

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 24 (1902)
Heft: 36

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 Franto-Zustellung per Post:
 Jährlich Fr. 8.—
 Halbjährlich „ 3.—
 Ausland franko per Jahr „ 8.80

Gratis-Beilagen:

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

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger,
 Wienerbergstraße Nr. 7.
 Telephon 376.



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

Insertionspreis.

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

Angabe:

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

Anzeigen-Regie:

Expedition
 der „Schweizer Frauen-Zeitung“.
 Aufträge vom Platz St. Gallen
 nimmt auch
 die Buchdruckerei Mercur entgegen.

St. Gallen

Sonntag, 7. Sept.

Inhalt: Gedicht: Friede in der Natur. — Kinderschutz. — Die Erziehung der Knaben. — Haartrachten im klassischen Altertum. — Ein Frauenberuf in Gefahr. — Die Wirkung der Fleischverwertung. — Eine bedeutende Thatsache. — Der Korb im Leben der Frau. — Sprechsaal. — Feuilleton: Eine verrückte Seele. — Beilage: Moderne Wohltätigkeit. — Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten. — Nekramen und Inzerate.

Friede in der Natur.

Zum Teich bin ich gegangen
 Bis hin zum Weidenbaum;
 Als dort die Vögel sangen,
 Kam mir ein alter Traum.

Zwei weiße Schwäne zogen
 Gar still an mir vorbei,
 Ein falter kam geflogen,
 Die Grille sirpt im Heu.

Im Westen sank die Sonne,
 Die ferne schwamm in Duff,
 Und mit geheimen Wonnen
 Trank ich die reine Luft.

Und über'm Buchenhaine
 zog nun der Mond herauf,
 Bei seinem bleichen Scheine
 Wacht alte Sehnsucht auf.

In heilig stillem Frieden
 Umgab mich die Natur —
 Ach, wäre mir beschieden
 Davon ein wenig nur!

Selene von Hülsen.

Kinderschutz.

Eine Grundlage der sozialen Besserung.

In London ist soeben der dritte internationale Kongress für Kinderschutz geschlossen worden, an dem fast alle europäischen Kulturstaaten, sowie in ganz hervorragender Weise Nordamerika vertreten waren.

Den ersten wirklichen Impuls auf diesem Gebiete erhalten wir zumeist aus dem Gemüte, das für die Leiden der Kinder besonders empfänglich ist, weil hierbei nicht nur die Hilfslosigkeit der armen Kleinen an unser Empfinden rührt, sondern uns auch der Trost versagt, den wir uns sonst beim Anblicke fremder Leiden so gerne spenden, der Trost, daß der Heimgesuchte sein Unglück durch eigenes Verschulden herbeigeführt habe. Der Schmerzensschrei der Kinder aber plagt uns selbst an, und indem wir es versuchen, über diejenigen zu Gericht zu sitzen, welche das Martyrium eines Kindes unmittelbar herbeigeführt haben, können wir uns des quälenden Gedankens nicht erwehren, daß die Gesellschaft an dem Einzelfalle mitschuldig ist und daß das öffentliche Gewissen

nicht eher sich beruhigen dürfe, bevor es gelungen sei, ein System des Kinderschutzes aufzurichten, das der Menschheit ihre eigene Zukunft sichert. Denn welchen Sinn soll es weiterhin haben, alle Kräfte für künftige Geschlechter einzusetzen, ihnen die Beherrschung aller Naturgewalten in aufreibender Arbeit zu erobern, für sie Bausteine an Bausteine zum Tempel der Erkenntnis zu fügen, wenn uns indes schon das nächste Geschlecht unter den Augen verdirbt oder hinsteht? Darum überkommt uns auch so oft das Gefühl, als ob unsere ganze Arbeit vergeblich wäre, wenn wieder einmal irgend ein krasser Fall mangelnden Kinderschutzes unsere Aufmerksamkeit auf sich zwingt.

Gerade auf diesem Gebiete erweist sich am deutlichsten die Notwendigkeit der Einnahme einer der Familie übergeordneten Organisation, weil die Gesellschaft sich durch die Rohheit und den Unverstand einzelner Individuen ihre großen Ziele nicht in Frage stellen lassen kann. Der schrankenlose Individualismus, der z. B. in England noch immer eine wirksame Fürsorge des Staates selbst für die Erziehung geistig zurückgebliebener oder taubstummer Kinder verhindert, ist hier von Uebel, und die Freiheit der Erziehung bedeutet gleichzeitig einen Freibrief für das einzelne Familienhaupt, gemeinliche nationale oder allgemein menschliche Fortschritte zu verzögern oder zu verhindern.

Wenn es uns gelungen sein wird, das Problem des Kinderschutzes zu entwirren, das ja in seiner weitesten Auffassung auch das der Kindererziehung in sich begreift, dann wird auch eine lange Reihe anderer Fragen, auf die wir heute noch keine Antwort wissen, gleichsam von selbst ihrer geistlichen Lösung entgegenreifen.

Daß überall, und nicht zum wenigsten gerade auch in unserm schweizerischen Vaterland, die schwierigste Aufgabe des Problems der Schutz der Kinder vor ihren eigenen Eltern ist, beweisen mit erschreckender Deutlichkeit die leider gar nicht seltenen Fälle krimineller Verurteilung pflicht- und naturverleugnender Väter und Mütter.

In drei Sektionen hat der Londoner Kinderschutzkongress seine Beratungen geführt. Die medizinische Sektion beschäftigte sich mit der Fürsorge für die körperliche Erziehung der Jugend und mit den Methoden der Behandlung anormalen Kinder. Die Rechtssektion beriet über das Verhältnis des Staates zu den Eltern, über den Schutz der kindlichen Arbeiter, über Kinderkriminalität und über Maßregeln gegen den moralischen Verfall der Jugend. Der dritten Abteilung oblag die Frage, ob die Erziehung der Kinder dem

freien Belieben der Eltern überlassen bleibe, oder ob die Zwangsgewalt des Staates ein Mindestmaß an Erziehung und Bildung zu fordern und zu sichern habe.

Hier kamen insbesondere die bereits erwähnten Verhältnisse in England in Betracht, während die Staaten auf dem Kontinent sich bereits im Sinne der Ausübung solcher Zwangsgewalt entschieden haben.

Die Kinderarbeit wurde neben der mangelhaften Ernährung als die Hauptursache der Schwäche unserer Kinder bezeichnet, strenge Kautelen für den Straßenhandel der Kinder wurden gefordert, die Frage der Errichtung entsprechender Zwangserziehungsanstalten an der Hand reicher Materials diskutiert und die Wirksamkeit des in Amerika üblichen Aufsichtssystems geprüft. Unsere schweizerischen Behörden und Kulturgesellschaften dürften sich besonders für die Tätigkeit der Vormundschaftsbehörden in Norwegen und Dänemark und des so segensreich wirkenden Patronagekomitees in Holland interessieren, denen die Aufgabe zufällt, moralisch bemittelte Eltern daran zu hindern, daß sie ihre Kinder auf der Bahn des Verbrechens mit sich fortziehen. Auch das preussische Fürsorge-Erziehungsgesetz, das alle Minderjährigen bis zum vollendeten achtzehnten Lebensjahre einer fakultativen Zwangserziehung unterwirft, dürfte den Gedanken an eine ähnliche Institution nahelegen.

Aber der Londoner Kinderschutzkongress hat auch den Beweis geliefert, daß die große Aufgabe nicht der Staatsverwaltung allein aufgebürdet werden kann. Segen und Fluch für unsere Kinder wurzeln in der Familie, und der Staat kann nicht allgegenwärtig am häuslichen Herde die Liebe einer Mutter und das Pflichtgefühl eines Vaters unter eine stets wirksame Kontrolle stellen. Hier muß private Fürsorge und private Wohltätigkeit eingreifen. Wo dies bereits praktisch erkannt wurde, wo das Patronagesystem in Wirksamkeit steht, dort beginnen sich auch bereits die ersten kostbaren Früchte solchen Kinderschutzes zu zeigen.

„Sch. Fr. Pr.“

Die Erziehung der Knaben.

Es wird unter uns Frauen so viel geredet über die Erziehung der Mädchen, aber warum erwähnt man so selten die Erziehung der Knaben? Sieht sich diese denn ganz von selbst, oder brauchen diese weniger Aufsicht und Ermahnung? Daß dies nicht der

Fall, daß Knaben oft viel schwerer zu leiten und zu überwachen sind, davon weiß manche Mutter zu klagen und zu berichten, und daß auch eine sorgfältige Erziehung für die Knaben sehr notwendig ist — das müssen leider manche junge Frauen erfahren, wenn ihr Gatte so viele ungerügte Fehler, schlechte Angewohnheiten und Rücksichtslosigkeiten aus der Jugendzeit hinüberbringt in den Ehestand. Es ist freilich wahr, die Knaben bleiben in der Regel weniger lange im Elternhause, als die Mädchen und entziehen sich daher früher der mütterlichen Aufsicht, des Vaters Zucht, aber gerade darum sollte die Zeit doppelt gewissenhaft benützt werden; es geschieht ja nur zu ihrem eigenen Besten. Die Meinung ist viel verbreitet, Knaben brauchen weniger Höflichkeit, weniger Rücksichtsvoll und zuvorkommend zu sein, als die Mädchen, man läßt daher vieles bei ihnen ungerügt, was bei ersteren streng getadelt wird, und macht dabei sich und andern gegenüber die Entschuldigung geltend: „Es sind eben Knaben!“ Selbstverständlich wird von vornherein zugegeben, daß die Knaben in der Regel lebhafter sind als die Mädchen und vor allem unmäßiger in ihren Bewegungen, lauter und lärmender, je älter sie werden, je näher sie den berühmten Flegeljahren kommen, und Eltern und Erzieher werden auch niemals von ihnen verlangen, daß sie so still und sacht, so zart sich bewegen und gebärden wie die Mädchen. Knaben sollen anders geartet sein und manches ist bei ihnen erlaubt, was an den Mädchen verlegt und unangenehm berührt; Knaben werden unter sich manchen Puff austheilen, manchen Streit mit den Händen ausfechten, wo die Mädchen hin und her zanken, schmollen und weinen. Die Knaben springen oft mit einem Satz die Treppe hinunter, vergessen fast immer die Schuhe zu reinigen beim Betreten des Hauses und gewöhnen sich sehr schwer an die kleinen Aufmerksamkeiten gegen ihre Umgebung — aber deswegen haben sie doch noch kein Privilegium, dieselben ungerügt ganz zu vernachlässigen. Wir hören wohl hier und da, wie die Mutter das laute Thüraufschlagen ihres Velestes ganz beruhigt und mit den Worten entschuldigend: „So sind eben die Knaben!“ Wir sehen wie die kleinere Schwester dem Bruder seine Blücher zusammensuchen und seine Spielsachen einräumen muß, als etwas ganz Selbstverständliches; und wenn der Jüngste lärmend und pfeifend in die Stube stürzt, natürlich ohne Gruß, Kasten und Schubladen aufreißt und ohne Notiz zu nehmen von den Anwesenden, wieder davon stürzt — dann wird ihm höchstens der Seufzer nachgeschickt: „Wie ungezogen sind die Knaben!“ — aber aus Tadeln und Bessermachen denkt man nicht, nicht daran, das es jetzt noch Zeit wäre, auch „den Knaben“ in Zucht zu nehmen und streng darauf zu halten, daß er höflich, manierlich und zuvorkommend sei. Nichts ist erfreulicher, als einen geistreichen und wohlgezeugten Knaben zu sehen; das ist ein Rufm nicht nur für ihn, nein, auch für seine Eltern und später wohl die beste Empfehlung für ihn, wenn er unter die Fremden kommt. Ein unhöfliches, verlegendes Benehmen hat wohl schon viel geschadet und manchem jungen Menschen sein Fortkommen erschwert; vom Aeußeren schließt man eben aufs Innere, von einem anständigen, höflichen Betragen auf eine sorgfältige Erziehung und eine gute Charakter- und Gemütsbildung. Was wir unseren Knaben in der Jugend lehren und wie wir sie für's Haus und für das Familienleben erziehen, das kommt in späteren Jahren ihrem eigenen Hausstand, ihrer Frau und ihren Kindern zu gut — das kommt oft der Wit- nud Nachwelt zu gut, denn immer und immer wieder lesen und hören wir, daß die edelsten, weisesten und tüchtigsten Männer voll Dank und Anerkennung ihrer Mütter gedachten, die mit Sorgfalt und Treue ihre Erziehung geleitet und den Keim zum späteren, segensreichen Wirken in ihre jungen Herzen gelegt. Und kann auch nicht Jeder einst glänzend und hervorragend sein — gut und tüchtig, fest und männlich im Verufe, rücksichtsvoll und aufopfernd nicht nur im eigenen Familienkreise, sondern gegen Jedermann sollen unsere Söhne alle dereinst werden; und dazu wollen wir sie erziehen und heranbilden, so lange sie noch als „Knaben“ daheim im Elternhause sind.

Haartrachten im klassischen Altertum.

Der römische Dichter Ovid, dieser ungezogene Liebling der Grazien, bricht an einer Stelle seiner göttlichen Poesien in die unmutige Klage aus, daß die Eichen an einem großen Eschbaum, die Bienen auf dem kräuterreichen Berge Hybla und das Wild in den Alpen eher gezählt zu werden vermöchten, als die vielfachen, jeden Tag sich wandelnden Haartrachten seiner schönen Zeitgenossinnen beschrieben werden könnten. Und in der That verstanden es die Frauen des klassischen Altertums fast noch besser als unsere Modedamen, das Haar bald in Locken zu kräuseln, bald in Zöpfe zu flechten, bald anmutig zu scheiteln, oder durch Bänder zu schürzen und durch goldene Ketten, Ringe und andere glänzende Zieraten zu verschönern. Schon im homerischen Zeitalter beschäftigte die Kunst, das Haar vielgestaltig zu flechten, die vornehmsten Frauen, wie unter andern aus einer Stelle der Ilias (14, 175) hervorgeht, wo es von der Gemahlin des Vaters der Menschen und Götter, der Häre, heißt:

„... auch das Haupthaar
kämmt — und ordnete sie und ringelte glänzende Locken,
Schön und ambrosiaduftend herab von dem göttlichen Scheitel.“

Ja, auch entartete Männer, wie der Assyrierkönig Sardanapal, der Perser Parsondas und andere hervorragende Persönlichkeiten der ältesten Geschichte, die es sich anlegen sein ließen, die üppigsten Weiber in Kleidung und Schmuck zu übertreffen, glaubten ihr Geschlecht am tüchtigsten zu verbergen, wenn sie ihren Kopf gleichsam umbauten und ausschmückten. In schneidendem Gegensatz zu dieser ausgefuchsten Raffiniertheit orientalischer Verweichlichung stand die Erscheinung der Römer in der ersten Zeit ihrer Geschichte. Damals hielten es die Männer noch für schimpflich, sich zu frisieren; nicht minder wurde dies der männlichen Jugend verdacht, und nur bei theatralischen Vorstellungen sah man frisierte Jünglinge auftreten. In diesen glücklichen Zeiten ungesuchter Naivität pflegten die römischen Bürger, mit bloßem, kurzgeschorenem Kopf zu gehen, der nur bei gewissen Gelegenheiten, so am Saturnalienfeste, mit einer Art Hut (pilens) bedeckt wurde. Erst im fünften Jahrhundert der Stadt fand die Sitte, das Haar zu verschneiden, zu kräuseln und zu falben, in Rom Eingang. Die Jünglinge und Mädchen pflegten das Haar nach hinten zu kämmen und in einen Knoten zu binden. An dem Tage, da die ersten durch das Anlegen der männlichen Toga (toga virilis) in den Stand der Erwachsenen aufgenommen und in das öffentliche Leben eingeführt wurden, schor man ihnen das Haar, das dann teils dem Apollo, teils dem Neptun zu Ehren ins Feuer und Wasser geworfen ward. In ähnlicher Weise pflegte man das erste Barthaar irgend einer Gottheit zu weihen.

Was die Griechen betrifft, so ließen die Lakëdämonier das Haar wachsen und trugen es ganz kunstlos, die Athener hingegen banden es auf dem Wirbel zusammen und steckten dazwischen goldene Citaden hinein, ähnlich wie die spanischen Damen sich auf ihren nächtlichen Promenaden der Glühwürmchen bedienen sollen. Fast noch einfacher war der Kopfschmuck einer Athenerin. Bei den Mädchen wurde das Haar meist ebenfalls auf dem Wirbel zusammengebunden oder um sich selbst herum in einen Knäuel gewickelt. Dieser Knoten lag hinten nach dem Nacken zu, und in dieser einfachen Coiffure erschienen auch jederzeit die Schauspieler, die in den griechischen Tragödien weibliche Rollen zu spielen hatten. Eine so simple Frisur hielten die Frauen eines Volkes für mustergültig, das von allen civilisierten Nationen als die erste Autorität in Sachen des Geschmacks anerkannt wird und bei dem von jeher alle hervorragenden Künstler, Dichter, Maler, Bildhauer und Architekten, um des Geheimnisses der Schönheit teilhaftig zu werden, in die Schule gegangen sind. Das übrige Griechenland verbandte auf die Kultur des Haupthaares noch weniger Fleiß. Erst im hellenistischen Zeitalter verschwand diese edle Einfachheit und machte, namentlich in den von Alexander neu angelegten Städten, morgenländischer Prunkstucht Platz. So

ahmten in Alexandria, wie der jüdisch-griechische Geschichtsschreiber Philo klagend berichtet, verweichlichte Jünglinge auch darin die prachtliebendsten Weiber nach, daß sie mit geträufeltem Haar und Locken, die sie in zierliche Flechten gelegt hatten, öffentlich zu erscheinen wagten.

In Rom stieg der Luxus des Kopfschmucks in demselben Grade, wie der Staat sank, und je ärmer die Köpfe im Innern wurden, um so reicher wurde ihre Außenseite. Schließlich färbten sich selbst Männer die weißen oder braunen Haare mit einer ägenden Essenz (spuma caustica) blond und die grauen mit einer Abkochung von grünen Walnusschalen schwarz. Der Kaiser Commodus (180—192) puderte sich sogar mit Goldstaub, um einen lichteren Schimmer zu heucheln, ein Kunstgriff der Kofetterie, zu dem sich bisher nur die eitelsten Frauen bequemt hatten. In den besseren Zeiten der Republik war die gewöhnliche und anständigste Tracht ein breites Band, worin man das Haar legte; letzteres selbst wurde in einen Knäuel geflochten. Später jedoch ging der Haarputz der meisten Römerinnen über alles, über Edelsteine, Kleiderpracht, Gold und oft sogar über ihren guten Ruf. In den Zeiten des beginnenden Verfalls war die künstliche Zerteilung der Haare in Zöpfe und ihre Vereinigung zu den gefälligsten Windungen in so sinnreiche Erfindungen und in einen so verderblichen Luxus ausgeartet, daß man über den Gegenstand umfangreiche Abhandlungen geschrieben hat, ohne ihn zu erschöpfen. Es genüge hier, an die ungeheuren, fast stückwerkweise übereinander aufgebauten Haarverschlingungen und Haarwülste, die Juvenal und Hieronymus Haartürme und der Kirchenvater Tertullianus ein den Kopf wie eine Scheide einhüllendes Futteral nennt, zu erinnern; und man wird sich eine Vorstellung von der Unmasse der einzelnen Vorrichtungen und kleinen Gerätschaften machen können, deren sich die römischen Damen der Kaiserzeit zur Vollendung ihres Locken- und Flechtenbaues bedienen mußten. (Fortf. folgt.)

Ein Frauenberuf in Gefahr.

Die Erfindung eines russischen Ingenieurs, die den Zweck hat, die Thätigkeit der Telephonistinnen an den Zentralstationen überflüssig zu machen, ist von der französischen Regierung angenommen worden. Der Telephonapparat erhält eine Vorrichtung, die es dem Abonnenten möglich macht, durch Drehung von fünf Scheiben, deren jede die Zahlen von 0 bis 9 trägt, die Nummer für den gewünschten Telephonanschluß selbst zusammenzustellen, wobei der betreffende Abonnent selbstthätig angerufen wird. Ist der Angerufene abwesend, so erscheint bald darauf am Apparat ein Täfelchen mit der Aufschrift: „Eine Minute geflingelt, keine Antwort.“ Am Apparat des Angerufenen wird gleichzeitig die Nummer des rufenden Telephons angemeldet, so daß jener nach seiner Rückkehr weiß, wer mit ihm zu sprechen gewünscht hat. Wenn die verlangte Nummer gerade besetzt ist, so wird dieses dem Rufenden durch ein besonderes Zeichen sofort kenntlich gemacht. In Frankreich soll das neue System allmählich eingeführt werden, damit nicht alle Telephonistinnen gleichzeitig entlassen werden müssen. Bisher sind drei Städte von mäßiger Größe damit versehen, nämlich Vinoges, Nîmes und Dijon.

Die Wirkung der Fleischvertierung!

Die Fleischpreise haben nun eine Höhe erreicht, die es sehr vielen Arbeiterfamilien nicht mehr gestattet, sich durch das kräftigste aller Nahrungsmittel zu stärken, denn für Viele ist der Fleischgenuss nur so lange erreichbar, als der Preis eine gewisse Höhe nicht übersteigt. Diese „gewisse“ Höhe ist jetzt nun erreicht, wenn nicht sogar schon überschritten. Ist dieser Punkt überschritten, so hört der Konsum von Fleisch von selbst auf. Auf den einzelnen Kopf ist die Erparnis eine wenig bemerkbare, aber die Hunderttausende von Fällen, in denen sie eintritt, machen sich im Volkshaushalte bemerkbar. Daß es für ein Land von Nochtel ist, wenn sich sein Volk nicht mehr in seiner Art verpflegen und nähren kann, wenn ihm die Fleischkost entzogen, resp. zur Unmöglichkeit gemacht wird, liegt auf der Hand.

Wenn nun auch noch ein entsprechender Zolstarif zu Stande kommen sollte, so wird eine weitere Vertierung der Fleischpreise für unsere Wegzehr zur Notwendigkeit und der Fleischgenuss nachgerade zu einem Privilegium der Wohlhabenden; dann kommt die Zeit des Vegetarianismus.

Eine bedenkliche Thatsache.

Die Nahrungsmittelchemie hat in der jüngsten Zeit so große Fortschritte gemacht, daß ihre Ergebnisse auch in weiteren Kreisen zu einer richtigeren Auswahl und Ausnützung der Nahrungsmittel führten. Ferner haben

die Forschungen der Hygiene und viele Feinde der Gesundheit in der Weise kennen gelehrt, daß wir sie vermeiden und vielfach noch, bevor sie schädlich wirken, beseitigen. Bei allen diesen praktischen Leistungen der Wissenschaften sollte man glauben, daß sich unsere Körperkonstitution gegen die der Vorfahren merklich verbessert haben muß. Nun ist es schwer, hierüber exakte Angaben zu machen, weil die Beschaffung eines genauen Maßstabs nicht leicht erscheint. Aber der Franzose Raoul Brunon hat einen solchen Maßstab von wahrhaft verblüffender Einfachheit und dabei ebenso großer Deutlichkeit ausfindig gemacht. Er verglich nämlich Schneidermaße von heute mit denen, die vor 30 Jahren genommen wurden, natürlich von Leuten desselben Lebensalters. Diese Vergleichung hat nun die unerwartete und betrübende Tatsache festgestellt, daß trotz rationeller Ernährung und hygienischer Einrichtungen unsere Körperkonstitution sich verschlechtert hat: die vordere Brustfläche ist jetzt weniger gekrümmt als früher, auch die Rückenfläche ist mehr konvex; wir haben also eine Verringerung des inneren Brustraums, der Lungentapazität erfahren. Die Ursache dieser Erscheinung läßt sich nur in der Vernehrung der schädlichen sitzenden Lebensweise erblicken.

Der Korb im Leben der Frau.

Der Korb spielt eine hervorragende Rolle im Leben jeder Frau. Täglich gebraucht sie ihn, und der Korb in seiner Vielseitigkeit steht in enger Verbindung mit dem Frauenleben. Der Wiegenkorb ist die Welt der Mutter, er birgt „ihr großes Glück und doch so klein, man wickelt's noch in Windeln ein“. Gar bald gefüllt sich zu dem Wiegenkorb der Spielzeugkorb, nach dessen Inhalt die kleinen Gänßchen verlangen greifen. Ist die Zeit gekommen, in der das Kind zur Schule geht, so tritt der Brotkorb in Tätigkeit. Dann richtet Mütterchen den ersten Strickkorb. Von da an wird das kleine Mädchen den Korb nimmer los, er begleitet es durchs Leben. Und hat es die Kinderschule abgetreift, dann gieren Körbe und Körbchen aller Art den Namenstags- und Weihnachtstisch, zum Vergnügen und zur Arbeit bestimmt. Auf dem Nähtisch des kleinen Mädchens steht der Nähkorb, in der Ecke dort ein Strickkorb und hier ein tierisches Körbchen, gefüllt mit den ersten Frühlingsblumen, und alle sind ihrer Besitzerin lieb und wert. Der Arbeitskorb findet sich ebenso gut in der Manufaktur der Näherin, wie im Zimmer der Dame. Ueberall predigt er seiner Besitzerin das Evangelium von dem Segen der Arbeit. Der Blumenkorb, eine Huldigung von lieber Hand, erweist in des jungen Mädchens Träumen gar oft den Seebanten an einen andern Korb. Ist das entscheidende Wort gesprochen, dann sorgt die gute Mutter für den Aussteuerkorb, wie einst für das erste Strickkörbchen. Treue Freundschaft bringt in einem tierischen Geflecht den Brautkranz, und die Mutter packt den Reiseforb für das junge Paar. „Man schlingt das Band, sie werden Weib und Mann, da geht der Kampf mit all den Körben an“, könnte man das bekannte Lied variieren. Als junge Frau überschreitet sie an der Hand des Gatten die Schwelle des Hauses, das ihr fortan Heimat sein soll, und empfängt von ihm als Zeichen ihrer Frauenwürde den Schlüsselkorb. Mit demselben übernimmt sie die Pflichten der Hausfrau, rastlos zu sorgen und zu arbeiten für das Wohl der Ihren. Zum Schlüsselkorb gesellt sich dann der Marktkorb, um die weisse und sparsam gewählten Einkäufe zu bergen und zu bewahren. Eine Wart von diesem ist der Eierkorb, der Salatkorb, der Gemüsekorb, der Gartenkorb u. s. w. Von der Häuslichkeit und dem Schaffenstrieb der Hausfrau erzählt uns der Staubkorb, und mit unermüdlichem Fleiße sitzt dieselbe hinter dem Tisch- und Stoppkorb und ordnet den Inhalt des Waschkorb.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 6502: Ist eine Erfahrene so freundlich, mir zu sagen, wie oft in der Woche man das Nesselfwasser zur Beförderung des Haarwuchses anwenden muß? Soll das Haar mit der Flüssigkeit gewaschen, oder muß die Kopfhaut damit eingerieben werden? Kann man das Nesselfwasser gebrauchen, wenn es zur Hälfte mit Rhum versetzt und wenn die Nesseln gekocht, nicht bloß angebrüht wurden? Meine Nesseln sind nachher zwei Wochen in der Flüssigkeit gestanden; ist sie nun zur Verwendung fertig? Für freundliche Antwort danke bestens
Abonnentin in Z.

Frage 6503: Könnte mich eine erfahrene Leserin über gründliche Pflege der Haare belehren? Ich bin 22 Jahre alt und besaß vor 2 Jahren noch eine prächtige Fülle hellblonder Haare. Nach und nach verlor ich jedoch eine Menge, besonders im letzten halben Jahr. Der Haaransatz rührt jedenfalls von Schuppen her, die ich schon auf alle Arten auszureuten suchte. Ich reibe die Kopfhaut wöchentlich zweimal mit Birnenwasser ein und wasche die Haare alle 4 bis 6 Wochen mit Champignonpulver. Beim Kämmen verfare ich sehr sorgfältig, da sich das etwas krause

Haar leicht vermischt. — Ist vielleicht öfteres Waschen ratsam und der Farbe zugleich zuträglich? Ich konstatiere, daß dieselbe allmählich dunkler wird. Der Fettgehalt ist normal, die Haut sehr hart und empfindlich. Sonst bin ich aber durchaus gesund und stark und leide nie an Kopfschmerzen. Für guten Rat wäre herzlich dankbar
Zöcher langjähriger Abonnentin.

Frage 6504: Welchen Mitteln kann man sich bedienen, um am Morgen zu früher Zeit aufzuwachen? Ich habe mir einen Wecker angeschafft und habe auch einige Zeit darnach aufwachen können. Nachher aber machte ich wieder trotz dem Wecker und trotz dem ernsten Willen nicht auf, worüber ich ganz unglücklich bin. Ich gehe so früh als möglich zu Bett, in der Meinung, daß dies zum frühen Erwachen beitrage, aber auch dies nützt nichts. Ich wäre für einen guten Rat außerordentlich dankbar, da von meinem frühen Aufstehen viel abhängt. Frgend ein Mittel muß es doch geben. Ich wäre sehr glücklich für einen auf Erfahrung beruhenden guten Rat.
Junge Leserin in W.

Frage 6505: Ist einer verwaisten Tochter anzuraten, sich mit einem Manne ehelich zu verbinden, den sie nur aus dem Willen kennt und der sich in bürgerlicher Beziehung als Ehrenmann ausweist? Das Bild zeigt vornehmend Geist, aber ein finstlicher Zug macht mich ängstlich für das Mädchen.
Eine treue Freundin.

Frage 6506: Wir haben unsere einzige Tochter mit einem Manne verlobt, in den wir volles Vertrauen setzen und von dem wir überzeugt waren, daß er durch keinerlei Nebenabsichten geleitet sei bei seiner Wahl. Jetzt, da die Verlobung bekannt geworden ist, vernehmen wir so mancherlei Zweifelhafte, das uns bedenklich macht. Der Mann soll schon an verschiedenen Orten angeknüpft haben, um nach kürzester Zeit wieder davon abzugehen und so ganz ohne Berechnung scheint er nun doch auch nicht zu sein. Auffallend ist es, daß er seiner bereits schon gemachten verschiedenen Bemühungen so gar nicht erwähnt hat. Ich möchte die Verlobung an liebsten wieder rückgängig machen, besonders da die Tochter noch so jung ist und leicht wird vergehen können. Sie ist erst 17 Jahre alt. Was sagen Erfahrene dazu? Mein Mann ist grenzenlos sorglos in der Sache.
Eine ängstlich geordnete Mutter.

Frage 6507: Mein Vater leidet des Nachts immer an heißen Füßen, welches Unbehagen ihm das Einschlafen unmöglich macht. Rängere Zeit durchgeführte ärztliche Behandlung: Einpinseln, Einreiben der Füße mit Salbe u. s. w. ganz erfolglos. Weiß mir jemand ein Mittel zur Beseitigung dieses lästigen Übels? Von Verzen wäre dafür dankbar.
Eine mißglückte Tochter.

Frage 6508: Wie hilft sich eine erfahrene Hausfrau in der bestehenden Fleischsalami? Ich halte sechs Schüßler und Bebrünger als Kostgänger. Drei davon sind aus der Verwandtschaft und mußte ich schon deshalb die allerniedrigsten Preisanlässe machen. Nun weiß man, daß heranwachsende Burschen große Eßer sind und daß sie auch der reichlichen Nahrung bedürfen, und deshalb habe ich sie auch reichlich bemessen. Gleichzeitig mit dem Fleischauflage ist mir aber noch die Mehrausgabe erwachsen für die Beförderung und Beförderung einer Wad, da ich nicht mehr alle Arbeit selbst bemessen konnte. Und zudem ist mir am letzten Termin der Wohnungszins gesteigert worden. Nach genauem Rechnen zahlen meine Pensionäre mich jetzt nur noch für den Unterhalt und für die anderen Kosten: Logis und Bedienung bleibt mir nichts. Ich muß also eine Minderung treffen. Entweder muß ich den Pensionspreis erhöhen, oder ich muß das Essen entsprechend knapper halten. Beim letzteren nun möchte ich mir raten lassen von erfahrenen Hausmännern. Ich wäre so unendlich dankbar für einen mündlichen Speisezettel mit Angabe der Portionsverhältnisse. Ich suche mich aus verschiedenen Schriften zu belehren, aber erstens stimmt der Einkaufspreis der Nahrungsmittel nicht mit den bei uns bestehenden Verhältnissen und dann erscheint es mir ganz unmöglich, daß junge, so in der Entwicklung begriffene Leute von den angegebenen kleinen Portionen satt werden können. Ich bitte herzlich um guten Rat.
Frau G. in St. G.

Antworten.

Auf Frage 6483: Um einen Heragrütel für Ihre speziellen Bedürfnisse zu erhalten, können Sie das Maß selbst nehmen und zwar auf dem bloßen Körper. 1. Straß unter der Brust gemessen; 2. Hüftenweite, also Hüftumfang. — Der Gürtel wird nur direkt von der Firma M. Schärer & Cie. in Bern geliefert.

Auf Frage 6483: Der Apparat des Hera-Gürtels kann wohl verstellt werden, doch sind dem auch wieder Grenzen gesetzt, da bei allzu starker Verschiebung der Teile verliert der Gürtel seine Façon. Außerdem fällt in diesem Falle ins Gewicht, ob die eine Schulter der Dame gesunken ist, bezw. ob bedeutendere Deformitäten des Oberkörpers vorhanden sind. Dies zu beurteilen, wäre es am besten, wenn sich die Dame, sofern es immer angeht, persönlich bei uns einfinden würde; es wird sich dann entscheiden, ob der Hera-Gürtel noch wirksam, oder ob ein orthopädischer Apparat besser am Platze ist.
M. Schärer u. Co.

Auf Frage 6490: Um zu urteilen, müßte man auch die andere Partei hören; gegenfeitige Nachgiebigkeit steht den Gliedern einer Familie gut an. Ist es gar nicht möglich, mit dem Tyrannen auszuweichen, so soll er mal ein Jahr lang anderswo wohnen; kehrt er dann nach einem Jahre in den gemeinsamen Haushalt zurück, so werden Sie ihn nachgiebig finden wie ein Lamm.
Fr. M. in W.

Auf Frage 6490: Aus Ihrer Frage ist zu schließen, daß der älteste Sohn daheim keine geschäftliche Stellung bekleidet und ausfällt. Wie könnte man sonst einfach von „Wegschicken“ sprechen. Durch die Un-

thätigkeit und den daher rührenden Mangel an einem bestimmten und ernsten Lebenszweck wäre auch die Unzufriedenheit mit sich selbst, wäre der Größenwahn und die unliebenswürdige Art des Umgangs mit der Mutter und den Geschwistern erklärt. Unter solchen Umständen wäre eine Umänderung des ungesunden Verhältnisses das einzig Richtige und zwar hauptsächlich im Interesse des jungen Mannes. Ein Mann dieses Alters muß einen bestimmten Lebenszweck haben, er muß in einer bestimmten beruflichen Tätigkeit stehen; er muß doch zum mindesten für sich allein sein Brot verdienen, um zur Selbstachtung zu gelangen, wenn er sich die Achtung seiner Angehörigen und seiner Mitmenschen überhaupt erringen will. Es ist freilich höchste Zeit zur Anbahnung einer Umänderung, die indes besser unter Aufsicht eines befriedigten männlichen Beraters, einer Vertrauens- und Kumpelsperson vorgenommen werden sollte. Es muß mit allen Mitteln daraufhin gearbeitet werden, daß der Sohn und Bruder aus eigenem Willen heraus sich aufricht und seinem Leben durch andere Gestaltung einen erfreulicheren Inhalt gibt.
D. R.

Auf Frage 6490: Auch ich bin im gleichen Fall wie Sie, ohne daß es mir möglich wäre, eine Umänderung herbeizuführen. Ich hoffe täglich, betreffender Bruder sehe es ein, wie schwer er sich an seinen Angehörigen veründigt hat und unbedenkbares Wesen. Das Leben ist sonst schon schwer genug, ohne daß die eigenen Leute noch mehr aufzuhäufen brauchen. Und wie arm ist doch ein unzufriedener „origineller“ Geist, steht er überall nur Feinde und selbst das Gute wird in seinen Augen zum Bösen. Seit unsere Schwester auch von uns gegangen ist, lebe ich nun freud- und freudlos dahin und hätte schon längst selbst mein Bündel geschnürt, aber um meiner lieben Mutter willen harre ich aus, es muß doch einmal besser werden.
Auch eine Lebensschwester.

Auf Frage 6491: Das kommt sehr auf die Verhältnisse an; auf dem Lande rechnet man das ganz anders wie in der Großstadt. Nehmen wir einen Monatslohn von 30 Fr. an, so wird davon wohl zwei Drittel für die Kleider abgehen; sind Sie nicht wie eine Wad gekleidet, dann noch mehr. Wahrscheinlich haben Sie außer den Kleidern auch noch andere Vorteile im Haushalt genossen, die eine Wad nicht hat: Sie sind zu einem Ausfluge mitgenommen worden, vielleicht ins Konzert. Andererseits haben Sie keine Trinkgelder bekommen, wie die Wad solche bekommt, und Ihre Leistungen werden besser als diejenigen einer Wad gewesen sein. Wollen wir sagen 100 Fr. per Jahr?
Fr. M. in W.

Auf Frage 6491: Wenn der Tochter keine Hülfe im Haushalt zur Seite gestanden ist, so daß sie alle Arbeiten ausgeführt und jederzeit die Stellung einer Haushaltsbefehlshaberin vollständig ausgeführt hat, so kann sie mit vollem Recht auf einen Durchschnittslohn von 700 Fr. per Jahr Anspruch machen. Davon sind aber die Kosten für Bekleidung, Vergnügen, Reisen u. s. o. alles, was eine fremde Angestellte aus ihrem Lohn sich selber leisten muß — in Abzug zu bringen.
D. R.

Auf Frage 6492: Eine gute Stelle ist eine solche, wo ein nicht allzu großes Maß von Arbeit verhältnismäßig gut bezahlt wird; wo die Angestellten gut zu essen, einen gesunden Schlafraum haben und freundlich von ihren Vorgesetzten behandelt werden.
Fr. M. in W.

Auf Frage 6492: Es giebt wohl nicht viele Hausfrauen, die nicht von der Ueberzeugung durchdrungen sind, daß die ihr zu vergebende Stelle eine „gute“ sei; währenddem ihre daraufhin gefragten Angestellten sich ganz anders äußern würden. Das beste Verfahren zur richtigen und gerechten Taxierung ihrer zu vergebenden Stelle wäre es, wenn die Hausfrau als Dienstbote einen ganz gleichen Posten unter den ganz gleichen Verhältnissen, wie solche bei ihr sich finden, in fremdem Hause versehen müßte. Mit den Stellen ist es wie mit den Speisen: Was dem einen vorzugsweise gut schmeckt, das ist dem anderen nicht besonders, oder es ist ihm sogar verhaßt. Viel Belehrung über den Begriff einer „guten Stelle“ könnte die Hausfrau empfangen, wenn sie von den vertraulichen Anweisungen ihrer Angestellten Kenntnis nehmen könnte. Sie würde dadurch erfahren, daß die verschiedenen Typen ihrer jeweiligen Angestellten von dem Begriff „gut“ eine besondere Anschauung haben. Die einen verstehen unter „gut“ möglichst wenig Arbeit überhaupt, die anderen unter einer bestimmten Art von Arbeiten auszuweichen suchen. Das eine wünscht möglichst viel freie Zeit, das andere scheut die Kontrolle; das eine will seinen Pflichtenkreis scharf abgegrenzt haben, es will maschinenmäßig seine alltäglichen Geschäfte verrichten und jede Anforderung, die man an sein eigenes Denken stellt, ist ihm zu viel, währenddem das andere in eigener Verantwortung steht und allerlei Mehrleistungen nicht scheut, wenn es selbständig arbeiten darf. Eines will als Angestellte ausschließlich seine bezahlte Arbeit thun, ohne andere Beziehungen zu wünschen, ein anderes dagegen sucht Familienangehörigkeit oder doch diejenige Behandlung, die einer gebietenden und ihrer persönlichen Würde einbedingten Persönlichkeit im Verkehr mit gebildeten Menschen zukommt. Nur in einem Punkt harmonieren alle diese Verschiedenheiten und das ist: die möglichst hohe Wertung und Entlohnung der geleisteten Arbeit, guten Unterhalt und gesundes Logement. Um nun eine jede Frau für die richtige Verantwortung der Frage: Was ist unter der Bezeichnung „eine gute Stelle“ zu verstehen? reif zu machen, giebt es kein unfehlbarer wirkendes Mittel, als daß unsere jungen Töchter als Abschluß ihrer Bildung genötigt werden, für eine zeitlang in fremdem Haus in dienender Stellung mit ihrer eigenen Hände Arbeit

ihre Brod und was dazu gehört, zu verdienen. Dann dürfen aber auch die vorher als Dienende Beschäftigten und nachher zur Hausfrau Gewordenen, im neuen Stande ihre früher gemachten Erfahrungen und gehegten Wünsche nicht vergessen, um ihren „guten“ Dienstherrn wirklich „eine gute Stelle“ bieten zu können.

Auf Frage 6493: Die neuen Rechenmethoden möchte ich nicht empfehlen; man mag damit schneller vorwärts kommen, aber es gibt leichter Irrtümer. Sie können gut in der ersten besten Buchhandlung das Rechenbüchlein fragen, das in den oberen Klassen der Sekundarschule gebraucht wird, aber Sie werden nicht sehr viel damit anfangen können. Ich denke, die Hauptsache wird sein, daß Sie immer einen kleinen Bloc mit weißem Papier und ein Bleistift bei Ihnen haben, alles aufschreiben und sich nicht auf das Kopfrechnen verlassen.

Auf Frage 6494: Schmerzhaft Operationen Narben behandelt man mit Fett, sagen wir Vanolin, das man mit ein wenig Zinkpulver verdecken kann, damit das Gemb nicht zu schmutzig wird. Sollte je die Wunde noch nicht ganz vernarbt sein, so muß der Arzt die Schnittflächen denklisch ein wenig mit dem Höllensteinpulver tupfen. Geben Sie dem Kinde reichlich Fischtran, so wie das Wetter ein wenig kühler wird.

Auf Frage 6494: Die ab und zu schmerzenden Narben werden beständig durch kleine Umschläge naß gehalten. Wenn Sie dies unverdrossen durchführen, werden sich nicht nur die Schmerzen beim Witterungswechsel verlieren, sondern es fängt vielleicht die eine oder die andere der narbigen Stellen an oberflächlich ein wenig ohne Schmerzen zu eitern oder die Oberhaut abzustößen, währenddem die hart gebliebene narbige Stelle weich wird und sich schließlich mit einer glatten, gesunden und schönen Haut bedeckt. Von der Ausdauer hängt in diesem Falle alles ab. Es ist nicht nötig, den ganzen Hals eingebunden zu halten. Eine Tüllbinde, die der Luft und dem Licht zu den gesunden Gaspforten Zugang gewährt, ist gut. Die kleinen, naßen Umschläge müssen dagegen nach Nutzen trocken erhalten werden. Eine passende, farbige Bandschleife oder Kofette kann den Umschlag ganz gefällig verdecken. Ein Kind dieses Alters muß selbst zur Nachhaltung des Umschlages unabänderlich verpflichtet werden. Eine intelligente Frau mit Geschick für Handarbeiten wird näherer Anleitung kaum bedürfen. Also: Ausdauer und noch einmal Ausdauer! und der schöne Erfolg wird überraschen.

Auf Frage 6495: Wird die Leinwand nicht durch das heiße Glätteisen verbrannt und kann nicht eine zu straffe Naht einer ungehefteten Näherin Schuld sein, so wird es wohl an der Qualität der Leinwand selbst liegen.

Auf Frage 6495: Es sind verschiedene Ursachen möglich. Entweder ist der Oberstoff etwas zu straff genommen, oder es wurde derselbe direkt auf das straffge aufgelegte. Dieses letztere wird durch das Straffen rauh und das Behandeln mit dem Glätteisen drückt die Knötchen auf der Fläche des groben Futterstoffes in den feinen Oberstoff ein, was in kurzer Zeit kleine Böhcherchen ergeben muß. Das Reiben des Bastes am Gemb ruiniert ebenfalls. Dann ist auch dem Glanzbügel die offenbare Schuld am baldigen Ruin der Oberhemden und ganz besonders der obersten Brustteile und des Brustsaumes beizumessen. Stellen Sie bei neuen Hemden das Glanzglätten ein und machen Sie den Gatten auf die Wirkstoffe seines Bastes aufmerksam, damit er sich mit dessen Kultur einrichten kann, und Sie werden viel weniger über den behandelten Mergel zu klagen haben.

Auf Frage 6496: Feller, Deutsch-englisch-französisches Taschenwörterbuch. 3 Teile in Einz. 6 Fr.

Auf Frage 6497: Weinen bei einem lauten Wort ist keine Unart, sondern Zeichen eines feinfühligsten Herzens, das ein großer Schatz ist für das ganze Leben. Gegen Nervenschwäche verordnet man kalte Bäderungen (die von Ihnen selbst unter Beobachtung aller Vorsicht gemacht werden müssen) und Aufenthalt im Freien. Kommt der Kleine mal in die Schule, so wird dies alles gleich viel besser, aber freilich bis dahin geht es noch lange, und Sie werden ihn noch manchmal zu behüten und zu trösten haben.

Auf Frage 6497: Es liegt auf der Hand, daß Sie gleich von Anfang an in ihrem häuslichen Zusammenleben mit Ihrem Gatten, durch dessen derbe Art vielfach verletzt wurden und sich gekränkt fühlten. Haben nicht auch etwa Sie in dem ersten Jahre Ihrer Ehe im Stillen reichlich gemeint? Und brauchte es nicht viel Selbstüberwindung und Zeit, bis Sie sich an die Derbheit Ihres Gatten gewöhnt, bis Sie sich damit abgefunden hatten? Unter dem Einfluß dieses Schmerzes und daraus entstehenden Kampfes ist Ihr Kind vor der Geburt gestanden und dem Leben entgegengetreift. Ursache und Wirkung liegt hier klar, doch fehlen den Müttern vielfach die Augen um solches zu sehen.

Auf Frage 6498: Aus einem Kilo Mehl macht man mit lauer Milch und 4 Eßlöffel Gese einen Vorteig, den man aufgehen läßt, bis er wieder zusammenfällt. 125 Gramm Butter leicht gerührt mit 200 Gramm Zucker, zwei Eiern und ein wenig Salz, den Vorteig dazu getan und das Ganze mit lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig gemacht. Dieser wird auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet und zu einem langen Rollen geformt, den man an warmem Ort aufgehen läßt und in mittelheißem Ofen backt. Nach ein paar Tagen in halbhingerdicke geschnitten, die mit Eiweiß angefridht und dem Trüdpulver bestreut werden; nach ein paar weiteren Tagen kehrt man die Schnittstellen um und behandelt die andere Seite ebenso. — 125

Gramm grob gestoßenen Zucker, 15 Gramm feiner Zimmet, eine Messerspitze voll fein gestoßener Nelken und etwas pulverisiertes Sandelpulver geben den nötigen Zucker.

Auf Frage 6498: Aus 1/2 Kilo gestoßenen Zucker, 8 Gr. Nelken, 8 Gr. Zimmet, 4 Gr. Mustardblüten, 8 Gr. rotem Sandelpulver und 8 Gr. geriebener Mustardpulver wird — gut vermischt — das Trüdpulver hergestellt, welches gut verschlossen werden muß. Im Ofen oder auf der Kohlenluft gebähten Schnittchen von feinem Kleinbrot werden in Zuckersirup getaucht und mit dem Trüdpulver auf allen Seiten dünn bestreut.

Auf Frage 6499: Halten Sie die Stelle über Dampf oder befeuchten Sie die Flecke den Längsfäden nach mit kohlensäurem Wasser.

Auf Frage 6499: Wenn Regentropfen auf einem Wollengewebe dauernde Flecken zurücklassen, so muß man annehmen, daß die Farbe überhaupt wenig solid ist. Versuchen Sie, ganz vorsichtig mit dem Glätteisen über Fließpapier zu glätten.

Auf Frage 6500: Es ist denkbar, daß ein Arzt oder sonst jemand sich geniert fühlt, wenn er seinen Namen in der Zeitung angepriesen sieht, und daß er nicht gern neben die marktstillerischen Anpreisungen von Kurpfuschern sich stellen läßt. In den meisten Fällen aber wird der Arzt gegen die Neuerung Ihrer Dankbarkeit nichts einzuwenden haben und die gute Meinung erkennen.

Auf Frage 6501: Der eine wird mit 30 Jahren grau, der andere mit 60 Jahren oder gar noch später; das hat gar nichts zu bedeuten. Ein frisches, fröhliches, junges Gesicht unter weißem Haare ist schön und für den Beschauer ein Labfal.

Auf Frage 6501: Das Ergrauen ist ebenso wenig ein Zeichen des beginnenden Alterszustandes, wie das teilweise Rauhwerden des Kopfes. Die eine wie die andere Erscheinung ist einer momentanen Störung in der Zusammenfassung und Zirkulation der Säfte zuzuschreiben, die sich nach gehobener Schädigung später wieder hebt. Die Entfärbung des Haares aber bleibt bestehen und auf der richtigen Glaze wächst auch kein Haar mehr nach. Merkwürdig dagegen ist das Wiederwachswachen des Haares, wenn infolge einer heftigen fieberhaften Krankheit die sämtlichen Kopfhaare ausgehen und die Rückbildung des Haares zu seiner natürlichen Farbe, wenn es durch äußere Einflüsse (Befreiung von Bienenstich, Unfällen mit schweißigen Händen von Seite eines Kranken) partiell grau geworden ist.

Feuilleton.

Eine verirrte Seele.

Roman von G. L. Cameron.

(Nachdruck verboten.)

„Ist also hier? Mit Ihnen?“
„Ja, wir kamen zusammen nach Hause.“
„Dann führen Sie mich gleich zu ihm, sagte sie aufspringend. „Warum muß ich hier warten? Warum kann ich meinen Sohn nicht sehen?“

„Sie sollen ihn jetzt sehen — sofort — aber er wünschte, daß ich Ihnen erst eine Mitteilung machen möchte, Lady Netherby.“

„Eine Mitteilung!“ Erbleichend preßte sie ihre Hände auf das klopfende Herz. „Ah, dann ist also etwas geschehen. Der Kellner sprach von Verletzungen. — O, Mr. Garby, sagen Sie es gerade heraus — wird Ralph sterben?“

„Nein, nein, liebe Lady Netherby; er ist an sich gesund — ganz gesund. Er hatte nur einen Unfall — einen schweren Unfall. Er wollte sofort ein zuverlässiges Urteil darüber hören und telegraphierte von Plymouth aus nach einem Spezialarzt. Dieser hat ihn gesehen, untersucht, fürchtet jedoch, wie ich leider sagen muß — daß nichts dabei zu thun ist.“

„Sagen Sie mir, was es ist,“ rief sie.
„Er ist blind,“ sagte Steffen und wandte den Kopf voll Mitgefühl ab. Da ertönte hinter ihnen eine Stimme:

„Mutter, du bist hier, nicht wahr?“
Alle wandten sich um. Der Hotelbedienter führte eben den blinden Herrn in das Zimmer.

Er sah wohl aus. Die entstellten Wunden auf seinem Gesicht waren fast verheilt. Die Nase hatte ihn gekräftigt und seinen Appetit und seine gute Stimmung wieder hergestellt.

Seoben hatte er den Ausspruch des Londoner Spezialarztes, daß er lebenslang blind sein werde, vernommen. Der Arzt war dann wieder zur Bahn gefahren, und Ralph hatte die Sache mit sich allein aufzufassen.

Er that es wie ein Mann. Schon auf der Reise hatte er sich an den Gedanken, blind zu bleiben, zu gewöhnen gesucht, und als der Schlag dann fiel, schien ihm die feststehende Tatsache leichter zu tragen als die frühere Ungewißheit und die Furcht davor. Trotz früherer Sünden und Fehler war Ralph kein Feigling. Als der Doktor sein

Verhängnis enthüllte, that er einen tiefen, schluchzenden Seufzer, sagte aber dann mit gleichgültigem Lächeln:

„Dann muß ich wohl gute Miene zum bösen Spiel machen, wie mir scheint. Fehlt's nicht am bösen Spiel, so soll es auch nicht an der guten Miene fehlen!“

Wenn an jenem Tag im kleinen, ungemühten Salon des Hotels Trauer und Bestürzung herrschte, so war es jedenfalls nicht Ralph, der am meisten litt. Er konnte es über sich gewinnen, seine schwere Heimfuchung zu vergessen und seine weinende Mutter zu trösten und zu beruhigen.

„Nun werde ich immer zu Hause bleiben müssen, Mütterchen,“ sagte er heiter, als er nach langem Zureden ihre Tränen getrocknet und ihren ersten Schreck über das Unglück gemildert hatte, „und werde keinen Unfian mehr machen können und Dir und dem Vater keine Sorge und Verlegenheit bereiten.“

John Lorrimer war mit Steffen bald hinausgegangen, um Mutter und Sohn allein zu lassen. Steffen hatte überdies von seinem Schiffe nur so lange Urlaub erhalten, als nötig war, seinen blinden Freund der Fürsorge von dessen Angehörigen zu übergeben. Er mußte nun sofort zurückgehen. Mit den übrigen kranken und verwundeten Soldaten sollte er ins Krankenhaus gebracht werden, um vollständig hergestellt zu werden. Nach seiner Entlassung hoffte er eine kleine Pension zu erhalten.

Während er dies alles mit Mr. Lorrimer besprach, fuhren sie zusammen nach dem Anlegeplatz der Schiffe. Steffen konnte bis jetzt nur wenige Schritte mit seinen Krücken machen, aber der Doktor hatte ihm die große Ausrüstung gegeben, daß er allmählich bis zu einem gewissen Grad den Gebrauch seines Beines wieder erlangen werde. Schon waren sie in Sicht des Schiffes, und Steffen hatte nur die eine Frage nach dem Befinden seines Vaters an Mr. Lorrimer zu stellen gewagt. Jetzt sagte der Pfarrer plötzlich:

„Du hast Dich sehr wenig nach deiner Heimat erkundigt, Steffen. Möchtest Du nicht wissen, was dort geschehen ist, nachdem Du meinen letzten Brief erhalten hast?“

„Sie können mir ja erzählen, Herr Pfarrer, was ich doch erfahren muß.“

„Zilla ist tot, Steffen.“

„O, Herr Pfarrer, und Mary?“

„Mary ist noch unverheiratet, Steffen,“ sagte der Pfarrer leise.

Ein langes Schweigen folgte.

„Für mich macht das keinen Unterschied,“ sagte er endlich mit erstickter Stimme, „denn wie kann ich sie bitten, mein Weib zu werden, wenn man noch immer glaubt, daß ich jene schurkische That vollbracht habe? Und ich kann nicht meine Unschuld beweisen, Mr. Lorrimer. — Ich kann nicht! Lieber will ich die Beschuldigungen weiter tragen, als mir mein Recht erzwingen!“

„Zilla hat selbst deine Unschuld mit ihrem letzten Atemzug bezeugt,“ erwiderte Mr. Lorrimer, und dann erzählte er ihm das Vorgefallene.

„Und sie nannte keinen Anderen? Sie sagte nicht, wer es war?“ fragte Steffen erregt.

„Nein. Sie war brav, das arme Ding! Sie meinte, sie wollte es nicht sagen, da sie schon Unschuld genug angestiftet hatte.“

„Gott segne sie dafür, wie sie auch gesegnet haben mag!“ sagte Steffen mit einem Seufzer der Erleichterung. Mit leiser Stimme fuhr er dann zu seinem Begleiter gewandt fort:

„Mr. Lorrimer, ich weiß, wer es war; es ist mir aber ganz unmöglich es zu sagen.“

Mr. Lorrimer legte seine Hand ruhig auf Steffens Arm.

„Mein lieber Junge, ich weiß es auch, und Lady Netherby weiß es. Mary hat nie einen Augenblick an Dir gezweifelt. Das sollte Dir genug sein. Was geht Dich die übrige Welt an, Steffen? Komm heim und strafe die Verleumdung durch dein Leben Lüge. Sobald Du deine Entlassung hast, komm heim und heirate Mary, das arme Mädchen hat lange genug auf Dich gewartet! Die Vergangenheit braucht mit keinem Worte berührt zu werden. Wir wollen die häßliche Geschichte in Zilla's Grab begraben.“

„Und mein Vater?“

„Ich werde deinem Vater so viel als nötig ist erzählen. Er ist alt und gebrochen und muß damit zufrieden sein, daß deine Unschuld bewiesen ist.“

„Dann ist noch das Kind. Ich möchte gern — Sie werden es vielleicht sonderbar finden — ich möchte es gern bei mir behalten.“

„Gewiß; Mary möchte es auch; sie hat es jetzt in ihrer Obhut; außerdem würde dein Vater sich durch nichts bewegen lassen, sich von Tot zu trennen; Tot ist die ganze Freude seines Lebens. So seid ihr alle zufriedengestellt.“ (Schluß folgt.)

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

Sanitätsgeschäft
M. Schaerer & Co.
BERN
Marktgasse 12 und 14
hält stets alle Frauen-Artikel
auf Lager.

„Hera“ das Zukunftskorsett
Leibbinden, Monatsbinden, [1982
alle Wochenbettartikel.
Unterlagstoffe, Irrigatoren etc.
Verbandstoffe aller Art.
Damen-Bedienung.

Rausch Haarwasser
das beste Pflegemittel der
Haare gegen Haarausfall und
Schuppenbildung. Wo nicht
erhältlich direkt durch [1827
J. W. Rausch, Emmishofen.

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 [1872
R. Mullisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

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

Handels-Institut „Merkur“
— Horw bei Luzern. —
Besonders zu empfehlen für moderne Sprachen: **Französisch, Italienisch,
Englisch.** Alle Sprachen werden von Lehrern der betreffenden Nationalitäten
unterrichtet. Schüler fremder Nationalitäten. Mässige Preise. Prospekte zu Diensten.
2039/ **Professor T. Villa.**

Spielwaren
Spezialität
FRANZ CARL WEBER
62 Mittlere Bahnhofstrasse 62
ZÜRICH 2040

Fango - Meilanstalt Thun
empfiehlt sich zu erfolgreichen Fangkuren gegen **Rheumatismus** aller Art,
Gicht, Ischias, Ausschüttungen und Verstauchungen, Frauenkrank-
heiten u. s. w., sowie zur Anwendung von Dampf- und Heissluftbädern, Kohlen-
säure-, Fichten-, Schwefel-, Elektrischen und Winternitzschen Halbbädern etc. [1645
Telephon. Prospekte gratis.
Leitender Arzt: **Herr Dr. Bruhin.**

In jeder Confitserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.
CHOCOLATS FINS
DE VILLARS
Die von Kennern bevorzugte Marke.

CHOCOLAT
Tobler
BERNE
SCHWEIZ. MILCH CHOCOLADE
CHOCOLAT CRÉMANT 1534

J. Mörr Zürich
Bahnhofstr. 77
vorm. Teilhaber der
eigl. Firma Jordan & Cie.
altbekanntes, renommiertes
grösstes
Special-**Loden-Geschäft**
Herren-, Damen-Nouveautés
meterweise; Massarbeiten.
Fertige Loden-Artikel: [1742
Muster u. Modelbilder franco.

Berner-
LEINWAND zu Hemden, Leintüchern,
Kissenbezügen, Hand-, Tisch- und Küchen-
tüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig-
oder Brot-Tüchern und **Berner-** [2001
Halblein
stärksten naturwollenen Kleiderstoff, für
Männer und Knaben, in schönster, reichster
Auswahl, bemustert Privaten umgehend:
Walter Gyax, Fabrikant in Bleienbach.

O. WALTER-OBRECHT'S
Krokodilkamm
ist der Beste Horn-Frisierkamm.
1311/ **FABRIK-MARKE.** Ueberall erhältlich.

Wichtig für Damen.
Sophie Koch's
Dépilatoire
entfernt Gesichts- und
Armhaare unschädlich, schnell und
glatt. (H. 6. 7393) [1965
Dépôts in Lausanne: Pharmacie
Morin Place de la Palud 21; Phar-
macie Caselmann, Rue St. Pierre 17.
In Basel: in der „Schwarzwald-
apothek“ am Bad. Bahnhof; E. Voigt,
Bäumlein-Droguerie, Freiest. 91.
In Zürich: in der Central-Apothek.
Sophie Koch, Frankfurt a. M.

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 in Luzern. [2029
Abnehmern beider Werke
liefere gratis „Die schmerz- und ge-
fahrlose Entbindung der Frauen“
(preisgekrönt).

Frauen- und Geschlechts-
krankheiten,
Periodenstörung, Gebär-
mutterleiden
werden schnell und billig (auch brief-
lich) ohne Berufsstörung unter strengster
Diskretion geheilt von
Dr. med. J. Häfiger
Ennenda.
1587/

Ein Wort an die Mütter!
Wenn Ihr gesunde und kräftige Kinder wollt, ernährt dieselben nur mit
dem langjährig, ärztlich erprobten
Kaisers Kindermehl
welches in seiner vollkommenen Zusammensetzung der Muttermilch gleichkommt.
Besitzt höchste Nährkraft und Leichtverdaulichkeit, verhütet und beseitigt Er-
brechen und Diarrhoe. Ueber 100 Dankschreiben von Hebammen. Die grosse
Billigkeit ermöglicht den Gebrauch jedermann. 1/4 Kilo-Paket 50 Cts.
Zu haben in den meisten Apotheken und besseren Kolonialwarenhandlungen
oder direkt bei
Fr. Kaiser, Näh mittelfabrik
St. Margrethen (Kt. St. Gallen)

Vereinfachtes und verbessertes Konservierungssystem
zur Herstellung von Obst-, Gemüse- und Beeren-Konserven.
Jeder gut verschliessbare Kochtopf kann
verwendet werden. Kein Umhüllen der
Gläser nötig.
Praktischer, neu patentierter, verbesser-
ter Verschluss, der ohne Unterschied für
alle Gläsergrössen verwendbar ist.
Zahlreiche Referenzen von Haus-
frauen, Kochschulen und landwirtschaft-
lichen Vereinen.
Gratis-Prospekte mit genauer Anleitung
umgehend franko. [1947
E. Schildknecht - Tobler
ST. GALLEN.
Telephon Nr. 685 Modell 1899. + Patent 1856. Telephon Nr. 685

Gelenkrheumatismus.
Zwei Jahre lang wurde ich von heftig, chron. **Gelenkrheumatismus**
heimgesucht. Ich hatte fast immer Schmerzen, besonders nachts, das eine Mal in
einzelnen, das andere Mal in allen Gelenken. Die Gelenke waren ziemlich ge-
schwollen u. steif, vorzüglich die Fingergelenke. Am meisten war das linke Bein
resp. das linke Fussgelenk befallen, so dass ich den Fuss nicht gut bewegen u.
fast nicht gehen konnte. Von diesem hartnäck. Leiden bin ich durch die sorg-
fältige, briefl. Behandlung der **Privatpoliklinik in Glarus** recht ordentl. hergestellt
worden, so dass ich mich wieder frei bewegen und m. Hauswesen ohne Mühe
vorstehen kann. Gunten am Thunersee, 14. März 1900. Frau Marie Stauffer.
Obige Unterschrift ist in meinem Beisein gemacht worden und ist echt. C. Graber,
Vice-Gemeindepräs. Adr.: **Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus.** [1693

Saponina + Patent
420
Bestes aller existierenden
Waschpulver.
Ersetzt Schmierseife u. Soda voll-
ständig, macht die Wäsche auch ohne
Bleiche blendend weiss und erspart
Zeit und Geld bei grösster Schonung
der Stoffe. In Anstalten, Hotels, Wa-
schereien, wie auch bei Privaten mit
bestem Erfolg eingeführt. Ware liefer-
bar in Kisten von
à 25 50 100 kg, in Fäss. à 120—200 kg
à 48 45 42 Cts. per kg 40 Cts.
franko jede Schweizer-Bahnstation.
Verpackung frei. Prospekte u. Muster
auf Verlangen sofort franko. [1916
Alleinverkauf für die Schweiz:
Alb. Schubiger, Luzern.
Wiederverkäufer und Vertreter werden gesucht.

Erlernung der Buchführung
durch briefliche und schriftliche
Lectionen. **Alle Systeme. Ga-**
rantierter Erfolg. Man verlange
Gratisprospekte. [1429
Boesch-Spaling, Bücherexperte
Zürich.
Etabliert seit 1888. Stellenvermittlung.

Der aus den besten Bitterkräutern
der Alpen und einem leichtverdaulichen
Eisenpräparat bereite **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 Blutreinigung.** [1979
Fördert **gutes Aussehen** gesunden
Es ist **gutes Aussehen** Teint
Die Flasche à Fr. 2½ mit Gebrauchs-
anweisung zu haben in allen Apotheken
und Droguerien. (H 3450 Y)

Die Anstalt „Philadelphia“ — in HERISAU —

in ländlicher, stiller Umgebung gelegen, empfiehlt sich zur Aufnahme von **epileptischen Kranken** beider Geschlechter in jedem Alter, sei es zu einer Erholungskur oder dauernder Versorgung unter christlicher Leitung bei angemessener Beschäftigung. Günstige Bedingungen. [1625]
Achtungsvoll J. Jetzler-Müller.



Schnellwasch-Maschine

Kugellager-Antrieb. + Patent Nr. 22,008.
Unstreitig das Beste, was bis jetzt auf dem Gebiete existiert, fabriziert [1985]
A. Flury-Roth, Birmensdorferstr. 203, Zürich III.
Garantie. Maschine auf Probe. Verl. Prospekte!

Institut Martin für junge Leute Französisch und Handelsunterricht.

Prachtvolle Lage. Grossartige Aussicht auf den See und die Alpen. Moderne Einrichtung und Garten. Vollständige und schnellste Erlernung des Französischen und der übrigen modernen Sprachen. Mathematische und naturwissenschaftliche Fächer. Handelslehre. **Spezielle Vorbereitung auf die Examen für den administrativen Post, Telegraphen- und Eisenbahndienst.** Diplomierter Lehrer. Referenzen von zahlreichen früheren Schülern. Rationelle Körperpflege. Gymnastik. Football. Sorgfältige Erziehung [1620]
(H 5992 N) Der Direktor und Eigentümer: M. Martin, Professor.

Die Gartenlaube

beginnt soeben ein neues Quartal ihres Jubiläums-Jahrgangs und bringt in der nächsten Zeit den neuesten, spannenden Roman von

E. Werner: „Runen“

sowie eine Erzählung von

L. Ganghofer: „Gewitter im Mai“

Abonnementspreis vierteljährlich 2 Frs. 70 cts.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postämter.

Gegen Keuchhusten

wird das
Antimicrobin
(gesetzlich geschützt)

als **sicherstes und unschädliches Mittel** ärztlich empfohlen. Wird **verdampft und nicht eingenommen.** [1891]
Zu haben à 3 Fr. per Schachtel in den Apotheken. Hauptdepot: **Apotheke zur Post, Heinrich Jucker, Zürich V.**



Berner Leinen

Nur garantiert reellstes, dauerhaftestes eigenes Fabrikat.
Jede Meterzahl. **Spec. Brautausstatten** Monogr.-Sticker. Billige Preise.
Müller & Co., Langenthal (Bern)
Leinwanderei mit elektrischem Betrieb und Handweberei [1531]
Lieferanten der Eidgenossenschaft und vieler gr. Hotels und Anstalten.

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommen vermag, zeigt Fr. Ida Niederer, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelanger gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbudgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: **Die Küche des Mittelstandes.** Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1. 20 beträgt, verdient in allen Familien, speziell aber in solchen mit heranwachsenden Töchtern die weiteste Verbreitung. Es kann und wird viel Gutes stiften. Zu beziehen durch die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in St. Gallen. [843]



Kuranstalt Küssnacht a. Rigi.

Das ganze Jahr offen. Zu jeder Zeit Aufnahme chron. Kranker jeder Art, besonders Nervenstörungen, Gicht, Rheumatismus, Fettleibigkeit, chron. Katarrhe, Magen u. Darmstörungen, Blutarmut etc. (R 65 R) [1845]
Prospekte durch die Kurverwaltung.

Damen-, Herren-, Knaben-

LODEN ZÜRICH Jordan & Co.

Mittlere Bahnhofstrasse 60.
Meterweise. Muster franko. [1734]
Maassanfertigung — tailor made.



sind allgemein beliebt

Man verlange ausdrücklich die gesetzlich geschützte Marke „KNORR“

Zu haben in allen besseren Lebensmittelgeschäften. [2048]



Sämtliche Damen- u. Kinderkonfektion fertige Kleider u. Oberjupes für Erwachsene und Töchter, neueste Kleiderstoffe, Flanelle, Woldecken etc. zu festen, billigen Preisen.

Bruppacher & Co.

Oberdorfstr. 27, neben Grossmünster. Firmabestand seit 1840. Ehrendiplom 1894. [1782]

Als feinstes Kaffeesurrogat

ist bekannt die Zuckeressenz von Leuenberger-Eggmann in Hutt-wyl. Aerztlich empfohlen. [1617]
Erste Kaffee-Essenzfabrik der Schweiz mit goldener Medaille diplomiert.

Schreibkrampf hebt mit Garranti-Kradol-fers Handels-Institut, Grüng., Zürich. Diplome, Schriftex-pert; graph. Schriftart. Fr. 2.-. (H 450 Z) [2045]



Man verlange ausdrücklich Originalauf-machung (b. Strangen Papirmanchet) der Firma Lang & Cie. in Reiden. [1788]

Baumwolltücher

ausgesuchte prima Qualitäten werden 1/2stückweise ca. 30 Meter zu niedrigsten Engros-Preisen geliefert vom Fabriklager Jacques Becker, Emmenda, Glarus. Muster franco zu Diensten. [2043]

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

Vor 3 Jahren nahm ich die Hilfe des Herrn Bopp in Sebe gegen ein chronisches Magen-leiden in Anspruch. Ich kann hiermit bezeugen, daß ich vollständig geheilt worden bin und mich selber gesund und wohl fühle. Allen Magenkranken kann ich nur empfehlen, sich auch und besonders dem Herrn J. B. Bopp in Sebe, Holstein, gratis kommen zu lassen. [1714]
Rafar Schlegel, Bauer, Grabs, St. St. Gallen.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 9.

September 1902

Die Kost im Sommer.

Sicher ist, daß der Mensch eine bestimmte Zeit hindurch ohne Fleisch leben kann, zumal unsere hochentwickelte Kochkunst der ehemals eintönigen Pflanzenkost Formen zu geben verstanden hat, die auch den größten Ansprüchen an Abwechslung und Wohlgeschmack genügen. Der Genuß von guten Gemüsen, von reifem Obst in rohem oder gekochtem Zustande, von jenen Speisen aus Reis, Grieß, Kartoffeln, Buchweizen oder Hafermehl, die in größter Mannigfaltigkeit hergestellt werden können, ist im Sommer jedem zu empfehlen, der sich selbst seine körperliche Behaglichkeit und geistige Regsamkeit erhalten will. Dazu kommt die Milchnahrung. Freilich erheischen die Obstinahrung und der Milchgenuß gewisse Vorichtsmaßregeln, weil die Neigung zu Gährungen nicht gering ist. Im allgemeinen aber kann man sagen, daß reifes Obst bei Leuten mit sonst gesunden Verdauungsorganen niemals Folgen von weittragender Bedeutung hat, und ebenso steht es mit dem Genuß von frischer Milch. Wie viel man im Sommer essen soll, darüber dürfte der Regel nach die Gewohnheit und das normale Nahrungsbedürfnis des einzelnen entscheiden. Sicher ist, daß dieses normale Bedürfnis im Sommer geringer ist als im Winter, aber es gibt Menschen, die als gewohnheitsmäßige Vielesser überhaupt ein normales Nahrungsbedürfnis nicht mehr haben, die immer essen können, ja sogar müssen, um sich nicht matt zu fühlen, denen jede Kontrolle darüber fehlt, ob sie genug gegessen haben, und die daher verführt werden, so lange zu essen, bis sie schlechterdings nicht mehr essen können. Solche Leute haben an heißen Sommertagen viel zu leiden: essen sie weniger als sie gewöhnt sind, so haben sie ein Hungergefühl, das sie plagt, essen sie sich satt, so wissen sie sich nachher vor Unbehaglichkeit kaum zu fassen. Da aber im Sommer ein mäßiges Hungergefühl weniger empfindlich ist als die Ueberfüllung des Magens, so kann man den Rat geben, nie bis zum vollen Gefühl

des Sattseins zu essen. Die Vorschrift, aufzuhören, wenn es am besten schmeckt, hat für den Sommer ihre ganz besondere segensreiche Bedeutung.

Fleischkonserven in Büchsen.

In der heißen Jahreszeit rächt sich fast jeder Fehler in der Diät; jede Ausschweifung im Essen und Trinken durch Magen- oder Darmerkrankungen. Aber auch unschuldig werden wir häufig von diesen Leiden heimgesucht, da zur Sommerzeit unsere Nahrungsmittel sehr leicht einer Zersetzung anheimfallen, was namentlich bei den Fleischwaren in oft ganz unmerklicher Weise geschieht.

Jedem Arzte kommen immer wieder Fälle vor, wo er von Magenkranken konsultiert wird, bei denen sich trotz der eifrigsten Nachforschungen die eigentliche Ursache der Erkrankung durchaus nicht ausfindig machen läßt. Die Patienten vermuten eben die Schädlichkeit nur in den absonderlichsten Genußmitteln, während sie die schon häufig ohne Nachteile genossenen Speisen nun auch stets für ganz unschädlich halten.

Dies gilt namentlich von den Blechbüchsen-Conserven, deren Genuß häufig Vergiftungserscheinungen hervorruft. Wird nämlich das Fleisch in den Büchsen bei der Fabrikation nicht lange genug gekocht, so zersetzt es sich, und es entstehen überaus giftige Zersetzungsprodukte, die man als Ptomaine bezeichnet. Dabei werden zugleich Gase entwickelt, welche den Deckel der Büchse etwas nach außen wölben. Somit ergibt sich für den vorsichtigen Käufer zunächst die einfache Regel, niemals „aufgeblasene“ Büchsen zu kaufen.

Die Fabrikanten pflegen nun bisweilen solche Büchsen noch einmal zu kochen, um, wie sie meinen, den Schaden wieder gut zu machen. Hierzu muß ein zweites Loch in den Deckel oder Boden gebohrt werden, welches dann später wieder verlötet wird. Da aber die einmal entstandenen giftigen Ptomaine durch das wiederholte nachträgliche Kochen nicht zerstört werden, so ergibt sich als zweite Regel, niemals Büchsen mit zwei Löchstellen zu kaufen. Ein gutes Zeichen dagegen ist es, wenn der Blechdeckel etwas nach innen eingedrückt ist. Denn wenn das Fleisch gleich das erste Mal lange genug gekocht wurde, so kondensieren sich nach dem Verlöten die Wasserdämpfe beim Erkalten und ziehen den Deckel ein wenig nach innen ein.

Hat man nun die Büchse geöffnet, so ist bei der Prüfung des Inhalts folgendes zu beachten: 1. Die Innenwand der Büchse muß vollständig rein und blank und darf gar nicht angegriffen sein; 2. Büchsen mit Zungenfleisch, Corned-Beef u. s. w. sollen mit viel Fett, Sardinen-

büchsen hingegen mit reinem Oliven-Öel bis obenan vollgefüllt sein; 3. der Büchseninhalt soll, ganz besonders in der heißen Jahreszeit, nach der Oeffnung möglichst schnell verzehrt werden.

Nur derjenige, welcher dies alles beachtet, kann sich frei von der Schuld fühlen, die Gesundheit der Seinigen in leichtsinniger Weise einer großen Gefahr ausgesetzt zu haben.

Unsere Gemüse und ihre Heilkraft.

Der Saft der Brunntresse enthält viel Eisen und gilt als vorzügliches Mittel gegen Bleichsucht, ebenso soll der Genuß von Kresse Feuchtigkeit aus dem Körper ziehen. Spinat ist ebenfalls eisenhaltig und soll eine unmittelbare Wirkung auf die Nieren haben, ebenso der Löwenzahn, dessen grüne oder gebleichte Blätter als Salat genossen werden; außerdem gilt er für besonders blutreinigend. Spargel befördert die Verdauung und reinigt das Blut, indessen die Sellerie auf Rheumatismus und Nervenleiden Einfluß übt. Kohlgenuß dient als Mittel gegen Kopfschmerz, ferner soll er auf die Gesundheit des Magens, der Brust und der Milz fördernd einwirken. Sauerkohl ist für Magere empfehlenswert, da er Körperfülle erzeugt. Gelbe und weiße Rüben besitzen starke Heilkraft und reizen die GfLUst. Meerrettich (Kren) vertreibt Eingeweidewürmer. Tomaten oder Paradiesäpfel sind gut für die Leber. Gurken vertreiben innere Hitze, auf die Stirne gelegt, sollen sie auch Kopfschmerz mildern. Die Gurke hilft gegen Gesichtsröte, Fieber u. Gurkenmilch ist ein längst bekanntes Schönheitsmittel unserer Damen. Die Artischocke besitzt denselben Heilwert wie der Spargel. Salat- oder Lattichgenuß erzeugt kühles Blut und ist, besonders am Abend genossen, ein erprobtes Schlafmittel. Olive und Knoblauch regen den Blutumlauf an, vermehren die Absonderung des Speichels und des Magensaftes. Ebenso soll Knoblauch frohes Gemüt erzeugen und gegen ansteckende Krankheit schützen. Schnittlauch, sowie alle Lauchsorten, klären die Stimme. Zwiebeln sind ein ausgezeichnetes, harntreibendes Mittel, sowie ein vorzügliches Heilmittel bei Schwächezuständen der Verdauungswerkzeuge. Zwiebel ist mit Zucker genossen ein vorzügliches Mittel gegen Husten, (Zwiebel-Zelten, Bonbons), außerdem soll Zwiebelsaft den Biß wütender Hunde unschädlich machen.

Milch und Butter.

Milch und Butter sind bekanntlich gegen fremde Gerüche sehr empfindlich und nehmen jeden fremden Geruch und Geschmack an. Wenn man z. B. Butter neben Käse oder sonst stark riechende Gegen-

stände stellt, so nimmt dieselbe ganz deren Geschmack an. Ebenso die Milch. Steht dieselbe offen zwischen Terpentin, Zwiebeln oder sonst stark riechenden Sachen, so schmeckt sie nach einiger Zeit danach, und manche Hausfrau war vielleicht schon manchmal in der Lage, sich nicht erklären zu können, woher es kommt, daß Milch und Butter nach Tabak, nach Moschus, nach Kampfer u. s. w. riecht und schmeckt. Milch und Butter nehmen auch den Geruch von verdorbenem Fleisch, faulenden Fischen u. s. w. an, sobald sich derartige Gegenstände in ihrer Nähe befinden, und was das Schlimmste ist, sie behalten gewöhnlich den angenommenen Geschmack. Bei Milch ist dies Aufnehmen fremder Gerüche so stark, daß man sie benutzt, um üble Gerüche aus Schränken, Nachttischchen u. s. w. zu entfernen. Man stellt ein Töpfchen heißer Milch in diese Behälter und schließt sie fest zu. Vergeht der Geruch nicht zum erstenmal, wird das Verfahren wiederholt. Eine derartig gebrauchte Milch ist selbstredend als Nahrung untauglich. Bei Butter läßt sich der angenommene Geschmack zuweilen dadurch verbessern und entfernen, daß man sie mit Wasser, in dem man etwas übermangansaures Kali auflöst, auswäscht und ausknetet, bei Milch ist aber gewöhnlich gar nichts mehr zu thun zur Verbesserung des Geschmackes. Dies den jungen Hausfrauen zur Mahnung, darauf zu achten, wo Milch und Butter in ihrem Haushalt verwahrt wird.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Ragout von Halbslunge, Herz und Leber. Lunge und Herz, beides gut gereinigt, werden mit genügend Wasser und Salz, nebst Essig, Lorbeerblatt, gelben Rübsen, einer Sellerie und Petersilienwurzel, nebst deren Blättern und Thymian zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Nun wird beides recht fein geschnitten und in folgender Sauce einige Mal aufgekocht. Man läßt ein Stück Butter zergehen und einige Kochlöffel Mehl darin braun werden, löscht mit Fleischbrühe oder der Lungenbrühe ab, thut eine Zwiebel mit Nelken gespickt, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Citronenscheibe und eine Messerspitze Liebig's Fleischextrakt dazu. Die Leber, wozu man $\frac{1}{2}$ Pfund braucht, wird nicht gekocht, sondern roh fein geschnitten und kurz vor dem Anrichten in Fett, in welchem Zwiebeln hellgelb gemacht wurden, schnell gedünstet und vor dem Auftragen zum andern in die Sauce gethan.

*

Kleine Soufflés aus Wildbretresten. Die kleinen, in Papierkästchen oder in sonst zierlichen Förmchen gebackenen Soufflés oder Aufläufe

bilden stets eine schöne, feine, dabei schmackhafte Abwechslung unserer Tafel. Für solch' kleine Ausläufe kann man auch Reste aller Arten Fleisches recht gut verwenden. Von besonderer Güte sind solche von Wildbraten. Das kalte, von den Beinen gelöste Fleisch wird in Mörsern fein gestoßen, der Fleischbrei mit etwas dicker Butter- oder Bechamelsauce zu einem Püree verrührt, worunter etwas Bratensaft und einige Eßlöffel voll besten, sauren Rahmes, sowie ein Spritzer alten Weines gemischt wird. Das Fleischpüree wird über Glutfeuer leicht gedämpft, wobei es beständig gerührt werden muß, damit es sich nicht anlegt; dann vom Ofen genommen, wird es mit etwas Muskatgeschmack und einem Flöckchen Butter gewürzt, worauf 3—4 Eidotter damit abgerieben werden. Das Weiße der Eier wird zu steifem Schnee geschlagen in die kalte Masse eingezogen. Nun werden die kleinen Förmchen oder Papierkästchen mit feinstem Tafelöl ausgestrichen, gut $\frac{3}{4}$ mit Masse angefüllt, dann auf Bleche gestellt, 20—25 Minuten bei mäßiger Ofenhitze im Rohr gebacken und darnach gleich aufgetragen.

*

Gefüllter Kalbsnierenbraten. Für 6 Personen werden $1\frac{1}{4}$ Kilogramm gerechnet. Das ausgebeinte Nierstück wird zu einem Sacke aufgeschnitten, in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit folgender Fülle gefüllt: die ausgelöste Niere wird in etwas Butter rasch angebraten, fein verwiagt, mit einem eingeweichten, ebensolchen Brötchen, einer gedünsteten Chalotte, 1 Löffel gehackter Petersilie, 20 bis 30 Gramm feinen Speckwürfeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Zitronensaft gut vermengt. Das gefüllte Fleischstück wird gut zugenäht, nach Belieben gerollt und gebunden und in $1\frac{1}{2}$ Stunden wie ein gewöhnlicher Kalbsbraten fertig gebraten. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit einem kleinen Löffelchen „Maggi-Würze“ und zwei Eßlöffel saurem oder süßem Rahm vermengt.

*

Neue Kartoffeln. Man koche diese geschält und event. halbiert oder gebierteilt, mit wenig Wasser und Salz, mit viel Kümmel und Petersilie, weich, gieße sie ganz trocken ab und schwenke sie mit etwas süßer Butter durch.

*

Apfelmarmelade. Gute Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit so viel Wasser gedünstet, daß es halb an den Schnitzen herauf reicht. Sind sie weich, dann werden sie durchgetrieben und auf 1 Pfund Äpfel $\frac{3}{4}$ Pfund gesiebter Zucker genommen und dieses unter fleißigem Rühren auf nicht zu starkem Feuer dick eingekocht.

Nettigsalat. Der Nettig wird geschält und in dünne Scheiben geschnitten, diese mit feinem Salz vermischt und etwa 1 Stunde an kühlem Orte stehen gelassen, bis das Salz genügend in den Nettig eingedrungen ist. Nun gießt man das gewonnene Salzwasser ab und richtet den Salat mit Essig und Del an.

*

Meerrettig-Kompott. Meerrettig und Aepfel werden fein gerieben und mit viel gestoßenem Zucker gemischt. Längere Zeit stehen lassen, damit sich der Zucker im Saft völlig löst. Dieses Kompott kann in irdenen Gefäßen, die mit Pergamentpapier zu verschließen sind, monatelang aufbewahrt werden.

*

Aepfel-Eierkuchen. Nachdem man gute große Aepfel geschält, von den Kernhäusern befreit und fein geschnitten hat, werden sie in einer Kasserole mit Zucker, etwas Zitronenschale, eine kleine Tasse voll gutem Weißwein weich gekocht, aber nicht zu dünn, alsdann schlägt man fünf Eier, Mehl, bäckt zwei Omeletten auf einer Seite, läßt davon eine in der Pfanne, thut die Aepfel auf diese, streicht sie gehörig auseinander und drückt dann die andere oben darauf, so daß die bereits braune Seite nach oben kommt, läßt es dann noch backen, kehrt sie um, legt noch etwas Butter dazu, thut sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

*

Nußkuchen. 125 Gramm Zucker rührt man mit 6 Eigelb während einer halben Stunde und rührt dann folgende Zuthaten dazu: den Saft und die feingewiegte Schale einer halben Citrone, eine Messerspitze Zimmt, Nelken, Muskatnußblüte, eine Tafel geriebene Chokolade, eine Hand voll Brösmeli und rührt das ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Zuletzt mischt man den Eierschnee darunter und bäckt den Kuchen in einer mit Butter bestrichenen Blechform bei mäßiger Hitze.

*

Quitten einzumachen. Schöne, recht reife Birnquitten reibt man recht sauber ab, schält sie, schneidet sie in Viertel oder Achtel und nimmt vorsichtig das Kernhaus heraus, worauf man Schale, Kernhäuser und Kerne in ein Mullläppchen bindet. Nun setzt man die Quittenstücke mitsamt dem Mullbeutel in einen Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer und kocht sie, bis sie recht weich sind. Dann nimmt man sie heraus, wirft den Beutel mit Inhalt fort und nimmt von dem Wasser nach Belieben, aber immer auf $\frac{1}{2}$ Flasche Wasser 1 Pfund Zucker. Das nachbleibende Wasser verwendet man für Gelee, auch 1 Pfund Zucker auf $\frac{1}{2}$ Flasche Saft. Wenn der Zucker geschmolzen ist, schüttet man die Quittenstücke hinein und läßt sie kochen, bis sie rot

sind, was 1—2 Stunden dauert. Nun nimmt man sie heraus, legt sie in Gläser und füllt den Saft darüber. Der Rest wird noch etwas eingekocht zu Gelee.

*

Guter Pfefferkuchen. 750 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 1 Kilogramm 250 Gramm Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 40 Gramm Pottasche, 32 Gramm Pomeranzenschale, 60 Gramm süße feingehackte Mandeln, 8 Gramm Kardamom, 16 Gramm Zimmt, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Gewürz und ein wenig weißer Ingwer. 1 Liter Honig wird mit dem Wasser, Zucker und Butter gekocht, kochendheiß auf das mit verschiedenem Gewürze vermengte Mehl gegossen und tüchtig damit durchgearbeitet. Man kann nun verschiedene Figuren aus dem Teige formen, wie Herzen u. s. w., oder einen großen Kuchen backen und dann warm zerschneiden. Viele lassen den Teig ein paar Tage in einem warmen Zimmer stehen, andere backen ihn gleich.

*

Verwertung unreifer Weintrauben. Trotz günstiger Witterung werden manche Trauben, deren Standort schattig und kühl ist, wie dies bei Weinspalieren in Gärten und an Häusern oft der Fall, nicht reif und für die Hausfrau, welche gern alles verwendet, ein stiller Mergel sein. Unreife Weinbeeren kann man aber ohne viel Schwierigkeit sehr praktisch noch verschiedenartig im Haushalt verwenden, wie es die folgenden Angaben zeigen: 1. Unreife Weintrauben als pikantes Kompott zu gekochtem Fleisch. Man wäscht die Trauben, beert sie ab und begießt sie mit gutem Essig, in dem man sie mehrere Stunden stehen läßt. Dann löst man in dem abgegossenen Essig auf jedes Kilo Beeren $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, gibt einige Glas Rotwein und einige Stücke Zimmt hinzu und kocht den Zuckereßig dicklich ein. Der Saft muß abkühlen und wird dann über die Weinbeeren gegossen, die man in Gläser gefüllt hat und jetzt gut zubindet. An kühlem, trockenem Aufbewahrungsort hält sich dies Kompott unbegrenzte Zeit. 2. Weinpunsch aus unreifen Weintrauben. Die gewaschenen Trauben werden ausgedrückt. Man rechnet auf 2 Liter Weinsaft 500 Gramm Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Flüssigkeit wird gut geklärt und, wenn sie vom Feuer kommt, mit $\frac{1}{2}$ Flasche Rum vermischt. Man läßt den Punsch recht kalt werden, bevor man ihn genießt. Wenn er nicht süß genug ist, nimmt man etwas mehr Zucker. 3. Nüsse mit Weinbeersaft (französische Art). Junge, aber völlig ausgebildete Haselnüsse nimmt man dazu. Man entfernt sie und wirft sie in mit Zitronensaft versetztes Wasser, damit die Kerne weiß bleiben. Nach dem Abtropfen werden sie in eine Schale gethan, dort mit etwas Salz bestreut und mit Weinbeersaft übergossen. Man preßt dazu mehrere un-

reife Weintraubenbüschel aus, zieht den Saft durch, gibt etwas Zucker daran und gießt ihn über die Nußkerne, welche eine pikante Beigabe zu kaltem Fleisch bilden.

*

Das Trocknen der Nüsse. Es dürfte wohl Jedem bekannt sein, daß unvollständig getrocknete Nüsse sehr leicht von dem grünen Fäulnisschimmel befallen werden, welcher Schimmel sie oft bis zur Un genießbarkeit verdirbt. Um dies zu verhindern und um gut getrocknete Nüsse zu erhalten, wendet man folgendes Verfahren an: Sobald die Nüsse geerntet sind, gibt man sie auf Dörrhorden, wie solche sich ja fast in jeder Wirtschaft vorfinden, sollte man solche Horden nicht haben, so genügen auch nebeneinander genagelte Bretter, bei denen man vorerst ringsum kleine Leisten legt, damit die Nüsse nicht herabrollen können. Man breitet die Nüsse sodann gut aus, so daß dieselben nicht übereinander zu liegen kommen, und bringt sie an einen Ort, wo sie der Sonne und dem Winde vollkommen ausgesetzt sind. Gegen Abend bringt man sie unter Dach und gibt sie des nächsten Tages wieder an diese Stelle. Dies wiederhole man drei bis vier Tage hindurch, bis die Nüsse gut trocken sind, was man daran erkennt, daß das Volumen des Kernes schwindet und derselbe sich nicht mehr schälen läßt. Bei dieser Trocknungsmethode können die Nüsse nicht so leicht schimmeln; auch sind sie dem Mäusefraß nicht ausgesetzt.

*

Gras auf dem Pflaster und im Hofe zu beseitigen. Um den Grasschub an Stellen, wo er nicht erwünscht ist, zu zerstören oder zu verhindern, begieße man sie mit einer Auflösung von Eisenvitriol und schwefelsaurem Kali.

*

Wollene Kleider aus Tuch, Bukskin, Hammgarn u. s. w. reinigt man auf folgende Weise: Auf zwei Liter warmes Wasser nimmt man zwei bis drei Eßlöffel Chiengalle und Salmiakgeist. Man breitet die Kleidungsstücke auf einem Tisch aus und bürstet dieselben mit der warmen Flüssigkeit gut durch, besonders nachdrücklich verfähre man mit den fleckigen Stellen. Ist der Stoff rein, so bürstet man nochmals mit kaltem, klarem Wasser nach und hängt dann den Gegenstand zum Trocknen auf; durch wiederholtes Ziehen und Dehnen verhindert man das Faltigwerden. Schließlich bügelt man die Sachen, während sie noch feucht sind, glatt und trocken, wobei man ein wollenes Tuch unter das Bügeleisen legt, um den Stoff vor Sengen und Plättglanz zu schützen.

*

Schwarzer Eisenlack. Diesen bereitet man durch eine Lösung von gepulvertem Gummi-Asphalt in Terpentin-Öl. Der Anstrich ist billig, trocknet rasch, kann eine ziemlich hohe Temperatur vertragen und ist überhaupt sehr haltbar.