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

Band: 30 (1908)

Heft: 27

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: 15.05.2025

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

Nr. 27. 1908

Schweizer Frauen-Zeitung.

30. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

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

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

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

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

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

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

St. Gallen

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

Sonntag, 5. Juli.

Inhalt: Gedicht: Mann und Frau. — Das Nervenleben unserer Kinder und die Wahl des Berufs. — Das neue Haus der Welt. (Schluß.) — Was trinken wir bei der Hitze. — Wie das Alter zu den Menschen kam. — Sprechsaal. — Neues vom Büchermarkt. — Gedicht: Im eignen Nest. — Feuilleton: Was der Mensch säet. (Fortsetzung.)

Beilage: Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten der Redaktion.

Mann und Frau.

Die Sonne macht des Mondes Antlitz glänzen,
Doch unerreichbar schwimmt vor ihr sein Kahn;
Es möcht' der Tag die flieh'nde Nacht umfahn,
Und hascht umsonst nach ihren Sternenkränzen.

So Mann und Weib. In scharf gezog'nen Grenzen
Gehn sie vereint und doch getrennt die Bahn,
Und keine Liebe und kein Hassen kann
Der Doppelwesen ungleich Maß ergänzen.

Laßt immerhin die stolzen Renner fliegen
Und meßt die Kraft des Geists in edlem Kampfe;
Bald wird das Weib auf mancher Strecke siegen.

Doch, daß sie nie ihr schönstes Feld zerstampfe,
Bleib jederzeit sie eingedenk der Schranke,
Die ihr gesetzt des Schöpfers Weltgedanke.

Clara Forrer.

Das Nervenleben unserer Kinder und die Wahl des Berufs.

Was soll der Junge oder das Mädchen werden?

Die naheliegendste und naturgemäße Antwort wäre wohl die: Das, wozu das Kind Anlage hat. Wenn zu dieser naturgemäßen Antwort ein gutes und liebevolles Elternauge sich fügt, so löst sich diese schwerste aller Fragen von selbst. Aber man ist heutzutage sehr weit davon entfernt, die natürliche Anlage und das gute liebevolle Auge bei der Berufswahl des Kindes ausschließlich zu Rate zu ziehen; man geht über die Anlage kurzerhand zur Tagesordnung über und ersetzt sie durch die Worte: Ehre, Ruhm und vor allem Geld. Der Großkaufmann, der Gelehrte, der Künstler, das sind die Ideale, denen das Kind nach seiner Schulentlassung unrettbar ausgeliefert wird; die Gründe zur Berufswahl werden aus dem Innern des Kindes in das Milieu verlegt, und mit diesem gewalttätigen Schritt hat man dann schon die verhängnisvolle Bahn betreten, die unbedingt zur Auflösung der innern organischen Konsistenz des jungen Menschenkindes führt. Man kann sagen, daß in allen Fällen, wo der äußere materielle Faktor die Frage der Berufswahl entscheidet, die Eltern zu Mördern der Existenz ihrer Kinder werden. Es kommt immer darauf an, ob die Anlage des Kindes dem gewählten Beruf entspricht, denn nur die Anlage in geistiger und seelischer Beziehung ist der entscheidende Faktor, ob das Kind die Voraussetzungen der Eltern an die Zukunft des Kindes erfüllt; kann die Anlage die Voraussetzungen nicht erfüllen, so ist die Enttäuschung obenauf und das Glück und die Zukunft des bedauernswerten Opfers der Elternliebe ist vernichtet. Aber nicht nur die äußere, sondern auch die innere Zukunft ist vernichtet, der Enttäuschte ist bereits längst das Opfer der Nervosität, wenn die Erkenntnis über den verfehlten Beruf erst langsam zu kommen beginnt.

„Verpfuschter Beruf," „verpfuschte Existenz", das sind die Schlagworte, die man den armen Opfern nachher an den Kopf wirft, nicht etwa den wirklichen Versündigern am Geist und Fleisch des Kindes.

Was ist denn ein verpfuschter Beruf? Wie entsteht er?

Die Eltern wollen das Beste ihres Lieblings. Er sollte ein berühmter Mann werden oder eine sorgenlose Zukunft haben. „Unser Kind berechtigt zu den kühnsten Hoffnungen, es ist musikalisch, also muß es Künstler werden; es ist der geborene Kaufmann, der geborene Offizier, der geborene Arzt." Es kann ja nicht anders sein, es ist nicht nur so Familiensitte, sondern auch das Glück das Kindes, das geradezu herausfordert zur Wahl dieses Berufs. Aber da habt ihr schon die erste Staffel des Verbrechens an eurem Fleisch und Blut überschritten. Wißt ihr denn, ob die Psyche des Kindes den Anforderungen des geplanten Berufs entspricht und so viel Kraft und Empfänglichkeit besitzt, die Fülle von Material in sich zu beherbergen, ohne daran zu ersticken? Wißt ihr denn auch, ob vor allen Dingen der Nervenorganismus des Kindes dem Ansturm der Lehrmaterie und den Strapazen der schweren Tage und Jahre, den körperlichen und geistigen Anstrengungen gewachsen ist? Kennt ihr den wortlosen Kampf und die unterdrückten Seufzer der mißhandelten Kindesseele, wenn der Lehrherr sich in den Fähigkeiten des Lehrlings getäuscht sieht, wenn er die gewohnten allgemeinen Animiermittel anwenden muß, die erst mahnenden, dann lauten, und schließlich drohenden Worte, die das unfähige, erblich belastete, nervöse Kind treffen wie ätzendes Gift, sein Ehrgefühl verletzen, seinen Stolz herausfordern und dennoch Schweigen gebieten? Und das Furchtbarste für das willige und ehrliche Kindergemüt ist die Erkenntnis: Ich kann nicht, ich weiß nicht, was mit mir ist, aber ich kann mit dem besten Willen nicht, ich verstehe kaum, was man mit mir will! Und dann kommt endlich der unausgesprochene Fluch des Kindes über seine Eltern: Hätten meine Eltern mich doch nicht das werden lassen, hätte man mir doch meinen Willen gelassen und mich zu dem und dem Beruf gegeben, von dem ich fühle, daß ich mit Leib und Seele daran hänge, daß ich Meister darin geworden wäre! Ja, meine Eltern sind Schuld, daß ich nun so im Leben da stehe, müde, überdrüssig, voller Ekel an allem, was man so kategorisch von mir verlangt. Ich täte es ja so gerne, aber ich kann es nicht aushalten und nicht fertig bringen!

Dieses Martyrerleben treffen wir in allen Berufen, von den höchsten bis zu den kleinsten. Die fixe Idee, daß das Kind ein Gelehrter oder Staatsmann oder Künstler, oder Lehrer oder Lehrerin, Beamter oder Beamtin, kurz, daß es etwas „Höheres" werden soll, diese fixe Idee ist der Totengräber des Nachwuchses und die Grundlage der zerrütteten Nerven.

Auch das Arbeiterkind ist dieser verkehrten Berufswahl ausgesetzt. Es soll nicht mit Hacke und Schaufel arbeiten oder am Handwerkstisch stehen wie der Vater, es soll etwas „Besseres" werden und in Stärkewäsche dieses „Bessere" vor aller Welt repräsentieren, es soll Kommis werden. Dann steht ihm ja die Zukunft offen! Das Resultat sind die mittelmäßigen Köpfe und mißmutigen Gesellen, die den Schrecken des Kontors und den Spott der intelligenter beanlagten Mitkollegen bilden, die tatsächlich nicht minder intelligent beanlagt sind als diese Mitkollegen, nur keine kaufmännische Psyche haben. In einem ihrer psychischen Anlage angepaßten Beruf würden sie Hervorragendes geleistet haben, wogegen sie in dem usurpierten Beruf kaum Mittelmäßiges leisten.

Kurz der verfehlte Beruf ist dasselbe, was der verfehlte Boden für die Pflanze ist. Weil so und so viel Gewächse in einem Erdreich wuchsen, soll auch diese Pflanze darin gedeihen. Allerdings eine absolut verfehlte Gärtnerschaft! Besonders ist es das Nervensystem des Kindes, das man außer Acht ließ, eben jene Seele des Menschen, mit der der ganze Mensch fällt oder steht.

(Schluß folgt.)

Das neue Haus der Welt.

Von Otto Fick, Kopenhagen.

(Schluß.)

Befinden sich in einer Stadt mehrere solcher Häuser, so werden deren Leiter klug daran tun, sich zum Ankauf eines kleinen Landgutes, etwa verbunden mit einer großen Wäscherei zusammenzuschließen. Der Abfall der großen Haushaltungen wird alsdann zur Unterhaltung von Geflügel und Schweinen Verwendung finden, und das Gut wird den Häusern billige Küchenwaren liefern. Ein anderer Nebenverdienst liegt darin, daß die Küche sich auf Lieferung von Mittagskost usw. an außerhalb wohnende Familien einlassen kann.

Die Vorteile des Wohnens im „Einküchenhause" sind einleuchtend. Der Familienvater ist in der Lage, seine Ausgaben genau zu berechnen, was bei der jetzt üblichen Haushaltung fast niemals der Fall ist. Auch ist von der Hausfrau nicht zu verlangen, daß sie sich der verschiedensten Arbeiten mit gleicher Tüchtigkeit annehme. Mit Recht bezeichnet Mrs. Gilman (New-York) die Hausfrau von heute als eine Zusammensetzung von Küchenmädchen, Kindermädchen, Waschfrau, Nähmädchen, Stubenmädchen, Haushälterin, Aufwärterin und Gouvernante! Die Vorteile des „Einküchenhauses" für die Hausfrau sind also so umfassend, daß sie Frauen gegenüber nicht besonders hervorgehoben zu werden brauchen. Aber auch der Mann profitiert! Dem so oft unvermeidlichen häuslichen Streit ist hier in den meisten Fällen die Veranlassung genommen. Die Frau ist nicht mehr das gejagte Hauswesen, und doch ist für sie Arbeit genug übrig. Wo die Frau erwerbend tätig ist, ist der Vorteil noch größer. Namentlich von deutscher Seite hat man den Einwand geltend gemacht, die Hausfrau verliere von ihrem hausmütterlichen Wert, wenn sie nicht selber das Essen bereite. Das ist aber nur ein Vorurteil. Man hat sich einfach daran gewöhnt, daß die Speisen von der Hausfrau in der Wohnung herzurichten seien. Früher mußte die Hausfrau dazu auch noch spinnen, weben, backen, brauen, d. h. Arbeiten verrichten, die heute doch selbst der schlimmste Haustyrann nicht mehr von ihr verlangt. Die Vorteile des „neuen Hauses" kommen aber insbesondere den Kindern zugute, die auf diese Weise wenigstens endlich den zweifelhaften Segnungen der „Erziehung" durch das monatlich wechselnde Dienstmädchen entzogen werden. In meinem Hause gewinnt eben die Mutter mehr Zeit, sich der Kinder anzunehmen. Ueberhaupt erhält das Heim im „neuen Hause" einen ruhigeren und reineren Charakter: kein Küchendunst, kein Staub, kein Streit zwischen den Familien, kein Dienstbotenärger und keine Mühe um das tägliche Haushaltungsgeld und endlich auch kein Aerger über mißlungene Küchenexperimente unerfahrener Hausfrauen!

In wie hohem Grade das „neue Haus" einem wirklichen und überall gefühlten Bedürfnis entgegenkommt, zeigen die nachgerade zahlreichen Nachahmungen meines Hauses im Auslande. Unzählig sind die Anfragen, die fortwährend aus den verschiedensten Ländern bei mir eingehen, wie man am besten solche Häuser einrichte. Natürlich ist es mir einfach unmöglich, in ausgiebiger Weise die gewünschten Ratschläge zu erteilen, so gerne ich es im Interesse der Sache auch täte. Ich muß mich in der Regel darauf beschränken, auf die bestehende einschlägige Literatur wie auf die verschiedenen Regierungsrapporte zu verweisen. Sehr gut verstehe ich, daß es nicht zuletzt finanzielle Schwierigkeiten sind, die sich den Interessierten in den Weg stellen. Die Sache ist nämlich die, daß es für die Beleihung des „Einküchenhauses", dieses neuen Haustypus, noch an Erfahrungen fehlt. Ich glaube, daß der einzige Weg zur rationellen Förderung der Bewegung in der Schaffung einer internationalen Organisation aller Interessierten zu finden ist. Die Organisation hätte mit einer geeigneten Bank ein Arrangement zu treffen, um die Finanzierung aller gleichartigen Unternehmungen von einer Stelle aus vornehmen zu lassen. Eventuell käme die Gründung einer internationalen Genossenschaftsbank für „Einküchenhäuser" in Betracht, und es wäre sicher ein leichtes, unter den zahlreichen Interessenten ausreichende Teilhaberschaft zu finden. Aber es fehlt einstweilen noch an jeder Organisation, die sich der Zentralisierung annehmen könnte. In dieser Beziehung eingehende Vorschläge zu unterbreiten, würde an dieser Stelle zu weit führen. Im Interesse der Sache bin ich aber gerne bereit, mit Gleichgesinnten in anderen Ländern in Verbindung zu treten. „Frankf. Ztg."

Was trinken wir bei der Hitze?

Wer diese Frage nicht kurz angebunden mit den Worten: Bier, Wasser oder ähnlich zu beantworten pflegt, den wird es interessieren, wie es mit den jetzt zum Bedürfnis gewordenen und zahlreich aufgekommenen alkoholfreien Getränken bestellt ist. Dem sehr instruktiven Artikel in Brockhaus Konversations-Lexikon, Ausgabe 1908, „Alkoholfreie Getränke" entnehmen wir folgende Notizen:

Die Mannigfaltigkeit der alkoholfreien Getränke ist außerordentlich groß, so daß man die wichtigsten derselben nur dem Namen nach anführen kann. Der volkswirtschaftlichen Bedeutung nach nehmen die Früchtsäfte und die aus Früchten und Obstarten gewonnenen Auszüge die erste Stelle ein. Ist doch die rationelle Verwertung des Obstes und der Früchte geeignet, den immer noch darniederliegenden Obstbau kräftig zu fördern. Die weitaus größte Vorliebe zeigt das Publikum für die Himbeer- und Zitronensäfte, die wegen ihres Aromas und der in ihnen enthaltenen Heilkräfte als Haus- und Heilmittel allgemeinste Verbreitung und nicht minder auch für die Zubereitung von Speisen Verwendung gefunden haben. Ihres köstlichen Aromas wegen erfreuen sich auch Erdbeer- und Apfelsinensaft eines guten Rufes, die, wie alle Fruchtsäfte, teils mit Wasser als Limonade, teils als Zusatz für Brauselimonaden genossen werden. Das Urbild aller Limonaden ist jedoch das Lemon Squash, ein Getränk, dessen Heimat England ist. Früher ein reines Naturprodukt aus Wasser, Zucker und Zitronensaft, ist es jetzt fast durchweg, wie viele andere Limonadensirupe, ein Kunstprodukt, das geschmacklich und gesundheitlich dem ursprünglichen nachsteht. Aber auch unvergorene Fruchtsäfte, die eigentlichen Moste unserer Gartenfrüchte, werden zu schmackhaften alkoholfreien Getränken umgewandelt. Der hohe natürliche Säuregehalt der Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren und des Rhabarbers machen eine Streckung mit Wasser und die Zugabe von Zucker erforderlich, nur der Apfelsaft kommt ohne jede Verdünnung rein, und wie alle anderen Moste, pasteurisiert in den Handel. Auch die alkoholfreien Weine, Sekte und Punsche sind nichts anderes, als pasteurisierte gezuckerte Fruchtsäfte mit oder ohne Kohlensäure. Der diätetische Wert der reinen Fruchtsäfte sichert ihnen eine bevorzugte Stellung unter den alkoholfreien Getränken.

Nahe verwandt mit den Fruchtsäften und Mosten sind alle jene Apfelgetränke, wie Pomril, Sektil, Frutil, Cider, Frada, Apfelblümchen, die den Preßsaft eines wässerigen Aufgusses der Dörräpfel enthalten. Als Genußmittel sind sie wohl geeignet, die reinen Fruchtsäfte zu ersetzen. Um auch dem überzeugten Abstinenten den Biergenuß zu ermöglichen, hat sich eine besondere Industrie auf die Herstellung alkoholfreier Biere verlegt; doch sind die Erfolge auf diesem Gebiete noch bescheiden. Das in drei Stärken feilgebotene Ohnegor-Bräu kann als der Hauptvertreter dieser Klasse der alkoholfreien Getränke bezeichnet werden. Auch an Versuchen, vergorenen alkoholhaltigen Getränken den Alkohol zu entziehen, hat es nicht gefehlt. Einige rheinische Fabriken kündigen vergorene und von Alkohol befreite echte Naturweine (Erbacher, Rüdesheimer Berg, Lorcher Tischwein) an.

So beachtlich und erfolgreich aber die Versuche nun auch gewesen sind, Fruchtsäfte in irgend welcher Form für die Herstellung alkoholfreier Getränke zu verwenden, so kann diese Industrie rücksichtlich ihres Erfolgs und ihres Umfangs auch nicht entfernt mit derjenigen der künstlichen alkoholfreien Getränke (der Brauselimonaden) wetteifern. Wenn auch hier und da noch ein schüchterner Versuch gemacht wird, nach dem ursprünglichen Rezepte eine Himbeerbrauselimonade mit natürlichem Himbeersirup herzustellen, so hat die einschlägige Industrie schon lange andere Bahnen beschritten, die jedenfalls gewinnbringender sind. An Stelle der natürlichen Fruchtsäfte sind Limonadensirupe getreten, die aus Wasser, Zucker, Säure, Essenzen, ätherischen Oelen, vielleicht auch unter Mitverwendung von etwas Fruchtsaft, je nach Geschmack zusammengestellt und mit Teerfarben aufgefärbt sind, so daß der Fabrikant nur eine kleine Dosis dieses Gemisches mit Wasser und Kohlensäure zu versetzen braucht, um die volkstümlichsten Getränke, wie Brauselimonaden mit Himbeer- oder Erdbeergeschmack, Sinalco (Bilz-Brause), Limetta, Champagnerweiße, Alfinabrause oder die apfelähnlichen Getränke, wie Apfelmousseux Duida, die malzähnlichen, wie Zukunftsperle, Hopkos, zu gewinnen.

Wie das Alter zu den Menschen kam.

Vor vielen tausend und aber tausend Jahren sah es auf der Erde und mit dem Leben ganz anders aus als heutzutage. Da gab es keinen strengen Winter, der die Blumen welken ließ und die Vögel fortbannte, der den Boden erstarren machte und die Menschen trübe stimmte. Unter warmer Sonnenglut prangten in süßem Duft und in herrlichen Farben die Blumen. Buntgefiederte Vögel sangen in Wald und Flur die köstlichsten Weisen. Ein klarer Himmel schaute auf die Erde, die jegliche Nahrung gab. Das Getier war zahm und fürchtete nicht die Menschen. Diese lebten glücklich und nie alternd. Und wenn ihre Zeit gekommen war, betteten Engel den Entschlafenen auf üppiger Blumenau; seine Seele aber wandelte sich in Engelgestalt — — — —

Auf der weiten schwellenden Wiese, durch die der breite Strom mit den schilfbewachsenen Ufern sich hinzieht, spielten im Sonnenlicht unzählige Schmetterlinge, von Kelch zu Kelch fliegend.

Langsam, seiner seltenen Schönheit sich wohl bewußt, schwebte ein schillernder Schmetterling gerade auf die rote Staude am Wasser zu, von der ein flinkes Mädchen die herrlichen Blüten brach.

„Was tust Du da?" begann das Tier.

„Ich pflücke mir Blumen zum Kranze."

„Und was willst Du mit dem Kranze, schönes Mädchen?" fragte der Schmetterling, seine schimmernden Flügel entfaltend.

„Mich schmücken."

Dabei setzte das Kind den Kranz auf das lange, blonde Haar und schaute in froher Eitelkeit auf den Wasserspiegel.

„Schmetterling, wie gefalle ich Dir nun? Jetzt sehe ich noch schöner aus, nicht wahr?"

Statt eine Antwort zu geben, wiegte er auf schlankem Stengel hin und her. Die leuchtenden Flügelschuppen waren wie goldenes und silbernes Haar anzusehen und die prächtigen Fleckenzeichnungen darauf wie herrliche Blüten.

Während das Mädchen seinem reizenden Ebenbilde in der Flut lachend zuwinkte, gewahrte es über den Strom glänzend weiße Fäden heranziehen, die sich um die stolzen Wasserlilien legten und mit dem schneeigen Gespinnst die Kelche wie mit Silberlicht so rein und durchsichtig umgaben.

„O, wie köstlich und zart," jauchzte das Menschenkind, die umsponnenen Blüten bewundernd. „Wie zauberisch sie strahlen! Will sie mir ins Haar flechten!"

„Tu es nicht! Tu es nicht!" rief der Falter.

„Weshalb nicht, Schmetterling? Sieh' nur, wie weißes Haar sind die langen, schimmernden Fäden! Sieh' nur, wie sie in der Sonne leuchten."

„Wohl sehe ich das, doch schmücke Dich nicht mit diesen weißen Zauberfäden, mit diesem weißen Haar, es ist das schönste — gewiß —"

„— — aber Du neidest es mir, Du Schmetterling! Nun prangt's in meinen Locken!"

„Wirf es von Dir, das Gespinnst. Ich rate Dir gut. Du ahnst nicht seine Kraft. Sehen die Menschen Dich, wird es sie auch nach solchem Schmuck gelüsten, Du und Ihr alle wißt nicht, was es bedeutet: entschwundener Jugend Mahnwort und Hauptzier des Alters!"

„O weh, was habe ich getan!" rief das Mädchen. „Mir ist, als flösse das rote Blut langsamer. Schmetterling, wo bist Du? Die Silberfäden haften. Ich kann Dich nicht hören und nicht sehen. Schmetterling!"

Der flog auf die Schulter der Ruferin und flüsterte ihr tröstend ins Ohr: „Ich bin bei Dir, Menschenkind. Ich werde kommen, so oft Du mich rufst. Zu allen Menschen werden wir nun fliegen, ich und meine Geschwister, die Träume und die Erinnerungen. Du bringst den Menschen das weiße Haar! Und wenn der Schmuck des weißen Haares auch trübe stimmt und auch des Alters wachsende Last drückt, dann werden wir Euch umschweben. Schneller wird dann wieder Euer Blut fließen und wie in schönster, sonnigster Jugendzeit werden die Augen der Menschen erglänzen. Eure Züge werden sich verklären und Ihr sollt noch glücklich bei Eurem schneeigen Haar sein, glücklich im Alter!"

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 9912: Ist jemand im Falle und so gütig, mir ein Mittel gegen rote Hände anzugeben. Wenn ich auch nicht eben eitel bin, sehe ich diese rote Färbung der Hände und Arme doch sehr ungerne und wäre freundlichen Ratgebern herzlich dankbar. M. G. in O.

Frage 9913: Ich möchte wohlmeinende Hausfrauen bitten, einer jungen Hausmutter wenn möglich ein erprobtes Mittel aus ihrem Erfahrungskasten zu

geben. Ich bin mit meinem Haushalt vom Lande her in eine Stadtwohnung verbannt, wo ich gar keine Gelegenheit mehr habe, meine Wäsche zu bleichen. Nun wäre ich sehr froh über ein unschädliches Mittel, das mir die Rasenbleiche bestmöglichst ersetzen würde.

Junge Hausfrau.

Frage 9914: Hat vielleicht jemand unter allen Lesern Erfahrung darin, ob die Stimme eines Kindes von 5 Jahren verbessert werden kann. Dieselbe hat etwas schnarrendes, aufdringliches in ihrem Klang, daß es immer bei Müdigkeit und großer Inanspruchnahme der Eltern unangenehm berührt, wenn das Kind ein Anliegen vorbringt oder gar schreit. Das Uebel scheint uns von großelterlicher Seite erblich übertragen zu sein. Wir machen uns keine Illusionen, daß ganz geholfen werden könne, aber es möchte vielleicht doch ein Verfahren geben, das bei dem jugendlichen Alter noch etwas korrigieren könnte. Herzlich dankbar wäre für Beratung.

Die besorgte Mutter.

Frage 9915: Ich möchte tüchtige, erfahrene Hausfrauen um gütige Auskunft bitten, ob, und nach welchem Rezept es sich lohnt, für den Winterbedarf Eier zu konservieren. Ich habe eine sehr gute Bezugsquelle über die Sommerszeit und möchte mich daher gerne auch für den Winter gut versehen, wenn es wirklich dankbar ist, einen Vorrat anzulegen. Für hausfraulichen Rat dankt zum vorneherein bestens

Unerfahrene in G.

Frage 9916: Wir sind ungleicher Meinung in nachfolgenden Grundsätzen und möchten deshalb gern die Meinung anderer, sich um die Erziehungsfrage interessierender Leser und Leserinnen hören. Ist es wohlgetan, Kindern das Kaufen von Schleckereien zu gestatten, ihnen das Bedürfnis darnach anzugewöhnen? Ich selbst bin auch der Meinung, daß der Mensch in seiner Nahrung eines gewissen Prozentsatzes von Zucker bedarf. Spitzt ja doch schon der Säugling die Lippen darnach, währenddem er Bitterstoffe des entschiedensten von sich abwehrt. Uns sind nach dieser Ueberzeugung daheim die Milchspeisen immer gesüßt und angenehm gewürzt worden, auch haben wir viel Obst in jeder Form bekommen. Von Schleckereien zwischen hinein war aber nie keine Rede, ebensowenig dachten wir daran, Taschengeld zu diesem Zweck zu verwenden. Eine Ausnahme wurde gemacht an der Messe und an Weihnachten, wo ein jedes Kind seinen reichlichen Teil an Süßigkeiten bekam, den es nach Belieben verzehren konnte. Der ökonomischen Stellung entsprechend, hätten wir uns größere Freiheit im Genuß von Zwischenschleckerei erlauben dürfen. Das hat sich merkwürdig geändert in einer Reihe von Jahren. Jetzt scheint das Schlecken zwischen den Mahlzeiten ein unabweisbares Bedürfnis, ein erwiesenes Recht geworden zu sein, das als solches reklamiert werden dürfe. Man hört Kinder aus zahlreichen Familien, die private und öffentliche Unterstützung nachfuchen und genießen, am Sonntag früh schon einen Zehner reklamieren, um sich die gewohnte Sonntagsschleckerei zu kaufen. An einem einzigen Tag gehen zu diesem Zweck Franken aus dem Beutel, der aber nicht gespickt genug ist, um daraus das Milchgeld rechtzeitig zu bezahlen. Die Mutter schleckt und die kleinen und großen Kinder schlecken, weil das für sie zu einem menschenwürdigen Dasein gehört, weil man „vom Leben doch auch etwas haben will." Als gewichtige Entschuldigung für diese Gewohnheit hörte ich kürzlich den Umstand anführen, daß den Frauen und Kindern auch etwas gehöre. Der Mann, schon der noch lang von den Eltern abhängige Junge, rauche seine Pfeife oder Cigarre und wenn er einen Ausgang zu machen habe, so führe er sich gleich auch einen Schoppen zu Gemüte. Das weibliche Geschlecht dürfe sich also auch eine Liebhaberei erlauben, ohne daß man das Recht habe, darüber abfällig zu urteilen. Wie stellen sich nun andere zu dieser Frage? Ist mein Standpunkt veraltet und nicht mehr zutreffend für die heutige Zeit? Ich bitte sehr um gütige Meinungsäußerungen und danke zum voraus bestens dafür.

Eine ältere Leserin.

Frage 9917: Ich muß viel schreiben und habe seit einiger Zeit eine recht unsichere Hand bekommen. Ich bin ängstlich, das könnte der Beginn des Schreibkrampfes sein, was für mich außerordentlich fatal wäre. Wie kann ich dem gefürchteten Uebel vorbeugen?

Abonnentin in Z.

Frage 9918: Man hat auf dem Dache des Anbaues eines in unserer Nähe sich befindlichen, in Reparatur stehenden Hauses, eine Reihe von Fenstern angebracht. Darin spiegelt sich nun die Sonne während des Nachmittags so grell, daß wir durch Verhängen unserer Fenster die Augen schützen müssen. Wir bedürfen aber zu unserer Arbeit des vollen Lichtes und sind nun außerordentlich gehemmt und geärgert. Gibt es keine gesetzliche Abhilfe gegen eine solche Schädigung? Um gütige Belehrung bittet

Ein auf den Erwerb angewiesenes Schwesternpaar.

Frage 9919: Können mich im Kinderaufziehen bereits erfahrene Mütter tröstlich beraten? Mein Kindchen, ein erfreulich gesundes Geschöpfchen von 11 Monaten, das bereits energische Gehversuche macht, von denen es nicht abzuhalten ist, hat bedenklich krumme Beinchen, was uns sehr betrübt. Sein Knochenbau ist durchaus nicht schwach, was mich noch eher befürchten läßt, daß das Uebel sich nicht auswachsen wird. Mit Rücksicht auf die krummen Gliedchen suchten wir so viel wie möglich dem Kleinen die Gehversuche vergessen zu machen. Aber ein ungestümes Wollen des Kleinen zeigt, daß die Kraft und die Lust dazu da sind. Es muß der Fehler wohl mit Mutters kurzem Bau im Zusammenhange stehen. Erbübel scheint ausgeschlossen. Es würde uns leid tun, dem kleinen Wesen orthopädische Behandlung zu auferlegen. Und doch berührt uns der Gedanke an die krummen Glieder für jetzt und später so peinlich. Wissen freundliche Leser wohl guten Rat? Herzlich dankbar wären

Die Eltern des Kleinen.

Antworten.

Auf Frage 9902: Man sollte nichts anfangen, was man nicht gründlich versteht und gelernt hat. Bei der gegenwärtigen scharfen Konkurrenz in allen Branchen wird man keinen Erwerb, sondern nur weitere Verluste finden. Wer sein Brot verdienen muß, suche lieber irgend eine Stelle.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9902: Bei der erdrückenden Konkurrenz, die heutzutage im Spezereihandel herrscht, ist es für ein kleines Geschäftchen gar nicht möglich aufzukommen, wenn nicht gründliche Fachkenntnis und reiche Erfahrung dem Unternehmen dienstbar sind. Neu eingerichtete Geschäftchen bekommen gern die Kundschaft derer, die in anderen Laden schuldig sind und ohne Barzahlung nichts mehr bekommen. Ein eingesessener Verkäufer kennt seine Abnehmer, er weiß, wo und wie weit er Kredit gewähren darf, ohne sich zu gefährden. Ein ganz kritischer Punkt ist es ferner, ein neues Ladengeschäft in einem gemieteten Lokal zu eröffnen, denn kaum sind Sie recht eingerichtet und haben sich aus der Umgebung etwas Kundschaft erworben, so wird Ihnen der Zins gesteigert, oder das Haus wird verkauft, so daß Sie in die Lage kommen können, einen neuen Platz suchen zu müssen. Es ist anzunehmen, daß Sie sich als Verkäuferin in einem solchen Geschäft (Konsum, Colonialwaren rc.) besser stellen würden als mit einem eigenen Krüppelgeschäft, das so vielseitigem Risiko unterworfen ist. In jedem Fall wären Sie dadurch in die Lage gesetzt, sich die nötigen Erfahrungen anzueignen.

D. H.

Auf Frage 9903: Ihr Empfinden und Ihre Ansichten sind durchaus richtig, aber es ist zu unbescheiden, wenn man vom Leben ein volles und ungetrübtes Glück verlangt und erwartet. Das gibt es nicht auf dieser unvollkommenen Welt; man muß recht zufrieden sein, wenn man ein mäßiges Glück erringt, das nach der einen oder der anderen Seite hin noch etwas zu wünschen übrig läßt.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9903: Es ist nicht möglich, Ihre Frage von einem allgemeinen Standpunkt aus zu beantworten, weil in solchen Dingen die Persönlichkeit maßgebend ist. Wer sich unter der Ehe einen ungetrübten Idealzustand, einen wolkenlosen „Himmel auf der Erde" denkt, wem der Mann ein Gott sein müßte zu allen Zeiten, der läßt das Heiraten besser bleiben. Auch wer so grüblerisch veranlagt ist, daß er fürchtet, im Verlauf der Ehe einem Mann, resp. einem Wesen zu begegnen, das dem erträumten Ideal viel mehr entspräche, der bleibt besser allein. Man soll sich bewußt sein, daß die Ehe ein Wagestück ist, aber man soll auch zum voraus entschlossen sein, die Konsequenzen zu tragen, aus dem Holz, das man mit vollem Bewußtsein sich zugeeignet hat, das denkbar beste zu schnitzen.

M.

Auf Frage 9905: Selbstverständlich ist Ihre Meinung die richtige, aber man kann nicht immer alles haben, was man wünscht, und 17jährige Knaben lassen sich nur schwer leiten. Tun Sie so viel, wie eben möglich ist.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9905: Es ist unverkennbar ein wirksames Mittel zur Selbsterziehung, wenn man weiß, daß unser Tun und Lassen anderen jederzeit vorbildlich ist. Es geht nicht wohl an, jungen Leuten in diesem Alter über ihren Umgang noch Vorschriften machen zu wollen. Oft fühlt die Jugend sich mächtig zu einem Gespielen, einer Schulkameradin, einem Studiengenossen hingezogen; fragt man aber, welche Eigenschaften ihnen so besonders anziehend seien, so wissen sie zur Begründung nicht das Mindeste zu sagen. Sie folgen einfach dem sympathischen Zug, ohne denselben erst lange zu zergliedern, ihn auf dessen Begründung durch den Verstand zu prüfen. Ueberlassen Sie den Jüngling scheinbar sich selbst. Ihnen bleibt ja immer die taktvoll ruhige mütterliche Beobachtung.

x.

Auf Frage 9906: Das große Konversations-Lexikon von Brockhaus kostet Fr. 272.—; dasjenige von Meyer ein paar Franken weniger; ältere und gebrauchte Exemplare sind wesentlich billiger zu haben. Es gibt ein kleines, nettes Büchlein „Kürschners Universal-Konversations-Lexikon" zu Fr. 6.70, das für Ihre Zwecke vielleicht genügt. Der Buchhändler in der nächsten Stadt besorgt Ihnen dieses alles gern, und gibt Ihnen auch Rat wegen anderer gediegener Lektüre.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9907: Lassen Sie sich vom Gerichtspräsidenten Ihres Wohnbezirkes Rat erteilen. Auch der Präsident des Waisenamtes wird im Fall sein, Sie richtig über das kantonale Gesetz, dem der vorliegende Fall unterstellt ist, zu beraten.

D. H.

Auf Frage 9907: Sie gehen sofort zum Notar, dem Sie die Sachlage ausführlich klarlegen. Wenn der Ehevertrag keine entgegengesetzte Bestimmung enthält, läßt sich die Sache durch ein einfaches rechtsgültiges Testament ohne Mühe und ohne große Kosten in Ordnung bringen. Sollte dies je aus irgend einem Grunde nicht gehen, so weiß der rechtsgelehrte Mann gewiß einen anderen Ausweg.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9908: Stellen Sie die Bettfüße auf Glasunterfätze, wie man solche oft bei Klavieren verwendet sieht. Diese Untersetzer sind in verschiedenen Formen und Farben erhältlich. Fragen Sie in einer Glashandlung oder in einem Musikaliengeschäft darnach.

x.

Auf Frage 9908: Unsere Betten befinden sich auf Holzschienen, wodurch dem von Ihnen beklagten Uebelstand leicht abgeholfen ist und die Ihnen vom Schreiner nach Maß und mit einem Scharnier zum Umklappen hergestellt werden.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9909: Die Kosten der Zentralheizung und die näheren Bedingungen für dieselbe werden im Mietvertrag ausgesetzt, die Sache kommt in der Regel wenig teurer als die Ofenheizung und ist sehr viel bequemer. Man kann den Wärmegrad im Zimmer selbst regulieren, und ich habe noch nie hören klagen, daß eine richtig funktionierende Zentralheizung nicht warm genug gebe. Wenn man den Petroleumofen scheut, hilft man sich im Anfang des Spätjahrs mit einem Gasofen, der überhaupt ausgezeichnete Dienste leistet.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9909: Das ist ganz von dem mehr oder weniger vollkommenen Konstruktionssystem der Heizungsanlage abhängig. Es kommt nicht selten in älteren Häusern vor, daß die Hausseiten oder die einzelnen Räume ungleichmäßig erwärmt werden, trotz allem sorgfältigen Regulieren, und daß man in den Fall kommen kann, sich für Alte oder Kranke extra einrichten zu müssen. In der Neuzeit hat aber die Technik riesige Fortschritte gemacht auch auf diesem Gebiet, so daß ganz tadellos funktionierende Einrichtungen im Gebrauch sind. Die Höhe der Zinszuschlagssumme für die Heizung wird mitbedingt durch die Größe der Wohnung. Es hat wirklich etwas für sich, vertraglich festzulegen, wie viel Wärmegrade in den Zimmern der Mieter beanspruchen kann. Es könnte ebenfalls bestimmt werden, bei welchen Außentemperaturgraden die Heizung zur Wärmelieferung bereit sein muß.

x.

Auf Frage 9910: Ich habe ganz dieselbe Erfahrung gemacht wie Sie, und die häßliche Tatsache war auch mir so widerwärtig und aufregend, daß ich nicht ruhte, bis ich die Ursache ausgefunden hatte. Ich ließ darauf achten, daß der Wasserverschluß stets in Ordnung war und fand dann schließlich aus, daß der mißliche Geruch jedesmal entstand, wenn heißes Brühwasser von Kohl, Blumenkohl, Mangoldkraut u. dgl. mehr, direkt in den Ausguß geschüttet wurde. Ich ließ darnach die Ablaufrohre und die Senkgrube gründlich reinigen, wiederholte dies in regelmäßigen Zwischenzeiten und ließ ein Desinfektionsmittel eingießen. Seitdem sich kein Schleim und Schlamm mehr ansetzen kann, macht das Ausschütten von heißem Gemüse-Brühwasser keinen Geruch mehr. Im Mietshause, wo die Reinigung der Abläufe nicht so systematisch durchgeführt werden kann, muß man sich eben hüten, heißes Wasser irgend welcher Art in den Schüttstein zu gießen, da dieses die schlechten Gerüche entbindet.

D. H.

Auf Frage 9910: Wenn das Tropfsteinrohr trotz peinlicher Reinigung doch schlecht riecht, würde ich Ihnen raten, einen Topf kochendes Wasser und darauf eine starke Lösung von übermangansaurem Kali durchzugießen. Auch achte man gewissenhaft darauf, daß außer den Flüssigkeiten nichts Ungehöriges in die Röhre komme. Gegen das Einfrieren der Rohre empfiehlt es sich, im Winter sehr darauf zu achten, daß die Wasserhahnen nicht tropfen, und ist ein Belag von Salz auf dem Sieb vorsichtig angebracht.

d.

Auf Frage 9910: Das im Syphon stehende, schmutzige und faulige Wasser muß natürlich schlecht riechen; man bringt dasselbe leicht weg, wenn man reichlich sauberes Wasser nachgießt. Sollte dies jedoch nicht helfen, so ist die Konstruktion mangelhaft und muß der Spengler ein neues, besser konstruiertes Ablaufrohr machen.

Fr. M in B.

Auf Frage 9911: Eiserne Bettladen sind in jeder Hinsicht die empfehlenswertesten; welche Art von Matratzen man dann hineinlegt, ist weniger wichtig.

Fr. M. in B.

Auf Frage 9911: Wenn ich zu wählen hätte, so müßten es Eisenbettstellen bester Qualität mit Haarmatratzen sein, deren Inhalt in Zellen eingefügt, jeden Augenblick kontrolliert, entstaubt oder ausgewechselt werden kann. Die Holzbettstellen mit den schweren und ungattlichen Ungetümen von Federmatratzen und den fest abgenähten Roßhaar- der Seegras-Matratzen kommen je länger je mehr außer Kurs. Die Eisenbettstellen mit Zubehör sind wie die Holzbettstellen in den verschiedensten Preislagen erhältlich.

x.

Auf Frage 9911: Am besten täten Sie, einmal die Filiale von Steiner's Reformbetten zu besuchen in Zürich. Ich benütze die Betten seit 11 Jahren und bin damit sehr zufrieden in jeder Beziehung. Sie können die Betten in einfacher wie in eleganter Ausführung haben. Verlangen Sie Katalog, sowie die Broschüre „Das Heil im Schlafe."

H. St. in H.

Auf Frage 9911: Bei Neuanschaffung von Betten würde ich Ihnen Steiners Paradiesbetten empfehlen. Ich habe solche seit Jahren im täglichen Gebrauch und bin damit sehr zufrieden. Die Betten sind wirklich hygienisch und die Lüftung sehr bequem. Verlangen Sie Prospekte von der Niederlage in Zürich.

C. H. in Z.

Neues vom Büchermarkt.

Hans von Kahlenberg **„Der liebe Gott".** „Vita", Deutsches Verlagshaus Berlin-Ch. 1908.

Dies Buch versucht das Erlebnis einer Kinderseele aufzuzeichnen. „Es wendet sich, rückwärts schauend niedergeschrieben, nicht an Schüler oder Unreife, sondern an erwachsene Menschen, an die Erzieher und die Lehrenden. Wenn es in ihnen Nachdenken, Kraft und Güte weckt, hat es seine Bestimmung erfüllt." Dieses schlichte Geleitswort gibt der Autor seinem Geisteskind mit auf den Weg in die Oeffentlichkeit. Der Eindruck, den der Inhalt des Buches auf den

ernsthaften Leser macht, geht aber weit über den bescheidenen Wunsch des Verfassers hinaus. Das Erlebnis der einzelnen Kinderseele verdichtet sich zum allgemeinen, so sehr unbefriedigenden Zustand der Heranbildung und Entwicklung unserer weiblichen Jugend. Zwar ist das Milieu, in dem der Autor die Kinderseele seiner jungen Heldin ihre Erlebnisse machen läßt, ein Stift, eine Privaterziehungsanstalt, die unter der Leitung einer Aebtissin stehend, selbstverständlich nicht nach modernen Prinzipien geleitet war und demgemäß nicht als maßgebend gelten kann für den Stand der Mädchenbildung überhaupt. Im Gegenteil, die Neuzeit ist ja fieberhaft bemüht, das Versäumte in der Mädchenbildung nachzuholen, sie in ganz neue Wege zu leiten, so daß man beruhigt denken könnte, das ungesunde Alte sei überwunden. Hält man aber Umschau in den Mädchenschulen, in den Erziehungsanstalten und unter der Mädchenwelt selbst, so drängt sich uns die Ueberzeugung auf, daß das Neuere noch lange nicht das Gute ist, daß die Rufer im Streit auch jetzt noch eine Mission zu erfüllen haben und daß noch viel getan werden muß, um unseren, besonders den denkenden Mädchen, eine glückliche Jugendzeit zu sichern, sie zu emporstrebenden und freien Persönlichkeiten zu entwickeln. Erziehungsbeflissene werden aus der Lektüre dieses Buches reiche Anregung empfangen.

Im eignen Nest.

Vorüber war das lieblichste Fest,
Die schönste, herrlichste Reise;
Nun saßen sie im eigenen Nest,
Vereint in fröhlichster Weise.

Die Honigmonde traten heran,
An ihrem Band sie zu führen
Hin, wo ein neues, wonniges Land,
Sich Erd' und Himmel berühren.

Der Eltern Segen baute auch hier
Das Haus der Tochter, dem Sohne;
Nichts war gespart am inneren Schmuck,
Daß jedes angenehm wohne.

Ein Garten legte sich an das Haus
Mit Blumen, Sträuchern und Bäumen;
Wie schön ließ sich's nach Arbeit und Fleiß
In grüner Laube da träumen! —

Das Haus, gebaut am sonnigen Hang,
Fernab vom Tagesgewühle,
Ein Gleichnis war's dem glücklichen Paar
Für edle, höh're Gefühle.

Das Fundament, die Mauern im Grund,
War unverbrüchliche Liebe;
Auf ihr stand alles sicher und fest,
Wie an dem Baume die Triebe.

Die Balkenfügung an dem Gerüst
Glich ganz dem festen Vertrauen,
Womit noch heute, innig geeint,
Dem Tag ins Auge sie schauen.

Und überm Haus das schirmende Dach
War Gottes Machtschutz von oben;
Was unterm Dach in sicherer Hut:
Ein Danken, Preisen und Loben. —

Das Haus gar schön „Zur Grünau" genannt —
Grün ist die Farbe fürs Hoffen —
Hielt für das junge, liebende Paar
Ein süßes Stillglück noch offen.

Das Glück, es kam. — Auf einmal, horch, horch!
Regt Flugschlag sich in den Lüften,
Aufs Dach setzt sanft sich nieder der Storch,
Der sonst in Sümpfen, in Triften.

Er schiebt hinein ganz leise und sacht
Ein Pfand in schneeweißen Linnen,
Fliegt weiter, auf ein anderes Dach,
Auch dort noch Dank zu gewinnen. —

Zur „Grünau" wieder ein liebliches Fest,
Ein Fest in seligem Frieden! —
Dir, schmuckes Nest, sei fernerhin auch
Der Segen Gottes beschieden! —

J. G. Frei.

Feuilleton.

Was der Mensch säet . . .

Roman von August Marck.

(Fortsetzung.)

„Solchen Blödsinn," sagte Georges unmutig und warf einen Zipfel seines Wettermantels genial über die Schulter. „Sie soll doch blos keinen Unsinn reden. Von Reden kommen Reden . , . . Gespenster! . . . . Nachher denken die Menschen, es macht sich jemand einen dummen Witz mit ihr. Adio, adio" . . .

Der Zug schob sich langsam vorwärts.

„Puh," machte Sanne, „puh. . . . Nun wird's fein; aber erst wollen wir's Fenster noch auflassen, damit Georges verduftet; mir wird von dem starken Parfüm schlecht. . . . Können Sie sich so etwas denken, ich, die nervenlose Suse, bin momentan aus hysterischen Grillen zusammengesetzt. Genau so roch es immer, wenn ich aus meinem schrecklichen Traum aufwachte und der Geist sich schon längst wieder verzogen hatte — also eine Sinnestäuschung!"

Monate waren vergangen. Anton von Heise und seine Schwiegertochter saßen an einem Augustmorgen auf ihrem Balkon im Suldenhotel am Fuße des Ortler. Aus dem unteren Tirol mußten sie schon vor Wochen der steigenden Temperatur wegen fliehen. Hier, umweht von kühlerem Atem der Bergriesen, inmitten der großartigen Natur und alles erdenklichen Komforts, war es gut sein.

Den Reisenden schien ihre ausgedehnte Abwesenheit von Hause recht wohl getan zu haben. Der alte Herr sah kräftiger aus, Sanne vollends, machte in überquellender Gesundheit und Lebensfreude einen Eindruck, so taufrisch, wie der Morgen um sie her.

„Lesen Sie nun einmal," sagte sie, und schob ihrem Schwiegervater ein Schreiben aus der eben angekommenen Post zu. „Ich glaube, Georges hat in zwölfter Stunde noch mit seinen Sachen Glück, und reißt sich raus. Es ist ganz auffallend. Er hat sich an beiden Orten persönlich bemüht, und siehe. . . . Im Pariser Salon angenommen, desgleichen in einer erstklassig beschickten Londoner Ausstellung. Sie bekommen vielleicht doch noch einen berühmten Sohn."

„Meinen Sie das im Ernst, oder Scherzando, Susanne?" fragte Anton von Heise und kniffte feine Zeitung zusammen. „Ich kann mich dieser erneuernden Wiedergeburt gegenüber leider nur skeptisch verhalten; Georges behauptete ja auch wohl brieflich, seine Tage und Nächte in ernstester Arbeit zu verbringen. Passen Sie auf, es kommt irgend eine Extradummheit, Torheit, oder Schlechtigkeit. Wenn ich's von anderer zuverlässiger Seite hörte — aber so! Schon die viele Schreiberei, dabei das förmliche Rumgerase in der Welt, dieser Sachen Sinn ist mir dunkel. Sollten Sie allen Ernstes noch für das Filou hoffen? Es wäre bezeichnend für Ihr Temperament. . . . Aus euch Frauen wird man immerhin schwer klug. . . . Der Eifer, mit dem Sie sich dem reuigen Sünder zuneigen, hat mich schon auf ganz wunderliche Gedanken gebracht. So seid ihr Frauen; trotzdem Ihnen der Abschied im März nicht gerade das Herz zermarterte, kommt es mir jetzt manchmal vor, ziemlich long ago mochten Sie ihn doch wohl vorübergehend recht gern, als ob Sie da auch beim Wiedergebären sind."

Sanne warf den Kopf hintenüber und schüttelte sich vor Lachen.

Ihre tadellosen Zähne wurden dabei sichtbar, die Augen lachten mit, sie amüsierte sich ersichtlich äußerst über die ihr eben gegebene Meinung."

„Nein, Herr Schwiegervater, leider kann ich Ihnen nicht zugestehn: Ihr sonst bemerkenswerter Scharfsinn entdeckte das richtige. Es ist dies keine wiedererwachte zärtliche Leidenschaft, die gern die Augen zukneift, und sich willig ein X für ein U machen läßt, es liegt mir eben eine chronische Hoffnungsseligkeit im Fleisch, reinweg mit Widerhaken verankert. In diesem Fall ganz ohne egoistischen Hintergedanken. Ich bin mit Georges definitiv fertig nach jeder Richtung hin. Ich hoffe in diesem Fall einzig für Sie und unsern guten Namen; die Fakten, die Georges aufstellt, geben mir doch auch eine gewisse Berechtigung dazu."

„Nur 'ne Kleinigkeit ist da zu beachten — wenn die stimmen," entgegnete Anton. „Was mir zu wunderbar ist: er schreibt nicht nach Geld. Mein Bankhaus soll ihn freihändig nicht bedienen, also, es müßte doch erst an mich gehen. Sollten denn die ihn entdeckt habenden Mädicäen für seine Sudeleien, Verzeihung, Schöpfungen, gleich in Baribum berappen? Das wäre pyramidal — kaum glaublich. Andererseits spräche es für ihn, und wäre gegen seinen sonstigen Modus, wenn er wirklich mit der Revenue reichte, die ich Ihnen beiden aussetzte, das müßte man freilich ein Zeichen von vernünftigerem Wirtschaften nennen. Aber, der und Auskommen! Sie, Susanne, sind hier unterwegs selbstredend ganz mein Gast und es macht mir Freude, Sie außerdem mit einem anständigen Taschengeld zu versehen. Nun bin ich schon auf die Idee gekommen, unterstützen Sie ihn vielleicht heimlich? Ich gebe Ihnen doch reichlich und dabei sind Sie mit Cash bestellt wie ein Pensionsmädel. Läden gibt's hier nicht, auch keine verführerischen Spitzenfrauen, wenn Sie nicht in der Stille Schätze ansammeln, müssen Sie's wegschicken; vielleicht, wenn nicht an Georges, vielleicht an . . . na ja . . . ja wohl. Uebrigens, früher dacht' ich schon, Sie liebäugelten mit Scheidung. Ihre gelegentliche Parteinahme jetzt macht mich wiederum stutzig."

Sanne löffelte in ihrem Frühstückskakao, ehe sie die Lider zu ihm emporhob.

In ihren großen, hellen Augen war nichts Verstecktes, ruhig ertrug sie das Kreuzfeuer aus seinen scharfen Aeuglein.

„Ihr Großmut zu mir ist wie immer grenzenlos, bester Herr Schwiegervater . . . Vielleicht bietet sich mir nochmal Gelegenheit, Ihnen meinen Dank dafür durch die Tat zu beweisen. Ich möchte Ihnen Ihre letzte Andeutung zuerst beantworten . . . Was mich hindert, gegen Georges die Scheidung einzureichen, ist, daß er Ihr Sohn ist. Doch, Sie wissen, eine ideelle Auffassung liegt nicht in mir, oder kommt erst an zweiter Stelle, ich bleibe also wegen des Schutzes, der Stellung und Vorteile, die für mich mit Ihrer Person verknüpft sind, ebenso, wie wegen eines persönlich dankbaren Gefühls. Letzteres ist sogar recht entwickelt, denn Frau von Heise wär ich auch als Geschiedene, und ich bin ganz schuldlos, erhalten müßten Sie mich ebenfalls und würden das auch sicher in generösester Weise tun . . . Georges . . . Es ist nichts Angenehmes für eine Frau, die jung ist, und auch gerade keine Nachteule, so — — nun, Sie wissen ja. . . . Selbstredend sandte ich dem nichts, ich hatte hier eine größere Ausgabe, die meine Finanzen zum Teil auch jetzt noch in Anspruch nimmt."

Anton von Heise räusperte sich.

Sie war doch merkwürdig in ihrer Wirklichkeitstreue, in dieser kühlen, die Vorkommnisse ganz objektiv nehmenden Weise. Doch ein über das Alltägliche hinausgehendes Interesse mußte sie haben, sie verheimlichte es ihm.

Sie hatte sich vom Tisch erhoben und war an die Balkonbaluftrade getreten, um nach den Bergen hinüberzusehen. Wie gewaltige überzuckerte Kegel lagen sie an der tiefen Bläue des Sonnenhimmels, ihre grotesken Spitzen flimmerten märchenhaft, an den Abfällen zogen sich die bläulichen Schatten der Gletscher hin, und wo sich eine Moräne ins Tal schob, rieselten ihr zur Seite silbrige Bäche entlang, um sich mit den Wassern des Bergstroms unten zu vereinigen. Aus der Ferne rauschte ein Wasserfall, weit ab donnerten Lawinen, nebenan ging freundliches Windgeflüster durch Föhrenwipfel und alles wurde von Hochsommersonne überflutet, die dem frisch geschnittenen Gras der Matten hundert Wohlgerüche entlockte.

Frau Susanne zog in tiefen Zügen die balsamische Luft ein.

„Wonnig," rief sie, „beinahe so schön, wie mein Ideal, Baden-Baden. Wir sind Toren, Herr Schwiegervater, wenn wir uns die Stunde mutwillig verderben. Kommen wir nicht weiter auf unsere Hammel zurück. — Wer leben wird, wird sehen — es wird sich alles schon ganz gut machen."

Er ließ so leicht nicht locker.

(Fortsetzung folgt.)

Cacao Suchard

Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

Neues vom Büchermarkt.

Dr. Ernst Teichmann. **Die Vererbung** als erhaltende Macht im Flusse organischen Geschehens. Illustriert, in farbigem Umschlag. Preis für Nichtmitglieder M. 1.— = K. 1.20 ö. W., fein gebunden M. 2.— = K. 2.40 ö. W. Franksche Verlagshandlung (Geschäftsstelle des „Kosmos, Gesellschaft der Naturfreunde"), Stuttgart.

Vererbung nennen wir die Erscheinung, daß die Jungen ihren Eltern gleichen. Das scheint einfach und klar. Und doch, welche Fülle von Fragen und Schwierigkeiten erhebt sich bei dem Versuch, tiefer in das Vererbungsproblem einzudringen! Einem größeren Kreis einiges von dem mitzuteilen, was die Wissenschaft über jenen Komplex von Tatsachen auszusagen hat, den sie in dem Worte Vererbung zusammenfaßt, will dieses Bändchen unternehmen. Tatsachen und Theorien wird es dem Leser vorführen. Die stofflichen Grundlagen zunächst, auf denen Vererbung beruht, mußten beschrieben werden: dorthin, wo die Kontinuität zweier Generationen noch nicht durchbrochen ist, wo unmittelbar die eine aus der andern hervortritt und mit ihr noch in festestem Zusammenhang steht, wenden wir unsere Blicke; dort vielleicht läßt sich das Mittel auffinden, das die Uebertragung der elterlichen Eigenschaften auf das Kind bewirkt. Aber wer übt den bestimmenden Einfluß auf die Gestaltung des Kindes aus? Ist es die Mutter oder ist es der Vater? Hier bringen die Ergebnisse der Bastardierungsforschung Aufklärung. Sie erheischten deshalb eingehende Berücksichtigung. Und wie von selbst schließt sich daran die Frage nach den Ursachen der Geschlechtsbestimmung — sie wird gewissenhaft beantwortet nach dem Stand moderner Forschung. Einen guten und notwendigen Dienst will das Bändchen gerade damit vielen leisten; denn abenteuerlich sind die Meinungen, die über diesen Punkt weit verbreitet sind und unheilvoll die Verwirrung, die sie stiften. August Weismanns Name bürgt dafür, daß kein wissenschaftsfremdes Moment sich einschleicht, denn der Darstellung seiner Lehre ist dieser Abschnitt vorzüglich gewidmet. Die schwierige und vielumstrittene Frage der Vererbung erworbener Eigenschaften findet in diesem Zusammenhang ihre Behandlung; sie führt unmittelbar ins praktische Leben hinein; ist sie doch von hoher Bedeutung für die Beurteilung der Uebertragung infektiöser Krankheiten. So mündet die Darstellung aus in eine Skizze der Bedeutung, die die Vererbungsforschung für das Leben der Menschheit hat. Die Wissenschaft soll ja letzten Endes stets ihre höchste Aufgabe darin finden, der Menschen Dasein zu erleichtern, ihr Glück zu fördern.

Die gesuchteste Glätterin der Stadt hat ihre große Kundschaft einzig und allein der Anwendung von **Remy Reisstärke mit der Löwenmarke** zu verdanken. Die Wäsche wird blendend weiß und zart glänzend. [632

GALACTINA
Alpen-Milch-Mehl
Beste Kinder-Nahrung.
Die Büchse **Fr. 1. 30.** [352

Schweizer Preßtag 1908 in Zürich.

Die zweite Gabenliste für den Pensionsfonds der Schweizer Journalisten und Schriftsteller und für den Schweizer Preßtag weist folgende Beiträge auf:

Sparkasse der Stadt Zürich 50 Fr. Inkasso- und Effektenbank Zürich 100. Neue Zürcher Nachrichten 100. Luzerner Tagblatt 300. Haasenstein & Vogler 500. Rudolf Tschudi, Glarus, 500. „Zürich" Unfall 1000. Brienz-Rothornbahn 50. Zürcher Depositenbank 100. Zürcherischer Preßverband 500. Stadt Schaffhausen 100. Maschinenfabrik Johannisberg 125. Gebrüder Fretz, Zürich, 50. N. N. 1000. Gemeinderat Baden 50. Eidgenössische Bank, Zürich, 200. Benziger & Cie., Einsiedeln, 300. Jean Frey, Buchdruckerei, Zürich, 300. Schoop, Reiff & Cie. 50. Buchdruckerei Büchler, Bern, 25. Appenzeller Zeitung, Herisau, 50. Freier Rätier, Chur, 50. Ziegelei Paradies 25. Ostschweiz. Wochenblatt 30. C. Wüst & Cie., Seebach, 25. Berichthaus 500. Ungenannt 500. Neues Winterthurer Tagblatt 200. Feuille d'Avis, Lausanne, 50. Verein der Zürcher Presse 1100. Züricher Post 200. Nationalzeitung, Basel, 100. Aargauer Tagblatt 100. Brauerei Gurten, Bern, 50. Brauerei Haldengut 100. Luzerner Brauhaus 50. Berner Alpenbahngesellsch. 100. Ungenannt 300. Neue Zürcher Zeitung 500. Schweizerische Portland Zementfabriken 100. Toggenburger Bank 100. Brauerei Hürlimann, Zürich, 100 Fr.

Namens der schweizerischen Journalisten und Schriftsteller sei den Spendern bestens gedankt! Weitere Barbeiträge nimmt entgegen der Generalkassier des Preßtages 1908 in Zürich, Herr Max Schoop, Redakteur der „Züricher Post". [772

Gesucht:

in kleine Beamtenfamilie (2 Kinder) nach Bern ein fleissiges, treues, reinliches **Mädchen** *zur Aushilfe in der Haushaltung. Selbständiges Kochen nicht notwendig. Gute Behandlung zugesichert. Lohn und Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten und Zeugnisse sub Chiffre* **J 764** *an die Expedition dieses Blattes.* [764

In guter Familie findet ganz **tüchtiges Mädchen** *nicht unter 22 Jahren gute, dauernde Stelle. Dasselbe muss tüchtig im Waschen und Glätten, sowie in den übrigen Hausarbeiten sein. Lohn 35 Fr. per Monat nebst guter Behandlung.* (650

Sich zu melden bei **Dr. Michel,** *Zahnarzt,* **Liestal.**

Eine junge Tochter, deren geistiger und körperlicher Entwicklung daheim nicht die nötige Aufmerksamkeit gewidmet werden kann, oder deren Leitung sich daheim Schwierigkeiten entgegensetzen, wird in verständnisvolle Spezialerziehung genommen. Gute Resultate. Gefl. Anfragen übermittelt die Expedition sub Chiffre T V 191.

Für Damen.

773] Dr. jur. in angesehener Staatsstellung, 33 Jahre, katholisch, dem es Ortsverhältnisse halber an passender Damenbekanntschaft fehlt, wünscht mit sympat. Dame von vornehmer, grosszügiger Lebensauffassung und feiner, eleganter Erscheinung in Verbindung zu treten. Zwecks unabhängiger, idealer Ehe bedeutendes Vermögen Mitbedingung. Nur ernste Anfragen wolle man vertrauensvoll richten an Chiffre **M 103 L, Rudolf Mosse, Luzern.** (Zag L 103)

Schmücke dein Heim!
Grösstes Lager Vorhangstoffe in Engl. Tüll, Etamine, St. Galler Stickerei u. Brise-Bise.
Direkte Bezugsquelle. [512
Fabrikpreise
Versand H. Maag
Töss, Kt. Zürich.
Verlangen Sie gefl. Muster!

Monogramme
für **Taschentücher, Tischzeug** und **Leibwäsche** werden in jeder Preislage gestickt von
H. Linden
Tapisserie und Weiss-Stickerei
Neugasse 18, St. Gallen.
Besticken ganzer Aussteuern bei billigster Berechnung. [750

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.
CHOCOLATS FINS DE VILLARS
359
Die von Kennern bevorzugte Marke.

Walzenhausen
(Schweiz, 682 m ü. M., 300 m ü. dem Bodensee).
Luftkurort und Sommerfrische in herrlicher Lage, prachtvolles Panorama über den ganzen Bodensee und die Alpen. Schöne Spaziergänge und Ausflüge. Ausgedehnte Tannenwälder. Gesundes, kräftigendes Klima. Hochquellwasserleitung und elektrische Beleuchtung im ganzen Ort. Interessante Drahtseilbahn ab Station Rheineck bei Rorschach. Pensionspreise der Hotels u. Pensionen 5—11 Fr. Auskunft und Prospekte gratis durch den
700] (A 3358 K) **Verkehrsverein Walzenhausen.**

Toggenburg Kurlandschaft
zwischen Säntis 2504 m, Churfirsten ca. 2300 m, Speer 1956 m und deren Ausläufern, Talsohle 600 bis 1100 m. Saison Mai bis Oktober. Herbstaufenthalt noch sehr angenehm. September und Oktober stimulierend und kräftigend. Adr.: **Korresp.-Bureau des V. V. T.: C. G. Würth in Lichtensteig.** Prospekte gratis u. franko. Illustr. Führer gegen 50 Cts. in Briefmarken. Gebirgspanorama 2 Fr. Chromoalbum 1 Fr. Im Korresponzenzverkehr Frankatur erbeten. Vorzügliche bestbewährte Indikationen. Grosses Exkursions- und Touristengebiet. Pensionsstufen laut Verbandstarif Fr. 3, 3½, 4, 4½, 5, 6. [771

Am Vierwaldstättersee.
Weggis, Hotel und Pension National.
768] gut bürgerliches Haus mit komfortabler Einrichtung, in herrlicher Lage, mit prachtvoller Rundsicht auf See und Gebirge. Schöner, grosser Garten am See. Bäder im Hause. Vorzügliche Küche. Pensionspreis im Frühjahr und Herbst Fr. 5.50, im Sommer von Fr. 6.— an. (J 13,672)
Prospekte durch den Besitzer **J. Stalder.**

Luftkurort Hartlisberg ob Thun (Berner Oberland)
Hotel und Pension des Alpes
765] Prachtvolles Alpenpanorama. Grosse Tannenwälder in nächster Nähe. Spaziergänge. Eigene Landwirtschaft. Fuhrwerk. Telephon. (H 4667 Y)
Verlangen Sie Prospekte. **H. Girandi.**

Stahlbad Knutwil.
Bahnstation **Sursee. Schönster Landaufenthalt.** Kanton Luzern.
Reichhaltige Stahlquelle, Soolbäder, Douche, Fango-Bäder, kohlensaure Bäder, neue sanitarische Einrichtungen. Elektrisches Licht.
(H 2535 Lz) **Ausgezeichnete Heilerfolge** bei [698
Nervosität, Blutarmut, Rheumatismen
Bleichsucht, allgemeiner Körperschwäche, chron. Gebärmutterleiden und Gicht und bei allen Rekonvaleszenzen. — **Milchkuren.** Schattige Parkanlagen und Spaziergänge. Nahe Tannenwälder. Schöne Aussichtspunkte. Billige Pensionspreise. **Telephon.** — Kurarzt: ***S. Hüppi.*** — Massage. — Prospekt durch ***Otto Troxler-Weingartner.***

Eine intelligente, junge **Tochter,** *welche die Bureauarbeiten erlernen und in der Hauswirtschaft sich vervollkommnen will, findet Aufnahme in einer guten Familie. Mütterliche Ueberwachung und Familienanschluss.* (449

Offerten sub Chiffre **F 449** *befördert die Expedition.*

Für ein junges **Mädchen,** *das an grosse Reinlichkeit gewöhnt ist und sich gerne in einem feinen Haushalt in allen Teilen vervollkommnen möchte, ist in einer kleinen Familie Stelle offen. Ein guter Vorbegriff vom Kochen ist erwünscht. Mädchen, die in Wirtschaften gearbeitet oder in der Industrie tätig gewesen sind, brauchen sich nicht zu melden.*

Offerten unt. Chiffre **M 713** *befördert die Expedition.* (713

Für eine Tochter ist Gelegenheit geboten, unter günstigen Bedingungen das **Kochen zu erlernen** *im Hotel und Pension* **Belvédère** *beim Weissbad (Appenzell).* (762

Für eine sehr gutgesinnte Tochter, die der Anleitung und freundlichen Beaufsichtigung bedarf, wird in einer guten Familie **Stelle gesucht** *und zwar eine solche, wo sie mit Wasser möglichst wenig in Berührung kommen muss. Für Handarbeiten eignet sich die Suchende leider nicht. Gefl. Off. unt. Chiffre* **M 648** *befördert die Exp.*

Institut Jomini
Guillermaux
Payerne, Waadt
Gegr. 1867. Neues Gebäude seit 1907.
Berühmtes Institut zur Vorbereitung für **Bank, Handel** u. **Industrie,** sowie auf den **Post-, Eisenbahn-, Telegraphen-** und **Zoll-Dienst. Seit 1891 allein** sind schon **290 Bundesbeamte u. 482 andere Angestellte** aus dieser Lehranstalt hervorgegangen. [608
Rasches Erlernen des Französischen, Englischen und Italienischen, d. Musik. Grosse Gärten, Park und Spielplätze (25,000 m²). Sehr mässige Preise.
Man verlange Prospekte.

Wer **gezwungen** oder **freiwillig** dem Genusse von Bohnenkaffee entsagt hat [601
trinke Enrilo
(neuestes Produkt d. Firma **HEINR. FRANCK SÖHNE**), von den meisten der Herren Aerzte übereinstimmend als **das beste Kaffee-Ersatzmittel der Gegenwart anerkannt und empfohlen.** Paq. à ½ kg 70 Cts., ¼ kg 35 Cts. in Kolonial- und Spezereiwarenhandlungen.

Briefkasten der Redaktion.

Eifrige Leserin in W. Ihre Klage ist vollauf berechtigt. Seitdem es als Notwendigkeit erachtet ist, daß wie die Knaben, so auch ein jedes Mädchen einen Beruf erlernen müsse, ist die Frau des Mittelstandes, die in den kritischen Jahren steht und naturgemäß zur Ueberdauerung dieser Zeit etwas Schonung nötig hätte, in eine Arbeitshetze hineingetrieben, die sie körperlich und geistig zu ruinieren imstande ist. Das Bild, das Sie gezeichnet haben, ist durchaus nicht vereinzelt. Wir werden es gelegentlich festnageln, um da und dort wenigstens zum Nachdenken anzuregen und die Augen zu öffnen für die nichts weniger als beneidenswerte Stellung der geplagten Mutter.

Fr. L. in R. Sie haben vermutlich das Vertrauen des Sohnes in Gefahr gebracht. Es hält oft schwer, solches wieder ins alte, schöne Geleise zu bringen. Suchen Sie es sich mit Geduld und kameradschaftlichem Entgegenkommen wieder zu gewinnen. Hastiges, von Empfindlichkeit diktiertes Vorgehen würde das Verlorene kaum zurückbringen. Wenn Sie die Veränderung einer genauen, ruhigen Prüfung unterziehen, werden Sie dem Fehler selbst auf die Spur kommen und das frühere Verhältnis wieder einleiten können. Nur verfallen Sie ja nicht in den Fehler, den jungen Mann nach Ihrem Fühlen zu beurteilen, indem Sie ein natürliches Verstecthalten seiner weichern Empfindungen als beklagenswerte Veränderung taxieren. Da würden Sie dauernd fehl gehen. Männer halten die Frauenseele für ein Rätsel. Unser Weg, das Fühlen und Denken des Mannes zu erkennen, ist aber keineswegs ohne Krümmungen. Glücklich, wer eben in diesem Suchen sein Glück findet.

Aengstliche Leserin in R. Es dient vielleicht zu Ihrer Beruhigung, zu hören, daß es möglich ist, unter den Röntgenstrahlen den Zustand des Herzens mit Sicherheit zu erkennen. Das Schlimmste ist die Furcht vor dem Uebel, ja die erstere kann das letztere geradezu herbeiführen. Ihr sorgenvolles Schreiben bestätigt uns die schon oft gehörte Behauptung, daß die Lektüre von Büchern medizinischen Inhalts nicht für Jedermann gut ist. Es gibt wirklich Personen, die bei der Beschreibung von irgend einer Krankheit sofort die entsprechenden Symptome an sich zu finden glauben. Ja, es geht so weit, daß sie in der nämlichen Viertelstunde sich als schwer herz-, lungen-, nieren- und leberleidend betrachten, nur weil sie gerade etwas darüber gelesen haben. Für solche Naturen ist es das Beste, sie wählen einen Arzt, der ihnen in jeder Beziehung imponiert, schenken ihm kindlich ihr Vertrauen und halten sich genau an das, was er ihnen sagt. Belehrender Zuspruch von anderer Seite hat in der Regel keinen Erfolg.

Junge Hausfrau am See. Der von Ihrem Gatten reklamierte Leckerbissen von gesundheitlichem Wert besteht sehr wahrscheinlich aus eingemachten Holunderblüten. Die in den Knospen stehenden, mit den Stielchen abgeschnittenen Holunderblütchen kocht man in Salzwasser einige Mal auf, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Man schichtet sie mit grobgestoßenem Pfeffer, Lorbeerblättern und etwas Salz in ein Einmachglas, gießt guten Weinessig darüber und bindet es mit Blase oder Pergamentpapier gut zu. Als Beilage zum Fleisch serviert man sie mit Eßöl. Die medizinische Wirkung als Blutreinigung ist schon längst erwiesen.

Sorgfält. prompte Bedienung. **Kleider-Färberei** **Sprenger-Bernet, St. Gallen** „Pilgerhof" (Za G 852) **48 Neugasse 48** Fabrik: **Konkordiastr. 3** Telephon! 680 **Chem. Waschanstalt** Billige Preise.

403]

642 (D) 1244)
CACAO „GROOTES"
ECHT HOLLÄNDISCH.
FABRIK: WESTZAAN HOLLAND Gegründet 1825
Hauptniederlage für die SCHWEIZ COCHIUS & Co. BASEL

Aecht Holländischer **HAFER-KAKAO**
Schutzmarke „PARADIESVOGEL".
Garantirt rein, nahrhaft, leicht verdaulich und wohlschmeckend; für Kinder und schwächliche Personen unentbehrlich.
1/4 Pfund.

543] Das **beste** und **erfolgreichste** und zugleich **billigste**
Kräftigungsmittel
für (B 11,853)
Schwächliche Kinder
Blutarme und nervöse Erwachsene
Magen- und Darmleidende.
NB. Man verlange ausdrücklich die Marke „PARADIESVOGEL", überall erhältl., aber **nur** in **gelben** Packungen, je 1/4 Pfd. zu **50** Cts. p. Packung.
Engrosverkauf für die Schweiz:
Cochius & Co., Basel

Thurgauer Moste und Säfte
452] in nur prima Qualitäten empfiehlt als vorzüglichstes Familiengetränk
Mosterei-Genossenschaft Egnach.
Billigste Tagespreise. Leihgebinde gratis von 80 Liter an zur Verfügung.
Obsttresterbranntwein garantiert reell.

Probieren Sie Hochglanzfett
RAS
von Sutter, Kraus & Cie., Oberhofen. 638

Damen, die sich einsam fühlen, heiraten und glücklich werden wollen, geben wir den Rat, alle falsche Scham beiseite zu legen und sich schriftlich oder mündlich bei dem **behördlich bewilligten**
Heirats-Vermittlungsbureau „Trautheim"
Rötelstrasse 22, I, Zürich-Unterstrass
Briefadr: Postfach 14,121
anzumelden. **Kein Vorschuss, streng reell, absolute Verschwiegenheit.** Separate **Damen-** und **Herren-Empfangszimmer.** [699
Es sind Herren aller Stände, jeden Berufes, jeden Alters und Konfession angemeldet.

Hochglanzfett
RAS
sollte in keiner Haushaltung fehlen. 639

Die Blutarmut und ihre Behandlung.

Das moderne Leben mit seinen starken Anforderungen an unsere körperlichen und geistigen Kräfte macht sich durch eine starke Ueberreizung der Nerven und durch eine Schwächung der gesamten körperlichen Konstitution bemerkbar. Wie selten sieht man jetzt noch so recht gesundheitstrotzende Gestalten mit blühenden Wangen! (A 3241 K) [612

Die blasse Gesichtsfarbe ist nur ein äusseres Zeichen der Blutarmut. Es können sich dahinter andere schwere Erkrankungen verstecken. Mitunter verbirgt sich unter den Erscheinungen einer einfachen Bleichsucht eine schleichende Tuberkulose, die nur durch eine rechtzeitige Behandlung zur Heilung gebracht werden kann. Auch bei der Skrofulose fällt uns eine blasse Färbung der Haut und der Schleimhäute ins Auge, und in vielen Fällen ist die Blutarmut eine Folge einer chronischen Nierenentzündung oder Herzkrankheit. Häufig entwickelt sie sich auf dem Boden von überstandenen Infektionskrankheiten. Auch grosse Blutverluste sind oft die Ursache einer auftretenden Blutarmut. Stets handelt es sich um eine Herabsetzung des Blutgehaltes mit allen ihren Folgen. Der Puls ist schwach, es tritt eine starke Schlafsucht ein; man fühlt sich schwach und untauglich zu allen schwereren Arbeiten. Es ist kein Wunder, dass blutarme Eltern auch nur schwächliche Kinder in die Welt setzen können, die zu allen möglichen Erkrankungen leicht neigen und oft als wirklich bedauernswerte Geschöpfe heranwachsen, die nicht imstande sind, den harten Kampf mit dem Leben aufzunehmen. —

Die Bedeutung, die das Eisen für die menschliche Ernährung hat, ist eine recht vielseitige, und es besteht *für uns die Pflicht, täglich durch Zufuhr* einer entsprechenden Nahrung dafür zu sorgen, dass der Eisenbestand unseres Organismus nicht verarmt. Ist es aber einmal erst zum Auftreten der Blutarmut gekommen, so muss man künstliche Blutpräparate anwenden, um die zur Wiederherstellung der normalen Blutbeschaffenheit erforderlichen Eisenmengen dem Körper zuführen zu können. Unter den vielen Eisenpräparaten, die in der letzten Zeit auf den Markt gekommen sind, zeichnet sich

Sanguisat „Richter"

durch seine hervorragende **blutbildende** Eigenschaft, seine **appetiterregende, verdauungsbefördernde** Wirkung und seinen **äusserst angenehmen** Geschmack aus. Es hat sich bei **Blutarmut, Bleichsucht, Nervosität, Schwächezuständen, Appetitlosigkeit** vorzüglich bewährt.

Nach kurzem Gebrauch steigert sich die Esslust, es schwindet die krankhafte Schwäche und das Allgemeinbefinden bessert sich zusehends. Daher ist **Sanguisat „Richter"** jedem zu empfehlen, der seine Blutbeschaffenheit verbessern und seinen Nerven die alte Widerstandsfähigkeit und Elastizität wiedergeben will.

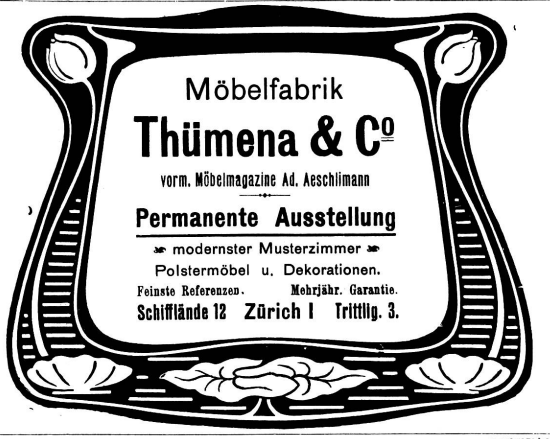
Mit neuen Kräften wird er dann imstande sein, den Kampf mit dem Leben aufzunehmen und seine berufliche Tätigkeit wird ihm mit dem Wachsen seiner Energie nicht nur Erfolg bringen, sondern auch die richtige Lebensfreude wieder erwachen lassen.

„Sanguisat Richter" ist in den Apotheken erhältlich, wo nicht, direkt durch das General-Depot **„Apotheke Richter"**, Kreuzlingen. Preis per Flasche Fr. 3.75.

Alleinige Fabrikanten:
C. Richter & Co.
chem.-pharmac. Laboratorium,
Kreuzlingen, Schweiz.

Beck's Wollseife

Beste Seife zum Waschen von **wollenen Unterkleidern, Kinderwäsche, Strümpfe, Decken etc.** Die Wolle bleibt **weich** und **geschmeidig** und geht nicht ein. Gebrauchsanweisung bei jedem Stück. Ueberall zu haben. [705



365

344

Bleichsucht.

Hiemit bezeuge Ihnen, dass ich über 4 Jahre an **Bleichsucht** litt und meiner Arbeit nicht mehr vorstehen konnte. Ihre Mittel aber haben mich in erstaunenswerter kurzer Zeit völlig kuriert. Meine **Gesichtsfarbe** wechselte mit jugendl. Frische, der **Appetit** stellte sich wieder ein, die **Kopfschmerzen** und das **Frösteln** verschwanden, und so erfreue ich mich jetzt der vollsten Gesundheit. (K 8265-1) 390] **Antonie Karrer.**

Die Echtheit vorsteh. Unterschrift der A. Karrer, Eigoltingen, bezeugt den 3. Jan. 1905
Das Bürgermeisteramt Kunzer.

Adresse:
J. Schmid, Arzt, Bellevue
Herisau.

[369

Ein heller

Dr. Oetker's
Verwendet stets:
Backpulver, Vanillinzucker, Puddingpulver à 15 cts
Fructin p. Pfd. à 60 cts
Millionenfach bewährte Rezepte gratis in allen bessern Geschäften.
Albert Blum & Co., Basel, Generaldépôt.
600

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog 1200 photogr. Abbildungen über garantierte
Uhren, Gold- und Silber-Waren
A. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN
bei der Hofkirche
271

Längstbewährtes u. verbreitetstes säurefreies Schuhputzmittel
Glanzfett Yogo
Macht das Leder weich und giebt schönsten Glanz
Ges. geschützt.
407] (P 68011)

Wie Herr Sch. zu einem surrogatfreien Kaffee kam.

Die Schule des Lebens ist oft eine strenge Regentin. Sie schont auch die Begüterten nicht. Manchen Sonderling würden wir verstehen lernen, wenn wir hinter die Kulissen seiner Vergangenheit blicken könnten. Rentier Sch., ein urchiger Schweizer, war infolge von allerlei Erlebnissen auch zu dem geworden, was oberflächliche Leute einen originellen Kauz zu nennen pflegen. Naturforscher aus Liebhaberei, Sammler und Jäger zugleich, trieb er alles, was er anpackte, nie anders als fanatisch. In Liebe und Haß kannte er keine Grenzen. Einen ganz besondern tötlichen Haß hatte er aber allem geschworen, was Kaffeesurrogat heißt.

Bei den alljährlichen Jagdausflügen in das an der Landesgrenze gelegene gemeinsame Revier pflegte die ganze Gesellschaft den Frühkaffee in einem einsamen Waldwirtshäuschen zu nehmen, trotzdem man den dort aufgetischten „Mokka" abscheulich fand. „Diesmal aber laßt Ihr mich machen," meinte Sch. anläßlich eines neuen Besuches," der Mensch muß schlau sein und sich zu helfen wissen." [774

„Grüß Gott, Frau Wirtin," begann er das Gespräch, „und nun: Achtung! — Habt Ihr zufällig Zichorienpäckchen im Hause?" „Jawohl, Herr Sch." — „Wieviele? Und könnt Ihr mir davon verkaufen?" — Da muß ich wirklich zuerst nachsehen." — Nach einer Weile: „Drei, Herr Sch." — Gut, so holt sie." — Werden gebracht. — „Wieviele habt Ihr jetzt noch, werteste aller Wirtinnen?" „Nur noch eines!" — „Gut! Da habt Ihr den doppelten Preis dafür, holt mir auch dieses letzte, und dann — braut Ihr uns einen feinen Morgenkaffee! Verstanden? — Gut! Rechts um, marsch!" — Herr Sch. liebte es, „militärisch" zu handeln und zu befehlen.

Es dauerte eine ziemliche Weile, bis der ersehnte warme Trank kam. Aber dann schmeckte er allgemein ganz vorzüglich. Unser Herr Sch. konnte sich nicht genug tun mit Renommieren über seine gelungene List.

„Frau Wi..rtin! Antreten! Zahlen!" ertönte endlich das Kommando in einer Stimme, die ein siebenfaches Echo hätte wecken können.

„Und nun, sagt uns einmal, meine Liebe! Wie habt Ihr es jetzt eigentlich angestellt, um uns einen so köstlichen Kaffee herzustellen, ganz ohne „Schiggoree? Ich möchte meiner Frau das Rezept davon heimbringen."

Obschon dies ihren Reiz erhöhen würde, können wir die breite Mundart, in der die Antwort erfolgte, hier leider nicht gut wiedergeben.

„Ich habe ihn gemacht, wie ich ihn seit einiger Zeit immer mache," lautete die ehrliche Entgegnung, „aus einem „Helvetia-Päckli". Aber da Ihr mir alle abgekauft hattet, mußte ich das Lisebethli ins Dorf schicken. Es hat sich fast die Lungen ausrennen müssen. Aber der Krämer hatte eben den Laden noch nicht offen, darum ist es ein wenig lang gegangen!"

Das Haar m. Grolichs Heublumenseife gewaschen, wird voll, glänzend und lockig. Preis 65 Cts. Ueberall käuflich. [736

Sie loben ohne Zweifel auch die echten Apotheker Richard Brandts Schweizerpillen, sie sind das Beste gegen Stuhlverstopfung, schlechte Verdauung, Magenleiden, Herzklopfen, Beklemmung, Appetitlosigkeit, Hämorrhoiden 2c. Schachtel „mit weißem Kreuz im roten Felde und Namenszug Rich. Brandt" zu Fr. 1.25 in den Apotheken. [471

492] Bei **Lungen- und Halsleiden** verordnen die meisten Professoren und Aerzte jetzt nur noch Dr. Fehrlins Histosan, weil es in den berühmten Kurorten Davos, Arosa, Leysin, in vielen deutschen Heilstätten und in Bozen, Meran, Abbazia usw. als das zuverlässigste Mittel bei allen Erkrankungen der Atmungsorgane erkannt worden ist und seither auch in den meisten Krankenhäusern und Kinderspitälern in ständigen Gebrauch gekommen ist. Histosan ist nirgends offen nach Maß oder Gewicht, sondern nur in Originalflaschen zum Preise von Fr. 4.— in den Apotheken vorrätig. Wo es nicht erhältlich ist, wende man sich an die Histosan-Fabrik Rheinquai 74, Schaffhausen.

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

Sunlight-Seife

wird aus streng geprüftem, edelstem Rohmaterial hergestellt! Ihre Qualität ist daher immer zuverlässig die beste! Da sie für alle Zwecke, wo es sich um einwandfreie Reinlichkeit handelt, geeignet ist, verwenden Millionen Hausfrauen jeden Standes nur diese Seife!

719

Reine, frische Einsied-Butter
liefert gut und billig [529
Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.
„Otto" ist für die Adresse notwendig.

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

Schuh-
Versandhaus
Wilh. Gräb
Zürich
4 Trittligasse 4

Nur garantiert solide Ware.

Illustr. Katalog
gratis und franko
enth. 400 Artikel z. B.

	Fr.
Arbeiterschuhe, stark	7.80
Manns-Schnürstiefel sehr stark	9.—
Manns-Schnürstiefel elegant mit Kappen	9.40
Frauen-Pantoffeln	2.—
Frauen-Schnürstiefel sehr stark	6.40
Frauen-Schnürstiefel elegant mit Kappen	7.20
Knaben- und Töchterschuhe No. 26—29	4.20
No. 30—35	5.20

Versand gegen Nachnahme.
Streng reelle Bedienung.
Franko Umtausch bei Nichtpassen.
Gegr. 1880.
GES. GESCHÜTZT
CLICHÉ DÉPOSÉ
340] (Zä 1264 e)

578

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei
Terlinden & Co. vorm. H. Hintermeister
Küsnacht-Zürich.
709]
Aeltestes, best eingerichtetes Geschäft dieser Branche.
Prompte sorgfältigste Ausführung direkter Aufträge
Bescheidene Preise. Gratis-Schachtelpackung.
Filialen-Dépôts in allen grösseren Städten und Orten der Schweiz.

Für nur ½ Centime **Erfrischendes pikantes Getränk**
sofort fertig.
1 Glas Zuckerwasser mit 5 Tropfen
Alcool de Menthe de RICQLÈS
gleichzeitig bestens bewährt bei
träger Verdauung
Magendrücken, Blähungen
Beklemmung, Mattigkeit.
Nur echt in Originalflacons mit d. Namen Ricqlès.
HORS CONCOURS
membre du Jury Paris 1900.
Überall erhältlich.
(H 334 X) [454

Sterilisierte
Berner Alpen-Milch
vorzügliche 516
Kindermilch.
In Apotheken.

Für 6.50 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
brtto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [362
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 7. | Juli 1908

Kochen, Braten, Rösten.

Die Zubereitung der Speisen und namentlich des Fleisches in unserer modernen Küche schließt gar nicht so große Fortschritte in sich, wie man beim Anblick der pompösen Speisekarten großer Hotels und Restaurants denken möchte.

Ein Sachverständiger, das heißt ein solcher, der über den Nährwert einer Speise sein Urteil abzugeben berechtigt ist, hat jüngst den Ausspruch getan, daß unsere Küche noch heute manches von den sog. Wilden lernen könnte. Auch sei die Zubereitung des Fleisches durch Einführung der Sparkochapperate und der Gaskocher neuerdings erheblich zurückgegangen. Als bestes Verfahren der Fleischzubereitung ist das Rösten anzusehen, das offen vor dem Feuer geschieht. Der Vorzug des Röstens liegt nicht in einer Einbildung, sondern der Geschmack eines so behandelten Fleisches ist viel besser, sein Gewebe ist allgemein zarter als bei gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nun ist es eine unbestrittene Tatsache, daß der Geschmack und die Zartheit des Fleisches in wesenlichem Zusammenhang mit der Verdauungsfähigkeit und somit auch mit dem eigenen Nährwert stehen. Ohne Eßlust ist die Verdauung träge, und es ist mehr als eine Redensart, wenn man sagt, daß die Verdauung schon vor dem Essen beginne. Ganz gewiß werden die Vorgänge der Verdauung in unserem Körper schon beim bloßen Anblick einer unsere Eßlust reizenden Speise erregt, ebenso durch einen appetitlichen Geruch. Es ist sogar wissenschaftlich nachgewiesen, daß der Anblick gut zubereiteter Speisen unmittelbar eine Ausscheidung von Magensaft veranlaßt, demnach die Maschinerie der Verdauung in Bewegung setzt. Selbst wenn im übrigen der Nährwert des Fleisches in den verschiedenen Arten der Zubereitung derselbe bliebe, so würde demnach das Verfahren doch von Ausschlag gebender Bedeutung für die Bekömmlichkeit der Speise sein. Als das Ideal eines Bratens schätzen alle, die es kennen, das Ergebnis der bei den Naturvölkern üblichen Art allmählicher Röstung durch heiße Steine. Das Fleisch er-

hält dadurch eine so köstliche Beschaffenheit, wie sie ihm vielleicht durch den geübtesten Koch und mit den feinsten modernen Mitteln nicht gegeben werden kann. Das Geheimnis liegt dabei in dem langsamen Kochen des Fleisches, und aus demselben Grunde ist das Braten am Rost dem Braten im Ofen weit vorzuziehen. Die langsame Durchhitzung des Fleisches hat einen ganz entschiedenen Vorteil in der Erhaltung des Nährwertes. Wenn die Türe eines in Benützung befindlichen Bratofens aufgemacht wird, so strömt ein Dunst daraus hervor, der nicht unähnlich dem eines eben ausgeblasenen Talglichtes riecht, während der Geruch des Bratens sehr angenehm ist. Im Bratofen wird das Fleisch abgeschlossen in heißer Luft gekocht, die die Neigung hat, das Fett in scharfe Stoffe zu zersetzen. Beim Rösten wird der Braten durch strahlende Hitze zubereitet, gleichsam durch ein Bombardement von Wärmewellen; während die Luft zwischen dem Braten und dem Feuer verhältnismäßig kalt sein kann, nimmt der Vorgang des Röstens seinen Fortgang. Die Gründe, weshalb das ausgezeichnete Zubereitungsverfahren, das allerdings bei uns immer verhältnismäßig wenig in Gebrauch gewesen ist, nun noch seltener ausgeübt wird, liegen hauptsächlich in der größeren Bequemlichkeit anderer Zubereitungen, bei denen namentlich das fortwährende Begießen und andere kleine aber wichtige Aufmerksamkeiten der Bedienung fortfallen. Mit der Zeit aber wird doch wohl die hygienische Aufklärung auch in der Küche ein Wort mitzureden haben, und es muß darin wohl manches verbesserungsbedürftig sein, wenn ein Hygieniker den Ausspruch tun kann, daß ein Arbeiter, der sein Stück Fleisch am Spaten über ein paar Holzscheiten röstet, eine nahrhaftere und schmackhaftere Speise gewinnt, als wir sie gewöhnlich von unserm Kochherd erhalten.

Die Brotkrume.

Wir wissen alle, daß das Brot zur Ernährung des Menschen dient und aus der sogenannten Rinde und Krume besteht. Die guten Eigenschaften der Brotkrume bestehen nun aber nicht nur darin, daß sie den Hungrigen sättigt, sondern sie ist auch noch zu manchen andern Dingen nützlich. In der Küche kann die Brotkrume eine wahre Retterin der Not werden; wenn es sich darum handelt, Zwiebeln zu schälen oder Meerrettig zu schneiden, so treibt Zwiebeln oder Meerettig dem Betreffenden, der damit hantiert, die Tränen in die Augen, ja es kommt sogar zu regelrechtem „Weinen". Auf die Spitze des Messers, dessen man sich bedient, ein Stückchen Brotkrume gesteckt, und der lästige Reitz auf die Tränendrüsen hört wie mit Zauberei auf, und Dutzende

und aber Dutzende von Zwiebeln können abgezogen werden, ohne daß „geweint" wird, denn die ganze Schärfe der Zwiebel zieht in die Brotkrume. Auch bei Tisch leistet die Brotkrume gute Dienste; hat man versehentlich zu viel scharfen Senf genommen, so genügt es, rasch an einem Stückchen Brotkrume zu riechen, so, wie man es an einem Flacon Parfüm tut, denn sofort hört der Reiz in Kehle und Nase auf. Brotkrume ist auch beim Zeichnen statt des Gummis zu benützen, um Konturen, die nicht gelungen sind, wieder zu entfernen. Auch zum Reinigen von besonders zarten Tapeten oder Plafonds ist Brotkrume mit Nutzen anzuwenden. Altes, trockenes Brot sollte niemand fortwerfen; wenn es zu weiter nichts zu gebrauchen ist, so gibt es noch Futter für das Federvieh.

Die Temperatur der Speisen und Getränke

ist für unser Wohlbefinden nicht gleichgültig; unschädlich sind die Speisen, welche bei Körpertemperatur genossen werden, zu heiße oder zu kalte Speisen führen dagegen leicht zu Schädigungen der Zähne und des Magens und können auch auf die Verdauung ungünstig einwirken. Uebrigens besitzt der Organismus Einrichtungen, um sich gegen derartige Schädigungen zu wehren. Sie wirken derart, daß zu heiße Speisen abgekühlt, zu kalte erwärmt werden. Das besorgt bereits die Mundhöhle, in noch höherem Maße der Magen selbst. Nach den Untersuchungen von Johannes Müber in Würzburg tritt die temperaturausgleichende Wirkung des Magens sehr rasch in Tätigkeit. Wenn man kalte Flüssigkeit in den Magen einführt und dieselbe dann später wieder ausdrückt, so ergibt sich, daß sie schon nach 6—8 Minuten auf Körpertemperatur erwärmt ist. Der Magen fungiert daher als Schutzvorrichtung für den Darm. Kalte oder zu heiße Speisen und Getränke wirken verlangsamend auf die Tätigkeit des Magens. Flüssigkeiten von Körpertemperatur werden rascher entleert wie kalte und heiße. Auf die Salzsäureabsonderung des Magensaftes ist kaltes Wasser ohne Einfluß, setzt man demselben jedoch etwas Alkohol zu, so wird sie hervorgerufen. So findet auch die Touristensitte ihre Erklärung, einen kalten Trunk nur mit Spirituosen versetzt zu nehmen. Kleine Mengen Alkohol in den Magen gebracht, steigern ja bekanntlich die Absonderung des Magensaftes, starke Mengen heben sie auf. Die Temperatur der Speisen und Getränke soll im allgemeinen nicht unter 9 Grad Celsius und nicht über 45 Grad gehen, ausnahmsweise darf die Temperatur der Getränke, wenn sie erwärmen sollen, 50 Grad betragen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsmilken-Suppe. Eine delikate, leicht verdauliche Suppe, die wenig Kochzeit braucht. Eine Kalbsmilke wird, nachdem sie gut gehäutet und gewaschen ist, in etwas süßer Butter angebraten, gewürzt, und mit ein wenig warmem Wasser oder Brühe übergossen, noch ca. 1/2 Stunde gedünstet, alsdann angerichtet und zum Erkalten gestellt. In die durchsiebte Brühe rührt man etwas Perlsago ein und kocht ihn ein, bis er klar ist; dann wird der Suppe nach Belieben eine Tasse Rahm beigegeben. Die erkaltete Milke wird in hübsche Würfelchen geschnitten, der Suppe beigefügt, kurz aufgekocht und letztere dann über einige Tropfen „Maggis Suppenwürze" angerichtet.

*

Suppe von geriebenen Kartoffeln. 6—8 Stück gesottene kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen verrieben. Dann wird in einer Pfanne ein Löffel Fett heiß gemacht und die Kartoffeln nebst etwas Grünem und einer feingehackten Zwiebel etwa 5 Minuten darin geröstet, das nötige Salz dazu getan, 20 Minuten gekocht und über 2—3 Löffel Rahm oder geriebenem Käse angerichtet.

*

Windsorsuppe. Etwa 500 Gramm Waden(Haxen)fleisch vom Rind und ebensoviel vom Kalb werden — mit den Knochen — in Stücke zerteilt, mit etwas rohem Schinken, Zwiebeln, Mohrrüben bräunlich in Fett oder Butter gebraten, mit etwa 4 Liter Fleischbrühe und einem Suppenhuhn, dessen Bruststücke entfernt wurden, einige Stunden langsam gekocht. Von dem Bruststück wird eine Klößchenfarce bereitet, indem man es sehr fein wiegt, mit 2—3 Eiern, etwas Panierbrot, Salz und gewiegter Petersilie vermischt; daraus werden kleine runde Klößchen geformt, die man in Salzwasser kocht. Eine Handvoll klein gebrochene Makkaroni werden ebenfalls in Salzwasser weich gekocht und in Butter mit einem Gläschen Sherry geschwenkt. Die Suppenbrühe wird mit einer bräunlichen Mehlschwitze zu einer Suppe angerührt und, wenn sie eine zeitlang ausgekocht ist, durch ein Tuch passiert, mit den Klößchen, Makkaroni und einem Gläschen Sherry gewürzt, aufgetragen.

*

Rostbraten auf polnische Art. Ein kleiner Filet- oder Lungenbraten, der gut abgelagert sein muß, wird, nachdem er schön zugeputzt ist, der Länge nach gespalten, die Fleischteile werden breit geklopft, mit Salz, einer Prise Paprika und etwas weißem Pfeffer bestreut. Von einem eigroßen Stück Butter, einem schönen Ei, etwas fein gehackten

Schalotten, 2 Eßlöffel voll Brotbröseln, einer kleinen Messerspitze Gewürznelken und ganz wenig pulverisierter Muskatblüte wird ein Abtrieb gemacht, damit jedes Fleischstück auf einer Seite bestrichen, dann die beiden Teile zusammengegeben und einrolliert, worauf das Fleisch mit feinem Wurstfaden schön umschnürt wird. Das Bratenstück wird sodann auf einer mit Speck und Zwiebelscheiben belegten Bratpfanne unter öfterem Begießen mit eigenem Safte und Rindssuppe schön braun gedämpft, aus dem Safte gehoben, die Sauce angestäubt, mit Rahm, Zitronensaft und Wein gewürzt, aufgekocht und zu dem in Scheiben geschnittenen Braten gegeben.

*

Kalbfleisch-Croquettchen. Uebrig gebliebener Kalbsbraten wird fein gehackt, soviel, daß es ungefähr einen Suppenteller voll ausmacht, ebenso eine gebratene Kalbs- oder Schweinsniere und etwas Zwiebel. Nun macht man eine weiße Mehlschwitze von 3 Eßlöffel Mehl und Butter, löscht sie mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, zieht rasch zwei Eigelb darunter und schüttet die Masse in eine Schüssel über das gehackte Fleisch, rührt es darin gut um und läßt es erkalten. Alsdann formt man von der Masse Croquettchen, wälzt sie in Semmelbrösel und bäckt sie schwimmend in Fett schön gelb.

*

Ungarischer Rostbraten. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 5 Personen. Zutaten: Rindfleisch, Butter, Zwiebeln und 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt, Salz, Pfeffer, 1/2 Liter sauern Rahm. Von 1 1/2 Kilo Rindfleisch aus der Keule oder dem Rücken schneidet man handgroße Scheiben, welche ordentlich breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einer Pfanne mit Butter gebraten werden und tut einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, die sich bräunen müssen. Alsdann legt man die Scheiben in einen fest verschließbaren Topf, gießt 1/2 Liter guten sauern Rahm hinzu, gibt 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt daran, läßt so alles 2 Stunden dünsten und macht dann die Sauce mit etwas Mehl seimig.

*

Fleisch-Eierkuchen. Bereitungszeit 1 1/4 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 5 Eier, 3/4 Liter Milch, 80 Gramm Mehl, 125 Gramm Backfett, eine Prise Salz, nach Belieben gekochtes Rindfleisch, eine Zwiebel, etwas Petersilie, 2 Löffel Semmelkrumen, 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer. 3 Eigelb werden mit der Milch und dem Salz vermischt, unter stetem Schlagen in das Mehl gegossen und nach und nach damit verrührt. 4 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und mengt sie langsam unter die Masse, von der nun dünne Eierkuchen gebacken werden. Uebrig gebliebenes Suppenfleisch wird fein gewiegt,

mit einem Eigelb, 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt aufgelöst in zwei Eßlöffel Wasser, 1 geriebener Zwiebel, etwas Petersilie, Pfeffer und Salz vermischt, und diese Fülle gleichmäßig auf eine Seite des Eierkuchens gestrichen. Dieser wird nun aufgerollt und in 3 bis 4 Stücke geschnitten, welche man erst in Mehl, dann in einem zerrührten Ei und zum Schluß gleichmäßig mit Semmelkrumen paniert. Man backt die Fleisch-Eierkuchen schön goldgelb; sie geben eine vortreffliche, billige Beilage zu allen Gemüsen.

*

Petersilienkartoffeln als Gemüse. Kartoffeln werden mit der Schale gekocht und nachdem sie etwas abgekühlt sind, geschält und in Scheiben geschnitten. Nun zerläßt man reichlich Butter in einem Schmortopf und tut etwas gehackte Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz und die Kartoffeln dazu. Dies muß zusammen eine kurze Zeit durchschmoren. Inzwischen quirlt man einige Eigelb, schwenkt die Kartoffeln damit gut durch und richtet sie sofort an.

*

Grüne Erbsen. Die Erbsen (man kaufe nur die kleinen, süßen Erbsen, eine Zungenprobe ist vorher angebracht), werden mit einem Stückchen Butter, 1 Teelöffel Zucker und ebensoviel Salz zum Feuer gebracht und etwa 1/2 Stunde gekocht. Dann macht man ein ganz helles Schwitzmehl, gibt es zu den Erbsen und läßt alles zusammen gut durchkochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man 1 Stückchen süße Butter und etwas fein gewiegte Petersilie bei, schwenkt das Gemüse gut durch und serviert es sofort.

*

Bohnensalat. Hiezu eignen sich nur feine Sorten. Sie werden nachdem die Fäden abgezogen sind, in Salzwasser weich gekocht, dann fein länglich geschnitten, und noch warm mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer nebst fein geschnittenen Zwiebeln angemacht. Etwas fein gesiebte Petersilie darunter gemengt, schmeckt auch sehr gut.

*

Johannisbeerkuchen. Ein guter Hefenteig wird möglichst dünn ausgerollt, mit einem Griesbrei messerrückendick bestrichen und dünn mit Zwiebackskrume bestreut. Darauf kommt eine dicke Lage entstielter Johannisbeeren und darüber ein Guß aus saurem Rahm und Ei und Zucker. Der Kuchen muß bei viel Oberhitze gebacken werden.

*

Käseschnitten. 3 Brötchen á 10 Cts. werden in 1 cm dicke Schnittchen verteilt, in Milch umgekehrt und auf eine Platte gelegt. Hierauf verrührt man 8 Löffel geriebenen Käse, 3 Löffel Mehl, 3—4 Eier

und 1 Prise Salz mit Milch zu einem dünnflüssigen Teiglein, tut das selbe in eine Messingpfanne und rührt darin, bis sich die Masse von der Pfanne löst, streicht sie dann 1 cm dick auf Brotschnitten und backt sie auf der nicht bestrichenen Seite in heißem Fett schwimmend.

*

Eierspeise mit Spinat. Von 8 bis 10 hart gekochten Eiern trennt man das Weiße und das Gelbe, schneidet ersteres in Streifen und röstet diese in etwas Butter, vermischt sie sodann mit einigen Löffeln geriebenem Käse und Rahm, Pfeffer und Salz. Unter die feingehackten Eigelb gibt man eine Prise Cayennepfeffer und Salz. Die Eiermasse gibt man in eine Porzellanform, darüber das Eigelb, zerlassene Butter, sowie geriebene Semmeln und backt die Speise etwa 10 Minuten. Spinat wird dazu serviert.

*

Eine gute Kartoffelspeise. Rohe Kartoffeln werden geschält klein geschnitten und dann schichtweise in eine Auflauf- oder sonstige Schüssel gelegt, und zwar in folgender Weise: Erst etwas Butter, dann geriebener Käse, eine Lage Kartoffeln, Salz darüber und so fortgefahren, bis alles aufgebraucht ist, obenauf muß reichlich Butter und Käse kommen. Nun wird das ganze im Ofen 3/4 Stunden gebacken.

*

Gemischter Salat. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Liter Brechbohnen, 1/4 Liter ausgepellte frische Bohnen 1 1/2 Liter Kartoffeln in der Schale, 1 Kopf grüner Salat, 3—4 Blätter Dragon, 3 Löffel Essig, 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt, 1 Theelöffel gehackte Petersilie. 1/4 Liter ausgepellte, frische, weiße Bohnen werden mit 2 Liter kochendem Wasser und 10 Gramm Salz zu Feuer gebracht; haben sie 1/4 Stunde gekocht, schüttet man 1 Liter abgezogene gebrochene grüne Bohnen mit hinein. Ebenfalls läßt man 1 1/2 Liter kleine Salatkartoffeln in ein Liter Wasser und 10 Gramm Salz gar kochen. — Währenddessen bereitet man eine Salatsauce: Hierzu gibt man 8 Gramm Liebigs Fleischextrakt in eine tiefe Schüssel und rührt es mit 3 Löffeln Bohnenbrühe eben; dann tut man eine feingewiegte Zwiebel und Petersilienblätter, 4 Löffel Oel, 3 Löffel Essig, 5 Gramm Salz, feingestoßene Pfefferkörner und 3—4 grob geschnittene Dragonblätter hinein. — Sind die Bohnen nach etwa 1 1/2 Stunden gar, so gießt man sie auf einen Durchschlag. Die gekochten Kartoffeln werden abgezogen und in feine Scheiben geschnitten; der Salat ist gewaschen, abgetropft und zerlegt. Nun verteilt man die Sauce auf die verschiedenen Substanzen, schwenkt und rührt die Masse etwas und läßt die Sauce dann gut einziehen. Will man den Salat anrichten, so legt man

die Salatière mit dem grünen Salat aus, gibt dann schichtenweise die Bohnen und Kartoffeln hinein und legt obenauf noch einige Blätter in die Mitte. — Wenn man es hat, reicht man kalten Braten oder gebratenen Fisch dazu.

*

Flaumpastetlein. Auf 250 Gramm Butter, die man an der Wärme zergehen läßt, nimmt man 6 Eier, 6 Löffel voll Milch, etwas Salz, schlägt ein Eigelb, ein Löffel Milch, ein Löffel Mehl zum Teig, bis alle 6 Eigelb verbraucht sind. Hierauf schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee und vermischt ihn leicht mit dem Teig. In kleine, gut mit Butter bestrichene Förmchen gibt man zwei Löffel voll von diesem Teig, in die Mitte eine Kugel von Fleischfarce, dann wieder 2 Löffel Teig. Hierauf werden sie gebacken.

*

Himbeerlimonade wird folgendermaßen zubereitet: Man preßt die Himbeeren, welche möglichst frisch sein sollen, aus, zu 1/2 Liter Saft gibt man ein Liter frisches Brunnenwasser, den Saft 1/2 Citrone und ca. 125 Gramm Zucker; läßt diese Mischung einige Stunden zugedeckt stehen, läßt den Saft durch den Filtrierbeutel laufen und stellt ihn recht kalt. Diese Limonade ist entweder sofort zu verwenden, kann aber auch einige Zeit in Flaschen aufbewahrt werden. — Eine gute Limonade erhält man ebenfalls, wenn man eingekochten Himbeersaft und Wasser verwendet und etwas frischen Citronensaft beimischt.

*

Seidene Blusen zu reinigen. Einige Kartoffeln werden geschält, in ganz feine Scheiben geschnitten und abgespült. Dann gießt man ungefähr einen Liter kochendes Wasser darauf und läßt es stehen, bis es abgekühlt ist. Von diesem Wasser nimmt man so viel, wie man nötig hat und gießt nun eine gleiche Menge Weingeist hinzu. Mit dieser Flüssigkeit reibt man mittelst eines Schwammes die Blusen gut ab und wenn halb trocken, bügelt man sie auf der Rückseite mit einem nicht zu heißen Eisen behutsam. Auf diese Weise lassen sich Blusen, seidene Röcke 2c. in den zartesten Farben reinigen, ebenso kann man Samt mit dieser Flüssigkeit reinigen.

*

Wer seine Gasrechnung möglichst niedrig haben möchte, mag darauf achten, nach jeder, auch der kleinsten Gasbenutzung, auch den Haupthahn abzustellen. Dadurch wird der Druck auf die Gasuhr wesentlich vermindert.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.