

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **22 (1900)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **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.

22. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Blätter für den häuslichen Kreis

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

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

**Redaktion und Verlag:**  
Frau Elise Honegger,  
Wienerbergstrasse Nr. 7.  
Telephon 639.

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

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

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

St. Gallen

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

Sonntag, 7. Jan.

**Inhalt:** Gedicht: Jungwinter. — An die verehrlichen Leser und Mitarbeiter. — Neues aus der Heilwissenschaft. — Eine englische Dame als Leibarzt des Emirs von Afghanistan. — Der Christbaum als Heiratsstifter. — Weibliche Studierende in der Schweiz. — Eine Anklage gegen die französischen Mütter. — Kindsmörder im Tierreich. — Die Insel Sumatra, das Frauenparadies. — Dienstmädchen auf Stunde. — Sprechsaal. — Feuilleton: Ein verwegenes Spiel.  
Beilage: Briefkasten. — Reklamen und Inserate.

## Jungwinter.

**S**age, Winter, was ist das nur,  
Daß du heuer so faul und träge?  
Nebelverschleiert sind Wald und Flur,  
Tiefend die Bäume, grundlos die Wege.  
Murrend am Thor steht der Buben Troß —  
Wasser und Regen auf allen Seiten!  
Möchten lieber auf stählernem Ross  
Auf der blitzenden Eisbahn gleiten.  
Raffe doch, Fauler, vom Schlaf dich auf,  
Feg' von dem Boden Morast und Pfüße,  
Laß deinen Zauberkraften den Lauf,  
Schleudre vom Kopfe die Nebelmütze!  
Rüttle dich, schüttle dich, daß umher  
Luftig wirbeln die schneeigen Flocken,  
Schwing' deinen blitzenden Demantpeer,  
Schüttle den Reif dir von Mantel und Locken!  
Blase mit mächtigem Odem durchs Land,  
Wandle den Nebel zu Eiskristallen,  
Laß das glitzernde Schneegewand  
Wieder auf Felder und fluren wallen!  
Schmücke mit funkelnem Edelweiß  
Felder und Wälder, Thäler und Hügel,  
Wandle die Lachen zu blühendem Eis,  
Jeden Cümpel zum Demantspiegel!  
Streu auf die Erde mit voller Hand  
Reif und Perlen in leuchtendem Schimmer —  
Weß' in den Lüften blau überspannt,  
Schellengeläute und Sonnengestimmer!

Frans Westert.

## An die verehrlichen Leser und Mitarbeiter.

Ein herzliches Glückauf! zum neuen Jahre unserm gesamten werthen Leserkreise! Möge froher Mut und frische Thatkraft jede redliche Arbeit, jedes

edle Streben beseelen und fördern. Und möge es im neu begonnenen Jahre an neuer Kraft nicht fehlen, Schwierigkeiten zu überwinden und Unabweisbares tapfer zu tragen. Denn trotz allen guten Wünschen laßt eben doch keinem das ungetrübte äußere Glück in voller Klarheit. Manchen begleitet das Mißgeschick als treuer Kamerad von einer Jahreswende bis zur andern; dem einen träufelt das Schicksal bitteren Wermut in den Becher, mit dem er eben zu glückseligem Profit! mit den Freunden anklingen wollte; der andere schreitet strahlenden Auges und frohgemut ins neue Jahr hinein, was er voraussieht, ist Freude, und was er denkt, Gewinn, und nur schwer findet er aus den sich in reicher Zahl aneinander gereihten festlichen Stunden sich zum gewöhnlichen Tageslauf wieder zurecht. Das erste Blatt aber am Kalender, das er zur Regulierung der wieder aufgenommenen Tagesarbeit abreißt, ist für ihn schwarz umrandet, und es bedarf der ganzen Kraft, um dem so Unverhofften mit Erfolg stand zu halten.

Das Beste, was uns werden kann, das was uns im Wechsel der Zeiten durch Freude und Leid, durch Glück und Unglück hindurchzutragen vermag, das ist unzweifelhaft die Kraft der inneren Mäßigung, die unsere Wünsche nicht außer die Grenzen des für uns Erreichbaren schweifen und in extremen Gefühlen uns nicht Schaden nehmen oder untergehen läßt. Diese Kraft ist eine Frucht reicher Lebenserfahrung und innerer Sammlung, ohne welche keine Vervollkommnung denkbar ist.

Zu dieser Sammlung ein bescheidenes Körnlein beizutragen durch das Mittel unseres Organes, der „Schweizer Frauen-Zeitung“, ist seit nunmehr zwanzig Jahren unser unentwegtes, ernstes Streben, das schon so viel freudigen und dankbaren Wiederhall in gleichgestimmten Herzen gefunden hat.

Ohne die thatkräftige Mithülfe verständnisvoller, nach gleichen Zielen strebender Leser und Mitarbeiter wäre aber all unser Mühen umsonst. Aus dem reichen Schatz von Erfahrungen, die aus dem täglichen Leben in den verschiedenartigsten Verhältnissen geschöpft und als offene Fragen und Antworten im Sprechsaal unseres Blattes niedergelegt werden, ergibt sich ein Bild des vielgestaltigen Lebens, dessen Studium belehrend und abklärend auf unsere eigenen Anschauungen zurückwirkt. Man fühlt sich je nach der Lage der Dinge im Anschauen der Verhältnisse anderer beruhigt, gekräftigt oder erhoben. Wir fühlen uns nicht allein mit unserem Streben, mit unserem Irren, Mühen und Hoffen und

schreiten dadurch zielbewußter auf dem gegebenen Pfade vorwärts, und indem wir durch die gemeinsame Arbeit uns selber nützen, nützen wir gleichzeitig auch vielen anderen.

Unser gemeinsame Erfolg beruht auf gegenseitiger Arbeit und Dienstbereitschaft. An uns soll es nicht fehlen, mit ganzer Kraft und mit vollem Ernst unserer lieben Aufgabe zu leben: gleichzeitig ein Hörrohr und Sprachrohr für alle diejenigen zu sein, die vom Leben etwas mehr verlangen und der Mitwelt mehr geben wollen, als bloße oberflächliche Unterhaltung und gefällige Schmeichelei.

Indem wir unserm treuen Mitarbeiter- und Leserkreis aufs wärmste für das bisherige treue Mitarbeiten danken, bitten wir herzlich, uns auch künftighin ihre Sympathien freundlichst beizubringen zu wollen auch dadurch, indem sie dem gemeinsamen Organe stets neue Freunde und Interessenten zuführen. Wir erblicken darin die Bewahrheitung der vielen freundlichen Wünsche, welche die kürzlich vergangenen Festtage uns in so reichem Maße zugebracht haben. Es seien dieselben allerseits aufs herzlichste erwidert.

Glückauf!

Die Redaktion.

## Neues aus der Heilwissenschaft.

Als größter Feind der Volkswohlfahrt wird die Trunksucht bezeichnet. Dem übermäßigen Genuß des Alkohols wird das Vorhandensein der großen Prozentzahl von Irnsinnigen, Epileptikern, Schwachstinnigen und Verbrechern zur Last gelegt, und für das sociale Elend überhaupt wird der Alkohol verantwortlich gemacht.

Infolge dieser Erkenntnis ist der Kampf gegen diesen Feind des Volkswohls allüberall energisch und zielbewußt an die Hand genommen worden. Und ausgehend von der Ueberzeugung, daß der dem Alkohol einmal Versaffene zwar vielfach den guten Willen, aber nicht mehr die Kraft habe, sich den ihm umstrickenden Banden zu entziehen, suchte man durch Schaffung einer möglichst günstigen Atmosphäre die schwache Kraft zu unterstützen und Versuchungen fern zu halten. Sanatorien, Asyle, Klubhäuser und gesellschaftliche Verbindungen sind Veranstaltungen und sichere Dämme, unter deren Schutz, am Beispiel der Gleichgesinnten, der schwache Wille sich kräftigen und wo der vor Versuchung sich Fürchtende sich geborgen fühlen kann. Indes ist nicht zu vergessen, daß dieser Schutz eben für viele illu-

forisch wird, sobald der Schutzbedürftige sich außer dessen gegebene Grenzen gestellt sieht. Es ist daher auch ganz wohl zu begreifen, daß man — um das Uebel auf einmal und gründlich aus der Welt zu schaffen — in besonders eifrigen Kreisen die Erzeugung und den Genuß von alkoholischen Getränken von Gesetzes wegen verbieten möchte. So herzlich gut ein solches Streben auch gemeint ist, so kann es doch selbstverständlich niemals auf Realisierung rechnen. Denn mit dem gleichen Rechte müßte der Staat dann auch auf allen anderen Gebieten eintreten, wo menschliche Leidenschaft und menschliche Schwäche seinem eigenen und dem Wohle der Gesamtheit Schaden kann.

Der Staat hat nur das Recht und die Pflicht der Aufklärung und Belehrung, sowie der bestmöglichen Verhütung des Mißbrauches und der Bestrafung für stattgefundene Ausschreitungen. Bislang hat es zwar auch nicht an verschiedenen Heilmitteln gegen die Trunksucht gefehlt, nicht an medikamentösen und nicht an sympathetischen.

Wer die sozialen Verhältnisse kennt, der wird es wohl begreiflich finden, daß am meisten solche Mittel gesucht werden, die unmerklich, ohne das Mitwissen des Alkoholikers, sei dieser nun männlichen oder weiblichen Geschlechts, zur Anwendung gebracht werden können. Bei der Verschiedenheit der Begriffe ist die Verwendung solcher Mittel aber nur selten zulässig. Die Frage, ob der Mann Alkoholiker sei oder nicht, wird anders entschieden werden von dem Mann selbst, der, zwar ein ausdauernder Besucher der Schenkelotale, doch jeden Abend seine Haustüre findet und die äußere Haltung zu bewahren versteht, oder von dessen Frau, die Nacht um Nacht auf sein Heimkommen wartet, und deren Blick peinlich geschärft ist für die Veränderung, welche sie in geistiger und leiblicher Beziehung unter dem Einfluß des scheinbar harmlosen geselligen Trunks bei ihrem Gatten konstatieren kann.

Lebhaftes Interesse wird einer Mitteilung aus medizinischen Kreisen entgegengebracht, nach welcher es der ärztlichen Wissenschaft nun gelungen sein soll, durch Einimpfung des Alkoholgiftes den Alkoholiker auf die Dauer von dieser seiner Leidenschaft zu heilen. Man schreibt darüber folgendes aus Paris:

„In der Académie de médecine ließ sich Dr. Sapelier darüber vernehmen, daß es ihm mit seinen Kollegen Broca und Thebaud gelungen sei, ein Serum hervorzubringen, das den Alkoholismus äußerst wirksam bekämpfe. Auf den ersten Blick erscheint diese Nachricht unglücklich und als ein recht gewagter Scherz; wenn man aber den Darlegungen Dr. Sapeliers folgt, ist die Entdeckung des Antiéthylins, wie die drei Forscher ihr Serum getauft haben, verständlicher. Die giftigen und zersetzenden Eigenschaften des Alkohols sind bekannt; derselbe wirkt, in welcher Form er auch genommen werden mag, von Anfang an verderblich auf das Nervensystem. Das offenbart sich hauptsächlich in der Gewöhnung an das Gift, das schließlich zum Lebensbedürfnisse des Betroffenen wird. Er fühlt sich immer widerstandsfähiger von der Trunksucht fortgerissen und wird zum Alkoholiker. Nun haben aber viele Forscher festgestellt, daß gewisse nicht-mikrobiische Gifte, besonders solche, an die sich der Körper leicht gewöhnt, in dem Blute Substanzen entwickeln, die Weichschiff „Stimuline“ genannt hat. Diese Stimuline sind die Gegengifte, die den in den Organismus eingeführten schädlichen Substanzen entsprechen, und wenn man sie in das Blut eines andern Organismus einführt, machen sie diesen gegen die resp. Gifte widerstandsfähiger. So entsprechen dem Morphin, dem Methergifte u. s. w. Stimuline, die im Stande sind, die Wirkungen derselben abzufchwächen, wenn nicht gar völlig zu neutralisieren. Von diesem Prinzipie sind die Herren Broca, Sapelier und Thebaud ausgegangen; sie suchten zuerst das Stimulin des Alkohols zu isolieren und dann seine Wirksamkeit auf die Alkoholiker zu studieren. Zu diesem Zwecke haben sie Pferde alkoholisiertes Getränk und Futter absorbieren lassen. Nach einer gewissen Frist hatten sich die Pferde an diese Experimente gewöhnt und waren Alkoholiker geworden. Ihr Blut lieferte dann ein Serum, das das antialkoholische Stimulin ent-

hielt. Darauf gewöhnten die drei Forscher Meer-schweinchen an ein stark alkoholisches Futter, das die Tierchen bald leidenschaftlich gern nahmen. Dann spritzte man ihnen das Antiéthylin ein. Sofort wurden sie von einem solchen Ekel gegen alkoholhaltige Speisen erfaßt, daß sie lieber Hungers starben als diese anrührten. Die Experimente bewiesen ferner, daß die subcutanen Einspritzungen selbst übertriebener Dosen des Serums keine allgemeinen oder lokalen gefährlichen Folgen für den betreffenden Organismus nach sich zogen. Deshalb schritt man ohne Bedenken nach diesen Experimenten mit den Meer-schweinchen zu klinischen Versuchen, d. h. man spritzte Gewohnheitsäußern Antiéthylin ein. Gleich nach der Operation zeigten die Trinker eine heftige, unbeständige Abneigung gegen alkoholische Getränke jeder Art. Besonders bemerkenswert ist dabei, daß die auf diese Weise behandelten Alkoholiker nicht den Geschmack an Wein und Bier verlieren und bald wieder guten Appetit bekommen und ihre zerrütteten Kräfte wieder herstellen. Freilich vermag das Serum nicht die durch den Alkohol verursachten organischen Veränderungen zu heilen. Die Entdeckung soll sofort zum Gegenstande eingehendster Studien und Experimente in Hospitälern, Laboratorien, Irren-häusern u. s. w. gemacht werden.“

Wer nun der Serumtherapie Vertrauen entgegenzubringen vermag, der wird beglückt sein über die Aussicht der Möglichkeit, all den Jammer und das Elend, welches der Alkoholismus im Gefolge hat, über kurz oder lang vollständig ausrotten zu können. Derjenige aber, welcher der Injektionsbehandlung im allgemeinen kritisch gegenübersteht, der findet in diesem neuen Heil der Zukunft manchen fraglichen Punkt.

Das Erregen eines unbeständigen Ekels vor dem Genuß von alkoholischen Getränken, auf welchem die Heilwirkung des Serums beruht, scheint ein nichts weniger als harmloser und unbedingt wohlthätiger Vorgang zu sein. Das Hervorrufen eines solchen Ekels ist ein Gewaltakt, der sich früher oder später an der Gesundheit rächen wird. Ein solcher heftiger Ekel gegen einen sonst lieben Genuß gibt Kunde von einer im Organismus verborgenen wunden Stelle, welche nicht die leiseste Berührung verträgt. Mit dem Verfehlen dieser wunden Stelle aber verliert sich auch der Ekel; die Wirkung des Serums ist hinfällig geworden.

Dieser durch die Anwendung des Serums künstlich erzeugte Ekel kommt ja auch sehr oft auf natürlichem Wege zu stande; er wirkt oft lange Zeit nach, aber er schwächt sich nach und nach doch wieder ab, bis der Eindruck endlich gänzlich verwischt und das natürliche Gleichgewicht wieder hergestellt ist.

Verblüffend ist die Anschauung, daß Wein und Bier nicht zu den alkoholischen Getränken gehören sollen, daß die Wirkung des Serums sich daher ausschließlich gegen die Schnäpse in jeder Form richte und daß die mit Serum behandelten Alkoholiker nicht den Geschmack an Wein und Bier verlieren.

Es soll doch mit dem Gesagten dargethan werden, daß entweder das übermäßige Trinken von Wein und Bier nicht schädlich und somit nicht zu bekämpfen sei, oder aber, daß alle Wein- und Biertrinker sich der schönen Mäßigkeit befleißigen, daß bei diesen keine Ausschreitungen stattfinden und daß sie beim Kampf gegen den Alkoholismus gar nicht in Betracht fallen. Dieser Standpunkt ist aber vollständig unrichtig, und er schließt eine große Ungerechtigkeit in sich ein.

Am übermäßigen Genuß von Bier und Wein laborieren eben so viele, wie am unmäßigen Schnapsgenuß, und wenn die Zümpfung gegen die Trunksucht eine wirkliche Wohltat für die Gesamtheit darstellen will, so muß sie dieselbe nicht auf die unterste Klasse beschränken, die den billigen Schnaps trinkt, weil Bier und Wein zu teuer ist.

In der Serumbehandlung gegen die Trunksucht liegt auch ein entwürdigendes Moment — das Zugeständnis des moralischen Fiascos, der sittlichen Impotenz. Der freiwillige Eintritt in eine Heilanstalt für Alkoholsüchtige, der Anschluß an eine Abstinentenverbindung, das alles setzt noch den eigenen Willen zur thatkräftigen Ueberwindung

voraus, und wo dieser vorhanden ist, wo er sich selbstthätig in Aktion setzt, da ist auch immer noch Selbsttätigkeit vorhanden. Dagegen kann keine solche mehr vorhanden sein, wo der künstlich hervorgerufene unbeständige Ekel an Stelle der eigenen Willens- und der Ueberwindungskraft treten muß.

Mag man der Sache sympathisch gegenüberstehen oder nicht, so wird man mit größtem Interesse ihre Entwicklung verfolgen und den Resultaten entgegensehen, die daraus hervorgehen werden.

Eine weitere Entdeckung auf dem Gebiete der medizinischen Forschung wird von einem Arzte des Instituts Pasteur in Aussicht gestellt:

Dieser Gelehrte verspricht nämlich nicht weniger als eine Verlängerung des Lebens und eine energische Bekämpfung der Altersschwäche. Seine Theorie lautet: Der menschliche Körper hat zwei Arten von Zellen: die einen, Mikrophage, erhalten die Kraft und die Gesundheit, indem sie die von außen eindringenden feindlichen Mikroben auffangen; die anderen, Makrophage, zerstören aber ihrerseits die Mikrophage. Diese letzteren sind in der Jugendzeit des Individuums stärker als die verbrechereischen Makrophage; mit zunehmendem Alter werden aber diese immer stärker und gewinnen schließlich die Oberhand über unsere Beschützer gegen die äußeren Mikroben, so daß unser armer Körper diesen zur Beute fällt, zusammenschrumpft und seine Spannkraft verliert. Dr. Weichschiff will nun das Mittel gefunden haben, zwischen Mikrophagen und Makrophagen ein stetes Gleichgewicht zu erhalten, so daß der Körper bis in das höchste Alter gegen die äußeren Mikroben gefeit und somit jugendlich elastisch bleibt.

Arbeitsfähig zu bleiben bis zu seinem Tode und niemand, auch sich selbst nicht, zur Last fallen zu müssen, das ist freilich eine verlockende Aussicht. Wir machen aber vorderhand ein Fragezeichen dazu.

## Eine englische Dame als Leibarzt des Emirs von Afghanistan.

Eine der außergewöhnlichsten Stellen, die jemals eine Dame sich errungen, ist der Posten des Leibarztes des Emirs von Afghanistan, den eine Engländerin, Miß Lilian Hamilton, inne hat, und zu welchem sie auf die sonderbarste Weise gelangt ist. Miß Hamilton ist im „Chaltenham College“ erzogen und promoviert worden und ging nach Ablegung ihres Examens als Mitglied des ärztlichen Hospitalstabes der Lady Dufferin, der Gemahlin des Vizekönigs von Indien, nach Kalkutta. Bei ihrem Aufenthalte in dorten wurde ihr erzählt, der Emir von Afghanistan wünsche eine junge Engländerin für die Sommermonate nach Kabul zu engagieren, die den Damen seines Hofes Belehrung über englische Lebensart und englische Damenvergnügungen erteilen sollte. Die junge Marjatin, der es an Mut zu einer solchen Stellung nicht gebrach, machte sich schnell entschlossen nach der afghanischen Hauptstadt auf. Sie war noch nicht lange dort, als Emir Mojadem plötzlich schwer erkrankte. Miß Hamilton übernahm seine Behandlung und Pflege, und ihrer aufopfernden Thätigkeit gelang es, den Monarchen dem Tode zu entreißen. Aus Dankbarkeit für ihre Geschicklichkeit und Hingebung ernannte der Emir die junge Engländerin zu seiner, seiner Sultanan und seines Hofes Leibärztin. Diese Stellung hat Miß Hamilton seit drei Jahren inne. Als jüngst der Kronprinz des afghanischen Reiches eine Reise nach Europa unternahm, wurde ihm Miß Lilian als offizielle Begleiterin mitgegeben.

## Der Christbaum als Heiratsstifter.

Eine eigenartige Sitte knüpft sich in einigen Landstrichen Rußlands an den mit Lichtern, goldenem Zierat und Gedächtnisgeschmückten Weihnachtsbaum. Aufgestellt im größten Zimmer des betreffenden Dorfes, spielt er die ungewöhnliche Rolle eines Heiratsstifters. Dicht verfleuert sitzen auf den Bänken an der Wand die heiratsfähigen Mädchen, von ihren Eltern hingeführt, sobald des Baumes Lichter angezündet sind. Als dann nahen sich die Freier und suchen unter den verkleideten Gestalten die heimlich oder offen Geliebte herauszufinden beim Lichte des schimmernden Tannenbaumes. Zeigt der treue grüne Freund die Auserkorene im rechten Lichte, das heißt: gelingt es „ihm“, die Rechte zu entdecken, so segnen die Eltern diesen Bund; wählt er falsch, so kann er nur mit Bewilligung der unerwünschten Braut ein freier Mann werden, hat aber als Abstandslosung ein schönes Geschenk zu machen. So beschert der Weihnachtsbaum auch gar manchem seine „bessere Hälfte“ zum „Fest der Liebe“!

**Weibliche Studierende in der Schweiz.**

Nach der „Zeitschrift für schweizerische Statistik“ wurden die sieben schweizerischen Universitäten und Akademien im Wintersemester 1898/99 von insgesamt 4438 Studenten und Zuhörern besucht, worunter 938 weiblichen Geschlechts. Diese 938 studierenden Damen verteilen sich auf die einzelnen Hochschulen folgendermaßen: Gené 292, Zürich 231, Bern 172, Kaufmann 130, Neuenburg 52, Basel 35 und Freiburg 25. 563 gehören der philosophischen, 364 der medizinischen, 10 der juristischen und 1 der theologischen Fakultät an. Nach der Nationalität verteilen sie sich wie folgt: 353 stammen aus Russland, 82 aus der Schweiz, 53 aus Deutschland, 25 aus Bulgarien, 17 aus Asten, 9 aus Oesterreich, je 7 aus Serbien und Nordamerika, 6 aus Ungarn, 4 aus Rumänien, je 3 aus Holland und England, je 1 aus Italien, Norwegen und Afrika. Die meisten Studentinnen mit 21 lieferte der Kanton Bern, dem sich die Kantone Neuenburg und Argau mit je 11 anschlossen; dann folgen Zürich mit 9, Gené mit 5 u. s. w.

**Eine Anklage gegen die französischen Mütter.**

Der Pariser Schriftsteller Jacques Porcher nennt als neue Ursache der Entvölkerung Frankreichs die übergroße Liebe der Mutter zu ihrem Kinde, die sie es auf alle Arten verzärtelt und verweichlichen mache und nicht gestatte, daß sie ihm Geschwierler gebe, damit es ja ihr Leben lang alle ihre Sorgfalt und Liebe allein besitze. Er schlägt vor, das Kind, d. h. den Knaben, vom zehnten Jahr an der Mutter aus der Hand zu nehmen und der Erziehung des Vaters zu übergeben, damit wieder körperliche Abhärtung und Willenskraft ins französische Volk komme. Der Jüngling wird dann mit Energie, Kaltblütigkeit, Festigkeit ins bürgerliche Leben treten. Er wird vor Arbeit und Mühsal nicht zurückweichen. An dem Tage, da unsere Söhne so geworden sind, wird die Entvölkerung Frankreichs aufhören. Auf die eigenen Kräfte vertrauend, werden sie keine Furcht haben, sich jung zu verheiraten und Frauen mit mäßiger Mühsal zu nehmen — besonders wenn die Erziehung der Mädchen eine ähnliche Wandlung durchmacht. Sie werden nicht fürchten, Kinder zu haben, frühzeitig an Thätigkeit gewöhnt, werden sie schnell zu einer Stellung gelangen, die ihnen gestattet, sie zu erziehen. Den französischen Müttern liegt die Pflicht ob, dieses Werk der nationalen Wiedergeburt zu beginnen. Seid weniger zärtlich mit euren Söhnen, gewöhnt Euch an den Gedanken, daß Ihr sie nicht immer behalten könnt, und laßt sie fortziehen, wenn die Stunde des Abschiedes geschlagen hat! Gewiß wird Euch das Opfer hart erscheinen. Doch Liebe ist ja Entlassung!

**Kindsmörder im Tierreich.**

Es ist eine bisher noch wenig aufgeklärte Erscheinung, daß Tiere nicht selten ihre eigenen Jungen töten, und zwar sind die Mörder vorzugsweise die eigenen Mütter. Der französische Biologe Charles Féré hat eine Beobachtung gemacht, die dieses psychologische Rätsel aufzuklären geeignet ist. Eine Henne führte ihre acht Küchlein, die vor 10 Tagen ausgekrochen waren, in einem Obstgarten spazieren; die Kleinen hatten sich in einer Entfernung von zwei Meter um die Mutter gruppiert bis auf eines, das sich auf etwa 6 Meter entfernt hatte. Eine Gister, die in der Nähe auf einem Apfelbaum gesessen hatte, stieß plötzlich auf das verzinzelte Küchlein hernieder, mußte aber im Fluge durch irgend etwas in der Umgebung irritiert worden sein, denn sie verfehlte ihre Beute und flog davon. Als die Gister schon eine ganze Strecke fort war, rannte die Henne auf das Küchlein zu, scheinbar um ihm zu Hülfe zu eilen; statt dessen verfehlte sie ihm jedoch einen Schnabelhieb, der es sofort tötete und drehte sich dann um, um ihre anderen Kleinen unter die Flügel zu nehmen. Man muß diese merkwürdige Handlungsweise des Tieres dadurch erklären, daß sie ihr zu weit fortgelaufenes Junges für den von ihr überstandenen Schrecken verantwortlich machte. Es ist wohl auch nicht ganz unbekannt, daß man sogar bei Menschen, wenn auch zum Glück nicht daselbe, so doch ähnliches beobachten kann. Ein häufiges Beispiel ist, daß eine Mutter, deren Kind in irgend einer Gefahr schwebte und sie dadurch in Schrecken versetzte, nachher dem Kinde eine gute Tracht Prügel zu teil werden läßt, gleichviel, ob dasselbe an der Gefahr selbst Schuld war oder nicht. Es scheint also in derartigen Handlungen eine unwillkürliche Reaktion auf einem ausgestandenen Schrecken zu liegen. Sonst kommt es im Tierreich wohl auch vor, daß Mütter ihre Jungen umbringen, wenn sie zu zahlreich sind und wenn die Mutter nicht genug Nahrung für sie hat. Ferner kommt Kindesmord bei Tieren auch dann vor, wenn ihre Nachkommenschaft mißgestaltet ist; es ist besonders bei einigen Vögeln bekannt, daß sie eine invalide Nachkommenschaft nicht dulden. Es sind auch Fälle bekannt, daß ein weiblicher Vogel sein Junges umbringt, wenn sie in ihrem Nest zu Schaben oder in Unordnung gekommen sind; hierbei mag es sich wohl einfach um einen Ausbruch von Zorn handeln.

**Die Insel Sumatra, das Frauenparadies.**

Ein eheliches Paradies scheint die Insel Sumatra zu sein, auf der sich alles vereint, um die Frau glücklich zu machen. In diesem Lande gehört der Gattin das Vermögen, und der Gatte kennt nur ein Streben:

sein geliebtes Weib im Reichtum zu sehen. Ehescheidungen kommen außerordentlich selten vor, was vielleicht seinen Grund darin haben mag, daß die Eheleute getrennten Haushalt führen. Mann und Frau bewohnen je ein eigenes Haus. Die Söhne bleiben bis zum vierten Jahre bei der Mutter, dann leben sie mit ihrem Vater zusammen. Die Töchter wohnen bis zu ihrer Verheiratung im Hause der Mutter, dann baut man ihnen ein Haus neben jenem, in welchem sie bisher gelebt hatten. Stirbt ein verheirateter Mann, so errichtet man vor dem Hause seiner Witwe einen Mast, an dessen Gipfel ein langer Trauerrümpel flattert. So lange dieser vom Wind nicht zerissen worden ist, hat die Witwe nicht das Recht, sich wieder zu verheiraten. Nun ist auf Sumatra das Los einer verheirateten Frau ein so viel beneidetes, daß die Witwenschaft dort schmerzlicher als anderswo empfunden wird. Demnach verwendet man für die Trauerjahre nur ganz dünne Gewebe, die der Wind gar bald in Stücke gerissen hat, und nun steht der Wiederverheiratung nichts mehr im Wege. Die junge Witwe sucht und findet auch oft schon nach Ablauf einiger Monate einen zweiten Gatten, der sie über den Verlust des ersten zu trösten weiß.

**Dienstmädchen auf Stunde.**

Was wir als zweckmäßige Einrichtung für städtische Verhältnisse schon vor 20 Jahren angeregt und befürwortet haben, das ist nun in New-York zur Thatsache geworden: Das Institut der Haushaltsgehülfin für den stundenweisen Dienst. Sehr viele Familien können es sich der Kostspieligkeit oder auch der räumlichen Verhältnisse ihrer Wohnung wegen nicht leisten, ein Dienstmädchen zu halten, bedürfen aber doch häufig weiblicher Hülfe, wenn die Hausfrau durch Kränklichkeit oder andere alltägliche Gründe am Arbeiten verhindert ist. Um hier Abhilfe zu schaffen, ist ein Institut gegründet worden, welches Dienstmädchen für jede gewünschte Zahl von Stunden des Tages für 20 Cents die Stunde zuweist. Das Geschäft wird sich bezahlen. Die Nachfrage nach stundenweisen Dienstmädchen hat sich sofort als eine sehr starke erwiesen.



**Sprechsaal.**

**Fragen.**

**In dieser Rubrik können nur Fragen von allgemeinem Interesse aufgenommen werden. Stellen-gesuche oder Stellenofferten sind ausgeschlossen.**

**Frage 5300:** Ist es erlaubt, für seine eigene Benutzung, nicht zur Verwertung, photographische Aufnahmen von Gebäuden, von Kunstgegenständen und von Personen zu machen? Ich besitze einen Apparat und will denselben aber auch ungenutzt benutzen dürfen; d. h. ich will meine Sammlung mit gutem Gewissen meinen Freunden vorlegen dürfen.

**Frage 5301:** Hat eine oben mündig gewordene Tochter, die aber noch nicht im stande ist, ihr Brot selbst zu verdienen, das Recht, sich von der Vormundschaft zu emancipieren? Wo muß sie dieses Begehren anbringen, und wie ist dasselbe zu begründen? Für guten Rat dankt herzlich  
Junge Leserin in G.

**Frage 5302:** Wie ist das furchtame und scheue Wesen eines sechsjährigen Knaben zu besorgen? Das Bübchen will mit feinesgleichen nicht in Verkehr treten und doch sollte der Knabe im kommenden Frühjahr die Schule besuchen. Im Verkehr mit Erwachsenen, auch mit ganz imponanten, bedeutenden Menschen zeigt er nicht die mindeste Schüchternheit oder Unbeholfenheit; er benimmt sich da vielmehr wie ein Erwachsener. Mit Knaben seines Alters will er aber absolut nicht umgehen, ja man sieht, daß er davon eigentlich recht gequält ist. In in solchem Falle ein Zwang von gutem? Kann er verantwortet werden? Der betreffende Knabe ist der Sohn eines Künstlers und einer nervös sehr reizbaren Mutter. Sollte eine abnorme Geistesbildung hier anzunehmen sein? Im Interesse eines jungen Mädchen bittet um freundliche Belehrung  
G. M. in B.

**Frage 5303:** Es ist durch Inerat in einer Tageszeitung rührenden Personen ein Tagesverdienst von 20 Fr. gutgefast worden. Auf eine gemachte Offerte wurde mir erklärt, daß ich nichts weiter zu thun habe, als die Offerten von unverheirateten und verwitweten Personen meines engeren und weitem Bekanntenkreises anzugeben mit der Bedingung, für die Angabe von deren Vermögensverhältnissen einzustehen und wenn immer möglich auch eine Photographie der Betreffenden zu beändigen. Mir macht die Sache Bedenken, weil die Mitteilungen und Sendungen an eine Privatperson zu geschehen haben und nicht an ein Geschäftshaus. Was darf in solchem Fall gethan werden? s. a. in B.

**Frage 5304:** Durch meine Verheiratung bin ich entgegen dem Willen meiner sämtlichen Anverwandten in eine mehr als beschwerliche Lage geraten, und ich möchte gerne meinem Manne bestmöglichst an die Hand gehen. Er ist ein Handwerker, der sich noch nicht lange selbständig gemacht hat, dem aber ein kleines Kapital oder ein entsprechender Kredit sehr zu statten käme. Liebe sich mein künftiger Vermögensanteil nicht rechtlich feststellen und als Hinterlage verwerten? Es ist fatal, daß ein Mädchen so gar nicht weiß, welche Rechte ihm für die Zukunft zustehen und an welcher Amtsstelle solche geltend zu machen sind.  
Ehrliche Leserin in B.

**Frage 5305:** Ist es einer schwachen Verdauung zuträglich, die Mahlzeiten zeitlich gut auseinanderzuhalten oder öfter und wenig auf einmal zu essen?  
Ehrliche Leserin in B.

**Frage 5306:** Ich bewohne zwei Zimmer in einem großen Hause, das zum größten Teil an Einzelmieter abgegeben ist. Im Parterre ist eine große Ladenlokalität und ein Vorratsraum für gebranntes Wasser und von alkoholisches, kosmetischen Flüssigkeiten. Ich habe früher mein Zimmer niemals abgeschlossen; seit einem unangenehmen Rencontre mit einem nicht mehr ganz klaren Hausbewohner muß ich dies aber thun. Nun bin ich sehr ängstlich wegen Feuersgefahr. Ich schlafe sehr fest, und da mein Schlafzimmer keine eigene Thür hat und die Mauern sehr dick sind, fürchte ich, einen entsetzlichen Alarm nicht schnell genug zu hören und in meinem abgeschlossenen Zimmer isoliert zu werden durch zu spätes Aufwachen oder durch die Unmöglichkeit, in der großen Aufregung die geschlossene Thüre rasch genug öffnen zu können. Was ist in solchem Falle das beste Verhalten?  
Jüngstliche in B.

**Antworten.**

**Auf Frage 5294:** Wenn die beiden Mädchen nicht selbstthätige Wesen wären, so müßte es ihnen schon um ihrer verkörbten Herrin willen ein Vergnügen sein, die Familie derselben vereinigt zu sehen, und sie würden in der vermehrten Arbeit eher Genugthuung finden. Beiden Mädchen mitfallenden Urlaub geben würde ich nicht in der Ferne, es ist dies eine Rücksichtslosigkeit, die sehr wenig Anhänglichkeit und Dankbarkeit beweist. Ich würde an Ihrer Stelle den Urlaub einfach nicht bewilligt haben, sondern auf eine ruhigere Zeit verlegen. Die Mädchen wissen offenbar, daß sie eine gefügige Herrin haben und pochen deshalb auf ihre Macht.  
u. s.

**Auf Frage 5294:** Bei dieser Frage und Antworten fiel mir gerade etwas ein, was ich selbst von einem braven Dienstmädchen einer befreundeten Dame zu hören bekam, als ich sie fragte, ob sie sich auch recht auf Weihnachten freue. „Nein, Fräulein, der Weihnachtsabend ist für mich etwas Entsetzliches!“. Warum denn? Sie bekommen ja doch jedenfalls immer schöne Geschenke? „Ja, dies wohl; aber glauben Sie, Fräulein, ich wollte lieber ganz einjam in der entferntesten Ecke der Küche Weihnachten halten, als mit der Herrschaft und den Eingeladenen, wo ich dann mitterteils allein unten am Tische sitzen muß wie eine Ausgestoßene und kein Mensch fast ein Wort zu mir sagt, während alle anderen fröhlich mit einander sind. Diesmal wird es in etwas besser sein, weil Sie da sind, und ich ein wenig mit Ihnen sprechen darf.“ Als ich nun dem Mädchen seine Sachen bewunderte und freundlich zu ihm sprach, ließen sich auch die anderen Damen herbei, ihr etwas zu sagen, und das Mädchen war ganz glücklich. Ich möchte hier nur noch beifügen, daß es für uns Frauen im allgemeinen weit besser wäre, wir würden uns mehr als Schneeflecken betrachten und behandeln, als daß beständig die eine auf die andere geringschäßig herabsehen möchte. Die Frauenarbeit, welche, wie jedermann weiß, gering bezahlt ist, sollte wenigstens durch freundliches Ermüthen und Bedanken unterstützt werden und nicht durch beständiges Kritisieren noch herabgedrückt werden. Was soll schließlich unter dem beständigen Drucke herauskommen als Entmutigung und Verleiden?  
G. Z.

**Noch einmal Frage 5294:** Wenn Ihre beiden Diensthöten nach kaum empfangenem Weihnachtsgeschenk der vermehrten Arbeit über die Festtage entlaufen, so werden sie sich wohl kaum während dem ganzen Jahr durch Pflichttreue ausgezeichnet haben. Wir wollen in unserer „Frauen-Zeitung“ die Diensthötennot aber auf keine Weise einseitig besprechen. In den ersten Jahren unseres Ehestandes hielt ich auch kein Dienstmädchen, war also Magd und Frau in eigener Person. Das kann ich aus Erfahrung sagen, wie die auch in unserm Hause eingebürgerte Gasterei über die Festzeiten mir jede Festruhe vergäkte, und so werden es unsere Diensthöten wohl auch haben. Kochen, Geschirrabwaschen, Einrichten u. s. w., das waren meine Festfreuden. Es ist gewiß nicht zu viel verlangt, wenn jede Frau, die nicht anders kann und darf, als Gastereien geben über die Festtage, dieselben so einfach als möglich zu halten. Und wer eingeladen ist, sollte es sich zur heiligen Pflicht machen, durch reichliches Trinkgeld die Diensthöten für ihre gekörte Festruhe zu entschädigen. Wo es dann noch vorkommt, daß die Hausfrau jedes bessere abgetragene Gericht sofort in den Schrank einschließt, so daß die Bediensteten nur durch die Nase zu kosten bekommen, was sie vielleicht mit großer Aufmerksamkeit selbst zubereitet — wer will es ihnen verargen, wenn sie lieber heimgehen, auch wenn ihnen dort nur Habermuß geboten würde. — „Ja wegen unserer Wägen werden wir jetzt eine andere Verordnung einführen,“ werden viele sagen. Aber das ist sicher, daß in diesem Punkte viel gesündigt wird, und möchte mit dem neuen Jahrhundert jede Frau es sich zur Pflicht machen, Humanität auch in dieser Beziehung an unseren Diensthöten zu üben, sonst vergällen sie uns das Leben noch so, daß wir wirklich keine mehr halten können, was dann doch vielerorts nur auf Kosten der Gesundheit der Hausfrau geschehen kann.  
Fr. W. in B.

**Auf Frage 5295:** Ich finde die Ansicht Ihres Vaters außerordentlich unvernünftig, und gebe ihm auf diesem Wege zu bedenken, daß er durch seine Halsstarrigkeit die Liebe und Anhänglichkeit seiner Kinder ganz und gar verzerren wird, während er doch früher in spätem Alter so sehr wird bedürfen. Ist es ganz und gar nicht zu vernünftigen Anschauungen zu bringen, so muß Ihre Schwester warten, bis sie 20 Jahre alt ist, wie sie dann in den vollen Genuß ihrer Freiheit und des mütterlichen Vermögens kommt.  
Fr. W. in B.

**Auf Frage 5296:** Es kommt ganz darauf an, von welcher Hand die Glätteisen benutzt werden. Arbeitet die Glätterin langsam und ohne berechnende Ueberlegung, so ist das billigste Heizmaterial das Zweckmäßigste. Man halte sich in diesem Falle also an die alten Bügelisen, deren Bolzen im Ofen oder Herdfeuer, auch wohl beim nahen Schmelz glühend gemacht wird. Die amerikanischen massiven Bügelisen sind ebenfalls gut, nur muß eine mit Steinohlen erhitzte Herdplatte zur Verfügung stehen, oder es müssen gleichzeitig mehrere Eisen in Gebrauch stehen, um das Anheizen eines speziellen Bügelofens zu verhindern. Kohlen-eisen sind wohl sehr bequem, aber sie gehören zu den perfiden Giftmischern. Glühstoff ist besser aber teurer. Gas ist sehr bequem, aber des Kostenpunktes wegen nur da zu empfehlen, wo flink und gewandt gearbeitet wird und wo man zweckmäßig die Arbeiten einzuteilen und einzurichten versteht. Die Glätteisenheizung durch Spiritus wird mir durch eine Erfahrung warm empfohlen. Das Glätten mittelst Elektrizität ist erstens an den meisten Orten noch sehr teuer und dann erfordert deren Benutzung noch sehr viele Reparaturen. S. 3. in 8.

**Auf Frage 5296:** Die Glätteisen mit Spiritus und Elektrizität sind einseitigen noch unvollkommen, diejenigen mit Glühstoff sind jedenfalls besser als die alten Kohleneisen, von denen ich sehr abräte. Die massiven amerikanischen Eisen sind gut; aber am besten bleiben die atmosphärischen Eisen mit einem Eisen- oder besser Stahlfeder, der im Kohlenfeuer glühend gemacht wird. Fr. M. in 8.

**Auf Frage 5297:** Der Weinteller im Winter soll eine Temperatur von 8–10 Grad Reaumur haben. Bei einer höheren Temperatur als 12 Grad kann zwar der Wein in den Flaschen auch gut bleiben; aber die Gefahr des Umschlagens liegt doch nahe. Flaschenweine können in der That etwas höhere Temperaturen ertragen; aber auch nicht allen thut die Wärme nichts. Fr. M. in 8.

**Auf Frage 5298:** Die Barthobel nach amerikanischem System sind, so lange sie neu sind, ganz brauchbar, sind aber später sehr schwierig zu schleifen. Will Ihr Mann den Bart durchaus nicht stehen lassen, so lasse er sich von anderen rasieren. Fr. M. in 8.

**Auf Frage 5299:** Im geheizten Zimmer entferne man in erster Linie das Häubchen. Wahrscheinlich liegt das Kind ohnehin zu warm, und wäre also noch ein Halsstuch oder dergleichen wegzulassen. Alles vorausgesetzt, daß das nasse Köpfchen in der That vom Schweiß herrührt und nicht etwa von Erbrochenem. Fr. M. in 8.

**Auf Frage 5299:** Das außergewöhnliche Schwitzen am Kopf läßt auf strotzende Anlage schließen, welchem nach Kräfte gesteuert werden muß. Mit Federn gefüllte Kopfkissen sind ganz wegzulassen. Die Füllung soll aus Koffhaas oder gepulverten Papierstreifen bestehen, damit sie nach Bedarf fleißig erneuert werden kann. In diesem Falle ist der beständige Luftaustausch in freier Luft ein Haupterfordernis, ebenso zweckmäßige Nahrung und rationelle Hautpflege. Muttermilch oder Ziegenmilch ist das Beste. Wäber, Waschungen, Massage sind unerlässlich. Die Nahrungsaufnahme muß sorgfältig überwacht werden. Es ist eine Unflut, den Kleinen die Flasche ins Bett zu geben, damit dieselbe nach Belieben geleert werden kann. Geboten sind kleinere Quantitäten, in kürzeren Zwischenräumen gereicht. Beim Eintritt der wärmeren Jahreszeit ist der kindliche Körper so viel als immer möglich unbedeckt dem Einfluß von Luft und Licht auszusetzen. Bett- und Leibwäsche ist sehr oft zu wechseln. Das Trocknen derselben im Freien und an der Sonne ist ein unbedingter Heilfaktor. W. B. in 8.

## Feuilleton.

### Ein verwegenes Spiel.

Authorisierte Uebersetzung aus dem Englischen.  
Von Marie Schulz.

(Nachdruck verboten.)

„Ich weiß, Du hast mich,“ rief er zornig, „ich weiß, Du verabscheust, verachtest mich — ich lese es in Deinen Augen, ich höre es aus Deiner Stimme, aber das thut nichts. Komm mit Deinem Haß und Deinem Widerwillen zu mir — wenn Du nur überhaupt kommst!“

Er deutete mit der Hand nach dem Fenster. „Du hast die Wahl,“ sagte er. „Dort fließt das Wasser. Ich bin stark genug, Dich zu umschlingen und festzuhalten. Ein Sprung macht allem ein Ende für uns beide, und da Du lebend nie in meinen Armen geruht, so sollst Du im Tode in meinen Armen liegen! Wählst Du mich, oder wählst Du den Tod?“

Wieder wurde es dem Mädchen schwarz vor den Augen — sie war einer Ohnmacht nahe — die tödliche Entschlossenheit, die er verriet, war so entscheidlich, jeder Versuch, ihn von seinem grausigen Vorhaben abzubringen, sich an seine Varnherzigkeit zu wenden, würde nutzlos sein, und wie laut sie auch schreien mochte, Hilfe konnte ihr nicht werden! Ein Schauer überlief sie, und sie blickte angstvoll um sich. Sterben müssen — in das schreckliche Wasser hinabzusinken — fest umschlungen von den Armen jenes Verhassten! Der Gedanke gab

ihm Mut, ihm Trost zu bieten. Sie machte eine Bewegung nach dem Fenster hin, die viel schneller war, als die seine gewesen.

„Ihr Weib!“ rief sie laut — „Ihr Weib! Eher würde ich mich umbringen! Wagen Sie es, mich anzurühren — kommen Sie nur einen Schritt näher — und Sie werden sehen!“

Er wich ein paar Schritte zurück und stützte seine Hand wieder auf den Tisch, während er das Licht ansah, das darauf stand.

„Es hält noch ein paar Minuten länger aus,“ sprach er langsam, „so lange haben Sie noch Zeit zu überlegen, was Sie thun wollen. Mein sind Sie, welche Entscheidung Sie auch treffen mögen.“ Er stemmte auch die andere Hand mit dem früheren Druck auf die Tischplatte und lächelte, während er sie ansah. „Sie brauchen nicht bange zu sein,“ fuhr er fort, „ich werde Sie noch nicht anrühren. Ich kann und ich will mich beherrschen.“ Wieder lachte er grimmig auf. „Kann ich das etwa nicht? Ich habe Sie mit Ihrem Liebhaber beobachtet, habe Sie in seinen Armen gesehen, habe ich Ihre Lippen küssen und Sie seine Küsse erwidern sehen und doch nicht Euch beide mit einander niedergeschossen!“

Sein Blick, die zischend hervorgestoßenen Worte wirkten auf das Mädchen wie eine Offenbarung — wie Schuppen fiel es ihr von den Augen. Ihre Angst legte sich, ging unter in Empörung und Grauen, als ihr das Blut ins Gesicht stieg.

„Sie Schurke!“ rief sie, „o, Sie Schurke! Sie haben die Pistole geladen!„ Sie hielt die Pistole?

In maßloser Verwunderung taumelte er zurück. Sie sprang auf die Türe zu, aber ehe sie sie erreichen konnte, holte er sie ein und packte sie am Arm.

„Ja,“ raunte er ihr ins Ohr. — „ich habe es gethan! Ich hätte ihn kalten Mutes ermordet, wie ich mir entgangen, Du aber sollst mir nicht entkommen! Dies ist das Ende, denn wie ich Dich jetzt halte, so werde ich Dich noch im Tode halten!“

Er hatte den Arm um sie gelegt und zerrte sie nach dem Fenster. Dorothea, der die Todesangst übernatürliche Kräfte verlieh, rief sich los, stürzte auf die Thür zu und stieß sie auf. Mit einem Schreck des Entsetzens fuhr sie zurück. Dichte Rauchwolken schlugen ihr ins Gesicht und erstarrten sie fast. Die Mühle stand in Flammen!

Nyder, der ihr nachsprang, blieb ebenfalls erbleichend stehen. Dorothea schrie wieder und wieder, so laut sie konnte. Es kam eine Antwort zurück auf ihr Geschrei; sie kannte die Stimme, und mit einem Gemisch neuauflodernder Hoffnung, Angst und Verwunderung rief sie ihren Verlobten bei Namen. Sie hörte keinen antwortenden Ruf, hörte keine Stimme und noch eine andere — vernahm ein Geräusch von brechendem Holzwerk, das das Knistern der Flammen im untern Stock überdünnte, und als Nyder sie mit einer zornigen Verwünschung ergriff und nach dem Fenster hinüber zerrte, sah sie Morderich durch den immer dicker werdenden Rauch hereinströmen. Als er auf sie zukam, ließ Nyder sie fahren, raffte ein schweres Holzstück vom Boden auf und führte damit einen heftigen Streich nach seinem Kopfe. Sie sah das Scheit niederfallen, sah Morderich taumeln und schwanzen, sah ihn in die Rauchwolken zurücksinken und dann brach sie, zum erstenmal in ihrem Leben, ohnmächtig zusammen.

### 32. Kapitel.

Ein helles Feuer brannte im Kamin des Gartenzimmers in Woodlands, an dem kühlen, windigen Oktobertage willkommene Wärme spendend. Der Tag war so unfernlich und dunkel, so düster und winterlich, daß es schon anfang, dämmerig zu werden.

Draußen rieselte das welke, rotbraune Laub von den Baumkronen herab, und Herr Flower schritt betäubt zwischen seinen jetzt fast ganz blütenlosen Blumenbeeten auf und nieder, und schüttelte hin und wieder den Kopf und trauerte über die entschwindende Pracht.

Drimmen trat seine Schwester ins Gartenzimmer und näherte sich behutsam dem an den Kamin herangerollten Sofa. Der Feuerstein zuckte über Dorotheas Antlitz, das mit geschlossenen Augen auf dem Kissen ruhte. Es mochte ein wenig bleicher sein als sonst, ebenso wie ihre ganze Haltung schlaffer und lässiger war, als man es an ihr gewohnt.

Tante Nancy legte die Hand sanft auf das glänzende Haar. „Herr Curzon ist hier, liebe Thea. Er ist gerade gekommen. Aber ich finde, mein Herz — wirklich — Du solltest ihn lieber jetzt noch nicht sehen. Warte bis morgen. Du weißt, was Doktor Poppelstone gesagt hat. Ich will's ihm ausrichten.“

Fräulein Nancy kam nicht damit heraus, was sie ihm ausrichten wollte, und hatte nicht Zeit, zu

wiederholen, was Doktor Poppelstone gesagt hatte. Ohne daß sie es wußte, war Curzon ihr ins Zimmer gefolgt, und Dorothea sprang mit einem Freuden-schrei auf und ihm entgegen.

Fräulein Nancy, die das etwas unpassend fand, that das einzige, was ihr Schicksalsgefühl ihr gestattete — sie ging aus dem Zimmer und machte die Thüre hinter sich zu. Wäre sie geliebt, so hätte das auch nichts ausgemacht. Wahrscheinlich wußte das Brautpaar gar nicht, ob sie zugegen sei oder nicht, als Curzon gleich darauf Dorothea unter's Kinn faßte, um ihr ins Antlitz zu sehen. Ihm willfahren, zeigte sie ihm glühende Wangen, leuchtende Augen und lächelnde Lippen. Sie war so liebreizend wie vielleicht noch nie. Alle Spuren des ausgestandenen Schreckens und der Todesangst, die ihre Züge eingetragen haben mochten, waren hinweg gewischt in der Wärme, der Glückseligkeit und Erleichterung, wieder sicher und geborgen in seinen Armen zu ruhen. Denn dies war ihr erstes Wiedersehen seit jenem furchtbaren Abend in Bolvers Mühle.

„Du siehst sehr wohl aus, mein Lieb,“ sagte er mit einem tiefen Atemzuge, als werde ihm eine Last von der Seele genommen. „Poppelstone versichert, es gehe Dir gut; aber ich glaube ihm doch nicht so recht. Und Du fühlst Dich nicht krank — wirklich nicht?“

„Wirklich nicht; das siehst Du mir doch an. Kämme die Erinnerung nicht zuweilen über mich, so würde ich nicht wissen, daß es überhaupt gewesen.“

Ein leiser Schauer überlief sie; sie ließ sich neben ihn auf das Sofa, von dem sie aufgestanden war, niedersinken.

„Ich hätte Dich gestern ebenso gut wie heute sehen können, wenn Tante Nan mir nur gesagt hätte, daß Du hier gewesen. Ich bin bange, ich habe sie tüchtig ausgezankt, als ich entdeckte, daß sie Dich fortgeschickt — und nur unter dem Vorwande, ich solle nicht aufgeregert werden. Aufgeregt! Sowohl sie wie Onkel Matthias waren so darauf bedacht, mich ruhig zu halten, daß die beiden lieben Mütter mich dadurch, daß sie mir gar nichts erzählten, fast zur Verzweiflung trieben! Es trägt so zur Beruhigung der Nerven bei, nicht wahr, darauf zu brennen, tausend Fragen zu stellen und nicht eine einzige thun zu können? Das einzige, was sie mir erzählten — das erganz ich — war, daß es Dir gut gehe — daß du unverletzt seiest.“

Sie legte ihm die Hände auf die Schultern und erhob sich ein wenig, um sein Gesicht im Scheine des Kaminfeuers einer angelegentlichsten Prüfung zu unterziehen.

„Ach, die schreckliche Narbe!“ rief sie mit einem Schauer. „O, das werde ich nie, niemals vergessen!“

Die zackige, entstehende Narbe auf seiner Stirn war die Spur, die der wütende Schlag zurückgelassen, den sie nach seinem Haupte hatte führen sehen, ehe sie ohnmächtig wurde. Bei ihrem Anblick empfand sie wieder die qualvolle Todesangst und das Grauen, das sie gepackt, als ihr das Verwundte geschwunden. Sie preßte die Lippen aufeinander und ballte die Hände.

„Laß mich sie nicht ansehen!“ sagte sie. „Laß uns nicht von ihm sprechen. Kaltes Grauen bemächtigt sich meiner, wenn ich nur an ihn denke! Du weißt, durch welche List er mich dorthin gelockt hatte, womit er mich drohte und vor welche Wahl er mich stellte — vor die Wahl, sein Weib zu werden — sein Weib! Du weißt, daß er mich getödtet und sich selbst mit mir das Leben genommen haben würde, wenn Du nicht gekommen wärest! Mein Onkel hat Dir das erzählt, wie ich weiß. Sage mir nur eines über ihn — wo ist er? Doch nicht hier? Nicht in Golden Range?“

Sie schauderte wieder; sie konnte sich nicht dazu zwingen, Edward Nyders Namen auszusprechen. Auch Curzon nannte ihn nicht. Ihr Beden zu fühlen, ihren Worten zuzuhören, an das zu denken, was sie sich ins Gedächtnis zurückerief, war hinreichend, eine finstere Wolke auf seinem Antlitz entstehen zu lassen und eine tödliche Erbitterung in seinem Herzen nachzurufen, daß es ihm nicht leicht wurde, ein Wort über die Lippen zu bringen. Aber er sprach doch und brachte es um ihretwillen über sich, in beschwichtigendem Tone zu reden.

„Er ist nicht hier, mein Liebling, er ist nicht in Golden Range. Ich habe ihn nicht wieder gesehen, habe nichts von ihm gehört, seitdem Beauclerk und ich ihn mit vereinten Kräften an jenem Abend aus der brennenden Mühle trugen. Er war infolge des Schlags, den er von mir erhalten, ohne Besinnung, und so liegen wir ihn liegen. Es war keinen Augenblick zu früh, denn der Fußboden brach ein, als wir ihn herausgeschleppt hatten, und die äußere Treppe — ohne diese wären wir überhaupt nie mehr zu Dir gedrungen, denn der untere Stock war ein Flammenmeer — die äußere Treppe brannte, ehe wir unten anlangten.“ (Fortsetzung folgt.)

**Brückhaften der Redaktion.**

Bedrückte Leserin in S. So ganz aus der Luft gegriffen ist das Sprichwort „Herr behüte mich vor meinen Freunden, mit meinen Feinden will ich schon fertig werden“, eben nicht. Es ist eine zweifelhafte Freundesliebe, dem still und harmlos Dahinlebenden ohne besondere Nötigung zu erzählen, was man in gesellschaftlichen Kreisen über ihn zu sagen weiß. Ein anderer ist ein offenes Wort, dem es darum zu thun ist, Klarheit zu schaffen und dem Freund Gelegenheit zu geben, irrtümliche Anschauungen zu berichtigen und sich rechtfertigen zu können. Ein wirklich treuer und zuverlässiger Freund würde in der uns Blaue flüchtenden Gesellschaft sich sofort als ihr Freund bekennen und die Grundlosigkeit und Gehässigkeit des falschen Urteils dargehen haben. Es ist aber höchst unklug, wenn Sie sich bewegen für die Zukunft das Leben verbittern lassen wollen. Vergessen Sie das unkluge Geschwätz und leben Sie wie vorher Ihren Pflichten in Ihrer eigenen kleinen Welt und befürmern Sie sich nicht darum, was Unbekannte von Ihnen sagen. Die „Gesellschaft“ rächt sich durch liebloses Urteil und Geschwätz an denjenigen, die ihrer völlig entbehren können. Und so paradox es klingt, so ist doch nicht zu bezweifeln, daß manch einer ganz einzig darum in Gesellschaft geht, um durch seine Anwesenheit die Er-

örterung und Mutmaßungen über seine Person und Verhältnisse zu verunmöglichen. In keinem Falle lassen Sie sich vor dem vermeintlichen guten Freunde weiter beunruhigen.

**Unzufriedene und deshalb Antiope in A.** „Aus einzelnen Tropfen besteht das Meer, aus Augenblicken das Leben, aus einer beständigen Verfertigung recht-schaffener und wohlwollender Gefinnungen im kleinen die tugendhafte Gemütsart im großen, aus der daraus entspringenden Zufriedenheit jedes Augenblicks die innige Glückseligkeit des ganzen Lebens.“ Diese Worte Schöpfers zeigen Ihnen, welcher Grundzug das Gemüt der Frau durchwehen muß, wenn ihr, aus lauter vermeintlichen Kleinigkeiten zusammengesetztes Wirken, sie selbst und andere soll auf die Dauer beglücken können.

**Bergers Meerrettigsyrup**

Zubereitet von Gebrüder Berger in Langnau (Bern), 25-jähriger Erfolg. Vortzlich empfohlen und angewandt. Vorzügliches, altbewährtes Heil- und Vindermittel gegen **Brustkatarrh, hartnäckigen Husten, Heiserkeit und Stimmlosigkeit.** Gehältlich in allen Apotheken und besseren Droguerien der Schweiz zum Preise von Fr. 2.50 per Flasche. Wenn kein Depot in der Nähe, so wende man sich gefl. direkt an die alleinigen

Fabrikanten **Gebrüder Berger in Langnau (Bern).** Bergers Meerrettigsyrup ist kein Geheimmittel, sondern ein seit Jahren erprobtes und beliebtes Hausmittel, zubereitet aus den heilsamen Säften der Meerrettig-wurzel und echtem Bienenhonig.

Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen und verlange ausdrücklich Bergers Meerrettigsyrup. Jede Etikette soll mit dem Namenszuge der Fabrikanten versehen sein. [2624]

**Skrufulosi (Drüsenkrankungen etc.)**

1067) Herr Dr. Reinhold in Trabelsdorf (Bayern) schreibt: „Dr. Hommel's Gämatozen zeigte mir einen eklatanten Erfolg in der Ernährung zweier Skrofulo-sen und zweier infolge von Lungenzündungen sehr herabgekommener Kinder. Besonders fand ich bei ersteren eine sehr günstige Wirkung, welchen lange Zeit Lebertran mit Gewalt beigebracht wurde, und halte daher Dr. Hommel's Gämatozen für das beste Erkränk-mittel für Lebertran, in der Wirkung möchte ich es diesem selbst noch vorziehen.“ Depots in allen Apotheken.

**Probe-Exemplare**

der „Schweizer Frauen-Zeitung“ werden auf Verlangen gerne jederzeit gratis und franko zugesandt.

**Seid.-Samte u. Plüsch**

Frks. 1.90 bis 23.65 per Meter

- Weiße Schwarze, weisse u. farbige Henneberg-Seide v. 95 Cts. bis Fr. 23.50 p. Met. — glatt, gestreift, farriert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)
  - Seiden-Damaste v. Fr. 1.40—22.50
  - Seiden-Bastkleider p. Robe „ „ 16.50—77.50
  - Seiden-Foulauds bedruckt „ „ 1.20—6.55
  - Ball-Seide v. 95 Cts.—22.50
  - Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35—14.85
  - Seiden-Bengalines „ „ 2.15—11.60
- per Meter. Seiden-Armées, Monopols, Cristallques, Moire antique, Duohesse, Princesse, Moscovite, Marcellines, feidene Steppdecken und Fahnenstoffe etc. etc. franco ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

**Zur gefl. Beachtung!**

Schriftlichen Auftragsbegehren muss das Porto für Rückantwort beigelegt werden. Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermitteln, muss eine Frankaturmarke beigelegt werden. Inserate, welche in der laufenden Wochennummer erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwoch vormittags in unser Hand liegen. Auf Inserate, die mit Chiffre bezeichnet sind, muss schriftliche Offerte eingehend werden, da die Expedition nicht befragt ist, von sich aus die Adressen anzugeben. Wer unser Blatt in den Mappen der Leservereinigung liest und sich dann nach Adressen von hier inserierten Herrschaften oder Stelleuchenden fragt, hat nur wenig Aussicht auf Erfolg, indem solche Gesuche in der Regel rasch erledigt werden. Es sollen keine Originalzeugnisse eingesandt werden, nur Kopien. Photographien werden am besten in Visittformat beigelegt.

Eine aus bloss zwei Personen bestehende Familie, deren gegenwärtige Besorgerin des Haushaltes diesen Posten während eines Zeitraumes von fünfzehn Jahren versehen hat, ist infolge veränderter Verhältnisse im Falle, diese Stelle anderweitig zu vergeben. Da kein Geschäft betrieben wird und keine landwirtschaftlichen Arbeiten zu besorgen sind — hier ein beim Hause gelegenes Gärtchen so wäre diese Vakanz auch für eine noch rüstige ältere Person passend. Bei zuzugenden Verhältnissen würde auch die Offerte einer alleinstehenden jungen Tochter berücksichtigt, die ein bleibendes, freundliches Heim sucht und aber erst in die Hausgeschäfte eingeführt werden müsste. Gute Empfehlungen über Charakter und die nötigen Fähigkeiten müssten beigebracht werden. Auf ein Verhältnis von voraussichtlich nur kurzer Dauer wird nicht reflektiert. Offerten unter Chiffre WM11 befördert die Exped. [11]

In ein gutes französisches Haus wird eine Tochter zur Erlernung der Fabrikation künstlicher Blumen gesucht. Gelegenheit zur Vervollkommnung in der französischen Sprache. Nähere Auskunft erteilt: Mme. de Bons, Grand St-Jean, Lausanne. [7]

Gute Stelle offen in kleiner Familie, ohne kleine Kinder, für ein intelligentes, durchaus selbständig arbeitendes, im Kochen und den Hausgeschäften tüchtiges, an Ordnung und Reinlichkeit gewöhntes protestantisches Mädchen. Anfangslohn 30 Fr. Eintritt Februar oder März. Offerten befördert die Expedition des Blattes. [6]

Ein im Erziehungsfache erfahrendes Fräulein, welches auch das Patent als Arbeitslehrerin besitzt, sucht Stelle als Privatlehrerin oder I. Bonne. Sie wäre auch befähigt, eine Stelle als Comptoiristin oder event. als Laden-tochter anzunehmen. Gefl. Offerten unter Chiffre D 2724 befördert die Exp. [FV2724]

**Kinder-Milch**  
Sterilisierte Alpenmilch der Berneralpen-Milchgesellschaft.  
Von den Kinderärzten als zweckmässigster Ersatz für Muttermilch warm empfohlen.  
Kräftigste und zuverlässigste Kindermilch, seit Jahren bewährt. [2165]  
In den Apotheken. Wo keine solchen, wende man sich an die Gesellschaft in Stalden, Emmenthal.



Der unterzeichnete Verlag empfiehlt des grossen Schers und Reformators **Andrew Jackson Davis Bücherschatz.**

- „Der Vorbote der Gesundheit“, mit eifertigen Bildnissen des Verfassers . . . . . eleg. geb. M. 5.50
- „Der Tempel“, Geistesstörungen des Gehirns und der Nerven . . . . . eleg. geb. M. 7. —
- „Die Beustralia“ oder Harmonische Antworten auf wichtige Fragen . . . . . eleg. geb. M. 4. —
- „Der Lehrer“, eine philosoph. Offenbarung des himmlischen Universums . . . . . eleg. geb. M. 5.50
- „Aus dem Leben eines Arztes“ oder Samen und Früchte des Vorbrechens . . . . . eleg. geb. M. 5. —
- „Der harmonische Mensch“ oder Gedanken für unser Zeitalter . . . . . eleg. geb. M. 3. —
- „Der Kulturkampf“, mit Zugrundelegung der „herannahenden Krisis“ . . . . . eleg. geb. M. 2. —

Kleinere billige Schriften:  
Davis: „Not-Signate“, ein Wort über den Nutzen des Spiritualismus . . . . . M. —.20  
Davis: „Eine Stimme an alle Frauen“ . . . . . M. —.30  
Davis: „Die Rechte und der Beruf des Weibes“ . . . . . M. —.20  
Ferner empfehle mich zur Lieferung sonstiger Werke auf dem Gebiete des „Spiritualismus“ etc. Prospekt gratis und franko. Geehrte Anfragen und Bestellungen zu richten an **W. Besser, Buchhandlung, Leipzig, Markt 2.**

**Haushaltungsschule St. Immer.**  
Der nächste Jahreskurs beginnt Anfang Mai 1900. Eltern, welche ihre Töchter für denselben einzuschreiben wünschen, sind ersucht, ihre Anmeldungen baldigst der Direktion der Schule einzureichen. (H 8924-J)  
Zweck der Schule: Erlernung der französischen Sprache und des Haushaltungswesens. [2769]

**Eingesandt!** Nicht überall ist ein gutes Gläschen Liqueur zu haben u. wo schon, ist es zumeist nicht billig. Nun lassen sich ja auch, was Leichtigkeit u. von Jedermann die feinsten Tafelliqueure, wie Chartreuse, Bénédictine, Curaçao etc. selbst bereiten, u. zwar auf einfachste u. billigste Weise u. in einer Qualität, die den allerbesten Marken gleichkommt. Es geschieht dies mit Jul. Schrader's Liqueur-Patrons, welche für ca. 90 Sorten Liqueure von der Firma **Julius Schrader in Feuerbach b. Stuttgart** bereitet werden. Jede Patrone gibt 20 Liter des betreffenden Liqueurs u. kostet je nach Sorte nur 75—100 Centims. Man lasse sich von untenstehender Firma gratis und franco Prospekte kombinieren Generaldepot für die Schweiz bei Apoth. **C. Richter in Kreuzlingen a. (Thurgau).**

Wir empfehlen unsere prächtig ausgestatteten **Einbanddecken** als stets willkommenen **Hübsche passende Geschenke**

- Schweizer Frauen-Zeitung à Fr. 2. —
- Für die Kleine Welt „ „ —.60
- Koch- und Haushaltungsschule „ „ —.60

Prompter Versand per Nachnahme. [2597] Verlag und Expedition.

**Günstige Gelegenheit**  
für ein energisches Frauenzimmer, sich mit etwas Kapital an flottem Geschäft zu beteiligen. Offerten unter AW 5634 an die Exped. der „Schw. Frauen-Ztg.“ [8]

**Töchter-Pensionat Kurz**  
Route de Morges, Lausanne.  
Auf Ostern können wieder einige Töchter aufgenommen werden zur sorgfältigen Ausbildung in der franz./ö.s. Sprache und Litteratur, sowie anderer Fächer, durch eine diplomierte Lehrerin. Massige Preise und freundliches Familienleben. Auskunft erteilt gerne: Madame Meister, Hotel z. Bahnhof, Dornach, Kt. Solothurn, und Mademoiselle Ruesch, Hotel z. Linde, St. Margrethen, Kt. St. Gallen. [21]

**Pensionat J. Meneghelli**  
Tesserete bei Lugano (Italienische Schweiz).  
Gründliche Erlernung der italienischen Sprache. Vorbereitung auf die Post-examen. Schöne Lage auf dem Lande. Gute Referenzen. Preis 80 Fr. monatlich. Prospekte durch den [2535] Direktor Prof. J. Meneghelli.

Der von farbigem Stoff solid gefertigte, zerlegbare **Taschen-Drachen „Falke“** ist für muntere Knaben ein Belustigungsartikel ersten Ranges. Derselbe wird in edelgoldenen und allen Kantonsfarben zum Preise von Fr. 420 geliefert durch [2868] **Karl Kaethner** Winterthur, Wartstrasse 20.

**Specialites renommées J. KLAUS**  
Fabriques LE LOCLE (SUISSE) MORTEAU (FRANCE)

- CACAO SOLUBLE J. KLAUS
- CHOCOLAT J. KLAUS Extra fondant
- Caramel mou à la Crème J. KLAUS
- Caramels fourrés et acidulés J. KLAUS
- Gaufrettes aux fruits J. KLAUS
- Pâte Pectorale fortifiante J. KLAUS

H. 1.7



14 **VIKING** sterilisierte & kondensierte Milch ohne Zuckerzusatz von **HENRI NESTLÉ**  
 Verkauf in Apotheken, Droguerien und Spezereihandlungen (100011)

## Nähmaschinen

für alle Branchen, auch zum Nachsticken, sowie mit Kettenstichvorrichtung, empfiehlt mit mehrjähriger Garantie [2575]

A. Rebsamen, Rüti (Zürich).

Teilzahlungen äusserst günstig. Reparaturen prompt und billig.

Filialen: Zürich: Bleicherweg 55  
 St. Gallen: Metzgergasse 25

**BERGMANN'S**  
**Lilienmilch-**  
**Seife**  
 Schutz-Marke  
 Bergmann & Co.  
**ZÜRICH**

[2337]

## Bräutleute

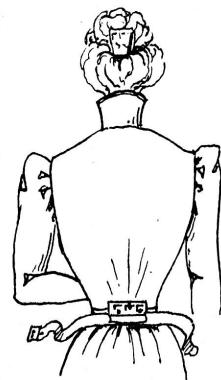
kaufen ihre Möbel am vorteilhaftesten bei  
**Schilplin & Ackermann, Möbelfabrik**  
 Oberburg bei Burgdorf.

Grosse Auswahl in ganzen Aussteuern, Salon-, Wohn-, Schlaf- und Esszimmer-Einrichtungen und kompletten Betten. Billige und reelle Bedienung zugesichert. Kataloge und Ware franko. [2666]

BEI BESCHWERDEN VON  
**FETTLEISIGKEIT UND VERSTOPFUNG**  
 ADLER-APOTHEKE & BREM  
**MARIENBADER TABLETTEN**  
 NACH VORSCHRIFT DES  
**PROFESSOR M. DR. VON BASCH**  
 WIEN-MARIENBAD.  
 ZU HABEN IN DEN MEISTEN APOTHEKEN.  
 GENERAL-DEPOT FÜR DIE SCHWEIZ:  
 HUBER'SCHE APOTHEKE A-BÜTTNER, BASEL.  
 NUR ECHT MIT ETIQUETTE WIE INSERT [2783] (H 5865 Q)

## Gesundheits-Bottinen

(+ Patent Nr. 10,402)  
 aus bester Wolle gestrickt. Für gesunde und kranke Füße ein im Sommer kühler, im Winter warmer, bequemer Haus- und Ausgangsschuh. [2752]  
 Schäfte und fertige Bottinen liefern  
**Huber, Gressly & Cie.**  
 Laufenburg.



## „L'Ajusteur“

Patentiert in allen Kulturstaaten

Anerkannt einzig praktischer und solider

**Rock-, Blousen- (bz. Tailen-) u. Gürtelhalter**  
 Zu haben in allen Merceri-geschäften.

Der Ajusteur hält Rock, Taille und Gürtel, dass ein Verutschen oder Herabhängen ausgeschlossen ist.

Der Ajusteur macht die so lästigen, Stoff und Gürtel zerstörenden Nadeln überflüssig.

Der Ajusteur macht jede Hülfe beim Ankleiden entbehrlich, eine einzige Bewegung genügt, um Rock, Taille und Gürtel tadellos sitzend zu haben. [2796]

Der Ajusteur kann an alle Gürtel benutzt werden, wie Seide, Band, Gürtelband und Leder, mit 2 starken Klappen am Rock 1—2 an der Blouse (wie Zeichnung). Das kleine Leder kann nach Belieben ersetzt werden.

## TORIL

Schutzmarke



**Fleisch-Extract**

enthält mehr Nährkraft, ist wohlschmeckender und zudem billiger als die Liebig'schen Extrakte und in allen kleineren Droguen- und Delikatessen-, Kolonialwaren-Handlungen und Apotheken zu haben [2513]

Generalvertrieb: Alfred Joël, Zürich.

Anglo-Swiss Biscuit Co., Winterthur.

Wer ein feines Confect liebt und seiner Familie eine Freude machen will, kaufe die rühmlichst bekannten

## Winterthurer Biscuits

Dieselben werden von keinem andern Fabrikat übertroffen und sind in jedem bessern Geschäfte der Lebensmittelbranche erhältlich. **Grossartige Einrichtung für die Fabrikation aller Sorten engl. Biscuits.**  
 Besonders beliebte Sorten: [2012]

Albert Charivari Nico Crème Croquette Dessert surfin Walnut

## Magenkatarrh, Blutarmut, Rheumatismus, Herzklopfen.

2349) Entschuldigen Sie, dass ich Ihr Wertes erst heute erwidere; ich wollte zuerst sehen, ob die Heilung wirkl. von Dauer sei. Ich finde es nicht für nötig die Kur fortzusetzen, da alle meine Leiden, Magenkatarrh, Rheumatismus, unregelmäss., zu starke Regeln, Unterleibsschmerzen, Schmerzen in einem Bein, in der Magen- und Herzgegend, in Brust und Rücken, Abmagerung, Mattigkeit, Blutarmut, bleiche Gesichtsfarbe, Herzklopfen, Verstopfung, oft blutiger Stuhl, verschwunden sind und ich mich des besten Wohlbefindens erfreue. Nach vielen anderen erfolglosen Kuren glaube ich endlich durch Ihre eingehende briefl. Behandlung Heilung gefunden zu haben, wofür mein Mann und ich Ihnen verbindl. danken. Hinter dem Hirschen, Goldau, Kt. Schwyz, 5. Januar 1898. Frau Beeler-Inderbitzin. Die Echtheit der Unterschrift der Frau Beeler-Inderbitzin beglaubigt amtlich. Arth, 5. Januar 1898. Gemeindevorstand Arth: X. Fischlin, Präsident. Adresse: „Privatpoliklinik, Kirchstr. 405, Glarus.“

**Liebig**  
 Company's  
**FLEISCH-EXTRACT**  
**NUR ECHT**  
 wenn jeder Topf den Namenszug  
 in blauer Farbe trägt.

In jeder Küche durchaus unentbehrliches Hilfsmittel. [2786]

## Die PATE ÉPILATOIRE DUSSEY

zerstört die Haare auf dem Gesicht der Damen, ohne irgend welche Nachteile für die Haut. Wirksamkeit garantiert: 50 Jähriger Erfolg. Für das Kinnt: 30 Fr.; 1/2 Bäche, speziell für Schwärzhart: 40 Fr. (je gegen Post-Mandat). Für die Arme, gebrauche man den PILIVORE (20). DUSSEY, 1, R. J.-J.-Rousseau, Paris. (1898)





# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 1.

Januar 1900

## Das Fleisch als Nahrungsmittel.

In der gemischten Kost des Menschen spielt die Hauptrolle das Fleisch. Es besteht wesentlich aus der Masse der quergestreiften Muskeln, welcher stets noch Bindgewebe, Schneefasern, Nerven, freies Fett und Blut beigemengt sind. Wir genießen das Fleisch der Rinder, Kälber, Schafe, Schweine, unter Umständen auch Pferde; Geschmack verleihen die sogenannten Extractivstoffe, sodann sind im Fleisch noch organische Säuren und Mineralbestandteile vorhanden, namentlich Kali und Phosphorsäure. Bei einem Vergleich der chemischen Zusammensetzung des Fleisches verschiedener Tiere ergibt sich folgendes: Das Vogelfleisch zählt den größten Gehalt an eiweißartigen Körpern, das Fischfleisch den geringsten; zwischen beiden steht das Fleisch der Säugetiere. An Fett sind die Fische reicher als die Säugetiere und diese reicher als die Vögel, während letztere die beiden anderen Klassen in dem Gehalt an Extractivstoffen übertreffen. Um den täglichen Bedarf eines arbeitenden Mannes an stickstoffhaltigen Nahrungsstoffen zu decken, sind folgende Mengen der wichtigsten Fleischarten notwendig:

vom Taubenfleisch . . .	570 Gr.
„ Kalbfleisch . . .	580 „
„ Schweinefleisch . . .	595 „
„ Entenfleisch . . .	597 „
„ Ochsenfleisch . . .	614 „
„ Hühnerfleisch . . .	631 „
„ Rehfleisch . . .	672 „
„ Karpfen . . .	840 „
„ Schellfisch . . .	877 „

Im allgemeinen gehen Reichthum an Fett und Armut an Wasser im Fleisch mit einander Hand in Hand. Den Einfluß des Alters auf die Beschaffenheit des Fleisches sieht man nirgends deutlicher, als beim Vergleich des Kalbfleisches mit dem Ochsenfleisch. Letzteres ist reicher

an Muskelfaserstoff, Fett und Salzen, das Kalbfleisch reicher an Wasser und Leimbildnern. Der aus Knochen, Knorpeln und Bindgewebe darstellbare Leim wirkt eiweißsparend, indem bei Fütterung mit demselben stets weniger Eiweiß zerfällt, als ohne Leim. Freilich kann derselbe das Eiweiß nicht ganz ersetzen; er ist nicht zum Aufbau der Gewebe geeignet und bewirkt auch keinen Leimansatz im Körper, sondern aller genossene Leim wird im Laufe von 24 Stunden im Sätestrom zerlegt und wiederum ausgeschieden.

Woran erkennt man nun ein gesundes Fleisch? Diese für jede Haushaltung ungemein wichtige Frage läßt sich dahin beantworten:

1) Der Querschnitt des Fleisches muß ein „marmoriertes“ Aussehen zeigen. Dies rührt von den zwischen den Muskeln lagernden Fettstreifen her und beweist, daß das Tier wohlgenährt war.

2) Die Farbe der Muskeln darf weder zu blaß, noch zu dunkel sein. Wenn blaß und feuchte, so weist dies auf ein junges oder erkranktes Tier hin; wenn dunkel, so ist das Tier wahrscheinlich nicht geschlachtet worden, sondern starb an einer Krankheit und behielt sein Blut im Körper.

3) Das Fett an gesundem Fleisch ist weiß, hart; an krankem dagegen gelblich, wässerig oder gallertartig.

4) Der Geruch guten Fleisches muß schwach und keineswegs unangenehm sein. Ein widerlicher Geruch ist ein Anzeichen von beginnender Fäulnis oder von Krankheit. Wenn ein Stück Fleisch klein gehackt und mit warmem Wasser abgespült wird, so kann man leicht einen etwa vorhandenen schlechten Geruch entdecken.

Das Fleisch ist, wie aus seiner Zusammensetzung hervorgeht, eines unserer schätzbarsten Nahrungsmittel. Menschen, die sich vorzugsweise mit kräftigem und gut zubereitetem Fleisch ernähren, zeichnen sich durch Körperkraft und Ausdauer vor anderen, die viel Mehlstoffe oder Früchte genießen, entschieden aus. Die Schmackhaftigkeit des Fleisches hängt von verschiedenen Umständen ab, und zwar einmal von dem mechanischen Zustand des Fleisches nach seiner Zubereitung, denn aber von der Gegenwart charakteristisch riechender und schmeckender Stoffe. Bei den Kulturvölkern wird das Fleisch nur ausnahmsweise im rohen Zustande, fast stets zubereitet gegessen; außerdem benützen wir das Fleisch des Wildes, der Vögel und Fische. Die Hauptmasse des Fleisches besteht aus Wasser (70—80%), der wichtigste Bestandteil sind einige Eiweißkörper (16—23%), größtenteils Muskelfaserstoff; außerdem enthält das Fleisch leimgebende Substanz (3—4%), sodann Fett (2—7%); schließlich finden sich im Fleische verschiedene Stoffe, welche bei der Umsetzung der Eiweißsubstanzen in den Geweben des

lebenden Organismus entstehen und den verschiedenen Fleischsorten ihren eigentümlichen Geruch verleihen. Zur Zubereitung eines guten Kochfleisches muß man das nötige Wasser nebst Gewürz und Salz in einem Topfe zum Sieden bringen und erst, wenn es wallt, das Fleisch hineinthun. Dabei wird die Fleischbrühe dünn, aber das Fleisch bleibt kräftig. Will man dagegen gute, kräftige Fleischbrühe bereiten, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer, schneidet es wohl auch vorher in kleine Stücke, damit beim langsamen Erhitzen das Wasser den nahrhaften Stoff aus dem Fleische ausziehe; dann ist aber das Fleisch trocken, faserig, unschmackhaft, keine Kräftigung gewährend, weil ein Teil der Nährstoffe in der Fleischbrühe sich befindet. Dieselbe stellt mit dem Kochsalze eines der hervorragendsten Würzmittel der Küche dar, das zu der schmackhaften Zubereitung verschiedener Gerichte unentbehrlich ist. Eine gute Fleischbrühe enthält etwa 2% feste Bestandteile, bei einem geringeren Gehalte schmeckt sie fade und erfüllt ihren Zweck nicht mehr im gleichen Maße. Werden mit dem Fleische Knochen, deren Grundlage und Umhüllung leimgebendes Gewebe ist, gekocht, so enthält diese bereitete Fleischbrühe gewöhnlich etwas mehr feste Stoffe und wird leim- und besonders fettreicher. Eine sehr konzentrierte, von Eiweißstoffen und Leim befreite Fleischbrühe ist das Liebig'sche Fleischextract. Dasselbe enthält 22% Salze, 58—60% Extractivstoffe, welche ihm den angenehmen Geschmack verleihen und 18 bis 20% Wasser. Das Fleischextract ist durchaus kein Nahrungsmittel, wie man früher geglaubt hat, sondern nur ein Genußmittel. Als solches dient es dazu, den Stoffwechsel anzuregen und uns vorübergehend das Gefühl der Stärkung und des Wohlbehagens zu verleihen. Besonders wirksam erweist es sich in der Genesungsperiode nach schweren, fieberhaften Krankheiten, weil hier eine Förderung der Verdauungstätigkeit und des ganzen Stoffwechsels, sowie die frische Zufuhr von Nährsalzen durchaus am Platze erscheint. Die mittlere Menge, in der man Fleischextract darreicht, soll täglich 15 Gramm nicht überschreiten. Ein kräftig anregendes Getränk bereitet man aus 5 Gramm desselben mit einer Tasse warmen Wassers.

Um die Nährstoffe sowohl, als die geschmackverleihenden Substanzen im Fleische zurückzuhalten, bringt man dasselbe in einen Zustand, welchen man Braten nennt. Zu diesem Zweck setzt man das Fleisch anfangs einer hohen Temperatur aus, wodurch in den oberflächlichen Schichten das lösliche Eiweiß gerinnt und das Fett schmilzt; es entsteht hierbei eine mehr oder weniger undurchdringliche Hülle um das Stück, welche dazu beiträgt, dasselbe wohlschmeckend und saftig zu erhalten.

Zur Beschränkung der Wasserverdunstung, damit das Stück „saftig“ bleibe, muß man den Braten von Zeit zu Zeit mit dem geschmolzenen

Fett übergießen. Gegen das Ende des Bratens darf die Hitze im Bratofen nur mäßig sein und die Temperatur im innern des Fleischstückes 70—75° nicht überschreiten. Das Fleisch verliert beim Braten 20—25% seines ursprünglichen Gewichts; der Verlust besteht vorzugsweise aus Wasser, doch gehen auch geringe Mengen von Salzen, Extractivstoffen und Leim in die Bratenbrühe über. Es ist Sache der Erfahrung, zu wissen, wenn ein Braten gar ist: dies ist natürlich verschieden nach der Größe des Fleischstückes und der einwirkenden Hitze. Niemals darf während des Bratens in das Fleisch hineingestochen werden, denn durch die Oeffnungen fließt der Saft heraus, und der Braten wird entkräftet. Zart und saftig bleibt auch das Fleisch, wenn es im geschlossenen Gefäße vermittelt des eigenen, durch die Hitze ausgetriebenen Saftes gedämpft oder gedünstet wird, weil es dabei fast nur Wasser verliert. Zu diesem Zwecke lassen sich Dampfkochtöpfe mit doppeltem Boden verwenden, von denen der obere, der das Fleisch trägt, durchlöchert ist, während im untern Teile sich etwas Wasser befindet, dessen heiße Dämpfe zu dem Fleisch aufsteigen.

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

**Fest-Salat.** Zubereitungsdauer  $\frac{1}{2}$  Stunde. (6 Personen). Zuthaten: 1 gekochtes Huhn,  $\frac{1}{2}$  Kilo Kalbsbraten  $\frac{1}{2}$  Kilo gekochter Fisch, 200 Gramm gewässerte Sardellen, 100 Gramm roher Schinken, 100 Gramm geräucherter Lachs, 20 große eingemachte Champignons, 6 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Liter Olivenöl, 3 Eßlöffel Kräuteressig, 1. Eßlöffel Johannisbeergelee, 1 Eßlöffel engl. Senfmehl,  $\frac{1}{6}$  Liter dicker, saurer Rahm, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Glas Weißwein, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Kaviar, 1 Eßlöffel Maggi. Fleisch, Fisch und Champignons werden in schmale, längliche Streifen geschnitten und zurückgestellt. Dann rührt man aus Eigelb und Del eine dicke Mayonnaise, gibt Essig, Maggi und obige Zuthaten daran. Die Gelee wird vorher auf dem Feuer erwärmt, damit sie sich besser verrührt. Man gibt die Fleischstücke in die Sauce, rührt den Salat gut durch und verzehrt ihn mit Salatblättern, Kaviar, Eigelb und Sardellen.

\*

**Paprica-Fleisch.** Ein Kilo Kalbfleisch vom Schlegel wird in halb handgroße Stückchen geschnitten, eingesalzen und mit einer guten Messerspitze echten Königpaprica bestreut. 4 mittelgroße, geschnittene Zwiebeln

werden mit 70 Gramm Butter schön gelb gedünstet, das Fleisch hinein- gegeben, Fleischbrühe oder heißes Wasser mit Fleischextrakt zugegossen und zugedeckt gedünstet. Man gießt hie und da ein wenig Fleischbrühe nach, um eine gute Sauce zu erhalten.

\*

**Roh geröstete Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in kleine Würfel geschnitten und ins Wasser gelegt, aus demselben sofort in heißes Fett, in welchem man Zwiebeln hat anlaufen lassen, gegeben, zugedeckt und unter öfterem Schütteln langsam weich- gekocht.

\*

**Brekeln.** 125 Gramm zerlassene Butter, 3 Eier, 140 Gramm Zucker, 15 Gramm Zimmt, Mehl darein, bis Kügelchen davon gemacht werden können. Diese in heiße, mit Speckschwarten bestrichene Brezel- eisen genommen, das Eisen zugeklatscht und zu beiden Seiten hellbraun gebacken.

\*

**Zimtröhrchen.** Man rührt  $\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl, 250 Gramm feingesiebten Zucker, 6 Eier, 125 Gramm abgeklärte Butter, 1 Liter gute Milch, die abgeriebene Schale einer Citrone und einen Theelöffel voll Zimmt zu einem flüssigen Teige. Diese Kuchen bäckt man in Eisenkuchenformen, wenn man sie zu runden Oblaten verarbeitet hat, macht Form auf beiden Seiten warm, bestreicht sie leicht mit Speckschwarte und gießt einen Löffel Teig hinein. Sobald die Kuchen aus dem Teig kommen, werden sie noch ganz warm über einen runden Stab gerollt und geschwind wieder abgeschoben. Man kann auch einen Löffel Spiritus vini in den Teig tun, doch ist es nicht unumgänglich nötig.

\*

**Feine Anisplätzchen.** 400 Gramm halb feines Mehl, halb Puder, 400 Gramm Zucker, beides durchgeseibt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen. Das Eiweiß wird zu festem Schaum gerührt und langsam zur Masse gegeben, während man stark und ununter- brochen schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch nachher auf gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird theelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

\*

**Aufgipfel.** Von  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 12 Gramm Hefe, 5 Dottern, 30 Gramm Zucker, Salz, Citronengeschmack und Milch wird ein halbfester Hefenteig gemacht, abgeschlagen und zum Aufgehen warm gestellt.  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter wird mit 20 Gramm Mehl vermengt und daraus ein viereckiger Kuchen geformt, der in den aufgegangenen Teig am Mudel-

brett wie Buttermilch eingeschlagen und nach jedesmaligem Rasten dreimal ausgerollt wird. Daraus werden aus dem dünngerollten Teig viereckige Stücke geradelt oder geschnitten, diese der Quere durchschnitten, ganz mit Ei bestrichen, an die Längsseite Nußfülle gegeben, zusammengerollt, Gipfel geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Brett gelegt, aufgegangen mit Dotter bestrichen und in der Röhre gebacken.

\*

**Tiroler Brot.** 250 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 115 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, etwas Anis mit 4 Eigelb und einem halben Glase alten weißen Wein zu einem Teig verarbeitet, 250 Gramm Butter hineingeschafft, 2 Messerrücken dick aufgewellt, über schlagen, Dreiecke ausgeschnitten, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Zucker übersiebt und in einem warmen Ofen lichtgelb gebacken.

\*

**Chokoladebrot.** Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern 200 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßene Mandeln und 50 Gramm geriebene Chokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale längliche Stückchen und bäckt sie bei schwerer Hitze.

\*

**Gute Zuckerplätzchen.** 250 Gramm Puder (Mehl), 250 Gramm gestoßener Zucker, beides fein durchsiebt, 4 frische Eier zusammenrühren und stehen lassen. Man bestreicht ein Blech mit Butter, formiert mit einem Kaffeelöffel von der Masse große Tropfen darauf und bäckt sie.

\*

**Zimmitmakronen.** 100 Gramm geschälte Mandeln werden fein gerieben und mit 3 Eiweiß, 200 Gramm gestoßenem Zucker und mit fein gestoßenem Zimmt recht gut verrührt. In eine Papierdüte gefüllt, spritzt man auf weißes festes Papier Häufchen, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie in mittelheißer Röhre.

\*

**Gleichschwertörtli.** 250 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 5 bis 6 Eier, eins nach dem andern dazu gerührt, gebe 250 Gramm Staubzucker, 250 Gramm Mehl und 1 kl. Löffel (Gläschen) Rhum dazu und menge alles gut durcheinander. Kleine Törtchen werden mit Butter ausgestrichen, die Masse zu zweidrittel voll eingefüllt und die Törtchen im mittelheißem Ofen gebacken. Statt Rhum kann auch fein gehackte Zitronenschale genommen werden. Gibt 12 bis 15 Törtchen.

\*

**Brotort.** 20 Eidotter werden mit 400 Gramm feingestoßenem Zucker so lange gerührt, bis ein weißer Schaum daraus wird, dann

nimmt man 15 Gramm fein gestoßenen Zimmt, 10 Gramm gestoßene Nellen, von einer Citrone die feingewiegte Schale, etwa 40 Gramm gewiegten Citronat und 130 Gramm samt der Schale geriebene und durchsiebte Mandeln dazu und rührt das ganze noch fein ab. Erst dann werden die 20 Eiweiß, die inzwischen zu Schnee geschlagen. darunter gerührt und zuletzt noch 400 Gramm geröstetes, gestoßenes und gesiebtes schwarzes Brot genommen. Wenn die Masse gut vermengt ist, bringt man dieselbe sofort in die Form, welche mit gestoßenem Brot ausgestreut ist und bäckt sie gleich anderen Torten heraus.

\*

**Prachekuchen.** Man reibt  $\frac{1}{2}$  Kilo Schwarzbrot und vermischt es mit 50 Gramm Zucker, ferner schält und zerschneidet man 1 Liter Äpfel, schmort sie mit Zucker und wenig Wein oder Wasser ganz kurz ein und läßt sie abkühlen. Nun gibt man reichlich Butter in die Eierkuchenpfanne, streuet die Hälfte Schwarzbrot hinein, gibt den Apfelbrei darauf, dann das übrige Schwarzbrot und Butterstückchen und bäckt den Kuchen auf gelindem Feuer auf beiden Seiten braun.

\*

**Geduld Kuchen.** 9 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, zu diesem  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker und  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl daruntergerührt, auf mit Butter bestrichenem Blech dünn mit Mehl bestäubt, zur Größe eines Fünzigpfennigstückes dressiert, dann läßt man die Masse in einer warmen Stube oben abtrocknen und bäckt sie ganz langsam.

\*

**Äpfelschnitten.** Gefochte, erkaltete, feingestoßene, saure Äpfel werden mit zwei zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, halb Finger dick auf dünne Weckli oder Zwiebackschnitten gelegt, und eine nach der andern auf der Schaumkelle in heißem, schwimmendem Fett gebacken. Nach Belieben noch mit Zucker bestreut.

\*

**Mandelhäufchen.** 70 Gramm geschälte Mandeln werden fein geschnitten und leicht geröstet, 70 Gramm Zucker mit 2 Eiweiß, 35 Gramm geschnittener, überzuckerter Pomeranzenschale, etwas Citronenschale und gestoßenem Zimmt schaumig gerührt, die Mandeln hineingemengt, auf weiße Oblate nußgroße Häufchen gesetzt und in mittelheißer Röhre gebacken.

\*

**Storchnecker.** 1 Kilo Mehl, 125 Gramm Zucker, 20 Gramm Butter, und 10 Eier. Der Zucker wird mit Eiern recht schaumig gerührt, dann die Butter hineingenommen, als Geschmack etwas Citronenöl und zuletzt das Mehl, so daß ein fester Teig wird, dann in Stücke zu 150 Gramm abgewogen, rund und recht dünn ausgerollt, 6—6 mal mit einem Mädchen eingeschnitten, jedoch so, daß ein äußerer fingerbreiter



Rand bleibt, zusammengenommen und in einem Storchnestertopf gut heißgebacken, sodann auf beiden Seiten mit Zucker bestäubt.

\*

**Rationelle Ausnützung der Öfen.** Nachdem der Koft von Asche und Schlacke sorgfältig gereinigt ist, wird Holz gitterartig aufgebaut und mit einigen Spänen Kien entzündet, auf dies Feuer werden sofort so viel Kohlen gepackt, als man in den Öfen zu tun wünscht, die kleinen zuerst, die größeren Stücke zuletzt, indem man immer an der Stelle, wo die Flamme herausschlägt, Kohlen anlegt (man muß allerdings mit den Händen zufassen); es ist Hauptsache, daß alles auf einmal, so schnell wie möglich mit einem male ausbrennt. Nach einer Viertelstunde etwa, wenn die Kohlen noch in voller Glut, aber nicht mehr mit heller Flamme brennen, wird der Ofen fest zugeschraubt; am nächsten Morgen ist alles rein ausgebrannt. So behandelte Öfen halten gut 18 Stunden Hitze.

\*

**Die Reinigung gebrauchter Flaschen.** Zur Einmachezeit pflegt man sehr oft in Verlegenheit wegen leerer Flaschen oder Fläschchen zu sein und alle Räume werden alsdann nach Behältern zur Aufnahme der mannigfachen Fruchtsäfte durchsucht. Sollen diese Säfte sich tadellos halten, so müssen die Flaschen, in die man sie füllt, peinlich sauber sein, man wird daher ihrer Reinigung ganz besondere Aufmerksamkeit zuwenden müssen und die Säuberung, je nach der Art des Inhalts, den sie enthielten verschieden vornehmen. — Fettige Flaschen reinigen sich außerordentlich leicht, wenn man Wasser in die Flaschen füllt, dem man etwas übermangansaures Kali und Salzsäure zusetzt. Man schüttelt die Flaschen gut damit und spült sie darauf gründlich erst mit heißem Sodawasser und dann mit reinem lauen Wasser nach. Flaschen, welche eine harzige Flüssigkeit enthielten, müssen ganz anders gesäubert werden. Man löst Borax und Pottasche zusammen mit Wasser zu harter Lauge auf und reinigt die Flaschen gründlich damit, dann schüttelt man sie gut mit etwas reinem Spiritus und spült sie mit lauwarmem Wasser. — Ähnlich verfährt man bei Flaschen, welche allerhand Essenzen enthalten haben; man nimmt zu deren Reinigung Pottaschenlauge und darnach eine Natronlösung und spült zuletzt mit lauwarmem Wasser gut nach. — Alle gereinigten Flaschen müssen gut austrocknen, bevor man sie in Gebrauch nimmt. Man legt dazu ein sauberes Tuch in eine reine Schale und stellt darin die Flaschen mit dem Hals nach unten an eine warme Herdstelle, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Dann schwefelt man sie auf bekannte Weise aus und kann jede Flüssigkeit unbesorgt wegen deren Haltbarkeit hineinfüllen.