

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 42

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 Anzeigenzeile: 50 „

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

Annoncen-Begle:
 Daasenstein & Vogler,
 Muttergasse 1,
 und deren Filialen.

St. Gallen

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

Sonntag, 21. Oktober.

Inhalt: Gedicht: Späte Blüten. — Dr. Ignaz Semmelweis. — Familienleben. — Hausindustrie und Frauenarbeit an der Gewerbeausstellung des Kantons Zürich. — Weibliche Fortbildung. — Was Frauen thun. — Sprechsaal. — Heilkunde: Der Lebensraum. — Beilage: Briefkasten. — Inserate.

Späte Blüten.

Wie ich heute früh erwachte,
 Sah ich weiße Flocken wehen,
 Wirbelnd tanzen vor dem Winde,
 Auf der Erde schnell zergehen.

Daß der Winter schon so nahe,
 Macht das Herz mir schwer und traurig;
 Duft und Sang verweht — verklungen
 In dem Herbststurm kalt und schaurig.

Doch vorbei war rasch der Schauer
 Eilig ging ich in den Garten,
 Und — o Lust! — zwei Rosenknospen
 Deffneten den Kelch, den garten.

Süßer nicht der Duft entströmte,
 Dunkler nicht die Blätter glühten,
 Hätt' des Sommers heißer Odem
 Wachgefüßt die Purpurbüthen.

Und mit duftenden Roseden
 Band ich sie zum letzten Strauße.
 Mich noch lang' an ihm zu freuen
 Trug ich ihn zum nahen Hause.

Dort blieb ich in stillem Träumen
 Sinnend vor den Blumen stehen.
 Tief im Herzen hört' ich's raunen;
 Flüstern, singen, bitten, sehen:

Pflück' auch uns, des Schmerzes Blüten!
 Sehrend drängen wir zum Lichte;
 Waren einmal heiße Thränen —
 Laß uns werden zum Gedichte!

S. Bitter.

Dr. Ignaz Semmelweis,
 der Entdecker der Ursachen des Kindbettfiebers.
 Dr. med. Jordy, Bern.

Wie selig der Moment, wenn die schwersten Stunden im Leben einer Frau, mit ihrer Angst und ihrer Qual, vorüber sind, wenn das Auge der Mutter „voll Thränen so klar, so wonnig, so eigen“ auf ihr

Kindlein strahlt und sie wieder frohem, glücklichem Leben entgegen schlummern darf.

Wie jammervoll niederschmetternd dagegen für die junge Mutter, wie für den liebenden Gatten, wenn sie gewahr werden, daß eine unheimliche Krankheit sich an die Geburt anschließt, daß Frost, Schmerz, Fieber eintreten, die Krankheit immer schlimmer wird! Wie schrecklich, wenn die Einsicht kommen muß, daß alle Dual vergeblich, daß alle Hoffnung nüchtern, daß die eben noch so glückselige Mutter in ihrer Jugendblüte vom Leben, vom Glück, von all den Ehren, von ihrem geliebten Gatten und ihrem Kinde, von allem, was ihrem Herzen teuer war, scheiden muß, — scheiden in ein frühes, schauriges Grab!

Solch Herzeleid und solcher Jammer ist in Worte gar nicht zu fassen. Und wie oft kommt es noch vor, wie grausam oft ist es, besonders in den eben vergangenen Zeiten, vorgekommen. Wer es schon erlebt und erduldet hat, und wer je schwere, verhängnisvolle Nächte durchwacht hat und gezittert, „sie sterbe, die er geliebt“, der kann überschätzen, was die folgenden trockenen Zahlen der Statistik für einen Ocean von Thränen bedeuten. Langweilig kann er sie nicht, er muß sie interessant, aber schaurig finden.

Vom Königreich Preußen haben wir durch Böhre eine Statistik über die Todesfälle an Kindbettfieber für die Jahre 1816 bis 1875. Es starben in diesen 60 Jahren einzig an Kindbettfieber 363,672 Frauen, circa 6061 durchschnittlich per Jahr, während an Cholera 360,000 und an Pocken 431,287 Menschen starben. Und da bei den zwei letzteren Krankheiten Männer, Kinder und Matronen inbegriffen sind, so kann man füglich sagen, daß in jenen Jahren an Kindbettfieber mehr lebenskräftige Frauen gestorben sind, als an Cholera und Pocken, den damals gefürchtetsten Volkskrankheiten, zusammen genommen.

Und Preußen ist ein Land, das in diesen 60 Jahren von rund 10 auf 25 Millionen Bevölkerung angewachsen ist, mit derselben aber am Ende obig berechneter Zeit nur den 13. Teil der Bevölkerung von Europa ausmachte. Falls eine Leserin an Hand ihres Geographiebüchleins etwa ausrechnen wollte, wie viele solche Todesfälle auf Europa, oder die Schweiz, oder ihre Ostschweiz entfallen würden, um sich eine richtigere Vorstellung zu machen von dem Werte des Nachfolgenden, so kann sie füglich obige Zahlen von Böhre als Maßstab für überall anlegen; denn das Kindbettfieber kam damals im allgemeinen so ziemlich überall in gleicher Weise vor. In den Entbindungsanstalten der Universitätsstädte allerdings am schreckenerregendsten. In London starben z. B. im allgemeinen geburts-hilflichen Spitale im Jahre 1838 an Kindbett-

fieber 26,76%, je eine von vier, im Jahre 1844 in der Pariser Pitié 12,5%, je eine von acht, in Wien auf der ersten geburts-hilflichen, mit der Universität verbundenen Abteilung des allgemeinen Krankenhauses in den Jahren 1841—1843 durchschnittlich 16%, je eine von sechs, und während einiger Monate sogar 31,3%, also je eine von dreien, von den übrigen Zufällen und Krankheiten nur nicht zu sprechen.

Die große Sterblichkeit dieser letztern Abteilung wurde im Publikum so beachtet, daß niemand mehr sich in eine solche „Mördergrube“ aufnehmen lassen wollte. Gerieten Frauen durch Unkenntnis hinein, so baten sie knetend und händeringend um Wiederentlassung. Sollten sie ärztlich behandelt werden, so beteuerten sie mit den herzzerreißendsten Worten, obwohl mit fieberndem Pulse und trockener Zunge, wenige Stunden vor ihrem Tode, sie seien vollkommen gesund. Desterz im Tage schritt der Priester im Ornate, nach katholischem Gebrauche, unter Glockengeläute eines vorausgehenden Kirchdieners, durch die Anstaltsäle hindurch ins Krankenzimmer, wo wieder eine sterbende Wöchnerin lag. Man kann sich denken, welchen Einfluß das verhängnisvolle Glücklein des Priesters auf die anwesenden Wöchnerinnen hervorbrachte. Der damalige erste Assistenzarzt, Dr. Ignaz Semmelweis, von dem wir in diesem Aufsatze sprechen wollen, schreibt im Jahre 1861 in seinem Werke über die Ursache, das Wesen und die Verhütung des Kindbettfiebers:

„Mir selbst war es unheimlich zu Mute, wenn ich das Glöckchen an meiner Thüre vorüberhören hörte; ein Seufzer entwand sich meiner Brust für das Opfer, welches schon wieder einer unbekannteren Ursache fällt. Dieses Glöckchen war eine peinliche Mahnung, dieser unbekannteren Ursache nach allen Kräften nachzuspüren.“

Und Dr. Ignaz Semmelweis hat redlich nachgeforcht. Die trostlosen Zustände auf seiner Abteilung ließen ihm Tag und Nacht keine Ruhe; sie rüttelten sein ganzes Gemütsleben auf; beständig sann er diesen Ursachen nach. Zunächst konnte er bloß folgendes feststellen: Die Sterblichkeit war erst seit den zwanziger Jahren stetig gestiegen. Im Jahre 1833 wurde die Abteilung geteilt und es betrug bis 1839 der Unterschied in der Sterblichkeit an den beiden Abteilungen nur Unbedeutendes. Seit 1839 wurden sämtliche Studentinnen der ersten, alle Hebammen der zweiten Abteilung zum Unterrichte zugewiesen.

Da stieg die Sterblichkeit schon 1841 in der ersten Klinik auf 9,5%, während sie in der zweiten auf 2,6% sank. Man beschuldigte die Studentinnen und besonders die Ausländer, daß sie roher unterzuchten als die Hebammen. Ihre Zahl wurde reduziert be-

auf jeweils zwei ganz ausgeschlossen. Allein dies half nichts. Der Verlauf des Kindbettfiebers blieb an der ersten Klinik übermäßig ungünstig, an der zweiten viel weniger ungünstig und in der Privatpraxis in der Stadt ganz bedeutend günstiger. Mit der damaligen Lehre der Wissenschaft von dem „miasmatisch-contagiös-epidemischen Wesen des Kindbettfiebers und den atmosphärisch-toxisch-tellurischen Einflüssen auf dasselbe“ konnte Semmelweis, zur Verhütung desselben, schlechterdings nichts anfangen. Die Witterungsverhältnisse waren für ganz Wien sowohl, wie an den aneinander anstossenden zwei Abteilungen die gleichen. Epidemien wütheten stets nur auf der ersten Abteilung. An beiden Kliniken war gleiche Ueberfüllung, gleich schlechte Lüftung, gleich ungenügendes Wartepersonal, die gleiche Diät und die gleiche ärztliche Behandlung.

Seiner genauen Beobachtung entging nicht, daß die sogenannten Gassengeburt, wobei die Betroffenen unmittelbar nach der Geburt Straßen durchwandern, Treppen steigen mußten, auch sonst vielen ungünstigeren Verhältnissen ausgesetzt waren, selten oder nie Kindbettfieber bekamen. Ebenso ging es bei den vorzeitigen Geburten, obwohl doch hier eine Schädlichkeit mehr dazu kam. Was schützte diese vor dem unbekanntem, verderblichen, der ersten Klinik eigenen Einflüsse?

Ferner zeigte sich seiner Aufmerksamkeit, daß die verzögerten Geburten beinahe ausnahmslos starben und daß die Erkrankung an Kindbettfieber oft eine aufeinanderfolgende Bettreihe betraf. Semmelweis wurde überhaupt an dem Begriffe Kindbettfieber ganz irre, da auch die Neugeborenen, ob Mädchen oder Knabe, meist ebenfalls an Kindbettfieber, d. h. ganz unter dem nämlichen Krankheitsbilde, wie die Mütter, dahinstarben.

Als sein Sinnen, Trachten und Forschen war resultatlos; es blieb bei der unaufgeklärten, geheimnisvollen, unverhältnismäßig großen Sterblichkeit am Kindbettfieber auf der ersten Abteilung. Es jammerte ihn der Frauen; anderseits brachten ihm Hausgegnossen und Publikum Misachtung entgegen; sein Leben war nicht neidenswert. Mit all seinen Gedanken und Zweifeln und unglücklicher Gemüthsstimmung unternahm er eine Reise nach Venedig, um an den dortigen kunstschätzenden Geist und Gemüth sich erholen zu lassen.

Kaum zurückgekehrt, überraschte ihn die Todesnachricht von Professor Kolletschka, welcher bei der Eröffnung und Untersuchung einer Leiche von einem Studenten in den Finger gestochen worden und an der erfolgenden Blutvergiftung gestorben war. Semmelweis interessierte sich um die Einzelheiten des Krankheitsverlaufes des von ihm hochgeehrten Professors. Es war Lymphgefäß- und Venenentzündung am betroffenen Arme und beiderseitige Brustfell-, Bauchfell- und Hirnhautentzündung aufgetreten. Sofort fiel Semmelweis auf, daß dies das ganz gleiche Krankheitsbild war, unter welchem er so viele Hundert Wöchnerinnen hatte sterben sehen. Tag und Nacht verfolgte ihn nun das Bild von Kolletschkas Krankheit und er mußte es mit immer größerer Entschiedenheit als die ganz gleiche, wie das Kindbettfieber, anerkennen. Diesem gleichen Krankheitsbilde, den gleichen Wirkungen, konnten oder mußten wohl auch die gleichen Ursachen zu Grunde liegen und da die Ursache bei der Erkrankung Kolletschkas bekannt war, so ging nun seinem Geiste ein Licht auf. Das Leichengift, welches die Wunde Kolletschkas tödlich vergiftete, das brachten die Studenten und Aerzte aus der Leichenkammer an ihren beschmutzten und ungenügend gereinigten Händen und Fingerringeln in die geburts-hilfsliche Klinik, und übertrugen es bei der Untersuchung in die Wunden und Blutgefäße der Frauen.

Kindbettfieber ist also nichts anderes als Blutvergiftung von dem wunden Fruchthälter aus.

Diese Entdeckung warf nun mit einem Schlage helles Licht auf das bisher Ermittelte und dessen ursächlichen Zusammenhang. Die auffallende Erhöhung der Sterblichkeitsziffer auf der geburts-hilfslichen Klinik in den dreißiger Jahren fiel zusammen mit dem Aufleben des Studiums der Anatomie und wissenschaftlichen Zeichenuntersuchungen und daheriger allgemeiner und häufiger praktischer Beschäftigung von Ärzten und Studierenden in der Leichenkammer. Gleichzeitig fiel die Sterblichkeitszunahme zeitlich zusammen mit einer eingehendern Beschäftigung der Mediziner mit Geburts-hilfe überhaupt, die früher

nebst der Chirurgie meist in den Händen von Barbieren, sogenannten Wundärzten und der Hebammen gelegen hatte. Erklärt wurde nun aufs Mal, warum die Sterblichkeit nur in der ersten Abteilung eine solche Höhe erreichte. Die sich mit Leichen beschäftigenden Aerzte und Studierende kamen allein auf diese Abteilung; die Hebammen, die ausschließlich auf der zweiten amtierten, hatten keine solche Gelegenheit zu Ansteckung mit Leichengift. Erklärt war, warum die Früh- und Gassengeburt stets ohne Kindbettfieber verliefen; sie boten keinen Anlaß mehr, untersucht zu werden; die Verzögerten hingegen, die fast ausnahmslos mit Tod endigten, boten diese verhängnisvolle Gelegenheit recht lange. Erklärt war die reihenweise Ansteckung, weil den Studierenden gewöhnlich die Betten der zu untersuchenden Frauen in eine Reihe aufgestellt wurden.

Als echter Forscher und praktischer Gelehrter erwies sich Semmelweis dadurch, daß er, statt vorläufige Mitteilungen zu machen, zuerst den Beweis seiner ihm nun klaren Lehre leistete, durch das Experiment. Thieren, welschen er während oder gleich nach der Geburt Leichengift einprieselte, starben an den Erscheinungen des Kindbettfiebers, also der Blutvergiftung. Bald fand er auch, daß das Leichengift nicht allein das Kindbettfieber veranlasste, sondern überhaupt alle sich zersetzende tierische Substanz, irgendwelcher Gitter oder Sauche, sei es von der Wöchnerin selbst (z. B. bei Krebs-erkrankung) oder von anderweitig chirurgisch Erkrankten, sei es durch den in ungenügend gewechselter Wäsche sich zersetzenden übelriechenden Ausfluß, oder auch unter Umständen durch verpestete Luft. Der Träger der zersetzten tierisch-organischen Stoffe ist der untersuchende Finger, die operierende Hand, Instrumente, Bettwäse, die atmosphärische Luft, Schwämme, die Hände der Hebammen und Wärterinnen, kurz alles das, was mit einem zersetzten tierisch-organischen Stoffe verunreinigt ist und mit den lebenden Theilen einer Wöchnerin in Berührung kommt. Entstehen durch anormale Geburt oder operative Eingriffe Quetschungen, Extractionsabgängen der Gewebe, so bilden diese einerseits, wenn absterbend und sich zersetzend, eine Quelle zur Selbstvergiftung, andererseits mehren sie die Empfänglichkeit.

Semmelweis verlangte nun peinlichste Reinigung der Hände der Untersuchenden (mit Chlorwasser), peinliche Reinhaltung der Instrumente, des Verbandmaterials, bessere Lüftung der Krankensäle, Absonderung der Kranken von den gesunden Frauen.

Unter Durchführung dieser Maßnahmen sank die Sterblichkeit auf der ersten Klinik im laufenden Jahre 1847 schon von 9,92% auf 3,08% und im Jahre 1848 auf 1,27%! Hier findet die Leserin vielleicht wieder interessante Rechnungsaufgaben, wenn sie weiß, daß auf die erste Abteilung damals jährlich durchschnittlich 4000 Wöchnerinnen kamen und daß die Sterblichkeit am Kindbettfieber in den Jahren 1841—46 9,92%, in den Jahren 1841—43 16,1% betrug, wenn also von Hundert statt 16 oder 10 beinahe nur eine sterben muß, oder in Zahlen, wenn statt 644 oder 397 bloß 51 sterben. Ist es nicht ebenso großartig wie einfach, daß an einer einzigen geburts-hilfslichen Klinik in einem Jahre durch die einfache Reinhaltung und Fernhaltung aller sauligen, zersetzten, organischen Substanz 346 resp. 593 Menschen in der Blüte ihrer Jahre am Leben erhalten werden konnten? Außerdem wurde, ungeachtet, die enorme Kindersterblichkeit, welche mit der der Mütter fast Hand in Hand ging, gleichzeitig entsprechend herabgesetzt, da in so viel weniger Fällen vergiftetes Blut von der Mutter in den Kreislauf des Kindes übergehen und da tödlich wirken konnte.

(Schluß folgt.)

Familienleben.

Ist es möglich, ein zufriedenes und glückliches Leben zu führen, ohne das Bewußtsein, liebe Angehörige zu besitzen, die für uns besorgt sind und uns lieben?

„Heimat!“ Welchen Wohlklang und süßen Klang besitzt dieses Wort! Jedes Kind, welches, fern vom Vaterhaus, bei fremden Menschen weilt, wo sich niemand um sein Wohl und Weh kümmert, wird seine Heimat schmerzlich vermissen. Wie jubelt das Herz bei dem Gedanken, wieder zurück in das liebe Elternhaus kehren zu können. Da wird alle Luft

und alles Leid gemeinschaftlich getragen. Geteilte Freude ist doch doppelte Freude, und der geteilte Schmerz ist zur Hälfte gemildert.

Der Jüngling stürmt hinaus in die Welt und will das Glück erjagen. Doch oft kehrt er unbefriedigt, mit leerem, darbenem Herzen wieder heim. Voll Lust und Seligkeit umfängt er wieder die lieben Seinen.

„Die Heimat“ ist das Paradies der Kindheit. Auch in späteren Jahren träumen wir von vergangenen schönen Tagen, die wir harmlos, stillvergönnt und voll Vertrauen im trauten Kreise unserer Lieben so glücklich verlebt. Ein eigener Zauber entfaltet ein schönes Familienleben, wenn es nicht durch eitles Treiben und Jagen nach nichtigen Dingen zerstört wird!

„Es kann im Haus ebenso gut ein Himmel, wie eine Hölle geschaffen werden!“

Das Kind weiß, daß es zu Hause verstanden wird. Wie wohl wird ihm am heimischen Herd. Das aufgeregte Gemüth findet da am besten wieder Ruhe und Frieden. Es weiß sich geborgen. Den Gemüthsverstimungen wird Rechnung getragen; mit Schonung werden auch seelische Wunden berührt. Liebe, Nachsicht, zärtliche Fürsorge und Teilnahme thun so wohl! Das verlorene Gleichgewicht stellt sich wieder ein, so daß mit neuem Mut der Weg der Pflicht weiter beschritten werden kann.

Ist die Hütte klein oder das Vaterhaus ein Palast, es wird von dem liebenden Kinde gleich hoch gehalten.

Wie sind die Kinder zu bedauern die nur unfreundliche Worte, Streit und Hant zu hören bekommen. Da wird wohl das besitzende Gefühl, eine Heimat zu haben, sehr getrübt!

Das größte Glück des Kindes lernt es nie kennen. Ihm fehlt auch der Talsman, welcher vor seelischen Gefahren warnt und in der Fremde schützt: die Gedanken an das liebe Vaterhaus und die lieben Angehörigen. Es sind die guten Geister, welche die Kinder in der Fremde umschweben, wenn sie in Luft und Leid, jubelnd oder klagend, heimwärts denken und wissen, „ich habe jemand, der sich für mich ängstigt und für mich sorgt, und vor allen Gefahren an Leib und Seele behüten möchte.“

Die frohen und heiteren Stunden, die das Kind daheim erlebt, erfreuen es immer wieder in der Erinnerung. Ein frohes, heiteres Gemüth erfrischt und belebt auch die anderen Familienglieder, gibt neuen Mut und neue Schaffensfreudigkeit.

Im Familienleben wechseln Freud und Leid, Arbeit und Genuß. Die Ruhe, der Friede und die Freude entschädigen für manche Sorgen und Aufregungen, welche das tägliche Leben mit sich bringen. Die Frau empfängt den innern Lohn schon durch das Bewußtsein, das Glück der Familie wahren zu können.

Das größte Unglück ist der Unfrieden im eigenen Haushalt! Um den zu bannen, muß viel Nachsicht, Selbstverleugnung und Selbstbeherrschung geübt werden. Durch ruhiges, sanftes Entgegenreten wird der Aufgebracht besänftigt.

Das Reich der Frau ist das Haus. Wenn sie mit Güte, Milde und Nachsicht herrscht, wird sie manchen Sturm und Streit bei den oft so verschiedenen beanlagten Familiengliedern verhüten.

Das Elternhaus soll die Pflanzstätte alles Höfen, Edlen, Schönen und Wahren sein. Auch soll den Kindern zum Bewußtsein gebracht werden, daß nicht „Ruhm und Reichthum“ glücklich machen, sondern ein reines Herz und ein zufriedener, genügsamer Sinn. Diese schaffen Herzensfreudigkeit, und die Liebe, welche alle verbindet, setzt dem Ganzen die Krone auf.

Eine Frau, die nur herrschen, glänzen und genießen will und keine Rücksicht auf das Wohl ihrer Mitmenschen nimmt, nur das eigene „Ich“ im Auge hat, ist ein Unling und nicht würdig, „Frau“ und „Mutter“ genannt zu werden.

Ist es möglich, bei solchen Eigenschaften den Frieden, die Treue und die Liebe im Hause zu erhalten? Das Weib bleibe immer Weib und dies im richtigen Sinne des Wortes. Ist sie gesund und hat heitern, fröhlichen Sinn, dann wird sie sich in den verschiedensten Lebenslagen zurechtfinden.

Die schönste Melodie, wenn sie ohne Takt abgeleiert wird, beleidigt das Ohr. Ebenso ist es notwendig, daß wir im gegenseitigen Benehmen taktvoll sind. Wie schnell wird sonst eine Mißstimmung hervorgerufen.

Wo der Familienfuss gepflegt wird, finden wir, bei aller Armut, Menschen mit glücklich heiterem

Sinn, die, trotz Sorgen und schwerer Arbeit, mit ihrem Dasein zufrieden sind. Sie entbehren nicht, sie genießen das höchste Glück, ein schönes Familienleben. Sie neiden dem Reichen und Höhergestellten ihre Güter nicht. Sie sind vielmehr dankbar für all das Gute, was sie zufrieden genießen. Sie sind in Wahrheit glücklicher, als mancher reiche und angesehen Mann, weil sie das wahre innere Glück besitzen, den Reiz und die Mißgunst nicht aufkommen lassen.

Die Lebensanschauungen sind so verschieden. Jedes Menschenkind strebt nach Freude und Glück. Jedes sucht und genießt es wieder in anderer Art und Weise. Wie sonderbar — was dem einen Freude macht, findet der andere eher langweilig! Charakter, Temperament und die Erziehung haben da großen Einfluß.

„Der Geist ist, was lebendig macht!“ Ein reger, lebhafter Geist, welcher Kopf und Herz erfüllt, wird dem Leben Zins und Wert verschaffen, nicht Vergnügen nachjagen, welche doch keine rechte Freude bereiten können. Sind die Kinder der elterlichen Obhut entwachsen, haben sie neue, für sie engere Bande geknüpft, dann erfreuen sie die alternden Eltern mit den Enkeln, mit ihrem Besuch. Geistig besteht noch das alte Band, welches die Familienglieder verbindet, wenn sie auch getrennt sind.

Der Familiensinn soll vor allem gepflegt werden. Die Familie ist der Grund und Boden, wo all die guten und schlechten Eigenschaften sich entwickeln. Wie die Pflanze in einem guten Erdreich sich prächtig entwickelt, so wird das geistige Leben nur durch ein schönes Familienleben in der Art geweckt, daß das Kind empfänglich wird für alles Gute, Große, Edle, Wahre und Schöne.

Hausindustrie und Frauenarbeit an der Gewerbeausstellung des Kantons Zürich.

Edig. Specialabteilung.

(Originalbericht der „Schweizer Frauen-Zeitung“.)

(Schluß.)
Wenn man Zeit hätte und wenn man seiner Schwäche für schöne Tischwäsche nachgehen könnte, so würde man sich schnellstens die verschiedenen Theetücher und Läufer nachmachen. Ins Eckzimmer würde ich sofort den Teppich à la Hrn. F. Hegner wählen, eine Arbeit in blau und rot mit Spitzenentwurf, für ganz feierliche Anlässe ein Theetuch mit blaffen, walchgedichten Farben gestickt, ebenfalls nach Hrn. F. Hegner. Wollte ich mich dann als originell erweisen, so nähme ich das in blauem Garn gearbeitete Tuch von Frau Keller (Zürich) oder das rote Kaffeetuch mit Läufer von Herrn F. Sennhauser. Wäre ich in besonderer Stadt-Zürichstimmung, so breite ich den Läufer mit unserm Wappen über meinen Tisch, und sollten Kinder oder junge Mädchen zu mir kommen, so müßte mir Fr. Hobels (Bern) Tuch mit den Kokosfiguren her. Frau Hobel-Wiesel, die sehr vielseitig zu sein scheint, hat auch ein wahres Kunstwerk von einem „Stückblät“ ausgestellt. Hervorzuheben sind ferner das Tisch-tuch und die Servietten von Fr. Lienert-Gyr (Einfiedeln).

Nahmenarbeiten sandten Fr. M. Jenny und Fr. Bethge-Lersch (Zofingen) und die immer mehr in die Mode kommenden Smyrnathüpfereien Fr. Arnet, Fr. Rotburst-Meißli (Zürich), Fr. Peter (Pfäffikon) — einen sehr schönen Fußschmel —, Fr. Riesling (Dießenhofen) und Fr. Meyer (Frauenfeld).

Folzbrand scheint sich noch nicht so recht eingebürgert zu haben, hervorzuheben wäre das Tischchen von Fr. Lauterburg-Wanner (Bern); auch die Kerbschnitzerei und die Arbeiten in Gummitnetzmasse sind nur schwach vertreten.

Als Unika stehen die Haararbeiten von Fr. Studer (Solothurn), das Waldmosaik von Fr. Haupt-Weber (Zürich) und die Alpenblumen aus Zucker von Fr. Scheurer (Bern) da. Wer vielleicht noch aus alten Zeiten Haarmalereien von Spiller besitzt, kann sich mit allen modernen Formen, in denen man die Haare lieber Verstärker verarbeitet, nicht recht befreunden, so gut die Arbeiten auch gemacht sein mögen. Fr. Scheurer verrät ein entschiedenes Talent zum Modellieren, das sie an anderem Material wohl richtiger verwenden würde.

Da man den Frauen bekanntlich die Erfindungsgabe abspricht, so muß ich doch neben dem Doppel-

strumpf den Selbstkocher von Fr. Susanna Müller und den Stärkeklang von Fr. Feurer-Vogelhard (Pfäffikon) erwähnen.

Jetzt beherzigen wir noch das Motto, das über den zum Teil sehr hübschen Zeichnungen und Radierungen von Schülerinnen des Polytechnikums steht: „Den Stolz in Ehren, muß man ermahnen“ und rechnen wir zum Stolz auch den Pinsel. Noch auf das Gebiet der Liebhaberkünste gehören die Chromomalereien von Fr. Weller (Ettabayer), so wie die originell gewählten und bemalten Gegenstände von Fr. M. Fries (Zürich). Schön ist die Blumenbordüre an einer Portiere von Fr. Müller (Wiel), verschiedene Vasen (Fr. F. Goldschmidt, Zürich, Fr. Amrein, Luzern), dagegen sind die meisten Tassen und Teller eher nüchtern zu nennen. Ganz der ersten Kunst wenden wir uns zu, wenn wir die Radierung des Schlosses Rapperswil (Fr. Goldschmidt) betrachten, wenn wir vor dem Denschrift von Fr. Dr. Dunfrowitz-Roth stehen, bei dem vielleicht nur ein Abbild den Gesamteindruck beeinträchtigt. In der Malerei von Fr. Rübli (St. Gallen) liegt keine Spur von Kleinlichkeit, wie es so oft die weiblichen Arbeiten aufweisen, in feinem Wurf und freiem Geschmac auf die Blumen auf die Leinwand gebracht und scheinen zu leben.

So, jetzt wären wir durch und ich müßte mich eigentlich bei allen denen entschuldigen, die ich nicht mit Namen und Geschlecht angeführt, ich thue es, indem ich offen anerkenne, daß jedes sein Bestes geleistet hat. Eine andere Referentin hätte wahrscheinlich wieder anderes hervorgehoben; für seinen Geschmac kann aber bekanntlich niemand etwas und ich bitte uns zu gut halten.

Einen Augenblick möchte ich Sie, liebe Leserin, nun doch noch festhalten und zwar zu einem raschen Durchwandern der ganzen Ausstellung. Wir wollen uns nun in Gedanken all die Frauen zusammenschließen, die da mitgewirkt haben, ohne ihren Namen dazu herzugeben. Geht es Ihnen nicht wie mir? Ich höre erzählen von den kleinen Korallenrädchen, von denen Tausende und Tausende entstehen und vergehen, bis das Korallenriff aus dem Meer emporragt, Tausende und Tausende arbeiten und sterben, bis sich zwischen den nackten Klippen eine kleine Insel bildet, auf der frisches Leben aufblühen kann. Sie arbeiten im Dunkeln, ungekannt und unbeachtet, aber sie haben alle für sie notwendigen Lebensbedingungen erfüllt. Können wir das auch sagen, wenn wir aus dem Gleichnis herausstreiten und statt von den Infusorien von unseren Mitschwestern sprechen, die geholfen und so tiefgreifend geholfen an dem wirklich großen Werk dieser Ausstellung? Fühlen Sie nun mit mir, liebe Leserin, daß es die Pflicht einer jeden von uns ist, mitzuwirken, daß jedem weiblichen Wesen auch sein Teil an Luft und Sonnenschein werde, auf den wir alle dasselbe Recht besitzen?

Iba Säny.

Weibliche Fortbildung.

Der Basler Lehrverein besprach kürzlich „den Kochunterricht in der Volksschule“.

Zu Anfang November an wird unter der Leitung der kantonalen Arbeitschulinspektoren, Fr. Schärer, an der schweizerischen Fachschule für Damenschneiderin in Zürich ein 20wöchiger Arbeitslehrerinnenkurs stattfinden, an welchem auch außerantonale Aspirantinnen teilnehmen können. Für das nächste Sommersemester sind kürzere Instruktionsturse für bereits im Amt stehende Arbeitslehrerinnen an verschiedenen Orten des Kantons in Aussicht genommen.

In Klingnau ist unter der Leitung von Fräulein Emma Frei von Zurzach ein Kochkurs eröffnet worden. 28 Schülerinnen nehmen daran teil.

In Gismarungen findet ein Koch- und Haushaltungskurs statt, geleitet von Fr. Schenker von Schönenwerd.

Was Frauen thun.

Begen ihrer Verdienste um die Erforschung römischer Altertümer wurde eine Dame von Rom bei Anlaß der Jubelfeier der Universität Halle zum Ehren doktor ernannt.

Eine Bahnwartsfrau an der Bahn von Arras nach Etaller sah einen ihr bekannten, taubstummen Bauern eine Kuh über das Geleise treiben, als eben der Zug heranbraute. Sie rettete dessen Leben, wurde aber selbst von der Lokomotive erfasst und getötet.

Der Frauenverein Affoltern veranstaltete zu Gunsten eines Bezirkskrankenahls einen Bazar, der die schöne Summe von 2405 Fr. abgetragen hat.

Ein armes Dienstmädchen aus Rastenburg hat während seiner 30jährigen Dienstzeit ihr Geld gepart, um es für wohltätige Zwecke zu verwenden. Diese

dreißigjährige Ersparnis im Betrage von 600 Mark hat die Hochherzige einer Anstalt vermacht.

Das zum Andenken an Frau Luise Bahholz-Baur in Zürich gestiftete Lehrzuhause „Luisenhilf“ ist seiner Bestimmung übergeben worden. Die Zahl der dort untergebrachten Lehrlinge beträgt bereits zehn.

Am „Schwesternhaus vom roten Kreuz“ in Munters-Jürich fungieren gegenwärtig 68 der Krankenpflege sich widmende Frauen. Darunter sind 31 Diplomierte, 24 geprüfte und 13 Probehefnerinnen, wovon 38 an 10 Stationen wirken. Im Krankenhaus des Schwesternhauses in Jürich wurden in 4244 Pflegetagen 140 Kranke beorgt.

Seit einiger Zeit sind in der Banf von England Damen angestellt. Dieselben hatten sich einer Prüfung zu unterwerfen, erhielten jedoch nach dem Bestehen derselben einträgliche Posten. Die Direktoren sind von dem Ergebnis der Neuerung so befriedigt, daß sie beschließen haben, eine Reihe anderer Stellen mit weiblichen Beamten zu besetzen. Die männlichen Kollegen der Damen sind nicht sehr erbaud von der Sache und haben mehrere Protestmeetings abgehalten.

Als Posthalter und Briefträger für Junzgen wurde gewählt: Fr. Clara Schmaßmann von Duffen in Junzgen.

Aus dem Lehrschwesterinstitut Neuzingen sind 3 Schwestern und 7 Kandidatinnen in die Mission nach Afrika gereist, während 32 Novizinnen neu aufgenommen wurden.

Der Frauenverein Zürich hat in der Zeit vom September 1893 bis September 1894 circa 120 Frauen — Nähtinnen und Strickerinnen — mit der Anfertigung verschiedener Arbeiten beschäftigt und dafür 3693 Franken an Arbeitslöhnen ausbezahlt. Verkauft wurden Waren im Werte von 8331 Fr. Der Verein besitzt ein Vermögen von 41,670 Fr.

Die 21jährige Schauspielerin Elisabeth Mondry in Berlin erdroffelte sich, weil sie sich von ihrem Liebhaber verlassen glaubte, dessen Brief erst nach ihrem Tode eintraf.

Eine Hundertjährige Auswanderin. Man schreibt aus Genua, 24. September: Mit dem Postdampfer „Re Umberto“, welcher vor einigen Tagen seine Fahrt nach Rio de Janeiro und Santos angetreten, verließ eine 90jährige Greisin, Namens Magdalena Pelizane, ihre italienische Heimat, um in Begleitung von 24 Familienmitgliedern, alles Kinder und Enkel der Greisin, nach dem fernen Weltteil auszuwandern. Die Nachricht verbreitete sich mit Blitzesschnelle unter den Passagieren und die alte Frau ward zum Gegenstand allgemeiner Aufmerksamkeit. Sie erwies sich als überaus gesprächig und ausgeräumt und sieht, wie sie unaufgefordert versicherte, der Zukunft in dem fernen Lande mit freudigen Erwartungen entgegen.

In Arovin (Pas-de-Calais) gab eine Frau unachtsamerweise Schierlingsraut in die Suppe. Vom Genuß dieser letzteren ist der Gatte bereits gestorben. Die Frau selbst und drei Kinder sind schwer erkrankt.

Bliss in die Zukunft! Hat für jedermann durch Karten! erteilt eine Dame. Außerhalb: Kerngasse 22, 2. Et. Sprechstunde von 3—8 Uhr nachmittags. Tage 5 Fr., so lautet eine Annonce in der „Neuen Zürcher-Zeitung“.

Sprechsaal.

Fragen.

Frage 2642: Wäre vielleicht eine verehrte Leserin der „Schweizer Frauen-Zeitung“ im Falle, einer intelligenten Tochter an die Hand zu gehen, um so bald wie möglich in der französischen Schweiz eine Stelle als Zimmermädchen oder als Stütze der Hausfrau in ein besseres Privathaus zu erlangen, wo sie Gelegenheit hätte, die französische Sprache zu erlernen? Um wenig Lohn wird beantragt. Für freundliche Mitteilungen dankt bestens Eine junge Abonnetantin.

Frage 2643: Mein Sohn leidet schon einige Wochen an einem entzündeten Auge. Bald stärker, bald schwächer entzündet, ist das Auge von roten Wern durchzogen. Das Uebel ist ärztlich behandelt worden, aber ohne nachhaltigen Erfolg. Was ist in solchem Falle zu thun? Für guten Rat dankt zum voraus herzlich Beforgte Mutter in St. Gallen.

Frage 2644: Könnte mir eine freundliche Leserin mitteilen, wo ich schönes, ganz reelles leinernes Bauern-tuch zu Frauenhemden bekommen könnte und zu welchem Preis? Zum voraus herzlich dankend Eine Abonnetantin.

Frage 2645: Da wir unser Geschäft bedeutend vergrößert haben, sind meine Kenntnisse in der Buchhaltung nicht mehr genügend. Würde mir eine der geehrten Leserinnen eine Adresse angeben können, wo ich einen Kurs in der Buchhaltung nehmen könnte, am liebsten allein? Welche Honoraranprüche werden gemacht? Zum voraus dankt bestens Eine langjährige Abonnetantin in St. Gallen.

Frage 2646: Um meiner kränklichen, verwitweten Mutter Herzleid zu ersparen und einen jüngern, durch Verführung von seinen leidftinnigen Kameraden auf Abwege geratenen Bruder vor einem verzweifeln Schritte zu bewahren, habe ich an einem dritten Orte ein Anlehen gemacht, für welches ich den Zins und die vereinbarten Abzahlungen bis jetzt regelmäßig entrichtet habe aus dem Ertrage einer dahem betriebenen beruflichen Thätigkeit. Um mein Geheimnis in keiner Weise, auch nicht durch einen Zufall gefährdet zu sehen, habe ich dasselbe auch meinem vor einem Jahre gebliebenen Gatten nicht anvertraut. Ich fürchtete auch für mein eheliches Glück, wenn mein Mann von dem Fehltritt seines Schwagers Kenntnis bekäme, denn er ist stolz und außerordentlich leicht verletzt. Unsere häuslichen Verhältnisse ge-

statten nun ein Weiterführen meiner eigenen Berufsarbeit nicht mehr und so kann ich auch auf die gewohnte Weise meinen Verpflichtungen nicht mehr nachkommen. Zur befähigten Nacharbeit würden meine Kräfte kaum ausreichen und sie wäre auch nicht durchzuführen, weil die in unserm Haushalte lebende fränkliche Mutter des Nachts viel schlaflos ist. Ich mache mir nun bittere Vorwürfe, nicht vor der Hochzeit aufrichtig gewesen zu sein gegen meinen Mann, so wäre ich nicht in dieser entsetzlichen Lage. Was soll ich in diesem Zwiespalte thun, um die Mutter weiter zu schonen und das Vertrauen und die Liebe meines Mannes nicht einzubüßen? Ich bitte dringend um wohlmeinenden Rat von erfahrenen Frauen. Was würden gutdenkende Männer mir zu thun raten? Wie würden diese einen solchen Fall auffassen? Um freundlichest baldige Meinungsäußerung bittet

Frage 2647: Gibt es ein Mittel, um kleinen Kindern den Aufenthalt in einem raucherfüllten Zimmer weniger fühlbar zu machen? Mein Mann hat sich das Rauchen so angewöhnt, daß er ohne seine Pfeife nicht zur Arbeit tauglich ist und unsere Verhältnisse erlauben eben nicht, ein zweites Zimmer zu heizen.

Frage 2648: Könnte mir jemand mitteilen, wie alte Glaschandschuhe zu verwenden wären? Für gültigen Rat besten Dank.

Antworten.

Auf Frage 2635: Wenn eine 18jährige Tochter den ganzen Tag über auf dem Schneiderinnenberuf gearbeitet hat, wo gewöhnlich der Feierabend nie früh ausfällt, so kann man allerdings nicht verlangen, daß sie am Abend noch waschen und pugen soll, wenn es nicht eine besonders fräftige Natur ist. Bedenken Sie doch immer, daß in diesen Jahren die Entwicklung noch nicht vollendet ist, und das Mädchen noch nicht die volle Kraft besitzen kann, welche Sie ihr wahrcheinlich zuschreiben, schon nach einigen Jahren können sich die Folgen geltend machen. Leichterem Hülfleistungen in der Hausführung wird sich wohl keine Tochter entziehen, wo aber schon zum voraus eine mühevollte Arbeit noch hart nach dem Feierabend, da wird bald die Schaffensfreude im allgemeinen mangeln. Ich habe drei Töchter, die ihrem Berufe außer dem Hause obliegen, bin aber wohl zufrieden, wenn jede ihre eigenen Kleider sticht und ihre Sachen recht in stand hält. Nur gütiges Liebereintommen wird Ihnen etwas nützen, mit Strenge richten Sie nichts aus. Vielleicht würde die Tochter eher noch etwas vom Verdienst abgeben, um Ihnen eine Hilfe zu ermöglichen. Warum besteht der Arbeiterinnenklubverein?

Auf Frage 2635: Ein junges Mädchen, das vom Morgen bis zum Abend beim Nähen sitzt, soll, wenn nicht die dringendste Not es erfordert, die Stunden nach dem Feierabend nicht auch noch mit Stilllegen und Nähen zubringen, dies wäre vom gesuntheitlichen Standpunkte aus verwerflich. Abwechselnde Hausarbeit ist eher thunlich und auch da sollte kein Zwang herrschen; denn der noch nicht voll entwickelte junge Mensch bedarf für gewöhnlich die unverfälschte Nachtruhe. Ausnahmefälle selbstverständlich zugegeben. Wenn eine Tochter einen bestimmten Teil ihres Verdienstes den Eltern abgibt und daneben alle ihre Bedürfnisse selber befriedigt, so stellt sie damit auch ihre Arbeitskraft in den Dienst der Familie. Nicht höher als die Konfektionsarbeiterin bezahlt ist, darf nicht angenommen werden, daß es ihr möglich ist, etwas für sich zurückzulegen. Gewiß ist, daß eine Großzahl von pflichtgetreuen, wackeren Töchtern in ihrer freien Liebeshätigkeit für die Eltern und Geschwister das eigene Wohl hintersetzt und viel mehr thut, als billigerweise zu erwarten ist. Dies gibt aber den Eltern kein Recht, ihre Töchter zu Unbilligen zu verpflichten.

Auf Frage 2635: Ein jeder Arbeiter muß sein Werkzeug in gutem Stand halten, wenn er seinen Arbeitgeber durch tadellose Leistungen befriedigen will. Eine Damenschneiderin, die seine Stoffe verarbeiten und diese leicht und geschmackvoll arrangieren muß, darf sich die Hand — ihr Werkzeug — nicht mit schwerer und grober Hausarbeit verderben, das sollte eine verständige Mutter einsehen.

Auf Frage 2637: Auserlesene gesunde, tadellose Aepfel von der halbscharfen, spätesten Sorte bringt man auf Hüften in eine trocknen Obstkammer. Die Aepfel müssen so gelegt werden, daß keiner den andern berührt. Nachdem die Fenster und Thüren gut verschlossen wurden, zündet man in einem eisernen Gefäße Hebenholz an und läßt die Kammer so 3—4 Tage lang stark und gründlich durchdrauchen. Der Rauch macht die Aepfel trocken und überzieht sie mit einem zarten, kaum bemerkbaren Flaume. Nachher legt man sie schichtenweise in eine Kiste, deren Boden mit Häckerling bedeckt ist. Die Aepfel dürfen sich aber auch hier nicht berühren. Die Aepfel werden ebenfalls mit Häckerling bedeckt, dann wieder eine Schicht Aepfel und so weiter, bis die eingeräuchernden Aepfel verbraucht sind. Obenauf wird eine Strohlage gelegt und die Kiste gut verschlossen. Solche Aepfel halten sich ein Jahr lang unverfäht. Sie dürfen aber weder beim Pflücken, noch beim Einlegen mit der bloßen Hand berührt werden, man zieht hierzu einen reinen Handschuh an. Sollen die Aepfel später nach und nach verbraucht werden, so legt man den jeweiligen Bedarf aus der Kiste für einige Tage auf bedeckte in feuchte Sägelpläne oder in nassen Sand, wovon sie aufquellen. Legt man sie mit dem einen oder mit dem andern Material bedeckt in einen warmen Frühlingregen hinein, so bekommen sie wieder ihre ursprüngliche Frische und Farbe.

Auf Frage 2637: Alle Apfelsorten haben ihre bestimmte Reifezeit und lassen sich nicht lange über diese Zeit hinaus konfervieren. Werden sie künstlich in einer sehr niedrigen Temperatur frisch erhalten und vor Fäulnis bewahrt, so verlieren sie doch ihren Wohlgeschmack; darum muß jede Sorte, entsprechend ihrer Reifezeit, in 1 1/2 bis 2 1/2 Monaten verbraucht werden. Alle Apfel- und Birnenarten werden am besten in

halbdunkeln Kellern, mit reiner, guter Luft, bei 1 bis 5 Grad Wärme, auf reinen Holzbohlen oder Stageren, Frucht an Frucht, konferviert. Zugluft, Feuchtigkeit und zu trockne Luft muß ausgeschlossen bleiben, wenn die Früchte sich lange und gut erhalten sollen. Es schadet nicht, wenn die Räume, worin Früchte lagern, durch kaltes Wasser oder Eis abgekühlt werden; nur muß die Ausbünstung durch Klappen oder Fenster abgesehen können.

Müssen Früchte bei der Ernte wegen Raumangel über einander gelagert werden, so muß doch bald für alle Dauerfrüchte dahin gesorgt werden, daß sie bloß neben einander lagern, und alle stöckigen und faulfliegigen Früchte müssen wöchentlicher wenigstens einmal entfernt werden.

Auf Frage 2638: Das unanfechtbare Recht liegt auf Seite der Hausfrau. Es sind von ihr bezogene Räume, darin die Mädchen schlafen und es sind ihre Möbel, welche benützt werden. Auch ist die Hausfrau verantwortlich für die Ordnung, die in ihren Räumen herrscht. Die Angestellten mögen ihre Schränke und Koffern verschließen, daran wird sie niemand hindern wollen. Die Hausfrau aber darf mit Recht verlangen, daß die Schlüssel zu den Dienbotenzimmern ihr nach Belieben zugänglich sind. Mädchen, die ihr Zimmer in pflichtschuldiger Ordnung halten und auch nichts Ungehöriges zu verbergen haben, werden am Aufhängen der Schlüssel auch keinen Anstoß nehmen.

Auf Frage 2639: Wenn der Fragestellerin ein separates Kinderzimmer zur Verfügung steht, so daß die Kleinen mit den Pensionären in keine Verührung kommen, so mag sie unter genauer Berechnung der Kosten den Versuch machen. Sie wird bald genug zur Einsicht kommen, daß das Halten von nur zwei Pensionären sich nicht lohnt. Wenn aber kein Kinderzimmer vorhanden ist, so darf der Gebante an das Halten von kostgängern von vornherein dahinfallen.

Auf Frage 2640: Eine gute Sorte Aepfel wird gemahlen und nach 8—12 Stunden gepreßt. Der Saft wird sofort in ein gutes, reines Fäßchen gefüllt, welches man zur Unterdrückung der Gärung über Nacht im Freien stehen läßt, während es über Tag in einem möglichst kalten Keller placiert wird. Bei etwelcher Kälte kann das Fäßchen schon nach einigen Tagen fest versumpet werden. Nachher muß der Saft ruhig liegen bleiben, wonach er sich schnell völlig klärt und seine vollkommene Süße oft für ein Jahr und länger behält. Bei raschem Umschlag, zu warmem Frühwetter, kann es vorkommen, daß der Saft doch zum Gären kommt, dann läßt man das Fäßchen ruhig liegen; der Saft gibt immer noch einen guten Trunk, nur ist er nach der Gärung eben nicht mehr süß.

A p p e l s i r u p wird folgendermaßen hergestellt: Etwa 12 schöne, mittelgroße Reinetten werden geschält, in ganz feine Scheibchen geschnitten und mit 750 Gramm fein gestoßenem Zucker und 6 Köffel voll Wasser in ein Porzellan- oder tabellofes Emailgefäß gebracht. Das Gefäß wird zwei Stunden in beständig kochendes Wasser gestellt, dann läßt man das Feuer ausgehen und das im Wasser stehende abkühlen. Wenn der Sirup beinahe kalt geworden ist, fügt man ihm etwas Citronensaft und 1 Köffel voll Orangendütenwasser bei. Sollte sich auf dem Boden des Gefäßes ein Saß gebildet haben, so läßt man das Gefäß noch einige Stunden ruhig stehen und gießt den Sirup erst nachher sorgfältig in Flaschen ab.



Jewilleton.

Der Lebensraum.

Die Geschichte zweier Weisen, aus dem Englischen übersezt.

(Fortsetzung)

Das war es wirklich. Der sich weit ausbreitende Baum, dessen herabhängende Zweige die Wasserfläche des vorüberziehenden Flußes berührten, auf welche die durch die Blätter und Zweige gebrochenen Sonnenstrahlen ein hüßliches, zitterndes Regewerk warfen, das leise Gemurmel der Wellen, die schwach gegen das mit Unkraut bewachsene Ufer schlugen, das sanfte Rauschen des Windes, der über die jenseitigen Wiesen strich — machten den Fleck zu einem lauschigen Plätzchen, wo es sich herrlich träumen ließ.

„Und nun, Herr Fane,“ sagte Bidingen, nachdem wir uns auf einige dort stehende, rohe Stühle niedergesezt, „Sie sagen mir, daß Sie die Musik lieben; Sie mögen mich der Eitelkeit zeihen; aber, wenn Sie es erlauben, werde ich etwas spielen; ich liebe es, einen Zuhörer zu haben, der mein Spiel zu schätzen weiß.“

„Ich bin entzückt über Ihr Anerbieten,“ rief ich begeistert.

„Dann, Margarete, geh ins Haus und hole mir die Geige; ich will versuchen, mich dem Herrn erkenntlich zu zeigen für die Güte, mit der er uns in dem hüßlichen Dorfe bewillkommt hat. Eine seltsame Art, seine Dankbarkeit zu äußern, werden Sie sagen, Herr Fane,“ setzte er hinzu, sich lächelnd zu mir wendend.

Margarete ging und kam beinahe sofort mit der Geige zurück.

Sie sah mir am nächsten; ich sah, daß sie ebenso enthusiastisch war wie ihr Vater; ihr Antlitz glühte; ihre Augen leuchteten. Ich wußte kaum, was oder wen ich mehr bewunderte, die Musik oder Margareten. Die Zeit verging; der Tag neigte sich; es war ein köstlicher, musikalischer Tag gewesen, der zu

Ende ging, als ich noch Stunden vor mir zu haben glaubte.

„Wie habe ich einen schönen Tag genossen!“ rief ich, indem ich mich zum Gehen erhob. „Kommen Sie zu uns, so oft es Ihnen gefällt, Herr Fane,“ sagte Herr Bidingen. Ich versprach es. Bald darauf lud ich sie ein, bei mir zu speisen. Sie kamen, und wir verbrachten den Abend auf eine köstlich musikalische und sentimentale Weise. Von der Zeit an war ich ein beständiger Besucher in Herrn Bidingens Hause.

Trotz meiner Aeußerung gegen Herrn Bidingen, daß ich durch nichts je so entzückt gewesen, als durch seine musikalische Kunstfertigkeit und daß ich meine Besuche in seinem Hause deshalb zu den besten Genüssen meines Lebens zählte, wurde ich mir doch bald noch eines andern Einflusses klar bewußt — ich sagte Liebe zu Margarete Bidingen; erhe ich es mir verloh, war diese Neigung in mir erwacht. Bisher war Margarete stets heiter und freundlich gewesen; nun glaubte ich, in ihrem Wesen eine Veränderung wahrzunehmen; während ihr Vater spielte, traten ihr oft Thränen in die Augen, und ihr Verhalten gegen mich wurde kälter, weshalb?

Als ich eines Tages in dem Häuschen vorsprach, fand ich Margarete und ihren Vater mit der Durchsicht einiger musikalischer Manuscripte beschäftigt und bemerkte auf einem derselben die Worte: „Ein Lebensraum, Max Bidingen.“

„Was, Herr Bidingen,“ rief ich, „sind Sie nicht nur geschickter Violinspieler, sondern zugleich Komponist?“

„Ich habe einiges komponiert,“ antwortete er, „aber nie etwas herausgegeben.“

„Wirklich? Nicht einmal diesen „Lebensraum“?“

„Nein. Dieses Stück würde indessen erschienen sein, wären nicht gewisse schmerzliche Ereignisse dazwischen getreten; daher sind die einzigen Personen, die dasselbe gehört, außer mir selbst — Margarete und —“

Er hielt inne; seine Tochter warf ihm einen seltsam peinlichen Blick zu; er bedeckte sein Gesicht mit der Hand, um seine Bewegung zu verbergen.

„Ah,“ sagte er, das Heft aufhebend und zärtlich betrachtend, „wie lebhaft erinnere ich mich all der angenehmen Stunden, in denen ich komponierte, all der damit verknüpften Hoffnungen und Gefühle bei der wachsenden Vollendung des Werkes. Ah, Kind, spiele das Stück! Ich fürchte, ich könnte es heute nicht selbst thun. Die Erinnerung an die Bergangenheit würde mich schwach machen; spiele es Margarete.“ Und wieder fuhr er sich mit der Hand über die Augen.

„Vater, Vater!“ rief sie stehend, und dann nahm sie nach einer kleinen Pause das Instrument. Ihr Gesicht wurde blaß; ihre Hände zitterten; ihre Schwäche ließen sie die ersten Takte unsicher spielen.

„Halt,“ rief Herr Bidingen, nachdem sie einige Sätze gespielt, „Herr Fane muß erst das Thema des Stückes kennen. Die Melodien,“ fuhr Herr Bidingen, sich an mich wendend, fort, „schildern die verschiedenen Lebensstadien, denen das Menschenherz unterworfen ist und die den Traum des Lebens ausmachen, die Lebensstadien, wie sie jeder Altersstufe eigen sind: der Kindheit, der Jugend, dem reifern Alter, dem Greisenalter. Nun, Margarete, beginne von neuem!“

Der unangenehme Eindruck, den geizende Damen sonst wohl hervorzurufen pflegen, war bald vergessen über den köstlichen Tönen, welche Margarete dem Instrument entlockte. Herr Bidingen war augenscheinlich ein Mann von großer musikalischer Begabung, und diese Komposition hätte einem weltbekanntem Genie Fane gemacht. Margareten's Geschicklichkeit wurde dem Stück völlig gerecht. Ihrem Spiel mochte vielleicht etwas abgehen von der künstlerischen Macht ihres Vaters; aber es war von einer Frische der Ausführung, die nur ihr selbst eigen war.

Ich bin kein Musikkritiker, und es würde mir nicht gelingen, mit wissenschaftlicher Genauigkeit die charakteristischen Züge des „Lebensraumes“ zu beschreiben; aber die Darstellung der Kindheit war wundervoll — leicht, phantastisch, lebhaft, hie und da untermischt mit einem Zug von tieferer Bedeutung, der jene eigentümlichen, ernsteren Gedanken andeutete, denen Kinder mitunter Ausdruck verleihen und deren Tiefe und Trefflichkeit unsern Erstaunen erregen; das Ganze ließ in vorzüglicher Weise die demselben zu Grunde liegenden tiefen Gefühle und verständnisvollen Gedanken durchblicken. Dann verlor die Musik allmählich diesen leichtern Charakter, indem sie zur Schilderung anderer Phasen unseres bedeutungsschweren Lebensraumes überging. Hin und wieder erklang ein Ton, der von aufdammernder Leidenschaft zu sprechen schien; zuerst erkante er nur selten; dann trat er häufiger hervor, jedesmal zunehmend an Nachdruck und Bestimmtheit, bis zuletzt diese bruchstückartigen Weisen sich vereinigten zu einem herrlichen, effektvollen Uebergang.

(Fortsetzung folgt.)

Briefkasten der Redaktion.

Frau C. B. in A. Ihre Offerte ist der bezüglichen Fragestellerin sofort übermittleit worden.

Engländerische in T. Wollen Sie sich nicht lieber Unbefriedigte nennen als unglückliche?

Frau O. G. in S. Wir möchten Ihnen raten, nicht so direkt abzupfeifen. Täuschungen in Beziehung auf das Innenleben dieses oder jenes Kindes sind noch selten aufmerksamen und denkenden Müttern erpart geblieben.

ganz auf sich selber angewiesen, in den Tiefen von Herz und Seele auszuheilen müßte. Das ewige Meistern und fühlbare Kritikkieren seines Thuns und Lassens, das konsequente Borentfalten jeder, auch noch so heilig gehaltenen und wohlverdienten Anerkennung ist nicht die Atmosphäre, darinnen ein lebhaft empfindendes Kind gedeihen kann.

Frau J. A. in B. Die gewünschte Zustellung ist in angegebener Weise erfolgt. Wollen Sie gefälligst nachsehen. — Für Ihre freundliche Auskunft sei Ihnen bestens gedankt.

Gewiß wird Ihnen das erklärlich sein. Wollen Sie nicht bei Ihrer nächsten Anwesenheit hier einen frischen Eindruck machen?

F. S. in A. Zur Stunde noch nicht im Besitz der aufgerufenen Adresse, soll Ihr Brief sofort nach Eingang dorthin übermittleit werden.

L. J. W. Die Frage: Wann wird die Frau in Wirklichkeit alt? ist schon oft gestellt und auf mancherlei Weise beantwortet worden.

Herrn L. G. in A. Was andere Idealismus heißen, das nennen Sie Leichtsin, und vielleicht trifft Ihre Bezeichnung auch Sie und da völlig zu.

Den besten Erfolg haben diejenigen Anzeigen, welche in die Hand der Frauenwelt gelangen.

Adolf Bröder & Co., Seidenstoff-Fabrik-Union, Zürich. Versenden zu wirklichen Fabrikpreisen schwarze, weiße und farbige Seidenstoffe jeder Art von 75 Cts. bis Fr. 18.— per metre.

scheinungen ganz herabgekommenen 58jährigen Manne, der jetzt nach 4 Wochen fast nicht mehr hustet und wieder frische Gesichtsfarbe bekam.

Verlangen Sie Preisliste über wollene Bettdecken und Pferdedecken von 872 (H 4303 Z) H. Bruppacher & Sohn, Zürich.

F. Jelmoli, Fabrikdepot, Zürich, bietet bedeutende Vorteile in Preis, Auswahl und Qualität. Herren- u. Damenstoffe von 75 Cts. bis Fr. 1.50 p. m.

Kräftigungskur bei Lungenleiden.

711] Herr Oberstabsarzt Dr. Ruff in Möhringen schreibt: „Trotz der kurzen Zeit, während der ich Dr. Hommel's Hämatogen in seiner Wirkung beobachtet, habe ich so auffällige Heilergebnisse wahrgenommen, dass ich Ihr Präparat unter allen tonischen in die erste Reihe stelle.“

Solideste Angebote in Herren-Stoffen.

Vollkommen genügend. Bueckskin-Stoff zu einer Herren-Hose zu Fr. 2.95 Muster franko. Bueckskin-Stoff zu einem Herren-Anzug zu Fr. 7.35 Muster franko.

Bevor Sie Ihren Bedarf für Herbst und Winter in Stoffen für Herren- und Knabenkleider, Damenregennmäntel, Paletots, Capes, Jaquettes etc. fest angeben, lassen Sie die Musterkollektionen des Tuchversandhauses Müller-Mossmann in Schaffhausen zur Einsicht und Vergleichung kommen.

Verlangen Sie Muster und Prospekte von Heurekastoff bei H. Bruppacher & Sohn, Zürich.

Gesucht: ein braves, gut empfohlenes Mädchen, das mit Kindern umzugehen versteht, in eine hiesige Familie. Auskunft erteilen Haasenstein & Vogler, St. Gallen. [878]

Kochschule von Frau ENGELBERGER-MEYER, Oberer Hirschengraben Nr. 3, Zürich. Hiemit zeige ich den geehrten Damen ergebenst an, dass der 74. Kurs am 12. November 1894 beginnt.

Schloss Bois-Bougy 862] — bei Nyon, Waadtland. (H 11278 L) Gründl. Ausbild. junger Leute in all. Gymnas.- u. Hand.-Fächern. Franz. und engl. Konversation. Prospekte gratis und franko. Ref. Herr O. Schürmann, Ruhrort.

Gesucht: ein tüchtiges Kindermädchen gesetzten Alters, welches auch im Nähen bewandert ist. Eintritt 1. November. Sich zu melden unter Chiffre H 1000 Ch an Haasenstein & Vogler, Chur. [879]

Feinstes Tafelobst auf Villa Aurora, Rheineck. Sich zu wenden an Ferd. Rüttimann, Handlungsgärtner, Rheineck. [884]

Keine sparsame Hausmutter sollte versäumen, die Kollektionen n. Special-Marken Baumwoll-Tücher zu prüfen. Ausdrückt nur Prima-Ware, daher geschmeidig z. Verarbeiten u. i. d. Wäsche überraschend gewinnend.

Aelteste (H 10382 L) Walliser Traubenhandlung O. de Riedmatten Nachfolger von Léon de Riedmatten Sion. [806] Das Kistchen, 5 Kilo, Fr. 3.80 franko. Solide [741] Wäscheseile 50—70 Meter lang, Fr. 3.— bis 10.— mit und ohne Brett

Gesucht: eine auf Strickmaschine tüchtige Arbeiterin. Man wende sich an Mme Tauxe-Girard in Aigle (H 11773 L) (Kt. Waadt). [856]

Schinken, 2 1/2—4 Kilo schwer, fein im Geschmack und sehr mild gesalzen, à Fr. 1.60 per Kilo, empfiehlt Ackermann-Colin, Frauenfeld. [862]

Reinsten Bienenhonig zu Fr. 1.80 das Kilo, verschicke franko für die ganze Schweiz. Töpfe von 1, 2 1/2, 4 1/2 und 25 Kilo. (H 11200 L) Chs. Bretagne, Bienenzüchter, 836] Aubonne (Kt. Waadt).

Thürvorlagen solide, starke, in Cocos, Manila und Leder, in 5 Größen und auf Mass Läufer in verschiedenen Breiten Schaukeln und Turngeräte offeriert billigst D. Denzler, Zürich Sonnenquai 10 Rennweg 58.

Ein Fräulein, Deutschschweizerin, wünscht sich als Reisebegleiterin, Gesellschafterin, Gouvernante oder als Stütze der Hausfrau zu placieren. Beste Referenzen. Geil. Offerten sub Chiffre O 3551 Q an Haasenstein & Vogler, Basel. [868]

Material zur Herstellung von Rahmenarbeiten Filigran- und Federblumen liefern billigst und in grösster Auswahl Gebr. Erlanger, Luzern. Anleitung zur Erlernung der Rahmenarbeiten à 25 Cts. (H 1973 Lz) [820]

Dank! Seit Jahren war ich mit einem hochgradigen neuralgischen Gesichtsschmerz (tic douloureux) behaftet, welcher im Laufe der letzten Jahre ungemein an Intensivität zunahm und wiederkehrte. Infolge der grässlichen Schmerzen litt ich an grosser Schwäche, so dass ich kaum noch meinen häuslichen Pflichten nachkommen konnte, da ich bei jedesmaligem Auftreten der Schmerzen 2—3 Tage an das Bett gefesselt war. Herr Henri Lové, Dresden, Frauenstrasse 14, hat mich in verhältnismässig kurzer Zeit gänzlich von diesem Leiden befreit, so dass ich seit einem Jahr nicht die geringsten Schmerzen empfinde und meinen herzlichsten Dank hiemit ausspreche. (H 15653) [880] Nürschau i. Böhmen, 9. Mai 1894. Margarete Gleisinger.

Besatzartikel für Wäsche Feinste Stickereien liefern direkt an Private [799] Grob & Keller, St. Gallen. Keine Blutarmut mehr! Natürlichste, nachhaltig wirkendes, billigste und für den Magen zuträglichste Mittel gegen Blutarmut ist nach dem Urteil medizinischer Autoritäten luftgetrocknetes Ochsenfleisch. Stetsfort in vorzüglichster Qualität vorrätig bei Th. Domenig, Chur. [857]

Für eine 20jährige Tochter, gut erzogen, arbeitsam, der deutschen und französischen Sprache mächtig, wird über den Winter Stelle gesucht als Volontärin in einem gut geleiteten, kleinen Hotel oder einer Fremdenpension, wo sie unter der Anleitung der Dame des Hauses sich in sämtlichen Branchen bethätigen könnte. Familienanschluss erwünscht. Auskunft erteilen Haasenstein & Vogler, St. Gallen. [875]

„Pflanzen-Manna“ ist ein ausgezeichnetes Düngemittel für alle Arten Topfpflanzen, ist ein reinliches, trockenes Düngemittel in Pulverform, ohne den geringsten unangenehmen Geruch. In Wasser aufgelöst, bildet dasselbe ein immer vorrätiges, vorzügliches Düngewasser. Näheres in der Gebrauchsanweisung. [860] In Pappschachteln, 1/2 Kilo, Fr. 1.20. E. Bügel, Handlung, Biel.

Madame Miéville-Delisle recevrant en pension quelques jeunes filles de 14 à 16 ans. Vie de famille. Prix modéré. Pour références et prospectus s'adresser 15 Avenue de la Gar à Lausanne. (Hc 12007 L) [874]

Neu! Patentierte pneumatische Hand-Waschmaschine „Undine“. Neu!

Anerkannt beste und billigste Waschmaschine der Welt.

Reinigt die Wäsche in kürzester Zeit auf das schonendste und mit sehr wenig Seife.

877]

Hauptdepot für die Ostschweiz:

Vereinigte Schweizer Bazars (vormals J. Webers Bazar)

Wiederverkäufer gesucht!

St. Gallen.

Wiederverkäufer gesucht!

Frauenkrankheiten

(brieflich)

Dr. med. H. Rusch, Frankfurt a. M.,
873] Unterweg 8. (F. opt. 177/9)

Epilepsie (Fallsucht).

Gründlich und dauernd heilbar, ohne Bromkali, welches nur die Nerven zerrüttet. — **Ausgezeichnete Erfolge auch in der Schweiz.** (Ma 3459 Z) Besitzer des unfehlbaren Mittels (selbst Schweizer) heilte damit seinen eigenen epileptischen Sohn vollständig. [870 Sich in vollem Vertrauen zu wenden an P L M 8 ferma posta **Milano.**

Sterilisierte Milch in Flaschen

der Berneralpen-Milchgesellschaft

in Stalden, Emmenthal, Bern.

Depots in allen grossen Apotheken der Schweiz.

Dieses ganz vorzügliche Produkt, welches sich innert kurzer Zeit einen überraschend grossen Kundenkreis erworben hat, wird den Herren Aerzten hiemit wärmstens zur Beachtung empfohlen.

Die Milch stammt aus der besten Gegend des Emmenthales von durchaus gesunden Tieren, denen Naturfutter verabreicht wird. Die Ueberwachung der Tiere und Stallungen durch die Inspektoren und den Chemiker der Gesellschaft ist eine sehr strenge.

Die angewendete Sterilisationsmethode ist diejenige, welche bis jetzt die sichersten Resultate liefert.

Die bisherigen **Resultate** für die Kinderernährung, über welche die Gesellschaft bereit ist, detaillierten Aufschluss mit Referenzen zu erteilen, sind **vorzügliche.**

Die Konservierung ist eine fast unbegrenzte.

Verkaufspreis an das Publikum 40 Cts. per Flasche von 6 Deciliter Inhalt ohne Glas.

(H Y) [867

Institut Boillet, Les Figuiers, 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.**

Smyrna- und Perser Knüpfarbeiten.

Diplom Schweiz. Special-Ausstellung in Zürich 1894.

Uebersaus leichte, interessante Frauenhandarbeit zur Selbstanfertigung von soliden, farbenprächtigen **Kissen, Fusschemeln, Vorlagen, Teppichen** u. s. f., nach bewährtesten Methoden, unter Garantie. Prima Materialversand mit Zeichnungen und Arbeitsanleitung. [863

Diessenhofen.

Babette Kising,

Broderie- und Tapiserie-Manufaktur.

Im Verkauf: **Bern:** Zulauf-Ott, Kramgasse; **Basel:** Nebel-Kern, Freienstrasse; **Glarus:** A. und S. Leuzinger; **Lausanne:** Rumpf-Imhof; **Zürich:** Wilhelmi-Benz, Hechtplatz; **Lucern:** Nina Bohnert, Kappelgasse; **St. Gallen:** Frau Allgöwer-Blaul, Unterer Graben.

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 Flacons zu Fr. 2.50 und 5. — mit der Marke der 2 Palmen. Fälschungen weise man zurück. Depots: in allen Apotheken und Droguerien. [866

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
1/4, 1/2, 1, 2 &
5 Kgr.
hübsche Packung.

ist die ausgiebigste, reinste und beste Amlung für
Anwendung in gekochtem Zustande!

Schont die Wäsche & erhält sie neu!

Einzig Fabrikanten: **OSCAR NEHER & CO., MELS, SCHWEIZ.**

Migräne-Elixir

von **B. & W. Studer,**
Apotheker in **Bern.**

In Flacons à Fr. 2. 50.

Bestes Heilmittel gegen Migräne
und Kopfschmerzen jeglicher Art. Depots in den meisten Apotheken. [204

BÜNDNER CHOCOLADE von
in Originalpaketen von
1/2 lb à 80 Cts
MÜLLER & BERNHARD
CACAO & CHOCOLADENFABRIK
überall zu haben
[671] (M 2010392Z)

Erster Ehrenpreis mit Diplom u. goldene Medaille Venedig 1894.
Goldene Medaille Wien 1894.

Sichere Heilung für Nervenranke!

Das von dem ehemaligen Militärarzt **Roman Weissmann** in Vils-
hofen erfundene und aus den Erfahrungen einer 50jährigen ärztlichen
Praxis geschöpfte Heilverfahren: durch „täglich einmalige Kopf-
wäsungen“ entsprechende Substanzen direkt durch die Haut dem
Nervensystem zuzuführen, hat so sensationelle Erfolge zu verzeichnen,
dass die von dem Erfinder herausgegebene Broschüre:

**Ueber Nervenkrankheiten und Schlagfluss,
Vorbeugung und Heilung**

binnen kurzer Zeit bereits in 23. Auflage erschienen ist. Das Buch
umfasst nicht nur gemeinverständliche Deklarationen über das Wesen
dieser neuen Therapie und der damit erzielten Erfolge, sondern auch
viele Aeusserungen ärztlicher Autoritäten, darunter des Dr. med.
P. Menière, Professor der Poliklinik für Frauenkrankheiten in Paris,
rue Rougemont 10; des Irrenarztes Dr. med. Steingraber am National-
haus für Nervenranke in Charenton; des königl. Sanitätsrates Dr. Cohn
in Stettin; des grossherzoglichen Bezirksarztes Dr. med. Grossmann
in Jöhlingen; des Hospitalchefarztes Dr. P. Forestier in Agen; des
Geheimrates Dr. Schering, Schloss Gutenfels, Bad Ems; des Dr. med.
Darses, Chefarzt und Direktor der Galvano-Therap. Anstalt für Nerven-
ranke, Paris, St. Honoré 334, des Dr. med. und Konsuls Dr. von
Aschenbach in Korfu; des kaiserlichen Bezirksarztes Dr. Busbach
in Zirknitz; des kaiserl. königl. Oberstabsarztes I. Klasse Dr. med.
Jechl in Wien; des Dr. C. Bongavel in La Ferrière (Eure), Mitglied
des Centralrates für Hygiene und Gesundheit, und viele andere.

Es wird deshalb allen jenen, die an krankhaften Nervenzuständen,
von sogenannter Nervosität angefangen bis zu Schwächezuständen
und Lähmungen leiden, dringlichst angeraten, sich in Besitz der ge-
nannten Broschüre zu bringen, welche franko und kostenlos zu be-
ziehen ist durch die

(O F 1210) [621

St. Konrad-Apotheke Zürich

Industriequartier.

Schweizerische

Armee-Konservenfabrik Rorschach.

Unsere vorzüglichen **Gemüse- und Obst-Konserven** sind den feinsten
französischen Marken in Qualität und Wohlgeschmack vollständig gleich und be-
deutend billiger als diese. Unsere

**Pois verts, Haricots verts, Spargeln, Tomaten, Macédoines,
Compotes, Gelées, Marmeladen etc.**

in feinsten Qualität sind zu haben in allen besseren Delikatessen-
und Comestibles-Handlungen der Schweiz. [848

Man verlange ausdrücklich **Rorschacher Konserven.**

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 10

Oktober 1894

Was die Hausfrau im Spätherbst beachtet.

Der Spätherbst ist die Zeit, welche der Hausfrau, ganz besonders der auf dem Lande lebenden, eine Menge von Arbeit bringt. Die Winter-vorräte müssen eingetan werden und die dafür bestimmten Räume sind in zweckmäßigen Stand zu stellen. Das Auslesen und Dörren von Obst und Gemüse erfordert viel Zeit und Aufmerksamkeit; der Bedarf an Winterkleidern muß nachgesehen und in Stand gestellt werden. Die Blumen verlangen ihre Besorgung zur Ueberwinterung und auch für das Standquartier des Geflügels über die kalte Jahreszeit muß rechtzeitig vorgesorgt werden.

Wo Obst und Gemüse gedörret wird und wo Alte und Kränkliche im Hause sich aufhalten oder wo man stille sitzend irgend eine Handarbeit betreibt, da muß bereits der unerläßliche Hausfreund, der wärmende Ofen, seine Tätigkeit beginnen. Die verständige Hausmutter denkt aber daran, daß die draußen den Tag über sich warm gearbeitet, gespielt und gesprungen haben, bei weitem nicht das Bedürfnis nach künstlicher Wärme empfinden, als die den Tag über im Zimmer stille gesessen. Sie zieht das Thermometer zu Rate, sorgt, daß die draußen warm gewordenen sich im geheizten Zimmer der überflüssigen Kleider entledigen. Wer mit feuchten Füßen und nassen Kleidern in's Haus kommt, reibe sich warm und kleide sich um. Naß oder feucht gewordene Kleidungsstücke hängt man zum Trocknen und zwar muß darauf geachtet werden, sie beim Aufhängen in ihre richtige Form zu bringen. Auch lange getragene Kleider sehen in solcher Weise behandelt, stets präsentabel aus. Den Lampen schenkt die sorgliche Hausmutter besondere Aufmerksamkeit; sie läßt dieselben zur Tageszeit reinigen und füllen und sorgt auch, daß der Holzbedarf für den Morgen am Abend schon zugerüstet und an Ort und Stelle gebracht wird.

Die Hausfrau erspart sich viel Verdruß und Geld, wenn sie mit aller Aufmerksamkeit ihre Ofen resp. die Art und Weise, sie am vorteil-

haftesten zu heizen, erst selber ausprobiert, ehe sie die Dienstboten mit dieser Aufgabe betraut. Nicht ein Ofen will behandelt sein, wie der andere und nur wenn die Vorteile und Nachteile dieser und jener Behandlungsweise richtig erkannt sind, kann ein zweckmäßiger Gebrauch verlangt und garantiert werden. Eine in dieser Beziehung aufmerksame und emsige Hausfrau kann über einen Winter die Hälfte der sonst gewöhnlichen Ausgaben für die Heizung ersparen. Sie wird sich aber auch sehr hüten, die Heizung jemandem unkontrolliert zu übertragen, der dieser kostspieligen Arbeit nicht die erforderliche Zeit widmen kann. Es genügt ja nicht bloß, das Feuer in den Öfen anzumachen, sondern der Verbrennungsprozeß muß in seinen verschiedenen Stadien nachgesehen werden, um den Zug in zweckmäßigster Weise regulieren und den Ofen rechtzeitig schließen zu können. Das völlige Verständnis für diese Arbeit liegt meistens noch sehr im Argen, denn diejenigen Dienstboten, welche in diesem Stücke tadellose Leistungen aufzuweisen haben, sind so selten wie weiße Raben.

Aber nicht nur auf das Heizen, sondern auch auf das Lüften muß das Augenmerk der Hausfrau sich richten. Wo z. B. das Schlafzimmer nicht vor dem Frühstück schon ausgelüftet und geheizt werden kann, da soll wenigstens für kurze Minuten durch Öffnen von Fenster und Türe und rasches Schwingen dieser letzteren ein scharfer Luftzug hergestellt werden, um erneuerte Luft im Zimmer zu haben, ohne durch vollständiges Auskühlen der Wände und Möbel den Aufenthalt im Zimmer ungemütlich kalt zu machen.

Jetzt ist auch die rechte Zeit, das Schuhwerk für den Winter zu behandeln, bevor der Boden sich mit Schneewasser nezt. Die Sohlen von noch ungetragenen, neuen Schuhen tränkt man mit heißem Leinöl, das Oberleder reibt man mit Rizinusöl ein. Höchst ungeschickt ist es, gleich in den ersten kühlen Tagen im Hause dicke Winterschuhe, sog. Finken, anzuziehen. Der Fuß wird darin ungesund heiß, er wird schweißig und aufgeschwollen. Ein solcherweise verweichlichter Fuß schmerzt, wenn er nachher einen festen Lederschuh tragen soll; er erträgt auch die Kälte nicht mehr und wird gerne von Frostbeulen und Geschwulst heimgesucht. Weit besser ist's, die Füße morgens und abends ganz kurz in's kalte Wasser zu tauchen und kräftig trocken zu reiben. Dies wärmt und belebt mehr, als es die dicksten „Finken“ zu tun vermögen, ohne dem Fuße in irgend einer Weise zu schaden. Ueberhaupt ist jetzt die allerbeste Zeit, durch ein kräftiges Abreiben gleich nach dem Aufstehen des Morgens und vor dem Schlafengehen, den Körper zu erwärmen durch das Mittel der lebhafteren Hauttätigkeit und ihn widerstandsfähig zu machen gegen die Einflüsse der Temperatur.

Beim Beginn der Heizperiode soll noch darauf aufmerksam gemacht werden, wie notwendig es ist, beim Säubern der Ofen das Aufwirbeln von Asche und Staub möglichst zu vermeiden. Zu diesem Zwecke soll jedes Mal, bevor die Asche ausgekehrt wird, der Zug geöffnet und etwas Papier oder Stroh verbrannt werden. Die dadurch im Ofen sofort erzielte warme Luft zieht während des raschen Entleerens der Asche sämtlichen Aschenstaub in's Kamin. Es ist dies ganz besonders in denjenigen Ofen geboten, die im Zimmer selbst geheizt werden.

Für Küche und Haus.

Birnen in Essig. Zum Einmachen in Essig eignen sich am besten kleine Birnen von kräftigem Geschmacke, wie Rousselettes u. dgl. Die Früchte müssen ziemlich zeitig, doch dürfen sie nicht überreif sein, weil sie sonst sich weniger schön schälen lassen und auch beim Kochen leicht zerfallen. Es muß darauf gesehen werden, daß Birnen gewählt werden, welche noch die Stiele besitzen. Man schält die Früchte und läßt sie, wenn sie klein sind, ganz; will man eine Sorte größerer Birnen einmachen, halbiert man sie. In diesem Falle schneidet man auch das Kerngehäuse aus. Um sie recht hell zu erhalten, legt man jede einzelne Frucht gleich nach dem Schälen in frisches Brunnenwasser. Unterdessen hat man schon in einem glasierten oder emaillierten Topf (Kupfer- oder Messingkessel darf man der Grünspahnbildung wegen nicht verwenden) für jedes Kilo Birnen $\frac{1}{3}$ Kilo weißen Hutzucker und $\frac{2}{3}$ Liter Weinessig mit etwas Zimmt, Nelken und Zitronenschalen zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Nun legt man die geschälten Birnen in die heiße Flüssigkeit und kocht sie auf lebhaftem Feuer so lange, bis sie weich sind, ohne auseinander zu fallen. Am sichersten erkennt man dies daran, daß sie mit einem Hölzchen sich leicht durchstechen lassen. Bei zu langem Verbleiben auf dem Feuer verlieren die Birnen auch ihre helle Farbe und werden unansehnlich. Mit einer emaillierten oder Porzellan-Schaumkelle nimmt man sie heraus und bringt sie in Steinguttöpfe oder Gläser. Die Brühe läßt man noch eindampfen und gießt sie heiß auf die Früchte, so daß diese eben bedeckt sind. Zimmt und Nelken nimmt man zuvor heraus, da sonst auf den hellen Birnen davon Flecken entstehen. Nach dem Erkalten bindet man die Gläser oder Töpfe mit angefeuchtetem Pergamentpapier oder mit präparierter Blase zu. Sollten sich nach einiger Zeit obenauf etwa Bläschen zeigen, so muß die Flüssigkeit noch einmal gut aufgekocht und noch heiß auf die Birnen zurückgegossen werden.

*

Trauben in Essig. Zum Einkochen in Essig eignen sich am besten feste, fleischige Traubensorten. Die reifen Beeren werden von den Stielen

gepflückt und sogleich in Gläser oder Steinguttöpfe mit einigen Zimmtstücken und Gewürznelken eingelegt. Für 1 Kg. entstieltre Beeren wird ungefähr $\frac{1}{3}$ Kg. weißer Hutzucker mit $\frac{2}{3}$ L. bestem Weinessig in einem emaillierten oder glasierten irdenen Topfe auf dem Feuer bis zum Verschäumen aufgekocht. Diese Flüssigkeit gießt man in abgekühltem, gut lauwarmem Zustande auf die Trauben, so daß sie völlig bedeckt werden, schüttet nach 4—6 Tagen den Saft ab, kocht ihn neu auf, gießt ihn auf die Beeren zurück und wiederholt das Kochen und Aufgießen ein drittes Mal. Wenn weiße Trauben eingekocht werden, so empfiehlt es sich, beim dritten Aufkochen der Flüssigkeit eine Prise Salz beizugeben. Die Beeren behalten dadurch ihre schöne Farbe.

Hagebutten in Essig. Großfrüchtige, schön rotgefärbte, am Strauche noch nicht weich gewordene Hagebutten reibt man, in ein gröberes Teller- oder Küchentuch geschlagen, möglichst rein ab, schneidet von den Früchten Stiel und Kelch ab, halbiert sie, puzt die Samen mit einem silbernen oder beinernen Löffelchen heraus und schwenkt sie in frischem Brunnenwasser tüchtig ab. In einem irdenen oder emaillierten Kochtopf läßt man die Früchte in siedendem Wasser halb weich werden, zieht sie mit emaillierter Schaumkelle heraus und gibt sie in die abgeschäumte Zucker-Essig-Lösung ($\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker und $\frac{2}{3}$ L. Weinessig für jedes Kilo Hagebutten) und fügt etwas Zimmt in Stückchen und Nelken bei. Sobald die Früchte beinahe weich sind (zerkochen dürfen sie auf keinen Fall), füllt man sie vermittelst des Schaumlöffels in angewärmte, saubere, trockene Gläser oder kleinere Steinguttöpfe und gießt die Brühe heiß auf. Wenn der Inhalt der Gefäße verköhlt ist, so verbindet man die letzteren in gewohnter Weise. — Kleine Aepfelchen werden in der gleichen Weise süßsauer eingemacht wie die Birnen.

Das Aufbewahren der Zwiebeln. Die auf den Beeten gut abgetrockneten Zwiebeln breitet man in einem trockenen Raume aus, um sie nachher zu Kränzen geflochten an frostfreiem, lustigem Orte aufzuhängen. Ende Januar oder Anfang Februar, je nach der mehr oder weniger vorgeschrittenen Frühjahrswärme füllt man die erlesenen Zwiebeln in ein Netzchen oder leichten Beutel und hängt sie einige Tage in den Rauch. Dies Verfahren erhält die Zwiebeln bis zum Spätsommer in tadellosem Zustande. Der Geschmack wird nicht im mindesten verändert, wogegen das Auswachsen verhindert wird.

Recept für Tomaten. Tomaten werden in eine Messing- oder Emailpfanne übergetan, jedoch ohne Wasser, die Tomaten werden verrührt, bis dieselben gut weich und verkocht sind, um sie durch ein Haarsieb treiben

zu können, dann werden sie wieder in die Messingpfanne getan, wieder ohne Wasser, und in einen sauberen Lappen oder Säckchen folgende Gewürze eingebunden: ziemlich viel Senfkörner, rein verschnittene Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und spanischen Pfeffer; das Säckchen wird natürlich zugebunden und dann mit der Masse langsam gekocht, bis alles dick ist, daß man dieselbe in Flaschen füllen kann. Die Masse darf kein Wasser mehr ziehen beim Einfüllen, sonst ist sie nicht haltbar, wird noch warm in die Flaschen gefüllt; am besten eignen sich kleine Champagnerflaschen dazu, und dann gut verkorkt an einem kühlen Ort aufbewahrt. Wenn die Masse bald genug gekocht ist, so muß man dabei bleiben, sonst brennt es gern an.

Tomaten auf solche Art eingekocht lassen sich 1—2 Jahre halten.

*

Rezept zur Aufbewahrung von Tomaten. Schöne, durchaus unbeschädigte Tomaten, an welchen noch ein Teil vom Stiel sitzt, werden behutsam trocken abgerieben, in einen irdenen Topf, die Stiele nach oben, sorgfältig eingelegt. Wenn derselbe zu $\frac{4}{5}$ voll ist, wird ganz frisches Wasser daran gegeben, bis es über den Tomaten steht; nun muß noch Raum sein für einen 1 Centimeter hohen Zuguß von Olivenöl. Der Topf wird ungedeckt an einem kühlen Ort aufbewahrt, am besten im Keller, vor Mäusen und Ungeziefer sicher; etwas Del muß, sobald notwendig, nachgegossen werden. Den ganzen Winter kann man die Tomaten schön frisch haben bei peinlicher Beobachtung folgender Ratschläge:

1. Zum Herausnehmen verwende man einen hölzernen Löffel.
2. Die Schimmelschichte, die sich bildet, darf nie entfernt, sondern muß immer wieder sorgfältig über die Früchte gelegt werden.
3. Man hüte sich, die andern Tomaten beim Herausnehmen zu verletzen.

*

Von angefaulten Äpfeln Essig zu bereiten. Die angefaulten Äpfel, deren es vom Herbst bis in den Winter viele gibt, auch in kleinerem Haushalte, füllt man im Keller in ein offenes, festes Gefäß. Hat man eine beliebige Menge gesammelt, so preßt man den Saft durch ein Tuch oder durch eine kleine Presse in ein offenes Gefäß und läßt die gewonnene Flüssigkeit 2—3 Tage stehen, damit sich die Gährung vollziehen kann. Wenn dies vor sich gegangen ist, wird der Saft abgeschäumt und in ein mit heißem Weinessig ausgeschwenktes kleines Fäßchen getan und gibt etwas braunen Weinstein dazu. Das Fäßchen kommt nun in eine temperierte Lokalität (etwa die Küche) und nach einiger Zeit kann nach Bedarf ein ganz vorzüglicher Essig daraus entnommen werden. Schwarz gewordene Äpfel sind nicht zu verwenden. Der Essig würde bitter werden.

Kastaniengemüse. Die von den braunen Schalen befreiten Kastanien werden gebrüht, bis die innere Haut sich abziehen läßt. In Wasser oder Fleischbrühe halb weich gekocht, werden sie in Scheiben geschnitten und in süßer Butter unter Beigabe von etwas Fleischbrühe weich gedünstet. In Butter lichtgelb geröstetes Mehl mit Fleischbrühe und etwas süßem Rahm glatt verrührt wird dazu gegeben und mit den Kastanien aufgekocht.

*

Gekochte Kastanien. Wenn die braune Schale der Kastanien abgelöst ist, werden sie mit kochendem Wasser überbrüht, damit die innere Haut entfernt werden kann. Die Früchte werden nachher in Milch mit einem Stückchen Butter weich gekocht.

*

Portugieser Kuden. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Eier abgerührt (das Weiße von diesen Eiern wird zu einem steifen Schnee geschlagen) samt $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl in die abgerührte Butter, etwas Zitrone, alles gut untereinandergemengt, Zucker nach Gutdünken, bestreiche eine flache Form mit Butter, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen. Stürze sie nachher um und bestreue sie mit Zucker.

*

Behandlung von Messern und Gabeln. Schwarze polierte Hefte an Gabeln und Messern aufzufrischen. Man nimmt ein Stück alter Leinwand, mischt 2 bis 3 Tropfen Del daran, tut etwas Möbelpolitur darauf und poliert damit die Hefte, indem man etwas Schwärze mit der Politur einreibt; oder man mischt Caput mortuum und Branntwein zusammen und reibt dies mittels eines Korkpfropfens auf die Hefte. Wenn diese trocken sind, reibt man sie mit einem weichen Tuche ab.

Weißer Hefte von Messern und Gabeln behandelt man auf folgende Weise: nach jedesmaligem Gebrauch reibt man sie tüchtig mit einem in kaltes Wasser getauchten, mit Seife bestrichenem Tuche ab, spült sie kalt und reibt sie vollständig trocken. Die Hefte erhalten eine schöne Politur, wenn man sie dann sogleich mit einem in pulverisierte Kreide getauchten Tuche tüchtig abreibt.

Messer, deren weiße heinerne Griffe vergilbt sind, behandelt man folgendermaßen: man befeuchtet die Hefte mit Wasser, legt sie unter eine Glasglocke und bleicht sie in recht hellem Sonnenschein. Sollte dies einfache Verfahren nicht von Erfolg sein, so muß man die Hefte 3 bis 4 Stunden in eine Lösung von schweflicher Säure in Wasser legen, sie werden nach Verlauf dieser Zeit wieder vollständig weiß sein.

*

Petroleumlampen und -Kocher schnell und leicht zu reinigen. Als einfaches Mittel zur schnellen und gründlichen Reinigung der Lampen empfiehlt

die „Illustrierte Zeitung für Blechindustrie“ trockene Holzasche, mit welcher man Brenner und Glasbecken von innen und außen (ganz ohne Wasser) mit weichem Papier abreibt. Das Becken wird spiegelklar und darf nur noch mit einem trockenen Tuche nachgewischt werden. Besonders Küchenlampen und Petroleumkocher lassen sich auf diese Weise schnell vollständig säubern, da die Asche alles Petroleum aufzehrt. Zieht man zu der Arbeit ein paar alte Handschuhe an, so bleiben die Hände ganz rein, weil das Putzen ohne Anwendung irgend einer Feuchtigkeit geschieht. Dieses Putzen mit Asche ist dem vielfach gebräuchlichen Auskochen mit Seife und Soda bei weitem vorzuziehen, da dieses Verfahren nicht nur viel umständlicher, sondern mit der Zeit auch die Trennung des Brenners vom Becken zur Folge hat. Die scharfe Natronlauge löst nämlich die Alaunverfittung, welche jene beiden Teile verbindet, auf.

*

Bei Glasfenstern und Glastüren das Durchblicken zu verhindern. Glasfenster und Glastüren, die neugierigen Augen zum großen Leidwesen der Bewohner jeglichen Einblick in die Räume gestatten, kann man, falls man das Anbringen einer Gardine oder geätzter Gläser für untunlich hält, leicht auf folgende Art undurchsichtig machen. Man löst eine Handvoll Kochsalz in $\frac{1}{8}$ Liter Weißbier auf und bestreicht mit einem Pinsel die Scheiben auf der Außenseite kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung und jegliches Durchblicken ist verhindert. Besonders empfehlenswert ist das Mittel dadurch, daß man den dünnen Ueberzug durch abwaschen mit heißem Wasser jederzeit wieder entfernen kann.

*

Reinigen wollener Möbelbezüge, ohne sie herunter zu nehmen. Man bereitet sich eine Lösung von Salmiakgeist in warmem Wasser, ungefähr für 15 Rappen Salmiak in 8—10 Liter Wasser, und fügt diesem ein klein wenig Waschseife bei. In diese Lösung taucht man eine saubere Kleiderbürste und bürstet nun strichweise das Sofa; es empfiehlt sich jedoch, hierauf mit einem reinen Leinentuch sofort trocken nachzureiben. Der Erfolg ist sicher.

*

Wie erzielt man haltbare Eier? Die erste Bedingung zum Erhalten der Eier bildet die geeignete Fütterung der Hühner während der Zeit des Einheimens, d. h. die Monate August, September und Oktober. Das oft vorzeitige Faulen der Eier, trotzdem dieselben täglich aus dem Neste genommen wurden, veranlaßte mich schon seit Jahren, bei meinem Hühnervolk Versuche anzustellen, ob das Futter, und zwar welches Futter, das Faulen bewirkte, oder ob es an der oder jener Art der Aufbewahrung läge. Als feststehend muß ich nun nach meinen Beobachtungen dem Futter die meiste Schuld beimessen, und zwar war es für mich von

Interesse, zu sehen, in welcher Zeit sich die erste Spur des Faulens zeigte. Die Eier von Hühnern, die mit Küchenabfällen gefüttert wurden, namentlich mit Fleischresten, gekochtem Gemüse, u. s. w. hielten sich am wenigsten; schon nach einigen Wochen zeigten sie, gegen das Licht gehalten, dunkle Flecken, und nach weiteren Wochen hing das Ei beim öffnen innen fest und hatte große schwarze Flecken, war also unbrauchbar, hatte aber nicht den Geruch eines faulen Eies. Hühner, die Grünzeug, Kartoffeln, Würmer erhielten, hatten Eier mit fetten, rotgelben Eidottern; allein den Winter über dauerten diese nicht aus. Nur ein ausschließliches Körnerfutter ist für die Zeit des Einlegens dringend anzuraten und für die, die einen eigenen Hühnerhof haben, leicht durchzuführen. Mit warmem Rind- oder Hammeltalg eingerieben, in Häcksel gestellt, waren diese Eier nach fast zwei Jahren wie frisch.

*

Sammet zu waschen. Man nehme zwei Rindsgallen, etwas Honig und Seife, lasse dieses in wenig Wasser kochen und rühre es fleißig um. Den Sammet lege man inzwischen auf ein reines Brett (etwa ein Plättbrett) und befeuchte denselben mittelst eines Leinwandläppchens stark mit obiger Mischung. Dann wickle man den Sammet auf ein Mangelholz und rolle ihn so lange, bis der Schmutz verschwunden ist. Nun ziehe man den Sammet durch klares Wasser, rolle ihn nochmals, hänge ihn auf und lasse ihn bis zur Hälfte trocknen. Dann mache man den halbtrockenen Sammet mit einer in Wasser geweichten und aufgekochten Hausenblase naß, schlage ihn zwischen ein Tuch und rolle ihn so lange, bis er ganz trocken ist. Zuletzt muß er nochmals mit einem Tuche abgerieben werden.

*

Um Silber zu pußen macht man sich eine Lösung von 1 Teil unterschwefligsaurem Natron in 3 Teilen Wasser, reibt damit das oxidierte Silber ein, nachdem man es durch eine heiße Seifenlösung gereinigt hatte, und poliert schließlich mit präzipitierter (geschlemmter) Kreide.

*

Schweineohrenfricassée. Man kann dazu frische oder gepökelte Schweineohren nehmen, letztere werden in reinem, erstere in gesalzenem Wasser weich gekocht und in schmale Streifen geschnitten. Dann schneidet man 2 Schalotten, Petersilie, Basilikum und Zitronenschale recht fein, bringt einen Löffel Mehl in Butter zum Aufgehen und dämpft das Geschnittene darin, tut von der Kochbrühe der Ohren, Muskatnuß, Zitronensaft und etwas Essig daran, kocht die Ohren darin und zieht die Sauce mit 2 Eigelb ab.