden Thätigkeit ihre Gesundheit fast ganz eingebüßt, hätte man sie wohl auch später noch in solch öffentlicher Wirksamkeit gesehen. Müßig ist sie trotzdem nicht geblieben. Sie ist jetzter noch in hohem Maße geistig thätig gewesen. Sie schrieb vor allem die zwei ausgezeichneten Bücher: „Notes on nursing“ und „Hints on hospital“. Von allen Seiten wurde sie um ihre Ansichten, ihre Anordnungen gebeten; man sandte ihr langatmige, sanitärische Berichte zur Begutachtung ein, Pläne von zu errichtenden Spitälern und Anstalten, die sie prüfen sollte, und dergleichen mehr. Sie beteiligte sich auch bei der Gründung des Vereins vom Roten Kreuz. Zur Zeit des amerikanischen Bürgerkriegs sandte sie Räte und Anleitungen übers Meer und noch während des deutsch-französischen Krieges gab sie Anleitung für die von der deutschen Kronprinzessin und der Großherzogin von Hessen errichteten Lazarette.

Sie besitzt in erster Linie ein hohes, organisatorisches Talent und einen großen Scharfblick, der sie dazu führt, überall sofort das Nützlichste zu treffen, die vorhandenen Mängel aufzudecken und Besserung zu schaffen. Sie verbindet aber Klugheit, Verstand und Festigkeit mit weiblicher Herzengüte; sie denkt, wie jede echte Frau, mit dem Herzen, und da kommt wohl für ihre Schutzbefohlenen stets das Beste heraus. Ohne dieses herzliche Mitgefühl, dieses seine Eingehen auf die Bedürfnisse eines andern, kann wohl keine eine gute Krankenpflegerin sein. Florence Nightingale lehrte zuerst, daß Kranke pflegen nicht ein Handwerk, nicht ein Beruf in gewöhnlichem Sinne sei, sondern geradewegs eine Kunst, „und“, sagt sie, „wenn daraus eine Kunst gemacht werden soll, bedarf es einer ebenso ausschließlichen Hingabe, einer ebenso gründlichen Vorbereitung dazu, wie sie der Künstler, der Maler, der Bildhauer bedarf. Denn was ist das Arbeiten an dem kalten Marmor, an der toten Leinwand, verglichen mit dem Wirken an dem lebendigen, menschlichen Körper? Ich wiederhole: Kranke pflegen ist eine edle Kunst, ich möchte fast sagen, die edelste Kunst von allen.“

Sie hat in der That daraus eine Kunst gemacht, sie hat sich aber auch ernstlich und gründlich auf einen Beruf vorbereitet, den sie schon frühe als ihren eigenen und liebsten erkannte. Geboren wurde Florence Nightingale in Florenz, der Blumenstadt, von der sie den lieblichen Namen erhielt, im Jahre 1820, nach anderer Version 1823. Den größern Teil ihrer Kindheit verlebte sie jedoch in Derbyshire, England, auf einem Landgut ihres Vaters, und dort, in der ländlichen Umgebung, entwickelte sich im besondern bei ihr der Hang, sich allen denen zu widmen, die in irgend einer Weise leidend und pflegebedürftig waren, seien es Menschen

oder Tiere. Es wird uns erzählt, wie sie einem alten Schäferhund das Leben rettete, indem sie ihm Umschläge auf sein krankes Bein machte, wie sie überhaupt unter allen Tieren ihre Schlinglinge hatte, in der Allee hinter dem Hause die scheuen Eichhörnchen fütterte, die sie von weitem kannten, ebenso ein altes Ponypferdchen, das ganz gut tunkte, daß es stets aus seiner jungen Herrin Tasche sich etwas Gutes holen durfte. Selbst die Puppen der kleinen Florence wurden aufs sorgsamste gepflegt und verbunden. Am glücklichsten aber war das Mädchen, wenn es seinen alten Freund, den Pfarrer des Ortes, auf dessen Wanderungen zu den Kranken, den Pflege- und Trostbedürftigen begleiten durfte, und da dieser Herr in seiner Jugend Medizin studiert hatte, war er so ziemlich in gleicher Person Leib- und Seelsorger und mußte die Kranken für heiles zu beraten. Durch ihn lernte das junge Mädchen schon frühe verschiedene Krankheitszustände behandeln. Es machte ihr Freude, die Krankenpflegerin zu spielen, und hier legte sie wohl den ersten Grund zu ihren mannigfachen Erfahrungen auf diesem Gebiet. Diese Erfahrungen hat sie freilich später, wo immer ihr Gelegenheit dazu geboten wurde, zu erweitern gesucht. Sie fühlte schon als junges Mädchen einen großen Drang in sich, sich in Etwas zu bethätigen, etwas Rechtes im Leben zu leisten. Nicht genigte ihr das Leben von Zerstreuungen und nützlichen Vergnügungen, das die Genossinnen ihres Alters und Standes führten. Sie hatte auch eine gebiegener, umfassendere Bildung erhalten, als die meisten derselben. Dank ihrem gütigen, weitblickigen Vater hatte sie mehr gelernt, als zu der Zeit die jungen Mädchen gewöhnlich wußten. Sie hatte die alten Klassiker gelesen und die modernen Sprachen erlernt, Mathematik, Geschichte studiert, sie war auch sehr geschickt in den weiblichen Handarbeiten und überdies musikalisch gut gebildet. All dieses Erlernete wurde ihr auf irgend eine Weise in ihrem spätern Leben, in ihrem besondern Berufe nützlich. Je gründlicher und weitgehender eine Frau gebildet ist, desto leichter wird sie auch jedes Lebensverhältnisses erfassen, desto besser wird sie auf die Bedürfnisse eines andern eingehen können.

Florence Nightingale hat, indem sie, die gebildete, feinfühlende Frau der besseren Stände, die Krankenpflege zu ihrem Lebensberufe machte, den Beruf als solchen gehoben und zu Ehren gebracht. Vor ihrer Zeit fiel es kaum einem feinerzogenen, vermögenden, weiblichen Wesen in England ein, Krankenschwester zu werden aus innerm Drang, aus rein persönlichen Gründen. Man hatte im allgemeinen nur Gleichgültigkeit und Mißachtung für den Stand der Krankenwärterinnen, da es in der Regel ungebildete, für ihren Beruf unvorbereitete, nicht selten auch unmoralische Personen waren, die ihn einzig und allein des Broterwerbes wegen betrieben. In dieser Richtung nun ist Miss Nightingale eine Vorkämpferin, eine Bahnbrecherin geworden, besonders was die Thätigkeit der Frau in Kriegszuständen, bei der Pflege von Soldaten betrifft; sie hat da die segensreiche Wirkung von geschulter weiblicher Krankenpflege gezeigt. (Schluß folgt.)

Winke für Garten- und Blumenfreunde.

Kaum eine zweite Liebhaberei ist so allgemein verbreitet, wie die Freude an der Aufzucht und Pflege von Pflanzen. Schon kleine Kinder freuen sich an den Blumen und manch einer bringt der Pflanzenwelt so viel Liebe entgegen, daß es die Blumen nur mit Bedauern pflückt und jede Pflanze und jeden Stengel daheim sorglich einpflanzt, damit sie nicht verdorren, sondern fröhlich fortwachsen. Dem jungen Mädchen geht die Freude an seinen Topfpflanzen oder an seinen Blumenbeeten über alle anderen Vergnügen und dem greisen Großmütterchen, das ohne eine bestimmte Thätigkeit nicht sein kann, bieten Topfpflanzen und Garten eine stets willkommenen Beschäftigung und es ist nur schade, daß so manche Blumenliebhaberin, die für ihre Pflanzlinge alles zu thun glaubt, bei dieser Pflege nicht den gewünschten Erfolg erzielt, so daß sie sich mühsam und ärgerlich fragt: „Womit versee ich's nur, daß meine Pflanzen mir nicht gedeihen wollen, daß sie so kümmerlich bleiben und kein Wachstum zeigen?“ Sie suchen den Fehler in der Art und Weise des Begießens, am Standorte, in unzuträglichen Temperaturverhältnissen oder ungewöhnlicher Erdmischung.

Daß die Pflanzen durstig sind, wird von jedermann ohne weiteres angenommen, daß sie aber auch hungria sein können, denen bei weitem nicht alle und daß der Hunger in den meisten Fällen die alleinige Ursache des Kränkels der Topfpflanzen ist, das glauben nur wenige. Viele sind der Meinung, daß die im Topfe befindliche Erde alles enthalte, dessen die Pflanze zu ihrem Gedeihen und stetsfortigem Wachstum bedürfe; ans Umsetzen wird daher erst gedacht, wenn der Topf bis zum

Besten durchwurzelt und zu klein geworden ist. Und das bisherige neue Erde, das durchs Verlegen der Pflanze zu gute kommt, birgt viel zu wenig und selten diejenigen Nährstoffe, deren sie bedürftig wäre.

In Gartenbeeten wird pro 1 Quadratmeter Boden 30 g Nährsalz beim Umpflanzen eingestreut, der umgepflante Boden nochmals mit derselben Menge überstreut und nachher gereicht.

Bei richtiger Düngung entwickeln sich die Pflanzen so schön, daß man überrascht und bewundernd Vergleiche zieht.

Nebst der Wichtigkeit der Anwendung und der genauen Dosierung bietet das Nährsalz auch noch den Vorteil, durchaus geruchlos zu sein, was sonst von den wenigsten Düngern gesagt werden kann und was nebst der Vorzüglichkeit im Erfolg in der Pflege der Zimmerpflanzen schon für sich allein ausschlaggebend sein muß.

Wer zur Hebung und Verallgemeinerung der Garten- und Blumenkultur beiträgt, der fördert nicht nur den Wohlstand, sondern auch die Verzens- und Gemütsbildung, sowie das Körperliche und geistige Wohlbefinden vieler.

Weibliche Fortbildung.

Die Sekundarschulpflege in Winterthur beschäftigt auf eine neue Amtsdauer in ihren Stellen die Arbeitslehrerinnen: Fräulein M. Erzinger und Fräulein E. Kubli.

Unter dem Protektorate des Gemeinnützigen Vereins in Korschach finden im Monat August zwei Kochkurse statt, ein Tageskurs und ein Abendkurs, letzterer insbesondere für Frauen und Töchter, die aus Mangel an Zeit sich am Tageskurs nicht beteiligen können.

Alle. Selene Blanc, derzeit Telegraphistin in Genf, ist in gleicher Eigenschaft nach Lauzanne gewählt worden.

Die Haushaltungsschule im Schloss Rastigen am Thunersee wird über den am 20. d. M. zu Ende gehenden Frühlingkurs keine öffentliche Prüfung abhalten.

Eine Miss Ada Melville in New-York kann sich des verdienstlichen (?) Unternehmens rühmen, in einem Wettspiel auf dem Klavier einen Gegner um 4 1/2 Minuten überholt zu haben. Miss Melville vermochte es, 18 Stunden 57 Minuten ununterbrochen zu spielen, während ihr Partner nach 18 Stunden 52 1/2 Minuten erschöpft aufhören mußte.

Als erster weiblicher Doktor fungiert jetzt an der Frauenklinik der Universität München Fräulein Sophie Nordhoff aus Bielefeld. Sie studierte in Washington Medizin und bestand die Prüfungen mit der besten Note.

Was Frauen thun.

Eine schwächliche Frauung von einem Fräulein wird aus Neuenstadt gemeldet. Die Betreffende fand

fürzlich ein Taschentuch mit einem Knoten, in welchem 2 Fr. eingebunden waren. Das Geld steckte sie in ihren Sack, das Taschentuch warf sie in den Bach.

Dem Frauenkomitee in Bern wird fürs Jahr 1894 ein Nachtragset mit 3500 Fr. beantragt, zu dem im Jahr 1893 bewilligten Fr. 4000 für statistische Erhebungen über die philanthropische Tätigkeit der Frauen in der Schweiz.

In Neu-Seeland sind anlässlich einer Hochzeit die Braut, die Brautjungfer und die Brautmutter zur Feier des Tages in Weinkleidern erschienen. Die Braut trug Weinkleider „not too full“, langschöne Weste und etwas längeren Rock mit aufgeschlagenen Schößen.

Der Wohltätigkeitsbazar des gemeinnützigen Frauenvereins in Luzern ergab eine Einnahme von 11,000 Fr. Nach Abzug der Kosten bleiben den Zwecken für Gemeinnützigkeit 6000 Fr.

Im Gemeindekrankenhaus Korschach kam letzter Tage eine ältere Patientin mit dem Licht zu nahe an ihr Bett, worauf letzteres sofort in Flammen geriet. Schnelle Hülfe der Krankenwärterin kam zu spät, so daß die Patientin noch in der gleichen Nacht unter fürchterlichen Schmerzen starb.

Bierundwanzig katkolische Damen aus der Centralschweiz und St. Gallen stifteten dem heiligen Vater eine Fahne.

Kleine Mitteilungen.

Eine Braut, die ihr Verlobtens gebrochen, wurde vom Civilgericht Glarus zu einer Entschädigung von 4000 Fr. an ihren ehemaligen Brautgänger verurteilt.

Beim Fischen von Alpenrosen auf der Hochfluh (unweit dem Bierwaldbühlersee) ist am 9. Juni die Telegraphistin von Seelisberg, Fräulein Gisi, auf schreckliche Weise verunglückt. Als die Gesellschaft, bei der sie sich befand, die Heimkehr antrat, bemerkte sie am Rande eines Abgrundes noch eine besonders schöne Alpenrose.

Eine alleinstehende Dame in Brüssel hatte einen Betrag von 6000 Fr. in Banknoten in einem Schrank aufbewahrt. Als sie dieser Tage das Geld herausnehmen wollte, waren sämtliche Notizen von den Mäusen total aufgefressen.

Sprechsaal.

Fragen.

Frage 2507: Sollten gewissenhafte Eltern oder Vormünder im Falle sein, mir aus eigener Erfahrung eine Privatpension oder meine Familie in der französischen Schweiz zu nennen, wo eine siebzehnjährige Tochter zur Ausbildung in den Sprachen, in der Musik, im Malen und Zeichnen, sowie in der Aneignung eines feinen und sichern Benehmens in der vornehmen Gesellschaft, Aufnahme fände, so wird um freundliche Mitteilung der bezüglichen Adressen gebeten.

Frage 2508: Wäre vielleicht jemand im Falle, mir ein Mittel anzugeben, das die Haare blond erhält und deren Wachstum befördert?

Frage 2509: Die besten angepriesenen Toilettenseifen verursachen mir bei deren Gebrauch stets ein unangenehmes Spannen und Abblähen der Haut, obgleich ich den Gebrauch der Seife aufs möglichste einschränke. Welchen Mittels bedient man sich in diesem Falle, um die Haut rein zu erhalten, ohne daß sie angegriffen wird?

Frage 2510: Ist es zweckmäßig, die kalten Waschungen am Abend vorzunehmen oder am Morgen? Die Abendwaschungen verursachen mir jedesmal unangenehmes Nachtschweiß und wenn ich mich am Morgen wasche, komme ich nicht mehr zur ordentlichen Wärme.

Frage 2511: Ich besitze aus der Schulzeit meiner Kinder eine größere Partie zum größten Teil gut erhaltene Bücher jeder Art. Es reut mich, dieselben nun fernher unbenutzt belagert liegen zu lassen und frage nun, ob sie nicht irgendwo Verwendung finden könnten zur Fortbildung in Schule und Haus?

Ich möchte sie indes samtlich abgeben, weil mir zu langem Auseinanderlesen die Zeit fehlt. Kösten würden

bei deren Uebernahme niemand erwachsen, da ich die Bücher gerne portofrei liefern würde.

Frage 2512: Ob hörte ich geklopft, daß alle Speisen, in verzinnem Kupfergefäß gekocht, am schmackhaftesten werden. Nun ich kupfergefäßlos und dito Bratpfanne besitze, vernehme ich, daß es nicht ratsam sei, Beefsteaks, Cotelettes und kurz alles, was in Fett gebraten und gekaut wird, darin zuzubereiten, da die Verzinnung zu oft erneuert werden müsse.

Frage 2513: Verfügt eine mittelame Hausfrau über ein erprobtes Rezept zur Herstellung von Heidelbeerwein? Dank zum voraus.

Frage 2514: Sind die Eltern rechtlich verpflichtet, je nach deren Verhältnissen der sich verheiratenden Tochter eine Aussteuer mitzugeben? Ist es Sache des Bräutigams, sich hierüber mit den Eltern zu verständigen? Um freundliche Antwort bittet

Frage 2515: Wir bewohnen unser acht Partien ein Haus, je zwei Wohnungen auf einem Stockwerke. Nun hat der Hausbesitzer die Treppen von oben bis unten mit Läufern belegen lassen und er verpflichtet die einzelnen Partien nicht bloß nicht nur zur Vergütung ihres Treppennußes der Anfahrungs- und Montierungskosten, sondern er hat eine Person angestellt, welche jeden Samstag den Läufer wegzunehmen, zu klopfen und zu büstern, sowie das Treppenhäus zu reinigen hat und diese Kosten überbindet er ebenfalls den Mietern.

Frage 2516: Vor Jahresfrist hat meine einzige Tochter einen jungen Mann geheiratet, der als Buchhalter in einem Geschäft angeestellt ist. Die jungen Leute haben in meinem Hause Wohnung genommen und wir leben in gemeinamem Haushalte.

Frage 2517: Wer ist so freundlich, mir mitzuteilen, an welchen ersichtlichen Merkmalen die bekannte „Mads Doppelstärke“ zu erkennen ist? Ich wurde schon mehr als einmal getäuscht. Einmal erkannte ich bei genauem Nachsehen, daß in der Verzierung der Schachtel ein kleiner Unterschied sich fand; die Qualität der Stärke ließ viel zu wünschen übrig. Kürzlich nun erhielt ich wieder solche, wo aber die Schachtel in Druck, Farbe und sonstiger Verzierung der echten „Mads“ vollständig ähnlich war. Die Farbe der Stärke aber war anders, beim Auflösen bläulich und zum Stärken von Herrenhemden und Kragen war sie gar nicht brauchbar.

Frage 2518: Wer ist im Falle, mir ein gutes, erprobtes Rezept zur Herstellung von Jg. Konstanzer Trachtstücken zu geben. Zum voraus dankt bestens

Auf Frage 2491: Geizig lohnt es sich sehr, den Beruf einer Weichnäherin zu lernen in einer Zeit mit immer wachsenden Ansprüchen. Lange nicht jedermann beliebt es, die schablonenmäßig gehaltenen und meist leicht gearbeiteten Artikel einer Wäschehandlung zu kaufen, das Vertrauen dazu fehlt und sie sind meist nur scheinbar billiger. Der Beruf muß aber, um lohnend zu werden, recht erlernt sein, auch nicht schablonenmäßig, sondern in einem tüchtig praktizierenden Geschäft, wo man nach Maß arbeitet und zwar so, daß für jeden Wusch das Passende erstellt wird.

Auf Frage 2498: Wo man nicht über eine Centralheizung oder einen kräftigen elektrischen Strom verfügt, gibt es kein praktisches System, ein Zimmer ohne Abzugrohr zu heizen. Alle diesbezüglichen Anpreisungen sind gesundheitsgefährlicher Schwindel.

Auf Frage 2499: Schreiben Sie an Stelle eines Verfes ein paar freundliche Worte, die auf die besonderen Verhältnisse des jungen Mädchens, sowie Neigungen und

Briefkasten der Redaktion.

Frau Sophie F. in A. Ihr Treppenhäufchen kann außerordentlich geordnet werden, wenn Sie die Stufen vorerst mit Filz, mehrfach zusammengelegtem Zeitungspapier oder Backpapier belegen; die Kante der Stufen wird dadurch abgerundet. Auch soll der Läufer 1-1/2 Meter länger genommen werden, als das erste Maß an der Treppe ausmacht, und fallen Sie den überflüssigen Stoff nach innen um. So oft der Läufer nur zu wenig abgenommen wird, legt man den umgelegten Stoffteil kürzer oder länger nach innen, so daß jedesmal eine andere Stelle des Läufers die Stufenkante trifft.

Frl. Anna M. in C. Wir würden Ihnen nicht raten, Ihre Originalzeugnisse zu verwenden. Wo viele Anmeldungen in eine Hand zusammenlaufen, werden solche Mittheile oft verwechselt oder gar verloren.

Frau C. M.-S. in A. Wir können Ihnen Alberts Garten- und Blumenbänder (Pflanzennährsalz) aus eigener Erfahrung aufs Beste empfehlen. Bedingung ist, daß Sie sich genau an die gegebene Anleitung halten und nicht zu viel verwenden. Von unangenehmem Geruch des Nährsalzes ist keine Rede; Sie dürfen Ihre Zimmerpflanzen unbesorgt damit tränken. Die Generalvertretung des Artikels für die Ostschweiz hat die Firma A. Weidmann in Winterthur, für die Westschweiz die Herren Müller & Cie. in Jofingen. Im Detail verkaufen auch die Firmen W. Schauenberg, Zofingen, Baumgartner & Cie., St. Gallen, G. A. Stumpff, Samenhandlung, St. Gallen, C. Müller, Samenhandlung, Stordengasse Zürich, J. Weisli und Bülcher, Samenhandlung, Münsterstrasse Zürich, Emil Mauser, Samenhandlung, Gemüßbrücke Zürich, und J. Zimmermann, Handelsgärtner, Luzern. — Die Samlinge werden pflanz, wenn die Pflänzchen das zweite oder dritte Blatt zeigen. In der Aufsicht der Pflan-

zen pflegen unerfahrene Blumenfreundinnen ihre Blumen oft zu Tod; man kann auch da des Guten zu viel thun.

Frau M. A. in C. Erst jetzt, seit Anknüpfung Ihrer duftigen und duftenden Sendung wissen wir, daß wir im Zeichen des Rosenmonats stehen. Und um unzufrieden haben Sie Ihren Garten in dieser Weise geplündert! Wir unferreits würden's nur schwer fertig gebracht haben, diese vielerblühenden Knospen und halberstloffenen Blüten vom Stamme zu drehen, den Garten seiner künftigen Schönheit zu berauben, und um so besser wissen wir Ihre wundervolle Sendung zu schätzen. Empfangen Sie unsern herzlichsten Dank für Ihre zarte Aufmerksamkeit. Hoffentlich bleibt uns der so unerwartete Schmutz uneres Arbeitszimmers recht lange frisch erhalten! Auf Ihre freundlichen Mittheilungen sind wir sehr gespannt, ohne jedoch ungeduldig zu sein. Eine richtige Hausfrau thut ja immer zuerst das Notwendige und dann erst das Angenehme. Herzlichen Gruß bis auf weiteres.

Frl. Helene B. in G. Für Ihre interessanten Mittheilungen unsern besten Dank! Der zeitgemäße Stoff wird gerne Verwendung finden. Sie tragen Ihr Korsett „System Schultheß“ seit drei Jahren und möchten das selbe nie mehr missen. Ihre Erfahrung wird auch von unserer eigenen bestätigt. Wir wundern uns auch nicht, daß Ihre Schneiderin ein gutstehendes Kleid auf dieses Korsett anzufertigen versteht und daß auch sie die Vorzüge dieses Systems von ihrem Standpunkte aus als Schneiderin unbezweifelnd anerkennt. Sie legt damit den Beweis ab, daß sie ebenso sachkundig als verständig ist, daß sie selbständig zu arbeiten versteht. Wir machen ihr unser Kompliment. — Der Abrechnungsbeitrag für das 2. Semester ist uns heute zugegangen. Wir danken bestens. Die Adressenänderung wird prompt besorgt werden. Besten Gruß!

Frau L. S. in D. Wir wollen gerne das Nötige für Sie veranlassen.

Frau Kneufel - Bessner ist gebeten, der Redaktion ihre gegenwärtige Adresse einzuliefern, damit ihr eingegangene Mittheilungen können behändigt werden.

Frau G. S. in A. B. Wir erwidern Ihre freundlichen Grüße aufs herzlichste.

S. 12. Der gefragte Artikel bedarf der Umarbeitung, er mußte deshalb verfallen werden.

Frau M. E. in M. Es wird Ihnen gewiß einleuchtend sein, daß wir unsere direkten Abonnenten in erster Linie berücksichtigen. Es thut uns leid, daß Sie unser Blatt durch die Lesemappe je einige Monate später erhalten als die regulären Abonnenten und daß Sie deshalb der Vorteile des Briefkastens, des Sprechsaals und der Inserate nicht theilhaftig sein können wie die regulären Abonnenten, aber es geht wirklich nicht, Ihnen das Blatt kostenfrei direkt zu senden, wenn Sie auf eine gefällige Frage eine Antwort erwarten oder „wenn etwas darin steht, das recht schnell zu wissen Ihnen nützlich sein könnte“. Sie scheinen von der Aufgabe einer Redaktion etwas unklare Begriffe zu haben. Wir möchten Ihnen raten, das Blatt zu abonnieren, dann werden Sie wie alle anderen wöchentlich prompt bedient und die Redaktion steht auch sonntags gerne zu Ihren Diensten.

Herrn J. C. in A. Nicht der Mann imponiert der Frau, der sich willenlos zu ihrem Sklaven macht, sondern sie liebt denjenigen, zu dem sie aufblickt als zu einem ihr überlegenem. So lange die Frau den Mann achten kann, braucht er für ihre Liebe nicht zu fürchten.

Herrn J. C. in S. Ihre Gedichte sind entschieden herzlich gut gemeint, aber zur Veröffentlichung eignen sich dieselben nicht. Um dieselben resp. das Manuscript zurückzuerhalten, hätten Sie Retourmarken beilegen sollen.

Frl. S. X. in G. Ihre Begabung weist Sie nicht auf das Feld der Schriftstellerin. Nur ausgesprochene Talente finden dabei ihr sicheres Auskommen. In großer Stadt lebend, mit feinem Geschmack und Fachkenntnis begabt, geschickt, mit wenig Mitteln etwas Schönes herzustellen in Spritze, Malerei und sonstiger Dekoration, dürfte es Ihnen gewiß nicht schwer werden, die Einrichtung heimeliger, origineller und hübscher Wohnräume zu übernehmen; eine Arbeit, die ebenso angenehm als lohnend sein müßte.

Frau A. Für den Sprechsaal bestimmte Einwendungen müssen spätestens Mittwoch vormittags in unserer Hand liegen, wenn deren Aufnahme in der laufenden Nummer erfolgen soll.

Frau E. F. B. Das Sandelpulver wird aus einer Holzart (Kastanienholz) hergestellt. Es wird zum Färben von Bändern, Konfitüren und Wolle verwendet, ebenso verwendet man es mit anderen Zuzugrediënten vermischt, zu Zahnpulvern und Räucherkerzen. Es ist nicht gesundheitschädlich.

F. Jelmoli, Fabrik-Depot, Zürich, sendet an jedermann franko: Muster von Baumwolltüchern, alle Breiten, von 25 Cts. per Meter, auch solche von Kölsch, Blusen- und Hemdenstoffen, in Wolle und Baumwolle, Damen- und Herrenstoffen, Bettdecken. [569]

Bei Rhachitis und Scrophulose

(sog. unreinem Blute, Knochenerweichung, Drüsenanschwellungen und Vereiterungen, Hautausschlägen, scrophulösen Augen- und Nasenentzündungen etc.) Erwachsener und Kinder wird Dr. med. Hommel's Hämato-gen (Hämoglobinum depuratum sterilisatum liquidum) mit grossem Erfolge angewandt. Sehr angenehmer Geschmack und sichere Wirkung. Depôts in allen Apotheken. Prospekt mit Hunderten von nur ärztlichen Gutachten gratis und franko. [519] Nicolay & Co., pharm. Labor., Zürich.

Sommer-Ausverkauf Specialitäten in Woll- und Baumwoll-Stoffen einfachster und feinsten Gewebe im Ausverkauf Reinwollene Damen-Stoffe, doppeltbreit, per Mr. Fr. — 75—1.05 Buckskin-Stoffe für Herren " " " " 2.45—7.85 Bedruckte Woll- u. Waschstoffe " " " " — 28—65 sowie Restbestände, enthaltend 2—12 Meter, sehr billig. Reichhaltige Muster-Auswahl aller Frauen- und Herrenstoffe, Baumwollstoffe auf Wunsch umgebend. Jeden Meter liefern franko ins Haus. (395) OETTINGER & Cie., Centralhof, ZÜRICH.

Adolf Griedler & Cie., Seidenstoff-Fabrik-Union, Zürich versenden zu wirklichen Fabrikpreisen schwarze, weiße und farbige Seidenstoffe jeder Art von 75 Cts. bis Fr. 18. — per metr. Muster franko. Beste Bezugsquelle für Private. Grenadines [106] Welche Farben wünschen Sie bemustert?

Unübertroffen

in Wohlgeschmack, Nährkraft, Bequemlichkeit und Billigkeit sind die getrockneten Gemüse, Spinat, Wirsing, Grünkohl, Karotten, Schnittbohnen, Julienne, sowie die vorzüglichen Suppenzutagen, Kindermehle und fertigen Erbswurst- und Fleischbrühsuppen in Rollen von 12 und □ von 5 starken Portionen [800] der Präservenfabrik Lachen am Zürichsee.

Ein junger Arzt auf dem Lande (Kanton Zürich) sucht eine tüchtige, treue, zuverlässige Haushälterin, die kochen und repräsentieren kann. Man wende sich gefl. mit Beigabe von Photographie und Zeugnissen, Ansprüchen etc. an Haasenstein & Vogler, St. Gallen. Nichtkonvenientes wird bald zurückgeschickt. [595]

Gesucht:

eine ältere, alleinstehende Person, die zwei Kinder und einen kleinen Haushalt zu besorgen hätte. Eintritt 1. Jul. Offerten mit Lohnansprüchen sind unter Chiffre M 107 G an Rudolf Mosse in St. Gallen erbeten. [579]

Gesucht:

auf Anfang Juli eine nette Tochter von angenehmem Aussehen für Saal-service. Etwas Kenntnis des Französischen erforderlich. Anmeldungen nebst Zeugniskopien, Referenzen und Photographie an Haasenstein & Vogler, Chur, sub H 599 ch. [590]

Als Volontärin

würde ich ein junges Mädchen sofort bei mir aufnehmen, welches gut nähen und etwas Französisch kann und sowohl im Laden, als in den Hausgeschäften behülflich sein würde. (H 6566 L) [580] Adr.: Madame Meschkoff, Aigle (Waadt).

Gesucht:

als Volontärin eine junge Böglerin, die sich in ihrem Berufe noch zu vervollkommen wünscht. Sich zu wenden an Mme. Cretton, No. 5, Quartier des Tilleuls, Montreux. (Hc2409M) [575]

Eine gut empfohlene Haushälterin, die mehrere Jahre in einem bessern Hause den Haushalt und die Kinder besorgte, übernimmt, da ihre jetzige Herrschaft nach England verreist, wieder eine solche Stelle. Referenzen über Tüchtigkeit und Arbeitsamkeit stehen zu Diensten. Auskunft bei Haasenstein & Vogler, St. Gallen. [588]

PENSION DU LAC

Därigen am Thunersee bei Interlaken. In herrlicher Lage am See, mit prachtvoller Aussicht und grossem, schattigem Garten. Als Ruheplatz für Erholungsbedürftige, sowie als Familienaufenthalt sehr zu empfehlen. Ausgangspunkt prächtiger eintägiger Ausflüge. Badhäuschen und Gondel zur Verfügung der Pensionäre. Bescheidene Preise. Auch könnte eine Wohnung an eine Familie abgegeben werden, welche vorziehen würde, eigene Haushaltung zu führen. [594]

HEIDEN (Kanton Appenzel) Luftkurort Gasthof und Pension LINDE Neu möbliert und renoviert, gute Küche, reelle Weine, billigste Pensions- und Touristenpreise. Unter Zusicherung freundlicher aufmerkamer Bedienung empfiehlt sich ergebenst (H 3568 G) [469] Besitzer: Jean Ruppenner.

Ein Mädchen von 18 Jahren, welches deutsch und französisch spricht und das Nähen gelernt hat, sucht Stelle zu Kindern. Da sie die Berner Sekundarschule vollständig durchgemacht hat, wäre sie auch befähigt, die Schularbeiten der Kinder zu überwachen. Gefällige Offerten an Bertha Anderwerth, 35 rue de la demoiselle, Chaux-de-Fonds. Am gleichen Ort fände eine Tochter, welche die französische Sprache lernen möchte, Aufnahme. Sie könnte die Schule besuchen, wenn es gewünscht wird. Preis sehr billig. Gefl. Offerten an Frau Reimann, rue de la demoiselle 35, Chaux-de-Fonds. (H 2673 Y) [591]

Neuenburg. [586]

Herr Albert Reymond, Lehrer in Peseux, 1/3 St. von Neuenburg, nimmt einige junge Leute auf zur Erlernung der französischen Sprache. Sehr gute Verpflegung. Eigenes, prachtvoll gelegenes Haus mit grossem Garten.

Maschinenstrickerei. Wer den Beruf erlernen will, wende sich vertrauensvoll um Auskunft an die Schweiz. Fachschule für Maschinenstrickerei in Waldstatt, Kt. Appenzel. [185]

150 Meter über Meer St. Beatenberg Berner Oberland Hotel Waldraad Pension Geeigneter Aufenthalt für Erholungsbedürftige. Mildes Klima, geschützte Lage, Waldanlagen. Bis Juli ermässigte Pensionspreise. (H 1837 Y) [485] Höflich empfehlen sich Schwestern Frick.

Ein gebildete Dame (Witfrau), evangelisch, 40 Jahre alt, Französin, des Deutschen mächtig, mit feiner Handarbeit vertraut, sucht Stelle als Gesellschaftsdame zu einer älteren Dame, Reisebegleiterin oder Repräsentantin des Hauses. Beste Referenzen stehen zu Diensten. Eintritt innert Monatsfrist. Offerten unter Chiffre 587 an Haasenstein & Vogler, St. Gallen.

Empfehlung.

Unterzeichnete empfiehlt sich den geehrten Damen und Herrschaften sowohl in als ausser dem Hause. Tägliche Sprechstunde von halb 2 bis 3 Uhr. [592] Hochachtungsvoll Frau Sophie Simon, Massense, Bankgasse 16, zwei Treppen, St. Gallen.

Durch Anwendung von [468] Alberts

Garten- u. Blumendüngesatz erzielt man üppigstes Wachstum und prachtvollen Blüthenschmuck bei Garten-, Kübel- u. Topfpflanzen. Zu beziehen in Postpaketen von Kilo 1/2 1 2 3 5 6 — a Fr. 0.90 1.60 3. — 6. — gegen Nachnahme ab Zofingen. Bei Posten von über 5 Kilo bedeutender Rabatt. — Prosp. und Gebr.-Anwsrg. frko. Wihl. Schauenberg, Zofingen.

PENSION

für junge Mädchen für achtbarer Familie bei Vevey. Sehr mässige Preise. Liebevoller Familienleben. Vorzügliche Referenzen. Ebenfalls selbst würde ein Fräulein als Stütze der Hausfrau zu sehr reduzierter Pensionspreise aufgenommen. Sich zu wenden an E H poste restante Vevey. (H 2586 M) [593]

Schönste Resultate, Uppigste Vegetation erzielt man mit Prof. Dr. Paul Wagners **Garten- und Blumendünger!**
Leichte, saubere Anwendung; kein Geruch; kleine Ausgabe, 1/4 Kilobüchse à Fr. 1.25 franko per Nachnahme durch Th. Faesch, Drog., Grosshöchstetten (Bern). [142]

H. BRUPBACHER & SOHN
Bahnhofstrasse 35
ZÜRICH
Damen-Bänder
nach ärztlicher Vorschrift
BESTE SYSTEME
Special-Catalogue gratis
Weibliche Bedienung [402]

Kinderwagendecken.
Neueste Muster.
Ansichtsendungen.
(H 1716 Z) **H. Brupbacher & Sohn.**
492] **Bahnhofstr., Zürich.**

Die Annoncen-Expedition
Haasenstein & Vogler
1 Multergasse St. Gallen Multergasse 1
sowie deren übrige
Filialen und Agenturen
besorgen
Inserate in alle Zeitungen
des In- und Auslandes
zu Originalpreisen. Bei grösseren Aufträgen höchster Rabatt. **Kostenvoranschläge, Zeitungsverzeichnisse, sowie jede Auskunft** über das Insertions- u. Reklamewesen stets zu Diensten. [144]

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme **büto. 6 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen** (ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [133]
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Reine Pflanzen-Nährsalze.
Hochkonzentrierte Düngemittel.
Beste Düngemittel für Gärtnerinnen, Gemüse-, Blumen-, Obstzucht, Feldkulturen, Wein- und Tabakbau.
Hergestellt nach Vorschrift des Herrn Prof. Wagner in Darmstadt, in den landwirtschaftlich-chemischen Fabriken von **H. & E. Albert in Bieblich a./Rhein.**
Versand für die **Westschweiz**, einschliesslich die Kantone Aargau, Basel, Bern und Solothurn durch **Müller & Cie. in Zofingen.**
Versand für die **Ostschweiz**, einschliesslich die Kantone Zug, Luzern, Uri, Schwyz, Unterwalden und Tessin, durch **A. Rebmann in Winterthur.**
Höchst interessante Broschüre über Anwendung der Nährsalze mit 10 Lichtdrucktafeln versenden auf Wunsch gratis und franko. (H 1585 Z) [474]

Elektrische Installation
zum
Vernickeln, Versilbern und Vergolden aller Art Gegenstände aus Metall; Tischbestecken, Velos, oder anderer Stücken, Offiziersäbeln etc.
Sorgfältige Ausführung zu billigsten Preisen. (H 1851 ch) [499]
Sich wenden an die
Fabrik in Bevilard (Bern Jura).

Fr. 5.50 frei ins Haus, eine sortierte Probekiste von 3 ganzen Flaschen **Malaga, Sherry, Portwein, Madeira, Muscat** oder **Marsala**, je nach Wahl. (H 913 Q)
Carl Pfaltz, Basel
415] **Südwein-Import- und Versandgeschäft.**

Glion oberhalb Montreux.
HOTEL DU PARC.
(Ehemalige Villa Nestlé.)
Schöne, grosse, schattige Anlagen. Frische Ziegen- und Kuhmilch. Für erholungsbedürftige Personen in jeder Hinsicht gesorgt. Günstige Arrangements für Familien. Man spricht die drei Hauptsprachen. (H 2507 M) [585]

Soolbad Schweizerhall am Rhein bei Basel. Post, Telegraph, Telefon.
Aeltestes Soolbad der Schweiz. Einzig und allein mit direkter Soolen-Leitung von den Soolquellen der nahen **Saline** bis in die Badwannen. **Vollständig gesättigte Soole**, somit stärkere unmöglich. Sehr schöne Gartenanlagen am Rhein mit Pavillons, gedeckten Hallen und Gartensälen. Weitläufige Spaziergänge durch Buchenwald. Milchkuren. Neueste Douche-Einrichtungen. Billige Pensionspreise. Sorgfältige Bedienung. Prospekte gratis. **Brüderlin.** (H 1436 Q) [494]

Luftkurort Churwalden, Schweiz
Hotel & Pension Post
Angenehmster Sommeraufenthalt. Uebergangsstation für höher gelegene Kurorte. Prachtvolle Tannenwälder mit schönen Spaziergängen in nächster Nähe. Kurarzt im Hause. Gute Küche. Feine Weine. Billigste Preise. 548] (H 513 Ch) **Ludwig Olgiate-Saraz.**

Kurort Eigenthal
am Fusse des Pilatus, Kanton Luzern.
3500 Fuss über Meer.
Ruhiger, ländlicher Aufenthalt. Reine Lüfte, geschützte Lage, schöne Spaziergänge mit prachtvollen Aussichtspunkten, naheliegenden Tannenwaldungen. Gute Küche. Reelle Weine. Milch und Molken. Bäder. Telefon. Billige Preise. Es empfiehlt sich bestens 473] (H 740 Lz) **Familie Burri.**

Institut Boillet, Les Figniers, Lausanne (Suisse).
Vortreffliche Gelegenheit zur schnellen Erlernung moderner Sprachen, gründlicher Unterricht in der Handelskorrespondenz, dem kaufmännischen Rechnen u. s. w. Mässige Preise. Gute Pflege. Prospekte mit Referenzen versendet 501] (H 4917 L) **L. Steinbusch, Direktor.**

Hotel und Kuranstalt Weissbad Appenzell I.-Rh.
820 m über Meer am Fusse des Säntis.
Standquartier für **genussreiche Gebirgstouren, komfortabel eingerichtete grossartige Parkanlagen, reizende, geschützte, staubfreie Lage.** Bekannt für **gute Küche und reelle Keller.** **Telegraph im Hause.** **Prospekt gratis.**
Bescheidene Preise. **Das ganze Jahr geöffnet.** **Beginn der Saison 15. Mai.** (OF 1129 G) [530]
Omnibus am Bahnhof Appenzell.

Luftkurort Wolfenschieszen (Nidwalden).
Erholungsbedürftige finden stets volle Pension zu Fr. 3.20, alles unbegriffen, im Gasthaus «Eihorn». Guter Tisch, reelle, offene Weine, helle, geräumige Zimmer, gute Betten, aufmerksamste Bedienung und stiller, ruhiger Landaufenthalt.
Höflichst empfiehlt sich
495] (H 830 Lz) **Frz. Christen, Eihorn.**

Sieben erscheint:
9000 Abbildungen. **16 Bände geb. à 13 Frs. 35 Cts.** **18000** SeitenText.
oder **256 Hefte à 70 Cts.**
Brockhaus' Konversations-Lexikon.
14. Auflage.
600 Tafeln. **300 Karten.**
120 Chromotafeln und 480 Tafeln in Schwarzdruck.

Die aus **Leinen und Wolle** gewebten
Mediastrümpfe
bzw. **Socken**
sind das beste, billigste und unschädlichste Mittel zur Beseitigung des Fusschweisses. Kein Brennen, kein Wundlaufen, kein Erkälten der Füsse. Garantie für Wirksamkeit.
In hiesiger Gegend allein zu beziehen bei [596]

G. Sutter, Lingerie zum Mohrenkopf,
20 Speisergasse 20, St. Gallen.

J. O. Bürke-Braun, Briefmarkenhdlr.
17 Hinterlauben, St. Gallen, 184
Ankauf, Verkauf, Tausch von Briefmarken.



Ceylon-Thee,
sehr fein schmeckend, kräftig, ergiebig und haltbar.
pr. engl. Pfd. Originalpackung: pr. 1/2 kg.
Orange Pekoe . . . Fr. 5.—, Fr. 5.50,
Broken Pekoe . . . „ 4.25, „ 4.50,
Pekoe . . . „ 3.75, „ 4.—,
Pekoe Souchong . . . „ 3.75, „ 3.75,

China-Thee,
beste Qualität, Souchong Fr. 4.— pr. 1/2 kg.
Kongou „ 4.— „ 1/2 „

Ceylon-Zimmt,
echter, ganzer oder gemahlener, 50 gr. 50 Cts., 100 gr. 80 Cts., 1/2 kg. Fr. 3.—.

Vanille,
erste Qualität, 17 cm. lang, 40 Cts. das Stück.
Muster kostenfrei. Rabatt an Wiederverkäufer und grössere Abnehmer.

Carl Osswald,
Winterthur. [6]

Gebr. Hug & Co.
St. Gallen. [22]
Pianos
von Fr. 650 an.
Harmoniums
von Fr. 125 an.
Kauf. Tausch. Miete. Reparatur.

Glühstoff-Bügeleisen
sowie **Glühstoff**
vollständig geruchlos empfiehlt
Ulr. Walser, Flaschner,
hintere Davidstr., St. Gallen. 564]

Tivv
jeden
Tisch!
MAGGI'S
Suppen
WÜRZE
UND
Suppen-ROLLEN [75]

Hunzikers Kaffee-Surrogat. [16]
Schutz-Marko.
BESTER Gesundheits-Kaffee-Zusatz.

Bad- und Kuranstalt Rothenbrunnen

2 Poststunden von Chur.

Saison vom 1. Juni bis Mitte September.

In seiner Zusammensetzung einzig dastehender **jod- und phosphorsäurehaltiger Eisensäuerling**. Wirksam gegen Verdauungsbeschwerden, Blutarmut, Skrofulose, Kropf und namentlich gegen Störungen im Wachstum und Entwicklung der Kinder. Badarzt im Etablissement wohnend. Neue, comfortable Gebäude und Douche-Einrichtungen. Soignierte Küche. **Pensionspreis Fr. 5.-**. Nur 1 Klasse. Für Unbemittelte **Fr. 2.50**. — Entsaftung durchgeführt.

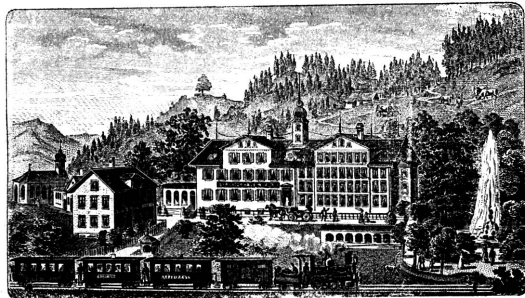
Zur Auskunft, Zusendung von Prospekt, ärztlichen Berichten etc. ist gerne bereit die dortige **Direktion**.

Die Generalniederlage des Rothenbrunner Mineralwassers befindet sich bei **Guyer & Cie., Marktgasse, Zürich.** (H 285 ch) 430

JAKOBSBAD, Appenzell I.-Rh.

876 Meter über Meer.

Bad- und Molkenkur-Anstalt.



Eröffnung den 1. Juni 1894.

Station der Appenzeller Bahn. Telephon im Hause. Wasser stark eisenhaltig, eignet sich daher vorzüglich zu Trinkkuren und zwar in allen Fällen, in denen eisenhaltige Mineralien indiziert sind. — Die Bäder sind durch viele Erfahrungen berühmt, besonders für hartnäckige, chronische Rheumatismen aller Art. Ausserst milde Lage, frische reine Alpenluft. Molken, Kuh- und Ziegenmilch aus eigener Alp. Dampf- und Douchenbäder, Soolbäder und andere chemische Zusätze. Schattige Promenaden, Tannenwälder, schöne Ausflüge und Gebirgstouren. Kurarzt: Dr. Germann in Urnäsch. — Prospektus wird franko zugesandt. Sorgfältige Bedienung, gute Küche und möglichst billige Preise zusichernd, empfiehlt sich ergebenst [542] (H 3789 G) **J. Zimmermann-Forster.**

951 Meter über Meer

Luftkurort Vättis.

Kanton St. Gallen

Gasthaus zur „Tamina“.

3 Stunden von Ragaz entfernt. Gute Poststrasse. Post und Telegraph. Waldreiche Gebirgsgegend. Hohe, geschützte Lage mit reiner Alpenluft. Angenehmer Herbstaufenthalt. Hübsche Ausflüge. Aufmerksame Bedienung, gute Weine. Pensionspreis von **Fr. 3.50** an, Zimmer inbegriffen. (H 614 ch) Es empfiehlt sich höchlichst

Müller-Geisser.

Eine kleinere Privatwohnung, bestehend aus einem möblierten Wohnzimmer und zwei hohen, geräumigen Schlafzimmern mit 4 Betten, ganz für sich abgeschlossen, ist mit dem Gasthaus verbunden und wird zu mässigem Pensionspreis vermietet. [589]

Pension Paradies

Heiden (Schweiz)

(Bergbahn Rorschach-Heiden).

Altbekannter, ausgezeichneter Luftkurort, prachtvolle Aussicht auf den Bodensee und seine Ufer, wundervolle Spaziergänge in der Nähe und Ferne.

...— Schöner Park. —...

Hauptsächlich zu empfehlen für Rekonvaleszenten, Blutarme und Erholungsbedürftige.

Bürgerliche, gute Küche und Logis, familiäre Behandlung, sehr mässige Preise, je nach Auswahl der Zimmer, ärztliche Behandlung im Hause; das ganze Jahr geöffnet.

Es empfiehlt sich bestens

[540]

U. Leuenberger, Propr.

Wer einen Sommeraufenthalt in stärkender Luft eines Hochtales zu machen gedenkt, dem kann in jeder Beziehung das

HOTEL MURAIL, Celerina (Oberengadin)

bestens empfohlen werden. An der Kreuzung der Strassen von **Samaden, Pontresina** und **St. Moritz** gelegen, bietet es den Vorteil bequemer Verbindungen, ohne die Nachteile, welche durch den geräuschvollen Verkehr grosser Touristencentren bedingt sind. (H 535 ch) [559]

Denllers Eisenbitter

ist bei **Bleichsucht, Blutarmut, allg. Schwächeständen** etc. sehr erfolgreich. (N 8222 Z) [562]

BAD FIDERIS

im Kanton Graubünden.

Eisenbahnstation Fideris, von wo aus täglich 3malige Postverbindung.

Eröffnung 31. Mai 1894.

Berühmte eisenhaltige Natronquelle in reiner Alpenluft, 1056 m über Meer.

Bei Katarrh des Rachens, Kehlkopfes, Magens, der Lunge, bei Bleichsucht, Blutarmut, Neuralgien, Migräne, Nervosität etc. von überraschendem Erfolg. — Das Etablissement ist verschönert und vergrössert, umgeben von herrlichen Tannenwäldern. — Bäder, Douchen und Installationskabinett, Milchkuren. Neu eingerichteter Betsaal. Telegraph, Post. — Elektrische Beleuchtung neu eingerichtet.

Juni und September ermässigte Preise.

Das Mineralwasser ist in frischer Füllung in Kisten zu 30 Halbliter von der **Direktion** und vom Hauptdepot: Hrn. Apotheker **Helbling in Rapperswil**, sowie in den Mineralwasserhandlungen und Apotheken zu beziehen. — Prospekte und Erledigung von Anfragen durch (M 2762 Z) [531]

Kurarzt: Dr. med. O. Schmid.
Fideris, im Mai 1894.

Die Badedirektion: J. Alexander.

St. Moritz-Dorf

PENSION GARTMANN

empfiehlt sich verehrten Gästen und Passanten auf kommende Saison. Reduzierte Preise bis Mitte Juli. Nur im Sommer offen. (H 541 ch) [566]

Luftkurort Maderanerthal, Kanton Uri, Schweiz.

Hotel und Pension z. Schweizer Alpenklub.

Geöffnet bis Ende September.

Dieses 4500 Fuss über Meer, 3 Stunden von Amsteg, Station der Gotthardbahn, in grossartiger Umgebung gelegene, windgeschützte, komfortabel eingerichtete Hotel und Pension empfiehlt sich insbesondere auch zu längerem Aufenthalt und als Luftkurort. Neben ausgedehnten Waldspaziergängen ist reichlich Gelegenheit zu kleineren und grösseren Berg- und Gletschertouren geboten. Kalte und warme Bäder im Hause. Juni und September ermässigte Preise. Kurarzt. (H1762 Q) [545]

Es empfiehlt sich höchlichst der Besitzer: **Franz Indergand, senior.**

Luftkurort Churwalden.

Hotel und Pension Rothorn.

Eröffnet vom **1. Juni** bis **Oktober**. Vergössert. Komfortabel eingerichtet. Anerkannt **gute Küche** und **reelle Weine**. **Wassereinrichtung**. **Telephon**. Pensionspreis inklusive Zimmer **5-6 Fr.** Juni und September reduzierte Preise. Gartensalon. (O 1223 G) [537] Es empfiehlt sich bestens

Jb. Brasser-Simeon.

Hotel und Pension Falkenfluh bei Thun

— 1040 Meter über Meer. —

Gesunde Luft. Prachtvolle Aussicht auf die Alpen und den eidg. Waffenplatz Thun. Bäder und Douchen. Tannenwäldern mit schönen Spaziergängen. Milch- und Wasserkur. Vorzügliche Küche, freundliche Zimmer. Telephon. Pensionspreis inkl. Zimmer von **Fr. 4.-** an. Für Kinder Rabatt. Prospectus gratis. (H 2344 Y) [544]

S. Dreyer-Steiner.

Kurhaus Fideris-Kulm Station Fideris, Linie Landquart-Davos.

Luftkur, Milchkur, Bäder, Fideriser Mineralwasser in täglich frischer Füllung. Quelle selbst nur 20 Minuten entfernt. Eigener Weg in die nahen Waldungen. Freundliche Zimmer in massivem Holz. Vorzügliche Betten. Gute Küche. Reelle alte Veltlinerweine. Aufmerksame Bedienung. Mässige Preise. Gefl. Anfragen an den 551] (H 520 ch) **Besitzer: H. Meier-Ruffner.**

Privat-Heil- und Pflege-Anstalt

„Friedheim“ Zihlschlacht (Thurgau) für Nerven- u. Geisteskranke.

Dirig. Arzt und Besitzer: **Dr. Krayenbühl.** [356]

Gesetzlich geschützt. **Der St. Jakobsbalsam** Unzersetzlich.

von C. Trautmann, Apotheker in Basel, hat sich stets bewährt zur Heilung jeder Wunde, besonders solche eitriger und brandiger Natur, ferner offener Fisse, wundgelegener Stellen u. s. w. Preis **Fr. 1.25.** (H 1637 Q) [521]

Leintücher nur Fr. 2. —, Frauenhemden nur Fr. 1. 60

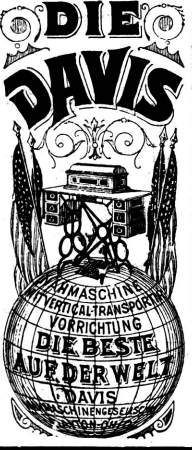
Frauenhemden Fr. 2.95, Nachtjaken Fr. 2.50, Damenhosen Fr. 1.65, Unterröcke Fr. 1.65, Kissenanzüge (Kölsch) Fr. 1.20, alles eigene Fabrikation und gute Ware. Erstes schweiz. Damenwäsche-Versandhaus R. A. Fritzsche, Neuhausen-Schaffhausen. [584]

Keine Hausfrau versäume Muster zu verlangen. Niemand kann gleichgute Ware billiger liefern!



DIE DAVIS

Vertreter für die Ostschweiz (ausgenommen Bezirk Zürich): **A. Rebsamen,** Nähmaschinen-Fabrik in **Rüti** (Kanton Zürich). Einziger Vertreter für die Stadt und den Bezirk Zürich: **Hermann Gramann,** Mechaniker, Münsterhof 20, Zürich. [326]



DIE DAVIS

Damenschneiderei u. Lehrinstitut
von Augusta Nuesch, Rennweg 19, Zürich.
Passendste Gelegenheit für Bräute und häuslich gesinnte Töchter, ihre Ausstattung in Kleidern und Wäsche selbst anzufertigen nach neuestem Schnitt und leichtfasslicher Methode. Kost und Logis, wenn gewünscht, bei der Kursleiterin. — Prospekte stehen zu Diensten. [194 (O F 9506)]

Grösstes Bettwarenlager der Schweiz
gegründet 1866 **J. F. Zwahlen, Thun.** gegründet 1866
Versende franko durch die ganze Schweiz gegen Postnachnahme: [263]
Zweischläf. Deckbetten, mit bester Fassung und 7 Pfund sehr feinem Halbflaum, staubfrei und gut gereinigt, beste Sorte, 180 cm lang, 150 cm breit, Fr. 22
Zweischläf. Hauptkissen, 3 Pfd. Halbflaum, » 120 » 60 » » 8
Zweischläf. Unterbetten, 6 » » 190 » 135 » » 19
Einschlaf. Deckbetten, 6 » » 180 » 120 » » 17
Einschlaf. Hauptkissen, 2 1/2 Pfd. » » 100 » 60 » » 7
Ohrkissen, 1 1/2 » » 60 » 60 » » 5
Zweischl. Flaumdeckbetten, 5 Pfd. sehr feiner Flaum 180 » 150 » » 31
Einschlaf. Flaumdüvet, 3 » » 152 » 120 » » 22
Kindsdeckbetti, 3 » Halbflaum 120 » 100 » » 9
Kindsdeckbetti, 2 » » 90 » 75 » » 6
Sehr guter Halbflaum, pfundweise à Fr. 2.20, hochfeiner Flaum, pfundweise à 5 Fr.

Bücher Schneider-Akademie.
Praktische und theoretische Fachlehranstalt für Damen- und Wäscheschneiderei von Schweizerin **M. Schenck**, Zürich, Lindenhof 5.
Gegründet 1882, über tausend Schülerinnen ausgebildet.
Neue Kurse in der
Damen- und Wäscheschneiderei
Ausgebildet als Directrice.
1. An der grossen Berliner Schneider-Akademie zu Berlin nach der verbesserten und vervollkommenen Methode des verstorbenen Direktor **KUHN**.
2. An der preisgekrönten Hirschschen Schneider-Akademie zu Berlin.
Ausgebildet als Lehrerin.
3. Nach dem alten System **KUHN** der grossen Berliner Schneider-Akademie zu Berlin.
4. Nach dem k. k. privilegierten System **SCHACK** in Wien.
5. Nach dem System für wissenschaftliche Zerschneidung von **H. SHERMANN** in Berlin.
Der Unterricht wird speciell nach den unter Nr. 1 und 2 bezeichneten weltberühmten Systemen erteilt.
Einige Fachlehranstalt in der Schweiz, deren Vorsetzerinnen eine so vielseitige praktische und theoretische Ausbildung genossen.

Durch alle Grosshandlungen zu beziehen.
SURFIN-STÄRKE
Marke Fisch
Packungen in Kistchen von 25, 30, 50 & 60 Kgr. loose in Packets ohne Taragewicht
Packungen in Packets von 1/2, 1/4, 2 & 5 Kgr. hübsche Packung.
ist die ausgiebigste, reinste und beste Amlung für Anwendung in gekochtem Zustande!
Schont die Wäsche & erhält sie neu!
EINZIGE FABRIKANTEN: **OSCAR NEHER & CO., MELS, SCHWEIZ.**

Für 75 Centimes
kauft man in fast allen Apotheken, Droguerien und Parfümerie-Geschäften 1 Stück:
Bergmanns Lilienmilch-Seife
von **Bergmann & Cie., Dresden und Zürich.**
Es ist die beste Seife für zarten, sammetweichen und blendendweissen Teint, ebenso gegen Sommersprossen und allen Arten Hautunreinigkeiten. Man hüte sich vor wertlosen Nachahmungen und verlange stets die Seife mit der Schutzmarke: Zwei Bergmänner. [132]

(Schutzmarke)  (Schutzmarke)

Beste Fussbekleidung für Frühjahr und Sommer.
Hygienische Socken aus Nesselwolle.
Schweiz. Patent Nr. 4604. Marke: **Busch.**
Dauerhafteste existierende Fussbekleidung; angenehmer zu tragen und leichter zu waschen als Schaf- und Baumwolle. **Nimmt dem Fusschweiss den üblen Geruch und das Brennen.** Für den Militärdienst besonders praktisch und erprobt. Fusslänge: 25 1/2, 27 1/2 und 28 1/2 cm. Preis pr. Paar, roh Fr. 1. —, echt schwarz Fr. 1. 25. Direkter Versand aus dem Fabriksdepot gegen Nachnahme. 1 Dutzend und mehr franko.
Frau Sachs-Laube,
Thalgasse 15, Zürich.

98] **Dr. med. Smids Enthaarungsmittel** beseitigt rasch und ohne die Haut wund zu machen Haare im Gesicht, resp. an unpassenden Stellen. Das Mittel ist sehr leicht anzuwenden und enthält im Gegensatz zu andern Depilatorien keine scharfen, die Haut reizenden Stoffe. Preis inkl. 1 Büchse kosmet. Poudre Fr. 3. 50. **Haupt-Depot: P. Hartmann,** Apotheke **Steckborn.** Depots: St. Gallen: Apoth. C. F. Hausmann; Basels: Apoth. J. Brand; Ebnat-Kappel: Apoth. Siegfried; Flawil: Apoth. H. Saupé; Rapperswil: Apoth. Heibling; Basel: Alfr. Schmidt, Greifen-apoth.; Hubersche Apoth. bei der alt. Rheinbr.; Th. Bühler, Hagenbachsche Apotheke; Aarberg: Apoth. H. Schäfer, Biel: Apoth. Dr. Bühler; Pruntrut: Apoth. Gigon; Delsberg: Apoth. Dr. Dietrich, Apoth. E. Fenne.

Schaffhausen
Specialität! **Tuchrestenversand! Neue Branche!**
Herren- und Knabenkleiderstoffe.
Stets Tausende von Coupons auf Lager. Täglich neue Eingänge. Jeweils direkter persönlicher Einkauf der Saison-Mustercoupons in den ersten Fabriken Deutschlands, Belgiens und Englands. Deshalb Garantie für nur frische, moderne und fehlerfreie Ware bei enorm billigen Preisen.
Restenlänge 1 bis 5 Meter.
Zwirn-Buckskin à Fr. 2. 60, 2. 90 und Fr. 3. 50 per Meter
Cheviots und Tweeds für Paletots zu » 2. 40 » »
Elegante Velours, reinwollen » 4. 20 » »
Englische Cheviots, » » 4. 30 » »
Kammgarn, hochfein » 5. 10 » »
Schwarze Tuche, Satin, Jaquet- und Regenmantelstoffe bedeutend unter dem Fabrikpreis. Muster franko. Umtausch gestattet.
Tuchversandhaus Schaffhausen (Müller-Mossmann)
Specialgeschäft in Tuchresten. [410]

Der echte
EISENCOGNAC GOLLIEZ
seit 18 Jahren das anerkannt beste Eisenpräparat
ist ärztlich empfohlen gegen:
Bleichsucht, Blutarmut, Appetitlosigkeit, Magenkrämpfe, Migräne, Nervenschwäche, Schlaflosigkeit, Schwere Verdauung.
Ausgezeichnetes Stärkungsmittel, Allen durch schwere Arbeit, übermässiges Schwitzen, Ausschweifungen etc. Leidenden empfohlen. Leicht verdaulich und Zähne nicht angreifend.
An allen Welt- und internationalen Ausstellungen prämiert. Nur echt in Flaschen zu Fr. 2. 50 und 5. — mit der Marke der 3 Palmen. Fälschungen weisen man zurück. Depots: in allen Apotheken und Droguerien. [326]

MÜLLER & BERNHARD'S
reiner, leichtlöslicher **CACAO**
in **BÜCHSEN** unübertroffener Qualität
von 1/2, 1/4 & 1/8 K^o und offen überall zu haben
Erster Ehrenpreis und Diplom und grosse goldene Medaille Venedig 1894 (höchste Auszeichnungen). [189] (M 10293 a Z)

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 6

Juni 1894

Frisches oder altbackenes Brot.

Unzweifelhaft ist das Brot nicht allein das allgemeinste Nahrungsmittel, sondern es bildet auch gleichsam die Grundlage aller übrigen Speisen, welche der Reiche wie der Arme genießt. Fast kein Tag geht vorüber, an welchem wir nicht Brot essen, und das Brot hat zugleich die für das Leben so außerordentlich wichtige Eigenschaft, daß selbst der tägliche häufige Genuß desselben keinen Widerwillen und Ekel gegen dasselbe erregt, wie dies fast bei allen anderen Speisen der Fall ist. Ist es nun dadurch auch zum täglichen Nahrungsmittel geeignet und gleichsam vorherbestimmt, so mangelt ihm hingegen eine andere Eigenschaft, welche das tägliche Nahrungsmittel eigentlich besitzen sollte, nämlich die Leichtverdaulichkeit. Brot ist schwerer zu verdauen, als Fleisch, Eier und manche Gemüse; seine Verdaulichkeit wird aber dadurch gefördert, daß wir zum Brot meist Fette genießen, wie Butter, Schmalz, fettes Fleisch &c. Das Brot ist nämlich seinen meisten Bestandteilen nach ein sogenannter Fettbildner, und diese werden durch heigenoffenes Fett leichter verdaut.

Auf der andern Seite wird die Verdaulichkeit des Brotes dadurch bedeutend erschwert, daß sehr häufig ganz frisches Brot genossen wird. Viele Menschen ziehen den Geschmack des frischen Brotes dem altbackenen vor; aber gerade weil es viel schwerer zu verdauen ist, sollte frisches Brot nie genossen werden. Der wesentliche Unterschied zwischen frischem und altbackenem Brot ist, so deutlich er äußerlich in die Augen fällt, den wenigsten Menschen bekannt, ja es ist der Wissenschaft noch nicht einmal gelungen, ihn völlig zu erforschen. Beim frischen Brote ist die Rinde spröde und die Krume weich, zäh, elastisch, während sie bei dem altbackenen mehr krümelig und die Rinde weicher ist. Gewöhnlich glaubt man, das frische Brot enthalte viel mehr Wasser, welches bei dem altbackenen Brote austrockne, weshalb man dieses auch trockenes Brot nennt; dies ist aber in Wirklichkeit nicht der Fall, und wenn es der Fall wäre, so würde der größere Wassergehalt des frischen Brotes nicht im Stande

sein, die Verdaulichkeit desselben zu erschweren. Der Unterschied zwischen dem frischen und dem altbackenen Brote wird nicht durch die Verdunstung des Wassers, sondern durch das Erkalten desselben hervorgerufen. Es geht mit dem Brot ein chemischer Prozeß vor, welcher bis jetzt noch nicht hinreichend erkannt ist. In fünf Tagen verliert das Brot ungefähr einen Hundertstel seines Wassergehaltes, also eine ganz unbedeutende Masse. Frisches Roggen- und Weizenbrot enthält ungefähr 48—48½ % Wasser; das Weizenbrot verliert allerdings schneller und mehr von seinem Wassergehalt, weil es weniger Kleber als das Roggenmehl enthält. Ein fünf Kilogramm schweres Roggenbrot verlor in den ersten 48 Stunden nur 100 Gramm an Gewicht. Nach sechs Tagen, in welchen es nur ein ganz Unbedeutendes am Gewicht verloren hatte, aber in dem Zustande des völlig altbackenen Brotes war, wurde es wieder in einen Ofen von 55° R gebracht und gleich nachher wieder dem völlig frischen Brote; es war wieder weich, zäh' und elastisch im Innern und seine Rinde spröde, und trotzdem hatte es gerade im Ofen durch Austrocknen 180 Gramm an Gewicht verloren. Daß selbst altes, äußerlich als völlig trocken und wasserarm erscheinendes Brot im Ofen wieder frisch wird, ist bekannt.

Dieses alles würde von geringer Bedeutung sein, wenn nicht eben das frischbackene Brot um ein Erhebliches schwerer zu verdauen wäre, als das altbackene, und wenn alle Menschen so vernünftig wären, nur altbackenes Brot zu essen.

Das altbackene Brot wird durch das Kauen zerkleinert und mit Mundspeichel vermischt; es gelangt dann in den Magen und der zersetzende Magensaft vermag es leicht zu durchdringen, aufzulösen und zu verdauen. Anders ist es mit dem frischbackenen Brote. Es wird durch das Kauen nicht zermalmt und zerkleinert, sondern zu festen, zähen Klumpen zusammengeballt; diese werden mit Mundspeichel überzogen, schlüpfrig und gelangen scheinbar sehr leicht durch die Speiseröhre in den Magen. Der Magensaft vermag nun, wie wir in den „Mitteilungen aus dem Gebiete der angewandten Naturwissenschaft“ lesen, diese zusammengeballten, zähen Klumpen nicht zu durchdringen und zu zersetzen, er muß sie von außen langsam zernagen. Der Verdauungsprozeß wird dadurch bedeutend erschwert und verlangsamt; die schwer löslichen Brotmassen bleiben lange Zeit im Magen liegen und verursachen natürlicherweise einen nachteiligen Reiz. Die gewöhnlichen Folgen des Genusses von frischbackenem Brot sind Magendrücken, Beklemmungen und Appetitlosigkeit. Durch den krankhaften Reiz des Magens wird sodann der Blutumlauf gehemmt, es treten Kongestion nach dem Kopfe, Kopfschmerzen, Schlaganfälle und Hirnreizung, Krämpfe und selbst Delirien und Hirnentzündung, sowie langwierige Magenbeschwerden

und Krankheiten ein. In vielen Fällen ist durch den Genuß von frischem Brote schon der Tod erfolgt.

Dies alles gilt vom Schwarzbrot mehr als vom Weißbrot, weil jenes schon schwerer zu verdauen ist und sein größerer Klebergehalt das Zusammenballen des Brotes begünstigt und seine Zähigkeit erhöht. Solche Brotklumpen erhalten im Magen die Dichtigkeit und Festigkeit der Seife, der sie sehr ähnlich sind.

Noch mehr als vom Brote gilt dies alles vom Kuchen, der schon an und für sich durch seinen reichen Fett- und Zuckergehalt schwer zu verdauen ist. Frischer und warmer Kuchen wird fast zu Gift, und doch gibt es so viele Menschen, welche leichtsinnig genug sind, den Kuchen frisch zu essen und viele Mütter, welche unwissend oder gewissenlos genug sind, namentlich viele Frauen, haben den unheilvollen Glauben, daß der Kuchen gesund und leicht zu verdauen sei, weil er gut schmeckt.

Es erscheint übertrieben und ist dennoch wahr, daß über zwei Drittel aller Menschen derjenigen Gegenden, wo für die Festtage Kuchen gebacken wird, das Fest mit franken, geschwächten Magen verlassen; blickt man hinein in die Häuser und Familien, so wird man bemerken, daß Tausende sich durch ihre Torheit oder Schwachheit, durch frischen Kuchen die schönen, heiteren Festtage verdorben haben.

Konservierung der Eier in Kalk.

Die Zeit des Vorsommers ist da und es bietet sich jetzt Gelegenheit, vorteilhafte Einkäufe in Eiern zu machen. Um diese Zeit sind die Eier am billigsten und auch am vorteilhaftesten zum Einlegen, da die Eier samt und sonders frisch sind. Viele Hausfrauen legen Augusteier ein, jedoch zu jener Zeit sind die Preise schon etwas höher als in der Frühlingszeit, und oft kommt es vor, daß man keine Eier von August bekommt, sondern solche, welche in früheren Monaten vom Nest abgenommen sind. Wenn solche Eier längere Zeit ohne Konservierung aufbewahrt gewesen sind, so eignen sie sich am allerwenigsten zum Einlegen. Ob man nun April- oder Augusteier in Kalk einlegt, das bleibt sich gleich, wenn nur eine richtige Behandlung vorausgegangen ist und diese auch fortbesteht. Die Hauptbedingung bei den Eiern ist, daß sie frisch sind.

Von allen Arten der Konservierungen, welche sich bis heute bewährt haben und die sich am billigsten herausstellten, ist die in Kalk zu bezeichnen. Die Gefäße, in welche die Eier eingelegt werden, müssen gut im Stande sein; am geeignetsten sind Petroleumfässer zu empfehlen. Dieselben bestehen aus hartem Holz und sind mit Eisenreifen umwunden,

ein Uebergehen des Holzes in Fäulnis kommt so leicht nicht vor. Die Fässer werden in der Mitte bei einem Reifen durchgeschnitten, damit man aus einem Faß zwei Bottiche erhält.

Es ist bei dem Einlegen der Eier nicht gut, wenn zu viele Schichten übereinander kommen, da die untersten Lagen sonst zu sehr belastet werden. Die Höhe einer solchen halben Tonne genügt mithin vollständig. Nachdem die Tonnen durchgeschnitten, sind sie mit kochendem Wasser und Sand zu reinigen, damit die von dem Petroleum angelegten Fetttheile beseitigt werden. Will man die Tonnen noch besser reinigen, so ist es gut, Kalk in denselben zu löschen; der heiße Kalk zieht alle Petroleumtheile aus dem Holze heraus. Dieser Kalk ist jedoch nicht zum Einlegen zu verwenden. Wenn also irgendwelche Baugeslegenheit vorhanden ist, wo Kalk zur Verwendung kommt, kann man sich die Fässer auf diese Weise sehr leicht reinigen lassen.

Die Beschaffung des ungelöschten Kalkes ist überall möglich, derselbe muß jedoch einige Wochen vor dem Gebrauch gelöscht werden, damit er richtig kalt ist; wenn möglich, soll er noch einige Tage in einem kühlen Keller vor dem Einlegen der Eier aufbewahrt werden. Beim Löschen des Kalkes achte man genau darauf, daß möglichst viel Wasser in Anwendung kommt, damit sich die Kalktheile richtig auflösen; es kann eine dünne Schlempe werden. Der Kalk setzt sich dann später am Boden ab und das Wasser steigt an die Oberfläche. Das Wasser ist zu entfernen und der Kalk so weich herzustellen, daß die Eier in dem Kalk auf der Spitze stehen können.

Die Eier, welche man einlegt, müssen sorgfältig nachgesehen werden, damit keine faulen zur Verwendung gelangen. Das Nachsehen kann gleich in dem Keller geschehen, indem dieses sich im dunklen Raume bei Licht am besten machen läßt. Das Ei wird einfach zwischen zwei Finger genommen und gegen das Licht gehalten; wirft das Ei einen hellen Schein durch die Schale, so ist es gut, sieht es dunkel aus, so daß das Licht keine Wirkung hat, so ist das Ei unbrauchbar. Die schlechten Eier sind schon äußerlich an der Schale zu erkennen; die Schale sieht mehr grünlich aus.

Für Küche und Haus.

Trinken beim Essen. Bei der Mahlzeit kaltes Wasser zu trinken, ist sehr schädlich, weil es den Magen zu sehr abkühlt und dadurch die Verdauung hindert. Der Magen bedarf zu derselben einer Wärme von 37 Grad R. Unter einem geringeren Wärmegrad verdaut er nichts, besonders werden die fetten Stoffe unlöslich gemacht. Trinkt man kaltes Wasser von ungefähr 3—7 Grad R., so ist der Magen dadurch plötzlich in eine so niedrige Temperatur versetzt, daß er nicht so leicht seine regel-

mäßige Wärme von 37 Grad R. wieder zu erlangen vermag. Die Nerven werden gelähmt oder zu krampfhafter Zusammenziehung veranlaßt und die Absonderung des Magensaftes, sowie die Bewegung des Magens hören auf. In großer Menge genossen, verdünnt das Wasser den Magensaft zu sehr und macht ihn so unwirksam für die Speisen. Es ist daher anzuraten, nicht während des Essens, sondern eine halbe oder eine Viertelstunde vor der Mahlzeit ein Glas Wasser zu genießen, was der Verdauung von Speisen nur förderlich ist. Die Gewebe des Magens werden in warmer oder trockener Jahreszeit angefeuchtet, daher elastischer und der Magensaft fließt reichlicher. Die Flüssigkeit wird zumeist bis zur Mahlzeit aufgesogen und die regelmäßige Wärme wieder hergestellt. Wer überhaupt das Bedürfnis hat, zur Mahlzeit zu trinken, der beobachte die Regel, eine halbe Stunde vorher zu trinken. Eine Stunde nach der Mahlzeit darf ebenfalls getrunken werden, weil dann die Verdauung so weit vorgeschritten ist, daß eine Störung nicht herbeigeführt wird, wenn nicht zu kalte und zu große Mengen getrunken werden. Was hier vom Wasser gesagt wird, gilt auch vom Bier, während der Genuß geringer Quantitäten von Wein vor oder während der Mahlzeit keinen schädlichen Einfluß auf die Verdauungstätigkeit ausüben wird.

*

Billige, wohlschmeckende Kaffeekuchen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl mit einer Quantität Buttermilch oder dicker Milch zu einem Mehlklößenteig, dann noch 1 Theelöffel Salz und 2 Theelöffel Zucker darunter. Ist alles gut untermischt, löst man 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron in etwas Milch auf und rührt dies unter die Masse. Dann legt man den Teig löffelweise in heißes Fett und bäckt die Kuchen schön gelb; es ist keine Spur von Säure vorhanden.

*

Schaumkuchl. Man rührt 3 Eßlöffel Früchtemarmelade, Aprikosen oder Himbeeren, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel gestiebten Zucker und 1 Eiweiß eine Stunde lang, giebt dann 2 Eiweiß hinzu und rührt wieder eine halbe Stunde, worauf sehr rasch der feste Schnee von 3 Eiweiß dazu gemengt wird. Dann häuft man die Masse auf eine mit Butter ausgestrichene, starke flache Schüssel hoch auf, macht regelmäßige Einschnitte mit einem Silberlöffel und bäckt das Koch in einer heißen Röhre eine halbe Stunde lang. Es wird auf der Backschüssel aufgetragen.

*

Regeln zur Bereitung des Kaffees. 1) Man beurteile den Kaffee nur nach dem Geschmacke, nie nach der Farbe; 2) lasse ihn beim Rösten nur kastanienbraun werden; 3) kühle ihn gut auf einer möglichst großen Platte ab; 4) bewahre ihn in einer gut schließenden Blechbüchse an einem

trockenen Orte auf; 5) die zur Verwendung kommenden Bohnen bestimme man nach dem Gewichte und nicht nach dem Maße; 6) rechne für eine Tasse etwa 8 g (frisch) gemahlene Kaffee; 7) mahle denselben möglichst fein; 8) bereite den Kaffee nicht durch Aufkochen, sondern durch Aufschütten von stark kochendem Wasser; 9) zum Durchsiehen benütze man nur eine zweckmäßige Filtriermaschine (nicht etwa einen Sack); 10) genieße den Kaffee unmittelbar nach seiner Bereitung.

*

Lampenerplosionen, herbeigeführt durch Petroleumgase, gehören in das Reich der Fabel. Das gute Petroleum hat nämlich einen viel zu hohen Wärmegrad zur Verflüchtigung nötig, als daß es in einer Lampe Gase entwickeln und diese zur Explosion bringen könnte. Das Petroleum in einem Lampenölbehälter erlangt den zur Gasentwicklung erforderlichen Hitzeegrad aber nicht. Die sogenannten Lampenerplosionen sind vielmehr stets eine Folge von Unreinlichkeit. Es giebt viele Personen, welche beim Zurechtmachen der Lampe die Dochteilchen stets in das Brandrohr der Lampe fegen und dieses überhaupt selten oder nie reinigen. Diese vermengen sich nun mit Petroleum, diese Gemenge wird sehr heiß und entzündet sich, indem die aufsteigenden Gase mit der Flamme in Berührung kommen. So brennt im Innern des Brandrohres eine Flamme, welche den Brenner so erhitzt, daß zuletzt alle Lötstellen an demselben schmelzen. Schließlich fallen die inneren Brennerteile in das Oelbassin, der Docht fängt unten Feuer, das Bassin zerspringt und das Unglück ist da. Diese Explosion ist lediglich ein infolge großer Unreinlichkeit herbeigeführter natürlicher Vorgang. Man reinige daher die Lampe stets sorgfältig und man hat eine Explosion nicht zu fürchten.

*

Ein Hellerbrennen des Petroleums erzielt man durch einen Zusatz von ein wenig Kampfer. Ein Stückchen von der Größe einer Haselnuß reicht für zwei Wochen. Man stößt den Kampfer fein und thut ihn in den Ballon. Dies bewirkt, daß die Flamme heller, nicht zuckend und ihren Rauch verzehrend, gleichmäßig fortbrennt.

*

Verwendung der Pomeranzenschale. 1. Fein abgeschälte und gewiegte Pomeranzenschale wird zu gleichen Teilen mit gestoßenem Zucker in ein Glasgefäß eingelegt. Man erzielt dadurch eine angenehme Würze für alle süßen Speisen, Kuchen, Puddinge etc.

2. Die in Würfel geschnittene, möglichst dünne Schale wird mit feinstem Weinessig übergossen und etliche Tage gut zugedeckt an die Wärme gestellt. Hat nun der Essig den feinen Pomeranzengeschmack angenommen,

so wird er abgegossen. Ein Löffel von diesem Essig einem Glase Zuckerwasser zugesetzt, giebt für heiße Sommertage ein erfrischendes und angenehmes Getränk.

3. Die dick geschälten Schalen der Früchte kocht man im Wasser weich, legt sie einige Stunden vorher in kaltes Wasser und läßt sie nachher abtropfen. Auf 250 Gramm Schalen rechnet man 320 Gramm Zucker, dieser wird in Wasser getaucht und gekocht, dann über die Schalen gegossen und über Nacht stehen gelassen. Tags darauf kann man sie aufbewahren oder sie auf Papier trocknen.

*

Die Lammleber bereitet man in der Regel wie die Kalbsleber, indem man sie in nicht zu dünne Scheiben schneidet, paniert und in Butter braun bratet.

*

Die Lammfüße werden sauber gereinigt, mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, zum Feuer gesetzt, geschäumt und mit Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer und Salz vollständig weich gekocht. Von der durchgegossenen Brühe kocht man mit Butter und Mehl eine nicht zu dicke Sauce, in welche man etwas Muskatnuß, gestoßenen Pfeffer und gehackte Petersilie thut. Man muß die Füße vorher bei den Schlächtern bestellen, damit sie, wie die Kalbsfüße, gebrüht und von Haaren befreit werden.

*

Charlotte Russe. Man belegt eine runde, höhere Form mit Löffelbiscuits, macht eine Vanillecrème und läßt sie auf Eis erkalten, löst 8—10 Blatt Gelatine in einer Tasse Wasser auf, läßt sie kochen bis sie dickfließend über den Löffel läuft und schäumt sie gut ab. Sodann schlägt man eine Tasse Rahm dick, mischt sie in die Crème, rührt das Ganze leicht durcheinander, füllt die hohe Form damit und läßt sie auf Eis erkalten, worauf man sie, festgeworden, auf eine Servierplatte stürzt, mit festem Rahm bestreicht und garniert und die Charlotte Russe ist fertig.

*

Zu trockene Bohnen. Daß Hülsenfrüchte, als Gemüse genossen (im Gegensatz zur Suppenform dieses Nahrungsmittels) leicht zu trocken geraten und deshalb bei der Tafel nicht den gewünschten Zuspruch finden, ist eine unliebsame Erfahrung, die wohl schon manche Hausfrau gemacht hat. Das ist um so bedauerlicher, als bekanntermaßen gerade Hülsenfrüchte eine der schätzbarsten Speisen sind, die bei verhältnismäßiger Billigkeit außerordentlich viel Nährstoff enthalten. Jenem Mißstande läßt sich leicht abhelfen. Fügt man ein wenig in heißem Wasser aufgelösten, echten Liebigs Fleischextrakt dem Gerichte hinzu, bevor man es vom Feuer nimmt, so wird es ganz vorzüglich munden und baldige Wiederholung verlangt

werden. In ähnlicher Weise verbessert Liebigs Fleischextrakt den Geschmack unzähliger Speisen.

*

Das Weidkochen von Hülsenfrüchten kann man dadurch fördern, daß man dieselben mit kaltem Brunnen- oder Wasserleitungswasser, dem sogleich etwas Zucker beigemischt worden, zum Kochen ansetzt. Bohnen, Erbsen, Linsen erhalten dadurch einen vorzüglichen Geschmack.

*

Schnell zu bereiternder Nachtisch. Für die Person je das Gelbe von 1 Ei, per Ei je einen kleinen Löffel kalter Milch und ein abgestrichener Eßlöffel Mehl und das nötige Salz wird gut durcheinander gequirlt und nachher das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazugegeben. Von dieser Masse giebt man in eine mit zerlassener Butter reichlich eingefettete Omlétt-pfanne so viel sie zu fassen vermag, deckt sie zu und stellt sie auf eine nicht mehr heiße Stelle der Herdplatte. Nach 10 Minuten kann dieser Kuchen ohne gewendet zu werden auf eine Schüssel angerichtet und von beiden Seiten zusammengeschlagen werden. Nach Belieben träufelt man vor dem Zusammenschlagen auf jeden Kuchen den Saft einer halben Citrone und siebt feinen Zucker darauf, oder man streicht irgend ein Fruchtgelee darauf. Dieses Gericht ist besonders angenehm, wenn man kurz vor Tisch Gäste bekommt; es wird bequem noch fertig, wenn auch die Suppe schon auf dem Tisch steht. Ungezuckert schmecken die Kuchen auch sehr gut zu Kopfsalat als Abendessen.

*

Stachelbeeren einzumachen. Ganz ausgewachsene, aber doch noch harte Stachelbeeren werden sauber gepuht und in siedendem Wasser langsam einige Minuten lang aufgekocht. Sobald sie sich weich anfühlen, werden sie in kaltes Wasser geworfen, darin abgekühlt und nachher zum Ablaufen auf ein Brett gelegt. Auf 1½ Pfd. Beeren rechnet man 1 Pfd. Zucker, der, nachdem er geklärt ist, bis zum Fadenziehen gekocht und kalt über die Beeren geschüttet wird. Nach Umfluß von 3—4 Tagen gießt man den Zucker ab, kocht ihn abermals auf und schüttet ihn wiederum kalt über die Beeren, die man zuvor einige Mal in dem Saft aufwallen ließ. Natürlich müssen vor dem Uebergießen mit Zucker die Beeren erst in die Gläser eingeseht werden, und die Beigabe von einer halben Citrone giebt dem Saft sowie den Beeren einen feinen Beigeschmack. Zum Decken der Gläser eignet sich ein in Alkohol getauchtes Papier, und um das Eindringen der Luft zu verhindern, überbindet man die Gläser noch mit einer Blase.

*

Pechflecken aus bunten Stoffen entfernt man durch wiederholtes Einreiben mit Seifenspiritus oder aufgelöster Seife. Hierauf spült man die Flecke mit reinem Wasser mehrmals nach. Auch Salmiakgeist kann mit Erfolg dazu benutzt werden.