

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 24 (1902)
Heft: 19

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: 17.05.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

24. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



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

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

Redaktion und Verlag:
Frau Elise Honegger,
Wienerbergstrasse Nr. 7.
Telephon 376.

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

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

Innere-Regie:
Expediton
der „Schweizer Frauen-Zeitung“.
Aufträge vom Platz St. Gallen
nimmt auch
die Buchdruckerei Merkur entgegen.

St. Gallen

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

Sonntag, 11. Mai.

Inhalt: Gedicht: Kurze Lust. — Die Macht der Frau. — Wie macht man sich in der eigenen Familie beliebt? — Wissenschaftliche Spielereien. — Luxus in der Strumpfindustrie. — Sprechsaal. — Feuilleton: Eine verirrte Seele.

Beilage: Gedicht: Wo magst du sein? — Briefkasten. — Abgerissene Gedanken. — Reklamen und Inserate.

Kurze Lust.

Sonnige Tage
Verscheuchten die Plage;
Die Vögelin sangen:
Und hurtig entfrangen
Die Keimchen und Blättchen
Den bergenden Bettchen.
Nun pfeift und springt es,
Nun singt und klingt es,
Die Lüfte durchdringt es:
Frühling ist da!

Wohlige Lüfte
Erschlossen die Grütte
Den schlummernden Kleinen
In Gärten und Häimen;
Und freudig erblühten
Die tauig besprühten,
Dem Schlummer erwachten,
Zum Leben entschlachten,
Zur Freude gemachten
Blümlein all. —

Nieder im Westen
Nach herrlichen Festen
War Sonne gesunken.
Von Seligkeit trunken,
Verklärter Geberde
Entschlief die Erde. —
Mit rosigem Schimmer,
Mit zaubrischem Glimmer
Und Sternengestimmer
Nahte die Nacht.

Fröstelnde Kühle
Dem östlichen Brühle
Die Sträucher umwehte,
Die blühenden Beete.
In Büschen gefauert,
Von Kälte durchschauert,
Verbrachten gar bange
Die Meister vom Sange
Die endlos lange
Feindliche Nacht.

Rosig erwachte
Der Tag, und es lachte
Die Sonne hernieder
Und weckte die Kieder. —
Da ging ich zum Garten,
Der Blumen zu warten:
Doch wehe! Manch Stöckchen
Mit samtenem Röckchen
Und zierlichen Glöckchen
Starb in der Nacht!

Carl Gelbmann.

Die Macht der Frau.

Die Frage, ob der von einem Teile des weiblichen Geschlechts erhobene Anspruch auf Gleichstellung mit dem männlichen im öffentlichen Leben ein berechtigter sei, ob des Weibes geistige Fähigkeiten gleich seien denen des Mannes, wird schwerlich zu Gunsten des einen oder anderen Geschlechtes entschieden werden; denn die Geistesgaben beider sind gleich groß, aber so verschieden von einander, daß sie eine Gleichstellung von selbst ausschließen. In jedes Geschlecht legte der weise Schöpfer die Keime zur Größe und zur Machtstellung in der Welt, jedes empfing ein Gebiet der Herrschaft, gleich groß, doch mit der stillen, in der Gabe liegenden Verheißung, daß es seine Macht nur so lange besitzen werde, als es sich innerhalb der Grenzen dieses Gebietes halte.

Das Gebiet des Ruhmes, das der kühnen Forschung, der Staatsgeschäfte gehört dem Manne; aber auch der Frau gab der Schöpfer eine Macht, so erhaben und schön, daß sie der des Mannes um nichts nachsteht. Diese Macht liegt in jener Zartheit des Gefühls, in der stillen Geduld auch unter Mühen und Beschwerden, in der Treue, Anmut und in der selbstlosen, hingebenden Liebe, in dem Geiste des Friedens, welcher von ihr ausgeht. Ist es nicht, als habe damit der Ewige in Erbarmen und gnadenvoller Bevorzugung die Frau dazu bestimmt, etwas von dem Friedenshauche des verlorenen Paradieses hinüberzureiten in dieses oft so sturmbelegte Erdenleben? Darum sollten die Frauen darnach streben, daß sie diesen Beruf erfüllen. „Nicht ein verfehlter Mann, sondern ein vollendetes Weib zu werden, das sei ihr Ehrgeiz!“ Mit der Macht ist aber auch dem Weibe die Verantwortung gegeben. Es ist nichts Zufälliges, wenn Künstler, wollen sie die Prinzipien des Guten und Bösen darstellen, sich der Gestalt des Weibes bedienen, und es ist keine leere Redensart, daß der größte Einfluß im Guten und Bösen in der Welt von der Frau ausgehe. Nun ist aber der Frau dadurch, daß ihr die Stellung als Gattin und Mutter gegeben, eine große Verantwortlichkeit erwachsen, denn „im Schoße der Mütter und Familien ruht der Geist der Völker“.

In der Familie empfängt das Kind die bleibendsten Eindrücke, das Familienleben bestimmt zum wesentlichen die Richtung seines Geistes und Charakters, aus den Händen der Mütter empfängt der Staat seine Bürger — ihm zum Segen oder Unheil. Wenn die Kinder

längst zur Selbständigkeit herangewachsen sind, so wird der Einfluß der Mutter und Familie noch lange bestimmend auf sie einwirken. Möge es daher den Frauen und Müttern gelingen, ihr Haus zu einer Stätte des Friedens, der Erholung und des Behagens zu machen; denn wo Freundschaft zwischen Hausgenossen und Dienstboten, wo weise Haushaltung und Kindererziehung herrschen, da wird der Segen nicht ausbleiben. Wohl dem Gatten, wenn er in allen Unannehmlichkeiten und Anstrengungen seines Berufes gewiß sein darf, daß er daheim ein gutes, verständiges Weib hat, welches ihm in Treue und Liebe zugethan ist, deren stiller Einfluß ihm in das Leben folgt und unbewußt sein Thun bestimmt! Kann es ein freudigeres Gefühl für eine Frau geben, als wenn sie sieht, daß ein Zug stillen Glückes über das Antlitz ihres Mannes gleitet, sobald er sein Heim betritt. Möchten doch die Mütter nicht ihre wichtigsten Interessen vernachlässigen und müßten sie die Erziehung nach dem Grundsatz leiten, daß eine strenge Kindererziehung ein Segen für Eltern und Jugend sei. Lehrt die Töchter, daß sie dem Hause mit ihrem ganzen Denken und Thun angehören. Erzieht sie zu tüchtigen Hausfrauen, aber macht sie auch selbständig für das Leben.

Wie macht man sich in der eigenen Familie beliebt?*)

„Mit fremden Menschen nimmt man sich zusammen,
Da merkt man auf, da sieht man seinen Zweck
In ihrer Gunst, damit sie nützen sollen;
Allein bei Freunden läßt man leicht sich gehen.
Man ruht in ihrer Liebe, man erlaubt
Sich eine Laune, und so verlegen wir
Am ersten die, die wir am zartesten lieben.“

Wie man sich in der eigenen Familie beliebt zu machen hat, darüber wäre kein Wort zu verlieren, wenn die Thatsachen nicht lehrten, wie viele dies nicht verstehen.

Gerade unter den jungen Leuten finden wir oft die Meinung vertreten, für ihr Heim sei alles gut. In Gesellschaft sind sie lustig, geistreich, lebenswürdig, daheim verdrießlich, groß, langweilig. Fremden zeigen sie sich von der besten Seite, entfalten ihre strahlendste Laune, die Frigen müssen mit dem Bodeniaz ihrer Laune zufrieden sein. Für sie ist die Höflichkeit nur ein Salonrock, den man anlegt, wenn man in Gesellschaft

*) Aus „Wie mache ich mich beliebt? Die Kunst, zu gefallen“ von C. v. Franken. Verlag v. Leony & Müller, Stuttgart.

geht, und zu Hause wieder ablegt. Wir wollen von der sittlichen Seite dieses Verhaltens, oder sagen wir Mißverhaltens, zunächst nicht sprechen, sondern nur die praktischen Konsequenzen davon ziehen.

Wer allgemein beliebt sein will, der muß auch zu Hause liebenswürdig sein. Es gibt die verschiedensten Kanäle, durch die sich das, was im Hause vorgeht, in die Welt ergießt. Der gute und höfliche Ruf sichert auch durch die festeste Mauer. Dienstboten, Verwandte naher oder fernere Art, Angestellte, ja die Angehörigen selbst vereinigen sich oft, dein Lob oder deinen Tadel zu verkünden.

„Warum haben Sie diesen jungen Mann abgewiesen? Er schien Ihnen doch so gut zu gefallen?“ fragten wir ein junges, liebenswertes Mädchen, das einem Bewerber, der ihr erst nicht gleichgültig schien, einen Korb gegeben. „Ich hörte einmal, wie grob er mit seiner Mutter sprach,“ sagte sie tief erröthend. Und wer wollte ihr nicht recht geben! Wie du im Elternhause bist, wirst du aller Wahrscheinlichkeit nach später auch als Gatte im eigenen Hause sein. Der Widerspruch deines Benehmens im häuslichen Kreise fällt aber unwillkürlich trübend oder verklärend auf deine gesellschaftliche Erscheinung.

„Im Hause binden uns der Liebe Pflichten, In der Gesellschaft binden uns die Sitten,“ sagt Goethe, die Liebe darf aber nie die Sitte entbehren lassen.

Nie sollst du dir im Verkehr mit deinen Eltern eine Vernachlässigung der guten Lebensart erlauben. Befolge die Vorschriften Fremden und Gleichgültigen gegenüber, so hast du doppelten Grund, den Eltern dieselbe Aufmerksamkeit zu erweisen.

Du sollst im Vater außer dem Vater immer den erfahrenen, älteren Mann sehen, und ihn mit all der Rücksicht behandeln, die du einem alten Herrn von Rang und Einfluß angedeihen lassen würdest.

Du sollst in der Mutter außer der Mutter immer die Dame sehen, die schon als solche Anspruch auf deine Ritterschickheit und Ehrerbietung hat.

Jede Ungezogenheit, die du dir gegen deine Eltern erlaubst, fällt als Unehre auf dich zurück. Viele sind thöricht genug, verbergen zu wollen, daß sie aus ärmlichen Verhältnissen hervorgingen. Du sollst dies schon deshalb nicht thun, weil zehn gegen eins zu wetten ist, daß deine Herkunft doch bekannt wird, und daß, wenn sie offen und freimüthig bekannt wird, es nicht den geringsten Makel auf dich wirft, du dagegen, wenn du es zu verheimlichen suchst, unfehlbar dem Spott und der Geringschätzung anheimfällt.

Statt dich zu heben, setz es dich herab, wenn du dich deiner Eltern schämst. Junge Leute glauben sich wohl ein Ansehen dadurch zu geben, daß sie wegwerfend von der geringen Bildung ihrer Eltern sprechen, während sie das in den Augen aller guten und verständigen Menschen in einem sehr kläglichen Lichte erscheinen läßt.

Ein Sohn, der sich den einfacheren Eltern gegenüber und auf ihre Kosten großthut, bietet einen widerlichen und verletzenden Anblick; ein Sohn, der den alten Eltern in Liebe dient, auch wenn er an Bildung längst über sie hinausgewachsen ist, der sie ehrt und schont, Geduld mit ihren kleinen Schwächen hat, ist allen guten und edlen Menschen wohlgefällig.

Schon das Bezeichnen der Eltern mit „mein Alter“ und „meine Alte“ ist roh, noch roher aber ist das Renommieren mit der Geringschätzung der elterlichen Mahnungen, oder das Verspotten ihrer Leichtgläubigkeit und Vertrauensseligkeit den in selbststüchtiger Absicht geäußerten Versprechen gegenüber. Junge Leute wollen sich dadurch den Anstrich der Selbstständigkeit und geistigen Ueberlegenheit geben.

Vielleicht imponieren sie auch ihren Genossen damit, die unreif wie sie selber sind, sicher aber nicht ernst, gutgehumten Menschen, auf deren Werthschätzung es ihnen doch ankommen muß. Du brauchst keine Mutter auf der Straße nicht ceremoniell wie eine Fremde zu begrüßen, aber mit einem nachlässigen Nicken, einem flüchtig zugeworfenen Wort an ihr vorüberzugehen, verunehrt nicht sie, sondern dich.

Gerade Eltern von großer Herzensgüte ver-

säumen es oft, die Zeichen der äußeren Ehrerbietung als ihr Recht von den Kindern zu verlangen. Sie glauben ihrer Liebe so gewiß zu sein, daß es dieser äußerlichen Bethätigung derselben nicht bedürfe, sie vergessen aber, daß die erstere die letztere braucht als festen Zaun, der sie vor Schaden bewahrt.

Die Eltern erweisen den Kindern selbst einen Dienst, wenn sie streng auf der Beobachtung der guten Lebensart gegen ihre Person bestehen.

Daß die Brüder die Schwestern im allgemeinen nicht durch Höflichkeit zu verwöhnen pflegen, ist bekannt. Was den jungen Mann an der Freundin der Schwester entzückt, an ihr selbst läßt es ihn kalt; was er an jener rühmend oder erlaubt, zum mindesten aber entschuldigbar findet, tabelt er an dieser; während er der andern mit Freuden jeden Dienst erweist, fordert er, daß die Schwester ihn bediene, und schlägt gewaltig Lärm, wenn sie einmal zu streifen wagt.

(Schluß folgt.)

Wissenschaftliche Spielereien.

Selbst in der Wissenschaft herrscht längst nicht eine so große Einigkeit, das nicht der eine Forscher zuweilen das Gegentheil von dem feststellt, was ein anderer gefunden hat. Bisher hatte man immer nur davon gehört, daß die Röntgenstrahlen ein gutes Mittel zur Enthaarung wären, und mancher anschlägige Fabrikant mag schon damit gerechnet haben, daß sich mit der Zeit jede vollendete Modedame einen Röntgenapparat in ihrem Zimmer halten werde, um nöthigenfalls ein vorlautes Mädchen auf die schmerzloseste und modernste Weise zu beseitigen. Nun wurde von einem Mitglied der Wiener Ärztegesellschaft kürzlich bekannt gegeben, daß er eine gerade umgekehrte Wirkung der Röntgenstrahlen beobachtet habe. Bei eingetretener völliger Kahtheit, die eine Folge schwerer Krankheit war, wurde bei einem jungen Mann nach mehreren Sitzungen vor dem Röntgenapparat der Haarruchs auf der Kopfhaut von neuem angeregt. Ein Uebelstand hat sich leider dabei herausgestellt, indem die Haare ungleichmäßig wuchsen, da es nicht möglich war, die ganze Platte durch einen Apparat gleichzeitig zu bestrahlen. Jedenfalls bietet die Entdeckung ganz neue Möglichkeiten. Es gibt ja so viele Sonderlinge und so könnte ja vielleicht jemand auf den Gedanken kommen, daß es hübsch wäre, sein Monogramm auf dem Kopfe zu tragen, vorausgesetzt, daß er sich vorher einen genügenden Wundschmerz angeschafft hat. Es braucht dann nur vor den Röntgenapparat eine Metallplatte gestellt werden, in die das betreffende Monogramm eingeschnitten ist. Die Röntgenstrahlen werden dann nur diejenigen Stellen des Kopfes treffen, wo sie den Metallschirm durchdringen und demzufolge den Haarruchs nur in solchen Linien hervorrufen, die den Zügen des Monogramms entsprechen. Bei den Engländerinnen ist kürzlich die barbarische Sitte des Tätowierens aufgekommen, die bekanntlich recht schmerzhaft und langwierig ist. Die meisten Damen dürften es von jeht ab vorziehen, auf ihren Armen oder an andern Körperstellen, die von ihnen beliebten Muster in zierlichem feinem Wundhaar oder welche Farbe ihnen sonst von der Natur gegeben ist, erzeugen zu lassen. Das kann wirklich ungemein lieblich aussehen. Die Röntgenstrahlen als Haarmittel dürften aber doch mehr als eine Spielerei sein, nachdem der Wiener Forscher die Entdeckung gemacht hat, daß die Röntgenstrahlen in gleicher Weise auch auf Tiere wirken. — Und die Wirkung auf das Gehirn? Am Ende sind diese Strahlen auch gleicherweise als Korrektiv anwendbar bei übermäßig gesteigertem und bei verblödetem Geistesleben. Schließlich wird ein Apparat zur Erzeugung von Röntgenstrahlen zur obligaten Schülerausrüstung gehören, wie es bis jetzt das Griffelrohr und die Schwaumbüchse gewesen. — Welche Perspektive für die Zukunft!

Luxus in der Strumpfindustrie.

In Paris herrscht gegenwärtig eine Manie für Strümpfe mit Handmalerei. Für manche werden 1000 Fr. fürs Paar bezahlt, ein ziemlich hoher Preis, da sie nur zwei- oder dreimal getragen werden. Eine Dame, die in der Welt der Singpielhallen bekannt ist, besitzt ein Paar Strümpfe, auf denen zwei Porträts von ihr nach dem Leben, das eine in Bühnen-, das andere in Straßentouille, gemalt sind. Eine andere Diva der Variétés besitzt für 800 Fr. ein Paar Strümpfe mit dem Bildnis eines Verehrers. Dazu gehören Strumpfhänder in Form von Schlangen aus biesamem Gold mit Smaragden, Opalen und anderen Edelsteinen. Diese Strumpfhänder sollen gegen 40,000 Fr. gekostet haben. Von sehr reichen Damen wird auch häufig Spitzen zu Strümpfen gebraucht, und der Wert der Mençonspitzen wird noch durch Edelsteine erhöht. Die Tänzerin Otéro besitzt ein Paar Spitzenstrümpfe mit

ihrem Namenszug in Diamanten und Rubinen und einer kostbaren schwarzen Perle als Punkt. Bei einem vor einiger Zeit in London gegebenen Kostümball erschien eine Dame Namens Lemmi als Verkörperung des „Gelbes“. Ihr Kleid und ihr Kopfschmuck war mit nachgemachten Münzen aller Wölker geschmückt, und ihre Beine steckten von den Knien abwärts in dicht anschließenden Hüllen aus italienischem Papiergell im Werte von mehreren tausend Franken. Ein Liverpooleser schenkte vor kurzem seiner Nichte zur Hochzeit ein Paar seidene Strümpfe, in deren Knie je eine englische Banknote von 100 Pfund Sterl. (2000 M.) eingearbeitet war. Am elegantesten und kostspieligsten ist vielleicht die Idee einer Amerikanerin Mrs. Warner, die durchbrochen gearbeitete Hüllen aus Gold- und Silberdraht, an dem Gold- und Silberglöckchen hängen, bestrich. Diese Hüllen trägt sie auf dem bloßen Fuß, der so gefärbt wird, daß er mit der glitzernden und tönenden Hülle harmoniert.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 6361: Wo in der Schweiz könnte sich eine Tochter zur tüchtigen Masseuse ausbilden? Wie hoch würden sich ungefähr die Kosten der Lehre belaufen und wäre Aussicht, in diesem Beruf bald sichere und lohnende Anstellung zu erhalten? Für freundliche Auskunft dankt zum voraus herzlich Mehrjährige Abdomentin.

Frage 6362: Ich siehe in Unterhandlung wegen einer Stelle als Haushälterin in einem Hausstand, wo vor zwei Jahren die Mutter gestorben ist, und wo seitdem eine ältere Verwandte deren Stelle vertreten hat. Unter den Händen dieser Waise ist der Haushalt in seiner Erscheinung sehr vernachlässigt worden, was hauptsächlich der verwaisten drei Mädchen wegen sehr zu bedauern ist. Die Kinder sind gleichgültig geworden gegen ihre äußere Erscheinung und gegen die Ordnung oder, besser gesagt, Unordnung im Hause. Der Vater, der nur wenig daheim sein kann, hat sich so lange gelitten, bis er nun zur Ueberzeugung gelangt ist, daß es um der Zukunft willen unumgänglich nötig ist, den Mädchen eine andere Umgebung zu schaffen, ihnen bessere Gewohnheiten und mehr Reinlichkeits- und Schönheitsbedürfnisse beizubringen. Die Waise soll mir nun als Magd verbleiben, aber ich fürchte, daß sich daraus Unzuträglichkeiten ergeben werden. Ich müßte so vieles forrigieren und ändern, daß die Frau darüber ungehalten werden müßte. Sind nicht andere auch der Meinung, daß es unbedingt besser wäre, eine andere Hilfe zu engagieren, um Widerwärtigkeiten abzuscheiden? Wenn man auf so ganz ungleichem Boden steht, ist ein erprießliches Zusammenarbeiten nicht möglich.

Eine eifrige Leserin.

Frage 6363: Ist es nicht gefährlich, einem Kind zum Frühstück nur frisch gemolkene Milch mit Brot zu geben? Da ich eine Stelle angenommen habe, hat ein auf dem Lande lebender Verwandter mein dreizehn-jähriges Töchterchen zu sich genommen. Das Kind hat einen weiten Schulweg zu machen und muß daher früh von Hause fort. Es bekommt zum Frühstück ins Glas gemolkene Milch nach Belieben nebst einem großen Stück mit Butter und Honig bestrichenen Schwarzbrot. Ich bin der Meinung, die Milch sollte unter allen Umständen gefocht und dann warm getrunken werden wegen der Uebertragung von Tuberkulose. Mein Verwandter lacht aber über meine Furcht. Er sagt, daß dies schon seit dreißig Jahren sein Frühstück sei und daß er sich während aller dieser Jahre des ungetriebenen Wohlseins zu erfreuen hatte. Ich muß dies ja angeben, aber vielleicht paßt dies Frühstück doch nur für robuste Naturen. Ich bitte um Rat und danke sehr dafür.

Beforgte Mutter in N.

Frage 6364: Kennt vielleicht jemand eine katholische, wohlbezogene Tochter mit angenehmem Umgang, welche die Schneidererei unter günstigen Bedingungen erlernen möchte? Sie müßte aber Talent zum Berufe haben. — Die Tochter hätte eine kleine Küche neben dem Nähen zu besorgen, müßte für wenige Personen kochen können, was dem Lernen des Berufs durchaus kein Nachteil werden soll. Diese Stelle wäre einer Tochter zu wünschen, welche es zu schätzen wüßte, wenn sie ein Heim gefunden, oder einer Tochter, welche Talent und guten Willen zur Schneidererei hat, jedoch zu wenig Hilfe, einen vollständigen Lehrkurs zu bezahlen. Gütige private Antworten dankt die Redaktion zu Händen der Fragenden verbannt bestens. Eine langjährige Abdomentin.

Frage 6365: Ist eine erfahrene Haus- und Stüdermutter so freundlich, mir zu sagen, ob sie durch ausschließliches Trockenfutter gemommene Milch die derselben zugeschriebenen Vorzüge wirklich besitzt, so daß diese die Mehrkosten rechtfertigen? Mein Milchlieferant hat mich versichert, daß die sorgfältig an Hand genommene teilweise Grünfütterung im Frühling für die Tiere geradezu ein gesundheitsliches Bedürfnis sei, indem die Säfte dadurch eine Reinigung erfahren und die den Winter über entstandenen Schärpen ausgeschieden werden. Zum allermindesten müßte ein ausschließlich im Frühjahr und Sommer mit Trockenfutter genährtes Milchtier zu reichlicher Bewegung und zum Genuß von frischer Luft ins Freie geführt werden. Und in ein und demselben Stall sei es ohne Schaden

für die betreffenden Tiere überhaupt nicht möglich, den einen Grünfütter zu geben und dieses anderen vorzuzusetzen; denn die ausschließlich mit Trockenfütter genährten Tiere verlieren die rechte Freßlust; sie werden mürrisch, die Milch geht quantitativ zurück und werde scharf und bitter. Was sagen andere Gebildete und erfahrene Landwirte zu dieser für die Mutter wichtigen Frage?

Eine besorgte Mutter.

Frage 6366: Ist das sogenannte „Fremden“ bei kleinen Kindern nicht bereits ein Zeichen von Ueberempfindlichkeit und krankhafter Reizbarkeit der Nerven? Ist es möglich, dem Uebel schon bei ganz kleinen Kindern entgegenzuarbeiten? Und auf welche Weise könnte dies geschehen, ohne dem kleinen Kinde Qualen zu verursachen? Ich bitte sehr um guten Rat.

Eine noch Unerfahrene.

Frage 6367: Wie kommt es, daß meine Petrollampen in verhältnismäßig sehr kurzer Zeit in der Art unansehnlich werden, daß von den erhabenen Stellen der Verzierungen an den einzelnen Teilen der Bronzeüberzug weggeht? Als Lichtquelle funktionieren die Lampen noch tadellos; sie sind aber nicht mehr präsentabel und sollen — wie mir gesagt wird — nicht auf neu repariert werden können. Für gültige Belehrung danke herzlichlich.

Junge Hausfrau in N.

Frage 6368: Ich habe noch jedes Frühjahr reichlich Salat und Gemüse geessen von Linsenbohnen und Sauerkraut und habe die Kräuter mir durch Kinder suchen lassen, welcher keine Verdienst mit Vergütungen angenommen worden ist. Diese Frühjahrskur hat mir auch immer gut getan. Nun bin ich aber durch Zeitungsberichte von mehrfach vorgenommenen Vergiftungen unruhig und ängstlich gemacht worden. Man hat ja doch kein Kennzeichen, ob eine Wiese mit Kunstdünger behandelt worden sei, und ich frage: Wie kann man sich in diesem Falle vor Vergiftung schützen? — Wird die Qualität der Milch durch den Genuß von Gras, das auf Kunstdünger wächst, nicht verändert? Für gültige Auskunft danke bestens.

Junge Hausfrau in D.

Frage 6369: Ich plage mich immer mit einem recht unangenehmen Kältegefühl an den Knien und an den Oberarmen, und zwar spüre ich dieses hauptsächlich bei bevorstehendem Witterungswechsel. An die Füße dagegen friere ich nicht. Wenn die Knie kalt sind, so habe ich heiß im Kopf und dabei eine sonderbare Unruhe in den Augen. Was ist in solchem Fall zu thun? Meine Arbeit erfordert beständiges Stehen auf einer Stelle, und das Total, in welchem ich mich aufhalte, ist immer gut durchwärmt. Für guten Rath wäre herzlich dankbar.

Eine fleißige Junge Arbeiterin.

Antworten.

Auf Frage 6352: Vierzehn Tage Kaltwasserkur sind allerdings nicht viel, immehrin besser als gar nichts. Die Kur kann mit ziemlichem Erfolge zu Hause fortgesetzt werden, indem man morgens den ganzen Körper kalt wäscht. Man legt dazu in einen großen Zuber und nimmt einen groben Schwamm ganz voll Wasser; erst eine halbe Minute lang, dann eine Minute, allmählich bis 2—3 Minuten; solange es morgens kalt ist, schläft man nach dem Waschen noch für 10 Minuten ins warme Bett; später genügt es, wenn man sich mit einem groben Handtuch tüchtig abreibt oder, wenn thunlich, abreiben läßt.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6362: Die 14jährige Tochter ist seit einem Jahr in der Lehre, kam also mit 13 Jahren in eine anhaltende Thätigkeit — und da sind Sie erstaunt, daß das Kind über „alles mögliche klagt.“ — In zwei Wochen erholt sich ein geschwächter Organismus nicht, und ich könnte Ihnen nur raten, das Mädchen aus der Lehre zu nehmen und einer verständigen Hausfrau zur Hilfe zu geben. Würde das Mädchen denn schon mit 13 Jahren aus der Schule entlassen? — Wenn die „Lehre“ eine stehende Lebensweise erfordert, so taugt das absolut nicht für das Alter des Mädchens. Eine abwechselnde Thätigkeit ist für die Entwicklungsjahre viel besser, und die Lehrzeit könnte später ja wieder aufgenommen werden. a. G.

Auf Frage 6352: Eine Kaltwasserkur von bloß zwei Wochen Dauer ist ein Unfinn, und der Arzt hat vollkommen recht, wenn er gegebenen Falls einige Monate verlangt. Zuerst muß aber genau konstatiert werden, ob das Kaltwasserverfahren hier am Platz ist, denn es gibt nervöse Personen, für die die Anwendung des kalten Wassers Gift ist, die nicht der neuen Anregung, sondern der Ausspannung und vielleicht der absoluten Ruhe bedürfen. Zwingt der Beruf die Tochter zu einer stehenden Lebensweise, so daß die Nervosität in dieser Einseitigkeit ihren Grund haben kann, so ist darauf hinzuwirken, daß die Prinzipalın möglichst viel Abwechslung gestattet, währenddem bei übermäßiger Kopfarbeit nach dieser Richtung Abstützung erfolgen muß. Es können der Nervosität indes auch noch andere Ursachen zu Grunde liegen, und eine erfahrene Mutter und kundige Erzieherin mit offenen Augen wird da bald Bescheid wissen. In diesem speziellen Falle ist mit halben Maßregeln nicht geholfen, sondern die ganze Erziehung muß auf eine andere Basis gestellt werden, und zwar soll dies je eher je besser geschehen, da wirkliche Gefahr im Verzuge liegt.

Auf Frage 6353: Die Anschaffung einer Waschmaschine ist für jede größere Haushaltung sehr zu empfehlen. Im Ansehung der „Frauen-Zeitung“ finden Sie ab und zu mehrere Systeme genannt, die alle gut sind. Bei jedem System aber braucht es einige Übung, bis man den Vorteil desselben recht ausnützen kann.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6353: Für eine solch große Familie ist eine Waschmaschine geradezu unentbehrlich. Zur Anschaffung würde ich Ihnen die Schmidt'sche Patent-Waschmaschine empfehlen. Ich benütze dieselbe schon

mehrere Monate und bin mit ihr sehr zufrieden. Vor allen andern Systemen, die ich vorher probiert hatte, hat sie den Vorzug, welchen jetzt alle modernen Waschmaschinen haben, daß sie die Wäsche ungemein schon, da die Maschine nicht reibt, sondern schleudert. Zudem ist die Maschine sehr solid aus Eichenholz gebaut mit dem Antrieb von unten, im Gegensatz zu den bekannten Fabrikaten aus Tannenholz, welche das Triebwerk auf dem Deckel haben, wodurch das Aufmachen sehr mühsam und schmerzhaft ist. Die Wäsche wird, seit ich mit Schmidt's Patent-Waschmaschine wasche, sogar noch sauberer als vorher. Ich mußte sonst immer zwei Tage lang eine Wäscherin haben, jetzt mache ich die Wäsche mit Hilfe meines kleinen Dienstmädchens in 7 Stunden zum Aufhängen fertig und spare somit Arbeitslohn, Brennmaterial, Milche und Zeit. Ich kann daher diese Waschmaschine jeder praktischen und sparsamen Hausfrau sehr zu empfehlen. Schmidt's Patent-Waschmaschine ist bei Herrn Mäder, Welo- und Maschinenhandlung, hier in der Marktstraße erhältlich, und können Sie jedenfalls illustrierten Prospekt dort gratis erhalten.

Langjährige Wommentin.

Auf Frage 6353: Gewiß lohnt es sich, eine Waschmaschine anzuschaffen, und ist Ihnen das Schmidt'sche System in erster Linie anzuraten.

Auf Frage 6354: Die Möbel müssen abgezogen oder doch mit Glaspapier sauber abgerieben und dann frisch poliert werden. Sie selber können das nicht machen, aber der Schreiner besorgt es Ihnen für wenig Geld, und dann sind die Möbel wie neu. Die erste Mehreinnahme an Miete bekommt der Schreiner; der bezahlt, dann haben Sie ein Kapital, das sich viel besser verzinst als bares Geld.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6354: Die alten Möbelstücke werden an den verzierten Stellen vermittelt eines streifen Pinsels oder Bürstchens mit Petrol poliert, so daß aller verfestete Staub und Schmutz gründlich beiseite geht. Nachher werden die harten Möbel poliert, am besten mit Politurmasse oder Politurwachs, welches Sie in der Droguerie erhalten. Weiche Möbel werden lackiert. Wenn Sie übrigens die Wiederherstellung der Möbel im Winter einem Fachmann in Accord gegeben hätten, so würden die Kosten nicht viel erheblicher gewesen sein. Das Ausmieten eines möblierten Zimmers würde Ihnen die Kosten ja bald genug einbringen. m.

Auf Frage 6354: Waschen Sie die Möbel mit einem Leder gut ab — mit Wasser und etwas Salmiak darin — damit der angelegene Staub entfernt wird. Dann trocknen Sie mit einem weichen, leinenen Tuch alles gut ab. Für die Vertiefungen benutzen Sie eine Bürste — etwa eine alte Handbürste — statt des Leders. Hat sich an einzelnen Stellen sehr viel Schmutz angehäuft oder Lack, so reiben Sie die Stellen mit Schmirgelpapier glatt oder feinem Glaspapier. Die so von Fett und Staub reinen Möbel lackieren Sie dann mit nicht zu dickem Möbelloack oder wischen dieselben. Dazu können Sie eine gute Bodenmilch verwenden oder stellen sich selbst eine Wäsche her. In ein irdenes Löpschen gibt man ein Stückchen Wachs, gießt Terpentin dazu und läßt dies auf dem warmen Herd sich auflösen und rührt mit einem Holzchen die Masse zu einer weichen Salbe. Auf ein Flanellläppchen nimmt man ganz wenig von dieser Wäsche und reibt die Möbel damit ein. Hierauf nimmt man ein leinenes, weiches Tuch, halt es fest aufzucken und reibt das angewischte Möbelfstück, bis sich schöner Glanz einstellt. a. G.

Auf Frage 6355: Manche Vermittlungsbureauz lassen einen Prospekt oder dergleichen unterschreiben, den der Stellensuchende nicht liest und erst nachher zu seinem Schaden bemerkt, wo er sich verpflichtet hat. Ist absolut keine Verpflichtung vorhanden als der von Ihnen erwählte Brief, so hat das Bureau kein Recht auf eine Vermittlungsgebühr vom Jahreseinkommen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6355: Die Anrechnung eines gewissen festen Prozentatzes ist keine Gratifikation, sondern das sind, wie es scheint, die ordentlichen Kosten. Erduldigen Sie sich bei einer Amts- oder sonstigen Heilsperson Ihres Wohnortes, ob dieser Prozentatz mit dem gesetzlichen Vorschriften im Einklang steht, ehe Sie dem Begehren des Vermittlungsbureauz entsprechen. m.

Auf Frage 6356: Obligationenrecht 278: „Wenn während der Mietzeit die vermietete Sache dringender Ausbesserungen bedarf, so muß der Mieter sich dieselben gefallen lassen.“ — freilich unbeschadet Ihrem Recht auf einen angemessenen Schadenersatz. Ueber die Höhe oder Art dieses Schadenersatzes sollten Sie mit dem Vermieter wohl einig werden können; andernfalls klagen Sie beim Gerichtspräsidenten in dessen Audienzzeit, und wird dann dieser entscheiden nach freiem Ermessen.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6356: Wenn Ihr Hausherr schon beim Vermieten Ihres Appartements die antilige Vorschrift für Neuherstellung des Ofens in der Hand hatte, so hätte er Ihnen unbedingt von der Sachlage Mitteilung machen müssen. Immerhin sollte man denken, daß in der nun doch anrückenden wärmeren Jahreszeit die Arbeit in wenig Tagen besorgt werden könnte, so daß ein teilweiser Aufenthalt im Freien, in einem Mansardenraum oder Korridor doch möglich wäre. Man sollte sich eigentlich — wenn nicht erste gesundheitliche Rücksichten dies verbieten — zur Abwechslung ganz willig und mit Humor in solch veränderte Lagen schicken. Könnte nicht auch ein Mißgeschick, ein Naturereignis uns plötzlich unseres Dachaes berauben? In solchem Fall müßten wir uns auch ins Unabänderliche zu schicken wissen. Auch kann es gar nicht schaden, einen richtigen Begriff zu bekommen von der Lage derjenigen, die sich weniger angenehm durch die Welt drücken müssen. Wie unliebenswert kann doch mancher

sich geberden, wenn er auch nur das geringste von seinen gewohnten Bequemlichkeiten für kurze Zeit entbehren muß: wenn er z. B. bei Tisch seinen Platz wechseln, mit einem andern Stuhl essen, nicht auf seinem gewohnten Stuhl sitzen, in einem ungewohnten Zimmer, gar wohl einmal in einem weniger guten und weichen Bett schlafen, früher als gewöhnlich aufstehen oder etwas von seiner Nachtruhe opfern sollte, wo doch der denkende Mensch über solche Nebenächlichkeiten stehen müßte! Suchen Sie der Sache die humoristische Seite abzugewinnen; doch schließt dies nicht aus, daß Sie für die Einbuße an Bequemlichkeit von Ihrem Hausherrn Entschädigung verlangen können. d. n.

Auf Frage 6357: Der Mann hat laut Gesetz für den Unterhalt der Familie aufzukommen. Wie viel Haushaltungsgeld es für diesen Zweck braucht, das richtet sich nach Stand, Lebenshaltung u. s. w. und ist in verschiedenen Verhältnissen außerordentlich verschieden; so ist es z. B. selbstredend, daß die Haushaltungskosten wachsen, wenn die Kinder älter werden. Einer der Verwandten, der Ihnen Geld leiht, soll Ihrem Manne ernstlich zupredigen; das hilft vielleicht besser, als zum Richter zu laufen. Der Mann ist mit seinem ganzen Vermögen und Einkommen für die Haushaltungsschulden haftbar.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6357: Es ist nicht der rechte Weg, wenn die Frau zur Beilegung der unumgänglichen Haushaltungskosten anderswo Geld entlehnt, vielleicht ohne Vorwissen des Mannes, währenddem dieser bei Pflichtgefühl und gutem Willen den nötigen Zuschuß aus eigenen Mitteln mühelos leisten könnte. Die Frau darf sich nicht aus Furcht vor unangenehmen Auseinandersetzungen, also aus Freigebit, auf Abwege drängen lassen. Wenn der Mann einen Hausstand gründet, so ist er pflichtig, für seine Familie in ausreichendem Maße zu sorgen. Sofern dem Mann das Bewußtsein dieser Pflicht fehlt, muß es ihm beigebracht werden; denn es gibt eben Männer, die der irrigen Meinung sind, die Frau brauche unter allen Umständen zu viel; je knapper man sie halte, um so wirksamer entfalte sich ihr wirtschaftliches Spargenie. Ja, es gibt sogar solche, die von der Ueberzeugung im stillen durchdrungen sind, daß es unmöglich sei, mit dem verarbeiteten Monatsgeld den Haushalt in der gewollten Weise zu führen. Sie schliefen aber vor dieser Einsicht die Augen und fragen nicht, aus welcher Quelle die Frau den Zuschuß zu ihrem Wirtschaftsgelde schöpft. Ob sie die Tische und das Gutmeinen anderer in Anspruch nimmt oder sich durch übermäßige Arbeit und eigenes Darben die Gesundheit ruiniert, — das unterliegt er nicht. Solange die Frau nicht reflektiert, trifft er keine Verringerung, denn ihm ist bei dieser Einrichtung wohl genug. Es gilt also, am rechten Ort bestimmt und einträglich reden und auf dem Gesagten ruhig und entschlossen beharren. d. n.

Auf Frage 6358: Ich schneide nach altmodischer Weise kleine Würfeln von geschälten, rohen Kartoffeln und thue die in das Wasser, mit welchem ich meine Karaffen schwenke: die Reibung des Glases scheint gut zu thun. Freilich mag es auch Glas geben oder sehr schmutzige Karaffen, bei denen alle Wäbe umsonst ist.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6358: Wasser- oder Weinkaraffen sollten sofort nach Gebrauch rein gemacht und getrocknet werden. Im allgemeinen sind die Zimmerbesorgerinnen viel zu wenig achtsam mit diesen Sachen, denn wenn nicht eine ganz genaue Aufsicht herrscht, so bleiben die Flaschen oft zum Teil gefüllt, oder lieblich getrocknet stehen, bis sich Ringe oder Rand- und Bodenbelag gebildet hat. Ich reinige die Karaffen sofort nach deren Gebrauch, indem ich dieselbe mit Holzaschenwasser bis zum Rande fülle und dies eine Stunde stehen lasse. In Ermangelung von Holzasche ist auch eine Borax-Lauge sehr gut. Dann zerdrücke ich Eierfalten zu kleinen Stücken, stopfe sie in die Karaffen, gieße einen Teil Wasser zu und schüttele den Inhalt energisch hin und her, bis die Innenfläche des Glases klar und blank ist. Mit frischem Wasser nachgespült, lasse ich die Flaschen umgestülpt gut vertrocknen und bringe einige an den Enden aufgedrehte Strähne grober Schnur so hinein, daß dieselbe am Boden der Karaffe aufliegen und oben am Hals herausragen. Die Schnur saugt in kürzester Zeit jedes Atom von Feuchtigkeit auf, so daß die Innenfläche der Karaffe rein und blank bleibt. Die Schnur wird nachher herausgenommen. Ein Versuch wird Sie sehr zufriedenstellen. d. n.

Auf Frage 6358: Lassen Sie die Wasserflaschen alle acht Tage mit Salzsäure, sehr verdünnt mit Wasser, spülen — Sie werden sehen, daß der Kalkansatz rasch entfernt wird dadurch und die Karaffen wie neu aussehen. Schrotkörner oder Flußsand in die Karaffe gegeben und damit tüchtig geschüttelt, nimmt aus Vertiefungen allen Ansat weg. a. G.

Auf Frage 6359: Bei den neuen Farben, deren Zusammensetzung man nicht kennt, ist man seiner Sache nie sicher. Ich würde probieren, ein klein wenig Salmiak in das Wasser zu thun.

Fr. M. in B.

Auf Frage 6359: Waschen Sie die farbigen Sachen kalt und ohne Seife in einem Kleenabfußwasser mit Beigabe von etwas Salmiakgeist. Seife oder Soda dürfen absolut nicht verwendet werden. Dem letzten Spülwasser gibt man Essig bei und trocknet die Wäsche auf der verkehrten, also inneren Seite, am Schatten oder unter einem weißen Tuch. Es darf auf einmal nur ein Stück ins Wasser kommen, und aus dem Spülwasser muß auch ein jedes einzelne Stück sofort an dieleine gehängt werden. Feine, also nicht unbedingt waschechte Sachen sollten nicht mit der großen Wäsche behandelt werden, denn sie leiden dabei immer Not. d. n.

Auf Frage 6360: Nach Ihrer Schilderung ist an den Kindern jedenfalls nichts mehr zu verdeden; Sie dürfen also getrodt die Aufgabe übernehmen. Ihre erste Sorge wird sein, durch Liebe deren Vertrauen zu gewinnen; gelingt Ihnen dies, wie ich hoffe, so läßt sich dann hierauf leicht weiter bauen. Daß allzu große Strenge da nichts nützt, diese Erfahrung ist also gemacht worden.

Auf Frage 6360: Zehn- bis zwölfjährige Mädchen geben einer jungen Stiefmutter gewiß zu denken. Daß ist eine Aufgabe, die man eben sich wohl überlegen sollte. Da genügt die Angabe eines „Rezeptes“ nicht, denn Kinder wollen individuell erzogen werden. Fühlen Sie sich der Aufgabe nicht gewachsen, so wären die Mädchen wohl am besten aufgehoben in einer Familie, in der eine erzieherisch tüchtige Hausfrau waltet.

Auf Frage 6360: In diesem Fall darf der Stiefmutter keine Verantwortung überbunden werden. Sie mag ihr Bestes versuchen mit verständnisvoller Liebe; wenn sie sich aber der schweren Aufgabe nicht gewachsen fühlt, so ist die Zurückverbringung in das Erziehungsheim das einzig Richtige.

Auf Frage 6360: Eine schwierige Frage, die nicht so oberhin leicht zu beantworten ist. Wären die beiden Mädchen von 10 und 12 Jahren unter der Leitung der Stiefmutter als wirftlicher Mutter herangewachsen, so würde ein Tadel die Kinder nicht in so absprechender Weise treffen. Hier sind zwei fremde, wo nicht feindselige Richtungen vorhanden: die Stiefmutter (Stiefmütter haben allezeit und überall an vorhabenden Kindern zu tadeln), dann die jedenfalls schon etwas verständigern Mädchen, die nur allzuleicht absprechend gegenüber einer Stiefmutter sind, und dann tritt ein Drittes hinzu: die Mädchen waren in einem sogenannten „Erziehungsheim“ und kehrten in das elterliche zurück, welches nicht mehr das elterliche von ehemals war, sondern den Mädchen ein halb oder auch ganz fremdes. Stelle man sich als Erwachsener einmal an die Stelle der beiden Mädchen, aber ganz und voll, und man wird, wenn man die Personen selbst nicht kennt, immer noch kein völlig gültiges Urteil abgeben können. — Der Vater der Mädchen ist also selbst mit denselben nicht zufrieden — mag sein. Kann dies nicht aber auch in dem Umstande beruhen, daß er jetzt auf Seite seiner zweiten Gattin sieht? Das muß er ja auch. Nun aber halte man sich auch vor Augen, daß in den sogenannten Erziehungsheimen die Kinder nicht stets geübt, sondern viel v e r b i l d e t werden — das heißt, welche eine Lebensanschauung wir darin haben. Ich habe Mädchen aus Bildungsanstalten, aus Kochschulen und andern modernen Erziehungsstätten heimkehren sehen, deren Erziehung und Bildung in die heimischen Verhältnisse nicht paßten, von der eigenen Mutter mußten der Töchter angeeignete Formen als untauglich erklärt werden. Das trifft bei schon größeren Mädchen mit den sogenannten „Kochschulen“ meist zu. Was dort gelehrt wird, ist keine bürgerliche Sparsamkeit, sondern grenzt stark an unnütze Geldausgabe, wo nicht an Geldverschwendung. „Wenn es nach dir ginge, liebe Tochter — so hörte ich eine bürgerliche Mutter zu ihrer aus der Kochschule heimkehrenden Tochter sagen — dann müßten wir mit deinen Kochrezepten und Kochrezepten innerhalb zweier Jahre von Haus und Hof laufen.“ Doch dies nur nebenbei. Die hier in Rede stehende Frage ist nach oben hin nicht gar so leicht zu beantworten. ».

so war er doch eine selbstsüchtige und etwas hart-herzige Natur. Er machte sich sehr wenig aus Vater und Mutter, wie überhaupt aus allem, was nicht zur Befriedigung seines eigenen Vergnügens und Geschmacks diente.

Sehr gegen seines Vaters Willen hatte er kürzlich den Dienst im Heere quittiert und lebte nur noch dem Sport. Seit zwanzig Jahren trieb er sich in den bergigen Distrikten nördlich vom Himalaya umher, um „Hochwild“ zu schießen, und lebte unter den wilden Gebirgsbewohnern ohne jeden civilisierten Gefährten. Er sollte sogar die Kleidung, wie auch die Sprache und Sitten des Volkes angenommen haben. Er schrieb kaum einmal nach Hause; seit mehreren Monaten hatte man nichts von ihm gehört; er schien keinen Begriff von seinen Pflichten und seiner Verantwortlichkeit gegen seine Familie zu haben, seine Rücksicht auf seine einstige Stellung in seiner Heimat nehmen zu wollen.

Dann war immer die Sorge um Ralph! Ralph schrieb zwar regelmäßig, aber unveränderlich über ein Thema — es war die Bitte um Geld. Nur kurze Zeit war er in der berittenen Schutzmannschaft geblieben, wo man für sein Weiterkommen die größten Hoffnungen gehegt hatte. Es war plötzlich etwas vorgefallen. Seine Eltern erfuhren nie Genaueres darüber, da sie nur Ralphs Darstellung der Sache hörten und zu wenig Mut besaßen, um der Angelegenheit auf den Grund zu gehen. Ralph hatte ihnen geschrieben, daß er es für nötig halte, um seine Entlassung einzukommen; nur zu deutlich fühlten die Eltern heraus, daß er sie bereits erhalten. Sie waren nur froh, daß er nicht davon sprach, nach Hause kommen zu wollen, um ihnen wieder als Müßiggänger und Laugentisch auf dem Halbe zu liegen.

Ralph schrieb, daß er beschlossen habe, sich mit einem Bekannten zu associieren, der in Natal eine Straußenfarm besaß und ihm einen Anteil am Gewinn versprochen hatte. Natürlich brauchte er aber etwas Geld als Anlagkapital; er nannte eine bedeutende Summe und fügte hinzu, daß er von nun an nie mehr in die Verlegenheit kommen werde, seinen Vater um Geld zu ersuchen. Mit einigen Opfern wurde das Geld erhoben und ihm in der Hoffnung geschickt, daß er nun endlich versorgt wäre und im Stande sein würde, sich seinen Lebenserwerb selbst zu schaffen. Aber noch vor Ablauf des ersten Jahres befand sich Ralph wieder in der Klemme. Er und sein Partner hatten sich entzweit; das Wie und Warum wurde nicht genauer erklärt; jedenfalls behauptete er, daß seine Verbindlichkeiten gegen seinen Associe sich auf 500 Pfd. St. beläßen und hat seinen Vater, ihm die Summe umgehend zu senden, es kosteren sonst — wie er sich geheimnisvoll ausdrückte — „sehr ernste Folgen“ daraus entstehen. Um diese neue, unbekanntere Verlegenheit, die höchst wahrscheinlich den Namen seines Sohnes in Gefahr brachte, abzuwenden, schaffte Lord Netherby von neuem Geld, und Ralphs Vermögensverhältnisse waren so vorläufig wieder geordnet.

Leider blieb es nicht bei diesem letzten Ersuchen; das untaugliche schwarze Schaf der Familie schien mit dem fortschreitenden Alter nicht weiser zu werden. Er zog von einem Ort zum andern und versuchte bald dies, bald jenes. Zuweilen kamen von ihm Nachrichten aus Malcholanland oder Betschuanaland, zuweilen aus den Goldminen, zuweilen von einer Farm, auf der man das Schaf- oder Rindviehzucht trieb und wo sich ihm eine wundervolle Gelegenheit bot, sein Glück zu machen. Aber immer brachte Ralph Geld! In diesen grundlosen Brunnen konnten noch Tausende geworfen werden, ohne irgend welchen Nutzen zu bringen. Dennoch schickten die Eltern soviel sie konnten, denn sie waren schweigend über-entkommen, daß es für seine Angehörigen am besten wäre, ihn so lange wie möglich auswärts zu halten.

Durch die fortwährenden nagenden Sorgen fing Lord Netherbys Gesundheit an zu leiden und seine Frau zu beunruhigen. Er, der bis jetzt ein eifriger Jäger gewesen war, stellte allmählich die Jagden und die damit verbundenen Diners, die sonst im September und November stattgefunden hatten, ein. Er führte seine beiden eben erwachsenen Töchter während der Saison nicht nach London. Lady Netherby sagte sich oft wie so viele, mit denen es „bergaß“ geht, daß das Alter viel Trauriges und Niederdrückendes bringt. Das frohe Hoffen und beglückende Vorwärtsschauen der früheren Jahre ist hin und vergangen.

Mit solchen Gedanken war Lady Netherby beschäftigt, als sie durch die eigenartig schöne Gegend fuhr, in die sie vor langer Zeit als glückliche Frau gekommen war. Die Zeit hatte ihr seitdem viel geraubt. Ihr Herz hatte an ihren Knaben verloren, und sie hatten ihr nichts als Schmerz und Enttäuschung gebracht. Das Eintommen wurde in jedem Jahre geringer, so manche liebgeordnete Gewohnheit mußte aufgegeben werden, so mancher Wunsch

unerfüllt bleiben. Für die Zukunft blieb nichts zu hoffen, als das dunkle Schweigen, das aller Leben beschließt.

Blüßlich sah Lady Netherby rechts vom Wege zwischen dem hohen Farnkraut etwas leuchtend Roten und Gelbes schimmern. „Die gräßliche Zigeunerin!“ dachte sie.

Zilla stand mit dem Rücken nach dem Wege und sprach mit jemand — mit einem Menschen von verwildertem Aussehen, der vor ihr in einer Sandgrube saß. Sie sah nichts von dem Wagen, wandte ihm vielleicht auch vorfächlich den Rücken, denn gegen das Schloß und seine Bewohner empfand sie einen tiefen Groll — warum, würde ihr schwer geworden sein, zu sagen.

„Schlechtes Frauenzimmer!“ dachte Lady Netherby, als sie an ihr vorbeifuhr. „Wen hat sie nun wieder in den Fingern? Irgend einen Strolch — einen Landstreicher augenscheinlich! Zilla Hardy ist eine Schande für die Grafschaft!“

Ihr fiel plötzlich ein, daß sie nach Warrenhof fahren und Simon Hardy einen Besuch machen könnte, da das „gräßliche Frauenzimmer“ aus dem Wege war. Sie gab dem Kutscher einen kurzen Befehl, der Wagen wandte und fuhr den unebenen Weg nach der Bestung hinauf.

Schon lange hatte Lady Netherby ihren Fuß nicht über die Schwelle von Warrenhof gesetzt, nicht seit Miß Hardys Tod, — nicht seit jenem großen Kummer, der den Pächter getroffen.

Lady Netherby dachte nicht an Steffen Hardys Unschuld und dachte seiner nur grollend, denn sie empfand für Mary warme Zuneigung und glaubte, daß man höchst grausam und schamlos gegen sie gehandelt habe. In der Hauptsache sympathisierte sie mit Simon Hardy und hielt es für richtig, daß er auf einer Heirat mit Steffen und Zilla bestanden habe; aber Steffen zürnte sie, weil er so viel Geld über Mary gebracht und Zilla ihr vorgezogen hatte. In betreff Zillas fand sie nicht Worte, um ihre Abneigung und ihren Abscheu auszudrücken. An Steffens Unschuld glauben, hielt Lady Netherby für reinen Unsinn — das konnte wohl nur jemand thun wie ihr Mann, der immer einen halben Gott aus ihm gemacht hatte, oder wie der arme Sohn Rortimer, der einfach ein Heiliger war und — zu gut für diese Welt — keinem Menschen etwas Böses zutraute! Aber sie hatte, Gott sei Dank, einen Kopf auf den Schultern, dem es an gesundem Menschenverstand nicht mangelte. Diese Sache war sonnenklar, denn wenn Steffen es nicht war — so folgte sie übereinstimmend mit Simon Hardy — wer zum Kuckuck konnte es dann sein.

„Nichts auf Erden könnte mich veranlassen, meinen Fuß in das Haus zu setzen,“ dachte sie, „wenn ich nicht mit meinen eigenen Augen gesehen hätte, daß das schlechte Geschöpf draußen ist — mit nichts Gutem im Sinne, wie mir scheint. Ich will nur ein wenig ansprechen und mit dem armen, alten Hardy ein paar freundliche Worte wechseln; er wird sich gewiß freuen, mich zu sehen — der arme Alte! Er hat ebenso wie wir viel Kummer gehabt — auch ihm bringt das Ende des Lebens eitel Täuschung und Plage.“

Der Wagen hielt an der Biegung des Weges; der Diener ließ den Tritt herunter, und Lady Netherby schritt dem Hause zu; Simon sah, eine Pfote rauchend, im sonnigen, kleinen Garten auf einer Bank vor dem Hause. Er freute sich, als er Lady Netherby auf dem Wege dahertommen sah, und ging ihr respektvoll bis an die Gartentür entgegen.

„Es ist sehr freundlich von Ihnen, Mylady,“ sagte er bewegt. Lady Netherby erfaßte seine rauhe Hand und hielt sie warm in ihren schmalen, fein behandschuheten Hand.

„Ich fuhr vorbei, Mr. Hardy, und wollte nur fragen, wie es Ihnen geht. Ich habe Sie lange nicht gesehen.“

„Ja, sehr lange, Mylady — sehr, sehr lange,“ antwortete er seufzend.

Sie ging mit ihm zur hölzernen Bank und setzte sich neben ihn. Es betrübte sie, ihn so alt und gebrochen zu sehen.

„Das hat der Kummer getan!“ dachte sie. „Wir sind beide älter geworden. Mr. Hardy,“ sagte sie laut, „und wir sind beide von Alters her gute Freunde. Alte Freunde müssen zu einander halten, nicht wahr? Das ist eine der wenigen Freuden, die uns in vorgeschrittenen Jahren noch bleiben — seine alten Freunde hin und wieder zu sehen.“

„Ja, ja, Mylady, so ist es — alte Freunde — es ist schön, alte Freunde zu haben, und dann haben wir auch die Kleinen. Dafür kann man nicht genug dankbar sein.“

Lady Netherby mußte einen Augenblick nicht, was er meinte. (Fortf. folgt.)

Jeuilleton.

Eine verirrte Seele.

Roman von E. L. Cameron.

(Nachdruck verboten.)

„Ich würde alles thun, um Dich glücklich zu machen, liebste Mutter, nur das nicht, nur das nicht! Verlange das nicht von mir.“ Bittere Thränen flogen in Marys Augen, denn den Dänen ihrer Mutter zu widerstehen, war schwerer als alles andere. „Ich kann keinen anderen heiraten, ich kann Steffen nicht die Treue brechen. Hättest Du nach Vaters Tode einen anderen heiraten können?“

„Das ist etwas anderes, Mary. Dein Vater gehörte mir, er war mein Gatte.“

„Und so gehört auch Steffen mir, er ist mein Gatte. Er wurde gezwungen, Zilla zu heiraten, er gab ihr seinen Namen, um seinen Vater zu befriedigen, aber er ist nicht ihr Gatte; er blieb mir treu, und wenn er lebt, ist er mir noch treu.“

Diese Lieberzeugung konnte niemand und nichts in ihr erschüttern.

XIX.

Eine beunruhigende Entdeckung.

Auf der geraden Landstraße, die zwischen Marton und Milderden den Forst wie ein gelbes Band durchschneidet, fuhr Lady Netherby allein nach Hause. Sie war während der letzten Jahre sehr grau geworden; es hatte ihr nicht an Kummer und Verdruß gefehlt, und die Sorgen des Lebens hatten sie schwer bedrückt. Ihre älteste, verheiratete Tochter war in der Blüte des Lebens gestorben. Ihr ältester Sohn, Lord Marton, blieb noch immer seiner Heimat fern, und ihr Herz sehnte sich oft nach ihm. Obgleich Marton in seinem Benehmen immer musterhaft war und stets offen und ehrlich handelte,

Wo magst du sein?

Nun schwanke die Blumen im Abendwinde, In weiche Dämmerung verfinstert der Hain, Ein Kistern geht durch die Blätter der Linde, Mein Herz brennt in Sehnsucht — wo magst du sein?

Zumellen nur noch ein fernes Rufen — Ein Vogellaut aus blühendem Baum. Ein flüchtiger Schritt auf der Treppe Stufen — Dann wieder Schweigen, Dämmerung und Traum.

Briefkasten der Redaktion.

Frau A. in N. In Sachen der leiblichen und seelischen Gesundheitspflege des heranwachsenden Mädchens muß die Mutter dem Vater gegenüber oft einen eigenen Standpunkt einnehmen und nötigenfalls behaupten, denn das weibliche Empfindungsleben ist ihm fremd. Er kann es höchstens aus Büchern oder aus einzelnen persönlichen Mitteilungen kennen.

Bezüglich Ihrer Schlaffrage wollen wir Ihrem Wunsche gerne entsprechen, doch müßte es an einem der letzten Wochentage geschehen, und wäre eine bestimmte Voranzeige nötig.

Hr. B. in N. Wir halten dafür, es sei zum vorzuziehen eine sehr zweifelhafte Spekulation von einem Manne, darauf zu rechnen, daß es ihm mühelos gelingen werde, irgend ein weibliches Wesen, das er sich zur Frau erwählt, zur wirklichen Mutter und zielbewußten Erzieherin selbst heranzubilden zu können.

Abgerissene Gedanken.

Kein Mensch auf der Welt fängt ein ganz neues Leben an, sondern ein jeder findet von seiner ersten Stunde an die Last vor, die ihm seine Vorfahren hinterlassen haben.

Dst ist die Entschuldigung schlimmer als die Schuld.

DIE MUNDPFLEGE.

Dank seines erfrischenden und lieblichen Parfüms und seiner kräftigenden antiseptischen Eigenschaften ist der Pfefferminzgeist „Riequets“ ein ausgezeichnetes Mundwasser. Es gibt den Fäulnis ihre natürliche weisse Farbe, schützt sie vor Hohlwunden, reinigt den Atem und verteilt den Tabackgeschmack.

Kräftigungsmittel.

Herr Oberarzt a. D. Dr. Ushendorf in Dresden schreibt: „Ich kann Ihnen mitteilen, daß Dr. Hommel's Sämatogen bei einem 16jährigen Lehrling, bei Blutarm und im höchsten Grade nervös war, dessen Appetit ganz dabeierlag, von ausgezeichnete Wirkung gewesen ist, und werde ich nicht ermangeln, dieses treffliche Mittel in allen geeigneten Fällen anzuwenden und zu empfehlen.“

L-Drzt Fch Spengler Elektro-Therapie (neue)

Elektro-Homöopathie „Sauter“ Naturheilkunde Massage — Schwed. Keilgymnastik.

Bodania Wolfhalden 885] Hr. Appenzell A.-Rh. Sprechstunden: an Werktagen 8-9 u. 11-12 Uhr, an Sonntagen 1-2 Uhr; von auswärtigen vorherige Anmeldungen erbeten.

Zur gefl. Beachtung.

Orten, die man der Expedition zur Beförderung übermitteln, muss eine Frankaturmarke beigelegt werden. Inserate, welche in der laufenden Wochennummer erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwochs vormittag in unserer Hand liegen.



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

Kinder-Milch

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

Depots: In Apotheken, [1608]

Institut für junge Leute

Clos-Rousseau, CRESSIER bei Neuenburg.

Offizielle Verbindungen mit der Handelsschule in Neuenburg. Gegründet 1859.

Erlernung der modernen Sprachen und sämtlicher Handelsfächer. — Sieben diplomierte Lehrer. — Prachtvolle Lage am Fusse des Jura, in unmittelbarer Nähe des Waldes. Referenzen von mehr als 1400 ehemaligen Zöglingen. [1639]

Direktor: N. Quinche, Besitzer.

SOOLBAD RHEINFELDEN

Hotel Dietschy und Krone a. Rhein

Vollkommen neu restauriert und bedeutend vergrößert. Personenaufzug. Elektr. Licht.

Kohlensäure Soolbäder. Prospektus gratis. J. V. Dietschy

Advertisement for 'Eine Tadellose Büste' (A Perfect Bust) featuring an illustration of a woman and text describing the benefits of 'RATIE'S PILULES ORIENTALES'.

Zur Notiz.

Den verehrl. Offertgebern auf Inserat 1854 diene zur gefl. Nachricht, dass das Gesuch erledigt ist. [1895] A. P.

Für eine bestempfohlene Tochter wird Stelle gesucht als Stütze der Hausfrau oder zur Besorgung von Kindern, am liebsten in die französische Schweiz. Auf Aufnahme in einer nur guten Familie wird besonders reflektiert. Gefl. Offerten unter Chiffre A R 1894 befördert die Expedition. [1894]

Gesucht:

eine Tochter aus guter Familie als Volontärin in ein kleines Hotel der Ostschweiz. Ganz familiäre Behandlung zugesichert; Offerten unter Chiffre 1841 befördert die Expedition. [1841]

Eine Tochter von 26 Jahren, welche schon bei einer Herrschaft gedient hat, sucht Stelle als Kindermädchen nur zur Besorgung der Kinder, in ein besseres Privathaus. Eintritt Anfang Juli. Offerten unter Chiffre 1862 befördert die Expedition. [1862]

Köchin gesucht

auf ein Landgut bei Schaffhausen. Dasselbe muss einer feinern Küche selbständig vorstehen können und sich auch andern häuslichen Arbeiten unterziehen. Protestantin vorgezogen. Gute Stelle bei hohem Lohn. Eintritt 1. Juli event. früher. Anmeldungen mit Angabe über längere Dienstzeiten und wöchentl. Photographie bitte unter Chiffre FSE 1890 an die Expedition d. Bl. zu senden. [1890]

Als Stütze für eine leidende Hausfrau wird eine in allen Teilen des Hauswesens tüchtige, durchaus zuverlässige Person bestandenen Alters gesucht. Gute Zeugnisse oder Empfehlungen sind notwendig. Offerten unter Chiffre B 1835 befördert die Expedition dieses Blattes. [1835]

Gesucht in ein Privathaus auf dem Lande zu 2 Erwachsenen ein treues, fleissiges, nicht zu junges Mädchen, das einer guten Küche selbständig vorstehen kann und die übrigen Hausgeschäfte verrichtet. Lohn 30 Fr. Offerten mit Zeugnisabschrift und Photographie an die Expedition d. Bl. [1860]

Eine assujettete fände sofort Stelle, wo sie noch französisch lernen könnte. Gute Behandlung ist zugesichert, bei: Elise Jost, Schneiderin Neuveville. [1846]

Eine gebildete, brave Tochter, deutsch und französisch gleich gut sprechend, sucht Stelle als Kindersfrau oder Gesellschafterin. Offerten unter Chiffre 1852 befördert die Expedition. [1852]

St. Gallen. [1745]

Töchter-Pensionat

Frl. C. Keller, Burg-Vonwil. Prospekte und Referenzen.

Töchter-Institut „Flora“

Krontal, St. Gallen. Moderne Sprachen, Musik, alle Fächer. Spezialunterricht für geistig und körperlich zurückgebliebene Töchter. Beste Verpflegung und liebevollste Behandlung. Angenehmes Heim bei Besuch öffentlicher Lehranstalten. Mässiger Preis, Referenzen, Prospekte. [1630] Frau M. Brühlmann-Heim.



Alkohol-freie Weine MEILEN

Heirate nicht

ohne Dr. Retau, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch Nedwigs Verlag, Horwerstr. 22 I, Luzern. [1893]

Reine, frische Nidelbutter z. Einsieden liefert gut und billig [1855] Otto Amstad in Beckenried, Untervalden. („Otto“ ist für die Adresse notwendig.)

Nach wie vor steht der Anker-Pain-Expeller

Seit 30 Jahren erprobt. Das Beste was es gibt.

oben an als bestes und zuverlässigstes äusserliches Heilmittel bei Erkältungskrankheiten, Gicht, Rheuma, Kopf-, Zahn-, Hals-, Brustschmerzen, Influenza, Grippe, Seitenstechen, Quetschungen, Verstauchungen u. s. w.

Der echte Anker-Pain-Expeller wird in unzähligen Familien stets vorrätig gehalten als vorbeugendes Mittel gegen ernste Erkrankungen.

Nur echt mit Anker-Marke zu 1 Fr. und 2 Fr. die Flasche. [1816] — In nahezu sämtlichen Apotheken. —

Gute französische
Familien-Pension
 für junge Herren
„La Pelouse“
 Cormondrèche près Neuchâtel
 gehalten von Herr G. Gerster, Turnlehrer.
 Verschied. Unterrichtsstunden. Preis
 von 60 Fr. an per Monat. [1838]

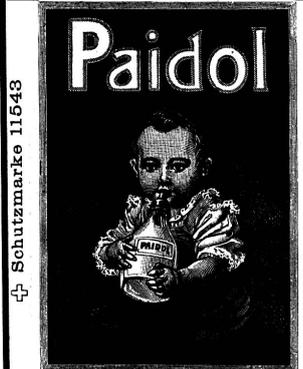
Französische Sprache.
 In einer honetten Familie würde
 man eine junge Tochter anneh-
 men, welche die französische
 Sprache und zugleich den Post-
 und Telegraphendienst gründ-
 lich zu erlernen wünscht. Pen-
 sionspreis 540 Fr. jährlich. Gef.
 Offerten an: Frl. J. Witwar,
 poste et télégraphe, Cornaux
 près de Neuchâtel. [1842]

Viktoria-Lehrbuch
 der
Damen-Schneiderei
 zum
 Selbstunterricht
 mit Original-
 Zuschnitte-Tablen
 Preis 1,50 Mk.
 Ein wirklich praktisches
 Lehrbuch, das jedes junge
 Mädchen, jede Frau mit
 Leichtigkeit in die Geheim-
 nisse der Damenschneiderei
 einführt und in den Stand setzt, vollständig
 selbstständig Garderobe anzufertigen,
 nicht — bloss zu zuschneiden. Gegen
 Einsendung von 1,50 Mk. oder unter Nach-
 nahme direkt postfrei zu beziehen von
Ernst Naumann, Buchverwand,
 Leipzig, Gerberstrasse 2/4
 Diese Firma liefert: die 3 aller
 neuesten Rockschritte der Saison für 1,60
 Mk.; die 3 alternen Blousen-Schritte
 für 1,60 Mk. Angabe dieses Blattes erw.

Sämtliche Damen- u. Kinderkonfektion
 fertige Kleider u. Oberjupes
 für Erwachsene und Tüchter, neueste
 Kleiderstoffe, Flanelle, Wolldecken etc. zu
 festen, billigen Preisen.
Bruppacher & Co.
 Oberdorfstr. 27, neben Grossmünster.
 Firmenbestand seit 1840. Ehrendiplom 1894. [1782]

Walliser Spargeln
 frisch, extra Qual. 2 1/2 kg franco 3 Fr., 5 kg
 Fr. 5.80. — 1a Fr. 2.60 und 5.— (H 2196 L) [1851]
Fellay E., propr., Saxon.

Von der grössten Bedeutung für die
 richtige
Ernährung der Kinder
 ist [1576]



Aerztlich empfohlen.
 Grosse Goldene Medaille an der intern. Kochkunst-
 Ausstellung in Frankfurt a. M. 1900.
 Wo keine Depot sind, direkt durch
Jacob Weber
CAPPEL (Toggenburg).

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

Weissenstein. Kurhaus im Jura (Schweiz).
 1300 Meter über Meer.
 Schönstes, ausgedehntestes Alpenpanorama der Schweiz.
 120 Betten, Ebene Spaziergänge in anliegende Staatswaldungen. Englischer
 und katholischer Gottesdienst. Telegraph und Telefon im Hotel. Postwagen fährt
 vom Bahnhof Neu-Solothurn. Pension von 6 Fr. an. Prospekt gratis. [1856]
J. B. Genelin, früher Direktor des Hotels CHATHAM in Paris.

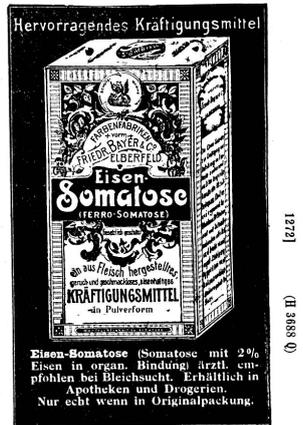
Berner Leinen
 Bett-
 Tisch-
 Küchen-
 Handtuch-
 Hemden-
 Rein- u. Halb-
 Nur garantiert reellstes, dauerhaftestes eigenes Fabrikat.
 Jede Meterzahl. Spec. Brautaussteuern Monogr.-Stickerel. Billige Preise.
 Muster franco. [1531]
Müller & Co., Langenthal (Bern)
 Leinenweberei mit elektrischem Betrieb und Handweberei
 Lieferanten der Eidgenossenschaft und vieler gr. Hotels und Anstalten.

= Keine tüchtige Hausfrau =
 lässt sich die Vorteile entgehen, welche bei richtiger Anwendung von **Wizemann's**
 feinsten **Palmbutter** erzielt werden! Alle damit bereiteten Speisen werden von
 schönstem Ansehen und tadellos feinem Geschmack und sind selbst für **schwache**
Magen gut bekömmlich; ausserdem ca. 50% **Ersparnis gegen Kuhbutter!**
 Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2 1/2 Kg. zu Fr. 4.40,
 4 1/4 Kg. zu 8 Fr., frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger [1570]
R. Mulisch, Florastrasse 14, St. Gallen. Hauptniederlage f. d. Schweiz.



Magenkatarrh, Magenkrampf, Herzfehler.
 Endlich komme ich dazu, Ihnen über den Erfolg Ihrer briefl. Behandlung zu
 berichten. Es sind schon mehr als 2 Jahre verflossen, seit ich Sie um Hülfe an-
 flehte, und kann Ihnen jetzt m. Freuden mitteilen, dass ich damals von **Magen-
 katarrh, Magenkrampf, heftigen Magenschmerzen und Herzfehler** gänzl. geheilt
 worden bin. Es haben sich Gott sei Dank in den 2 Jahren nicht die geringsten
 Spuren mehr von den Leiden gezeigt. Ich kann essen und trinken, was ich will;
 der Magen verträgt alles; selbst sehr anstrengende Arbeiten stören mein Wohl-
 befinden nicht. Ich bin wie neugeboren! Wenn ich daran zurückdenke, wie ich
 jahrelang unter qual. Schmerzen arbeiten musste, so kann ich Ihnen nicht genug
 für die Heilung danken. Sie können dies Schreiben nach Belieben veröffentlichen.
 Mögen recht viele Kranke durch Ihre Wirksamkeit von ihren Schmerzen u. Ge-
 brechen erlöst werden. Neuweilen bei Kreuzlingen, Kt. Thurgau, d. 29. März 1900:
 Otto Frei. Die Echtheit vorsteh. Unterschrift des Otto Frei in Neuweilen beur-
 kundet: Notariatskanzlei, Kreis Altersweilen. Der Notar des Kreises Altersweilen,
 Emil Scherb. Adresse: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus. [1688]

Befrage den Arzt
 nach der trefflichen Heilwirkung des
Lamscheider Stahlbrunnen
 bei Blutarmut, Frauenkrankheiten, Magenbeschwerden, Nerven-
 schwäche, nach schweren Wochenbetten, Operationen u. Blutverlust.
 Erhältlich in allen Mineralwasserhandlungen und Apotheken, sowie durch
 das General-Dépôt **E. Bürgin-Geitlinger in Aarau.** (H 967 Q) [1724]



Haushaltungsschule
Château de Chapelles
 b. Moudon.
 Während des Sommers, vom 1. Mai
 bis 1. Oktober nur französischer Kurs,
 Piano. Vom 1. November bis 1. April
 Küche, Weissnähen, Konfektion, Wäsche
 und Glätten. Sehr komfortabel einge-
 richtetes Haus. Prospekte und Refer-
 renzen. (H 998 L) [1747]

Mme Pache-Cornaz.
 Mme. C. Fischer, Theaterstrasse 20,
 Zürich, übermittelt froc. u. verschlossen
 gegen Einsend. von 30 Cts. in Marken
 ihre Broschüre (6. Auflage) über den
Haarausfall
 und frühzeitiges Ergrauen, deren allge-
 meine Ursachen, Verhütung und Hei-
 lung. [1738]

Ein altes Vorurteil ist die Meinung,
 dass Strickgarne mehrfädig sein müssen.
 Durch Verwendung von vielen (4—10)
 einfachen Fäden ist es allerdings leicht einen
 egalten Zwirn herzustellen. Damit dieser
 sich wird, darf man solche Strickgarne
 aber nur lose drehen. Im Gebrauche wer-
 den die feinen Fäden, einer nach dem andern,
 einzeln leicht verderben, die Strümpfe haben
 sofort Löcher. (Zag 1518)

Bei unsern neuen, 2fachen Strickgarnen
Lang-Garn
 Nr. 5/2 fach und 7/2 fach und
Gold-Garn
 Nr. 12/4 (2x2) fach
 ist durch Verwendung des **allerbesten**
 Materials (unvermischte Makobaumwolle)
 die Egalität des Garnes gleichwohl erreicht
 worden. Durch die schärfere Drehung er-
 hält das Garn aber nicht nur ein **schöne-
 res, perliges** Aussehen, dasselbe ver-
 arbeitet sich auch viel besser und teilt sich
 nicht auf. Das Gestrickte wird weicher,
 poröser (schweissdurchlässiger) und erweist
 sich im Gebrauche als **äusserst haltbar**.
 Der grosse, stets noch zunehmende Erfolg
 dieser von uns vor 3 Jahren eingeführten,
 neuen Garnart, ist der beste Beweis für die
 Richtigkeit unserer Behauptungen.
 Unsere 2 fachen Strickgarne wolle man
 ausdrücklich in Originalaufmachung (bei
 Knäuel Etiketten, bei Strangen Papier-
 manchetten mit unserer Firma) verlangen.
 Diese verbürgt die Echtheit unserer Ware,
 für deren stets **gleichbleibende vor-
 zügliche Qualität** wir namentlich auch
 mit Rücksicht darauf, dass wir als **einzige**
 Strickgarzwirner über **eigene Spinnere-**
 ien verfügen, trotz billigen Preisen unbed-
 ingt garantieren können. [1792]

Makospinnerei & Zwirnerel Reiden:
Lang & Co.
 Unsere Garne sind überall erhältlich.
 Allen mit Krampfadern und
 offenen Beinen Befallenen
 empfehlen wir
Müller's Kompressen
 Nationale Be-
 handlung.
 Die
 für 1 Mo-
 nat genü-
 gend, Fr. 3.65
 Was wende
 sich an die
Theater-Apothek
 in Genf.
 Depot in den grössten Apo-
 theken des In- und Auslandes.
 Heutzutage
 gutachtet u.
 empfohlen.
 Sicherer
 Erfolg.
 11542

Buchhaltung für Wirte, Bäcker,
 Metzger, Läden
 aller Art, mit den nötigen Geschäftsbüchern
 und Anleitung 20 Fr. gegen Nachn. [1478]
Boesch-Spaling, Bücherexperte, Zürich.

Riesen-Nelken

(Special-Kultur) [1857]
P. Pedrucci, Nelkenzüchter
Poschiavo (Graubünden).
 Preisliste zu Diensten.

Damen-, Herren-, Knaben-



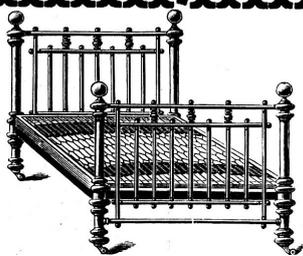
Mittlere Bahnhofstrasse 60.
 Meterweise. Muster franco. [1734]
 Maassanfertigung - tailor made.

Erlernung der Buchführung
 durch briefliche und schriftliche
 Lectionen. **Alle Systeme. Gar-**
antierter Erfolg. Man verlange
 Gratisprospekte. [1429]

Boesch-Spaling, Bücherexperte
Zürich.
 Etabliert seit 1888. Stellenvermittlung.



H. SCHERRER
MÜNCHEN
ST. GALLEN
 Illustr. Preisliste franco. [1365]



Die Stahl-Springfeder-Matratze

hat sich von allen Systemen als das vollkommenste bewährt.
 Sie besitzt eine **vorzüglich regulierte Elastizität**, wie sie keine andere Matratze aufweisen kann,
 entspricht allen Anforderungen der Hygiene
 und ist von unbegrenzter Dauerhaftigkeit. - Zahlreiche Referenzen.
 - Prospektus, sowie auch Album über

Eiserne und Messing-Bettstellen
 (Za 1644 g) von besonders feiner Ausführung
 versendet auf Verlangen der Fabrikant: [1819]
H. Hess, Pilgersteg-Rüti (Kt. Zürich).

Privatasyll „Scherbenhof“, Weinfelden

nimmt leidende, alleinstehende und ältere Personen in liebevolle Pension und Pflege.
 Wunderschöne, stille Lage mitten in reizendem Garten. Bäder. Billige Pensionspreise.
 Tüchtiger Arzt in der Nähe. **Telephon.** Näheres durch die
 [1746] (H 1153 Z) **Verwaltung.**

Versand direkt an Private von
St. Galler Stickereien
 in nur tadelloser Ware für Frauen,
 Kinder- und Bettwäsche, Taschentücher
 u. s. w. in reicher Auswahl und zu
 mässigen Preisen. - Man verlange die
 Musterkollektion von [1572]
R. Mutsch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

Amerik. Buchführung lehre
 lich durch Unterrichtsbriefe. Erfolg ga-
 rantiert. Verlangen Sie Gratisprosp. [1459]
H. Frisch, Bücherexp., Zürich.

Der aus den besten Bitterkräutern
 der Alpen und einem leichtverdaulichen
 Eisenpräparat bereitete Eisenbitter von
Joh. P. Mosimann, Apoth., in
 Langnau i. E., ist eines der wertvollsten
 Kräftigungsmittel. Gegen Appetit-
 losigkeit, Bleichsucht, Blutarmut, Ner-
 venschwäche unübertroffen an Güte.
 - Feinste Blutreingung. [1815]
 Fördert **gutes Aussehen** gesunden
 Esstus. [1815]
 Die Flasche à Fr. 2/2 mit Gebrauchs-
 anweisung zu haben in allen Apotheken
 und Droguerien. (H 1800 Y)

Zeugnis! Ich bezeuge hiermit, daß ich durch
 die Heilmethode des Herrn Dr. J. F. Popp in Seib-
 e, Gofsteln, von meinem Magenleiden vollständig ge-
 heilt worden bin. Magenkrämpfe wollen nur Ver-
 trauen fassen und sich schriftlich an Herrn Popp
 wenden, derselbe ist gerne bereit, jedem, auch dem
 Unbermitteltesten, zu helfen. Anfragen werde ich
 gerne beantworten. [1716]
 Kajpar Euter, Fabrikarbeiter, Bettingen Kt.,
 St. Margau.

O. WALTER-OBRECHT'S



1811]

FABRIK-MARKE.

Krokodilkamm

ist der Beste Horn-Frisierkamm.

Ueberall erhältlich.

Kranken-
Heber - Tische
Fahrstühle
Kissen - Bidets
Kopflehnen.
 Sämtliches [1896]
Sanitäts-Material.
Hecht-Apotheke
St. Gallen.

Schönster Glanz auf Wäsche



wird selbst der ungeübten Hand garantiert durch
 den höchst einfachen Gebrauch d. weltberühmten

Amerikan. Glanz - Stärke

von
Fritz Schulz jun. Aktiengesellschaft, Leipzig.

Goldene Medaille
 Weltausstellung Paris
 1900.

Nur acht, wenn jedes Packet nebenstehenden
 Globus (Schutzmarke) trägt. **Preis pro Packet 25**
 Cts.; käuflich in den meisten Colonialwaren-, Drogen-
 und Seifen-Handlungen. [1769]

Trunksucht-Heilung.

[1700] Zu m. Freude kann ich Ihnen mitteilen, dass ich durch Ihr unschädli. Ver-
 fahren von m. Leidenschaft geheilt worden bin. Ich habe gar keine Lust mehr
 zum Trinken, befinde mich dadurch viel besser als vorher u. habe auch ein besseres
 Aussehen. Aus Dankbarkeit bin ich gerne bereit, dies Zeugnis zu veröffentl. und
 denjen., welche mich über meine Heilung befragen, Auskunft zu erteilen. Meine
 Heilung wird Aufsehen erregen, da ich als arger Trinker bekannt war. Es kennen
 mich gar viele Leute, u. wird man sich allgem. verwundern, dass ich nicht mehr
 trinke. Ich werde Ihr briefl. Trunksucht-Heilverfahren, das leicht mit oder ohne
 Wissen angewandt werden kann, überall wo ich hinkomme empfehlen. Sihlhallen-
 str. 36, Zürich III, den 28. Dez. 1897. Albert Werndli. Zur Beglaubigung vorsteh.
 Unterschrift des Herrn Albert Werndli dahier. Zürich III, den 28. Dezember
 1897. Stadtmannamt Zürich III. Der Stadtmann: Wolfensberger, Stellvertr.
 Adresse: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstrasse 405, Glarus.

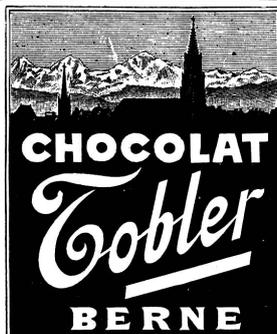
Neu! Perl-Garn Neu!

Nr. 7/3 u. 8/3fach, aus bester Makobaumwolle erstellt.

Vorzüge dieses erprobten Hand- und Maschinen-Strickgarnes:
 Grösste Haltbarkeit, bleibende Weichheit im Gebrauch wichtig (für
 empfindliche sog. Schweissfüsse), Solidität in Farben und Glanz. An-
 genehmes und leichtes Verarbeiten vermöge eigenartig schöner, perlen-
 der Drehung, daher auch ganz besonders geeignet für Arbeitsschulen.
 Verlangen Sie überall ausdrücklich die ächte, gesetzlich geschützte Marke
 „Perlgarn“ Nr. 7/3fach mit der roten oder Nr. 8/3fach mit der grünen Etiquette
 und weisen Sie andere unter dieser Benennung offerierte Garne als Nachahmung
 zurück.
 Handlungen können dieses Garn, sowie fertige Strümpfe und Socken zu
 Fabrikpreisen von den meisten Engroshäusern beziehen oder direkt vom Fabrikanten
J. J. Künzli, Strickgarn- und Strumpfwarenfabrik in **Strengebach** (Aargau). [1414]

J. Hörr Zürich

Bahnhofstr. 77
 vorm. Teilhaber der
 erl. Firma Jordan & Cie.
 altbekanntes, renommirtes
 grösstes **Loden-**
Special-Loden- d. Schweiz
Herrn-, Damen-Nouvoautés
 meterweise; Massarbeiten.
 Fertige Loden-Artikel! [1742]
 Muster- u. Modelbilder franco.



CHOCOLAT
Tobler
BERNE

SCHWEIZ. MILCH CHOCOLADE
CHOCOLAT CRÉMANT

Frauen- und Geschlechts-
krankheiten,
Periodenstörung, Gebär-
mutterleiden

werden schnell und billig (auch brieflich) ohne Berufsstörung unter strengster
 Diskretion geheilt von

Dr. med. J. Häfliger
 Ennenda.

Probe-Exemplare

der „Schweizer Frauen-Zeitung“ werden auf
 Verlangen gerne gratis u. franco zugesandt.

Versende wieder, wie bereits itse
 25 Jahren, selbstgeernteten (H 576 Ch)

echten Bienenhonig

- a) La Rûsa-Alpenbienenhonig à Fr. 3. 30 per Kilo; [1767]
- b) Poschiavohonig à Fr. 2. 50 per Kilo.
- c) Honig lia (warm ausgelassen, dunkler, aber gut) Fr. 1. 80 per Kilo.

Bei grösseren Quantitäten Rabatt.
Johns. Michael, Pfarrer
 in Brusio bei Poschiavo (Graubünden).



Ceylon-Thee, sehr fein
 kräftig, ergiebig und haltbar.
 per engl. Ffd. per 1/2 kg
 Orange Pekoe Fr. 4.60 Fr. 5.-
 Broken Pekoe „ 3.60 „ 4.-
 Pekoe „ 3.30 „ 3.60
 Pekoe Souchong „ „ 3.40

China-Thee, beste
 Qualität
 Souchong Fr. 3.60, Kongou Fr. 3.60 per 1/2 kg
 Rabatt an Wiederverkäufer und grössere Ab-
 nehmer. Muster kostenfrei. [1494]

Carl Osswald, Winterthur.
 Niederlage bei **Joh. Stadelmann**,
 Marmorhaus, Müllergasse 31, St. Gallen.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 5.

Mai 1902

Ueber den Nährwert des Eies.

Es ist gar nichts Ungewöhnliches, daß einem Kranken das Eigelb in der Suppe verrührt, das Eiweiß aber vorenthalten wird. Das ist ziemlich das Verkehrteste, was man mit einem Ei thun kann, denn sein wertvollster Bestandteil ist im Eiweiß in erheblich größeren Mengen enthalten, als im Eigelb. Der Eidotter hat allerdings auch einen sehr bedeutenden Nährwert, aber hauptsächlich wegen seines Fettgehalts. Das Eiweiß, wie es als Bestandteil des Eies vorkommt, ist in seiner Zusammensetzung keineswegs dasselbe wie das Eiweiß nach dem Sprachgebrauch des Chemikers, denn es besteht nur zu etwas über 13 Prozent aus eigentlichem Eiweiß und zu fast 87 Prozent aus Wasser. Immerhin verhält sich der Eiweißgehalt im Eiereiweiß zu dem im Eigelb wie 5:3. Da nun das Eiweiß als der wichtigste Nährstoff und als die hauptsächlichste Quelle der Lebensenergie angesehen wird, so kann das Urteil über das Wertverhältnis der beiden Bestandteile des Eies nicht zweifelhaft sein. Uebrigens wird der Nährwert des einzelnen Eies ebenso oft überschätzt wie unterschätzt. Eine Redensart wie: Ein Ei ist ebenso viel wert wie ein halbes Huhn, ist wohl mehr um eines Scherzes willen entstanden, zum Mindesten nicht ernst zu nehmen. Ein Pfund Fleisch ist nach dem heutigen Preise billiger als diejenige Anzahl Eier, die denselben Nährwert an Eiweiß und Fett geben würden, denn ein Ei wiegt in dieser Beziehung nur etwa 40 Gramm Fleisch oder 150 Kubikzentimeter Milch auf. Andererseits ist die Verwendung der Eier von hohem Werte überall da, wo eine Steigerung des Nährwertes und des Wohlgeschmackes gleichzeitig gewünscht wird, und da das beinahe immer der Fall ist, so folgt daraus die unvergleichliche Bedeutung des Eies in unserer Kost. Nun kommt es aber noch sehr auf die Art an, wie das Ei genossen wird. Daß es möglichst frisch sein muß, ist selbstverständlich, und von der Güte des Eies kann sich in dieser Beziehung jeder überzeugen, da sich frische Eier durch ihre

größere Durchsichtigkeit und durch ihr größeres Gewicht auszeichnen. Frische Eier müssen in einer fünf- bis zehnpromzentigen Kochsalzlösung zu Boden sinken. Mit den bekannten Mitteln, unter denen das Kalkwasser wohl die weiteste Verbreitung hat, lassen sich Eier lange aufbewahren, ohne daß ihr Nährwert beeinträchtigt wird, falls das Eindringen von Fäulniskeimen durch die Schale verhindert wird. Die Abnahme der Durchsichtigkeit und des Gewichts beruht nämlich ausschließlich auf einem Wasserverlust infolge der Verdunstung durch die Poren der Eierschale. Die zweckmäßigste Art der Verpeisung eines Eies ist das Verquirlen des ganzen Inhalts, die unzuweckmäßigste Art das Trinken roher Eier. In letzterem Falle ballt sich nämlich das Eiweiß im Magen zu einer kugeligen Masse zusammen und wird nur in ganz kleinen Teilen verdaut. Gekochte Eier sind rohen Eiern daher immer vorzuziehen, und selbst ein hart gekochtes Ei wird niemand schwer verdaulich finden, wenn er sich zu einer Zerkleinerung im Munde Zeit läßt, wie ja überhaupt die sogenannte schwere Verdaulichkeit von Speisen in vielen Fällen durch ein sorgsames Kauen zum mindesten teilweise aufgehoben wird.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Geröstete Rebhühner mit scharfer Sauce. Hat man junge Rebhühner, so werden diese nach dem Säubern auf der Rückseite gespalten, ausgenommen, auseinandergedrückt und ein wenig geklopft. Dann würzt man sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie in heißer Butter etwas anziehen und vollendet sie auf dem Roste, indem man sie auf beiden Seiten röstet. Man richtet sie mit Citronenstückchen an und gibt eine Pfeffer- oder Teufelsauce besonders. Auch ältere Hühner lassen sich ganz gut verwenden. Man halbiert diese, klopft sie etwas, steckt die Füße ein, röstet sie nach dem Würzen in gutem Del an. Dann hebt man sie heraus in eine Kasserole, schüttet die nötige Menge der genannten Sauce darüber und dünstet die Hühner weich. So gibt man sie in einer tiefen Schüssel zu Tisch, die man mit gerösteten Brotschnitten umlegt.

*

Wildschweinskeule. Gutes Schwarzwild ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch, wenn richtig zubereitet, ein vorzüglicher Leckerbissen. Ein schöner Schwarzwildschlegel kann daher überall als Festbraten auf den Tisch kommen. Man wählt zumeist und mit gutem Grund die Keule eines mittelgroßen Wildschweines, wäscht das Fleisch, klopft es, reibt es mit Salz, Pfeffer und fein zerdrückten Wacholderbeeren gut ein, spickt es auf der unteren Seite mit einigen Speckstreifen und brät es mit

Butter mürbe. Indessen macht man folgende feine, dunkle Sauce: man gibt Fett in einen Tiegel, etwas Zucker hinzu und röstet darin ein wenig Mehl lichtbraun, gibt feingeschnittene Suppenwurzeln und einen Spritzer Rotwein, ein paar zerdrückte Wacholderbeeren, 2—3 Eßlöffel Hagebuttenmark und ein Streifchen Citronenschale hinein, kocht die Sauce unter Zusatz des BratensafteS vom Schlegel sehr gut durch und treibt sie sodann durch ein Haarsieb. Das Fleischstück selbst wird in feine Schnitte zerkleinert, mit etwas Sauce unterschwemmt angerichtet, die übrige Sauce besonders hierzu nebst einer feinen Beilage von Butterteigbogen, Krapsen oder auch mit Windnudeln gereicht.

*

Geflügelreste mit Steinpilzen. Von gebratenem Geflügel, am besten eignen sich junge Hähnchen dazu, löst man alles Fleisch sorgfältig und schneidet es in kleine Würfel. Dann putzt man zwei Teller voll Steinpilze, die jung und frisch sein müssen, und schneidet sie in dicke Scheiben. In Butter bräunt man Mehl recht gleichmäßig, schreckt diese Einbrenne mit kochendem Wasser ab, daß eine dicke Sauce entsteht, würzt sie mit etwas gehackter Zwiebel, Petersilie, einem halben Theelöffel Maggi, Salz, Pfeffer und ganz wenig Citronenschale und thut nun die Pilze hinein, die langsam darin weich schmoren müssen. Erst zuletzt werden die Geflügelreste heiß gemacht, die aber nicht kochen dürfen; das Gericht wird dann mit Salzkartoffeln auf den Mittagstisch gebracht. Man kann auch statt der Geflügelreste Ueberbleibsel saftigen Kalbsbratens nehmen.

*

Hamburger Bratwurst. Man nimmt ein Kilo mit etwas Fett durchsetztes Schweinefleisch und hackt es fein, dann gibt man in Wasser aufgeweichte und gut ausgedrückte Semmel hinzu und mischt Fleisch und Semmel gut zusammen, würzt es mit Salz und Pfeffer und einigen Tropfen Citronat, knetet es tüchtig durch, schmeckt ab, ob auch genügend Salz daran ist, und im Falle die Masse nicht geschmeidig genug ist, gibt man behutsam noch etwas Wasser daran. Gespritzt wird die Fleischmasse in mit Salz abgeriebene Schweinsdärme.

*

Kalbfleischvögel. Für 6 Personen werden 1½ Kilo Kalbfleisch, vom Unterstück, in fingerdicke Tranchen geschnitten, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit folgender Fülle belegt: 60—80 Gramm eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brot werden fein verwiegt, 1 Löffel gedünstete Zwiebel, 1 Löffel gehackte Petersilie, 50 Gramm aus Haut und Adern geschabte Kalbsleber, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, nach Belieben etwas Citronensaft und 1 Ei zugefügt und alles gut vermengt. Auf jede Tranche wird nun ein schwacher Eßlöffel voll ge-

geben, diese aufgerollt und so mit Bindfaden umwunden, daß nirgends Fülle herauskommen kann. Die Vögel werden, nachdem sie noch leicht in Mehl umgewendet, nebeneinander in die Bratpfanne in einen Löffel heiße Butter oder heißes Fett gelegt, über lebhaftem Feuer oder noch besser im heißen Bratofen rasch gelb gebraten, mit $\frac{1}{4}$ Glas Weißwein abgelöscht, wenn dieser etwas eingesmort, das zur Sauce nötige, warme Wasser zugegossen und das Fleisch zugedeckt in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde fertig gekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce noch mit einer Messerspitze Liebig's Fleischextrakt und 2 Löffeln Rahm vermischt.

*

Hasenrippchen mit jungem Gemüse. Während man von den Rückenmuskeln und den sauber abgeschabten Rippen die Kotelettes formt, macht man vom Fleisch der Keulen eine Farce. Von allen Knochen kocht man ein wenig Glace. Ein Hasenrippchen setzt man auf eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und bedeckt sie mit einem Butterpapier. Vom Farce macht man flache glatte Ränder. Außerdem hält man eine Gemüsegarnitur von grünen Erbsen, geschmorten Gurken, Karotten und grünen Bohnen bereit. Während man nun diese fächerartig innerhalb der Ränder anrichtet, werden die Rippchen bei flottem Feuer gebraten, mit der Glace überglänzt und auf den Rändern angerichtet. Kleine Papiermanchetten vollenden die Garnitur.

*

Steinpilze mit Tomatenreis. Ein sehr wohlschmeckendes und dabei billiges Gericht für 4—5 Personen bereitet man auf folgende Weise: Nachdem man 1 Pfund Steinpilze gesäubert, gewaschen und in Scheiben zerschnitten hat, smort man sie ca. 10 Minuten in einem Löffel Butter gar. Alsdann gebe man $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 1 Messerspitze Fleischextrakt, ebenso viel Pfeffer und Salz daran und lasse dann das Ganze mit einem Eßlöffel klar gerührtem Mehl nochmals ordentlich durchkochen. Zur Bereitung des Tomatenreises zerschneide man 6—8 reife Tomaten und dämpfe sie mit einem Löffel Butter 10 Minuten lang, alsdann gieße man 1 Liter Wasser oder leichte Bouillon hinzu und lasse die Tomaten damit nochmals einige Minuten kochen, worauf man sie durch ein Sieb treibt. Nachdem man diese Brühe nach Geschmack gesalzen hat, lasse man in derselben $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschenen Reis gar quellen. Diesen Reis richte man auf einer flachen Schüssel in Form eines Randes an und fülle die Steinpilze in die Mitte. Hierauf bestreue man das Ganze mit etwas Parmesan Käse und backe das Gericht 10 Minuten im heißen Ofen.

*

Wecken-Klöße. Von 4 Wecken wird das Weiße ausgezupft, mit Wasser ein wenig angefeuchtet, 80 Gramm Butter schaumig gerührt,

nach und nach 5 Eigelb, die angefeuchteten Wecken dazu gerührt, feingewiegte, etwas abgedämpfte Petersilie, Salz und Muskatnuß und der Eierschnee darunter gemengt, Klöße in Form eines großen Apfels geformt und in kochendem Salzwasser so lange gekocht, bis sie oben schwimmen. Dann werden sie angerichtet, mit Brosamen abgeschmälzt und zu Saucenfleisch oder auch nur zu Kopfsalat serviert.

*

Schwachhafter Kartoffelsalat. Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: Man rühre gutes Del, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln zusammen. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: Man thue die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwinde den Salat darin; alsdann thue man die übrige Sauce dazu und schwinde weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

*

Tomatensalat. Man macht den Tomatensalat, zu dem man die wohl- schmeckendsten Sorten verwendet, ganz ohne Essig zurecht. Die Säure der Frucht genügt vollständig. Der eigenartige Wohlgeschmack tritt viel besser hervor, und — die Hauptsache — der Salat wird auch vom schwächsten Magen ertragen. Mit Salz (ziemlich viel), wenig Zwiebel, die auch wegbleiben kann, Del und kurz vor dem Anrichten mit etwas saurem Rahm vermischt, ist er ganz köstlich und durch den vielen Saft, der natürlich nicht weggeschüttet werden darf, ungemein erfrischend. Die Zubereitung geschieht wie bei jedem andern Salat, und muß er kurz vor dem Auftragen zurecht gemacht werden, da er andernfalls zu weich und unansehnlich wird.

*

Kalter Reis à la princesse. Zu dieser vortrefflichen Speise gebraucht man 200 Gramm Reis, einen Liter Milch, 250 Gramm Zucker, 20 Gramm weiße Gelatine, für 80 Rp. geschlagener Rahm, eine halbe Stange Vanille und etwas klein geschnittenes Citronat. Den gereinigten Reis läßt man in der Milch mit der Vanille und ein wenig Salz ausquellen, thut, wenn er bald gar ist, den Zucker dazu und läßt ihn vollends weich kochen, doch so, daß er körnig bleibt. Sobald er erkaltet ist, nimmt man die Vanille heraus, thut die aufgelöste Gelatine dazu und läßt den Reis unter öfterem Umrühren auf dem Eise dick werden. Dann vermischt man ihn mit dem geschlagenen Rahm und Citronat, füllt ihn in eine Form und läßt ihn im Eise erstarren. Beim Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab, stürzt sie auf eine Schüssel

und garniert den Reis mit eingemachten Früchten. Man gibt eine kalte Vanillesauce, unter welche man etwas geschlagenen Rahm gemischt hat, dazu.

*

Harengs à la maitre d'hôtel. Den geputzten Heringen wird der Kopf und Schwanz abgeschnitten. Eine Bratschüssel dick mit Butter ausgestrichen, mit gehackten Champignons, ebensolcher Petersilie, Salz und Pfeffer bestreut. Die Heringe darauf gelegt, etwas Fleischbrühe untergegossen, Zitronensaft darüber getropft, mit einem Butterpapier bedeckt. Beim Garmachen einmal gewendet, dann angerichtet. Der Fond wird leicht mit in Butter geknetetem Mehl gebunden und darüber gegeben. Der Rand der Platte kann mit Citronenscheiben umlegt sein.

*

Haselnußmacröuli. Zu Syrup oder Glaces, oder zum Nachtsch mit Früchten, eignet sich dieses schmackhafte Konfekt, welches folgendermaßen bereitet wird, vorzüglich. Man lasse 1 Pfund Haselnußkernen (gut gewogen) durch eine Mandelmühle. Man rührt nun 4 große oder 5 kleine Eier mit 1 Pfund gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Man fügt einen Kaffeelöffel Zimmt oder die Rinde einer Citrone bei und mengt die gemahlten Kernen darunter. Hierauf bestreicht man ein Kuchenblech mit einer Speckschwarte und legt auf dasselbe kaffeelöffelweise je ein Hückli. Diese dürfen aber nicht zu nahe aneinander gelegt werden, damit sie Platz zum Aufgehen haben. Man läßt sie bei mäßiger Hitze etwa $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

*

Esdragon-Essig zu bereiten. Wer diesen herrlichen Essig erst einmal zu Salat erprobt hat, mag keinen andern mehr verwenden. Zur Bereitung gehört ein tadelloser Weinessig. Echter Esdragon wird in den Sommermonaten an einem sonnigen Tage gepflückt und mit Stengeln, Blüten und Blättern, vermittelst der Scheere oder mit der Hand in 2 Centimeter große Stücke gepflückt oder geschnitten und in gut gereinigte Weinflaschen so gesteckt, daß diese zur Hälfte voll sind. Man füllt die Flaschen mit rohem Weinessig und stellt sie etwa 3—4 Wochen in die Sonne, an Regentagen aber an den warmen Küchenofen. Dann ist der Essig zum Gebrauch fertig. Er wird durch Filterpapier in andere Flaschen gefüllt, die verkorft an einem trockenen Orte stehen bleiben. Man kann den Essig aber auch auf den Blättern belassen und, wenn die Flasche halb geleert ist, nochmals neuen Essig aufgießen, der wiederum ganz kräftig wird. In jede Flasche mit Esdragon-Essig kann man außerdem vor dem Aufstellen zum Destillieren eine halbe, ungewaschene Sardelle thun.

Wirfung mit Reis, auf italienische Art. Nachdem der Wirfung abgekocht, thut man in ein Kasserol Butter und 125 Gramm guten gebrühten Reis, den Wirfung darauf, würzt denselben mit Salz und Pfeffer, gießt Fleischbrühe auf, und dämpft beides weich, wobei man nach und nach noch etwas Fleischbrühe dazu gießen muß. Zuletzt gibt man geriebenen Parmesankäse darüber.

*

Rhabarber einzumachen. Die abgezogenen Stiele der Rhabarberpflanze schneidet man in fünf Centimeter lange Stücke, wäscht und trocknet sie dann ab und läßt sie mit fein gestoßenem Zucker (auf ein Pfund Rhabarber 375 Gramm Zucker) an einem kühlen Orte fest zugedeckt einen Tag und eine Nacht stehen. Dann gießt man den Saft ab, fügt einen bis zwei Löffel Weißwein hinzu und kocht ihn so lange, bis er breit vom Löffel läuft, legt nun die Rhabarberstücke hinein, läßt sie darin weich kochen, aber nicht zerfallen, füllt sie, etwas abgekühlt, in erwärmte Gläser, welche vorher geschwefelt worden sind, und verschließt sie gut.

*

Kastanienkuchen. 35 Kastanien werden weichgekocht, geschält und durch ein Sieb gedrückt. Dann mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und 3 Eigelb gut verarbeitet. Zuletzt noch den Eierschnee darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Bisquitform gefüllt und im Ofen ungefähr 20 Minuten gebacken.

*

Apfelthee. Gute Borsdorfer Äpfel mit der Schale werden in Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser übergossen, dazu können einige recht braun gebackene Stückchen Zwieback kommen. Dieser Thee wird kühl getrunken und gewährt nachts bei Husten große Erquickung.

*

Zur Honigweinbereitung. Nicht alle Sorten Honig eignen sich zur Weinbereitung gleich gut. Den besten Wein liefert der Lindenhonig und nächst dem die übrigen Blumenhonigsorten nach dem Grade ihres Zuckergehaltes. Der Heidehonig eignet sich wegen seines bedeutenden Schleimzuckergehaltes gar nicht, wohl aber läßt sich aus demselben ein guter Cognac herstellen. Um die beabsichtigte Stärke des Weines zu treffen, ist zu empfehlen, den Zuckergehalt mittelst des Saccharometers (Zuckermessers) zu prüfen und nach Bedürfnis Honig oder Wasser zuzusetzen. Ein geringer Zusatz von rohem Weinstein verbessert den Geschmack und befördert die Gährung und längere Haltung des Weines.

*

Das Einkochen von Apfelsinen. Schöne große Apfelsinen, in 8 bis 10 Teile der Länge nach zerschnitten, das Weiße davon gut abgeputzt, dann zusammengerollt, und mittelst einer Nadel mit starkem, weißen

Garn aufgereiht, immer ein Stückchen an das andere der Mitte nach durchzogen, dann in vielem Wasser, das man einige Male abgießt und durch frisches ersetzt, weich gekocht. Dann nimmt man 1½ Kilo Schalen, ebenso viel Zucker, kocht dieselben gut ein, fast bis zum sogenannten großen Flug, nimmt die gut abgelaufenen Schalen und legt sie in den Zucker, in dem sie eine Nacht stehen können. Der Zucker zieht in die Poren ein, die wässerigen Teile aus, andern Tags gießt man den Saft ab, kocht ihn langsam wieder auf, übergießt ihn wieder. Andern Tages, wenn der Zucker die gehörige Dicke erreicht, läßt man beides einige Male aufswellen, zu stark darf der Zucker nicht sein, da derselbe bei keiner anderen Frucht so leicht krystallisiert als hier. Die Schalen müssen so weich sein, daß man sie mit einem Strohhalm anstechen kann.

*

Citronensaft. Um Citronensaft ausgiebig zu gewinnen, rolle man die Frucht zuerst auf einer Tischplatte unter der leicht aufgedrückten Hand so lange sanft hin und her, bis sie weich geworden ist. Nun schneidet man sie der Länge nach durch und drückt sie gut aus, am besten mit einer Citronenpresse, wobei alle Kerne beseitigt werden.

*

Floster. Für jedes Wasserglas dieses Getränkes mischt man ½ Weinglas Sherry und ebenso viel Nußliqueur miteinander, thut dann den Saft einer halben Citrone dazu, gießt nun diese Mischung in ein Wasserglas, legt ein wallnußgroßes Stück Eis hinein, das am besten aus destilliertem Wasser hergestellt wird oder doch mindestens Kunsteis ist, und füllt nun das Glas mit vorher gut gekühltem, kohlensauren Wasser.

*

Fürstentrank. Eine Viertel-Stange Vanille wird fein gestoßen, durch ein Sieb gerieben und 1½ Liter Milch mit ebenso viel Rahm vermischt. Man gibt die Vanille, sowie 4 Gläschen Kirschgeist, eine halbe, geschälte, würfelig geschnittene, reife Ananas, ein halbes Liter durchgeriebene Walderdbeeren und 200—500 Gramm Zucker in die Milch und stellt das Getränk drei Stunden in Eis. Vor dem Auftragen wird es durchgeseiht, in flache Gläser gefüllt, in jedes Glas ein Eisstückchen und einige eingezuckerte Erdbeeren gelegt und dann sofort serviert.

*

Kastanien zu schälen. Am besten und leichtesten werden die Kastanien geschält, indem dieselben ringsherum mit einer scharfen Messerspitze eingeschnitten werden. Man achte darauf, nur die Schale durchzuschneiden, setzt sie hernach mit reichlich warmem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen, zieht sie dann vom Feuer zurück, hebt nicht zu viel auf einmal mit der Schaumkelle heraus und schält sie sofort.