

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **25 (1903)**

Heft 37

PDF erstellt am: **13.09.2024**

### **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

25. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



**Abonnement.**  
 Bei Franko-Zustellung per Post:  
 Jährlich . . . . . Fr. 6.—  
 Halbjährlich . . . . . „ 3.—  
 Ausland franko per Jahr „ 8. 80

**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 876.

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

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

**Angaben-Regie:**  
 Expedition  
 der „Schweizer Frauen-Zeitung“.  
 Aufträge vom Platz St. Gallen  
 nimmt auch  
 die Buchdruckerei Merzli entgegner.

St. Gallen

Wort: Immer trede zum Ganzen, und kannst du selber kein Ganzes werden, als dienendes Glied schickst an ein Ganzes dich an!

Sonntag, 13. Sept.

**Inhalt:** Gedicht: September. — Verschiedener Standpunkt — Verschiedene Anschauung — Verschiedenes Urteil. — Wie sollen wir uns kleiden? (Fortf.) — Der praktische Selbstkoher. — Rettung Ertrinkender durch Schwimmer. — Damen schwimmen. — Wettrennende Frauen. — Elise Übersold. — Sprechsaal. — Abgerissene Gedanken. — Die Hand (Fortf.). — Feuilleton: Tante Parker.

Beilage: Briefkasten. — Reklamen und Inserate.

## September.

Noch ist der Sommer dem Herbst nicht gewichen,  
 Noch lacht die Sonne sommerlich warm,  
 Weht in die Wiesen noch farbige Sterne,  
 Fällt noch die Erde mit leuchtendem Arm.  
 Doch auf der Bäume noch üppigen Kronen  
 Ruht schon ein abendlich goldiger Rauch,  
 Und auf dem Rasen; den schwellenden Früchten  
 Goldene Blätter gesellen sich auch.  
 Und in den Lüften die schimmernden Fäden  
 Bogen und mahnen: es neigt sich das Jahr!  
 Wie in noch jugendlich dunkeln Locken  
 Ründet das Alter ein silbernes Haar.

Th. v. Soosnoski.

## Verschiedener Standpunkt — Verschiedene Anschauung — Verschiedenes Urteil.

Hast Du, freundlicher Leser, liebe Leserin, schon je Deiner Ansicht bewußt, einen Gegenstand betrachtet, ein Gebirge, ein Gebäude, eine Baumgruppe u. dergl., wie diese aus den verschiedenen Fenstern Deiner Wohnung gesehen, sich so verschieden darstellen? Weißt Du, wie beim Zeichnen ein und desselben Gegenstandes durch verschiedene Hände derselbe sich immer wieder anders darstellt, je nach dem Standpunkt, den ein jeder innehat.

Ein jeder Standpunkt macht für sich ein anderes Bild.

Diese Thatsache ist so allgemein bekannt und anerkannt, daß es keinem Laien einfallen würde, die Wichtigkeit der Darstellung eines Bildes anzuzweifeln, weil der Gegenstand sich von einer etwas anderen als von seiner Seite präsentierte.

Ein jeder Standpunkt macht für sich ein anderes Bild. Wie wunderbarlich ist es, daß diese einfache und klare Thatsache im Verkehr der Menschen untereinander und im Urteil des einen über den andern so wenig berücksichtigt wird.

Wir verurteilen das Thun und Lassen unserer Mitmenschen, viele oder jene Handlung unseres Nächsten im festen Glauben, hiefür durchaus kompetent zu sein. Und wir verlegen und kränken ihn wohl bis ins Innerste, währenddem er sich

bewußt ist, nach bester Ueberzeugung gehandelt zu haben. Ein jedes nimmt eben seinen eigenen Standpunkt ein, der ihm von der Sache eine bestimmte Ansicht bietet, aus welcher sich ein daraus resultierendes Urteil ableitet. Trotz der totalen Verschiedenheit der Meinung kann also doch ein jeder vollkommen im Recht sein, und um dies einzusehen, um von dieser Thatsache überzeugt zu sein, müßte einem jeden die Gelegenheit gegeben werden, mit dem Standpunkt des anderen sich völlig vertraut zu machen. Der Beurteilende käme dadurch zur Einsicht, daß der Angegriffene nicht anders handeln konnte und der Beurteilte müßte zur Ueberzeugung gelangen, daß seine Handlung vom Standpunkt des andern aus gesehen, unbedingt einen schlimmen Eindruck machen mußte und zu verurteilen war. So würde man sich gegenwärtig verstehen und Mißverständnisse und Beleidigungen wären aus der Welt geschafft.

Auf einer höheren Stufe stehen heißt nicht nur, das Leben von einer höheren Warte aus betrachten, sondern es gehört dazu das Bestreben, sich den Willen und die Fähigkeit anzugewöhnen, die kleinen und großen Vorkommnisse im Leben, das Thun und Lassen unserer Mitmenschen, nicht bloß von unserem eigenen, beschränkten Standpunkt aus zu betrachten und zu beurteilen, sondern uns in die Stellung, in das Streben und Empfinden überhaupt, in die Verhältnisse eines jeden Einzelnen hineinzudenken.

Am besten lernt sich diese Kunst am eigenen, wechselvollen Schicksal, das uns bald auf die Höhen und bald in die Tiefen des Daseins führt, uns heute an die Sonnenseite und morgen an die Schattenseite stellt, das uns heute zu Beneidenswerten und morgen zu Bemitleidenswerten macht.

In diesem Gewinnen von stets neuen Standpunkten, in diesem ersten Verstehenlernen der Ansichten, Beweggründe und Handlungen anderer, in richtiger Anschauung und Wertung der um uns geschehenden Dinge, liegt unsere Vervollkommnung, liegt der eigentliche Wert und Reiz unseres Daseins.

Wer nur von seinem eigenen Standpunkt aus zu urteilen fähig ist, wer ununterjocht nur diesen als den allein richtigen und unfehlbaren selbst betrachtet und von anderen anerkannt wissen will, der gehöret zu den einseitigen und beschränkten Menschen und stände er gesellschaftlich auf der höchsten Leiterstufe.

Für das Gewinnen von mehrseitigen Standpunkten müssen wir schon unsere Kinder erziehen; wir müssen schon ihnen das Verständnis dafür

beibringen, daß der Mensch so lange nicht urteilsfähig und urteilsberechtigt ist, als er nur von seinem eigenen, beschränkten Standpunkt aus die Dinge betrachtet und werten kann. Wir müssen das eigene Streben nach Gewinnung neuer Standpunkte, nach erweiterter und vertiefter Anschauung in ihnen wecken und kräftigen, anstatt daß wir ihnen, wie das so oft noch geschieht, hierin hindernd in den Weg treten, und wir müssen ihnen Achtung beibringen auch vor denjenigen, die durch eine harte Lebensschule hindurch von Standpunkt zu Standpunkt gestossen, sich auf diesem Wege zur innerlichen Reife, zur höheren und tieferen Erkenntnis durchgerungen haben.

Wir müssen die Jugend an sich selber das Wort erfahren lassen; „Alles verstehen heißt — alles verzeihen.“

## Wie sollen wir uns kleiden?

Auch eine Frauenfrage.

Von M. Günther.

(Fortsetzung.)

Also gibt die Kleidung allein uns nicht den so begehrten Chic; er ist vielmehr eine Eigenschaft der Persönlichkeit, er ist ein angeborenes Talent. Eine Dame, die Chic besitzt, wird immer elegant aussehen, wenn sie gleich eine schlichte Bluse, einen noch so einfachen Hut trägt; aber die Art, wie sie es trägt, gibt den Ausschlag. Sie wird nie eine Form oder Farbe wählen, die nicht harmonisch mit ihrer Erscheinung wirkt; sie hat eben den Blick dafür, das herauszugreifen, was sie vorteilhaft kleidet, und sie trägt das einfachste Gewand mit dem Stolz und der Haltung einer Königin.

Darum — man soll nicht seine Eleganz von einem guten Mode-Artler empfangen wollen, man soll sie sich aneignen. Eine geschickte Schneiderin oder ein Schneider haben wohl die Hände eines Künstlers, aber nicht immer einen Künstlerblick, der für das zauberhafte Gewand die rechte Gestalt findet, um sie damit zu schmücken. Also lerne jeder selbst das Passende für sich zu wählen. Man muß wissen, dieses oder das könnte ich wohl tragen, jenes nicht — dann wird man nie an einem teuer bezahlten Garberobegenstand den Schmerz der Enttäuschung erleben dürfen. Und es ist eine ganz falsche Ansicht, es für lächerliche Eitelkeit zu halten, wenn man seinem guten Geschmack an seiner eigenen Erscheinung Rechnung trägt, sein Aeußeres also daraufhin genau prüft, um das Nichtigste dafür herauszufinden. Wie wir lernen, uns an-

mutig zu verbeugen, angenehm über die nichtsagendsten Dinge zu plaudern, so müßte uns auch anergozogen werden, uns in fleidssamer Toilette zu zeigen, damit wir auch dadurch angenehm wirken und nicht vielleicht durch aufdringliche Farben oder unschöne Linien ein künstlerisch geschultes Auge ungewollt beleidigen.

Wie viel aber wird da heututage noch gesündigt! Schon in der Wahl der Farben — wie wenig Gewicht wird meist auf eine den Teint belebende Farbe gelegt! Zum Beispiel: Es ist Grün von der Mode bevorzugt — sieht man da nicht die blassesten Gesichter unter grünen Hüten hervorleuchten, daß sie förmlich krankhaft gelb erscheinen? Oder wie viele Damen ließen sich im verflohenen Sommer die entzündenden ercurfarbenen Binonroben anfertigen, die auf rosa Unterleibern eine so feine Schattierung bewirken, ohne darauf zu achten, daß gerade dieses Graugelb eine besonders reine und frische Gesichtsfarbe verlangt, da der matte Ton farblos macht.

Es haben sich in betreff der Farben gewisse Voraussetzungen bei uns eingebürgert, die von vielen ja berücksichtigt werden: Für die Blonden sind die und die, für die Brünetten jene Farben. Das sind aber Regeln, die sehr viele Ausnahmen zulassen, so viele, daß sie gar keine Regeln mehr bleiben. So ist man noch oft der Ansicht, für rotes Haar wäre rosa eine unpassende Farbe, und gerade ein allerdings sehr zartes Rosa kleidet Rothhaarige oft wundervoll. Rot hält man für die Farbe der Brünetten, und doch ist ein helles Rot für Brünette mit blassen Gesichtern meistens unkleidlich, weil die Kontraste da zu scharf sind und die bleiche Farbe des Antlitzes zu sehr hervorritt. Ein fattes Rot dagegen verleiht einen warmen, belebenden Ton und ist darum von Blaffen zu bevorzugen.

Eine Farbe, bei deren Wahl man sehr vorsichtig sein muß, ist das zarte Viole, Heliotrop und die Fliederfarbe. Sie kann sowohl von Blonden als auch von Brünetten getragen werden, doch verlangt sie einen sehr reinen, wösmöglich frischen Teint. Krankhafte Blässe, vorzeitige Falten oder sonstige Zerföhler eines guten Teints beleuchtet sie unerbittlich grell; wiederum aber wirkt sie bei alten Damen mit weißem Haar sehr vornehm. (Schluß folgt.)

**Der praktische Selbstkocher.**

Schweizerische Erfindung und Schweizerisches Fabrikat.

Vor einigen Wochen brachte die „Kölner Zeitung“ einen Artikel, betitelt die „Kochkiste“. Da ich ein Freund bin aller Bestrebungen, welche eine bessere Volksernährung bezwecken, so interessierte mich dieser Artikel. Demnach haben die Leiterinnen des Kochlehren-Seminars in Berlin und vom badischen Frauenverein in Karlsruhe Versuche angestellt, ob in Holzboxen, die mit Holzwolle belegt und womit eingestellte Töpfe bedeckt und umgeben werden, je dicker je besser, Speisen gar gemacht werden können. Das Resultat sei ein günstiges; man habe zu diesem Zwecke die Speisen je nach ihrer Art 1/4 bis 3/4 Stunden vorzukochen und das Garmachen vollziehe sich, ohne daß man stundenlang das Feuer unterhalten und so viel Zeit opfern müsse. Die Bemerkung, je dicker die Isolierung, um so besser, und man könne statt Holzwolle auch Heu oder Stroh nehmen, belehrte mich, daß man es hier mit der Nachahmung der schwedischen Küche zu thun habe. Es ist diese Mitteilung zu begrüßen, weil sie dem im ganzen noch ziemlich ungläubigen Publikum die Wahrheit bestätigt, daß man ohne Feuer das Garmachen angekokchter Speisen zu Stande bringe.

Wir in der Schweiz haben bereits vor 20 Jahren schon eine weiter ausgebildete Idee vom Garmachen der Speisen ohne Anwendung von Feuer bei fallenden Hitzgraden erhalten. Im Gegensatz zur schwedischen Sparföhre, welche die hohen Hitzgrade stundenlang festzuhalten suchte, zeigte die bekannte Verfasserin des „Fleißigen Hausmutterchens“ zuerst durch die primitive Darstellung von Röhren, daß man das Garmachen der meisten Siedespeisen noch

vorteilhafter bei stärker fallender Hitze besorgen könne. Zehn Jahre später (1893) erschien dieser Korb in Eils „Beschreibung in der Berliner Modenwelt“. Frau Hedwig Heil, Vorsteherin der hauswirtschaftlichen Bildungsanstalt (Pestalozzi-Fröhelhaus) des Vereins für Volkswohl hat später in ihrem sehr geschätzten Werke „Das a b c der Küche“ auf pag. 25 jene Beschreibung zur Nachahmung wiederholt. Es waltete hierbei ein Irrtum. Der von der Modenwelt in Abbildung gebrachte Korb stammte aus dem Nachlasse von Frä. Marie Ernst, Verfasserin des Werkes „Das Buch der richtigen Ernährung Gesunder und Kranker“. Man war der Meinung, der Korb sei ein eigenhändiger Entwurf der Heimgegangenen, während sie selber die richtige Abstammung in ihrem oben angeführten Werke auf pag. 744 kund gegeben, nämlich, daß er von Susanne Müller herstamme. Die Erfahrungen mit dieser primitiven Einrichtung waren im ganzen gar nicht günstig. Die Leistungsfähigkeit wurde überall anerkannt, wo man den Korb anschaffte, hingegen die Behandlung war schwerfällig und die Keuchtigkeit und die Geruchlosigkeit ließen allzuviel zu wünschen übrig. Zudem trat die Schwierigkeit auf, daß man die Isolierung oder der Wärmeverschluß nicht genau systematisch zu Stand brachte. Aus diesem Grunde ersetzte Susanna Müller den Kochkorb durch ihren transportablen Selbstkocher von Weißblech.

Wenn auch langsam und unter vielen Enttäuschungen hat die Erfinderin des Original-Selbstkochers ihre ursprüngliche Idee hindurchgeführt und so vertieft, daß sie nun glänzend gerechtfertigt wird durch den praktischen Erfolg ihrer Arbeit.

Man ist bisher der Meinung gewesen, Susanna Müllers Selbstkocher habe in der Küche nur Bedeutung für das Sparen von Brennmaterial und Zeit. Jahrelangen Nügens bedurfte es, bis endlich die Fabrikation des Apparates auf der Höhe gelangt ist, daß er voll und ganz den an ihn gestellten Ansprüchen gerecht wurde. So ist inzwischen manches gereift, was dem weitem Publikum von Interesse sein wird. Viele Beispiele könnten aufgezählt werden, daß Personen, welche seit Jahren an den Genuß von Selbstkocherkost gewöhnt, sobald sie auf Reisen oder in gut situierten Häusern mit vorzüglicher Kochrichtung speisten, nach jeder Mahlzeit mit Verdauungsbeschwerden zu kämpfen haben. Der Grund liegt häufig darin, daß bei bestgewählter Nahrung die Zubereitung, wenn auch gehörige Weichheit vorhanden ist, doch nicht naturgemäß vollendet wird. Man röhmt schon mit Recht die neuern excellenten Kochrichtungen und wie sehr sie die Kochzeit verkürzen. Ob aber die Köchin auch ausgestattet sei mit den nötigen Kenntnissen und dem entsprechenden Interesse, um jede Speise individuell nach ihrer Beschaffenheit herzurichten, das ist eine andere Frage. Früher nahm man an, ein gutes Tafelstück Rindfleisch müsse kaum merklich 3—4 Stunden kochen („ziehen“). Gegenwärtig steht man viele Anleitungen für die Zubereitung von Siedefleisch, die 2 Stunden feststellen, das Antochen unbegriffen. Die Köchin muß somit das Vollfeuer spielen lassen; das Weichwerden ist natürlich die Hauptsache. Was ihr aber durch solche Ueberhitzung verloren geht, davon hat sie keine Ahnung; sie denkt nicht daran oder weiß es überhaupt nicht, daß so die kostbaren Eiweißstoffe erhitzen, in der Art, daß sie nicht mehr verdaut werden können, daß die Kraftstoffe verpuffen, statt bloß aufzuquellen und dann im Magen gelöst und im Darm aufsaugungsfähig zu werden; und daß nebenbei die für den Geschmack und die Nerven-Anregung die so nötigen Bestandteile im Dampfe zum Hause hinausgejagt werden. Viel Besseres wird bei langsamem Kochen während 3—4 Stunden nicht erreicht, denn es ist immer die hohe Temperatur von mindestens 100 Grad Celsius vorhanden. Immerhin ist so die Wirkung nicht so verheerend wie beim raschen Brodeln während 2 Stunden. (Schluß folgt.)

**Rettung Ertrinkender durch Schwimmer.**

Da zur Zeit der Sommerfaison bei unvorsichtigem Baden von Schülern hier und da Fälle vorkommen, wo es sich um die Rettung Ertrinkender durch Schwimmer handelt, so teilen wir nachstehend einige bewährte Vorschriften und Vorichtsmahregeln mit. Dieselben beruhen auf reicher Erfahrung und lauten: 1. Wenn man sich einem Ertrinkenden nähert, ruft man ihn mit lauter, fester Stimme zu, daß er gerettet sei. 2. Ehe man ins Wasser springt, entleide man sich so vollständig und schnell wie möglich. Man reiße nötigenfalls die Kleider ab; hat man aber keine Zeit dazu, so löse man jedenfalls die Unterbekleider am Fuß, wenn sie zugebunden sind. Unterläßt man dies, so füllen sie sich mit Wasser und halten den Schwimmer auf. 3. Man ergreife den Ertrinkenden nicht, solange er noch stark im Wasser arbeitet, sondern warte einige Sekunden, bis er ruhig wird. Es ist Tollkühnheit, jemanden zu ergreifen, während er mit den Wellen kämpft, und wer es thut, setzt sich einer großen Gefahr aus. 4. Ist der Verunglückte ruhig, so nähere man sich ihm, ergreife ihn beim Gumpshaar, werfe ihn so schnell wie möglich auf seinen Rücken und gebe ihm einen plötzlichen Ausd, um ihn oben zu halten. Darauf werfe man sich selbst ebenfalls auf den Rücken und schwimme so dem Lande zu, indem man mit beiden Händen den Körper am Haar festhält und den Kopf desselben, natürlich mit dem Gesicht nach oben, sich auf den Leib legt. Man erreicht so schneller und sicherer das Land als auf irgend eine andere Art, und ein geübter Schwimmer kann sogar zwei bis drei Personen über Wasser halten. Ein großer Vorteil dieses Verfahrens besteht darin, daß man in stand gesetzt wird, sowohl seinen eigenen wie auch des Verunglückten Kopf über Wasser zu halten. Auch kann man in dieser Weise sehr lange treiben, was von großer Wichtigkeit ist, wenn man ein Boot oder sonstige Hülfse zu erwarten hat.

Die drei Zaubersformeln gegen das Ertrinken heißen: 1. Verliere nicht den Mut! 2. Nimm die Arme unter Wasser und 3. Pubele! . . . Es ist Thatache, daß unter normalen Verhältnissen, das heißt, wenn nicht ein Schlaganfall oder ein besonderer Unglücksfall eintritt, kein Mensch ertrinken braucht. Das spezifische Gewicht des Menschen ist geringer als das des Wassers. Daraus folgt, daß der Mensch ohne weiteres nicht im Wasser untergeht. Es kann das jeder in der sichern Badezelle probieren. Er lege sich mit ausgezogenen Knien und zurückgebeugtem Kopf ins Wasser, atme schnell aus und ein und halte die Luft so lange wie möglich an; dann bleibt das ganze Gesicht wasserfrei. Hebt man aber, wie Ertrinkende das regelmäßig thun, die Arme hoch, dann drückt das absolute Gewicht der Arme den Körper unter Wasser. Darum Arme unter Wasser! Jeder Mensch kann schwimmen, wenn er es auch nicht kunstgerecht gelernt hat. Wenn man ein vierfüßiges Tier, das außer seinem Trinkwasser nie eine Wasserfläche gesehen hat, z. B. einen Hund, ins Wasser wirft, so kommt er keinen Augenblick in Not; er macht Laufbewegungen, die ihn schwimmend auf dem Wasser erhalten und ans Ufer bringen. Diese natürlichen Schwimmbewegungen, die mit dem Namen „Pubele“ bezeichnet werden, kann jeder Mensch machen. Sie erhalten ihn in Seen und Flüssen lange Zeit über Wasser und bringen ihn auch in Sicherheit.

**Wählbarkeit der Frauen in die Schulbehörden.**

In Basel ist dieser Tage ein Gesetz in Kraft getreten, das die Wahl von Frauen in die Schulbehörden gestattet.

**Damenchwimmen.**

Ein bemerkenswertes Schwimmkunststück unternahmen vor kurzem zwei Damen des Königsberger Damenschwimmklubs im Obersee zu Königsberg i. P. Es handelte sich um eine ernste Probe, in welchem Maße die moderne weibliche Kleidung im Wasser hinderlich sei und inwiefern sie bei Unfällen im Wasser die eigene Rettung zu erschweren geeignet ist. Die beiden Damen erschienen in voller Sommertoilette, einschließlich des Korsetts, in der Badeanstalt. Am Sprungbrett legten die beiden Damen leblich die Handschuhe ab; dann aber stützten sie sich in die Fluten. Die Aufgabe ging dahin, in voller Kleidung den Obertheil an der breitesten Stelle von Badeanstalt zu Badeanstalt zu durchschwimmen und sich auf dem Rückwege schwimmend der Kleider zu entledigen. Zum Schutze gegen Unglücksfälle wurden die Damen durch ein Boot begleitet. Sie schwammen in langsamem Tempo quer hinüber zur andern Badeanstalt, fohren hier um und entledigten sich auf dem Rückwege schwimmend der Kleider, die sie in das begleitende Boot legten. Es waren zwei vorzügliche Schwimmerinnen, die das Kunststück vollführten. Beide aber erklärten, daß die Lösung der Aufgabe doch viel schwieriger sei, als sie es sich vorgestellt hatten. Die Kleidung erweise sich in der ersten Zeit weniger, später aber, wenn alles durchtränkt ist, ganz außerordentlich lästig, und das Korsett hindere die beim Schwimmen so notwendige tiefe Atmung.

**Wettrennende Frauen.**

New-Yorker Damen haben ein neues Mittel gefunden, um die Ausdauer ihrer Lungen und Beine ins gehörige Licht zu setzen. Sie veranstalteten ein Wettrennen die Treppen eines dreißigswanzigstöckigen Hotels hinauf. Der Bestzer des Wetts hat ein freies



Von einer unumwiderrücklichen Gewalt getrieben, wollte ich diese herrliche Hand ergreifen, aber sie zog sie rasch und energisch zurück. „Wenn sie zum Verräter wird, so ist es besser, man maskiert sie“, sagte sie in einem plötzlich ganz veränderten, fühlvollstimmigen Ton, und ehe ich es hindern konnte, hatte sie von neuem den Handschuh angelegt.

„Du bist grausam!“ flüsterte ich mit bebender Stimme zu ihr über den Tisch hinweg. „Zur Entschädigung laß mich wenigstens nur einmal Dein Gesicht sehen, es ist ohnehin Mitternacht vorbei und Maskenfreiheit.“

Doch sie achtete meiner stehenden Bitte nicht. „Mein — das Incognito bleibt gewahrt — sonst —“ sie machte Miene, aufzustehen, und ich hatte Mühe, sie zum Bleiben zu bewegen.

Allmählich erst wurde sie etwas mitteilsamer und zutraulicher, doch immerhin lockten meine wiederholten Fragen nur wenig über ihr Leben heraus.

Die Stelle am Bahnhof hatte sie damals, als sie mir entschwinden, wirklich verlassen, um zum Telegraphendienst überzutreten, der ihr mehr zusagte, und bald ein Jahr schon war sie auf dem Haupt-Telegraphenamt tätig. Jänner mehr erkannte ich, daß ich es mit einem eigenartigen Geschöpfe zu thun hatte, das mit Ländeln und Schmeicheln nicht zu erobern war.

Doch gerade diese Erkenntnis reizte mich um so mehr. Ich schlürfte den Champagner, von dem sie nur nippte, in großen Zügen und konnte es kaum erwarten, daß die Musik wieder zu spielen begann. Endlich tanzten wir, einen langsamen, wiegenden Walzer, dessen melodische Musik mich mit süßen Träumen umgaukelte. Ich hielt diese kleine, entzückende Hand in der meinen; durch das kühle Leder des Handschuhs fühlte ich das warme Blut, das in ihr pulsierte und mich rasend machte. Mein Entschluß stand fest — ich mußte diese Hand besitzen, für's Leben — wenn ich nicht auf alles Erdenglück verzichten wollte! (Schluß folgt.)

## Feuilleton.

### Tante Parker.

Eine Erzählung nach dem Leben.

Von B. E. Farjeon.

(Fortsetzung.)

„Du kannst ihm jetzt schon guten Tag sagen“, schloß sie, „und dann machst Du Dich bereit, in zwei Stunden soll die Reise begonnen werden.“

Frohen Herzens ging ich Herrn Berger entgegen, der mich herzlich umarmte und mir so freundlich zusprach wie ein lieber Vater.

Ehe ich abreiste, hatte ich noch eine seltsame Unterhaltung mit Tante Parker.

Sie half mir beim Einpacken meiner Kleider, und ich muß sagen, sie ließ es sich ordentlich angelegen sein, alles aufs beste einzurichten (wahrscheinlich wollte sie sich nicht von meinen Freunden bereden lassen).

Trotz meiner Bemühungen, meine Freude nicht zu verraten, muß mein Gesicht doch einen besonders strahlenden Ausdruck gezeigt haben, denn sie sagte

**Ruhe.** Wie die Zeitungen berichten, ist das neueste Schönheitsmittel in Amerika — die Ruhe! — Die Damen müssen sich bei dieser Schönheitskur der Länge nach auf den Boden ausstrecken und den Körper so lange absolut ruhig halten, bis er sich in dem Zustande vollständiger Erschlaffung befindet, was etwa eine halbe Stunde dauert.

Diese Nachricht klingt etwas unglaublich, schon deshalb, weil die Damen im allgemeinen und mit Recht nicht gern lange den Mund halten. Die amerikanischen Aerzte wissen sich aber zu helfen. Sie verordnen nämlich den Damen — und das ist der eigentliche Trick dieser Schönheitskur — während der „Ruhe-Übungen“ einen Schluck Otol im Munde zu behalten. [2705]



mir einige Male: „Du freust Dich wohl sehr auf die Reise?“

„Ja sehr“, bestätigte ich, und wunderte mich im Stillen über ihre viel freundlichere Sprechweise.

„Du wirst aber wieder zurückkommen.“

„Ja, Tante.“

Der Gedanke an die Rückkehr schreckte mich nicht so sehr; ich wußte, ich würde viele glückliche Erinnerungen mitbringen, an denen ich noch lange zehren konnte.

„Eveline — ich habe vielleicht nicht immer das Rechte getroffen — man spricht manchmal schnell ein ärgerliches Wort; wenn Du wiederkommst, werden wir vielleicht besser mit einander auskommen. Versprich Du mir, niemanden zu erzählen, wie es Dir hier ergangen?“

„Ja, Tante, ich verspreche es Dir.“

So schlossen wir äußerlich Frieden; doch blieb sie mir deshalb noch ebenso verhaft wie früher — mein Versprechen aber hielt ich treulich.

Noch nie war mir die Luft so rein erschienen und der Himmel so blau und der Gesang der Vögel so lieblich, als da ich an Herrn Bergers Hand das Haus meiner Tante verließ.

Unser Abschied war kurz.

„Sie werden gut Obacht geben“, sagte Tante, „Sie wissen, ich habe niemanden auf der Welt, als meine Nichte.“

„Sie können volles Vertrauen zu mir haben.“

„An welche Adresse kann ich meine Briefe richten?“

„Schicken Sie dieselben nur, wie Ihre bisherigen Berichte, an unsere Firma.“

Die Erwähnung der Berichte mochte ihr nicht behagen, das sah ich an dem Ausdruck ihres Gesichtes; ich glaube auch, sie hatte gehofft, die Adresse von Herrn Bergers Privatwohnung zu erfahren, aber ich war recht froh, daß Herr Berger sie ihr nicht verriet, und besonders lieb war es mir, daß sie keine Briefe von mir verlangte.

Zuletzt gab sie mir einen Kuß auf die Stirn, und ehe ich mich verabschiedete, sah ich neben Herrn Berger in einem offenen Wagen und fuhr strahlend vor Glück und Freude in die weite Welt hinaus.

Wir waren noch nicht weit gekommen, als wir merkten, daß ein Mann hinter dem Wagen hergerannt kam.

„Ist das ein Freund von Dir?“ fragte Herr Berger fast sorglich, befohl aber doch, dem Kutscher zu halten.

„Ja“, antwortete ich und machte mir Vorwürfe, daß ich in meinem Glück gar nicht an meinen unglücklichen Hausgenossen und Leidensgefährten gedacht hatte, „es ist Tante Parkers Hausmann; er ist verrückt; aber gegen mich ist er sehr gut.“

Ganz außer Atem, hatte uns Christoph jetzt eingeholt und stieß die Worte heraus: „Du gehst — fort von uns?“

„Nur für kurze Zeit, Christoph; mein lieber Vormund holt mich bloß für vier Wochen nach Berlin.“

Sein sorgenvolles Gesicht hellte sich auf, als er sagte: „Wenn Du fort bist, ist es für mich — ganz finster; wenn Du nicht wieder kommst — kann ich nicht — weiter leben“, schloß er mit so drohender Geberde, daß ich erschrak.

„Ich komme bestimmt wieder“, beruhigte ich ihn, „und da bringe ich Dir auch etwas mit. Leb wohl, Christoph.“

Ich reichte ihm die Hand, die er an seine Lippen

führte; dann fuhren wir weiter, und noch lange, lange sah er uns nach.

„Meine liebe Eva“, sagte Herr Berger, und das seltsam besangene Wesen, das ich schon bei unserer ersten Begegnung an ihm wahrgenommen hatte, war auch jetzt wieder über ihn gekommen, „meine liebe Eva, Du hast, seit wir uns zuerst sahen, viel erlebt, aber — es wäre mir recht lieb, wenn Du mir keine Einzelheiten aus deinem jetzigen Leben erzähltest.“

Ich verstand ihn und gab ihm willig das gewünschte Versprechen.

Ein neues, glückliches Leben war für mich angebrochen. Herr Berger sorgte für mich wie ein Vater. Nach einer langen Eisenbahnfahrt machten wir in einer größeren Stadt Halt und stiegen in einem vornehmen Hotel ab. Hier ließ Herr Berger das beste Essen kommen, Suppe, Braten und süße Mehlspeise und Compot, und ich that der köstlichen Mahlzeit alle Ehre an; es war wirklich ein Wunder, daß ich mir nicht den Magen verdarb.

Doch ehe ich weiter erzähle, will ich erst noch einer Begegnung gedenken, die ich vor unserer Abreise hatte. Herr Berger hatte, um mir eine Freude zu bereiten, nach Alfonso geschickt, der uns denn richtig auch in dem Gasthause, in dem wir uns für kurze Zeit aufhielten, seine Aufmerksamkeit machte.

Da stand er nun, der lang aufgeschossene, hagere Burtsche und drehte verlegen die Mütze in der Hand und wußte nicht, was er sagen sollte. War das mein „tapferer Ritter“?

Ich glaube, wir waren beide gleich enttäuscht, denn auch er mochte sich seine „Prinzessin“ ganz anders vorgestellt haben.

Eine halbe Stunde, nachdem er uns wieder verlassen, erhielt ich einen mit roter Tinte geschriebenen Brief (das sollte wahrscheinlich bedeuten, daß er sein „rotes Herzblut“ für mich lassen wolle), aber ich mußte trotz der schwingvollen Wendungen in demselben immer noch lachen, wenn ich daran dachte, wie fürchtbar ungeschickt er sich benommen hatte, wie er das Glas Wein, das ihm Herr Berger vorsetzte, verschüttete, und wie er beim Hinausgehen beinahe über die Thürschwelle gefallen wäre.

Alles in allem war ich über den Verlauf dieses ersten Reisetages außerordentlich beglückt, und ich sagte das auch meinem freundlichen Begleiter, als wir vor dem Schlafengehen noch ein trauliches Plauderstündchen hielten. Er wurde gar nicht müde, von seinem geliebten Sohn zu sprechen, und freute sich sehr, als auch ich aus vollem Herzen in das Lob einstimimte.

Seit meines lieben Vaters Tode hatte ich mich noch nicht wieder so glücklich gefühlt, und mit herzlichem Dank gegen Gott schlief ich ein.

Am folgenden Morgen um 9 Uhr klopfte das Zimmermädchen an meine Thüre und erbot sich freundlich, mir beim Ankleiden zu helfen.

„Hast Du gut geschlafen?“ fragte mich mein gütiger Beschützer beim Morgengruß.

„D ja, ich danke.“

„Man sieht Dir's auch an, Deine Wangen blühen in Gesundheit; so gefällt Dir wohl die Reise?“

„Sie ist herrlich“, rief ich ganz begeistert.

„Sieh, ich habe hier schon einen Brief von meinem Curt; er läßt Dich herzlich grüßen. Und nun wollen wir frühstücken, ich habe tüchtigen Hunger.“

Nach dem Frühstück gingen wir ein wenig in der Stadt umher. Herr Berger kaufte mir ein hübsches Geldtäschchen und ein Ansichtensalbum, „und“, sagte er lebhaft, „wollst Du nicht die Pfeife mit dem Meerchaumkopf für Curt kaufen? Er würde sich sehr darüber freuen.“

„Gern“, antwortete ich, „wie viel mag sie denn kosten? Ich habe bloß zwei Mark.“

„Natürlich sollst Du sie nicht selbst bezahlen, Du sollst sie ihm nur übergeben.“

„Könnten wir nicht vielleicht eine billigere kaufen? Ich möchte sie so gern selbst bezahlen.“

„Ja, dort ist eine mit Porzellankopf, die magst Du nehmen.“

Nachdem so auch diese wichtige Angelegenheit zur Zufriedenheit geordnet war, bestiegen wir den Zug, der uns nach Berlin bringen sollte.

Wir war in jenen Tagen zu Mute, als lebte ich in einem Feenreich.

**Briefkasten der Redaktion.**

**Treue Leserin in N.-St.** Mißtrauen Sie der Freundlichkeit, die Ihnen — wie man so sagt — die Hände leckt. Das ist in der Regel Strohpfeiler, das schnell aufflammt und schnell wieder erlöschet, oder es ist gewohnheitsgemäß, wohl auch gar berechnete Augenweineri. Lassen Sie zuerst einmal einige Wochen ins Land gehen und beobachten Sie klug das Verhalten des Mädchens unter Ihren Augen und wenn es sich von Ihnen unbeachtet glaubt. Ist da kein Unterschied zu konstatieren, wird genau in Ihrem Sinn und Geist gearbeitet, ob Sie nicht hinwegend oder abwesend seien; bleibt das Benehmen Ihren Dingen gegenüber auch bei Ihrer scheinbaren Abwesenheit achtsam und sorglich, benimmt es sich würdig und seiner Verantwortlichkeit bewußt, auch wenn es sich frei und unbeachtet glaubt, dann dürfen Sie sich seiner Freundlichkeit freuen und es mit Ihrem vollen Vertrauen beglücken. — Junge Frauen müssen auf diesem Gebiet fast immer Gehörgehd bezahlen, so daß sie nach und nach auch den Kern suchen und nicht bloß die Schale.

**Stetige Leserin in A.** Siegritt's Patent „Sparkochtopf“ trägt seinen Namen mit Recht, doch ist das nützliche Gerät noch viel zu wenig bekannt. Dem

Suppenhafen aufgesetzt, werden im Sparkochtopf die Kartoffeln, das Reis, alles Obst, diverses Gemüse im Dampf, ganz ohne Wasserzufuß hart und weich und mit vollem Aroma gekocht. Ein Ueberkochen und Anbrennen ist ausgeschlossen. Der Topf ist denkbar einfach, glatt und leicht zu reinigen.

Frau M. A. in N. Verdunkeln Sie das Bett mit einem Ofenschirm oder mit einer spanischen Wand. Die Laden und das Fenster zugumachen, wäre geradezu barbarisch. Ein kurzes Abspülen oder Eintauschen in kaltes Wasser gibt Beruhigung und Schlaf. Das Lager darf nicht aus Federzeug bestehen. Vor dem Zubettgehen ist im Schlafzimmer noch ausgiebiger Durchzug zu machen. Es genügt nicht, bloß von einer Seite ein Fenster offen zu haben.

**Gegen Blutarmut (Blutschwäche, Anaemie),** Appetitlosigkeit, Magen Schwäche und gegen die daraus entstehenden Erkrankungen der Nerven, wie Nervenschwäche, Migräne zc. ist „St. Urs-Wein“ (gefeslich geschüht) ganz speziell zu empfehlen. [2550]

„St. Urs-Wein“ ist erhältlich in Apotheken à Fr. 3.50 die Flasche. Wo nicht, so wende man sich direkt an die St. Urs-Apothek, Solothurn. Versandt franco gegen Nachnahme. Man achte genau auf den Namen „St. Urs-Wein.“ (Die genaue Gebrauchsanweisung, sowie Bestandteile sind auf jeder Flasche angegeben.)

**AN DIE MÜTTER.**

Der Pfeffermünzgeist **Ricqlès** ist in einem Haushalt unentbehrlich. Als unfehlbares Heilmittel gegen Unwohlsein, Kopf u. Magenschmerzen, schlechte Verdauung ist der **Ricqlès** aber auch ein sehr angenehmes Mund- und Toilettenwasser. (Ausser Wettbewerb, Paris 1901.) [2467]

**GALACTINA** Das ärztlich empfohlene Kindermehl ist einem jeden Kinde vom 3. bis zum 12. Monate abwechselnd mit guter Milch zu verabreichen.

Nur nicht am unrichtigen Orte sparen. [2530]

**Zur gefl. Beachtung.**

Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermitteln will, müssen eine Frankaturmarke beiliegen.

Inserate, welche in der laufenden Wochennummer erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwoch vormittag in unserer Hand liegen.

Es sollen keine Originalzeugnisse eingekandt werden, nur Kopien. Photographien werden am besten in Visitenform beiliegen.

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

Was unter Blatt in den Mappen der Leservereine Heut und dann nach Adressen von hier inserierten Herrschaften oder Stellensuchenden fragt, hat nur wenig Aussicht auf Erfolg, indem solche Gesuche in der Regel rasch erledigt werden.

**F**ür eine in sämtlichen Haus- und Handarbeiten tüchtige, gut erzogene junge Tochter, die auch mit Kindern gut umzugehen versteht, wird in geübter Familie Stelle gesucht. Gefl. Offerten unter Chiffre FV 2686 befördert die Expedition. [2687 FV]

**I**n das Haus eines Berufsmannes, wo die Mutter fehlt, wird eine im Haushalt tüchtige, ordnungs- und friedliebende Tochter gesetzten Alters gesucht. Sie hätte den Haushalt mit Hilfe der gut erzogenen und arbeitsgewohnten Kinder zu besorgen und nach jeder Richtung im gutem Stand zu behalten. Freundliches Heim, respektable Stellung und rechte Bezahlung zugesichert. Katholische Konfession erwünscht. Offerten unter Chiffre U 2708 befördert die Expedition. [2708]

**F**ür eine gut erzogene Tochter gesetzten Alters wird eine passende Stelle gesucht. Sie ist im Nähen und sämtlichen Handarbeiten gut bewandert, hat auch einen Kurs an einer als praktisch anerkannten Haushaltungsschule absolviert. Treuer und gewissenhafter Pflichterfüllung kann man versichert sein. Der Eintritt könnte von Mitte September an geschehen. Offerten unter Chiffre M 2707 befördert die Expedition. [2707]

**E**ine geschäftstüchtige, lebenserfahrene Witwe, im Umgang gewandt und geübten Wesens, sucht Stellung als Leiterin einer Filiale oder als Haushälterin in einem Hausstand mit Geschäft, in welchem die Frau fehlt. Ein Vertrauensposten dieser oder ähnlicher Art würde mit Gewissenhaftigkeit und Verständnis ausgefüllt. Eintritt auf den Herbst oder später, je nach Uebereinkunft. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten unter Chiffre A 2627 befördert die Exp. [2627]

**E**ine selbständig arbeitende Person, welche auch zu kochen versteht, findet gute Stelle bei einer kleinen Familie auf dem Land. Alle Bequemlichkeiten sind vorhanden. Schöne, gesunde Gegend. Guter Lohn und gute Behandlung. Es wollen sich aber nur solche Reflektantinnen melden, die wirklich gern auf dem Land leben. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre FV 2682 befördert die Exped. [2682 FV]

**A**ls Ersatz der demnächst fortziehenden Tochter sucht man in ein gutes Privathaus eine treue, fleißige, in allen Hausgeschäften bewanderte Person zur selbständigen Führung des Haushaltes und zur Pflege eines älteren kränklichen Herrn. Es wird noch ein Dienstmädchen gehalten. Gute Behandlung und Familienleben zugesichert. Gefl. Offerten mit Zeugnissen und Angabe der Gehaltsansprüche werden unter Chiffre EW 2696 durch die Expedition dieses Blattes befördert. [2696]



Das Ideal der Säuglingsnahrung ist die Muttermilch; wo diese fehlt, empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

**Kinder-Milch**

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen.

Depots: In Apotheken. [1608]

In jeder Confitserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

**CHOCOLATS FINS DE VILLARS**

Die von Kennern bevorzugte Marke.

**Töchter-Pensionnat Ray-Moser** in FIEZ bei Grandson Gegründet 1870. 2688

könnte vom 1. Oktober an noch 2-3 Zöglinge zur Erlernung der französischen Sprache aufnehmen. Gründlicher Unterricht. Familienleben. Ermässigte Preise. Musik, Englisch, Italienisch, Malen. Beste Referenzen und Prospekte zu Diensten. Für nähere Auskunft wende man sich direkt an (Sch 1271 Q) **Mme Ray-Moser.**

**Evangel. Töchter-Institut Bocken** bei Horgen am Zürichsee. 2690

Haushaltungsschule; Unterricht und Uebung im Französischen. Gesunde Lage. Billiger Preis. **Christliche Hausordnung.** Beginn des Winterkurses 1. November 1903. Prospekte versendet (K 236 B) **Pfarrer Nagel, Horgen.**

**KREBS - GYGAX, Schaffhausen.** Beste Hektographen-**MAASSE TINTE** Prospekte gratis [2500] Prospekte gratis

**Kaufet KNORR'S Suppen & Hafermehl** [2431]

Mit **Wizemann's feinsten Palmutter** habe ich Versuche gemacht, die zu meiner vollen Zufriedenheit ausfielen. Die im Prospekte erwähnten Vorzüge bestätigten sich in allen Teilen, so dass man dieses Produkt vom hygienischen und finanziellen Standpunkte aus bestens empfehlen kann. Ich werde nicht verfehlen, dies bei jeder Gelegenheit zu thun. **S. M. Kehl, Heilanstaltsdirektor a. D.** Vertrauensarzt der Naturheilvereine St. Gallen und Winterthur etc. etc. Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Bichsen zu brutto ca. 2 1/2 Kg. zu Fr. 4.40, 4 1/2 Kg. zu 8 Fr., frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger. **R. Mulisch, Florastrasse 14, St. Gallen. Hauptniederlage f. d. Schweiz.** [1870]



**Gesichtschaare**

Damenbrille etc. werden mit meinem Enthaarungsmittel unbedingt sicher und sofort mit der Wurzel schmerzlos entfernt. Erfolg und Unschädlichkeit garantiert. Diskreter Versandt gegen Fr. 2.20 Nachnahme oder Briefmarken. [2684] Frau K. Schenke, Zürich Bahnhofstr. 16.

**Töchter aus guter Familie sucht Stelle bei älterer, alleinstehender Dame. Gefl. Offerten unter Chiffre Z Z 2709 an die Exped. des Blattes.** [2709]

**Gesucht nach London:** eine durchaus tüchtige, ordnungsliebende Köchin zu ganz kleinem Haushalt. Sehr gute Stelle. Offerten unter Chiffre 2704 London befördert die Exp. [2704]

**Haushaltungs-Schule für junge Töchter**

in prachtvoll gelegenen Kurort in nächster Nähe von Bern, nimmt junge Mädchen auf zur gründlichen Ausbildung in allen Hausgeschäften. Sprachunterricht in Deutsch, Französisch und Englisch von gepr. Lehrerin. Musik und Handarbeiten. Beginn des Kurses am 1. Oktober. Mässige Preise. Ausführl. Prospekte gratis. Offerten unter Chiffre W 5186 Y an **Haasenstein & Vogler, Bern.** [2700]

**JUNG UND ALT TRINKET.** **Alkoholfreie WEINE** (MEILEN/ZÜRICH) 2618

**HILFE** gegen alle sog. unheilbaren Krankheiten erzielen Sie durch die briefliche Behandlung der **Kuranstalt Nafels (Schweiz)** Verlangen Sie Gratisbroschüre. 2612

**Der Krankheitsbefund** [2536] (Diagnose) aus den Augen. 7 Briefe für Aerzte, Heilbesessene, Erzieher, Eltern, um die Krankheiten aus den Augen zu lesen. Mit drei Farberund 4 Autotypen-Tafeln. Von P. J. Thiel. Preis Mk. 1.50 (in Marken) und 10 Pfg. Porto. Zu haben bei **J. P. Moser** in Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

**SCHULER'S**  
**Salmiak-Terpentin-**  
**Waschpulver**  
ist anerkannt vorzüglich!  
Man achte  
auf den Namen  
**Schuler.**

**Lausanne.**

**Familienpensionat f. junge Mädchen.**

Gelegenheit zum Besuch der höhern Schulen. Prospekte und Referenzen. [2688]

**Madame Ruffer**

Avenue des Alpes Avenue des Alpes.

**Töchter-Pension.**

Guten französischen Unterricht. Musik. Malarbeiten. Familienleben. Milch-Kur. Vorzügliche Referenzen. Prospekt auf Verlangen. Preis 600 Fr. per Jahr. [2381]  
Me. Jaquemot, successeur de Me Udriet-Grollet & Boudry, Neuchâtel.

**Familien-Pension für junge Töchter**

Villa „La Pelouse“, Cormondrèche bei Neuchâtel.

Geleitet von Mme G. Gerster. — Preis 60 Fr. per Monat. [2686]

Versand direkt an Private von

**St. Galler Stickereien**

in nur tadelloser Ware für Frauen-, Kinder- u. Bettwäsche, Taschentücher, Krägli, Kravatten in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen. — Man verlange die Musterkollektion von 1872  
R. Mülisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

**Nervenleiden.**

Schwächezustände, Frauenleiden, Magen-, Haut- und Geschlechtskrankheiten, Pollutionen, Onanie heilt dauernd (auch brieflich ohne Berufsstörung) schnell und diskret durch eigene indische Pflanzen- und Kräuterkuren, nach zwölfjähr. Erfahrung in Indien und Ägypten gesammelt. Broschüre gratis. [2600]

**Kuranstalt Häfels (Schweiz)**

Dr. med. **Emil Kahlerl**, prakt. Arzt.  
Sprechstunden für Auswärtige nur Sonntags von 10—2 Uhr

**Heirate nicht**

ohne Dr. Retan, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwigs Verlag in Luzern.** [2265]

Abnehmern beider Werke liefere gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekrönt).

Geschmackvolle, leicht ausfuhrbare Toiletten, Vornehmstes Modenblatt

**Wiener Mode**

mit der Unterhaltungsbeilage „Im Boudoir“.  
Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit 48 farbigen Modebildern, über 2800 Abbildungen, 24 Unterhaltungsbeilagen und 24 Schnittmusterbogen.

Vierteljährlich: K. 3.— = Mk. 2.50

Gratisbeilagen:  
„Wiener Kinder-Mode“ mit dem Beiblatt „Für die Kinderstube“ sowie 4 grosse, farbige Modenpanoramen. Schnitte nach Mass.

Als Begünstigung von besonderem Werte liefert die „Wiener Mode“ ihren Abonnentinnen Schnitte nach Mass für ihren eigenen Bedarf und den ihrer Familienangehörigen in beliebiger Anzahl gratis gegen Ersatz der Expeditionspesen unter Garantie für tadelloser Fassen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestückes ermöglicht wird.  
Abonnements nehmen alle Buchhandlungen und der Verlag der „Wiener Mode“, Wien, IV, Wienstrasse 19, unter Beifügung des Abonnementsbetrages entgegen. [2290]

Die neuesten Frühjahrs- und Sommer-

Postfreie  
Zusendung

**Damenkleiderstoffe**

Postfreie  
Zusendung

der Firma **Oettinger & Co., Zürich** [2418]

sind hervorragend reichhaltig, geschmackvoll und gediegen.

O. WALTER-OBRECHT'S



**Krokodilkamm**  
ist der Beste Horn-Frisierkamm

Überall erhältlich.

[2178]

**Spielwaren**

Spezialität: Besserer Genre.

Stets das Neueste.

Während des ganzen Jahres vollständig assortiertes Lager. [2693]

**Franz Carl Weber**

60 u. 62 mittlere Bahnhofstr. **Zürich** mittlere Bahnhofstr. 60 u. 62.



Von der grössten Bedeutung für die richtige

**Ernährung der Kinder**

ist [1576]

**Paidol**



Schutzmarke 11643

Ärztlich empfohlen.

Grosse Goldene Medaille an der intern. Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1900.

Wo keine Depot sind, direkt durch

**Jacob Weber**

**CAPPEL (Toggenburg).**

**Rapide Gewichtszunahme**

Schöne volle Körperformen —

Erfolg haben Sie in kurzer Zeit bei Magerkeit, Schwäche, Nervosität, Rekonvaleszenz etc. Säuglinge, Erwachsene und Kinder bei Gebrauch des Ideal-Nährpräparates „Kopolo“. Wirkung garantiert — bilndendes Aussehen. Dose Fr. 3.75. Probendose 2 Fr. **Carl Fischer, Genf-Vésenaz g.** [2703]

**CEYLON TEA**

**Ceylon-Thee**, sehr fein schmeckend kräftig, ergiebig und haltbar.

	per engl. Pfd.	per 1/2 kg
Orange Pekoe	Fr. 4.50	Fr. 5.—
Broken Pekoe	„ 3.60	„ 4.—
Pekoe	„ 3.30	„ 3.60
Pekoe Souchong	„ —	„ 3.40

**China-Thee**, beste Qualität

Souchong Fr. 3.60, Kongou Fr. 3.60 per 1/2 kg  
Rabatt an Wiederverkäufer und grössere Abnehmer. Muster kostenfrei. [2294]

**Carl Osswald, Winterthur.**

Hörning's reines

**Pflanzen-Nähr-Salz**

Prämiertes Schweizer Fabrikat.

Schulz-  
marke  
**Fleurin**  
Einkaufs-  
beilage

**Unübertroffen**

garant. Gehalt, nur in Originalpackung.

An Rosen, Nelken, Fruchtstämmen, Erdbeeren, Trauben laut Zeugnissen die besten Resultate. Einfache Behandlung. — Man gebe **Schweizerprodukt** den Vorzug und verlange nur „Fleurin“ in Originalpackung. 2619  
Überall erhältlich in Büchsen à 1 kg 2 kg 5 kg (Probendosen à 60 u. Fr. 1.20) à Fr. 2.—, 3.60. 8.—  
Wo nicht erhältlich gegen Einsendung des Betrages franco durch die Schweiz von **Alph. Hörning, Bern.**

**Dr. Wanders Malzextrakte**

36jähriger Erfolg! **Fabrik gegründet: Bern 1865.** 36jähriger Erfolg!  
**Malzextrakt rein**, reizmilderndes und auflösendes Präparat bei Kehlkopf-, Bronchial- und Lungenkatarrhen. Fr. 1.30  
**Malzextrakt mit Kreosot**, grösster Erfolg bei Lungenaaffektionen. „ 2.—  
**Malzextrakt mit Jodeisen**, gegen Skrofulose bei Kindern und Erwachsenen, vollkommener Lebertranersatz. „ 1.40  
**Malzextrakt mit Kalkphosphat**, bei rhachitischen und tuberkulösen Affektionen. Nährmittel für knochenschwache Kinder. „ 1.40  
**Neu! Malzextrakt mit Cascara Sagrada**, leistet vorzügliche Dienste bei chronischer Verstopfung und Hämorrhoiden. „ 1.50

**Dr. Wanders Malzzucker und Malzbonbons.**

Altbewährte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht, überall käuflich.

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittels kleiner Quantitäten von

**Dr. Hommel's Haematogen**

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81,391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0 incl. Vanillin 0,001)

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

schnelle Appetitzunahme \* rasche Hebung der körperlichen Kräfte \* Stärkung des Gesamt-Nervensystems.  
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

12442

**Künstliche Gebisse**  
auch ältere, halten sehr fest mit meinem „Poudre dentur“.  
Preis Fr. 1.20 die Schachtel.  
**Reinigungs-Mittel**  
für künstl. Gebisse, sehr probat per Schachtel 1 Fr.  
Diskreter Versand gegen Einsendung des Betrages oder per Nachnahme. [2690]  
Schreiber, Zürich V, Heimatsr. 2.

**Neuheiten** in  
**Uhren**  
Gold- und Silberwaren  
empfehlen höflich  
**Gebrüder Scherraus**  
Uhrmacher und Goldschmiede  
St. Gallen Speicher  
Neugasse 16. nächst der Post.  
Reparaturen. Garantie.

Mme. C. Fischer, Theaterstrasse 20, Zürich, übernimmt freo. u. verschlossen gegen Einsend. von 30 Cts. in Marken ihre Broschüre (6. Auflage) über den  
**Haarausfall**  
und frühzeitiges Ergrauen, deren allgemeine Ursachen, Verhütung und Heilung. [1793]

Öffnung 6,6cm  
Jedem System weit überlegen, höchst einfach, solid, bequem und billig sind die  
**Konservengläser**  
von 2644  
**J. Ernst**  
Küsnacht (Zürich).  
Vorzüglich zur Herstellung aller Arten Konserven im Haushalte.  
1/2 1 1 1/2 Liter  
65 80 100 Cts.  
Foder 20 Cts.  
Prospekte mit Rezepten gratis und franko.  
Wo keine Dépôts direktor Versandt mit 10% Rabatt.

**Damen-, Herren-, Knaben-**  
**LODEN** Fritsch & Co.  
NACHF. VON  
JORDAN & Co.  
ZÜRICH  
BAHNHOFSTR. 60  
Bestes Spezialgeschäft der Schweiz. Grosse Auswahl i. Nouveautés. Verkauf meterweise. Fertige Costimes. Massanfertigung. Muster und Modelbilder franko. [2348]

**Damen-Monatsbinden**  
ohne Naht, das beste und unübertrefflichste Fabrikat. Dtzd. Fr. 1.50, 3 Dtzd. 4 Fr. Waschbare Tragtügel, Stück 80 Cts. und 1 Fr. Irrigator, bestes Fabrikat, von 2 Fr. bis Fr. 7.50. Engros: Carl Fischer, Genf-Vésenaz g. Wiederverkäufer Rabatt. [2702]

**Handels-Institut „Merkur“**  
Horw bei Luzern.  
Besonders zu empfehlen für moderne Sprachen: **Französisch, Italienisch, Englisch.** Alle Sprachen werden von Lehrern der betreffenden Nationalitäten unterrichtet. Mässige Preise. Prospekte zu Diensten.  
26767 Prof. T. Villa.

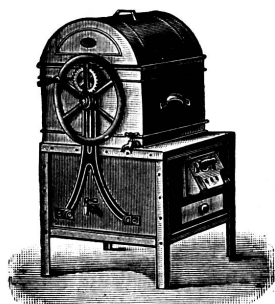
**Töchterbildungsanstalt Boos-Jegher**  
Zürich V.  
Beginn neuer Kurse an sämtlichen Fachklassen am **8. Oktober.** Gründliche praktische Ausbildung in allen weiblichen Arbeiten für das Haus oder besondern Beruf, wissenschaftliche Fächer, hauptsächlich Sprachen, Buchhaltung, Rechnen etc. 15 Fachlehrerinnen und Lehrer.  
**Kochschule.** Internat. Externat. — Auswahl der Fächer freigestellt. Programme in 4 Sprachen gratis. Jede nähere Auskunft wird gerne erteilt. (H 4830 Z) [2699]  
Telephon 665. Tramwaystation Theaterplatz. Gegründet 1880.

**Vereinfachtes und verbessertes Konservierungssystem**  
zur Herstellung von Obst-, Gemüse-, Beeren- u. Fleisch-Konserven im Haushalte.  
Jeder gut verschliessbare Kochtopf kann verwendet werden. Alle Gläser sind farblos und äusserst widerstandsfähig.  
**Leiste Garantie für Bruch.**  
Zahlreiche Referenzen von Hausfrauen, Kochschulen und landwirtschaftlichen Vereinen.  
Gratis Prospekte mit genauer Anleitung und vielen neuen erprobten Rezepten umgehend franko. [2622]  
**E. Schildknecht-Tobler**  
ST. GALLEN.  
Telephon 685. Patent 18516.

**Cacao De Jong**  
der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.  
Königl. holländischer Hoflieferant.  
Goldene Medaille  
Weltausstellung Paris 1900  
Grand Prix Hors Concours  
Hygienische Ausstellung Paris 1901.  
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstlicher Geschmack, feinstes Aroma. [2571]



Die beste und einzige Waschmaschine



die wirklich eine komplette und auch transportable Wascheinrichtung ist, wird seit 17 Jahren erstellt von der  
**Fabrik für Wasch- und Tröckne-Anlagen**  
**J. DUNNER**  
in Schönbühl bei Bern.

Diese Maschine hat eine **Fenerung** und wird damit die Wäsche gekocht, durch das Drehen total gewaschen und liefert auch genügend kochendes Wasser zum Läutern derselben. Inhalt der Maschine für Private 10-12 Leintücher oder 16 Hemden.  
**Kochzeit 30 Minuten.**

Mindestens 50% Ersparnis an Zeit und Brennmaterial. Leistungsangaben, durch Hunderte von Zeugnissen erhärtet, werden garantiert.  
**Waschmaschinen, Auswindmaschinen für Wasserbetrieb, Tröckne-Anlagen** für Private, Hotels und Anstalten.  
Zeichnungen und Prospekte zu Diensten. [2369]

**Jede kluge Hausfrau**  
weiss die  
Spezialitäten der Schweiz. Bretzel- & Zwieback-Fabrik  
**Ch. Singer, Basel**  
sehr wohl zu schätzen.  
Sie gibt zum **Thee, Chocolate, Kaffee:**  
**Singer's Hygeinischer Zwieback.**  
Sie gibt zum **Bier:**  
**Singer's Kleine Salzbretzeli.**  
Sie gibt zum **Dessert:**  
**Singer's Echte Basler Leckerli**  
und erwirbt sich damit  
**Das Lob ihrer Gäste.** [2193]  
An Orten, wo nicht erhältlich, schreibe man direkt an die Fabrik in Basel.

**Wer's noch nicht weiss,**  
was die „neue“ elektrische Heilweise ist und leistet, ohne Diagnose, ohne Arznei, ohne Wasserkur leistet, immer absolut schmerzlos, nur reinigend und stärkend, nie schädigend, der lese darüber: „**Der elektrische Hausarzt**“ von J. P. Moser in Frankfurt a. Main und „**Der elektrische Hautierarzt**“ von demselben Verfasser. Preis jedes Werkes Mk. 1.50. Freimarken aller Länder werden in Zahlung genommen. Kleine Broschüre: „**230 elektrische Kuren**“ (Preis 50 Pfennig) vom Verfasser: [2510]  
**J. P. Moser, Frankfurt a. M., Mainquai 26 I.**

100 sortierte schöne Ansichts-Postkarten Fr. 3. —  
1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format „ 2.40  
Postpapier, 500 Doppelbogen klein oder Oktav-Format Fr. 1.50  
500 Doppelbogen, Quart (Geschäfts-Format) „ 3. —  
Packpapier, 10 Kilo Fr. 3.50, 100 Kilo Fr. 32. —  
Prima Schreibfedern in Schachteln à 100 Stück „ 0.80  
(10 Schachteln 5 Fr.)  
Preisliste und Muster gratis und franko. Bei Einsendung des Betrages franko, sonst Nachnahme. [1988]  
Papierwarenfabrik **A. Niederhäuser, Grenchen.**



# Pension Guggithal bei Zug.

Das ganze Jahr geöffnet.

Infolge seiner geschützten Lage besonders für [2706]

## Herbst-Kuren

sehr geeignet. Bäder. Telephon. Elektr. Beleuchtung. Zentralheizung. Pensionenpreis incl. Zimmer von 5 Fr. an. Prospekte gratis. (R 242 R)

Gute Bedienung zusichernd, empfiehlt sich bestens

Der Eigentümer: **Josef Bossard.**

# Wengen Angenehmster Herbstaufenthalt

## Hôtel-Pension Stern

Berner Oberland

Ermässigte Preise für Sept. und Oktober. Man verlange Prospekte. (H 5154 Y) M. Stern, Besitzer.

# Soolbad Rheinfelden & Hotel Engel.

Kohlensäure Bäder. - Billigste Preise. - Familienleben.

Prospektus gratis. [2489] Oertli-Meier, Besitzer.

# LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT in Zinntuben.



[2250]

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste

## Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei Terlinden & Co.

2537] vormals **H. Hintermeister** in Küsnacht Zürich werden in kürzester Frist sorgfältig effektiviert und retourniert in sorder

Gratis-Schachtelverpackung.

Filialen u. Dépôts in allen grösseren Städten u. Ortschaften der Schweiz

Hausierer werden nicht gehalten.

Hausierer werden nicht gehalten.

# Der Kroatersteig

## Roman von Anton von Perfall

Die „Gartenlaube“ eröffnet mit diesem spannenden Hochgebirgs-Roman soeben ein neues Quartal.

Abonnementspreis vierteljährlich 2 fr. 70 etc.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postämter • Probenummern gratis und franko durch alle Buchhandlungen, sowie direkt von der Verlags-handlung

Ernst Keil's Nachfolger G. m. b. H. in Leipzig

2638

# Parketol

in der Schweiz gesetzlich geschützt, einziges Mittel für Parketböden, das feuchtes Aufwischen gestattet, Glanz ohne Glätte gibt, jahrelang hält, Linoleum konserviert und aufrichtet. Wischen und Blochen fällt leicht zu 4 Fr. und farblos zu Fr. 4.50 nur allein echt zu haben in folgenden Dépôts:

- Baden: L. Zander, Apotheke.
- Basel: Fr. Frey zum Eichhorn.
- Bern: Emil Rupp.
- Burgdorf: Ed. Zbinden zur alten Post.
- Chaux-de-Fonds: Droguerie neuchâtelaise.
- Frauenfeld: Handschin & Comp.
- Horgen: J. Staub.
- Lucerne: Dieler & Reinhard.
- Rapperswil: Louis Griesser.
- Rorschach: L. Zander & Co., Apotheke.
- Rüti (Kt. Zürich): H. Altorfer.
- Schaffhausen: Gebr. Quidort.
- St. Gallen: Schlatter & Co.
- Winterthur: C. Ernst z. Schneeburg.
- Zürich: H. Volkart & Co., Markt-gasse.

Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahmungen, die unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden. [2316]



Wir Alle kaufen nur

# Chocolat Sprüngli

gleich vorzüglich

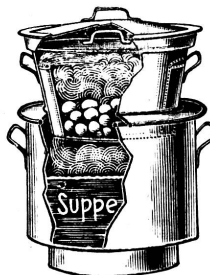
zum Rohessen wie zum Kochen!

(Z. 2088 S) 2088

# Massage und schwed. Heilgymnastik.

Der Unterzeichnete beehrt sich hiemit, ergebenst anzuzeigen, dass er gründlichen Unterricht in der Technik der man. Massage (System Dr. Metzger), sowie in schwed. Heilgymnastik erteilt. Mässige Bedingungen; doch werden nur wirklich fähige Schüler und Schülerinnen angenommen. Gef. Anmeldungen gerne gewärtigend, zeichne [1901] Hochachtungsvoll

Wolfhalden (Bodania) L.-Arzt Feh Spengler  
 Ct. Appenzell A.-Rh. pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.



Jos. Sigrist's Patent

# Sparkkochtöpfe

Grosse Ersparnis an Brennmaterial, weil gleichzeitig zwei verschiedene Speisen auf einer einzigen Kochstelle gekocht werden können. Alle Arten Gemüse, Kartoffeln, Fleisch etc. werden ohne jeglichen Wasserzusatz, nur allein durch den Dampf vollständig weich gekocht. Ueberkochen und Anbrennen absolut unmöglich. Sehr dienlich als Wasserschiff. Für alle Arten Kochherde verwendbar. Besonders vorteilhaft für Gas- und Petroleumherde. Preise für emailliert von Fr. 5.50 an. Vorzügliche Referenzen. Zu haben in allen besseren Küchen-Einrichtungs-Geschäften.

Wo keine Vertretungen, direkt zu beziehen durch **JOS. SIGRIST, LUZERN.**

Aufsatz auch allein erhältlich. Prospekte mit Preis-courant gratis. [2570]

# Möbel-Magazin Pelikan

zum seit einigen Jahren umgebaut, bieten Arbeiten [2064] hochfeinster gediegenster Qualität in unübertreffbarer Solidität und allerneuester edelster Formen und Holzarten. Einfache Möbel, Betten, Sessel, Divans etc. in enormer Auswahl billigst. Höffl. empfiehlt sich.

A. Dinser seit 34 Jahren 15 Schmiedgasse 15 z. Pelikan ST. GALLEN.

# + Magerkeit +

Schöne, volle Körperformen durch D. Steiner's orientalisches Kraftpulver, preis-geschützt, goldene Medaille Paris 1900 und Hamburg 1901; in 6 bis 8 Wochen bis 30 Pfund Zunahme garantiert. Streng reell - kein Schwindel. Viele Dankschreiben. Preis Karton mit Gebrauchs-anweisung Fr. 2.50 per Post-anweisung oder Nachnahme exkl. Porto. M. Dienemann, Basel 26 (0 950 B) Holbeinstrasse 65. [2669]

Für 6 Franken versenden franko gegen Nachnahme bto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen (ca. 60-70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1609] Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

# Unübertroffenes Mittel

zur Vertilgung sämtlicher Ungeziefer, wie Wanzen, Schwaben, Russen, Ameisen etc. etc. ist (O 944 B) [2674]

# Flic.

Nach Gebrauch geruchlos, jede Beschädigung von Möbeln, sowie Beflecken der Wände ausgeschlossen. In allen Droguerien zu verlangen.

Detailpreis:

- Flacon Nr. 1 . . . . . Fr. — 80
- „ 2 . . . . . „ 1. 25
- „ 3 . . . . . „ 2. —

Generalvertretung für die Schweiz, Deutschland und Italien:

H. Keller, 55 Rütlistrasse, Basel.

Depositiäre werden gesucht.



# Flechten.

Teile Ihnen mit Freuden mit, dass ich von den Flechten am ganzen Körper mit heftigem Jucken durch Ihre briefliche Behandlung schnell und gründlich geheilt wurde. Fri. A. Merzler, Genève, 2604

Durch **Kuranstalt Näfels** (Schweiz) Dr. med. Emil Kahlert, prakt. Arzt.

[1613]

# Beck's Wollseife

Beste Seife zum Waschen von wollenen Unterkleidern, Kinderwäsche, Strümpfe Decken etc. Die Wolle bleibt weich und geschmeidig und geht nicht ein. Gebrauchs-anweisung bei jedem Stück. Ueberall zu haben. [2498]

# Koch- & Haushaltungsschule

Haushaltungswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 9.

September 1903

## Obstkuchen.

Seiner großen Beliebtheit erfreuen sich die sowohl in der Herstellung, als auch im Geschmack sehr verschieden ausfallenden Obstkuchen. Von den einfachsten, aus Brotteig aufgemangelt, mit Früchten belegt und heiß gebacken bis zu den feinsten, von Mürbteig mit Blätterteigdecke, werden sie hergestellt, auch wohl mit einem gekochten Guß, bestehend aus Milch, Mehl, Zucker und Eiern oder mit Eiweißschnee versehen. Vereintigt man nun die beiden letzten Arten, so erhält man einen Kuchen, der, was Wohlgeschmack und schönes Aussehen anbelangt, selbst die verwöhntesten Kuchenfreunde befriedigen dürfte.

Nach der Jahreszeit fertigt man die Obstkuchen meistens von frischen Früchten, als Blaubeeren, Kirschen, Pflaumen und Äpfeln, in manchen Gegenden auch von Weintrauben, doch muß bei den letzteren der Teig unbedingt mit dem oben angeführten Guß bestrichen werden, da sonst der Kuchen zu trocken wird, während bei den ersteren Sorten ein guter Zwiebackteig genügt, welcher dünn aufgemangelt, nach erlangter Gare reichlich mit Früchten belegt, nicht zu kalt gebacken und nachdem mit Zucker bestreut wird.

Zu besserem Kuchen kann man in den Zwiebackteig auch noch etwas Butter einkneifen; mehr Zucker ist jedoch zu vermeiden, da sonst der Kuchen zu leicht bräunt und das Obst nicht genügend weich würde. Auch auf recht gleichmäßiges Auflegen der Früchte auf den Teig ist zu achten, denn dadurch läßt sich der Kuchen nach dem Backen besser zerteilen und erhält außerdem ein schöneres Aussehen, was ja schließlich bei jedem Gebäck die Hauptsache mit ist.

Während man die Kirschen entfernt, die Blaubeeren nur gründlich wäscht, die Weintrauben von den Stielen befreit auf den gleichmäßig dünn aufgemangelten Kuchen schüttet und recht gleichmäßig verteilt, werden die Pflaumen nach dem Waschen mit einem Messer auf der Langseite aufgeschnitten, der Kern entfernt und so auf den Teig ge-

legt, daß die Seite mit der Schale nach unten zu liegen kommt, denn hierdurch werden die Pflaumen viel weicher und schmackhafter, als bei der in manchen Gegenden üblichen Methode, die Pflaumen einfach zu brechen und mit der Schale nach oben auf den Teig zu legen.

Zu Apfelfuchen verwendet man meistens frische Äpfel, aus welchen man, nachdem sie geschält sind, das Kernhaus aussticht, die Früchte halbiert und dann in passende Stücke schneidet, doch lassen sich auch gedörrte Äpfel, z. B. amerikanische Ringäpfel, welche vor dem Auflegen auf den Teig weich gedünstet sind, mit Vorteil verwenden, nur muß bei den letzteren der Kuchen mit einer dünnen Teigdecke versehen werden, da durch das Weichkochen die Äpfel ihr gleichmäßiges Aussehen verlieren und der fertige Kuchen nicht gerade besonders schön aussehen würde. Oder man schneidet den dünn aufgemangelten Teig in zwei Finger breite Streifen und legt diese kreuzweise etwas schräg in kleinen Zwischenräumen über die aufgelegten Äpfel.

In manchen Gegenden herrscht auch eine besondere Vorliebe für Muskuchen, die aus versüßtem Mus von Pflaumen oder Äpfeln hergestellt werden, welches teilweise auch noch mit Zusatz von geschnittenen Mandeln, Korinthen und des feineren Geschmacks wegen mit etwas Rum vermischt wird. Auch bei diesem Kuchen ist das Auflegen von Teigstreifen oder einer dünnen Decke nötig, da ohne dieselbe das Mus durch die Ofenhitze austrocknen und hart und zähe würde.

Ganz vorzüglich ist das folgende Rezept zu Obstkuchen:

Gewöhnlicher Zwiebackteig, in den man je nach der Qualität des Kuchens noch etwas Butter einkneift, wird zu einem dünnen Kuchen gemangelt, auf ein gefettetes Blech gelegt, mit einem kleinen Rand versehen und, sobald der Teigboden etwas angegart ist, mit dem zu Anfang erwähnten Guß gleichmäßig bestrichen. Denselben stellt man folgendermaßen her: 80 Gramm Weizen- oder Kartoffelmehl wird mit etwas Milch gut verrührt, so daß eine glatte, dickflüssige Masse entsteht,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch mit 150 Gramm Zucker einmal aufgekocht, nun unter beständigem Umrühren der Mehlbrei in die kochende Milch gegossen und mit dem Rühren fortgeföhren, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Ist dies nun etwas verköhlt, so röhrt man nach und nach 4—6 Eier darunter, sowie als Geschmack etwas Zimmt oder abgeriebene Zitrone, und der Guß ist zum Bestreichen des Teiges fertig. Die obige Masse würde für einen Kuchen von 40/90 Cm. genügen.

Die Hälfte des Gusses wird nun mit einem Löffel auf den halb aufgegangenen Teigboden gestrichen, mit dem bestimmten Obst, als Kirschen, Pflaumen oder Äpfeln, belegt und der Rest, wenn nötig, noch mit etwas Milch verdünnt und nach Belieben mit einigen geriebenen bitteren Mandeln vermischt über das Obst gegossen, so daß eine gleich-

mäßige Schicht entsteht. Nachdem der Kuchen dann noch etwas gegangen ist, backt man denselben in nicht zu kaltem Ofen gut durch.

Bei Kirsch- und Heidelbeerkuchen kann man auch zum Guß statt der angeführten 4—6 Eier nur das gelbe von acht Eiern nehmen, die ganze Masse auf den Teig streichen, die Früchte darauf legen und den Kuchen ziemlich gar backen. Dann schlägt man die übrigen 8 Eiweiß zu recht festem Schnee, zieht 375 Gramm Puderzucker darunter, streicht dies mit einem langen Messer über den angebackenen Kuchen und backt ihn vollständig fertig.

Apfelfuchen bestreut man gewöhnlich vor dem Aufgießen des Restes der gekochten Masse noch mit gehackten Mandeln und Korinthen, wodurch derselbe einen besseren Geschmack erhält, der bei vielen sehr beliebt ist.

Eine andere Sorte Apfelfuchen, der, in runder Form hergestellt, auch wohl als Apfeltorte bezeichnet wird, läßt sich auf folgende Weise herstellen: Man rollt einen Boden, der nicht zu dünn sein darf, von nicht zu fettem Mürbteig auf einem Bleche aus, versieht denselben mit einem kleinen Rand und backt ihn etwas an. Hierauf streut man in kleine Stücke geschnittene frische Äpfel oder weich gedünstete getrocknete Apfelscheiben darauf, gibt etwas Zucker und Zimmt, sowie eine Hand voll Korinthen darüber, wirkt halb Mürb-, halb Blätterteig, welcher auch aus Abfällen bestehen kann, zusammen und rollt hiervon eine dünne Decke aus. Diese wird nun über die Äpfel gelegt, an den Seiten gut angedrückt, damit der Rand schließt, mit Ei gestrichen und nach dem Backen noch warm mit einer nicht zu dünnen Glasur, bestehend aus mit Wasser dick angerührtem Puderzucker, der etwas Geschmack beigegeben ist, bestrichen.

Auf diese und ähnliche Weise lassen sich von allen möglichen frischen und getrockneten Früchten vorzügliche Kuchen herstellen.

(„Bäcker- und Konditorzeitung“)

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

**Endivien-Suppe.** Einige gut verlesene Köpfe Endivien werden mit siedendem Wasser übergossen, nach 2 Minuten kühlt man sie in frischem Wasser ab, läßt sie sodann gut abtropfen, schneidet sie ganz fein wie Nudeln, dünstet sie mit einer Prise Salz und Muskatnuß in frischer Butter, gibt gute Fleischbrühe hinzu und kocht die Suppe eine Viertelstunde. Kurz vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einem Eidotter, welches man mit etwas süßem Rahm verquirlt hat, ab.

**Schweinskotelette.** Zeitdauer 20 Minuten. Man schneidet nach Bedarf des Koteletts aus einem nicht zu fetten Schweins-Carre, und zwar so dick, daß an jedem ein Rippenknochen sitzt, den man nach Belieben entweder kürzt oder zustutzt, oder auch ganz auslösen kann. Mit der flachen Seite eines Hackmessers geklopft, werden die Koteletts mit Salz und Pfeffer bestreut, und in zerlassener Butter auf raschem Feuer gar gemacht.

\*

**Polnischer Braten.** Ein Kilo Kalbfleisch aus der Keule wird zu einem dünnen, möglichst flachen Stück geklopft, das man mit Sardellen und Schinkenstreifen durchspielt, mit Citronenscheibchen ohne Schale und Kerne belegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Hierauf rollt man das Fleisch zusammen, unwickelt es mit Bindfaden und brät es in Butter, der man nach und nach etwas kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt zusetzt, gar. In feine Scheiben geschnitten und mit der durch Zusatz von saurem, mit Mehl gequirktem Rahm sämig gemachten Sauce serviert man den Braten.

\*

**English-Stew.** Recht zartes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, läßt es in Butter einige Minuten von beiden Seiten anbraten und dann in etwas Bouillon langsam weich schmoren. Hierauf fügt man ein Glas Portwein, einen Theelöffel voll Reismehl, einige gehackte Champignons, Citronenschale und den Saft einer halben Citrone, sowie das nötige Salz hinzu, läßt das Gericht noch eine Viertelstunde leise kochen und serviert es mit Kartoffeln und Gemüse.

\*

**Wiener Schnitzel à la minute.** Vom Frikandeaustück werden halbhandgroße Tranchen geschnitten, diese mit etwas frischer Butter in die Pfanne gegeben und rasch hübsch gelb angebraten, Salz, Pfeffer, eine ganze Zwiebel, Petersilie und etwas Brühe oder Wasser zugegeben, wenn vorrätig Champignons zugefügt und alles zugedeckt kurz fertig gekocht. Beim Anrichten wird die Sauce mit einigen Tropfen „Maggi-Würze“ noch recht schmackhaft gemacht und Zwiebel und Grün entfernt.

\*

**Sole au vin blanc.** Sole oder Seezunge wird sorgfältig gereinigt und abgehäutet, indem man mit einem spitzigen Messer die Haut beim Schwanz ein wenig löst, dieselbe mit einem Tuch faßt und sie in einem Stück über den ganzen Fisch zieht, jedoch ohne ihn zu beschädigen. Alsdann wird er mit Salz, Pfeffer und Citronensaft eingerieben, in eine Gratinplatte oder Omelettenpfanne in wenig heiße Butter gegeben, mit feingehackten Zwiebeln, Grün und Paniermehl bestreut, einige Butterstückchen darauf gegeben und alles entweder ungedeckt im

Ofen oder zugedeckt auf dem Herd in 15 Minuten aufgezo- gen. Nun werden einige Löffel Weißwein und etwas Brühe zugefügt, der Fisch fleißig begossen, dann sorgfältig auf eine heiße Platte angerichtet, der Saft noch mit wenig Liebig's Fleischextrakt gekräftigt und über den Fisch gegeben.

\*

**Geschmorte Hammelkeule.** Nachdem man von einer Hammelkeule den größten Teil des Fettes abgeschnitten und den Rohrknochen entfernt hat, spickt man sie mit Speckstreifen, die zuvor in gestoßenem Pfeffer und gemischtem Gewürz umgewendet wurden, belegt den Boden einer Pfanne mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzelwerk, Nelken, einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, frischen oder getrockneten Champignons, legt die mit Salz bestreute Keule darauf, übergießt sie mit einem halben Liter Brühe, deckt die Pfanne fest zu und dämpft das Fleisch auf gelindem Feuer so lange, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist und dann gießt man etwas Flüssigkeit, Bouillon oder Wasser, auch ein Glas Rot- oder Weißwein nach und nach zu, schmort die Keule unter wiederholtem Begießen und Umwenden vollständig weich. Man richte sie, in ihrem eigenen Saft gebräunt, mit glacierten Zwiebeln, Karotten, geschmorten Gurken und gebratenen Kartoffelchen an und reicht die entfettete, mit etwas Mehl feimig gemachte Sauce dazu.

\*

**Rindfilet mit Spargel und Blumenkohl.** Man spicke ein schönes Filet, übergieße es reichlich mit heißer Butter und brate es unter fleißigem Begießen recht saftig. Dann hat man mittelgroßen Spargel in Bündchen gebunden (4—5 Stangen) und Blumenkohl in gleich große Rosen geteilt, beides in gesalzenem Wasser abgekocht und garniert nun das Filet damit, indem man die Spargelbündchen schräg anlegt und immer eine Blumenkohlrose dazwischen stellt. Die Sauce wird in Scheiben geschnitten, geklopft und mit Pfeffer, Salz und geriebenen Zwiebeln bestrichen. Dann schält man so viel Kartoffeln als nötig, pußt das nötige Grüne als Kohlrabi, Lauch, Petersilienwurzel, Kraut, Wirsing, Mohrrüben sauber ab und legt dies auf den Boden eines ziemlich großen Topfes. Darauf kommt eine Lage Fleisch, eine Lage Kartoffeln und so fort, bis der Topf ungefähr drei Viertel voll ist. Dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es handbreit darüber steht, thut das fehlende Salz, sowie 2—3 kleine geriebene Zwiebeln daran und läßt dies zwei bis drei Stunden langsam kochen. Man kann auch halb Rind- und halb Hammelfleisch dazu verwenden.

\*

**Halbskoteletts, farciert.** Klopfe die Koteletts recht dünn und breit. Lasse kleingeschnittene Zwiebeln in Butter aufschäumen, füge  $\frac{1}{4}$

Kilo aus den Sehnen geschabte Kalbsleber, 25 Gramm geschabten oder feingehackten Speck, Pfeffer, Salz zu, lasse dünsten, bestreiche die Koteletts damit, in der Mitte fingerdick, schlage das Rindfleisch etwas über, vorsichtig in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelkrume wenden, in steigender Butter schön gelbbraun braten.

\*

**Bohneugemüse.** Möglichst zarte grüne Bohnen werden abgezogen gewaschen und in fünf Centimeter lange Stücke gebrochen. Dann thut man sie mit geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln und etwas Bohnenkraut (auch Pfefferkraut genannt) in einen Topf, gießt Hammelbouillon durch einen Sieber darauf, daß sie darüber steht, und kocht das Gemüse weich. Zuletzt fügt man, falls erforderlich, noch etwas Salz nach Bedarf hinzu, nimmt das Bohnenkraut heraus, rührt alles gut um und läßt es gut aufkochen, daß es recht feimig wird. Das Hammelfleisch legt man ins Gemüse, wenn dieses fertig ist.

\*

**Jägertorte.** 250 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 250 Gr feingesiebten Zucker, rühre 6 ganze Eier und 6 Eigelb <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunde, fülle die Masse in ein mit Butter bestrichenenes und bestreutes Blech oder Form und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie zu sitzen beginnt, wird sie herausgenommen und mit eingemachtem überstrichen. Dann das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee geschlagen, mit 250 Gr. gesiebttem Zucker dick gerührt, schneidet 250 Gramm geschälte Mandeln länglich fein. mischt es mit der abgeriebenen Schale einer Citrone unter die Masse, streicht diese auf den Kuchen und backt ihn nochmals. Doch muß der Mandelguß beinahe weiß bleiben und darf also nur abtrocknen.

\*

**Kastanien-Torte.** 20 große Kastanien werden gebraten, geschält und fein gestoßen. 14 Loth süße Butter zu Schaum gerührt, 14 Loth feinen Zucker, 14 Loth feingestoßene Mandeln, langsam darin gerührt, Citronat, Citronenschale, 3 ganze und das Gelbe von 5 Eiern dazugerührt, den Schnee von den 5 Eiern eingerührt und gut gemischt. Die Form gut schmieren und zuletzt mit einem Chokoladen-Guß glaciert.

\*

**Echte Süße.** 500 Gramm Butter gut rühren, 500 Gramm Zucker wieder rühren, 500 Gramm Weizen-Puder, 10—12 Eier, je nach der Größe. Dann einzeln hineingethan und auch jedesmal ein Löffel Puder. Alsdann die abgeriebene Citrone und 2 Glas Rum. Setzt nicht mehr rühren, sondern in die gutgeschmierte Form gethan und in mittelheißem Ofen gebacken. Nach dem Backen in der Form erkalten lassen, jedoch vorher sehen, ob die Süße los ist von der Form. Wenn man zu dieser

Masse 500 Gramm feingestößene Mandeln thut, gibt es eine feine Florentiner Masse.

\*

**Käseschnitte.** 1 Pfund geriebene, 1 Tag alte Kartoffeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund durch ein feines Sieb geriebenen weißen Käse (Quark), 1 Ei, 100 Gramm Mehl, 2 Löffel Zucker und 1 Prise Salz verrührt man gut und formt die Masse in den mit Mehl bestäubten Händen kotelettartig. Man legt die Schnitte sodann auf ein bemehltes Brett und bäckt sie in Butter goldbraun.

\*

**Zwiebelpastete.** Zu der Fülle dieser Pastete nimmt man ein Stück Rinds- oder Kalbskeule, schneidet es in Scheiben, nimmt ein Stück rohes, aufgewälltes Rinderfett, Petersilie und viel Zwiebeln dazu, hackt alles klein zusammen und gibt ein wenig Rindsmark, in Fleischbrühe eingeweichte Semmelkrumen, gehackte Trüffel und Champignons hinzu. Dann formt man von Buttermehl eine Pastete, legt alles hinein, bedeckt es mit Speckstreifen und Citronenscheiben, macht einen dünnen Deckel darüber und bäckt es. Dann schneidet man sie auf, fettet sie ab und richtet sie warm an, nachdem man etwas Coulis übergegossen hat.

\*

**Citronen-Syrup.** Siede in 2 Liter Wasser die Rinde von 6 Citronen gut  $\frac{1}{2}$  Stunde lang. Passiere den so gewonnenen Saft durch ein Sieb, gib 2 Kilo Zucker dazu und wann dieser zergangen, füge den eigentlichen Saft der Citronen bei. Ist alles vermengt und erkaltet, so setze noch ein gutes Glas Feinsprit hinzu und fülle den Syrup in Flaschen ab.

\*

**Hollunder-Asti. Türlibader-Champ.** 10 Liter Wasser,  $2\frac{1}{2}$  Kilo Zuckermandel, 1 Citrone, 22 Prisen schwarzen Hollunder und 3 Gläschen weißen Essig. Alles zusammen 48 Stunden an der Sonne stehen gelassen, zugedeckt und hie und da aufgerührt. Dann in Flaschen gefüllt, gut versiegelt und in den Keller gestellt. Nach 13—14 Wochen trinkbar.

\*

**Braune Crème.** 250 Gramm Zucker,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, Vanille, 5 ganze Eier und 5 Eidotter. Der Zucker wird hellbraun gebrannt, die Wände und der Boden der Blechform mit Butter, dann mit gefärbtem Zucker bestrichen. Der übrige Zucker wird mit Vanille und Milch gekocht. Dann zerrührt man die Eier und gibt das übrige sorgfältig dazu. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Form gefüllt und in Wasser  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam gekocht.

\*

**Bähes Rindfleisch** wird mürbe, wenn man beim Kochen desselben eine halbe Tasse Branntwein hinzugießt. Nach 10—15 Minuten starken Kochens mit demselben verschwindet der Geschmack des Branntweins.



**Bei Hautverbrennung** ist doppeltkohlen-saures Natron ein gutes Heilmittel. Man streut es auf die verbrannte Stelle dick auf, legt Verbandwatte darüber und befestigt diese mit einer Binde.

\*

**Gegen das Schimmeln der Fruchtsäfte.** Nichts ist besser und schützt mehr vor dem Schimmeln der Fruchtsäfte, als eine dünne Decke von Paraffin. Man läßt letzteres auf dem Feuer zergehen und gießt vorsichtig so viel über den erkalteten Saft, daß eine dünne Decke darauf entsteht. Diese wird sofort erhärten, und die Gläser bedürfen nur noch des Ueberbindens mit Pergamentpapier. Auch Gelees und Obstmarmelade lassen sich auf diese Weise vor Schimmel bewahren. Die Paraffindecke hebt man vom Gelee, sobald man letzteres gebrauchen will; hat man mehrere Deckel wieder zusammen, so schmilzt man sie zu einer Masse ein, die dann immer aufs Neue gebraucht werden kann.

\*

**Stroh Hüte,** welche durch Sonnenbrand und Feuchtigkeit unsauber geworden sind und die eigentümliche helle Strohfarbe verloren haben, lassen sich leicht reinigen. Sie werden zunächst trocken ausgebürstet, damit der Staub entfernt wird. Dann reibt man sie mittels einer Zahnbürste kräftig mit Citronensaft ab und läßt sie in einem Kasten oder Schrank im Dunkeln liegen. Nach einigen Minuten nimmt man fein pulverisierten Schwefel und reibt mit demselben tüchtig das Strohgeflecht mit einem weißen Flanellstückchen ab. Die so behandelten Hüte bekommen wieder ein ganz frisches Aussehen. Sollten sich am Ansatz der Krempe Fettstreifen zeigen, so wäscht man dieselben zuerst mit Benzin aus, ehe man den Citronensaft auf das Stroh bringt.

\*

**Enge Handschuhe weiter zu machen.** Man befeuchtet ein weißes Tuch und wickelt in dasselbe die zu engen Handschuhe ein. Nach wenigen Stunden nimmt man dieselben heraus und man wird beim Anziehen finden, daß das Leder weit dehnbarer geworden ist. Um der Farbe des Leders nicht zu schaden, darf das Tuch selbstverständlich nicht zu naß sein.

\*

**Wie man Fleisch im Sommer frisch erhält,** lehren uns die intelligenten Japaner. Sie legen dasselbe nämlich in eine Porzellanterrine und gießen sehr heißes Wasser darauf, so daß das Fleisch vollständig bedeckt ist. Dann schütten sie Del auf das Wasser. Hierdurch wird die Luft vollkommen abgehalten, und das Fleisch bleibt gut.