

Zeitschrift: Schweizer katholische Frauenzeitung : Wochenbl. für Unterhaltung u. Belehrung
Band: 2 (1902)
Heft: 24

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: 19.10.2024

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



Schweizer katholische Frauenzeitung

Wochenblatt für Unterhaltung und Belehrung

Mit monatlichen Gratisbeilagen: Modebilder mit Schnittmuster u. Abbildungen u. Beschreibungen von Handarbeiten.

Abonnementpreis für die Schweiz: jährlich Fr. 4. 50, halbjährlich Fr. 2. 25; für das Ausland: jährlich Fr. 7. 20, halbjährlich Fr. 3. 60.
 Inserationspreis: 20 Cts. die einspaltige Pettzeile oder deren Raum.

№ 24.

Solothurn, 14. Juni 1902.

2. Jahrgang.

Wahnung.

~*~*~

Wieder ist ein Tag vergangen
 Und verrauscht im Seitenstrom.
 Bis im Dunkel schon verklungen
 Abendglocken hoch vom Dom.

Vöglein haben froh gesungen
 Sonne strahlt am Himmelszelt,
 Wälder haben hell geklungen,
 Stürme rauschten durch die Welt.

Gott zu Ehren war das Singen
 Und der Sonne gold'ne Pracht,
 Stromesrauschen, Waldesklingen
 Pries des Schöpfers ew'ge Macht.

Kur die Menschen haben wieder
 Gott dem Herrn so weh gethan,
 — Traurig sinkt die Nacht hernieder —
 Und sie denken kaum daran.

P. Josef Staub.



Zeit gewonnen — viel gewonnen!

—*—

Welch großes Gut ist doch das Geschenk der Zeit, das der liebe Gott uns Allen täglich spendet! Und dennoch — wie oft wird dieselbe nutzlos, ja sogar in schädlicher Weise angewendet, während Gott sie uns zur Erlangung des zeitlichen und ewigen Glückes schenkt.

Was läßt sich nicht alles thun mit der Zeit? — Sie verschafft uns vor allem Gelegenheit, Gott eifrig zu dienen und so unser ewiges Heil zu sichern, indem wir jede Minute unseres Lebens ihm weihen. Dazu hat uns der göttliche Heiland durch Wort und Beispiel angeleitet. — Niemals war das kostbare Gut der Zeit schöner, besser und segensreicher angewendet worden, als vom göttlichen Meister selbst. Er, der einstens über die Benützung unserer Zeit strenge Rechenschaft abfordern wird, hat uns während seines hl. Erdenwandels den wahren Wert der Zeit in ihrer Anwendung klar gemacht. Christus fing ja, wie die hl. Ueberlieferung meldet, seinen Tag mit der Sonne an und beschloß denselben, wenn andere Menschekinder schon längst in den Fesseln des Schlafes lagen. Und wenn die bekümmerten Jünger den lieben Meister, der ihnen so viel mehr Ruhe gönnte, als sich selbst, zur eigenen Erquickung durch den Schlummer mahnten, da sprach er das große Wort: „Ich muß wirken die Werke dessen, der mich gesandt hat.“

Und wie lebendig, wie ergreifend hat der I. Heiland diese bindende Pflicht einer guten Verwendung der Zeit dargethan „in der Parabel von den Talenten“! — Jedem seiner faumseligen Jünger gilt zudem des Herrn Ruf: „Wirket so lange es Tag ist, denn es kommt die Nacht, da niemand mehr wirken kann.“ —

So gilt es denn, die Zeit gut und richtig anzuwenden. Die allerbeste Benützung der Zeit, ohne welche jede andere Bethätigung fruchtlos wäre, ist das Gebet. — Gott zu loben ist ja der allgemeine Beruf der Menschheit und

darum ist auch der betende Mensch immer ein nützliches Glied der Gesellschaft.

Im Anschlusse an das Gebet werden erst die übrigen Werke gut und heilsam, vorausgesetzt, daß sie die wahre Pflichterfüllung umfassen, darum hat der hl. Moyses in sein Gebetbuch die folgende Widmung eingetragen: „Ich will meine ganze Sorgfalt darauf verwenden, daß alle meine Werke gut seien, mich gut machen und zu Gott führen“. Mit dem Gebete immer die übrigen guten Werke zu vereinigen, besonders das Almosen und die Enthaltbarkeit. Daher der alte Spruch: „Das Gebet macht die Hälfte des Weges zu Gott, das Fasten führt zum Himmelsthorempor und das Almosen öffnet die Pforten der ewigen Seligkeit“.

Es sagt auch der selige Angelus Silesius so schön: „Gebet und gottvereinigte Pflichterfüllung, Fasten und Almosen begreifen alle guten Werke in sich. Was immer man für Gott thut, das gehört zum Beten; jede Abtötung der eigenen Begierde gehört zum Fasten und jede wohlwollende Gesinnung gehört zum Almosengeben. Wenn also ein Mensch diese drei Dinge liebt und übt, so erfüllt er die Pflichten gegen Gott, sich selbst und den Nächsten“.

Die gute Zeitverwendung umschließt auch die volle und richtige Pflichterfüllung. Das galt schon in den ersten christlichen Zeiten als Hauptregel. So schreiben die ältesten Berichte: „Das ganze Leben der ersten Christen war der genauesten Pflichterfüllung gewidmet. Aber dennoch vergaßen sie nicht, auch vor Allem Gott dem Allgerechten, den Tribut der Zeit zu weihen. Vigilien (Vorfesttage) kirchliche Zeiten und Feste, sowie die ganze Charwoche wurden ganz ausschließlich dem Gebete, der Betrachtung, dem Fasten und Almosen, wie ähnlichen Liebeswerken gewidmet. Dafür segnete Gott die nachfolgende, ernsthafte Arbeitszeit nur um so höher.“

O ja, die ersten Christen wußten es, daß Gottes Segen zu allem nützlich ist, daß nur unter Gottes Schutz alles gedeiht, daß der Segen des Herrn sogar die zeitlichen Güter und die Arbeitskraft mehren hilft. Deshalb suchten sie diesen Segen zu erringen, durch eine gottgefällige Verwendung der Zeit, sich und andern zu Glück und Heil.

Was aber die ersten und die heutigen Christen immer zu meiden hatten und immer meiden sollen, das ist der Mißbrauch der Zeit durch Müßiggang, Schwaghastigkeit, Eitelkeit, Vergnügungssucht und übertriebene Neben sorgen. Haupt sorge des Christen soll die Mehrung der Ehre Gottes und des Seelenheiles sein; erst dann darf die mäßige, aber nicht übermäßige Neben sorge für Nahrung, Kleidung und Obdach kommen, für welche die richtige Benützung der Zeit in gottgeweihter, lohnender Arbeit am besten vorsorgt.

In diesem Sinne soll die Zeit gewonnen werden, dann wird sie uns zum Gewinn für Zeit und Ewigkeit.



Frau Marianne.

Das ist eine kluge und eine brave Frau, die Frau Marianne. Mit größter Gewissenhaftigkeit erfüllt sie ihre Pflichten als Mutter und Gattin. Doch von den hundert Künsten, die sie versteht, will ich Dir nur eine nennen. Sie weiß ihren Mann an sich und an die Familie zu fesseln, wie vielleicht wenige. Mit kluger Berechnung sagt ihr praktischer Kopf: „die Liebe des Mannes geht durch den Magen“ und ihr gutes Herz fügt bei: „Mein braver Mann verdient vollauf eine kräftige Kost“. — So kocht sie ihm gerne seine Lieblings Speisen, so bringt sie Abwechslung in den einfachen Küchenzettel, kocht möglichst kräftig; sie weiß genau, daß hier das Sparen mit Liebe und Weisheit vereint sein soll. Kommt der Vater

ermüdet heim, dann soll er keinen Kinderlärm hören — die Mutter hat dafür schon möglichst vorgesorgt, drum kommt sie ihm entgegen mit einem freundlichen Lächeln und würzt das einfache aber schmackhafte Essen durch ihre Liebenswürdigkeit, ihr gemüthliches Plaudern, ihre Teilnahme für den braven Mann. Und abends sucht sie es wohl einzurichten, daß es auch nach dem Essen noch zu einem Plauderstündchen reicht — wohl in Begleitung des unzertrennlichen Strickstrumpfes. — — O wie wohl fühlt sich der Mann bei seinem „Frauelli“! Diese opferfreudige Liebe ist der Sonnenschein der Familie. Gute, brave Frau Marianne, möchtest du viele mit deinem Beispiele aneifern, zu werden eine milde, warme Sonne im Familienkreise!

Theophila.



Trau, schau wem!

Stizze aus dem Leben eines jungen Mädchens.

Von Emmy Gordon.

Tilda, höre jetzt auf mit der Arbeit und gehe ein Stündchen zur Großtante; sie ist so allein heute. Du kannst am Bügeltag eher etwas abkommen.“

Tilda läßt bei den Worten der Mutter das erhitzte aussehende Köpfchen hängen. Mehrere Stunden schon steht sie am Bügeltisch und schiebt das blanke Eisen flink über eine Menge von schneeigen Leinen, das schon in zierlichen Häufchen ringsum aufgetürmt daliegt.

Der Besuch bei der Großtante zerstörte die letzte Hoffnung bei Tilda, denn sie trotz der Bügelei geplant hatte. Auf einen Sprung wollte sie zu ihrer besten Freundin Bertha gehen, um ihr eine wichtige Neuigkeit mitzuteilen.

Eigentlich verdankte Bertha die Stelle der „Herzensfreundin“ nur einem Zufall, dem Wegzug von Tildas intimster Kameradin, einem Mädchen, das das in sie gesetzte Vertrauen rechtfertigte. Ob dies auch bei Bertha der Fall sei, darüber empfand Tilda selbst kleine Bedenken, denn sie plauderte doch gar so gerne und war so unvorsichtig mit ihrer Zunge, daß sie sich und andern schon Angelegenheiten zugezogen hatte.

„Aber, du lieber Himmel!“ entschuldigte sich Tilda bei sich selbst, „man muß doch einem Menschen sich aussprechen können, und Bertha ist gutmütig — hat mich auch viel zu lieb, um zu plaudern, wenn ich es ihr verbiete.“

Und vertrauensfelig gemacht durch Trostgründe, die trotz ihrem Mangel an Stichhaltigkeit oftmals hinreichen, Leute zu beruhigen, hinter welchen die erste Jugend längst in nebelgrauer Ferne liegt, trägt sie immer und immer wieder ihre kleinen Herzensgeheimnisse, nicht ohne deren Tragweite sich unbewußt vergrößert zu haben, zu der „Notbehelf“ Freundin. Mit all der Sympathie, die sie für andere zu erübrigen fähig ist, lauscht Bertha, ärgert sich wohl auch innerlich, daß sie nichts zu berichten hat von einem zarten Geheimnis, und vertraut schließlich dasjenige der Freundin, sobald sie Gelegenheit findet, dem ersten besten bereitwilligen Ohre an.

Bei gutem Willen läßt solche Gelegenheit nicht lange auf sich warten — und an nach Neuigkeiten Dürftenden ist niemals Mangel. Besonders gilt dies von der Kleinstadt, in welcher die Interessen des Einzelnen weit mehr in den Vordergrund treten, als in der Großstadt, wo unter des Lebens hochgehenden Bogen unbedeutende Ereignisse rasch begraben werden.

In einer Stadt ersteren Charakters lagen Tildas enggesteckte Bahnen. Jeder wußte, wer sie war, und die Geschichte ihres jungen, nicht gerade ereignisvollen Lebens konnte von jedem verfolgt werden, der Luft dazu verspürte.

Als jetzt die Kleine etwas verträumt und nicht ganz in dem raschen Tempo wie gewöhnlich auf Großtantes Wohnung zugeht, hat sie manchen Gruß zu erwidern.

Die Bügelei liegt ihr wohl noch in den Gliedern, während die Enttäuschung, dem Plauderstündchen mit der Freundin

Die Heldin der Saison.

Novelle von Albert Holm.

* * *

(Fortsetzung.)

Da geschah es nun, daß Clementine sich einmal so von ihren Empfindungen hinreißen ließ, daß sie, die fast un-mittelbare Nähe so vieler fremden Herren vergessend, in die bewundernden Worte ausbrach: „O Tante Abda, sieh' nur, wie es dort in dem dunkeln Seewinkel plötzlich aufschimmert! . . . Wie die Lichtstrahlen auf der Oberfläche spielen, als ob sich Feurgötter in den Fluten schaukelten! . . . O Tante Abda, es ist zu schön! Und dir, dir dank ich's, daß ich all' diese Herrlichkeit genießen kann!“

Clementine besaß eine angenehme klingende Stimme. Sie hatte die ersten Sätze in schwelzendem, den Ausruf „O Tante“ in begeistertem Tone gesprochen. Zuerst hatte sie die großen Augen nur entschleierte, dann hatte es in ihnen aufgeleuchtet, und zuletzt war's wie ein feuriger Liebesblick, was die Signora traf. Sie war dabei aufgestanden, hatte die kleinen Hände an's Herz gedrückt und die Signora stürmisch umschlungen.

Die Signora küßte sie zwar auf die Stirne, flüsterte ihr aber in einem Tone, der etwas sanft Ermahnendes hatte, die Bemerkung zu: „Du wirst beobachtet, mein Kind! Die Herren könnten sich einbilden, du spielst ihnen eine Szene vor.“

Das bleiche Mädchen wurde über und über rot. Das that nun der Signora leid; denn sie konnte doch nicht wissen, ob Clementine nicht wirklich von dem herrlichen Naturschauspiel so hingerissen worden, daß sie die äußere Zurückhaltung vergessen hatte. Bis jetzt — Clementine war schon seit zehn Tagen ihre Hausgenossin — hatte die Signora einen so lebhaften Sinn für Naturschönheit an ihr allerdings noch nicht wahrgenommen.

„O verzeih', teure Tante Abda!“ sagte Clementine, sich schnell fassend. „Ich weiß ja wohl, daß es sich nicht schickt, vor Fremden laut zu sprechen. Es war ja auch zum ersten Mal, daß ich mich habe hinreißen lassen!“

„Verzeih' du mir, mein liebes Kind! Eine Mutter ver-fällt so leicht in den Ermahnungs-ton. Im Grunde kann es mich nur freuen, daß du meine Begeisterung für die Natur teilst.“

Die Augen des jungen Mädchens waren jetzt wieder gesenkt, ihr Ausdruck verschleierte. Indessen hätte wohl niemand genau bestimmen können, ob zwischen den Wimpern und ihrem Schatten nicht doch ein halber Blick sah, was er zu sehen wünschte.

Graf Tiemalowsky war ein eifriger Besucher des Kasino's, dem auch Herr Willibald und überhaupt alle angehörten, die sonst im Umkreis des See's zur eleganten Herrenwelt zählten.

Der junge Graf hatte eben einen flüchtigen Blick auf den Balkon der See-Villa hinübergeworfen und zu Willibald die Bemerkung gemacht: „Eine stattlich schöne Matrone, die dort sitzt! Wissen sie wer sie ist?“

„Ich kenne sie seit kurzem. Signora Monfredini ist ihr Name. Ihr Gemahl bekleidet einen hohen Posten am italienischen Hofe. Die drei liebreizenden Geschöpfe, die dort unten im Sande spielen, sind ihre Kinder. Es ist eine vortreffliche und eine geistreiche Frau!“

„Und die blasse Seejungfrau!“ wollte der Graf weiter fragen, brach aber kurz ab, um die Wandlung anzustaunen, die mit dem unscheinbaren Mädchen dort drüben vor sich ging. Als es dann wieder still da saß, schaute der Graf noch immer hin-über, gleich als warte er, ob das Wunder sich wiederholen werde.

Hatte sie das bemerkt?

IV.

Willibald machte sich auch seine Gedanken über das eigen-tümliche Persönchen.

entsagen zu müssen, einen Schatten auf ihr sonst so heiteres Gesicht wirft

Der düstere Ausdruck ist auch noch nicht gewichen, als sie das gemütliche Zimmerchen betritt, in dem die Großtante sich mit ihrem Leiden abfindet, so gut es ihr frommes Gemüt vermag.

Heute hat die alte Dame wohl ihren guten Tag, denn sie beantwortet Tilbas Erkundigungen nach ihrer Gesundheit mit keiner einzigen Klage.

„Wie geht es dir, Kleine,“ fragte die Tante mit einer Wärme, welche das junge Mädchen um so mehr überrascht, als sie dieselbe nicht erwartet hat. Dabei sind die klugen blauen Augen so durchdringend auf sie gerichtet, als ob sie auf den Grund ihrer Seele lesen wollten.

„Mir — geht's — wie immer“, schwebte ihr auf den Lippen. Aber es will doch nicht so recht über dieselben kommen. „Mir geht es gut“, verbesserte sie. „Mutter, sagt einem jungen Mädchen, das ein sorgenloses Leben daheim führt, müsse es immer gut gehen“, fügt Tilba mit einem leichten Seufzer hinzu.

„Deine Mutter vergift vielleicht mancherlei aus den Tagen, wo sie in deinem Alter war, oder hat nicht Zeit, zum Nach-denken darüber zu kommen. Bei mir fehlt es daran nicht“ — mit einem Blick auf den Rückenstoch in der Ecke — „wer stille halten muß, bei dem gehen die Gedanken häufiger auf die Wanderschaft, als bei Menschen, welche nach Herzenslust umher wandeln können.“

(Schluß folgt.)



Ein neuer Berufs-zweig für Frauen.

In Mariensfeld (Preußen) besteht unter der Leitung von Fräulein Dr. Elvira Castner eine weibliche Fachschule für Gartenbaukunde. Derselben stehen nebst einem bestingerichteten Gebäude und großen Gewächshäusern 10 Morgen Land zur Verfügung, auf denen die Zöglinge ihre praktische Bethätigung und Ausbildung finden von der Arbeit des Ansäens bis zum winterlichen Rigolen. In mehreren Sektionen arbeitend, ist jede derselben einer praktisch beanlagten Dame unterstellt. Das Ganze wird von einem Garteninspektor geleitet, der auch den theoretischen Unterricht erteilt, soweit er ins eigentliche gärtnerische Gebiet greift. Für die einschlagenden wissenschaftlichen Arbeiten sind Lehrer vom Gymnasium oder Hochschule gewonnen.

Damit wird eine gründliche Fachbildung erzielt, die es der Frau ermöglicht, die Gartenkultur nicht nur fürs eigene Haus, sondern auch beruflich zu betreiben.

Die Frau ist heute fast auf jedem Gebiete gleichberechtigte Mitarbeiterin des Mannes geworden. Die Verhältnisse verlangen es und die konstatierte Zulänglichkeit der Frau gestattet es. Wie sollte da nicht auch in rationeller Betreibung des Gartenbaues für die Frau ein geeignetes Berufsfeld sich öffnen.

Vom ethischen Standpunkte betrachtet, dürfte demselben nicht nur der geistig veredelnde Einfluß nicht abgesprochen werden, sondern es läßt sich nicht übersehen, daß hier nicht mit den Sittengefahren manches anderen Berufes zu rechnen ist; ebenso hat die Gartenarbeit auch in gesundheitlicher Beziehung mancher andern Thätigkeit etwas voraus.

Es sind dies Gesichtspunkte, die uns die Erwägung nahe legen, ob sich das Anbahnen dieses neuen Frauenberufes nicht auch auf unsere Verhältnisse übertragen ließe.

Bereits haben verschiedene Schülerinnen des Mariensfelder-Institutes Stellung gefunden, teils in fürstlichen Besitzungen, öffentlichen Anstalten, wie Sanatorien, Erziehungsanstalten, Haushaltungsschulen u. s. w. Man geht auch daran, für den Unterricht Lehrerinnen zu bilden.





Am Strande.

Ob Tante Abda sich nicht würde ein wenig in das allgemeine Treiben der vornehmen Sommergäste hineinziehen lassen? Denn eigentlich lebte Clementine auch hier in Zurückgezogenheit, — nur daß sie Menschen sah und von ihnen gesehen wurde auf den Spaziergängen und bei den Rahnfahrten. Nächstens wollten die Damen mit dem Dampfschiff, das dreimal täglich den See kreuzte und bei den Hauptortschaften anhielt,

nach Traunkirchen fahren. Signor Monfredini hatte seiner Frau geschrieben: „Du kannst nicht am Gmündersee gewesen sein, carissima mia, ohne zwei Merkwürdigkeiten dort gesehen zu haben: die russische Villa in Traunkirchen und das erzherzogliche Schloß in Ebenezweier.“

Noch an demselben Tage, an dem diese Mahnung ihres Gemahls an Signora Monfredini ergangen war, zog sie bei

Herrn Willibald Erkundigungen über die zwei Merkwürdigkeiten ein, und wie sie es mit deren Besichtigung zu halten habe.

Die Antwort des Künstlers lautete: „Nichts leichter als das, gnädigste Frau! Wenn sie gestatten, mache ich ihren Cicerone. Wir fahren mit dem Dampfschiff nach Traunkirchen und senden den russischen Damen unsere Karten hinauf. Ich habe bereits die Ehre, mit ihnen bekannt zu sein, und weiß, daß sie es überaus gern sehen, wenn feine Leute ihre Villa zu besichtigen wünschen. Auch strömen die Besucher wirklich von allen Seiten herbei: die Einen um das Haus, die Andern um die Schwestern kennen zu lernen, das heißt die Jüngere der Beiden, eine ungewöhnlich geistvolle Dame. Ist diese zu Hause, so wird sie uns gewiß ihre Besichtigung selbst zeigen, was den Reiz derselben wesentlich erhöht. Wir machen dann später von Traunkirchen den Spaziergang bis Ebenzweier, wo der Castellan uns im erzherzoglichen Schlosse herumführen kann. Der Erzherzog bewohnt es nur selten und ist eben jetzt nicht anwesend.“

Die Signora war mit dem Vorschlag Willibald's einverstanden, und schon am nächsten Tage wurde der Ausflug in Szene gesetzt. (Fortsetzung folgt.)



Ueber das Einkaufen der Gemüse.

Die gemüsearme Zeit vorüber. Im kleinen Hausgarten sind Spinat, Salat und Radieschen wohl gediehen und Mangold und Kopfsalat rücken rasch vorwärts. Auf den Wochenmärkten der größeren Städte erscheinen neben ihnen die Produkte Frankreichs und Italiens. Wer genügend Silberlinge im Beutel hat, kann den Tisch reichlich und abwechslungsreich versorgen. Was aber auswählen?

Je hellgrüner die Blätter des Spinats sind, um so zarter ist dieses Gemüse, das vom ersten Schnitte am schmackhaftesten ist. Der breitblättrige Spinat ist ausgiebiger, als der kleine, spitzblättrige. Große dunkelgrüne Blätter fallen wenig zusammen, liefern aber ein bitterlich herbes Gemüse. In der heißen Jahreszeit, wo der Spinat rasch im Stengel „aufschießt“, ist der Neuseeländer Spinat sehr zu empfehlen. Dessen glänzendgrüne, saftige Blätter liefern den ganzen Sommer über ein wohlschmeckendes Gemüse.

Sehr beliebt ist vielfach der Mangold, bei uns in der Schweiz einfach Kraut geheißen, so lange dessen Blätter noch zart sind. Später geben die Stiele ein gutes Gemüse. Dieselben müssen jedoch schön weiß, glatt und fleischig sein. Besteres gilt auch von den Rhabarberstielen, von denen die dicken, kräftigen den dünnen, magern ebenfalls vorzuziehen sind.

Die zartesten Bohnen sind die jungen, welche noch nicht Kerne angelegt haben. Doch gibt es unter den Stangenbohnen einige ausgezeichnete Sorten, die sog. „Schmalzbohnen“, Butterbohnen und die Arten „ohne Fäden“, wie zum Beispiel die St. Galler, die sogenannte kleine rote und die violett-grün gesprenkelte „Rilbbohne“, dieselben bleiben schmackhaft bis in den Herbst hinein, bis die weißen, roten oder gesprenkelten Kerne völlig ausgewachsen sind. Bohnen mit welken, fauligen Stellen, mit braunen Flecken (sog. Rostflecken) sollte man nicht kaufen. Das sicherste Kennzeichen ihrer Güte ist, daß sie ein gleichmäßiges, frisches und gesundes Aussehen zeigen, sich leicht entzwei brechen lassen und dann an der Bruchstelle saftig aussehen.

Von den grünen Erbsen (Brockelerbsen) sind diejenigen mit lichtgrüner, brüchiger Schale und mit schön ausgewachsenen grünen Kernen die besten. Ganz junge haben noch nicht gehörig Erbsen angelegt; zähe, lederartige Schoten enthalten überreife, gelbliche Kerne.

Auch die Zuckerschäfen sollen nicht zu klein und jung, noch weniger aber überreif sein. Solche mit noch unentwickelten Kernen die sich leicht entzwei brechen lassen und an der Bruchstelle kein zähes Häutchen zeigen, sind schmackhaft und gut.

Die Kohlrabi, auch Rüb Kohl genannt, dürfen weder verküppelt noch zu groß und zu alt sein. Sie sollen eine glatte Schale und feine grüne Herzblätter haben. Solche mit sehr viel Blättern, mit rauher Schale, die oben zwischen den Herzblättchen Blütenknospen zeigen sind schlecht und holzig. Die breitrunden sogenannten Glas Kohlraben sind den länglichrunden vorzuziehen. Sehr zart sind in der Regel die saftigen, blauschaligen frühen und späten Sorten.

Je krauser und hellgrüner die Blätter des Sommerkohls sind, um so zarter ist das Gemüse. Die feinsten Arten sind der krause, spitze Straßburger und der niedrige späte Marzelliner Kohl. Beim sogenannten Rabis und Zuckertabis ist ein kleiner schwerer „Kopf“ einem größern von gleichem Gewichte vorzuziehen, denn er hat zartere, feinere Blattrippen und die Blätter zeigen im Durchschnitt eine fein aneinander geschobene Masse, die sich leicht fein schneiden läßt und ergiebig ist. Beim Blumenkohl wählt man die dichtesten und weißesten Blumen und thut gut, eine kleine, festgeschlossene einer großen lockern vorzuziehen. Grünliche Blumen und solche mit schwärzlichen Punkten und welken, weichen Stielen, sind sehr minderwertig.

Die roten Artischocken sind den grünen vorzuziehen. Sie sind erst dann fleischig, wenn sie völlig reif sind, was man daran erkennt, daß sie am oberen Teile des Kelches, wo gewöhnlich ein (oder zwei) Stachel sich befindet, sich gelblich zeigen.

Beim Einkaufe der Spargeln sehe man hauptsächlich auf frisch geschnittene, welche an den glatten, durchscheinenden Stengeln zu erkennen sind. Beinahe fingersdicke Spargeln mit zarten weißen oder rosafarbenen, nicht weit ausgeschossenen „Köpfchen“ sind die besten. Solche mit welken Stengeln, bereits Blättchen zeigenden Köpfen und langen, grünen Halsen sind bitter und unschmackhaft.

Gute Rettige erkennt man an dem frischen Aussehen. Die Herzblättchen sollen oben fest auf den Rettig sitzen und keine Stengel getrieben haben. Rettige, besonders Monat- und Sommerrettige, dürfen nicht längere Zeit an der Luft gelegen haben, sonst haben sie viel an Geschmack verloren. Rasch werden sie innwendig pelzig, „gewiesen“ und sind dann wertlos. — Beim Meerrettig sehe man auf gerade, zylindrische, nicht zu dünne Wurzeln, ohne viele Nebenwurzeln. — Die besten Selleriewurzeln sind die mittelgroßen, mit wenig Nebenwurzeln und ziemlich glatter Rinde.

Bei Kopfsalat ist ein gut geschlossener, frischer, zartblättriger Kopf vorteilhafter, als mehrere sogenannte „Tischüderli“. Bereits gewaschene, nasse Salatköpfe müssen sofort gebraucht werden, da sie rasch verderben. Wer für 2—3 Tage im Vorrat kauft, halte sich an ungewaschene Häupter, wie sie dem Gemüsegarten entnommen wurden.

Von Gurken wählt man für sofortige Verwendung schlanke, grüne oder weißgelbe aus. Die glatten Gurken sind süßer als die warzigen; hochgelbe, dicke Gurken sind überreif, enthalten mehr Kerne, aber nicht mehr Fleisch als kleinere.

Unter den Zwiebeln sind die rotchaligen die schärfsten, die weißen die mildesten. Die gelben halten die Mitte. Sie müssen fest sein, keine fauligen Stellen zeigen und nicht „ausgewachsen“ sein, d. h. nicht bereits Keimblätter getrieben haben.

Die Küchenkräuter sollten frischgrün sein. Krause Petersilie ist an sich schon die feinere Art und kann nicht mit der giftigen Hundspetersilie verwechselt werden. Wer einen Garten oder ein Fleckchen Erde sein eigen nennt, thut gut, die Küchenkräuter selber zu pflanzen, um sie stets frisch zur Hand zu haben. Maria Urbini.



Ankauf und Behandlung der Bettfedern.

I.

Das Bett beansprucht und verdient in jedem Haushalte eine besondere Aufmerksamkeit und Pflege; es ist ja nicht allein

ein kostbares Möbel, sondern auch die Stätte ersehnter Ruhe und Erholung für den müden Körper; zudem steht mit dessen Beschaffenheit die Erhaltung der Gesundheit in engem Zusammenhange.

Heutzutage kommen aber vielfach alte, schon gebrauchte Bettfedern, — Bruch — die nicht selten Keime ansteckender Krankheiten in sich bergen, in Handel. Dieses Geschäft der Fälschung wird besonders in Großstädten betrieben. Auch mangelhaft oder gar nicht gereinigte, oder nicht gedörrte Bettfedern wirken schädlich auf die Gesundheit; zudem nisten sich in dergleichen Bettstücke leicht Motten. Man hüte sich daher, durch billige Preise angelockt, fertige Betten zu kaufen oder man thue es nur mit größter Vorsicht und nur in einem anerkannt guten Geschäfte.

Der praktische Einkauf von Federn und Flaum setzt eine Summe diesbezüglicher Kenntnisse voraus, die aber um so geringer ist, je weniger man in den Fall kommt, neue Betten beschaffen zu müssen. Auf welcher Stufe Konkurrenz und Marktgesehrei bezüglich Federn und Flaum heutzutage stehen, sagen uns die vielen Broschüren und Zeitungs-Inserate, durch welche stets nur gute, unverfälschte Ware, — Spottbillig, — Fabelhaft billig, — wie umsonst angepriesen wird. Doch hier warnt wiederum aufs neue der alte Spruch: „Was nichts kostet, ist nichts wert“. Man sehe daher mehr auf gute Ware, als auf billige Preise.

Bettfedern wie Flaum kommen aus den nördlichen Ländern Europas zu uns. Dort hält man Enten, Gänse und Schwäne in Menge. Man rupft ihnen zur geeigneten Zeit die Federn aus und bringt diese zum Zwecke gründlicher Reinigung in eigens dazu bestimmte Häuser. Durch Wasch- und Dampfoperationen wird der „Kupf“ von Haut- und Blutresten, Schmutz und Staub befreit und dann gedörrt. Es kommen somit die Federn rein und trocken in den Handel. Damit ist jedoch nicht ausgeschlossen, daß noch dies oder jenes von der Verpackung oder sonstwie Dazugekommene zu entfernen, grobe Kiele abzuschleifen seien.

Mit Hühnerfedern wird in neuerer Zeit viel Schwindel getrieben; doch sind sie weder füllkräftig noch haltbar. Jene der Enten lassen sich zwar brauchen, sind aber immerhin gering. Ganz gute bis hervorragend feine liefern die nördlichen Gänse, vorzüglich die hochfeine die Schwäne. Das Kostbarste in diesen Artikeln, — 15 bis 30 Fr. per $\frac{1}{2}$ kg. — erhält man von den Eidergänsen, die an den Felsgestaden der Nordsee, in Island und Norwegen wohnen, sich ihre langen, äußerst zarten Flaumfedern selbst ausraufen und damit ihre Nester weich polstern. Die Bewohner jener Gegenden suchen diese geschätzten Daunen oft mit Lebensgefahr auf und bringen sie unter dem Namen Eiderdaunen oder Dunen in Handel.

In Bettfedern unterscheidet man:

1. Kupffedern und versteht darunter kleine, ungeriffene Deckfedern der Enten, Gänse und Schwäne.
2. Schleiß- oder abgeriffene Federn, von Rielen abgezogene Fahnen.
3. Flaum oder Daunen, die kleinen, weichen, unter den Flügeln und am Unterleibe sich befindlichen, kiellosen Federn.

Gut sind die Federn, wenn sie vollständig ausgewachsen, von lebenden Tieren gerupft, gründlich gereinigt und gehörig gedörrt sind. Besteres ist der Fall, wenn sich die Fahne leicht vom Kiele abziehen läßt. Federn, welche an feuchten Orten aufbewahrt wurden, kaufe man nie.

Die tauglichsten und solidesten Bettfedern sind unbedingt die der Gänse. Dieselben kommen in weißer Farbe zumeist aus Böhmen und Ungarn; graue Gänsefedern, ebenso solid, aber immer etwas gröber in den Rielen, werden aus Rußland, teilweise auch aus Italien eingeführt. Minder gute Sorten sind im Verhältnis des Preises gemischt, — kürzere weiße mit alten oder Bruch, graue mit Hühnerfedern. Für billigere Bettstücke genügen graue, unverfälschte Federn.

Höher im Preise als Gänsefedern stehen jene der Schwäne; diese daunenreichen, füllkräftigen Federn sind das Feinste, was in diesen Artikeln zum Verkaufe kommt.

Schleißfedern, besonders zu niedrigen Preisen sind nicht empfehlenswert, da sie meistens nur alte Abgangsware sind, sich leicht ballen, und die Betten hart und schwer machen. Der sogenannte Flügelschleiß — Fahnen der Schwanz- und Flügelfedern — entbehrt jeder Weichheit und Füllkraft und steht zum Stopfen der Bettstücke kaum in höherem Werte als Seegrass oder Crin d'Afrique. Bessere Qualitäten Schleißfedern sind weich und leicht, jedoch nicht haltbar.

Guter Flaum soll lange Fasern haben, die Stelle leicht erkennen lassen, wo er am Tiere angewachsen war, möglichst federfrei und lebhaft fein und beim Einkaufe, weil noch nicht völlig gelockert, aneinander hängen. — In weißem Flaum wähle man nur teure Sorten, indem die billigeren sehr mit Federn gemischt sind, die sich nach und nach mit dem Flaum zu Ballen verwickeln, welcher Uebelstand nur durch mühsames Lösen und Luftfrischen gehoben werden kann. — Grauer Flaum ist billiger als weißer, dabei etwas weniger lebhaft und elastisch als letzterer; bessere Sorten sind jedoch immerhin solid. — Flaum im Preise von zirka 3 Franken per kg. ist eigentlich kein Flaum, sondern nur von Entenfedern ausgeblasene Ware oder Fasern, die sich fortwährend verringern und bald ganz schlecht werden.

Daunen, auch die besten Sorten, sollten nie anders als zu Deckbetten, Plumeaux, Fußkissen verwendet werden, weil sie infolge des Druckes bald ihre Elastizität verlieren, körnig und plump werden.

Mit Federn gestopfte Bettstücke sind immer bedeutend schwerer, als mit Flaum gefüllte, dabei aber billiger im Preise und meistens haltbarer. In neuester Zeit werden Kissen und Deckbetten sogar mit Hasen- und Kaninchenhaaren gefüllt. Diese werden als Linderungsmittel gegen Rheumatismus empfohlen.

(Fortsetzung folgt.)



Aus Welt und Kirche.

Im Solothurner Spitalkirchlein wurde unter großer Teilnahme zur Ruhe gebettet die ehrwürdige Spitalschwester Louise Bartlimé, die während mehr denn vierzig Jahren in der Pflege der leidenden Menschheit sich hohe Verdienste für den Himmel gesammelt. Sie stellte seltene geistige und physische Kräfte in den Dienst ihres edeln Berufes, und wurde sie daher stets an wichtigen Posten gestellt. Mancher, dem sie in schwerer Stunde beigegeben, mag heute ihr Andenken seuen; manche auch wird sie drüben finden, die für sie sprechen und ihr zurufen: „ich war krank und du hast mich gepflegt, ich war traurig und du hast mich getröstet“; der Herr wird es annehmen, als hätte sie es ihm gethan.

Erziehen. Ein schönes Wort richtete der Bischof von Rottenburg kürzlich an die Seminar-Büchlinge, indem er sagte; „Erkennt, daß eure Aufgabe nicht allein im Unterrichten, sondern daß sie im Erziehen gipfelt. Das ist einer der modernen Grundirrtümer, daß die Schule und der Lehrer nur zu unterrichten und nicht zu erziehen haben. Es liegt das im modernen Geiste. Es ist ein großer Fehler der ganzen modernen Welt, welche die Verstandesbildung überschätzt, zu hoch überschätzt, dagegen die Willensbildung und Charaktererziehung unterschätzt. Doch allmählich sehen es die Einsichtsvollsten ein und sprechen es auch aus, daß ein Quantum von Wissen bei einem, der moralisch unerzogen ist, zum zweischneidigen Schwert wird, mit dem er sich und andere verwundet.“



Sitterarisches.

Unsere leichtlebige Zeit, welche immer mehr bestrebt ist, jeden positiven Glauben beim Volke in den Hintergrund zu drängen, um einer gehaltlosen und den menschlichen Leidenschaften schmeichelnden Gottesidee Platz zu machen, sucht auch aus den christlichen Familien den religiösen Wandschmuck zu entfernen und dafür profane und häufig leider obscene Bilder einzuführen. Um so mehr ist es anzuerkennen, wenn Kunstverleger noch den Wunsch haben, gediegene religiöse Kunstblätter auf den Markt zu bringen. So liegen uns aus dem Verlage der N. C. priv. Kunstanstalt Piloty und Leohle in München drei neue Blätter vor, welche unsere Empfehlung und eine freundliche und warme Aufnahme in den katholischen Familien wirklich verdienen.

Es sind das hl. g. Herz Jesu; das hl. g. Herz Mariä in Schwarzdruck nach Originalen von F. A. Unterberger in Innsbruck, 88/70 cm Papiergröße und 49/38 cm Bildgröße zum Preise von M. 6 (Fr. 7. 50) je Blatt und ferner Salvator mundi von Jof. Zenker, farbig, 88/70 Bildgröße zum Preise von M. 7 (Fr. 8. 75).

Während die beiden erstgenannten Bilder, die sich durch eine würdige und edle Auffassung und eine schöne Durchführung der Zeichnung seitens des Künstlers, sowie durch eine tadellose Ausführung der Reproduktion seitens der Kunstanstalt auszeichnen, in keinem Wohnzimmer eines katholischen Hauses fehlen sollten, ist das dritte, der lieblich segnende Jesusknabe, Salvator mundi, ohne allen Zweifel der schönste und geeignetste Wandschmuck des Kinderzimmers. In allen besten Kunsthandlungen sind diese Bilder zu haben.



Rüche.

1. Mangoldstiele. Schön weißen Mangoldstielen (Krautstiele) werden die Fäden abgezogen, d. h. sie werden geschält und dann in beliebige Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Hierauf läßt man ein wenig Mehl in Butter mit Zwiebel gelb werden, löst das selbe mit Wasser ab, fügt Salz und Pfeffer nebst einem Löffel voll Essig bei und läßt die Stiele in dieser Sauce aufkochen. Zu gesottene Kartoffeln sind dieselben eine beliebte Zugabe.

2. Zuckerschäfen. Wenn die Fäden auf beiden Seiten abgezogen und die Schoten gewaschen sind, dämpft man sie ein wenig mit feingeschnittener Petersilie in Butter, fügt Salz und ein wenig Pfeffer dazu und gibt warmes Wasser oder Fleischbrühe nach. Sind die Schäfen bald weich, rührt man einen kleinen Löffel voll Mehl mit Wasser an, gibt es an die Schäfen und rührt sie, nachdem sie aufgekocht, an. Um das Gericht ergiebiger zu machen, kann dies über gebähte Semmelschnitten geschehen.

3. Holländische Kartoffeln. Dieselben werden mit der Haut bloß halbweich gesotten, dann geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, welche man mit Zwiebeln und gehackter Petersilie nebst Salz und Pfeffer und einer Prise Mehl öflich dämpft und vor dem Anrichten mit saurem Rahm anziehen läßt. M. U.

Selbstgefertigte Eiernudeln. In die Teigschüssel gibt man auf jede Person ein ganzes Ei, ein Eßlöffel voll Wasser und auf je vier Eier ein Eßlöffel voll Salz. Ist dies schaumig gerührt, so wird ein Quantum Mehl sorgsam inmitten der Teigschüssel gelegt, die Masse erst vorsichtig eingerührt und dann durchgeklopft. Bis der Teig aneinanderhält, aber ja nicht etwa trocken ist, wird Mehl eingerührt. Löst sich die Masse von den Wänden, so wird sie auf dem Teigtische mit Mehl gewirkt, bis sie innwendig Böhlein zeigt und dann zwei bis drei Stunden bedeckt zur Ruhe gestellt. Nun schneidet man den Teig in Stücken, walzt dieselben dünn aus und läßt sie gut antrocknen. Hierauf werden die Nudeln fein geschnitten, auseinander gelegt und fertig getrocknet. Sie lassen sich längere Zeit aufbewahren.

Einfacher und gefüllter Pfannkuchen. (Omlotten.) Auf je eine Person wird ein starker Mehlöffel voll Weizenmehl berechnet, welches mit guter Milch abgerührt und gesalzen wird. Mindestens 1 oder 2 Eier auf Person (vielleicht auch auf 4 Personen 6 Eier) werden für gute Kuchen genommen. Das Gelbe wird einfach in den Teig gemischt, das Weiße kommt zu Schnee geschlagen hinzu. Nachher verdünnt man den Teig noch mit Milch bis er glatt fließt. Daraus werden tellergroße Kuchen goldgelb in Schmalzbutter gebacken. Wer eine Zugabe von Schnittlauch oder sonstigem Grün liebt, mischt sie zuletzt in den Teig.

Für gefüllte Pfannkuchen (Omlotten) mit Fleischgehäck oder Früchten belegt, kann der Teig mit etwas weniger Eier angemacht werden. Man bestreicht die Kuchen noch warm mit der Füllung. Süßgefülltes wird mit Zucker bestreut. Gesalzene Füllung erfordert eine Rahmsauce, die dazu serviert oder mit der Speise aufgekocht wird.

Feine Goldschnitten. Eierbrot, Weißbrot (am besten Einback) wird in regelmäßige Tranchen geschnitten und eine allfällige harte Kruste davon entfernt. Nun werden, je nach Bedarf, für 5 Personen 3—5 Eier mit Rahm oder guter Milch durchgeklopft, bis die Masse schaumig ist. Darin werden die Feindbrotschnitten mindestens $\frac{1}{4}$

Stunde lang eingeweicht. Dann in Schmalzbutter gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Tische gebracht. Eine Vanillesauce paßt gut dazu, auch Früchte. A. v. L.



Rästel.

Mit I bin ich dem Herrn geweiht
Und oft auch eiteln Götzen;
Je nach dem Glauben nach der Zeit,
Bin herrlich zum Ergötzen.
Seh noch ein S an meine Spitze
Ich bin in Bureau und Kanzlein.
Ich straf' die List und spott' der Wiße,
Will ganz mich nur der Wahrheit weihn.



Andere Bilder.

Am Strande. Seeuferbewohner müssen in wasserarmer Gegend sich ebenso verjagt fühlen, wie die Seerose, die im festen Lande Boden fassen sollte. Den blauen Wasserspiegel, drin der Himmel sich spiegelt und die heimatlichen Gestade misßen sie wohl, wie wenn man dir aus der goldnen Rahme an der Wand das Bild wegstehlen würde. An den Ufern haben sie den Jugendtraum geträumt; im schiffsgesangenen Rahne finden die Kleinern, Kleinen und Kleinsten bei den gesiederten und geschuppten Wasserbewohnern Stunden lang ihren Zeitvertreib, ebenso gut wie andere Kinder auf dem Spielplatz unter der großen Dorflinde. Sie schaukeln und wiegen sich und planen die große Meeresfahrt, deren Gefahren die sorglose Jugend nicht kennt noch ahnt.



Sprüche.

Aus „Thomas Morus“ von Redwig.

„Es bleibt im Himmelsbuch ja nichts vergessen.
D kein ergebner Aufblick, kein Gedanke, der gläubig preist des Herren dunkle Wege!“



Ärztlicher Sprechsaal.

Antworten:

Antwort auf Frage 11. Das betreffende Kind ist entweder Skrophulös oder tuberkulös, wahrscheinlich das Letztere, da die Mittel gegen Skrophulose nicht angeschlagen haben. Sie könnten doch noch eventuell versuchen, die Wunden mit Kerosin einzupudern, resp. mit Kerosinmalbe 3% zu verbinden. Es hat sich mir schon in mehreren ähnlichen Fällen bewährt.

Dr. Marie von Chilo.



Öffentlicher Sprechsaal.

Theophilus Frage veranlaßt eine Abonnentin zu einem Worte. Ich habe i. B. auf die Schweizer katholische Frauenzeitung abonniert, weil ich es als Pflicht erachtete, die gute Presse zu unterstützen und Stellung zu nehmen gegen die glaubens- und sittenlose, der wir leider in so vielen Familien begegnen.

Heute ist auch mir die „Frauenzeitung“ ein unentbehrliches Blatt. Indem dasselbe in seinem Gehalt stets den wahren Fortschritt anstrebt, möge es auch für uns ein Mittel werden, das uns vorwärts bringt.

Dem — Weckruf — „Theophilus“ (deren Wort recht oft im Blatt wiederkehren möge) schreibe ich mich an. Mögen wir uns besonders während des angetretenen Monats Juni recht oft des liebevollenden Herzens Jesu erinnern. Vergelten wir ihm seine flammende Liebe zu uns mit dankbarer Gegenliebe. Sühnen wir in etwas die vielen, täglich ihm zugefügten Beleidigungen durch kleine Opfer. Klara.



Briefkasten der Redaktion.

A. Ihr warmes Wort über ein zwar bereits besprochenes, aber kaum zu ergründendes Thema ist in der „Mappe“ sorglich zur Verwendung aufgehoben. Besten Dank! Bitte ein andermal schwarz auf weiß und einseitig beschriebenes Blatt.

Klara. Dankend verwendet.



Redaktion: Frau A. Winiförfer, Sarmenstorf (Aargau).

Gasthaus u. Pension Flüeli bei Sachseln (Obwalden).

Reizende Gegend, nahe Tannenwälder. Reelle Weine, gute Küche.
(H 1755 Lz.) (60⁸) **Helbling O. S. B.,** Kaplan.

Verlangt Muster gratis von

Trockenbeer-WEIN

à Fr. 23. — die 100 Liter franko jede Schweizerische Bahnstation.
(22²⁰) **Dexar Roggen, Weinfabrik, Murten.**

14jähriger Erfolg. — Chemisch untersucht. — Viele Dankschreiben.

Dussnang Station Sirnach, Kant. Thurgau. — Eröffnet Mitte Mai —

Ruhe- und Erholungsstation für Damen. Geschützte Lage, schöne Waldspaziergänge, Ausflüge und Gebirgstouren, komfortabel eingerichtete Zimmer, gute Küche, prima Weine, Milchkuren, Wasserheilverfahren durch warme und kalte Bäder, Douchen, Sool-, Fichtennadel- und aromatische Bäder. Erfolgreiche Kur speziell gegen Blutarmut, Nervenschwäche und Rheumatismen. Billige Pensionspreise. Prospekte gratis. — Telefon. —
(65⁵) **Die Direktion,**



Berner Leinen Bett-, Tisch-, Küchen-, Handtuch-, Hemden-, Rein- und Halb-Leinen. Nur garantiert reellstes, dauerhaftes eigenes Fabrikat. Jede Meterzahl. — Monogr. Stickerei. Spez.: **Brautaussteuern** Muster franko. Billige Preise. 372 (115⁰)

Müller & Co., Langenthal (Bern).

Leinenweberei mit elektrischem Betrieb u. Handweberei.

Empfehle meinen vielfach preisgekrönten

Sanitäts-, Tafel- und Kindernähr-Zwieback

100 Stück zu Fr. 2.80 franko. Nachn. Zu Geschenken sehr geeignet. 55/13

**Meyer-Stauffer,
Zwieback-Bäckerei, Zofingen.**



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 übliches Aussehen. (46³⁰)

Depots in Apotheken.

Kuranstalt Küssnacht am Rigi.

Das ganze Jahr offen. Zu jeder Zeit Aufnahme chron. Kranker jeder Art, besond. Nervenstörungen, Gicht, Rheumatismus, Fettleibigkeit, chron. Katarre, Magen- u. Darmstörungen. Prospekte durch **die Kurverwaltung.** 56/0

(41.6) 134



(Za. 1513 2)

Inserate welche für die laufende Nummer bestimmt sind, müssen jeweilen bis spätestens Donnerstags morgens in der Expedition abgegeben werden.

Bitte

bei Bedarf unsere sehr reichhaltige Musterkollektion in wollenen und baumwollenen Damen- und Kinderkleiderstoffen sowie in Herren- u. Knabenkleider-Stoffen franko zu verlangen. (3⁰)

Wormann Söhne
— BASEL —
Aeltestes Versandgeschäft

Damen-, Herren- u. Kinderkonfektionsauswahlendungen.
— Illustrierter Katalog gratis. —

3 Vorteile

sinds, die meinen Schuhwaren überall Eingang verschaffen:
Erstens, die gute Qualität;
Zweitens, die gute Passform;
Drittens, der billige Preis,

- wie z. B.:
- Arbeiterschuhe, starke, beschl. N^o 40/48 Fr. 6.—
 - Herrenbindschuhe, solide, beschlagen, Haken 40/47 „ 8.—
 - Herrenbindschuhe, Sonntagschuhe mit Spitzkappe, schön und solid gearbeitet 40/47 „ 8.50
 - Frauenschuhe, starke, beschl. „ 36/42 „ 5.50
 - Frauenbindschuhe, Sonntagschuhe mit Spitzkappe, schön und solid gearbeitet 36/42 „ 6.50
 - Frauenbottinen, Elastique, für den Sonntag schön und solid gearbeitet 36/42 „ 6.80
 - Knaben- und Mädchenschuhe, solide 26/29 „ 3.50
 - Knaben- und Mädchenschuhe, solide 30/35 „ 4.50
- Alle vorkommenden Schuhwaren in grösster Auswahl. Verlangen Sie das reichhaltige Preisverzeichnis mit den betr. Abbildungen. Zusendung gratis und franko.

Ungezählte Dankschreiben aus allen Kantonen der Schweiz, die jedem zur Verfügung stehen, sprechen sich anerkennend über die Zufriedenheit meiner Bedienung aus. — **Unreelle Waren, wie solche unter hochtönenden Namen ausgetrieben werden, führe ich grundsätzlich nicht. — Austausch sofort franko.**

Rud. Hirt, Schuhwaren, Lenzburg.

(39¹⁰)

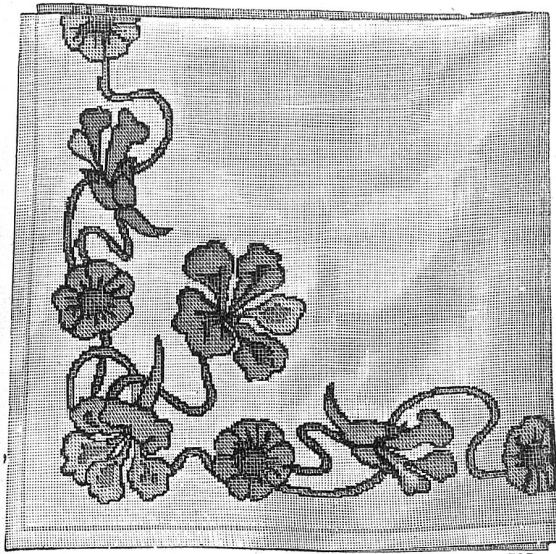
H 272 K.

St. Anna,

die Zuflucht aller, die sie anrufen, von **J. B. Zürcher.**
(Mit erzbischöfl. Approbation.)

*

III., neu durchgelehene, vermehrte Auflage. 432 S. 16—20,000.
Dieses herrliche, im Volke sehr beliebte Gebetbuch ist nun in den **Alleinverlag der Buch- & Kunstdruckerei Union in Solothurn** übergegangen und wird einer hochw. Geiligkeit und dem gesamten kathol. Volke warm empfohlen.
In Leinwand gebunden mit Rotschnitt Fr. 1.40, in Goldschnitt Fr. 2.20 und 3.20. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt.**
Es empfiehlt sich höchlichst **Obiger Verlag.**



506

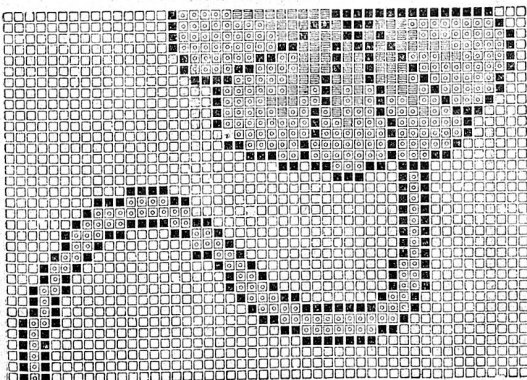
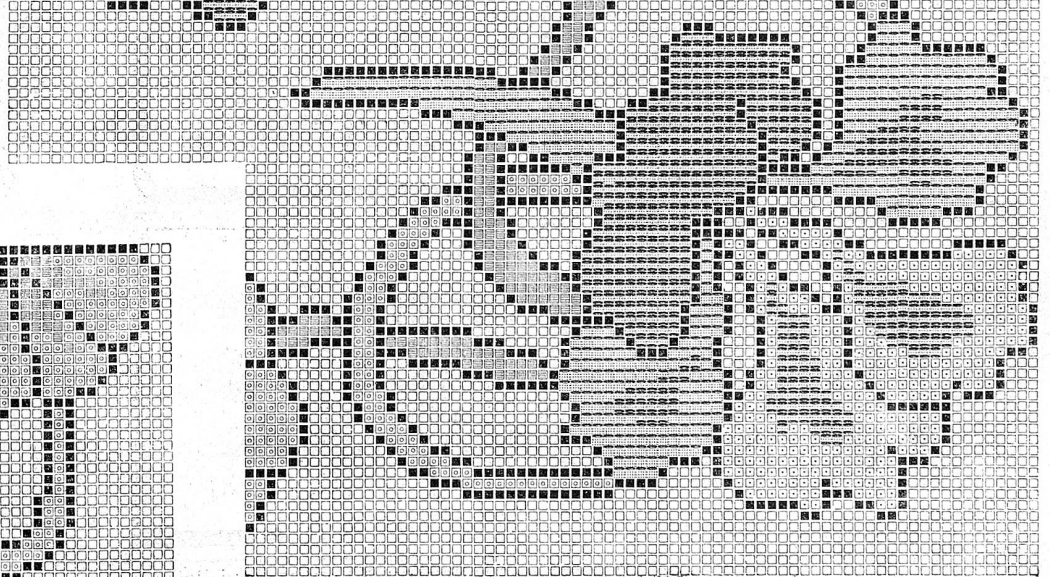
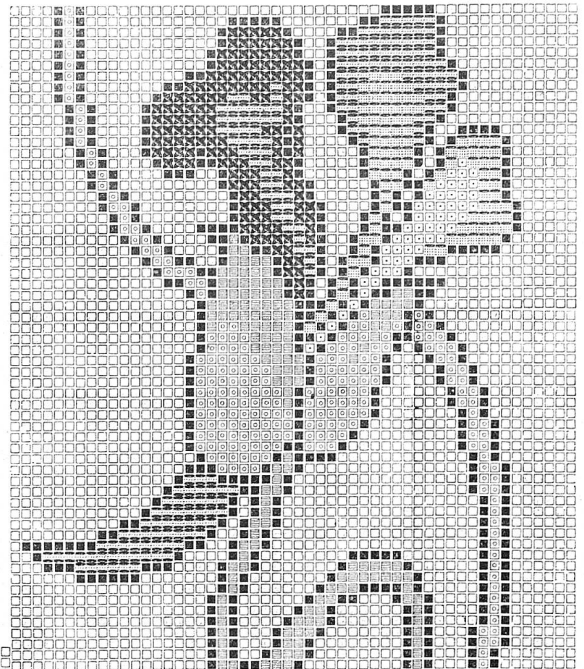
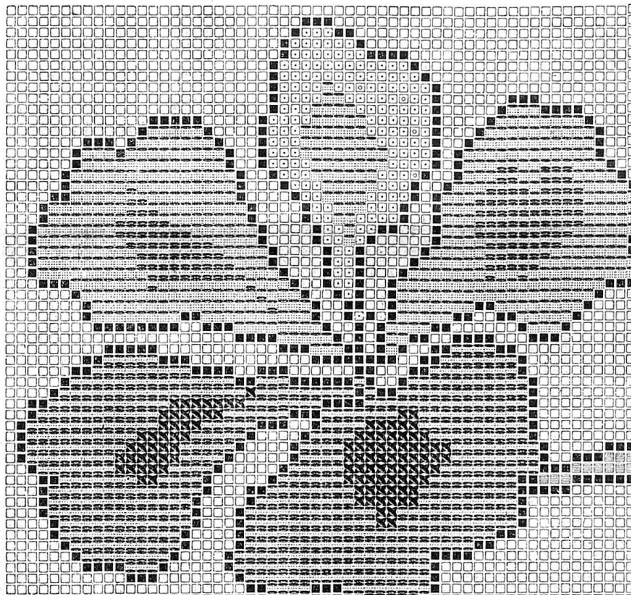
21. Balkon- oder Gartentischdecke mit Kreuzstickerei.

Siehe die nebenstehenden Typenmuster.

Von kräftiger, farbenfreudiger Wirkung ist das für diese Decke verwendete hübsche Kressenmuster. Es ist mit Frisgarn in grünen und gelben Tönen ausgeführt und mit schwarzer Umrandung begrenzt. Als Fond dient écarfarbiger Widaftoff von 170cm im Geviert. Die Ergänzungsfigur (unten links) ist dem Typenmuster oben rechts

anzusehen. Mit der Blattmitte schließt ein Viertel des Musters ab, welches von der Mitte aus entgegenge-
setzt gearbeitet wird. Ein 3 cm breiter Saum umgibt die Decke.

- schwarz;
- ⊗ dunkelgelb;
- || drittes gelb;
- ⊖ zweites gelb;
- helles gelb;
- dunkelgrün;
- hellgrün;



Miscellen.

Gesundheits- und Krankenpflege. Die wichtigsten Verhaltensmaßregeln bei der Behandlung mit Wasser: Die Wickel oder Packungen bestehen aus einem nassen Tuch (aus lose gewebter Rohseide, Leinen- oder Baumwollstoff) und einem wollenen Tuche, (am besten aus dickem, weichem Flanell). — Wasserdicke Einlagen sind nicht zweckmäßig. — Das nasse Tuch wird um den betreffenden Körperteil gelegt und das wollene darüber gewickelt; der Wickel muß glatt anliegen. Man handle dabei schnell, weil dann der Kälteschauer rasch vorübergeht. Der Wollstoff muß etwas breiter sein als das nasse Tuch, damit er letzteres vollständig bedeckt und eine durch Verdunstung starke Abkühlung verhindert. — Das Wolltuch ist um den betreffenden Körperteil fest anzuziehen, jedoch um die Brust nur so, daß die Atmung nicht beeinträchtigt wird und mit Sicherheitsnadeln zu befestigen, nicht mit Bändern, denn diese verursachen Einschnürung und hemmen den Blutumlauf in dem eingewickelten Körperteil. — Kalte Wickelungen sollen nur an vollständig warmen Körpern vorgenommen werden, vor allem müssen die Füße gut warm sein. — Die Wickel sollen spätestens nach 10 bis 15 Minuten warm geworden sein, andernfalls sind sie nachteilig. Es ist dann besser, sie sofort abzulegen, die Haut zu trocknen und sich gut zuzudecken. — Personen, die wenig Eigenwärme haben, müssen für recht starke Umhüllung des nassen Tuches mittels Flanell sorgen. Die Wickel sind im allgemeinen erst unmittelbar vor einer kühlen Abwaschung oder einem Bade abzulegen. — Nach der Abwaschung oder dem Bade lege man sich wieder $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Stunde lang zu Bette oder gehe spazieren, oder treibe Zimmergymnastik. Wenn kühle Waschungen oder Bäder ohne vorherige Wickelungen verordnet sind, so muß der Körper, besonders die Füße, vollständig warm sein.

S. S. S. Z.

Zur Psychologie der Thränen. In der „Revue“ wirft Camille Melinand die Frage auf, warum man eigentlich weint. Man weint, weil man traurig ist, man weint aus Freude, man „lacht Thränen“, man weint ohne Verstand. Wie kommt es daß dieses selbe Phänomen der „Drüsenphysiologie“ so verschiedene Geisteszustände begleitet? Das Problem ist nicht leicht; man weint beim Abschälen einer Zwiebel und man weint beim Abschied, und doch ist zwischen diesen beiden Ereignissen keinerlei Ähnlichkeit. Bei dieser verwickelten Frage sucht Melinand nun Unterscheidungen zu machen. Sehr viele Thränen treffen mit einer „Anspannung, die auf eine schmerzhaftige Bewegung

folgt“, zusammen; die von der Zwiebel erregten sind dagegen ganz einfach und mechanisch. Andere Thränen sind etwas freiwillig, etwas, aber doch nicht völlig heuchlerisch. Melinand faßt nun die Thränen als „Sprache“ des Schmerzes und Mitleides auf, als eine mehr oder weniger spontane, oft trügerische Sprache. „Die Thränen sind so ein Mittel, um die Sympathie und das Mitleid, bisweilen sogar die Hilfe Anderer anzuflehen, sie sind eine zurückgehaltene, aber doch berebete Sprache. Gewiß sagt man (wenn man kein Heuchler ist) nicht mit kalter Ueberlegung zu sich selbst: „Ich will weinen, um die Zuschauer zum Mitleid zu bewegen“, aber halb bewußt ist das der Zweck, den man befolgt. Und selbst wenn der Schmerz sehr heftig ist und genügen würde, um Thränen hervorzurufen, entschließt man sich manchmal, zu weinen; es thut einem nicht leid, daß man weint, damit es Jeder sehr wohl weiß. Das ist der gewöhnlichste Sinn dieser Thränenrede. Manchmal hat sie auch einen anderen Sinn; die Thränen bedeuten ungefähr: „Ich teile euren Schmerz, ich bin durch Mitgefühl für Sie sehr bewegt.“ Es handelt sich hier um Thränen, die wir nicht um unser eigenes Schicksal, sondern um das Schicksal Anderer vergießen: Thränen der Rührung, Thränen des Mitleides. Sie erklären sich selten nur aus der Heftigkeit der Bewegung; man muß die Absicht oder das Bedürfnis sehen, diese Rührung auszudrücken. Es ist immer eine Sprache; eben waren sie eine Herausforderung des Mitgefühls, jetzt sind sie ein Zeugnis des Mitgefühls.“



Uneddoten.

1. Eine Dame, welche für Notleidende kollektierte, bat einen reichen Geizhals um eine milde Gabe. „Ich habe nichts“, erwiderte dieser barsch. „Nun denn, so nehmen Sie“, entgegnete die Dame, indem sie ihre offene Börse hinstreckte, „ich kollektiere ja für Bedürftige.“

2. Ein Monarch aus dem Mittelalter machte einst, sein Söhnchen auf dem Rücken, auf allen Vieren einen Spaziergang durch sein Zimmer. Plötzlich tritt der spanische Gesandte ein. Der König fragte, ohne seine Stellung zu verändern, „Mein Herr, haben sie auch Kinder?“ — „Ja, Majestät.“ — „Nun in diesem Falle darf ich meinen Gang durch das Zimmer beendigen.“

W.

Redaktion: Frau A. Winikörfer, Sarmenstorf (Aargau).

Ältere, alleinstehende oder erholungsbedürftige Personen finden für kürzere oder längere Zeit im Kloster Muri (Aarg.) & Francken 1. 50 per Tag Pension. Herrliche Lage, alles neue geräumige Zimmer, gute Verpflegung durch ehrw. Schwestern von Mönzingen. Angenehmer Sommeraufenthalt für Jedermann. Gleichzeitig sei das Sprachinstitut mit Realschule, vorab zum Zwecke Vorbereitung für Post- und Eisenbahndienst, Handel und das praktische Leben, daselbst angelegentlich empfohlen.

20²⁴

Zof. Kensch, Pfarrer.

Damenschneiderei Modistengeschäft

sucht 1 Arbeiterin und 1 bis 2 Lehrtöchtern. Bedingungen mit oder ohne Lehrgeld. (66⁹)
L. Thurnherr,
Modes u. Robes, Davos-Platz.

Mädchenköpfe

— Preis 70 Cts. —

Zu beziehen durch die Buch- & Kunstdruckerei Union, Solothurn.

hübsche u. minder-
hübsche.
Nach der Natur ge-
zeichnet von * *



Gesucht

nach Wohlen ein tüchtiges, durchaus **braves Mädchen**, welches bürgerlich kochen kann und die Hausgeschäfte versteht. Gute Behandlung und guter Lohn werden zugesichert.

Auskunft erteilt die Exped. d. Bl.