

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 31 (1909)  
**Heft:** 23

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 21.12.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Schweizer Frauen-Zeitung.

31. Jahrgang.  
Organ für die Interessen der Frauenwelt.

**Abonnement.**  
Bei Franto-Zustellung per Post  
Halbjährlich . . . . . Fr. 3.—  
Vierteljährlich . . . . . 1.50  
Ausland zuzüglich Porto.

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

**Redaktion und Verlag:**  
Frau Elise Honegger.  
Wienerbergstraße Nr. 60a.  
Post Langgah  
Telephon 376.



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

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

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

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

St. Gallen

Sonntag, 6. Juni.

**Inhalt:** Gedicht: Mein Lindenbaum. — Langeweile. — Vom Heufieber. — Hornsignale. — Die Frauen wollen sich selber helfen. — Sprechsaal. — Feuilleton: Taiga. (Fortsetzung.)  
Beilage: Briefkasten der Redaktion.

## Mein Lindenbaum.

Wie oft sah ich im schönen Mai  
Im Schatten deiner Krone!  
Ich fühlte selig mich, so frei,  
Ein König auf dem Thron.  
Am Abend, wenn die Sonne sank,  
Das Tagewerk war vollendet,  
Ich einen Guten bei dir trank,  
Von holder Maid gespendet.  
Wie wohl war mir in meinem Sinn,  
Wenn die Gedanken flogen  
In weite Fern', und überhin  
Die Abendwolken zogen.  
Wenn Vöglein oben im Gezweig'  
Vor Luft die Flügel schwingen  
Und mir zur letzten Tageszeit  
Noch laut ein „Profit!“ fangen. —  
Doch was geschah? — noch glaub' ich's kaum —  
Als ich zur Stelle heute:  
Zu Fall gebracht der stolze Baum,  
Des schwachen Alters Beute.  
Schwüß'ger Baum, nur noch ein Strunk  
Ein Rest aus schönen Tagen,  
Du läßt mich nimmer ein zum Trunk,  
Zu Ruhe und Behagen?  
Nicht soll ich mehr dein Blätterzelt  
Auf hohem Stamme schauen?  
Es soll die Paradieseswelt  
Nur noch Erinnerung bauen?  
Mir schneidet das ins Herz hinein,  
Ins tiefbewegte, wunde.  
Wo nehm' im Maienabendschein  
Ich wieder frohe Stunde? —  
Doch — hör' ich recht? — Ein Trosteswort:  
Es soll die junge Eide,  
Gepflanzt am lieben, alten Ort  
Sich wiegen in dem Winde. —  
Vergänglichkeit, du wirst mir heut'  
Zum neuen, lieben Gleichnis,  
Zum Troste, der mein Herz erfreut  
Nach schmerzlichem Ereignis:  
Ich selber bin der alte Baum. —  
Bormals so frisch und kräftig,  
Sink' nieder ich im Zeiteraum,  
Nicht wirkend mehr geschäftig.  
Doch nicht dahin! — Ein Neues lebt  
Nach dieser Erde Tagen;  
Zum Himmel auf die Seele schwebt,  
Soll ich noch fragen, sagen? —

J. G. Frei.

## Langeweile.

Langeweile zu haben ist kein Laster und kein Verbrechen, und doch ein arger Fehler. Denn wenn jemand sagt, er habe Langeweile, so sagt er damit, daß ihm die Zeit zu langsam vergeht, daß er also nichts anzufangen weiß, damit die Zeit rasch genug enteilt. Er bekennt also eine innerliche Dede und Leere.

Und ist die Langeweile niemals entschuldbar? Doch!

Wenn ein gescheiter Mensch erleben muß, daß sich in irgend einer Gesellschaft ein Dummkopf an ihn hängt, den er nicht abschütteln kann und der ihn eine halbe Stunde lang mit sadem Geschwätz anddelt: dann ist er ebenfalls berechtigt, zu denken: Wie langweilig!

Ober wenn man stümperhafte Musik anhören und aus Rücksicht nicht davonlaufen kann, wenn etwas Unbedeutendes vorgetragen wird, während man verpflichtet ist zuzuhören: dann mag man Langeweile empfinden.

Kurz; man ist zum Gefühl der Langeweile berechtigt, wenn man nicht die Freiheit hat, sich mit etwas Besserem zu beschäftigen, als das ist, was einem gesellschaftliche Rücksichten gerade auferlegen.

Sobald man allein ist oder die Gelegenheit hat, allein zu sein, darf man keine Langeweile empfinden.

Es gibt — ausnahmsweise — auch noch einzelne andere Lagen im Leben, wo auch ein denkender Mensch mitunter ein Gefühl von Langeweile empfinden darf.

Solche Lagen ergeben sich dann, wenn man auf irgend ein Ereignis wartet, und während der Zeit des Wartens doch nicht die Ruhe, die Sammlung hat, um sich mit Lesen, mit unterhaltender Beobachtung kleiner Vorgänge, mit dem Spiel der eigenen Gedanken zu beschäftigen.

Solches Warten soll man möglichst vermeiden. Es ist in Wirklichkeit verlorene Lebenszeit.

Nehmen wir an, ich sitze im Wartesaal eines Bahnhofes und habe eine Stunde lang zu warten, bis mein Zug abgeht. Habe ich ein Buch oder eine Zeitung bei mir, so lese ich; das ist das nächstliegende. Aber wenn alle fünf Minuten ein Bahnbediensteter kommt und mit lauter Stimme in meiner nächsten Nähe zu den Zügen abrufst, stört mich das im Lesen. Damit ist's also nichts. Ich beschäftige mich also, indem ich mich durch Vorgänge im Wartesaal unterhalte. Das geht an, wenn diese Vorgänge wirklich der Mühe wert sind, daß man sie beobachtet. Aber

wenn ich bloß schläfrige, uninteressante Menschen um mich her sehe, an denen ich höchstens bemerke, daß ihnen das Warten ebenso unangenehm ist wie mir, hat auch das keinen Reiz.

Es bleibt mir also nichts übrig, als mich ganz in mich selbst zurückzuziehen und meinen Gedanken nachzugehen, Ereignisse der Vergangenheit an mir vorüberziehen zu lassen und solche der Zukunft mir auszumalen. Auch das hat aber einen wirklichen Reiz für den Menschen nur dann, wenn er sich die Umgebung zu solchem Nachdenken nach Belieben wählen darf. So lang man aber diese Freiheit hat, darf man nicht von Langeweile reden.

Es gibt langweilige Menschen, langweilige Gegenden, langweilige Dinge und langweiliges Tun. Langweilige Menschen und Gegenden vermeide man; langweilige Dinge läßt man liegen. Langweiliges Tun muß, wenn es Pflicht ist, getan werden; man kann sich dasselbe kurzweiliger machen durch die Bemühung, es abzukürzen oder interessanter zu machen; oder, wo das nicht angeht, dadurch, daß man seine Gedanken gleichzeitig mit anderem beschäftigt. Immer aber ist die Kunst, seine Gedanken zu beschäftigen, das gründlichste und notwendigste Mittel, um die Langeweile zu bekämpfen, um jeden Augenblick des Lebens auszufüllen und dadurch das Leben viel, viel reicher zu machen, als es ohne dieses wäre.

## Vom Heufieber.

Vom Heufieber wußte man in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts so gut wie nichts. Heutzutage aber wird die Krankheit vielfach als Kalamität betrachtet, welcher man machtlos gegenüberstehe. Ein anschauliches Bild für diejenigen, welche dieses Leiden nicht selber zu beobachten Gelegenheit hatten, gibt Dr. W. P. Dunbar. Er sagt unter anderem:

„Zur Zeit müssen die Opfer des Heufiebers nach Hunderttausenden zählen. In den Vereinigten Staaten von Nordamerika allein, wo diese Krankheit nicht wie bei uns ausschließlich im Frühjahr, sondern vorwiegend im Herbst auftritt, wird die Zahl der Heufieberkranken von vielen Ärzten auf mindestens eine Million geschätzt. Diese Schätzung mag übertrieben sein. Tatsache aber ist, daß viele amerikanische Ärzte, die ich schon befragen konnte, der Auffassung sind, in Nordamerika gäbe es kaum eine Familie, in der nicht ein Mitglied oder mehrere an Heufieber litten.“

Auch in Deutschland beläuft sich die Zahl der Heufieberkranken ohne Zweifel auf viele Tausende. Fragt man sich nun: Weshalb ist angeichts dieser großen Erkrankungsziiffer das Heufieber von denen, die nicht selbst daran zu leiden haben, allgemein so wenig ernst behandelt worden, so wird man am besten

mit einem Hinweis auf die Seerkrankheit antworten können. Auch bei dieser findet der Patient bei seinen Mitmenschen kein Mitleid. Mag er sich noch so elend fühlen. Ein jeder weiß, daß der Patient innerhalb kürzester Zeit wieder wohl und munter sein wird und amüsiert sich mehr über dessen Leiden, als daß er sich deswegen besorgt.

Wie man weiß, tritt der Heufieberanfall im Frühjahr nicht plötzlich mit voller Intensität auf. Erst fühlt man ein prickelndes Jucken in einem oder in beiden Augenwinkeln, das sich vergleichen läßt mit dem Gefühl, das man hat wenn man Brennesseln berührt. Gelegentlich tritt dann in einem oder in beiden Nasengängen ein ähnliches Gefühl auf. Dann fängt die Augenschleimhaut an, sich zu injizieren und zu tränen. Es treten Niesanfalle auf und die Nasenschleimhaut beginnt fortgesetzt abzufließen. Das Niesen kann sich unter Umständen bis zu hundertmal hintereinander wiederholen. Darauf beginnt die Nase für Luft unurchgängig zu werden, infolge Schwellung der Schleimhaut. Entsprechend entzündet sich im Auge eine entzündliche Schwellung bis zum Hervorquellen des Schleims aus der Lidspalte. Der Patient kann nicht mehr durch die Nase atmen. Nicht allein beim Essen und Schlafen macht sich das im höchsten Grade quälend bemerkbar, sondern es stellt sich das pridelnde, juckende Gefühl nunmehr auch im Gaumen ein bis weit in den Rachen hinunter. Der Patient wird heifer, es entzündet sich Bronchitis und bei vielen Patienten im Anschluß daran Asthma. Andere Patienten leiden an migräneartigen Störungen. Der Patient wird hinfällig, er kann kaum noch auf dem Stuhl sitzen; irgend welche geistige Tätigkeit ist so gut wie ausgeschlossen. Kaum kann er noch die Zeitung mit Interesse verfolgen, zumal die Augensymptome das Lesen sehr erschweren.

In diesem Zustande kann der Patient nunmehr wochenlang verbleiben. Alle bisher verwendeten Medikamente — und es gibt kaum ein Medikament, das nicht von Heufieberpatienten schon probiert wäre — bleiben bei den meisten Patienten ohne jeden Nutzen. Pflöcklich, in der Regel gegen Mitte Juli, bessert sich der Zustand ganz von selbst, und innerhalb einiger Tage erscheint der Heufieberpatient wieder völlig normal, ohne irgendwelche Nachwirkung der schweren Leidenszeit zu verspüren. Dieser Ausgang ist es, wie gesagt, der die Verletzlichkeit wie auch die übrige Menschheit davon abgehalten hat, das Heufieber als tragisch zu nehmen.

Wedennt man nun aber, daß gerade solche Personen vorzugsweise vom Heufieber befallen werden, die geistigen Anforderungen ausgesetzt sind, und die eine verantwortliche Lebensstellung innehaben, so wird klar, daß das Heufieber für viele der Betroffenen geradezu zu einer Lebensfrage wird. Denken wir nur an Lehrer, Kaufleute, Ärzte — Berufsleute, die alle in großer Zahl Heufieberpatienten aufweisen, so wird ohne weiteres klar, wie die Heufieberfrage für die Betroffenen direkt zu einer Berufsfrage werden kann. Mehr als ein Heufieberpatient hat gestanden, daß er sich oft, wenn er Nacht für Nacht keinen Schlaf finden konnte, mit dem Gedanken getragen hätte, seinem Leben selbst ein Ziel zu setzen.

Prof. Dunbar versucht sodann die Ursachen des Heufiebers festzustellen. Nach seinen Beobachtungen scheinen ihm die Pollen von Gräsern, wenn auch nicht den, so doch einen Erreger des Heufiebers darzustellen oder doch einen solchen zu enthalten. Die Pflanzenpollen stellen Zellen dar, die von einer oder mehreren Membranen umgeben sind. Die Oberfläche der äußeren Membran zeigt Vorsprünge verschiedener Art, wie Höcker, Stacheln, Nadeln usw. oder aber sie ist vollständig glatt, wie bei den Gräsern. Die Membran besteht aus Cellulose. Dieser sind wachstartige Stoffe, wie auch ätherische Öle eingelagert. Den Inhalt des Pollenkorns bezeichnet man als Zovilla. Dieser sind bei manchen Pollen zahlreiche Bröckchen bezw. Stäbchen eingelagert, welche aus Stärke bestehen. Die Gräserpollen sind mit solchen Stäbchen oft ganz ausgefüllt, die bei 300- bis 500facher Vergrößerung Bakterien zum Verwechseln ähnlich sehen. Außerdem hat man in Pollen Wasser nachgewiesen, Mineralsubstanzen, Cutin, Suberin usw. Auch ließ sich feststellen, daß die Pollenkörner verschiedeneartige ägende Stoffe enthalten. Das kleine, nur durch das Mikroskop sichtbare Gebilde stellt mithin einen chemisch recht komplizierten Körper dar.

Viele behaupten, das Heufieber sei wie die Influenza von Person zu Person ansteckend, das ist aber beim einen wie beim anderen nur bedingt der Fall. Evident sind beide Krankheiten nur für diejenigen, welche die Disposition dafür konstitutionell in sich tragen.

Vom Heufieber werden meistens vollsaftige Leute ergriffen, Personen, bei denen das Drüsenystem besonders kräftig entwickelt ist. Leute, die sehr leicht schwitzen, die garte empfindliche Haut haben und sich leicht erkälten, neigen auch zum Heufieber. Die Behandlung des Heufiebers muß also hauptsächlich in der Vorbeugung bestehen. Rationelle Hautpflege durch im Frühling schon beginnende Luft- und Sonnenbäder, Abkühlungen und kalte Uebergießungen des Körpers sind gute Kräftigungsmittel, die den Körper wider-

standsfähiger machen. Sehr zweckmäßig ist auch die reizlose Nahrung und die weiche Zurückhaltung im Essen und Trinken. Dagegen soll reichlich Salz und Mund mit leichtem Salzwasser ausgepült werden; ebenso ist es empfehlenswert, das Naseninnere, so weit es dem Finger zugänglich ist, mit einem milden Fett anzustreichen und beim Begehen von blühenden Wiesen den Mund geschlossen zu halten.

## Hornsignale.

3. Ich verbrachte einige Tage in einem kleinen ländlichen Gasthaus, das eine einfache Badegelegenheit hatte. Das Wasser sollte schon gute Dienste geleistet haben zur Besserung von teilweise gelähmten Gliedern. Am Nachmittag war das Gasthaus immer belebt, denn es war eine Kegelbahn da nebst verschiedenen Schaukeln und die Mütter konnten Kaffee und Milch bekommen für die Kinder. Am Vormittag dagegen waren keine Gäste da. Die Schaukeln aber waren von Buben und Mädchen besetzt. Die ersteren waren ganz darauf verfahren, die mit Mädchen besetzten Schaukeln so anzutreiben, daß die Jurtschamen laut aufschrien und verzweifelt anzuhalten, welchem Bitten aber erst entsprochen wurde, wenn das Angstgeschrei aufs höchste gestiegen war. Schon zwei Tage nacheinander hatte ich unter den Kindern ein 13- bis 14-jähriges Mädchen bemerkt, das sich mit Leidenschaft auf der Kreisschaukel herumtrieb. Um dieser tollen Fahrt mußte ein etwa einjähriges Kindchen teilnehmen, das zwar sorglich im Arm gehalten wurde, an dem Schreien des Unbehagens und der Angst aber redlich Anteil nahm. Ich machte die Wirtin auf das gefährliche Spiel aufmerksam und meinte, sie solle die unvorsichtigen Kinder wegweisen, ehe ein Unfall passiere. Die Vielbeschäftigte rief im Vorübergehen: „Du lieber Himmel, ich habe keine Zeit, die Rangen zu hüten; auch lasse ich's hübsch bleiben, da etwas drein zu reiben, das gibt nur böses Blut bei den Großen und unferne darf sich keine Feinde schaffen. Am Nachmittag, wenn Gäste da sind bleiben die Kinder von selber weg.“ Da hatte ich meinen Bescheid.

Am nächsten Morgen, es war ein drückend heißer Vormittag, war die Wirtin wieder zum gleichen Spiel verammelt. Das Mädchen hatte ein ganz kleines in einem Wägelchen mitgebracht, welches letzteres ohne ein schützendes Verdeck einfach an der Sonne stehen gelassen wurde, damit das Mädchen sich erlustigen könne. Das Kindchen auf dem Schoß des Mädchens schrie schon auf, als es auf die Schaukel gehoben wurde, es mochte sich des gestrigen Unbehagens erinnern. Nachdem ein paar mal im Kreise herumgerast worden war und das Mädchen das schreiende und sich bäumende Kind kaum mehr zu halten vermochte, schrie es selber uns Anhalten. Der große Bengel, der die Schaukel so wild im Kreise trieb, aber kein Gehör, so lange er selber noch zu springen vermochte. Die Kraft des Mädchens hielt aber nicht länger Stand und das appellende Kind fiel hart zur Erde. Jetzt sprang der Bube davon und ihm nach stüchelten die anderen.

Mich hielt keine Rücksicht mehr. So schnell ich es vermochte, eilte ich die Treppen hinunter auf den Platz und nahm das auf dem Boden liegende Kind auf. Es schrie nicht, hatte die Augen geschlossen und sah ganz verstört aus. Ich schickte das Mädchen ins Haus um Wasser, Essig und ein Handtuch. Nach einiger Zeit, als das Kind abgemacht war, öffnete es die Augen und verzog schmerzlich das Gesicht. Eine Wad, die herbeikam, nahm das Kind auf den Arm, um zu sehen, ob es keinen äußeren Schaden genommen habe. Dies schien nicht der Fall zu sein. Sie befohl dem Mädchen, das Kind heimzutragen und der Mutter zu sagen, was passiert sei. „Gehört der Wagen auch dir?“ fragte sie; dann lege das erschrockene Ding hinein, das ist noch besser.“ „Du lieber Himmel“, rief sie, als sie zum Wagen kam, um das Kind hineinzulegen; „da drinn an der glühenden Sonne und unter der dicken Federdecke liegt ja noch ein ganz winziges Geschöpfchen, das muß ja ersticken bei dieser Hitze. Du bist mir eine saubere Schwester, du verdienst die Prügel, denen du hoffentlich nicht entgehst. Wo ist deine Mutter?“ herrschte die Empörte das Mädchen an; die scheint den Verstand auch am rechten Ort zu haben.“

„Die Mutter ist nicht daheim, sie ist an einer Leiche“, berichtete das nun ängstlich gemoordene Mädchen, ich will das Schwesterchen daheim ins Bett legen, damit es schlafen kann.“

„Nun so geh, mach dich fort, du schlechte Wärterin, und daß du mir mit den Kindern nie mehr daher kommst. Der Knecht nimmt euch an den Ohren, wenn ihr euch da wieder blicken laßt, du kannst es den anderen sagen.“ rief die erzürnte Wad dem Mädchen noch drohend nach.

Mir hatte der Vorfall die Freude am Aufenthalt ganz verdorben.

Wo ist der Schutzgeist der hilflosen Kinder, die dann ihr ganzes Leben lang den Unverstand und die Sorglosigkeit der Mutter zu büßen haben? u. u. u.

## Die Frauen wollen sich selber helfen.

Der 6. bayrische Frauentag in München hat nach Referaten von Frau Geheimrat Selinck (Heibelberg) und Dr. Hermann Jaktin (München) über die Stellenrinnenfrage die Resolution angenommen: Der bayrische Frauentag verwirft den Vorschlag, die weibliche Bedienung in Gast- und Schankwirtschaften aus Gründen der Sittlichkeit gesetzlich zu verbieten, als durch die tatsächlichen Verhältnisse, besonders in Bayern, nicht begründet. Der Frauentag betrachtet die weibliche Bedienung in Gast- und Schankwirtschaften als eine in Bayern altergebrachte, an sich berechtigte Volkssitte und deren Verbot als ein gefährliches Eingreifen in das Erwerbsleben der weiblichen Volksschicht. Die unzulässig vorhandenen wirtschaftlichen Mißstände und sittlichen Gefahren im Kellerinnenberufe sind durch die sozialpolitische Reform, besonders Ausbau des Arbeiterschutzes und Organisation der Arbeiterinnen, durch Hebung der allgemeinen Sittlichkeit, besonders Erziehung der männlichen Jugend zu größerer Achtung vor der erwerbenden Frau, zu bekämpfen. Der Frauentag spricht sich dafür aus, daß 1. eine besondere Generaubeaufficht über das Gast- und Schankwirtschaftsgewerbe unter Beteiligung weiblicher Aufsichtsbearbeiterin ausgeübt wird, 2. die gewerbliche Stellenermittlung im Gast- und Schankwirtschaftsgewerbe gesetzlich verboten und für die Stellenermittlung in diesem Gewerbe durch Ausbau des öffentlichen Arbeitsnachweises unter Heranziehung der Fachorganisationen gefördert wird. An der regen Debatte nahmen auch Kellerinnen und Studenten teil.

## Sprechsaal.

### Fragen.

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

Frage 10353: Könnte ich von einer geehrten Leserin erfahren, wie Zitronenschalen zu vermerten sind? Für gültigen Rat wäre herzlich dankbar

Sausfrau in S.

Frage 10354: Wie kann ich meinen neuen Schrank für Eingemachtes behandeln, daß mir die Ameisen nicht hineinkommen?

Junge Sausfrau in R.

Frage 10355: Eine liebende Schwester bittet um die Rundgabe von Meinungsäußerungen in nachfolgender Sache: Mein Bruder hat sich vor drei Vierteljahre verheiratet mit einem Fräulein, die im gleichen Geschäft mit mir Stelle inne hatte. Er ging sehr sorglich vor, indem er die Tochter nach jeder Richtung zuerst kennen zu lernen suchte. Es war ihm dies leicht gemacht, weil wir in harmloser Weise sehr viel beisammen sein konnten. Er löste im Gespräch alle möglichen Gebiete an und fand zu unser beider großer Freude keinerlei Widerspruch. Jetzt steht ein kleines in nächster Aussicht und bei Anlaß der Besprechung von nötigen Anschaffungen erklärt die Schwägerin plötzlich, daß sie meines Zimmerweins benötige, um die Frau unterzubringen, die das Kind und den Haushalt nachher besorgen müsse, denn sie sei nicht gewohnt, daheim zu bleiben. Sie wolle den schönen Verdienst nicht missen, so lange sie einen guten Posten haben könne. Sie habe die Frau, die seit langen Jahren Kinderpflegerin gewesen sei, zu sehr beschiedenen Lohn anstellen können. Wir waren bei dieser Eröffnung wie aus den Wolken gefallen, denn mein Bruder war begeistert, daß die gesunde Mutter ihr Kind selber nähren und die Freude haben müsse, es allein zu pflegen und zu erziehen. Mein Bruder war ganz erbittert, doch blieb er aus Rücksichten der Frau gegenüber ruhig und ich suchte ihn mit der Hoffnung zu trösten, daß seine Frau schon zu anderer Befimmung kommen werde, wenn das kleine Wesen dann da sei. Was soll aber werden, wenn sie bei ihrer Meinung beharrt? Einen Zwang wird mein Bruder nicht ausüben können und wollen, aber sein Glück wird dann vernichtet sein. Seine sichere und nett bezahlte Anstellung zwingt die junge Frau nicht, den Haushalt zu verlassen. Sie hätten ihr anständiges Auskommen ohne das. Gültige Meinungsäußerungen können vielleicht zur Einsicht führen; deshalb bittet sehr um solche die sehr beunruhigte Schwester.

Frage 10356: Wie halten es andere Hausfrauen mit jungen, ihrer mütterlichen Obhut anvertrauten Dienstmädchen? Man kann so vielfach die Beobachtung machen, daß solche Mädchen, die von so Hause aus mit Mühe anständig ausgerüstet, ihren Dienst antreten und dann in diesem der eiterlichen Kontrolle entrückt sind, das mühsam Beschaffte nicht schonen. Ich wurde schon im Elternhaus streng daran gewöhnt, nach Ausgängen und Sonntag abends die guten Kleider abzulegen für Besorgung noch notwendiger Arbeiten. Das will meinem Lehrtöchterchen nicht in den Kopf hinein, obwohl sie weiß, daß mir ihre dürftigen Verhältnisse bekannt sind. Das Beispiel ringsherum geht allerdings meinen Wünschen bedenklich genug zuwider. Kinder von Leuten, die sich Brot und Kleidung streng arbeitend verdienen müssen, flattern in den besten Kleidern bis in die Dunkelheit hinein auf der Straße herum und diese Vorbilder wirken mehr, wie alle soliden Lehren. Soll man solche Mädchen durch Schaden klug werden lassen, oder die Auswüchse schlecht ertragener Freiheit nach Guldäntken behandeln?

Gute Leserin, die sich der jüngsten Generation nicht freuen kann.

Frage 10357: Könnten freundliche Leser mir ein Mittel an die Hand geben, das das lästige Uebel-

werden beim Bahnfahren benimmt. Meine Berufstätigkeit zwingt mich, öfter zu reisen, wobei ich aber diesem regelmäßigen Auftreten von Uebelkeit nicht ausweichen kann.

Frage 10358: In der Stellung als Pflegemutter bitte ich lebenserfahrene Leser und Leserinnen um ihre geschätzte Meinung in der mich bedrückenden Frage: Mein Pflegelind, ein Mädchen von nunmehr achtzehn Jahren, das ich vom zweiten Jahre an erzogen habe, soll nun sein Leben selbst verdienen.

Frage 10359: Was ist eigentlich unter der Bezeichnung „er hat Charakter“ zu verstehen? Man weiß, was man sich zu denken hat, wenn man von einem guten oder einem schlechten Charakter spricht.

Frage 10360: Könnten mir verehrliche Leserinnen oder Leser unseres Blattes Auskunft und Rat in folgender Sache erteilen: Meine Schwester hatte schon lange bedeutend abgenommen, so daß ich vor drei Jahren einen tüchtigen Augenarzt konsultierte.

Antworten.

Auf Frage 10334: Ihre wechselvollen Stimmungen zeigen, daß Sie sich noch nicht zu einer innerlich gefestigten Lebensanschauung durchgerungen haben. Es fehlt Ihnen ein köstliches Gut, die Ruhe des Gemütes, der Seele.

Auf Frage 10345: Eines schickt sich nicht für alle. Ihre Nerven bekommen zwar ein eben so nachhaltiges als gesundes Frühstück, aber die Pause von halb 6 bis halb 1 Uhr ist doch zu lang und das um so mehr, als die Knaben im ganzen drei Viertelstunden zu laufen haben.

Auf Frage 10345: Drei Male täglich zu essen, genügt für Erwachsene, ist aber für Kinder, die wachsen sollen, ganz ungenügend.

Auf Frage 10346: Die Verkäufer von Kitt preisen ihre Ware unter den stärksten Empfehlungen an, aber nicht immer hält der Kitt so fest, wie versprochen wurde.

Auf Frage 10346: Eine halbe Tasse Milch wird mit eben so viel Caffe zusammengegossen. Die geronnenen Stücke, die sich durch dieses Zusammennichten bilden, entfernt man, gießt die übrig bleibende Flüssigkeit in ein anderes Gefäß, schüttet das Weiße von fünf Eiern dazu und peitscht alles gehörig durch.

Auf Frage 10347: Dieses Verantwortlichkeitsgefühl der Allgemeinheit gegenüber ist dem Menschen von heute leider zum großen Teil abhanden gekommen. Unkontrollierten Kindern gegenüber sollte ein jeder rechtbedenkende Mensch Aufsichtsperson sein.

Auf Frage 10347: Man wird gut tun, in dieser Hinsicht von Fall zu Fall einen Mittelweg zu gehen. Einer meiner Bekannten wurde polizeilich bestraft, weil er einem unartigen Knaben auf der Straße eine Ohrfeige gab.

Auf Frage 10347: Die Grenze zwischen den beiden von Ihnen berührten Standpunkten ist außerordentlich fein gezogen, sie ändert selbst von Fall zu Fall, und das eigene Gefühl muß jeweils diese feine Linie herausfinden.

Auf Frage 10349: Ausrangierte Damenhüte der neuesten Façon lassen sich mit Vorteil als Storchennester auf den Kirchthürmen verwenden.

Auf Frage 10349: Das ist nicht so ohne weiteres genau zu beantworten, zumal da das Einfachste und Bestehende, nämlich die Dinge für Museen auf spätere Zeiten zurückzulegen, wegen der leidigen Platzfrage für Sie leider nicht in Betracht kommt.

Auf Frage 10350: Jahrzehnte langes ruhiges Leben ohne Sorgen — ich bin geneigt, die ungleichmäßige, unbefriedigte Stimmung Ihres Gatten hierauf zurückzuführen; heißt doch ein bekanntes Sprichwort: „Es ist nichts so schwer zu ertragen, als eine Reihe von guten Tagen.“

Auf Frage 10351: Die verehrliche Fragestellerin hat vergessen, ihre Frage mit der genauen Adresse zu versehen. Es liegt ein Antwortbrief da, der ohne Adresse nicht expediert werden kann.

Wünsche, ihren Standpunkt, ihre Anschauungen verstehen lernen, bevor man sie kurzweg verurteilt. Aber wenn ein strafendes Wort oft geboten ist, so ist zu sagen, daß man auch ohne Worte oft ebensoviele erreichen kann, nur durch ein still und konsequent geübtes Beispiel.

Auf Frage 10348: Zuerst kommt die Lehre bei einer tüchtigen und exakten Schneiderin, wo die Tochter in allen Zweigen des Berufes gründlich ausgebildet wird und wo sie auch das Maßnehmen, Musterzeichnen, Zuschneiden und Anprobieren lernen kann.

Auf Frage 10348: Beide Teile haben recht, denn beide Arten, den Versuch zu erlernen, haben Vortheile und Nachteile.

Auf Frage 10349: Ausrangierte Damenhüte der neuesten Façon lassen sich mit Vorteil als Storchennester auf den Kirchthürmen verwenden.

Auf Frage 10349: Das ist nicht so ohne weiteres genau zu beantworten, zumal da das Einfachste und Bestehende, nämlich die Dinge für Museen auf spätere Zeiten zurückzulegen, wegen der leidigen Platzfrage für Sie leider nicht in Betracht kommt.

Auf Frage 10349: Ausrangierte Damenhüte der neuesten Façon lassen sich mit Vorteil als Storchennester auf den Kirchthürmen verwenden.

Auf Frage 10350: Jahrzehnte langes ruhiges Leben ohne Sorgen — ich bin geneigt, die ungleichmäßige, unbefriedigte Stimmung Ihres Gatten hierauf zurückzuführen; heißt doch ein bekanntes Sprichwort: „Es ist nichts so schwer zu ertragen, als eine Reihe von guten Tagen.“

Auf Frage 10351: Die verehrliche Fragestellerin hat vergessen, ihre Frage mit der genauen Adresse zu versehen. Es liegt ein Antwortbrief da, der ohne Adresse nicht expediert werden kann.

**Auf Frage 10352:** Es ist eine sehr hässliche Unart, anderer Leute Briefe zu öffnen, sofern dieselben nicht ausdrücklich ihre Zustimmung gegeben haben. Zimmerlin kann man solche Sachen auch zu tragisch nehmen; ich bin fest überzeugt, daß Ihr Cousin in Zukunft Ihre Briefe uneröffnet läßt, wenn Sie ihn freundlich darum bitten.

Fr. W. in B.

**Auf Frage 10352:** Wenn die Frau keinerlei Geheimnisse hat vor ihrem Mann, so ist das Öffnen der Briefe durch den letzteren zum allermindesten ein Mangel an Feingefühl und schuldiger Achtung vor der Persönlichkeit der Frau, was nicht eine jede gut aufnehmen würde. Das Gebot der einfachsten Höflichkeit sollte kein Mann außer Acht lassen. Ein Mann, der in diesem doch untergeordneten Punkt den souveränen Herrscher herauskehrt, wird auch bewußt oder unbewußt andere Rücksichtslosigkeiten zu schulden kommen lassen. Es ist recht bemühend, zu sehen, wie wenig von den Gelehrten dem Grundsatz nachgelebt wird, im häuslichen Verkehr takt- und rücksichtsvolles, aufmerksames und echt lebenswürdiges Wesen sich gegenfeitig zur festen Pflicht zu machen. Statt dessen geschieht das triftige Gegenteil; beide pochen zuversichtlich darauf, daß das andere ja ohnehin wisse, daß nichts übel gemeint sei, und auf diese Gewißheit hin wird schwer gesündigt. Warum sollen Sie Ihrem Cousin nicht in aller Milde sagen dürfen, daß Sie ihm dankbar seien, wenn er die für Sie eingehenden Briefe Ihnen uneröffnet behändigen würde? Es brauchte dadurch für Ihre Cousine keine Aufregung zu entstehen. Die Kündigung des Mädchens, die dem Hausherrn im gegebenen Moment kaum angenehm sein kann, bietet Ihnen ja den besten Anlaß.

J. S.

**Auf Frage 10352:** Die Korrespondenzen meiner Frau gehen alle durch das Geschäft. Sie steckt die Briefe adressiert, aber immer offen, in die Postkammer. Ich lese die Sachen aus wirklichem Interesse und mit wahren Genuß, denn mein Frauchen ist eine eben so feine als humorvolle Briefschreiberin. Auf diese Weise bleibe ich auch mit der Verwandtschaft und Freundschaft in steter Verbindung. Oft kann ich da oder dort der Luft zu einer Randbemerkung nicht widerstehen; oft auch fülle ich eine leere Seite oder setze nur einen Gruß hin. Die Briefe, die meine Frau empfängt, werden ihr wieder durch das Geschäft, das ist also durch mich, übermittelt und was ich freundschaftliches bekomme, das nehme ich ebenfalls mit heim, daß sie es lese. So tauschen wir unsere Briefe aus und das bietet meistens den interessantesten Stoff zur Unterhaltung bei Tisch. Diese Gewohnheit ist auch der Grund, warum wir die Diensthaken separat essen lassen. Es hat keines das Gefühl, kontrolliert zu sein und eines der Mädchen ist so intelligent, seine Briefe auch unfrankiert zum Mitnehmen bereit zu legen und das Geschäft quittiert das Vertrauen, indem es unberechnet frankiert. Es ist möglich, daß ich stübig würde, wenn meine Frau ihre Briefe mir plötzlich geschlossen mitgäbe, oder wenn sie mich an dem Inhalt der durch mich empfangenen Briefe nicht Anteil nehmen ließe; niemals aber könnte mich dies veranlassen, die Briefe meiner Frau zu öffnen oder zu verlangen, daß sie mir dieselben zeigen soll. Das Vertrauen ist ein zartes Pfänzchen, man muß es sorglich hegen und pflegen, wenn es nicht kränkelnd und absterben soll; nachher, wenn es erkrankt ist, so wird auch eine Störung ihm nichts mehr anzuhaben vermögen.

Fester in W.

voller Spiegel macht eine Ausnahme unter ihnen. Die Sibirier haben sämtlich eine Vorliebe für Spiegel, da es aber nur mit ungeheuren Kosten möglich ist, einen größeren nach diesen mitten in der Waldwildnis gelegenen Orten, zu denen keine Bahn, kein Dampfschiff führt, zu transportieren, so lassen die Bergwerksbesitzer sich bei passender Gelegenheit einige große Kisten mit foliertem und buntem Glas aus den großen sibirischen Städten, namentlich aus Jekurtzk, kommen und irgend ein Verschickter, dessen einst erlerntes Handwerk ihn dazu befähigt, muß dann einen großen Spiegel daraus zusammensetzen. Meist bildet ein größeres foliertes Glasstück die Mitte, daran fügt sich ein breiter Rahmen aus Glasmosaik in bunten Farben, zuweilen auch wird ein hoher Turmeau ganz aus kleineren Spiegelglasstücken zusammengeleimt und dann, um die Röhre zu decken, teilweise in chinesischer Manier bemalt. Die Leute besitzen hierzu eine solche Geschicklichkeit, daß man sich, trotzdem figürliches, Landschaftliches und Blumen auf das Glas gemalt sind, vom Kopf bis zu den Füßen darin besehen kann. Diese Spiegel stellen mitunter förmliche Kunstwerke, häufiger freilich nur Kuriositäten dar. Der kudarinische Spiegel gehört jedoch zu der ersteren Gattung und zusammen mit dem prächtigen rötlichen Sumactepich, der zur Hälfte den Fußboden bedeckt, bildet er einen wunderbaren Gegensatz zu der übrigen primitiven Ausstattung des Raumes. Denn primitiv sind auch die aus buntem Ziß gefertigten Fenstergardinen und der aus billigen kolorierten Lithographien und Drucken bestehende Wand schmuck.

Und ebenso wie die Zimmereneinrichtung, bieten auch die darin befindlichen Personen seltsame Gegensätze. Terentij Kudarin hat gestern sofort nach Ankunft seiner Gäste Boten nach allen Himmelsrichtungen ausgesandt, um die in erreichbarer Nähe wohnenden, halbwegs gebildeten Leute auf heute abend einzuladen. Klassenhochmut durfte nicht walten, sofern man den Kreis zu vergrößern wünschte — ein polnischer Hausierer, der Besitzer einer Schneidemühle mit Frau und Töchtern, und ein paar Waldwärter, ebenfalls mit ihren Familien, sind die einzigen, deren man hat habhaft werden können. Trotzdem sie nicht zögerten, der Einladung zu folgen, sind sie aber doch erst am späten Abend angelangt. Ganz wunderbar nahmen sich diese einfachen Frauen in ihren Zylinderhüten neben den Sjalikowschen Damen und Lena in ihrer eleganten, nach neuester, allerdings etwas extravaganter Pariser Mode gemachten Seidentoiletten aus. Die Sibirierinnen saunen jene denn auch mit offenem Munde an, und Lena hat es sich gefallen lassen müssen, daß ihr Kleid von oben bis unten untersucht und befühlt wurde.

Neigend sieht das blonde Mädchen in dem hellblau seidenen Blusenkleid aus, das sie sich selbst zugeschnitten hat, und bewundernd hasten die Blicke der Männer auf ihr. Als nach Tisch auch getanzt wird, ist sie die begehrteste Dame. Keiner aber holt sie öfter als Terentij Kudarin. Er ist kein Meister in Terpsichores Kunst und Lena muß achtgeben daß sie mit ihrem Herrn nicht alle Augenblicke fällt, trotzdem unterhält sie sich köstlich. Außer im Waisenhause hat sie ja noch nie getanzt, dort waren aber ihre Partner Mädchen wie sie.

Als Kudarin sie einm. wieder auf ihren Platz gebracht hat und sie sich nach Atem ringend in ihren Stuhl zurücklehnt, tritt Jegor zu ihr. Er sieht blaß und verstimmt aus und mit heiserer Stimme raunt er ihr zu: „Tanzen Sie nicht mehr mit Terentij Andzejewitsch, Lena — sagen Sie, Sie seien müde, wenn er Sie wieder auffordert.“

Lena blickt ihn mit großen Augen an. „Aber warum denn nur?“ fragt sie erstaunt.

„Er — hat eine Art, Sie anzusehen und zu umfassen, die widerwärtig ist — die sich nicht schickt.“

„Aber Ihre Schwester tanzt doch auch mit ihm?“

Jegor murmelte etwas, was Lena nicht versteht, zwischen den Zähnen, dann stößt er heftig heraus: „Was geht's mich an, wie er sich gegen Natalie benimmt! Aber Sie — Sie soll er nicht mit seinen groben Händen anfassen — ich leide das nicht!“

Lena fühlt plötzlich ihr Herz mild pochen, aber wie ihr das oft schon Jegor gegenüber passiert ist, daß sie in der Verlegenheit etwas zu ihm gesprochen hat, das sie gleich hinterher bitter bereut, so geschieht es auch diesmal. „Warum tanzen Sie denn nicht mit mir, Jegor Semenowitsch?“ fragt sie.

Er neigt sich so tief zu ihr herab, daß sein heißer Atem ihre Wangen berührt. „Weil ich nicht eine Gunft von ihnen erbitte mag, die Sie allen gewähren.“

flüstert er. „Wollen Sie mit mir tanzen, Lena, jetzt? Aber dann dürfen Sie heute mit keinem andern mehr tanzen. Wollen Sie?“

Sie will „nein“ sagen, aber die Lippen gehorchen ihr nicht. Zitternd, mit niedergeschlagenen Augen sitzt sie da und kämpft mit sich. Und dann, mit einem plötzlichen Entschluß hebt sie auf. Er schlingt den Arm um sie und leicht und grazios fliegen die beiden jungen Gestalten durch den Saal. Zwei, dreimal machen sie die Runde, dann bringt Jegor das Mädchen auf seinen Platz zurück.

„Sie werden Ihr Versprechen halten, Lena?“ fragt er leise und eindringlich.

„Ja,“ spricht sie und wundert sich dann selbst, wie feierlich das Wort geklungen hat. Es ist ihr zumut, als hätte sie ihm noch etwas anderes versprochen, als nur, daß sie an diesem Abend mit keinem mehr tanzen wird.

Als Terentij Kudarin bald darauf kommt, um sie zur Polka zu holen, dankt sie höflich, aber entschieden. Sie wäre zu müde, um ferner noch zu tanzen, behauptet sie. Dabei begegnen ihre Augen Jegor, der an den Türpfosten gelehnt daselbst und ihr zulächelt.

Wenn Natalie sie jetzt gefragt haben würde, ob ihr Herz noch frei sei, so hätte sie aus ehrlicher Ueberzeugung nicht mehr „nein“ antworten können. Und doch ist nichts gesehen seitdem — so gut wie nichts! Aber was am Abend zuvor Natalie nur geahnt hat, das weiß Lena heute. Es gehört ja oft so wenig dazu, um den Menschen, der so lange schlafwandeln an einem Abgrund gewandelt ist, zu wecken!

„Wie bleich Sie sind, Lena“, meint Natalie, als die beiden Mädchen sich in der Morgenfrühe zu Bett begeben.

„Ich bin das späte Aufbleiben wohl nicht so gewohnt“, murmelt das blonde Kind. Und zusammen schauernd fügt sie hinzu: „Mich friert! Mich friert!“

Natalie betrachtet sie besorgt. Hoffentlich wird sie nicht krank, denkt sie. Doch ihre Befürchtung erfüllt sich glücklicherweise nicht.

Als Herr Sjalikow mit den Seinen am nächsten Tage abreist, sind Paul und Lena wieder frisch und munter. Nur liegen um des Mädchens helle Augen bläuliche Ringe, während Paul blühend und rotwangig aussteht. Freilich hat er während dieses Ausfluges auch nichts getan, als geschlafen und gemändert.

„Ein sonderbares Vergnügen!“ äußert Herr Sjalikow ironisch. „Andere Leute benutzen solche Versuchsaufgaben zur geselligen Unterhaltung, Paul Petrowitsch dagegen schläft und geht spazieren. Na, jeder nach seiner Weise, wenn's ihm Spaß macht.“

7.

Der Juni ist gekommen und auch in der Taiga ist's Frühling geworden — ein später Frühling, der aber doch des Neizes nicht entbehrt. In dem Garten, der hinter dem Sjalikowschen Hause sich lang und schmal zwischen den Taigakiefern hinreckt, blühen gelbe Graskilien, grüne, an Maiglöckchen erinnernde Porzellanblumen, Taufendstern und winzige Leberblümchen — verflümmert und kurzstengelig, aber tiefblau wie der nächtliche Himmel. Am den Teich, welcher den Mittelpunkt des Gartens bildet, stehen Birken, deren Zweige tief bis ins Wasser hängen, dazwischen seltsame Koniferenarten mit purpurroten Spigen, die grell von dem garten Birkengrün abheben. An dem Ufer des kleinen Gewässers geht Lena und schneidet junge Baumreifer ab, um sie im Verein mit den Graskilien in Vasen und Schalen zu ordnen.

Das Gesicht des Mädchens ist rosig und frisch, wie ehemals, aber in ihren Augen liegt ein nachdenklicher unfroher Ausdruck. Sie hat heute morgen eine Entdeckung gemacht, die ihr schwer aufs Herz gefallen ist. Schon wiederholt ist sie in Erfraunen versetzt worden, weil Herr Sjalikow eine Kenntnis der Vorgänge im Hause verriet, die sie sich nicht zu erklären vermochte. Da äußerte nun heute morgen ihr Mädchen Alutnia ganz beiläufig, daß der Herr des Hauses eine ihrer Gefährtinnen fortgejagt habe, weil sie in einem Brief an ihre Mutter Nachteiliges über ihre Herrschaft geschrieben habe.

„Woher weiß er das denn?“ fragte Lena.

„Nun, er hat den Brief natürlich aufgemacht.“

Lena schüttelte mißbilligend den Kopf. „Ach, das bilden Sie sich nur ein,“ meinte sie. „Wie sollte Herr Sjalikow fremde Briefe öffnen?“

(Fortsetzung folgt.)

## Fenilleton.

### Taiga.

Roman aus Sibirien von M. Kossak.

(Fortsetzung.) Nachdruck verboten.

Aber auch der mit den Verhältnissen des nördlichen Sibiriens unbekanntes Europäer würde einen Abend wie diesen schwerlich je vergessen haben. Schon die Szenerie mit ihrer lebendigen Staffage ist sehenswert. Während die anderen Räume der leichteren Heißbarkeit wegen niedrig sind, hat man dies eine an der einen Schmalseite des Hauses angebaute Zimmer, das für die Bewohner das ist, was uns der Salon bedeutet, wesentlich größer gehalten. Wenn die hochaufgetürmten Holzstämme in dem riesigen Kaminofen aufwachen, werfen sie rote Glut auf die unbehauenen, rindebelleideten Baumstämme, aus denen Decke und Wände zusammengefügt sind. Alle Möbel erscheinen roh und plump, aus schlecht gebeitem Kiefernholz gearbeitet, nur ein schöner kunst-

# Cacao Suchard

als beliebtes Frühstück überall bekannt.

Briefkasten der Redaktion.

Angestrichene Hausfrau in N. Es wird von Erfahrungen angeraten, die aus zweiter Hand kommenden Betten Ammoniakdämpfen auszufügen, bevor man sie in Gebrauch zieht.

1337] Zur gest. Beachtung. Wohl in keinem Haushalte fehlt jetzt ein Schuhganzmittel, da größtenteils das Wischen der Schuhe zu settraubend und anstrengend ist.

Neue Leserin W. in W. Kinder sind äußerst feine Beobachter. Sie sehen das an ihren Spielen, wie sie die Großen nachahmen, aus ihren Reden, wenn sie uns etwas Erlebtes erzählen, aus den Schilderungen der Eindrücke, die das erstmals zur Schule gehende Kind von seinem Lehrer und einzelnen seiner Mitschüler empfängt.



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

einer über ihnen stehenden Macht preisgegeben, wären sie ihnen ebenbürtig und von ihnen unabhängig, so würden sie ihrem Erstanten Ausdruck verleihen; sie würden mit Entrüstung sagen: „Was tragt ihr uns so hart für etwas, das wir euch täglich selber tun sehen?“

Alkoholfreie Weine.

1027] Jeder Mensch, der besorgt ist für seine Gesundheit und die Zukunft seiner Familie, bevorzugt den Saft frischer ungegährter Trauben, weil dies ein durststillendes, erfrischendes, nahrhaftes Getränk ist, das nicht betäubt, sondern den Körper und das Blut von allen Unreinigkeiten befreit.

Gesucht: eine Kochlehrtochter in ein besseres Hotel am Vierwaldstättersee, neben sehr tüchtigen, soliden Chef, zu sehr günstigen Bedingungen.

Eine gebildete, in jeder Beziehung zuverlässige und tüchtige Person, die über gute Empfehlungen verfügt, würde Stelle annehmen, sei es zu einem alleinstehenden älteren Herrn oder zu einem Witwer mit Kindern.

Eine Fräulein reiferen Alters, im Haushalt selbständig und erfahren, im Umgang gewandt u. sprachenkundig, wünscht Placement bei einer einzelnen Dame zur Bedienung, Pflege und Gesellschaft.

Rovio (Luganersee) 776] 502 m ü. M. Durch den Generoso gegen Osten und die S. Agata gegen Norden geschützt.

Mellin's Nahrung Bester Ersatz für Muttermilch. 978] Leicht und schnell verdauulich, erzeugt einen gesunden und kraftvollen Körper.

Hochglanzfett für alle Schuhe bricht sich dank seiner guten Eigenschaften überall Bahn.



Schwefelbad u. Luftkurort I. Ranges Walzenhausen

(Schweiz, 700 m über Meer, 300 m über dem Bodensee). 1334] Drahtseilbahn ab Station Rheineck bei Rorschach. Herrliche Lage, prachtvolles Panorama über den ganzen Bodensee und die Alpen.

RAGAZ (Schweiz) Wartenstein

Klimatischer Kurort 760 M. ü. M. — 250 M. ü. Ragaz — in wunderschöner Lage. Drahtseilbahn von Ragaz. Für Kurgäste Gratisfahrt. Diät. Tisch. Sonnen-, Kohlensäure-, Sauerstoff-, Sool- u. arom. Bäder.

Schloss Chapelle Töchter-Institut und Haushaltungsschule. Seriöse Studien. Geprüfte Lehrerinnen. — Prachtvolle Aussicht auf die Alpen.

Hotel Landquart u. Bahnhofbuffet in Landquart

1234] empfiehlt sich als Uebergangsstation nach Davos und dem Engadin. Komfortable, luftige Zimmer mit Balkon, Billard, Salon. Elektr. Licht. Post und Telegraph. — Schöner Garten. Vorzügliche Küche.

Ragaz Luftkurort Lungern

Idyllische Lage. — Station der Brünig-Bahn. Pension Friedheim empfiehlt sich als Familienpension für Ruhe- und Erholungsbedürftige. Pension mit Zimmer Fr. 5.50 — 6.50.

Kochschule Schöffland bei Aarau

1066] 3monatliche Kurse für Töchter aus gutem Hause. Kleine Schülerinnenzahl ermöglicht gründliche Ausbildung. Gemütliches Familienleben. Gesunde Lage. Bäder im Hause. Kursgeld Fr. 250.—. Prospekte durch die Vorsteherinnen E. Weiersmüller und E. Hugentobler.

BAD FIDERIS

Kt. Graubünden. — 1000 m. ü. M. Saison Juni bis September. Der eisenhaltige Natronsauerling der von jeher hochgeschätzten Heilquelle von Fideris wird zu Trinkkuren empfohlen: Blutarmen, Magen-, Hals- und Nierenkranken, sowie Rekonvaleszenten.

Eine Dame französ. Nationalität, welche auch englisch und spanisch spricht, sucht Stellung als Gouvernante zu Kindern oder als Gesellschafterin.

Ein in jeder Haus- und Handarbeit bewandertes und selbständiges Frauzimmer reiferen Alters, auf deren Charakter und Leistungen man sich verlassen kann, sucht Stelle zu einer kleineren Familie, wenn auch aufs Land, wo auch ihr zwölfjähriger Pflegesohn (Verwandter) geeignete Unterkunft fände.

Für Mädchen und Frauen!

1072] Verlangen Sie bei Ausbleiben und sonstigen Störungen bestimmter Vorgänge gratis Prospekt od. direkt unser neues, unschädliches, ärztlich empfohlenes, sehr erfolgreiches Mittel à 4 Fr. Garantiert grösste Diskretion.

Chem. Reinigungsmaschine

„Waschifix“

1316] reinigt sofort wie neu, von innen und aussen, schonend, billig und bequem farbige und weisse Glacéhandschuhe, Spitzen, Chiffons, seidene Bänder, Krawatten, Stickereien etc.

Jacob Kunz, Vertretungen Paradies, St. Gallen.

Garantierte Präzisions-Uhren jeder Preislage. Verlangen Sie Gratiskatalog (ca. 1250 Abbildungen). E. Leicht-Mayer & Cie. LUZERN Kurplatz Nr. 27.

**Anruhige außer Dienst.** Wer bestrebt ist, Ihnen gut zu raten, der wünscht Sie bald möglichst in Ihr ausgiebiges Wirkungsfeld zurück, der rät Ihnen, der Sache den natürlichen Lauf zu lassen. Dieses modern gewordene „dem Schicksal nachhelfen“ zeitigt oft bedeutliche Früchte. Sie ist nicht immer Genirinn. Lassen Sie später wieder von sich hören.

**L. M. in A.** Ihre offene Aussprache ist gewiss reell und durchaus wohlmeinend getan worden und brauchen Sie daher einen Freundschaftsbruch nicht zu befürchten, wenn diese eine echte ist. Wenn auch die Erfahrung lehrt, daß der weisse Gesellschaftston der Erziehung zur Wahrheitsliebe hart ins Gesicht schlägt,

**Die Billigkeit der Alkoholfreien Weine Meilen!**

Die alkoholfreien Weine Meilen werden zu Unrecht für teuer gehalten. Ihr Preis übersteigt nur wenig den eines guten Weines entsprechender Herkunft. Weil der Alkohol fehlt, werden viel geringere Mengen davon auf einmal getrunken. Sie lassen sich vorzüglich mit Wasser oder Mineralwasser vermischen, und viele Leute ziehen sie sogar in diesem verdünnten Zustand vor. [1045]

muß man Ihrem Handeln doch aus Ueberzeugung beipflichten.

**Hr. W. A. in B.** Kochbücher gibt es die schwere Menge, aber ein Kochbuch ist ein ungewisser und unvollkommener Berater, wenn nicht eine praktische Lehre im Kochen vorangeht. Können Sie ein tüchtiger Schreiner werden, ein Mechaniker, ein Lehrer oder ein Kaufmann, ohne bestimmte Fachbildung, ohne



**Die erste Runzel**

ist der erste wahre Verdruß der schönen Frau. Man gebe ihr daher das Mittel, dieselbe wieder loszuwerden. Dazu genügt die Anwendung der vortrefflichen **Crème Simon**, welche der Oberhaut ihre Elastizität wieder gibt, indem sie diese Falte verflüchtigt macht, die ein leidiges Anzeichen von vielen andern Runzeln ist, wenn man sich nicht vorsetzt. Man gebe weiter in der Behandlung der Haut und wende **Reispuder Simon** an, welches als reines Stärkeretz garantiert und somit besser ist, als alle gewöhnlichen Puder, die aus Talg fabriziert sind. Dadurch erhält man sich ein frisches Aussehen, bis zum höchsten Alter hinauf.

**Berner Halblein** beste Adresse: **Walter Gyax, Bleinbach.**

praktische Lehre, nur mit Hilfe eines fogen. Fachhandbuchs? Das gleiche gilt von der Hauswirtschaft.

**Hr. M. L. in S.** Bürstenware darf nicht in heißem und eben so wenig in Seifenwasser gewaschen werden, denn die Borsten verlieren dadurch ihre Widerstandskraft, sie werden weich. Stellen sie die Bürsten in kaltes Wasser, dem Seifenwasser beigegeben wurde, das Wasser darf aber das Holz nicht berühren. Sind die Bürsten sehr schmutzig, so muß das Wasser einmal gewechselt werden. Zum Schluß werden die Bürsten in

**Klavierspiel ohne Notentennis und ohne Noten!** Nicht viele Neuheiten auf musikalischem Gebiete dürften solches Aufsehen erregen, wie die neueste Auflage des unter obigem Titel erschienenen Systems, handelt es sich doch um die Erlernung des Klavierspiels ohne Noten oder sonstige Vorkenntnisse durch Selbstunterricht. Der Erfinder, Kapellmeister Theodor Walther in Altona hat mehrere Jahre gebraucht, um die Methode auf die jegliche Einfachheit und Höhe zu bringen. So mancher Musikfreund kann sich hiernach ohne weiteres, lieblich durch Befolgung der Erklärung, seine Lieblingslieder selbst einüben, da die Methode so leicht gehalten ist, daß sie ohne Mühe von jedermann sofort verstanden wird. Heft 1 und 2 mit 6 beliebigen Liedern befolgt auf Wunsch für Mt. 2.50 die Expedition dieser Zeitung unter Nachnahme des Betrages. [556]

**St. Antönien**

**Hôtel „Weiss Kreuz“**

Ruhiger, idyllisch gelegener Alpenkurort. Pension mit Zimmer von 5 Fr. an. Prospekte. bei Küblis (Graubünden) 1420 Meter ü. Meer 1244 Küblis Hôtel Krone gleicher Besitzer.

**Bad und Kurhaus PASSUGG ob Chur (Schweiz)**

**Komfortables Hotel mit 170 Betten. — Saison: Mai—Oktober.**  
Elektr. Heizung. Pension inkl. Zimmer von Frs. 8.50 an.  
**Kurmittel:** Vorzügliche stark alkalische und milde Natron- und Eisensäuerlinge. — Jodquelle mit hohem Natrongehalt. Stahl-, Sol- und Kohlensäurebäder, modern eingerichtete Hydrotherapie. Elektrische Bäder. Terrainkuren.  
**Indikationen:** Chron. u. subakuter Magen- u. Darmkatarrh, Gallensteine, Leber-, Nieren- u. Blasenleiden, allgem. Schwäche, Bleichsucht u. Blutarmut, Zuckerharnruhr, Fettblutigkeit, Gicht, Herzmuskellaffektionen, Neurasthenie, Folgen der Tropenkrankheiten, Nikotin- u. Alkoholimissbrauch, Drüsenleiden, Kropfbildung, Skrofulose, Verkalkung der Adern, Glaskörpertrübungen. Kurtsich für Diabetiker und Magenranke. Prachtvolle, staubfreie Lage, 5 Min. von der wildromantischen Rabiosa-Schlucht entfernt. Wandelbahn. Ausgedehnte, ebene Weganlagen im nahen Wald. Prospekte. Kurarzt: **Dr. Scarpattelli.** Die Direktion: **A. Brenn.**

829 Meter ü. M.

**Erfrischendes pikantes Getränk**  
sofort fertig.  
1 Glas Zuckerwasser mit 5 Tropfen  
**Alcool de Menthe de RICQLÉS**  
gleichzeitig bestens bewährt bei **träger Verdauung Magen drücken, Blähungen Beklemmung, Mattigkeit.**  
Nur echt in Originalflascons mit d. Namen **Ricqlés.**  
**HORS CONCOURS** membre du Jury Paris 1900. **Überall erhältlich.**



**KONGO**  
das beste aller Schuhglanzmittel  
SEIFENFABRIK KREUZLINGEN  
CARL SCHÜLER & C<sup>ie</sup>

**Graphologie.**

1069] Charakterbeurteilung aus der Handschrift. Skizze Fr. 1.10 in Briefmarken oder per Nachnahme  
**Grapholog. Bureau Olten.**

**Globus Putzextrakt**

putzt besser als andere

**Metall-Putzmittel**

All.-Fabr. Fritz Schütz Jun. Akt.-Ges., Leipzig.  
Jährlicher Umsatz ca. 60 Mill. Dosen. (1346) In grossen Dosen verschied. Grössen überall zu haben.

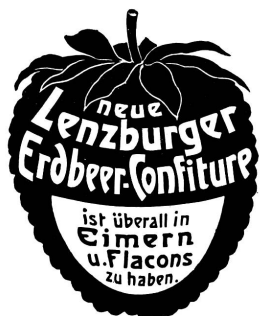
**Luftkurort Menzberg**

Kanton Luzern (Station Menznau der Huttwil-Wolhusen-Bahn) — 1010 Meter über Meer  
**ist eröffnet.**  
1333] Prachtvolle Fernsicht. Schöne Spaziergänge in ans Kurhaus stossende Waldungen. Eigene Wasserversorgung. Grosse, gedeckte Veranda. Deutsche Kegelbahn. Telegraph und Telephon. Vom 1. Juni bis 30. September zweimalige Fahrpostverbindung mit Station Menznau. Juni und September bedeutende Preisermässigung. Prospekte gratis.  
Höflichst empfiehlt sich  
(O F 369 Lz) **H. Käch-Graber, Besitzer.**

**Bahnstation Sursee. Stahlbad Knutwil Kanton Luzern**

**Schönster Landaufenthalt.** Reichhaltige Stahlquelle, Solbäder, Douche, Fango-Bäder, kohlenaurale Bäder. Neue sanitäre Einrichtungen. Elektrisches Licht. Ausgezeichnete Heilerfolge bei **Nervosität, Blutarmut, Rheumatismen**  
**Bleichsucht, allgemeine Körperschwäche, chron. Gebärmutterleiden und Gicht. Massage. Milchkuren. Schattige Parkanlagen und Spaziergänge. Nahe Tannenwälder. Schöne Aussichtspunkte. Billige Pensionspreise. Telephon. — Kurarzt: S. Hüppi. — Eigene Wagen und Automobil. 1318] Prospekte durch Otto Troller-Weingartner. (H 2480 Lz)**

1909er



neue **Lenzburger Erdbeer-Confiture**  
ist überall in Eimern u. Flacons zu haben.

Eimer à 5 Kilo Fr. 7.<sup>75</sup> [1348]

**Für 6.50 Franken**  
versenden franko gegen Nachnahme  
bto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen  
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1058  
**Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.**

**Damen und Herren**

machen alle gerne [961  
**Bekanntschaft**  
mit Singers rühmlichst bekannten Spezialitäten:  
**Singers hygienischer Zwieback**, durch und durch geblät, höchster Nährwert und leichte Verdaulichkeit. Aerztlich vielfach verordnet.  
**Singers kleine Salzstengeli**, feines croquant Gebäck, schmeckt vorzüglich zum Tee.  
**Singers kleine Salzbrezeli**, das beste zum Bier.  
**Singers feinste Basler Leckerli**, **Singers Aleuronatbisquits** (Kraftweissbisquits), bestes Bisquit für jedes Alter, viermal nahrhafter wie gewöhnliche Bisquits, nahrhafter wie Fleisch.  
Wo nicht erhältlich, schreiben Sie direkt an die  
**Schweiz. Brezel- u. Zwiebackfabrik Ch. Singer, Basel.**

**Kaus- und Küchengeräte**

emalliert, verzinkt, poliert  
Spezialität: **feuerfeste Geschirre**  
**Emallierte Schilder** jeder Art  
**Molkereigeschirre**, verzinkt alles in vorzüglichster Ausführung liefert zu billigsten Preisen  
**Metallwarenfabrik Zug, A.G.**  
Stanz- und Emallierwerke (R 18 R)  
Zu beziehen in allen Geschäften für Haushaltungsartikel.  
Höchste Auszeichnungen an ersten Ausstellungen.

kaltem Wasser gepulvt und getrocknet, mit der Goldseife nach oben gelehrt. Wenn man die Bürsten sofort brauchen soll, reinigt man sie auf trockenem Wege vermittelt warm gemachtem Kartoffelmehl.

**Abgerissene Gedanken.**

Nicht die Kleinen Kinder ermangeln der Mutter am meisten, sondern die Großen, die Verständnis für ihr Denken und Fühlen bedürfen. Ja man kann sagen: Je älter der Mensch wird, um so mehr fehlt er sich nach seiner Mutter. Er hat das Bedürfnis, Kind zu sein, ohne deshalb als kindisch mitläufig eingeschätzt und belächelt zu werden. Prof. Dr. Dr. Friedr. Zimmer.

<sup>12352</sup> Leute, die nichts zu tun haben, befaßen sich gern mit Statistiken. Man kann da die merkwürdigsten Dinge in Zahlen ausgedrückt sehen. Etwa die Länge familiärer Telegaphendrähte, die die Erde umspannen, oder wie groß der Laib Brot ist, den ein gesunder Mensch bei normalem Appetit, während seines Lebens verzehrt.

Seit vorigem Jahre sind die beliebten Lenzburger Confitüren das Ziel eines Statistikers geworden. Dieser hatte damals die Höhe ausgerechnet, die sich aus dem Aufeinanderstellen der bekannten „Keffeli“ ergibt (13,000 Meter). Heute nun sagt er uns, welche Länge sich ergibt, wenn man alle Eimer und Kochtöpfe, die im Jahre 1908 mit Lenzburger Confitüre gefüllt versandt wurden, eng aneinander aufstellen würde. Nicht weniger als 14,198 1/2 Meter, oder mehr als 14 Kilometer lang, würde diese Strecke sein, und ein rüstiger Fußgänger müßte drei Stunden geben, um diesen Weg zurückzulegen.

Wenn diese Zahlen auch keinen direkt praktischen Wert haben, so zeigen sie doch, daß die allgemein beliebten und bekanntesten hochfeinen Lenzburger Confitüren auf dem besten Weg sind, ein wirkliches Volksnahrungsmittel zu werden, und das ist im Interesse der Volksgesundheit nur zu begrüßen.

**Bleichsucht, Blutarmut, Nervenleiden.**

Die meisten Nervenleiden hängen mit Blutarmut und Bleichsucht zusammen, einer fehlerhaften Beschaffenheit des Blutes. Das hervorragende Präparat, welches die Wissenschaft kennt, um dem Blute die fehlenden Elemente zuzuführen, besitzen wir in **Ferromanganin**, welches sich in solchen Fällen stets aufs vorzüglichste bewährt. Wenn der Blutzustand ein mangelhafter ist, treten nicht nur Nervenleiden auf, sondern es leiden die Funktionen aller menschlichen Organe. Man veräume nicht, **Ferromanganin** rechtzeitig in Anwendung zu bringen, um auch andern ernstlichen Krankheiten vorzubeugen. [1272

**Ferromanganin** ist zu Fr. 3.50 die Flasche in Apotheken erhältlich, bestimmt von: Secht-Apothete, Ebnen-Apothete, St. Leonhards-Apothete, Adler-Apothete, Fisch-Apothete, Apotheke zum Rothstein in Schaffhausen, Apotheke Loeck in Herisau, Engel-Apothete in Korsbach, Apotheke Th. Stüdelberger in Buchs, Streuli & Co. in Uznach, Apotheke L. Siegfried in Ebnat-Kappel, Apotheke Guster in Rapperswil.

Engros-Ferromanganin Cie., Basel, Spitalstr. 9.

**Kaiser Borax**

Zum tägl. Gebrauch l. Waschwasser, ein unentbehrliches Toilettemittel, verschönert d. Teint, macht zarte weisse Hände. Nur echt in rot. Cart. z. 15, 30 u. 75 Cts. Kaiser-Borax. Seite 75 Cts. Spezialitäten der Firma. Heinrich Mack in Ulm a. D. 1329

**Gesetzlich geschützt.**

## Preis-Rätsel.

Für jeden Leser dieser Zeitung ist es von wichtigster Bedeutung, wenn auf dies Inserat er achtet und die Sache sich betrachtet! Alsdann sei er bemüht, das Wesen des Blattgeheimnisses zu lösen. Wer solches richtig will errathen, setz' sich zusammen alle Zeichen. Die auf den Blättern sichtbar sind, und bild' drei Wörter draus geschwind. Laßt euch die Mühe nicht verdröhnen, denn reicher Lohn wird dem erspiessen, der diese Blatt-Inschrift ergründet und so des Rätsels Lösung findet. — Nun wird sich fragen alle Welt, Was der Gewinner wohl erhält? —

Wer dieses Vasenrätsel glatt und fehlerlos gerathen hat, hat die Bedingung schon erfüllt, Man send' dann einfach schnell sein Bild Nebst Lösung, die korrekt muss sein, Der Post an unsere Firma ein. Alsdann wird ihm nach kurzer Zeit Zueh'n zu seiner grössten Freud' Und unser Firma Lob und Ruhm, Seine Porträtvergrößerung nun. Und noch dazu fällt in den Schoß ihm dieses Bild fast **kostenlos**. Nur sind für Spesen und Portopfechten, Die uns antehen, 95 Pf. zu entrichten. Und zwar dann, Wenn das Präsent der Post kommt an.

**Internationales Porträt-Institut.**

Berlin, Tel. IV. 9473. (Handelsgerichtlich eingetragene Firma.) Wien, Tel. 10181. Hier abtrennen, ausfüllen und mit Photographie einsenden.

Lösung Nr. 25,263.

### An das internationale Porträt-Institut.

Ich bitte nun, mir nach beifolgender Photographie eine lebenswahre Porträtvergrößerung fast lebensgross kostenlos anzufertigen u. in zirka 14 Tagen mir franko zu übersenden.

Die Rätsellösung lautet:

Vor- und Zuname: \_\_\_\_\_ Stand: \_\_\_\_\_

Post: \_\_\_\_\_ Strasse: \_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_

Jeder richtigen Lösung muss eine Photographie, wonach das Porträt angefertigt werden soll, beifügt werden. Vergrößerungen können nach jeder beliebigen Photographie, ganz gleich, ob Visit- oder Kabinett-, ob Gruppen- oder Einzel-, Familien oder Vereinsbild) angefertigt werden. Bei Gruppenbildern muss jedoch die betreffende Person, welche vergrößert werden soll, mit einem X versehen werden. Auch kann von jedem Bild, ganz gleich welcher Art, Brustformat angefertigt werden. — Der Name des Bestellers ist auf der Rückseite des Kuverts, sowie Photographie, zu vermerken. Größere Bilder als Visit-Photographien sind mit 20 Pf. zu frankieren. Die Portospesen können auch bei Einsendung der Photographie nebst Lösung in Marken mitgesandt werden und genügen dann **85 Pfennig**. [1329



Für Ähnlichkeit — wie sich's gebührt — Wird selbstverständlich garantiert. Die Original-Photographie Wird unter voller Garantie Der Unversehrtheit — und frankiert Dem Löser wieder retourniert. Der Zweck der kostspieligen Reklame Ist, dass wir unserer Firma Name Einführen wollen auf diese Weise in sämtliche Familienkreise. D'rum Abonnenten dieser Zeitung, Ergründet schnell des Rätsels Deutung Und sendet — nebst eurem Konterfei — Diese schleunigst an uns ein. Denn nur für kurzbeessene Zeit Hat dieses Rätsel Gültigkeit.

Welch Gegenstand auf dieser Erd' Hätt' für ein Zimmer grössern Wert, Als ein Porträt, das die Verwandten, Die Eltern, Kinder und Bekannten, Geschwister, ob sie fern, ob nah, Den lieben Freund etcetera, Mit lebenswahrem Zug und Blick, Uns ins Gedächtnis ruft zurück? Solch ein Porträt, das jeder Frist Ein Kleinod wohl für jeden ist, Erhält aus unserm Institut Ein jeder **tadellos und gut**. Wie Dankschreiben aus allen Völkern — schichten Uns immerdar auf neu berichten.

## Seidenstoffe und Seidenresten

in grosser Auswahl

**Seiden- und Sammetband**  
**Samme u. Sammetresten**  
**Tülle, Tupftülle é cru**  
**Säumchentülle, Gaze**  
**Spitzenstoffe, Futterstoffe**  
**Garnituren in Seide**  
**Kotone, Gold und Silber**  
**Seiden-Klöppel-Woll**  
**Tülle-Cordonnet-Spitzen**  
**Valenciennes, Entredoux**  
**Seidenschüre [1279**  
**Wäsche-Borden**  
**Herren- u. Damenkleider-**  
**Knöpfe, Gürtel,**  
**Gürtelbandschnallen.**

## Schweizerhaus

Rosenbergstrasse 63.



**Ueber 65,000**

## Waschmaschinen System Krauss

1056] sind bis Ende 1908 in Betrieb gekommen. Allein echt zu haben bei **H. Saurwein, Weinfelden** mech. Werkstätte od. dessen Vertreter.

## Beerenpressen

(amerik. System)

## Beerenpressen

mit Spindeln, 3 Grössen

empfiehlt zu billigsten Preisen

## Caspar Vorburger

(U 1489 G) Webergasse 8, St. Gallen. [1332



## Möbelfabrik Thümena & Co

vorm. Möbelmagazine Ad. Aeschlimann

### Permanente Ausstellung

\* modernster Musterzimmer \*  
 \* Polstermöbel u. Dekorationen. \*  
 Feinste Referenzen. Mehrjähr. Garantie.  
 Schiffhände 12 Zürich 1 Trittlig. 3.

Schluss-Annahme der Lösung: 15. August 1909.

Schluss-Annahme der Lösung: 15. August 1909.



**Kleider-Färberei** Sprenger-Bernet, St. Gallen Chem. Waschanstalt  
 Pilgerhof, Neugasse 48 Telephone Fabrik: Konkordiastrasse 3  
 Ich empfehle insbesondere meine neue Filiale: Kornhausstrasse Nr. 7 zu fleissiger Benützung. (Z 6 755) 1246

Sorgfältige prompte Bedienung.

Billige Preise



**„Ich werde auch Sie überzeugen,**

993] dass Kathreiners Malzkaffee das tägliche Getränk ist, dessen der moderne Mensch bei seiner anstrengenden und aufregenden Lebensführung bedarf. Denn durch seine wohltuenden, ernährungsfördernden Eigenschaften wird der „Kathreiner“ zu einer täglich wiederkehrenden Stärkung und Erfrischung, die in den Stunden der Arbeit, wie der Erholung aufs angenehmste empfunden wird. Durch seine mild anregende Wirkung und seinen würzig-kaffeeähnlichen Wohlgeschmack, den er vor allen ähnlichen Erzeugnissen voraus hat, bietet „Kathreiners Malzkaffee“ ausserdem täglich aufs neue eine köstliche Labung und Erquickung, welche das Frühstück- und Vesperbrot zu wahrhaft genussreichen und behaglichen Mahlzeiten macht.

Deshalb raten auch die Aerzte aus innerster Ueberzeugung einem jeden, der im aufreibenden Getriebe des modernen Lebens steht, anstatt der gewohnten herzschwächenden und nervenaufregenden Getränke, Kathreiners Malzkaffee als tägliches Getränk zu geniessen zum Vorteil seiner Gesundheit und seines dauernd ungestörten Wohlbefindens“.

O. WALTER-OBRECHT'S *Krokodilkamm* 1038  
 ist der Beste Hornkamm für Haarpflege und Frisur Ueberall erhältlich.

**Bett-Tische**  
 in 3 verschiedenen Ausführungen  
 Höherstellen des Fusses, Schiefstellen der Platte

**Bidets**  
 in praktischen und eleganten Formen  
 und verschiedenen Preislagen.

**Nachtstühle**  
 sehr bequeme Stühle, allen Anforderungen  
 der Hygiene entsprechend.

Prospekte und Preislisten durch [1284]  
**Sanitätsgeschäft Hausmann A.-G., St. Gallen**  
 Basel Davos Genf Zürich  
 Freiestr. 15 Platz u. Dorf Corratierie 16 Uraniastrasse Nr. 11

**Frisch gerösteter Kaffee**

Infolge direkten Imports im Grossen, langjähriger Erfahrung und enormen Umsatzes ist unser Kaffee **billig und ganz vorzüglich.**  
 Feinste Sorten von Fr. 0.80 bis 2.50 per 1/2 kg. Preisliste gratis. 5% in Sparmarken. Versand nach auswärts

1264 (H 2180 V)

Kaffee-Spezial-Geschäft  
**„Merkur“**

**ZEPHYR** Toilette-Seife.  
 Unübertroffen für die Hautpflege.  
 FRIEDRICH STEINFELS, ZÜRICH.

13471

**Winkler's Kraft-Essenz** [1014]

hat sich als **wohltuend vorzüglich bewährt**, bei **Erkältungen** und **Appetitlosigkeit** etc. — Erhältlich in Flaschen à **Fr. 1.50** und **Fr. 2.50** in Apotheken, Droguerien und Handlungen, in allen grössern Ortschaften, wo nicht, wende man sich **direkt an die Fabrik** II 6169 Z

**Winkler & Co., A.-G., Russikon (Zürich).**

**Apoth. Rich. Brandt's**  
**Schweizerpillen**

Erprobt von den  
 Universitätsprofessoren:

- Prof. Dr. R. Virchow, Berlin
- „ v. Gietl, München
- „ Reclam, Leipzig
- „ v. Nussbaum, München
- „ Hertz, Amsterdam
- „ C. Emmert, Bern
- „ Eichhorst, Zürich
- „ Brandt, Klausenburg
- „ v. Frerichs, Berlin
- „ v. Scanzoni, Würzburg
- „ C. Witt, Kopenhagen
- „ Zdekauer, St. Petersburg
- „ Soederstädt, Kasan
- „ Lambl, Warschau
- „ Forster, Birmingham

seit über 30 Jahren von Professoren, praktischen Aerzten und dem Publikum angewandt und empfohlen als billiges, angenehmes, sicheres und unschädliches

**Haus- u. Heilmittel**  
 bei Störungen in den Unterleibsorganen

Hämorrhoidalbeschwerden, trägem Stuhlgang, zur Gewohnheit gewordener Stuhlverhaltung und daraus entstehenden Beschwerden, wie: Kopfschmerzen, Schwindel, Beklemmung, Appetitlosigkeit etc.

Man achte genau auf die neben abgedruckte, auf jeder Schachtel befindliche gesetzlich geschützte Marke (Etiquette) mit dem weissen Kreuze in rotem Felde und dem Namenszug Rich. Brandt. Erhältlich die Schachtel zu Fr. 1.25 in den Apotheken. [1167]



**A.-G. vorm. Apotheker Richard Brandt, Schaffhausen.**

**Liebig's Fleisch-Extract**

Verbessert Suppen, Saucen, Gemüse etc.

**OXO BOUILLON**

Flüssig, sofort trinkfertig.  
 1 1/2 bis 2 Theelöffel auf eine Tasse heissen Wassers.

**Druckarbeiten jeder Art**  
 Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

---

St. Gallen

Nr. 6.

Juni 1909.

---

## Vom Salat.

Das „salade“ der Franzosen, der stärksten Salatkonsumenten der Welt, das „insalata“ der Italiener und unser deutsches Wort „Salat“ haben ihren Ursprung in dem lateinischen „sal“, Salz. Letzteres stand bei den Alten bekanntlich in hohem Ansehen. Es galt als Symbol der Kraft und Tüchtigkeit, der Treue und Gastfreundschaft. Man sprach vom „attischen Salz“, dem Witz und Gewürz der Rede, und die Römer pflegten zu sagen: „Er verdient sich sein Salz“, statt sein Brot; der Lohn hieß *salarium*. In Indien sagt man: „Er isset Aanderer Salz“ und in Arabien, wenn ein Freundschaftsbund geschlossen wird: „Salz und Brot zusammen essen.“ Die Griechen meinten sehr weise, daß zu einem solchen Bündnis viel Zeit oder ein ganzer Scheffel Salz gehöre.

Man ersieht hieraus, daß die Ableitung des Wortes Salat von *sal* für das beliebte Gericht noch eine ganz besondere Ehrung bedeutet. Demgegenüber stellten die Hebräer, die den Salat ohne Salz, dafür mit Sauermilch und Honig anrichteten, die Behauptung auf, das Wort hätte mit dem Begriffe des Einsalzens gar nichts zu tun, es stamme vielmehr von ihrem Schelet (*Schild*) her. Die Türken wiederum leiten es von ihrem Sultan (von *salata*, herrschen), die Araber und Perser von *Chalaat* (Geschenk) ab.

Wie dem auch sei — der Salat erfreut sich jedenfalls seit altersher einer ganz besonderen Hochachtung.

Man unterscheidet folgende Hauptarten: Den runden Kopfsalat (*Lactuca sativa capitata*), in Frühjahrs-, Sommer- und Winterlattich einzuteilen, den krausen oder Bindsalat (*L. palmata*) und den — von Kennern bevorzugten, aber leider viel zu wenig kultivierten — langblättrigen Stech- oder Schnittsalat (*L. longifolia* oder *L. romana*), alle drei in zahlreichen, mehr oder minder schmackhaften Spielarten.

Allen Lattichsorten gemein ist die blutbildende und blutreinigende Wirkung. Sie erquicken den Gaumen und beruhigen das Nervensystem.

Davon abgesehen gehört der Lattich vom Mai bezw. Juni bis in den Herbst zu den wohlfeilsten Gerichten. Sind Essig und Del erstklassig und im Verein mit dem nötigen Salz richtig gemischt, sowie die ihm allenfalls noch beigegebenen hartgekochten Eier und feinen Kräuter (je nach Geschmack: Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Thymian) von durchaus tadelloser, frischer Beschaffenheit: dann strahlt er in seinem vollen Glanz. An eine Zutat von Zucker kann er sich, so häufig sie ihm zugemutet wird, noch immer schlecht gewöhnen.

Gegen die aufdringliche, ja man möchte sagen — lieblose Ueberladung mit Rüben, Pfeffergurken, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Kalbfleisch, Krebsen, Sardellen, dicken Mayonnaisen u.s.w. darf er sich indessen wohl die bescheidene Frage erlauben: „Und wo bleibe ich?!“ — In der Tat wird hierin viel, sehr viel an ihm gesündigt, wie in seiner Zubereitung überhaupt.

Manche Hausfrauen wissen nicht, daß der Salat nicht gewaschen, nur mit einem weichen Tuche sorgsam abgerieben werden darf, daß die zu großen Blätter mit den Fingern zu brechen, aber niemals zu zerschneiden sind! — Liegt der Salat mit seiner Kräuter-Fournitüre in der Schüssel — dann beginnt erst die wichtigste und schwierigste Arbeit, nämlich das Mischen von Essig, Del und Salz! „Es erfordert durchaus vier Menschen,“ wie ein geistreicher Gastrosoph treffend bemerkt: „Einen Verschwender, der das Del gibt und gießt, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen zum Salz und einen Narren zum Mengen der vier Elemente.“ Er empfiehlt 3 Eßlöffel voll Del auf 1 Eßlöffel voll Essig. Unsere Hausfrauen geben im allgemeinen zu wenig Del und zuviel vom Essig, sie schütten auch beides gleichzeitig hinein, wodurch der Salat leicht zu sauer wird. Das Del soll die Blätter erst ganz überziehen, um zu verhindern, daß der Essig allzu tief eindringt. Das Wenden des Salates geschieht mit einem Holz- oder Hornbesteck; es soll mindestens eine Viertelstunde dauern, damit der Salat gehörig „ermüden“ kann. Dann aber soll er sofort gegessen werden, weil er schnell zusammenfällt, unansehnlich wird und an Geschmack verliert.

Sollten diese Zeilen auch im besonderen der wichtigsten und eigentlichen Salatpflanze, dem Lattich gelten, so müssen doch, will man das Thema „Salat“ nicht einseitig abtun, zum Schlusse noch verschiedene andere Salatpflanzen bezw. Salatarten kurze Erwähnung finden.

Da ist zunächst die Endivie, ein ausgezeichnetes Gewächs von bitterlichem Geschmack. Es gilt als sehr leicht verdaulich, blutreinigend und nahrhaft. Nach dem Volksmund soll die aromatische Sellerieknolle ein Mittel gegen rheumatische Leiden sein. Die Kresse, eine der gesündesten Salatpflanzen, erfordert wegen ihres starken Säuregehaltes einen kräftigen Magen. Einen sehr milden und bekömmlichen Salat

von säftereinigender Wirkung ergibt die Spargel, ebenso die Schwarzwurzel (Scorzonere), die, mit holländischer Sauce angemacht, jenen auch als Gemüse trefflich ersetzt und schon im Altertum unter den Nahrungsmitteln eine geachtete Stellung einnahm. Von pikantem Geschmack sind die jungen Hopfensprößlinge. Auch Sauerampfer lassen sich zur Frühlingszeit als Salate vorzüglich verwenden.

Verschiedene Bohnen-, Gurken-, Rüben- und Kohllarten, des ferneren Tomaten, Artischocken und Pilze, namentlich Steinpilze, ergeben, mit dem nötigen Beiwerk versehen, ganz ausgezeichnete, wengleich nicht immer „billige“ Gerichte.

Schließlich sei des braven Kartoffelsalates gedacht, der zu jeder Jahreszeit ein angenehmer Begleiter warmer Würstchen und kalten Aufschnittes ist.

### **Rhabarber auf amerikanische Art.**

Man schält die Stengel nicht, wäscht sie nur gut und schneidet sie in 1 cm große Stücke und bringt diese mit ganz wenig Wasser und dem nötigen Zucker in feuerfester Platte, zugedeckt in den Ofen, wo sie bei langsamem Kochen bald fertig sind. Die Stücke zerfahren nicht, bekommen eine schöne Farbe und behalten den angenehmen Geschmack besser.

Rhabarber-Crème: 500 Gramm geschälte Rhabarberstengel werden mit 250 Gramm Zucker und einem halben Glas Weißwein gekocht, verrührt und mit einem halben Löffel Kartoffelmehl, das mit wenig Wasser verrührt und damit aufgekocht, sämig gemacht. Nun schlägt man 2 Eiweiß zu festem Schnee, fügt 2 Löffel feingestobenen Zucker bei und vermischt den erkalteten Rhabarber mit dieser Masse. Alles wird noch eine Stunde langsam gerührt; je länger man rührt, je feiner und ausgiebiger wird die Crème.

Kleine Rhabarberküchli. Die geschälten Stengel schneidet man 3—4 cm lang, tunkt sie in den Teig, den man für Apfelfküchli macht (nach Belieben nimmt man zu demselben etwas Wein und Zucker; sie werden dann mürber) und backt sie langsam gelb in schwimmendem Fett. Nachher werden die Küchlein mit Zucker bestreut.

Großer Rhabarberkuchen. Das Kuchenblech wird mit etwas Fett bestrichen und dann belegt man es gut mit ausgewalltem Teig, entweder Butter-, Mürbeteig oder Hefenteig. Darauf legt man kleine geschälte Rhabarberstengel-Stücke, bestreut diese mit viel Zucker und schüttet darüber: 1 Löffel Mehl mit Rahm und 3—4 Eiern gut verklopft; langsam in mäßig geheiztem Ofen backen.

Auflauf von Rhabarber: Man macht solchen wie einen guten Apfelauflauf. Es wird ein guter Teig gemacht von einigen in Milch

weich gekochten und glatt verrührten Wecken, 3—4 Eigelb, viel Zucker, nach Belieben etwas Zitronenschale, geriebene Mandeln und Weinbeeren. Dann vermengt man die mit ganz wenig Wein und Zucker gedämpften Rhabarber damit, auch den Schnee der Eiweiß, und füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene Form. Der Auflauf kann im Ofen gebacken oder im Wasserbade gesotten werden.

Rhabarber sterilisieren: Die Stengel werden geschält, klein geschnitten und ohne Wasser auf Feuer gestellt; auf 500 Gramm Blattstiele nimmt man 250 Gramm Zucker. Langsam zum Kochen gebracht, einigemal aufgewallt, abgekühlt und dann in die Gläser gefüllt. Bei 100 Grad noch 30 Minuten kochen lassen.

Rhabarber ohne Zucker einmachen: Die Rhabarberstengel werden, wenn sie noch recht weich und zart sind, abgezogen, in kleine Würfel geschnitten und in gewöhnliche Weinflaschen getan. Wenn die Flasche nahezu gefüllt ist (wohl gerüttelt und geschüttelt), so gießt man frisches Brunnenwasser in die Flasche, so viel, daß dasselbe etwa 1 bis 2 cm ob den Rhabarberstücken ist. Hierauf wird die Flasche mit gutem Korkzapfen geschlossen und in den kühlen Keller gestellt. So hält sich der Rhabarber 1—2 Jahre. Beim Gebrauch schüttelt man das Wasser ab, spült die Rhabarberstengel gut ab mit frischem Wasser, und verwendet sie zu Kompotte, Kuchen zc. mit Beigabe von Zucker.

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Makkaronisuppe. Hierzu können auch Resten von sogenannten Käsmakkaroni verwendet werden. In einem Stückchen Butter dünstet man 1—2 Kochlöffelchen Mehl und kocht mit der nötigen Brühe oder heißem Wasser schön glatt auf. Alsdann gibt man die in kleine Stücke geschnittenen Makkaroni bei, läßt einige Minuten kochen und richtet die Suppe über ein Teiglein von einem verklopften Ei mit Rahm oder Butter und einigen Tropfen Maggis Suppenwürze, oder, wenn vorrätig, über etwas Tomatenspuree oder Sauce an.

\*

Paniermehlsuppe. 5—7 Löffel Paniermehl oder gedörrtes und geriebenes Brot wird mit Butter hellbraun geröstet, das nötige gesalzene Wasser oder Fleischbrühe dazu getan und eine halbe Stunde gekocht. In die Suppenschüssel tut man 2—3 Löffel Rahm oder zwei verklopfte Eier und richtet die Suppe darüber an.

\*

Schotensuppe. Frische Erbsen kocht man in Wasser mit Wurzelwerk und wenig Thymian ganz weich, reibt sie durch ein Sieb, füllt die

nötige Fleischbrühe nach, verdickt sie mit in Butter geschwitztem Mehl, gibt zur Erhöhung der grünen Farbe einen Löffel voll Spinatmasse hinzu und serviert sie über gerösteten Semmel-Croutons.

\*

Zwiebacksuppe. Das Fett wird heiß gemacht, das Mehl gelb geröstet, der Zwieback hineingegeben und noch 2 Minuten mitgeröstet; ist warmes Wasser vorhanden, so löscht man mit demselben ab und läßt es noch 10 Minuten kochen.

\*

**Rognons de boeuf sauté au vin.** Eine Ochsenniere wird in feine Scheibchen geschnitten, in einem Löffel heißer Butter wird wenig sehr fein geschnittener Knoblauch, gehackter Petersilie, Schnittlauch und ein Löffelchen Mehl gedünstet, Salz und Pfeffer, sowie unter Rühren ein Glas erwärmter Rotwein beigegeben, alles kurz aufgekocht und beim Anrichten mit einem Gläschen Maggis Suppenwürze abgeschmeckt.

\*

Rinderbraten wie Wild herzustellen. Vorbereitungszeit 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden. — Für 10 Personen. — Zutaten: 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—3 Kilo gutes Bratenstück, 1 große Tasse Rotwein, 1 Tasse halb Essig halb Wasser, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Wachholderbeeren, Gewürz- und Pfefferkörner, 1 geschnittene Zwiebel, 250 Gramm Butter, 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt und <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter sauren Rahm. — Nachdem der Braten gehäutet, gewaschen und dann gespickt worden ist, legt man ihn in eine tiefe Schüssel, gießt die angegebene Flüssigkeit mit dem Gewürz und der Zwiebel kochend darauf und läßt das Ganze eine Nacht zugedeckt stehen. Am andern Tage wird der Braten aus der Brühe genommen, damit er etwas abtrocknet und mit Salz eingerieben werden kann. Nun wird er in der Butter auf beiden Seiten gebräunt und die durchgegossene Brühe nach und nach hinzugetan, auch das fehlende Salz und Wasser, welches man mit 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt verrührt. Unter öfterem Begießen weich geschmort und mit saurem Rahm, worin nach Bedarf etwas Mehl verrührt ist, geschwenkt, wird das Fleisch in drei Stunden fertig gestellt. In derselben Weise kann man Kalbskeule, von allem Fett befreite Hammelkeule, sowie Karbonadenstück nach Entfernung der Knochen und des überflüssigen Fettes zubereiten, letzteres natürlich ohne Speck.

\*

Ungarischer Specksalat. Der gute Salat mit rötlichen Blättern wird in vier Teile zerschnitten, mehreremale gewaschen, dann eingesalzen und in eine glasierte irdene oder eiserne Pfanne gelegt. Nun schneidet man ein gutes Stück geräucherten Speck würfelig; wenn die Grieben gelb sind, werden sie herausgenommen, dazu kommt noch ein Löffel

Schweineschmalz und eine Kaffeeschale Weinessig, etwas Salz; dies wird aufgekocht, über den Salat gegossen und mit einem Teller bedeckt. Nach einigen Minuten gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf, gibt ihn über den Salat und wiederholt es viermal. Die Pfanne muß über einem Gefäß stehen, in dem kochendes Wasser ist. Vor dem Servieren gibt man die Grieben, sowie hartgekochte zerschnittene Eier oben auf; zum Rindfleisch und Rindsbraten ist dieser Salat sehr gut.

\*

Gebackene Fleischschnitten. (Restenverwendung.) Sechs Personen. Underthalb Stunden. Allerlei Fleischreste hackt man recht fein, mischt einen Suppenteller voll davon mit einem entgräteten, feingehackten Hering, einem Löffel feingehackter Kapern, ebenso viel gehackter Petersilie, geriebener Semmel und zwei geriebenen, in Butter gedämpften Zwiebeln, fügt zwei Eidotter, etwas süßen Rahm und 6 bis 8 Tropfen Maggis Würze dazu und mischt alles gehörig untereinander. Diese Masse wird gut dick auf Semmelscheiben gestrichen, die man in heißem Schmalz bäckt. Dazu kann man eine kalte Remouladensauce reichen.

\*

Löwenzahn als Gesundheitsgemüse. Die ersten, weißgelben Blättchen und Keime der Pflanze, die man in den ersten Frühlingstagen findet, geben ein gesundes Gemüse, Suppe oder Salat. Zu diesem wäscht man die jungen Triebe gut durch, mischt sie mit Zitronensaft, Olivenöl, etwas Kerbel, Petersilie, Schnittlauch und mit einem Teiglein aus einem Eigelb, einem Löffel Rahm und einem Güzchen Maggis Würze.

\*

Wachsbohnen mit weißer Sauce, als Zwischenspeise. Bereitungszeit  $1\frac{3}{4}$  Stunden. Für 3 Personen. Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Liter Wachsbohnen, 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Ei, Salz und etwas Zitronensaft. — Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen, in kleine Bündel gebunden und in Salzwasser abgekocht, bis sie gar sind. — Dann wird  $\frac{1}{4}$  Liter von dem Wasser, in welchem die Bohnen gekocht sind, in ein kleineres Töpfchen getan, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt kommt dazu und, wenn das Wasser wieder kocht, wird die kalte Milch oder der Rahm, in welcher erst das Mehl gequirlt wurde, daran gegossen. Man lasse es gut aufkochen, schmecke die Sauce mit Zitronensaft und Salz ab, ziehe sie mit dem gut zerklöpften Ei ab und nehme sie vom Feuer. Nun werden die Bohnen aus dem Wasser genommen und, nachdem die Faden von den Bündeln gelöst sind, auf einer länglichen Bratenschüssel serviert. Die Sauce wird extra dazu gegeben.

Erdbeerschnitten. Reife Walderdbeeren werden etwas zerdrückt und Zucker und Zimt nach Belieben darunter gerührt — auch wenn man sie etwas feiner wünscht, zu Schnee geschlagenes Eiweiß. Diese Masse streicht man auf Schnitten von Milchbrötchen und backt sie in schwimmendem Schmalz schön gelb; natürlich kommt nur die Bratseite ins Schmalz — die Schnitten werden beim Backen nicht umgekehrt. Beim Anrichten läßt man sie sorgfältig vertropfen, damit die Beeren nicht abfallen, und legt sie zuerst in eine Platte, auf welcher eingeschnittenes Suppenbrot (Tünkli) sich befindet. Dies gilt überhaupt als Rat und Regel für alles Schmalz-Gebackene; das zurückgebliebene Schmalz kommt dann allmählig in das Brot und geht also nicht verloren, und die gebackenen Sachen sind weniger fett. Viele lieben die Erdbeerschnitten nicht so hart und rösch gebraten und legen sie nachher in eine etwas tiefe Porzellanplatte, in welche sie zuvor etwas Wein geschüttet. Die Brotschnitten saugen dann denselben auf und werden dadurch etwas weicher, bekommen aber einen säuerlichen Geschmack.

\*

Erdbeer-Kompott. Etwas außerordentlich Erfrischendes. Man nimmt zu diesem Zweck auf 1 Liter Beeren etwa 300 Gramm mit etwas Wasser gekochten Zucker, den man erkaltet über die Beeren gießt und einige Stunden stehen läßt. Mischt man vor dem Servieren unter den Saft ein kleines Gläschen Arrak, so gewinnt das Kompott an Wohlgeschmack.

\*

Eingemachte Erdbeeren werden folgendermaßen hergestellt: die frischen Beeren werden schichtenweise in ein Einmachglas gelegt, reichlich Zucker dazwischen gestreut (auf ein halbes Kilo Früchte 400 Gr. Zucker) und zuletzt etwas Rum darüber gegossen; die Flüssigkeit muß aber die Beeren überdecken. Die Gläser werden dann luftdicht verschlossen.

\*

Ein schnell zu bereitzendes Erdbeergericht. Ein halbes Glas Wasser wird mit Zucker, je nach Quantität der Erdbeeren, und einem Stückchen Zimt siedend gemacht, und wenn der Zucker anfängt einzukochen, die Erdbeeren dazu gegeben und unter beständigem Rühren bis zum Kochen gebracht. Dann gießt man noch einige Löffel Rotwein darüber und richtet die Erdbeeren in eine Schüssel über Zwiebackschnitten an, und zwar so, daß die Erdbeeren den Zwieback vollständig bedecken. Die Speise wird kalt aufgetragen.

\*



**Schwarzbrotlauf.** 250 Gramm fein zerstoßenes Brot wird mit Wein angefeuchtet; 125 Gramm zerstoßener Zucker, 2 Gramm Zimmet, einige zerstoßene Gewürznelken und etwas Zitronenschale zusammen vermengt; 125 Gramm Butter zu Schnee gerührt, nach und nach das Gelbe von 6 Eiern dazu, das Brot mit dem übrigen zu der Butter und den Eiern und zuletzt noch das geschwungene Eiweiß darunter gemengt und auf einem angestrichenen und mit Brot bestreutem Aufzugblech gebacken.

\*

**Gries-Röpfli.** Ein Liter Milch, 200 Gramm Zucker, eine Zitronenrinde, oder Vanillienstengel werden zum Kochen gebracht, 250 Gramm reinen Gries hineingerührt zu einem dicken Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne löst und noch ein Gläschen Kirsch beigegeben. — Eine Form wird mit kaltem Wasser gespült, deren Boden mit Weinbeeren belegt, die Griesmasse hineingeschüttet, an die Kühle gestellt, gestürzt und mit Sirup serviert. Der Sirup kann nach Belieben mit heißem Wasser oder Rotwein verdünnt werden.

\*

**Griespudding.** Von  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wird ein dicker Griesbrei gekocht, 60 Gramm Butter und 4 Eigelb daran gerührt und auf die Seite gestellt. Indessen rührt man noch 60 Gramm Butter leicht, nimmt den Brei dazu nebst Zucker nach Belieben und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß. Man bestreicht das Modell samt dem Deckel mit Butter, bestreut es mit Griesmehl und läßt den Pudding eine Stunde lang fieden. — Dazu gibt man folgende Mandelsauce: Man nimmt 70 Gramm geschälte und feingemahlene Mandeln, rührt sie mit ein wenig Milch untereinander, gibt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch in eine Pfanne, läßt sie kochend heiß werden, tut 45 Gramm Zucker dazu und etwas Zimmt und Zitronenschale und zieht sie mit 2 Eidottern ab.

\*

**Zimtstrudel.** Man bereitet einen Strudelteig aus  $\frac{1}{4}$  Kilogramm feinem Mehl, 30 Gramm Butter, einem Ei und einer Prise Salz und einer halben Tasse lauwarmen Wassers, rollt und zieht ihn möglichst dünn auf, überstreicht ihn erst mit Butter, dann mit einer Fülle aus drei mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührten Eidottern, 20 Gramm gestoßenem Zimt,  $\frac{1}{2}$  Kilogramm fein gehackten Mandeln, etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Schnee der Eiweiße, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine fettgebutterte Backform, überpinselt ihn mit Eigelb, bäckt ihn schön hellbraun, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und trägt ihn mit einer Rahm- oder Obstsauce auf.