

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 30 (1908)
Heft: 44

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: 03.02.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

30. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.
Bei Franco-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 Pettzeile
Für die Schweiz: 25 Cts.
„ das Ausland: 25 Pfg.
Die Retlamezeile: 50 Cts.

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

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

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

St. Gallen

Sonntag, 1. November.

Inhalt: Gedicht: Herbst. — Spannende Termine. Alte und neumodische Erziehungsweisheit. (Schluß). — Bettelarm. — Sprechsaal. — Feuilleton: Die Poularde. — Feuilleton: Was der Mensch säet. (Fortsetzung.) Beilage: Gedicht: Die Toten. — Empfangs-anzeige und Danksagung. — Briefkasten der Redaktion. — Neues vom Büchermarkt.

Herbst.

Das ist der Herbst, wenn wild einher
Die Stürme durchs Eichtal saufen,
Wenn die Wipfel wie ein empörtes Meer
Langatmig brausen und brausen.
Ja, wie das ächzt und wie das stöhnt,
Wie wenn eine Wogenschlacht ringsum dröhnt.
Als gält' es die Eichen zermalmen
Gleich Halmen —
Das ist der Herbst.

Das ist der Herbst, wenn Blatt um Blatt
Die Zweige sich wieder entkleiden,
Wenn Lebensmüde und lebensmatt
Die Blumen von himmen scheiden,
Wenn still sie neigen das liebliche Haupt,
Weil erkaltet das Sonnenherz, denn sie geglaubt,
Und weiß nun zu frostig auf Erden
Will werden
Das ist der Herbst.

Das ist der Herbst, wenn im Gezweig
Allmählich die Lieder verstummen,
Indes die Fluren, sonst farbenreich
In Nebelgrau sich verummern.
Der Rabe nur krächzt vom kahlen Baum,
Das klingt so schaurig im Waldesraum,
Wo allwärts so tot und so eigen
Ein Schweigen —
Das ist der Herbst.

Und das ist Herbst auch, wenn das Herz
Dir matter und matter will schlagen,
Wenn das Haupt du neigst erdenwärts,
Das einst gar stolz du getragen,
Wenn die Schwingen des Geistes kraftlos wird,
Wenn dein Mut gebrochen im Staube irt
Und du flehst, daß der Herr das Ende
Dir sende!
Ja, das ist Herbst!

B. S. Willigen.

Spannende Termine.

Am weinurannten Fenster ihres Heim's
Sitzt das junge blühende Weib. Sind es die
ziehenden Wolken, ist's die lachende Sonne, was
sie zerstreut, sie nicht arbeiten läßt? Was schau'n
ihre Augen, was lächelt ihr Mund? Auf ihrem
Schoße liegt bunter Kram niedlicher, kleiner
Säckelchen. Sie verraten ihr suchendes Staunen.

Bald blickt sie in helle, bald in dunkle Augen,
bald scheint sie helles, bald dunkles Haar zu
streicheln, jetzt ein dralles, dann ein zartes Kindchen
zu kosen. Harrendes, seliges Mutterglück, von
still hangender Sorge umrahmt. —

Im Krankenbettchen der süße Liebling, der
gestern noch fröhlich und munter sprang. Tage
des Schmerzes, qualender Angst, und eine Nacht
zwischen Leben und Sterben. —

Dort an der sorgenden Elternhand mit seinem
Schulsack bewaffnet, wandert in stummer Er-
wartung der Erstgeborene. Nach den ersten
Lehrjahren des Kleinen und der Großen winken
die Ferien mit vielversprechenden Plänen. Und
wie wenn's kaum erst geschehen, tönt dem Buben,
dem Mädchen der Schulglocke letzter Klang. —
Prüfung für weiteres Studium, Meldung zur
Berufslehre und Auswanderungsvorbereitungen
bringen ernste Stunden. —

Im trauten Heime rüstet sich der junge Mann
als Vaterlandsverteidiger und der Mutter kleine
Stütze für den ersten Flug in die fremde Welt.
Dann harret in stiller Stube das hangende Mutter-
herz der Post, die einen ersten Brief, eine Ur-
laubsmeldung, die Nachricht einer bedeutsamen
Wahl des Aeltesten, das gutbestandene Examen
des Jüngsten bringen kann. Und ein Kind reißt
aus der Ferne, vom Heimweh getrieben, in stür-
mischem Verlangen unerwartet heim ins Eltern-
haus, während das andere stillbewegt vom eignen
Herde träumt, in seliger Ungeduld den ersten
Besuch des Geliebten erwartet, bereit, für den
großen Schritt ins bedeutsame Leben. Freudig
vereint, bestimmt man zur frohen gemeinsamen
Reise ein verlockendes Ziel. —

Da freudiges Harren, dort schmerzliches
Wangen, wo Kranke sich sehnen nach Trost und
Erlösung. Wie spannend die Zeit einer Operation
für Arzt, Patient und Angehörige! Wie nieder-
schmetternd die Diagnose der unheilbaren Krank-
heit. Wie furchtbar der Termin, der auf Un-
glücksstätten teure Eigene zu Tage fördern muß.

In stiller Klausur arbeitet erregt der Erfinder
an keinem Werke, das der Welt nützen soll.
Angehörige, Freunde und Bekannte verfolgen
in stiller Besorgnis den Weg des kühnen Touristen,
die Fahrt des Weltreisenden. —

Wer kennt nicht die frohen, die hangen Zeiten,
wo man die Stunden zählt, wo keine Bahn rasch
genug eilt, kein Draht früh genug berichtet?

Abschied und Wiedersehen, — wie innig reichen
sie sich die Hand. Wie schwefterlich teilen sie sich
in die Tränen, die freudigen, die bitteren! Wie
zählen sie gemeinsam der Glocke frohen und
dummpen Schlag. —

Fröhlich, animiert schreiten wir bei den glück-
lich spannenden Terminen; langsam, schwer bei
den bedrückenden, hangen.

Steht es nicht wie mit ausgehöhlten Buch-
staben im abgehärmten Gesicht der kummervollen
Frau geschrieben, wie schwarz die Stunden, wie
qualend der Termin, der den Zinstag bringt, wo
die Tasche so leer, wie der Magen der Kinder
ist. Wie lang die Nächte, wo sie weinend den
Mann in schmutziger Kneipe belauscht, der um
die letzte Barschaft zecht. Wie fürchterlich die
Gedanken, die zur verzweifelnden Zwiesprache
mit dem zu erwartenden Kinde werden. —

Verhängnisvoller Termin! Ein Fehltritt ins
Leben!

Besüßelte Termine, ungeduldiges, jugend-
heißes Haschen nach dem schwebenden Ideale.

Düsterer Termin, der böse Traum, in der
langen Nacht, von Irrlichtern durchzittert, an
Reiten geschmiedet; schwer das Erwachen; mühsam
lähmend das Weiterstreiten! —

Silend, fliegend ist der Mutter Schritt und
voll stillen Glücks ihr Herz beim Wiederfinden
des verlorenen Liebling; schmerzend, unsicher
tastend ihr Gang auf dem Irrweg des Sohnes,
der Tochter.

Leblos, träge ist der Rücktritt der verlorenen
Liebe ins rauhe Leben. Schwarz der Himmel
des Enttäuschten.

Und spannend in seiner Art ist auch noch
des Menschen letzter Termin. Ruhig, erfahren,
ergeben ist zwar sein Schritt und inhaltschwer der
Rückblick auf den Wechsel der Tage. Wie das
Gemisch der Blumen im Garten, winten und
leuchten ihm die Erinnerungen aller Art. Hell-
farben und vielfältig sind auch die Blüten,
Blumen und Früchte der Gegenwart, aber fremd
dem Alter ihre Gattung und Namen. Spannend
darum auch dieser letzte Termin, das Verlangen,
noch einen tiefen ergründenden Blick in das
fernere Werden alles Neuen zu tun.

Glücklich, wer im bunten Gemisch von Schmerz
und Freude unseres Lebens, sich und andern zum
Wohl, ein fühlend Herz und frohen Mut bewahrt.

Alte und neumodische Erziehungsweisheit.

(Schluß.)

3. Lerne dir versagen und deine Begierden
überwinden! Entlagen ist der Weisheit letzter
Schluß, so predigen die Weisen aller Zeiten bis
herab auf Kant und Goethe. Die Begierde ist
das Faß der Danaiden, das nie zu füllen ist,
im Gegenteil, die nachgiebige Befriedigung der
sinnlichen Triebe endigt mit gesteigertem Ver-

langen. Und also ist es Weisheit, die Begehrlichkeit einzuschranken; Begehrlichkeit und Unbefriedigtheit wachsen in gleicher Progression. Schon in früher Jugend ist der Anfang zu machen; es handelt sich zunächst um die Begründung fester Gewohnheiten. Einfache, frugale, geregelte Befriedigung der natürlichen Bedürfnisse ist der Weg, die Begierden selbst zu mäßigen und zu regeln; durch Nachgiebigkeit gegen jede Anwendung von Lust und Laune, durch Leppigkeit und Uebermaß wird die launische und zügellose Begehrlichkeit des Genußmenschen groß gezogen. Die Erziehung hat es in der Hand, diesen oder jenen Weg zu gehen, den Weg der Disziplin oder der Emanzipation der Sinnlichkeit, den Weg, der zur Herrschaft des geistigen Selbst, oder den andern, Unterjochung unter die Genußtriebe und zuletzt zu jeder Erniedrigung des Menschlichen unter das Animalische und zur Verweidlichung führt.

Verdient die gegenwärtige Erziehung in dieser Absicht Lob? Ich fürchte, nein. Falsche Zärtlichkeit und weidliche Nachgiebigkeit gehen ihr, wenn ich mit meinen Jugendeindrücken vergleiche, durchweg, und zwar bei allen Klassen der Bevölkerung, das Gepräge. Natürlich, ist das Leben der Erwachsenen auf Genuß gestellt, wie sollte man es über sich bringen, den Kindern zu versagen? Man denke nur an die ungeheuer gesteigerten Ansprüche an Unterhaltung, wie sie vor allem das großstädtische Leben im Gefolge hat, das sie auch bei der Masse großzieht. Ganz unmerklich und von selbst wird die Jugend in dies Treiben hineingezogen; statt bei Kinderspielen im Freien, wie sie durch die Jahrtausende in spontanem Wachstum bei der ländlichen Jugend sich fortgepflanzt haben, treffen wir die Kinder der Großstadt auf Kinderbällen und in Theatern, auf Ausstellungen und in Bädern, in Musikknipen und in Biergärten; und dazu werden nun ja wohl auch die Freuden und Aufregungen der Volksversammlung kommen. Oder man denke an das Beschenken: gab es früher einmal im Jahr eine Gelegenheit, zu schenken, das Christfest, so bringt jetzt jeder Tag nicht mehr die Gelegenheit, sondern schon fast die Notwendigkeit: jeder Festtag, jede Wiederkehr nach Hause, jeder Besuch bringt den süßen Kleinen große oder kleine Geschenke. Sie sind immer übersättigt und dabei immer nachhaft und begehrlieh, sie werden überschüttet mit Spielsachen, Büchern und Bildern aller Art und können es vor Langlewille nicht aushalten.

Ich hoffe nochmals, nicht mißverstanden zu werden: Ich mißgönne der Jugend nichts, mißgönne ihr auch nicht ihren bescheidenen Anteil an dem größeren Reichtum des gegenwärtigen Lebens; sie kann ja überhaupt nicht davon ausgeschlossen werden. Aber das bleibt eine ewige Wahrheit: bescheidene Einfachheit ist das der Jugend Gemäße, sie allein erhält sie gesund und kräftig und froh. Uebermaß und Leppigkeit lähmen die Kräfte, vor allem auch die Erfindungskraft und die Kraft der Selbsthilfe, zerstören die Genußfähigkeit und bringen zuletzt jenen Habitus vager, krankhafter Begehrlichkeit hervor, der immer nach dem andern und wieder nach dem andern greift. Es ist der Gemüthshabitus, in dem Lebenskel und Pessimismus den geeigneten Boden finden. Und also: willst du für das Gedeihen und Glück deiner Kinder sorgen: halte sie knapp, ziehe sie zur Selbsttätigkeit und leite sie an, in freiwilligem Verzicht auch auf erlaubte Genüsse ihren Stolz zu finden.

Zugleich trägt strenge Erziehung auf die Dauer sichern Dank ein.

Um das Ende mit dem Anfang zu verknüpfen, füge ich noch das hinzu. Die durch die bezeichneten drei Imperative umschriebene Erziehung ist zugleich der Weg, die Willenskraft zu begründen, die gegen die Ueberwältigung des geistigen Selbst durch das neue, im Zeitalter der Pubertät erwachende Triebleben die wirksamsten Schutzwehren darstellen. Eine Sicherheit gegen die Gefahren, die der letzte und tyrannischste aller Naturtriebe über das Leben bringt, gibt es überhaupt nicht. Aber das, was die Erziehung tun kann, um die Ueberwindung dieser schwersten Krisis zu erleichtern, ist, abgesehen von der Begründung der Schamhaftigkeit und der Behütung

vor Infektion, im wesentlichen nichts anderes als die frühe Gewöhnung zur Selbstüberwindung durch freien Gehorsam, durch ernste, zielstrebende Tätigkeit, durch Niederhaltung des sinnlichen Begehrens unter den vernünftigen Willen. Ich will die sogenannte „sexuelle Aufklärung“, die jetzt oft mit so großem Ungestüm gefordert und als das alleinige Hilfsmittel angepriesen wird, nicht überhaupt verwerfen; am ersten dürfte sie einige Wirkung haben, wenn ein einsichtiger und wohlwollender Arzt der ins Leben hinaustrretenden Jugend über die Tatsachen und über die Gefahren ein paar aufklärende Vorträge hält. Von naturhistorischer Belehrung der Kinder über Befruchtungsvorgänge erwarte ich dagegen wenig oder gar nichts; es mag auch einmal die kindliche Unbefangenheit stören und die Aufmerksamkeit auf diese Dinge einstellen und so höherer Neugier erwecken. Die wesentlichsten Widerstandskräfte müssen durch die ernste Willensbildung begründet sein; sonst ist die Belehrung überhaupt vergeblich. Verweidlichung, Müßiggang, dissolute Begehrlichkeit, das sind die Dinge, die den Dämonen der Unzucht den Boden bereiten, nicht die Unwissenheit über sexuelle Vorgänge.“

Bettelarm.

Allerleien-Skizze von Thesi Bohrn.

Hügel an Hügel des kleinen Dorffriedhofes war geschmückt mit dem, was der Herbst noch bot. Guirlanden aus Tannengrün und dunkler Waldspheu wanden sich um Kreuz und Stein, und Kränze aus prächtig gefärbtem Laub mit Herbstzeitlosen, Gentianen und was von Dolbegewächsen, Hohljahn und Münzarten Wald und Flur noch gab, schmückten die moosigen Hügel. Jeder Hügel hatte sein Lichtlein und an jedem kniete und betete und weinte ein Menschlein oder mehrere. Alle hielten stumme Zwiesprache mit Jenen, die die Erde hier deckte; Männer und Frauen, Greise und Kinder, alle, alle hatten sich heute hier versammelt, heute am Allerseelentag.

Ein Mann, offenbar ein Fremder, schlenderte langsam durch die Grabreihen; er blieb oft stehen, betrachtete hier einen Stein, las da eine Inschrift und ging wieder weiter. Man sah, sein Herz hatte kein Teil an all der Trauer und all der Liebe, die ihn hier umgab. Er bummelte wohl aus Neugierde und zum Zeitvertreib hier herum.

„Unglaublich“, murmelte er, „es ist hier wie auf allen Friedhöfen der Welt in Stadt und Land. Weinen, klagen, seufzen — greulich! Was nützt's? Egoisten sind sie alle hier, selbsthüchtige Kreaturen — sie lassen den Toten die Ruhe nicht.“

Er war eben wieder stehen geblieben vor einem Grab, das sich einfach und ernst in eine Ecke der Friedhofsmauer schmiegte. Der Hügel war dicht überwuchert mit wildem Spheu und hinter ihm ragte ein hohes Kreuz aus grobem Granitstein mit der Inschrift: „Unserem Peter“ empor. Ein noch junger Mann und ein junges Weib waren hier beschäftigt, Guirlanden aus Tannengrün um das Kreuz zu schlingen und in Tüpfeln mitgebrachte weiße Aftern neben dem Kreuze in die Erde einzugraben. Als sie damit zustande gekommen waren, betrachteten sie eine Weile ihr Werk; dann sank das Weib auf die Knie, vergrub ihr Gesicht in das dicke Geranke des Spheus und schluchzte herzbrechend. Der Mann blieb mit gesenktem Kopfe hinter ihr stehen, und langsam rollte auch ihm eine Träne nach der andern über die gebräunten, wetterharten Wangen. Da kam ein altes Weiblein des Weges daher; auch sie blieb stehen, machte das Zeichen des Kreuzes und bewegte flüsternd ihre Lippen zu einem kurzen Stoßgebet; dann rief sie die Weinenben an: „Müllerbauernleut, tröstet Euch, schaut's, unser Herrgott hat's gut g'meint mit Eurem Bubem, d'rum sollt's nit so traurig sein. Dem Peter ist's wohl da unten, müßt's ihm seine Ruh' nit stören und denkt's, daß die Lebenden auch ein Recht hab'n an Euer Lieb.“ Die junge Bäuerin erhob sich von den Knien und trocknete mit der Schürze ihre Tränen. Sie reichte dem Mütterchen die Hand hin, die diese fest drückte und streichelte. „Schau, schau“, sagte sie, auf den Grabhügel deutend, „das oabt's schön g'macht, das ist recht, 's ist ein guter Brauch, am Allerseelentag den Toten Blumen z'bringen, ein schöner Brauch, aber — denkt's dabei auch an die Lebendigen.“ Sie tätschelte die Wange des jungen Weibes, kniete vor dem Grabhügel und humpelte wieder fort.

„Das Mütterchen hat einen gesunden Verstand“, sagte der Fremde. „Was nützt das Weinen und Klagen um einen Toten? Das ist nur Selbstsucht, das heißt nur an sich denken und an den eigenen Schmerz und den Toten die Ruhe nicht gönnen. Verwundert sah die Bäuerin den Fremden an und frug dann, ver-

legen mit ihrer Hand über die Schürze fahrend: „Du hast wohl noch kein Kind begraben, Herr?“
Der Schüttelte den Kopf. „Ich habe nie ein Kind bejessen.“

Sie nickte, als wollte sie sagen: „Ich mußte es ja.“
„Auch Dein Eheweib nicht?“ forschte sie weiter.
„Nuch nicht; ich war nie verheiratet.“
„Oder — die Eltern?“

Der Fremde schüttelte abermals den Kopf. „Meine Eltern habe ich gar nicht gekannt.“

„Dann vielleicht einen Freund?“ Fast ängstlich sah sie ihm in die Augen.

„Nah, Freund! Was man so Freund nennt, — ja, einen solchen habe ich verloren, aber ich gönne ihm von Herzen die Ruhe — ich hab' ihm keine einzige Träne nachgeweint, ich bin nicht selbsthüchtig.“

„Selbsthüchtig vielleicht nit“, sagte die Bäuerin „selbsthüchtig nit, aber — — —“

„Nun, aber?“

„Aber — arm, arm, bettelarm.“

Sie warf einen bangen, mitleidvollen Blick auf den Fremden, nickte ihm zu wie tröstend und lehnte dann ihren Kopf an ihres Mannes Schulter. Stumm nahmen die beiden Abschied von dem Grab ihres Kindes und verließen dann langsam Hand in Hand den Gottesacker.

Der Fremde starrte ihnen nach so lange er sie sehen konnte; ihm war es plötzlich ganz eigen zu Mute, und er sah seine Umgebung mit völlig veränderten Augen an. Mechanisch brach er eine weiße Aftre vom Stiele und steckte sich diese duftlose Herbstblume in's Knopfloch. „Arm, bettelarm!“ tönte es in seiner Seele nach. Endlich schritt er weiter zwischen den Gräbern, aber wie das Tick Tack einer Uhr klangen ihm die Worte und immer wieder im Ohr: „Arm, bettelarm.“ Als er dann nach rastlosem Hin und Her zum Friedhofstore hinausschritt, wendete er sich noch einmal um, legte seine Stirne an das Gitter und sah hinüber nach dem einfachen Grabe in der Mauerecke. Und er fühlte in tiefster, tiefster Seele, daß er war, was das junge schlichte Weib ihm sagte — arm, bettelarm!

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 10069: Ich habe als junge Hausfrau beim Einkaufen und Nachhaken für die empfehlenswertesten Verbrauchsprodukte herausgefunden, daß sich zur Zeit auf dem Waschmittelmarkt ein lebhafter Konkurrenzkampf abspielt, und ist es dabei ganz schwierig zu bestimmen, welches von all den vielen Präparaten wirklich das gegenwärtig beste ist. Man macht neue Wäsche nicht gern zum Versuchsstück, denn auch dringende empfohlen werden sie ja alle. Ich richte daher an geehrte, tüchtige Hausfrauen die höfliche Bitte, der jungen Wäscherin mit erfahrener Rat an die Hand zu geben. Zum voraus besten Dank. *Leerin in D.*

Frage 10070: Ist es erwiesen, daß das Tragen von Gummigürteln so sehr ungesund ist. Es ist mir vom Arzt das Tragen jeglichen Gortfes verboten worden und dachte ich an das Umlegen eines nicht zu engen, breiten Gummigürtels, welcher der Taille doch etwas festen Halt geben würde. Was sagen Damen dazu, die solche Gürtel tragen? Für freundliche Antworten danke sehr *Junge Frau in R.*

Frage 10071: Was kann gegen lästig häufiges Entschlafen der Glieder getan werden. Das Uebel tritt immer bei auch nur kurz dauerndem Sitzen auf, ohne daß die Blutzirkulation durch Hemmnisse von Strumpfbändern oder engen Schuhen beeinträchtigt würde. Weiß wohl jemand guten Rat zu geben. *S. M. in R.*

Frage 10072: Wissen mir sparame Wirtschaftserinnen zu berichten, ob es sich lohnt, Küchen, Waschkraum und dergleichen Räume, selbst mit Oelfarbe zu streichen. Dies vom Berufsmann machen zu lassen, kommt so unverhältnismäßig teuer und wird nicht selten von lästigen Angefehlten leicht befragt. Es wäre für fundige Auskunft recht dankbar *Eine sparame Hausfrau.*

Frage 10073: Wie kommt es, daß Petroleumhandlampen mit unbedecktem Glasbassin bei achtfachstem Füllen und genauestem Reinigen Del ausströmen? Die Lampe wird nicht ganz gefüllt und wird nach erfolgter Reinigung sofort aufgehängt. Bis zum Mittag schon ist das Glasgefäß ganz überhaut mit dem Del, es rinnt nicht etwa an einer bestimmten Stelle. Ich habe die gleiche Erfahrung nicht bloß mit dieser einen Lampe gemacht, sondern das gleiche ist bei verschiedenen Küchen- oder Korridorlampen auch der Fall gewesen. Bligblank werden sie stets gepußt und nach kurzer Zeit sind sie wie mit fettem Rauch angelaufen. Für freundliche Belehrung danke bestens *Eine junge Hausfrau.*

Frage 10074: Ist es wirklich wahr, daß die Räumigung einer Wohnungsmiete keine Gültigkeit hat, wenn infolge Abwesenheit des Mannes die Aussage

durch die Frau geschehen ist? Der Vermieter stützt sich darauf, daß die Miete mit dem Mann abgemacht worden sei und daß daher auch nur er wieder kündigen könne. Für den Hauszins muß ich immer sorgen. Mein Mann denkt nie daran, wenn er schon des Vermieters Spezialfreund ist und sein bester Kunde in der Wirtschaft. Für gütige Auskunft von Erfahrungen danke ich mir voraus sehr
Eine, die erfolglos strebt und arbeitet.

Frage 10075: Ich fühle mich jeden Morgen nach dem Schlafen sehr schwach und noch ganz schlafbedürftig, obwohl meine Nachtruhe ungeführt war. Am Abend dagegen bin ich ganz munter und habe gar kein Bedürfnis ins Bett zu gehen. Ich habe es versucht, mich ganz früh schlafen zu legen, doch macht dies gar keinen Unterschied, ich bin am Morgen eben matt. Ich habe mich schon ärztlich behandeln lassen, aber ohne Erfolg. Weiß vielleicht eine freundliche Leserin ein Mittel? Da ich allein stehe und mein Brot verdienen muß, wäre ich für ein Mittel zur Hebung dieses unangenehmen Zustandes von Herzen dankbar.
Junge Leserin in B.

Frage 10076: Sofort mit dem Eintritt der kalten Jahreszeit leide ich an kalten Füßen. Ich trage kräftige wollene Strümpfe und sehr warm gefütterte hohe Filzstiefeln, muß aber trotzdem zu einer Wärme- und schmerzhaften Zustände nehmen, wenn die Füße nur einigermaßen warm werden sollen. Ich habe leider eine ständige Beschäftigung. Ich wäre sehr dankbar für einen guten Rat.
Frau J. B. in S.

Frage 10077: Mit was kann man die schlechte Laune einer Frau verbessern? Sie hat zwei herliche Kinder, an denen sie Freude haben könnte und einen braven Mann, der ihr ein ungesorgtes Leben schafft. Trotzdem ist sie immer schlechter Laune, jammert über große Arbeitslast und Vangeweile, über gestörte Gesundheit, über Hinfälligkeit und über Vernachlässigung von Seite des Mannes, wofür letzteres gewiß nicht der Fall ist. Diesem Jammer gibt sie auch Ausdruck zur Nachbarin und Wäschrin, sowie zu den Nachbarinnen, mit denen sie Zeit verplappert. Wenn es zu einem Vergnügen geht, so ist sie aber voller Leben, man kennt sie kaum mehr und dann kennt sie auch keinerlei Ermüdung. Daheim aber geht schnell das alte Lied wieder an. Es ist ein Arzt zu Rate gezogen worden, der findet den Organismus aber ganz gesund. Mein Sohn kann mich recht dauern. Als unverheiratet war die Frau die Heiterkeit selbst und in Gesellschaft sehr anregend. Und gerade dieser fröhliche Sinn hat meinen Sohn so angezogen, daß er die junge Tochter zur Ehe begehrt. Jetzt hat er nichts als Enttäufung. Er spricht sich aber nicht darüber aus, nicht einmal zu mir. Dafür hält er sich schadlos bei den Kindern, die er innig liebt und mit denen er stundenlang spielt und plaudert. Die Kleinen sind ihm aber auch überaus anhänglich, mehr als der Mutter. Wie könnte man diese Frau wohl gemüthlich beeinflussen, daß sie wieder zufrieden und fröhlich würde? Ein guter, erprobter Rat wäre Goldes wert. Um solchen bitte recht herzlich
Eine besorgte Mutter.

Frage 10078: Wird mir jemand Aufschluß geben können, ob es von Vorteil ist, die Schwigastern mit Gas zu erhitzen, oder ob sich Gasdunst entwickelt? Das Gas wäre mir angenehmer, weil sicherer als die Heizung mit Spiritus. Für belehrende Anweisung danke ich
M. M. in S.

Frage 10079: Ist es zuviel des Aufrederlichen, wenn man seine Kinder nicht zu dem allgemein besuchten Jahrmarkt gehen läßt? Sollen sie nicht bei Zeiten lernen, sich auch von einem herdenweise besuchten Vergnügen fern halten zu können? Ich finde es bedenklich, daß nicht selten eben die unbesittelte Klasse es ist, die es für unerläßlich hält, für solche Gelegenheiten Zeit und Geld zu erkrögen. Von erzieherischem Wert dieser Besuche kann kaum gesprochen werden, dagegen läßt es die Kraft des Schwimmers, auch gegen den Strom schwimmen zu lernen. Was halten erzieherisch Erwägende von der Frage?
Mutter in D.

Frage 10080: Unserer 16jährigen, sonst gesunden Tochter fallen beim Kämmen die Haare in erschreckender Weise aus. Hat vielleicht im Lesekreis schon jemand ähnliches erfahren und was soll man gegen dieses Uebel tun? Es danke herzlich zum voraus
Eine Abonnentin.

Antworten.

Auf Frage 10061: Ihre Anschauung ist ganz richtig. Den Frostbeulen liegt geförte, resp. mangelhafte Blutcirculation zu Grunde. Auch lehrt die Erfahrung, daß beim Uebergang von der warmen zur kalten Jahreszeit und umgekehrt eine Reinigung des Blutes sehr am Platz ist. Dazu dient nun knappe Diät und kräftige Bewegung. Knappe Diät, damit der Organismus das ihm Dargereichte reiflos zu verarbeiten vermag.
D. S.

Auf Frage 10061: Man fängt jetzt an, die Zehen mit Kollodium anzureichen und möglichst weiche, warme Pantoffeln anzuziehen. An den Händen liegt die Sache schwieriger; man trägt weite, dickwollene Handschuhe, man reibt und massiert die Gelenke in jedem freien Augenblick, benützt eine sehr weiche Seife und trocknet die Hände nach jedem Waschen gut ab; etwaige rote Flecken fettet man nachts mit Toilette-Vaseline ein.
Fr. M. in S.

Auf Frage 10062: Hunde sind sehr bald überfüllt, wenn sie nicht reichlich Bewegung haben. Am meisten wird gefehlt, indem man ihnen auf einmal zu große Portionen gibt. In Wasser aufgeweichte Hundetuden mit etwas Milch begossen, dreimal im Tag gereicht und zwar in Portionen, die lustig aufgefressen werden, ist genügend. Daneben gebe man noch ein

Stückchen trockenen Kuchen, um den Zähnen Beschäftigung zu geben. Reines Wasser muß zur Verfügung stehen. Das Laufen an der Leine bietet dem jungen Hund nicht genug Bewegung, sondern er soll sich möglichst mit feineschleimigen spielen tummeln können. Von Zeit zu Zeit etwas Schwefelblüte und Holzschlupferpulver in das Futter gegeben, trägt sehr zum Wohlbefinden der Tiere bei.
D. S.

Auf Frage 10063: Wenn Sie die Wohnung verlassen, so müssen die Bohrerlöcher ausgekittet und wieder so übermalt werden, daß keine Spuren mehr sichtbar sind. Das ist's, was der Hauswirt verlangen kann.
M. S. in S.

Auf Frage 10063: Es handelt sich immerhin um eine ungewöhnliche Beschädigung der Tiere, und es wird vielleicht nicht möglich sein, beim Ausziehen alles wieder in den früheren Stand zu bringen. Es ist also besser, Sie fragen den Hauseigentümer vorher an.
Fr. M. in S.

Auf Frage 10064: Der Lehrling hat an der Hand eines festgesetzten Vertrages innert einem bestimmten Zeitraum und gegen ein vereinbartes Lehrgeld den Beruf von der Pflanz auf gründlich zu erlernen. Der Volontär oder ausgelernte Lehrling arbeitet in freier Weise zu seiner weiteren Ausbildung ohne Lohn und ohne bestimmte Zeitdauer. Bei zufriedenstellenden Leistungen verabreicht man dem Volontär beim Verlassen der Stellung eine entsprechende Gratifikation.
z.

Auf Frage 10064: Sie haben sehr recht; beide Bezeichnungen werden so vielfach durcheinander angewendet, daß sich ein Unterschied nicht mehr herausfinden läßt. Ursprünglich verpflichtete der Lehrling sich für eine gewisse längere Zeit; bei dem Volontär wurden Vorkenntnisse vorausgesetzt und er durfte nach ein paar Monaten austreten.
Fr. M. in S.

Auf Frage 10065: Man sollte nicht glauben, daß es solche Barbaren auf der Welt gibt; eine gehörige Tracht Prügel wäre eine wohlverdiente Strafe. Um richtig zu raten, sollte man die Verhältnisse und die Personen genauer kennen; vielleicht haben Sie einen älteren, erfahrenen Freund, den Sie beraten können. Mir scheint es, daß Sie keine Skavin sein müssen, und daß Sie dem Mann erklären können, Sie gehen nicht mehr in's Geschäft; es ist besser, das Geschäft gehe zu Grunde als die Kinder.
Fr. M. in S.

Auf Frage 10065: Genieß beruht die naturgemäße Aufgabe der Frau in der Pflege und Erziehung der Kinder und der Beforgung des Hausstandes. Das wird ein jeder Verständige zugeben müssen. Sucht der Mann dagegen in seiner Frau bloß einen unbezahlten Gehilfen fürs Geschäft, dessen Lässigkeit und Tätigkeit es ihm ermöglicht sich selber bequem zu machen und auf der faulen Haut zu liegen, so muß er seine Auserwählte davon in Kenntnis setzen. Ihr muß die Möglichkeit gegeben werden zu entscheiden, ob es ihr zuzusetzt, ihre von der Natur ihr zugewiesene Aufgabe einem Dienstmädchen abzutreten und dagegen etwas zu tun, was für sie, die Mutter, erst in zweiter Linie in Betracht kommt.
G. u. M.

Auf Frage 10065: Die allzu große Gefälligkeit und Fügsamkeit der Frau hat schon manchen Mannes Arbeitsgeist gelähmt, denn auf diesem Gebiet gehört der „Herr“ nicht immer zum starken Geschlecht. Eine kluge Frau probiert dies aus und richtet sich darnach ein. Hier liegt es doch auf der Hand, daß die Frau schonungsbedürftig ist und nicht der Mann. Und wenn diese letztere, nur um seiner Bequemlichkeit fröhnen zu können, das Wohl der Frau und der Kinder hintersetzt, so muß die Mutter für ihr und für der Kinder Recht einstehen. — An Stelle eines Fräuleins kann der Geschäftsinhaber ja einen Commis einstellen, denn möglicherweise nimmt der ungebildige Prinzipal sich einem Mann gegenüber mehr in Acht, oder der letztere hat herbere Haut und versteht es überdies besser, sich dieser zu wehren.
D. S.

Auf Frage 10066: Man müßte wissen, ob Sie in ländlichen Verhältnissen leben und eigenen Haushalt führen wollten. Unter 1000—1200 Fr. werden Sie kaum auskommen, wenn Sie für sich allein leben und haushalten wollen.
D. S.

Auf Frage 10066: Ich nehme an, daß Sie keine selbständige Haushaltung führen, sondern sich in Pension begeben werden. An vielen Orten gibt es für solche Fälle Einrichtungen verschiedener Art, die Sie z. B. im Adressbuch aufgeführt finden. Behagt Ihnen dergleichen nicht, so suchen Sie durch die Zeitung eine Privat-Pension. Fr. 100 pro Monat Pension wird für bescheidene Ansprüche ein Mittelpreis sein.
Fr. M. in S.

Auf Frage 10067: Ist das Leder nur von dem schmutzigen Geld triibe geworden, so reibt man es mit der Krume von ein Tag altem Brot. Gegen Fettflecken hilft dies freilich nicht; da kann man vorsichtig etwas Benzol versuchen.
Fr. M. in S.

Auf Frage 10067: Man taucht ein Wattenbäuschchen in Benzin und reibt das beschmutzte Leder damit kräftig ab. Wenn reibt gemacht, wird es ganz rein. Die Arbeit darf aber nur am Tage und soll am besten am offenen Fenster ausgeführt werden.
D. S.

Auf Frage 10068: Warum sollte eine Frau das nicht dürfen? Sie kann ja auch ins Bett liegen und schlafen, es kann sie niemand nachts zur Arbeit zwingen, wenn sie am Tag ihre Pflicht getan hat. Es ist doch anzunehmen, daß Sie den Ertrag Ihrer nächtlichen Arbeit mit Vergnügen der gemeinamen Kaffe zuwenden, wenn Ihr Mann daheim bleibt, zur Zeit schlafen geht, oder gar plaudert und vorlesend Ihnen die Zeit verkürzt bei der Arbeit.
D. S.

Auf Frage 10068: Das neue schweizerische Zivilgesetz wird endlich in diesen Sachen eine bessere Ordnung schaffen; leider tritt dasselbe erst mit 1910 in Kraft.
Fr. M. in S.



Feuilleton.

Die Poularde.

Humoreske von Th. W.
(Schluß).

„Laufft, Kinderchen, geht spielen!“ rebete sie ihnen zu, das Martnez hinter ihrem Rücken verbergend, „Mutter hat Arbeit, viel Arbeit! Wenn Ihr recht brav seid, gehen wir morgen Nachmittag in den Stadtgarten, wißt Ihr, wo die großen Schaukeln sind!“

Unter lautem Hallo trabten die Kleinen zu ihrem Spielzeug zurück. — Die großen Schaukeln! Das würde mal sein werden! —

Frau Reiner huschte schnell in die Waschküche, die der Rückseite des Hauses angebaut war. Hier war es kühl und lustig, und die Hauptsache: ihr Mann verirrte sich nicht hierher. Also war die Poularde hier am besten aufgehoben.

Der an der Wand befestigte Fleischhaken, der selten genug Gelegenheit hatte, seiner Bestimmung zu dienen, wurde außersehen, die kostbare Bürde zu tragen. Fast andächtig betrachtete Frau Reiner das bereits gerupfte, sehr appetitlich aussehende Tier. Wie prall und drall, von allen Seiten! Mindestens drei Pfund schwer. Und so jung noch. Der Schnabel und die Füße ganz hell. Wahrhaftig noch schöner als die Poularde vom Hochzeitessen! —

Ehe sie hinausging, gab sie dem netten Tierchen einen zärtlichen Klaps auf die Kehrlseite. „Also bis morgen! Und daß du mir schön frisch bleibst!“

Ein paar mal schaukelte die Poularde hin und her, und dann, gerade als die Tür der Waschküche aufschlug, geschah etwas Furchtbares: der dünne Bindfaden an den Beinen der Poularde zerriß, und diese stürzte kopfüber mit dumpfem Krach auf den blisfauberen Steinboden hinab. —

Eine kleine Weile verging, da wurde die Tür der Waschküche aufgerissen und Klein-Menni stürzte herein. — Heini war der Wolf, und der würde kommen, um sie zu fressen! Also schnell unter das große Waschfaß in der Ecke! Dort war sie sicher. Nach ehe sie den Zufluchtsort erreicht hatte, stieß sie einen marktschütternden Schrei aus und karrte mit weitaufgerissenen Augen auf das Schreckliche zu ihren Füßen. Ein Tier lag da, ein ganz fürchterliches Tier!

Heini, der sein Schwesterchen in Gefahr glaubte, stürzte eilends herbei; aber auch ihn erfasste Grauen und Entsetzen beim Anblick der ungeschuldsvollen Poularde. „Huh, was ein eitles Vieh!“ sagte er schauernd. Als das Tier sich nicht mußte, weder bestellte noch die Zähne fletschte, bekam er Mut und schlich ägbernd näher. Menni hielt ihn am Ärmel fest, gottschämmerlich brüllend: „Nicht anfassen, Heini! Nicht anfassen! Es beißt Dich tot! Es frißt Dich auf!“

Jedoch gerade ihr Gegeter trieb ihn vorwärts. Er mußte dem dummen Mädel doch zeigen, daß er ein Mann war, und daß Männer sich nicht fürchten, sogar vor so 'nem gräßlichen Tiere nicht.

Äußerlich ruhig, aber innerlich vor Angst zitternd, streckte er aus geschelter Entfernung die Hand aus und stieß das Tier vorsichtig mit dem Zeigefinger an. Menni hielt indessen ihr Schürzchen vor's Gesicht. Sie wollte nicht zusehen, wenn Heini jetzt aufgefressen wurde. Ihr selbst konnte ja nichts geschehen, da sie die Augen zugemacht hatte, folglich unsichtbar war!

Nachdem Heini das Tier dreimal ohne jeden Erfolg angestochen hatte, troch er mutig näher hin und betrachtete es mit Neugier und heimlichem Grausen. „Hat's Dich gebissen?“ wisperte Menni unter der Schürze.

Quatsch! — Komm doch ran, du Bangbüß. Es ist ja tot!“

„Wahr und wahrhaftig tot?“

„Mausetot! Genau so tot wie unser Kanalljenvogel, den wir gestern begraben haben.“

Zögernd trippelte Menni näher. „Is das auch een Kanalljenvogel,“ erkundigte sie sich.

„Nee — so was Aehnliches. Weine und 'nen Kopf hat es genau wie die Hühner drüben bei Petermanns; aber die haben überall rundherum Federn, und das hier ist pudelnackt und ganz gräßlich kalt. Fühl mal!“

Menni fuhr entsetzt aufreißend zurück, als er das Tier mit spizen Fingern aufhob und ihr entgegenhielt. Von ihrer Angst angesteckt, ließ er es schnell wieder fallen und rieb sich die Hände an seinem Kittelchen ab.

„Was machen wir nu damit?“ fragte er nach einer Weile tiefen Nachsinnens. „Ja — was?“ In Menni's Strunwellsöpfchen blitzte sofort eine gradiose Idee auf. Sie schob sich näher zu Heini hin und wisperte ihm etwas ins Ohr, ganz leise,
D. S.

damit das schreckliche Tier es nicht hörte. Heini war sofort Feuer und Flamme dafür. Nach kurzer Beratung begaben sie sich mit vereinten Kräften und lodrender Begeisterung an die Ausführung der grandiosen Idee.

Frau Reiner freute sich indes, daß ihre lieben Kinderchen so brav spielten. Nun konnte sie vor Tisch doch noch die Bügelwäsche fertig machen. Dann hatte sie morgen freie Zeit für den Spaziergang mit den Kleinen. Das sollte ein schöner Tag werden!

«Ach — und die Poularde! Die Krone des Ganzen!»

Kurz, bevor ihr Mann aus dem Bureau heimkam, eilte sie noch einmal in die Waschküche hinaus. Sie wollte eine Serviette über den Festbraten hängen, damit ihr Mann nichts sah, falls dieser doch zufällig die Waschküche betrat.

Ihr erster Blick, nachdem sie die Tür geöffnet, galt dem Fleischhaken. Und da kramte sie ein jäher Schrecken ihr Herz zusammen — die Poularde war verschunden! In keinem Winkel eine Spur von ihr zu entdecken!

Wie, wenn jemand sich unbemerkt ins Haus geschlichen und die Poularde gestohlen hatte. Oder wenn eine Kaze —

Das war ja nicht auszudenken! Ihre ganze Freude dahin — die Hoffnung von sieben langen Sorgenjahren in Scherben!

Von ihrem Jammer überwältigt, sank sie auf einen Holzschemel, drückte ihr Gesicht in die Schürze und schluchzte laut auf. Sofort stürzten die beiden Kleinen herbei, sich angstvoll an sie klammernd. Was Mutti haben mochte?

«Ach meine Poularde! meine schöne Poularde verschunden!» schluchzte Frau Reiner außer sich.

Heini und Nenni machten erschrockene Gesichter und wechselten einen Blick voller Entsetzen und Schuld-bewußtsein.

«Mutti, was ist das — ne Poularde?» fragte Heini kleinlaut. «Ja das ein Tier?»

«Ja, ja, Heini, ein Tier.»

«So' kaltes, nacktes Tier mit 'nem Hühnerkopf und mit Hühnerbeinen und mit schwarzen Federn um den Hals?»

«Was ist damit? So spricht doch, Kinderchen! Hat sich jemand hineingeschlichen und sie gestohlen?»

«Ne — aber begraben haben wir sie!» gestand Heini zögernd.

Und Nenni entschuldigte ihre gemeinsame Schreckens-tat: «Weil sie doch aufgetot war!»

«We-gra-ben!» schrie Frau Reiner entsetzt und schlug die Hände über dem Kopf zusammen. Ihre schöne, teure Poularde in der schmutzigen Erde — ver-dorben und ungenießbar!

«Kinder! Kinder! Wie konntet Ihr mir das an-tun! jammerte sie verzweifelt.

«Wein' blos nich!» tröstete Heini sie. «Wir haben sie ja ganz fein begraben. Mit Musik und mit Blu-men. Und 'nen Sarg hat sie auch bekommen!»

«Noch viel feiner wie gestern der Hansel, nich Heini?»

«Viel feiner, viel, viel feiner! In 'ne weiße Schachtel voll Blumen haben wir sie gelegt und den Deckel drauf gemacht. Weiße, Mutti, die Schachtel aus dem Kleiderschrank! Die Nenni hat dazu getrom-melt, und ich hab' auf der Mundharmonika gespielt — fein, nich Nenni? Weiße, was Vatti immer singt: „Stiefel muß sterben, is noch so jung, so jung — —“

«In eine Schachtel habt Ihr sie gelegt?» fiel die Mutter ihm hoffnungsfreudig ins Wort. — Herr-gott, wenn sie heil und ganz und unverdorben wäre! Diese Freude!

«Wo habt Ihr sie denn begraben, Kinder. Schnell, zeigt mir's, führ mich hü, — o meine schöne Poularde!»

«Da unterm Birnbaum!» erklärte Heini stolz, in einen Gartenwinkel weisend. Frau Reiner flog förm-lich auf den grasbestreuten Hügel hin und wühlte mit Heinis Schaufel den Boden auf.

Beim Anblick der Schachtel hielt sie überrascht inne und stieß einen Entrüstungsschrei aus. Diese schlimmen Kinder! Aber gar nichts war ihnen heilig und vor ihnen sicher. Nicht einmal ihr sorglich ge-hütetes Heiligtum, ihre Brautkranzschachtel!

Behutsam hob sie den „Sarg“ aus der Erde und nahm den Deckel ab. Und da bot sich ihr ein Anblick, der ihr trotz ihrer Entrüstung einen Strom Tränen entlockte. — Mit emporgereckten Weinen und melanco-lisch zur Seite geneigtem Kopf schlummerte die Poularde in ihrer ganzen appetitlichen Schönheit und un-berührten Reinheit auf dem jungfräulichen Worten-

kranz! Poesievoller und anmutiger war wohl noch nie eine Poularde zur letzten Ruhe bestattet.

«Fein, nicht wahr?» fragte Nenni, ein glänzendes Lob erwartend.

«Fein?! — An den Ohren sollte man Euch auf-hängen, Ihr Rangen!» schalt Frau Reiner. Aber es klang durchaus nicht böse. Sie war viel zu glücklich über den wiedergefundenen, heißbetrautenen Schatz. Und das mit dem Brautkranz — im Grunde genom-men war das ganz nett. Die Poularde und der Braut-kranz gehörten für sie nun einmal zusammen wegen damals

«Was machte nun mit dem Tier?» fragte Heini, der Entsetzliches ahnte.

«Das ist unser Festbraten! Den essen wir morgen. Gelt, so was feines haben wir noch gar nicht gehabt?»

«Essen? Das gräßliche Vieh?» entsetzten die Kin-der sich wie aus einem Munde.

Die Mutter lachte belustigt auf. «O, wenn Ihr nichts davon wollt, um so besser! Destomehr bekommt Väterchen davon. Euch Naschlaken backe ich dann Pfannkuchen!»

«Gurra!» schrie Heini aus Leibeskräften. «Und Apfelsuss mit Rosinen dazu!»

«Doppelte Portionen, Kinder! Soviel Ihr wollt! Aber nur, wenn Ihr Väterchen nichts von der Poularde verrätet!»

Aufjubilend hängten die Kinder sich rechts und links an sie und versprachen ihr das Blaue vom Him-mel herunter. —

Nachdem die auferstandene Poularde zum zweiten-mal ihren Platz am Fleischhaken eingenommen hatte und mit der Serviette sorglich zugedeckt worden war, ging's unter Lachen und Schergen ins Haus zurück — direkt in die Arme eines großen, hageren Mannes, dessen gesuchte Stirn von Sorgen erzählte und dessen Lachen doch so leuchtend und froh seinen Lieben ent-gegenlachten.

Was der Mensch säet . . .

Roman von August Marx.

(Fortsetzung.)

Susanne dachte nach. «Ein Diplomat sind Sie nicht, Hauptmann, das ist eine direkte, zu direkte Frage . . . Meine Eltern haben mich so lange nicht gehabt, daß ich jetzt allerdings daran denke, mich ihnen ganz zu widmen, es sei denn, daß sie mich nicht mehr wollen, mich wegdächeln, sonst . . .» sie zuckte die Achseln.

«Meinem Schwiegervater leisten Sie und Lisa ja so schön Gesellschaft, also . . .» wieder ein Achselzucken. «Seine Kräfte werden sich schon heben; der Geheim-rat ist tüchtig. Beste Grüße; erzählen Sie ihm nur viel, was ihm Laune macht, . . . vom Meilenstein und vom Bertauffstein . . . und wie sie hier das Familien-sonnium fanden, uns hier alle miteinander. Sonst wird's mit Neuestem, Allerneuestem, wohl nur schlecht bestellt sein, wie, Wetterchen?»

Er biß sich ärgerlich auf die Unterlippe. «Ich kann doch nur sagen: ich hatte die Ehre, zwei gute liebe Menschen in Ihren Eltern kennen zu lernen. Keine Sorte so mit Verdecktspielen, wie Sie's manch-mal belibien, Gnädigste; offen, ehrlich, geradeaus, wie's mir immer angenehm ist.»

«Zimmer, wirklich „immer“ angenehm?», gab sie zurück. «In der . . . Offenheit angenehm? Warum auch du, mein Sohn Harry? Ich träumte, Sie wären anders, wie nous autres. Daß Sie auch mittun, könnte mich melancholisch machen, fände ich nicht unter ernstlichen Verpflichtungen. Ich muß die Ehre meines Namens wahren, denn, lassen Sie sich erzählen, ein dichterischer Postsekretär hier nennt mich „den girrenden Gelsalfen von W.“ Furchtbar wenig zoologisch und furchtbar wenig wahr . . . Gdel und ich . . . na, und das Girren, wenn man an so manches denkt.» Sie senkte ihren hübschen blonden Kopf und sah sich in den Schoß.

Alle feine guten Vorsätze waren gefährlich nahe am scheitern. Die flüchtige, ungewohnte, sich selbst ironisierende Wehmüt taten's ihm tausendmal mehr an, als ihre überprudelnde Laune. Ihr das von den Lippen fortfließen zu dürfen, bis sie wieder lachten!

Vor etwas, das er bei ruhigem Blut „Schlechtig-keit“ genannt hätte, rettete sie ihn jedoch, indem sie in ihre alte Schlangenhaut zurückschlüpfte.

«Gehen Sie, Wetterchen, gehen Sie . . . die gir-rende Gelsalfensgeschichte dürfen Sie als Haupttwitz auch dem einsamen alten Mann in der Bendlerstraße aufstischen . . . Und, grüßen Sie auch Ihre Lisa.»

Er reichte ihr nicht einmal die Hand, schlug die

Daeken aneinander, verneigte sich, und war schon am Ausgang, als er sich hastig umwandte. «Gott, Sus-sanne», flücherte er, heifer vor Erregung, «Gott, wie machen Sie mich zuletzt noch glücklich . . . Sie sind ja auch weder eine Diplomatin, noch eine Verdeckte, Sie sind einfach eine eifersüchtige, doch angebetete, — angebetete Frau . . . Adieu.»

Draußen im Vorraum öffnete sich, während er seinen Mantel anzog, eine Tür, Lina Hausen trat her-aus und auf ihn zu.

«Ich muß sie noch auf einen Augenblick sprechen, Herr von Wetter,» sagte sie halblaut. «Vor meiner Tochter mochte ich nicht davon anfangen, um ihr den Tag nicht zu verderben, doch naturgemäß, liegt mir die Frage am Herzen: wie geht es dem unglücklichen Kranken, steht eine Auflösung bald bevor? Meine Tochter, ich verstehe das, teilt mir aus den Briefen ihres Schwiegervaters nur wenig mit, man mag ihr freilich auch gerade darüber wenig sagen . . . Der alte Herr, das deutete sie an, wird durch Sie und Lisa gut versorgt.»

«Gnädige Frau,» entgegnete der Gefragte ernst, indem er seinen Paletot zuknöpfte und den Kragen hochschlug, «den letzten Berichten nach wird es mit Georges von Heise noch ein paar Wochen dauern. Man kann ihn das Ende auch nur wünschen, sein Zu-stand ist qualvoll, Rückenmark, das Gehirn stellenweise beeinflusst. Besinnung hat er, doch auch namenlose Schmerzen. Ihm kann keiner helfen.»

Den Helm in der Hand wartete er, was die kleine Frau erwidern würde. Im Halbdunkel des Ganges sah ihr Gesicht sehr blaß aus, die großen dunkelblauen Augen darin hatten einen merkwürdig tiefen, nach innen gefehrten Blick. Sannes Augen waren leichter, solche, wie bei der hier, hatte er nur einmal auf einem italienischen Frauenbildnis gesehen, darunter stand „La Pietà“; diesem Blick gegenüber, war er doppelt froh, Susannen nur mit heißem Wunsch etwas ange-tan zu haben . . . Wünsche, gegen die kann man nicht an, oder schwer an.

Lina Hausen gab ihm die Hand mit herzlicher Gebärde. «Das ist alles, was ich wissen wollte,» sagte sie sehr freundlich, «Geben fährt wohl der Wagen vor. Adieu.»

22. Kapitel.

Meine liebe Frau Sann!

Krähenfüßiger (das ist so etwas für Sie!), wie je, geraten meine Buchstaben! Meine Hand, sonst noch beinahe fest, wie die eines Jünglings, fährt heute zit-trig über die schönen Bogen, es geht Kleye, und doch, ich muß mir was vom Herzen runter kriegeln, ich merck' jetzt, wie sehr es mir Gewohnheit wurde, mich Ihnen mitzuteilen, schon um mir sagen zu lassen: Mut, es wird besser werden. In dem heute zu Erzählenden braucht's keinen Mut und keine Beförderung, — es ist etwas noch nicht Dagewesenes, Unzufälliges.

O, Ihr Frauen, Ihr Sphinxen, und wir Gjel, uns ein-zubilden, wir erkennen Euch und kennen Euch aus. Blinde sind wir, im Dunkeln tappend. Sind denn unsere Sinne nicht fein genug, um den Euren nachzu-spüren, um all das pro und contra zu erfassen, die hundert subtilen Regungen Eures Seelenlebens, auf eins hinauslaufend, auf die Liebe zum Mann? Gutes, Böses, Schwäche, Stärke, Tod und Leben, jeder Be-griff wird in Euch in eine herrschende Gewalt ver-wandelt, in die Liebe. Oft trägt Ihr dabei dies Clementare so tief in Euch, daß keiner es ahnt, und offenbart es sich plötzlich, dann laufen einem Schauer den jungen, oder alten Rücken herunter, und man beugt sich davor. Sie sehen ja, mich, den Mummel-greis, wollte schreiben den gereiften, sonst skeptischen Mann, macht es zum Nhapjoden, was ich hierin erlebte.

Und nun vernünftig. Kommt da am Dienstag (heute haben wir Freitag) Lisa Leutmann zu mir, gegen sechs Uhr, nach dem Diner, blaß, einen eigen-tümlich schmerzvollen Zug um den Mund, wie jetzt stehend bei ihr. Während ich noch mit ihr plaudere, findet sich Harry Wetter ein, mit Grüßen und Neug-keiten von Ihnen, frisch wie die warmen Semmel-keiten und ebenso atzeptabel. Er kramt alles raus, von den Eltern, Raben, Falken eine ganze Voliere voll. Mit-ten drin erscheint der gewohnte Brief von lä bas, — als wir ihn vornehmen, schildert er Qualen des Tan-talus, wie wir es letzthin immer hörten, außerdem etwas Neues, Delirien des Kranken, in denen er — so spät — nach einer Seele jammert, einem befreun-deten Menschen; dabei geht es mit seinem Gedächtnis furchtbar zurück und so weiter.

(Fortsetzung folgt.)

MILKA
VELMA
NOISETTINE



BELIEBTE
ESS - CHOCOLADEN

Die Toten.

Tote Augen weinen nimmer — Selig alle, die entschloffen! Viele sah ich heiß sich sehnen.

Tote Hände kämpfen nimmer, Ruhn auf totem Herzen fülle! — Viele, viele sah ich ringen

Tote Füße straucheln nimmer, Tote Füße dürfen ruhen. — Ach, die meisten, die da wallen,

Tote Lippen klagen nimmer. — Manche sah ich auch hienieden, Die mit Scherz die Welt betrügen,

Tote Herzen — laßt sie schlummern! Selig, die da ausgeschlagen. — Die Ihr lebet — tretet leise,

Beregrina.

Empfangsanzeige und Danksagung.

Transport aus Nr. 43 Fr. 135.— Von zwei ungenannt sein wollenden Frauen für Bitte No. 898 1 Paket Kleidungsstücke.

Den freundlichen Gebirgerinnen sei für ihre so warmherzig dargebrachte Guttat von ganzem Herzen Dank gesagt.

Erziehung der Kinder.

Es gibt wenig Eltern, die einzelne oder mehrere Erscheinungen der Blutarmit im Laufe der Erziehung ihrer Kinder nicht kennen gelernt haben.

Ferromanganin gelang, in verhältnismäßig kurzer Zeit das Allgemeinbefinden des Patienten zu heben, Aussehen und Appetit befferen sich zusehends.

Ein Appretmittel von besser Güte ist die sehr rasch in Aufnahme gekommene Penny Weiskärke mit der Löwenmarke.

Ein intelligentes und gut erzogenes junges Mädchen findet Stelle zum Anlernen im Haushalt und Geschäft.

928] Tochter aus achtbarer Familie, welche Französisch und Hausarbeit erlernen will, findet Stelle als

Volontärin

Frau Archinard bei 6 Avenue de Croisette, Genève.

Ein braves und gesundes junges Mädchen, das die Hausarbeiten und das Kochen gründlich erlernen will, findet Stelle.

Gebildete Witwe

964] aus guter Familie, sucht Stellung als Gesellschafterin, Hausdame, oder als Leiterin eines kleinen, besseren Haushaltes.

Eine Tochter gesetzten Alters, im Fach durchaus erfahren und im Umgang mit der Kundschaft gewandt, wünscht Stelle für den Verkauf in einer Konditorei oder in einen Brotladen.

Hochzeits- und Festgeschenke.

Gold-Waren. Taschen-Uhren.

Massiv-Silber und versilberte Bestecke und Tafelgeräte.

Reich illustrierter Katalog gratis und franko A. Leicht-Mayer & Cie. LUZERN

CHRONISCHE KATARHE HUSTEN BRONCHITIS

werden gründlich geheilt durch die

SOLUTION PAUTAUBERGE

Das wirksamste Mittel gegen alle Krankheiten der Lunge und der Luftwege.

PREIS FÜR DIE SCHWEIZ FR. 3.50 DIE FLASCHE. L. PAUTAUBERGE COURBEVOIE PRÈS PARIS 6. APOTHEKEN.

Die grösste Auswahl Seidenstoff-Neuheiten

für Roben, Blousen etc. bieten die neuen Musterkollektionen der Seidenstoff-Fabrik-Union ADOLF GRIEDER & CIE, ZÜRICH

In jeder Confiterie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DEVILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.

Kochschule Schöffland bei Aarau

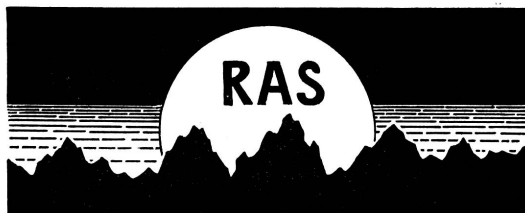
406] 3 monatliche Kurse für Töchter aus gutem Hause. Kleine Schülerinnenzahl ermöglicht gründliche Ausbildung.

Kochkurs für Frauen u. Töchter. Rest. Innere Enge, Bern.

(H 7929 Y) Beginn: 8. November. — Dauer 5 Wochen. Kursleiter: Herr Th. Clavadetscher, Chef de cuisine.

Cacao De Jong

Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao. Königl. holländ. Hoflieferant. Goldene Medaille Weltausstellung Paris 1900, St. Louis 1904 etc.



von Sutter-Kraus & Cie., Oberhofen verleiht jedem Leder prachtvollen Glanz.

Eine Tochter gesetzten Alters, im Service bewandert, wünscht Stelle in einen Laden, zu 1-2 Kindern od. zur Stütze in einem guten Haushalt.

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

Franz. Töchter-Pensionat jährlich Mk. 1000.—. Mmes. Huguenin, Italie 9.

Graphologie.

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

Damen und Herren

machen alle gerne

Bekanntschaft

mit Singers rühmlichst bekannten Spezialitäten:

Singers hygienischer Zwieback, durch und durch gebackt, höchster Nährwert und leichte Verdaulichkeit.

Singers kleine Salzstengeli, feines croquant Gebäck, schmeckt vorzüglich zum Tee.

Singers kleine Salzbretzeli, das beste zum Bier.

Singers feinste Basler Lockerli, Singers Aleuronatbiscuits (Kraftweissbiscuits).

bestes Biscuit für jedes Alter, viermal nahrhafter wie gewöhnliche Biscuits, nahrhafter wie Fleisch.

Wo nicht erhältlich schreiben Sie direkt an die

Schweiz. Bretzel- u. Zwiebackfabrik Ch. Singer, Basel.

Reine, frische Einsied-Butter

liefert gut und billig Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden. „Otto“ ist für die Adresse notwendig.

Briefkasten der Redaktion.

Eifrige Leserin in B. Fortgesetzt im Kampf ums Dasein stehend und dessen kein Ende sehend, ist es ja leicht begreiflich, daß Ihnen dies als des Daseins größte Qual erscheint und daß Sie mit bitterem Herzweg diejenigen vor sich sehen, denen ein freundliches Geschick diese Art von Sorge erspart hat. Ihr Standpunkt ist aber doch einseitig, denn es gibt viel herberes Weh, als das, welches Sie zu tragen haben, denn das Weh bedingt nicht immer das Glück. Die Erfahrung lehrt ja täglich, daß mit äußeren Glücksgütern überreich Gesegnete an unheilbaren Wunden leiden, die ihnen jeden Lebensgenuß verbittern. Glauben Sie nur, daß das ebenso viel Herzweh gibt, und daß der brennende Wunsch in der Seele lebt, nur ein einzigesmal des Armen Glück zu genießen; all ihren Reichtum gäben sie her, wenn sie nur das Glück des Armen hätten, nach dem all ihre Wüchsen geht: Sie möchten eines trauten Familienglückes sich freuen, möchten ein eigenes Kindlein herzen, möchten gesund sein und leichten, frohen Herzens, das an jedem schlichten Kümlein sich zu freuen, jedem Sonnenstrahl entgegen zu jubeln ver-

mag. Könnten Sie in die Seelen dieser „vom Glück so Begünstigten“ hineinschauen, so würden Sie erschrocken ausrufen: Nein, ach nein, da möchte ich nicht mehr tauschen, ich bin reich und die Beneidete ist arm.

Frl. G. S. in C. Die Kunst des dauernd angenehmen Verkehrs besteht nicht darin, möglichst entgegenkommend und zuvorkommend zu sein, sondern vielmehr in Zurückhaltung zu beobachten und sich dann nach den gegebenen Verhältnissen zu richten.

Eisriger Leser in J. Durch einseitiges Urteil können Sie sich selber ganz empfindlich schaden. Manchem fehlt die Fähigkeit der Rede und manchem die des guten schriftlichen Ausdrucks, aber beide können deshalb doch klar und richtig denken und logisch urteilen. Kritisch ist es nur, wenn in überschwänglicher Weise Phrasen gemacht werden über sachliche Dinge, die in kurzen einfachen Worten gesagt werden könnten, da ist längere Beobachtung am Platz, um sich darüber klar zu werden, ob das Denken gesund, oder ob die sich nach außen zeigende Zerknirschtheit der Ausdruck eines solchen Innern ist. Es geht auch nicht an, von orthogra-

phischen Fehlern Schlüsse auf den Charakter zu ziehen, denn in großer Eile beim Schreiben oder bei reichlichem Gedankenandrang können derlei „Blumen im Aehrenfeld“ leicht entstehen und zudem ist auch der so rasch sich immer wieder vollziehende Wechsel in der Rechtschreibbetunung zu berücksichtigen.

L. A. in B. Viele Kinder ertragen das rasche Aufwachen am Morgen nicht. Es kommt zu einer schreckhaften Nervenerschütterung, die im Stande ist, die Gesundheit ernstlich zu gefährden. Leute mit leicht erregbaren Nerven, die rasch geweckt werden, sind nachher sehr schlechter Laune, sie haben benommenen Kopf, sehen übel aus und sind ohne Appetit. Die Gewohnheit, mit einer schwingenden Glocke durch die Schlafkammer der Kinder zu laufen, ist brutal und ungesund. Wie viel wohlthätiger wirkt die Musik. Öffnen Sie die Türen der Schlafkammern und lassen Sie im Korridor ein kleines Musikinstrument spielen; das ist weitaus wohlthätiger.

Klavierspiel ohne Notenkenntnis und ohne Noten! Nicht viele Neheiten auf musikalischem Gebiete dürften solches Aussehen 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 jegige 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 beliebigen Liedern befragt auf Wunsch für Mt. 2.50 die Expedition dieser Zeitung unter Nachnahme des Betrages. [556]

Sie finden immer wieder, daß bei gestörter Verdauung, Appetitlosigkeit, Müdigkeit, Herzklopfen, Schwindel, Kopfschmerzen, die Folgen ungenügender, unregelmäßiger Lebensführung, der Gebrauch der so beliebten echten Apotheker Richard Brandt's Schweizerpillen das Beste ist. Schachtel mit „weißem Kreuz im roten Felde und Namenszug Rich. Brandt“ zu Fr. 1.25 in den Apotheken. [480]

GALACTINA
Alpen-Milch-Mehl
Beste Kinder-Nahrung.
Die Büchse Fr. 1.30. [352]



737] Frauen u. Mädchen weisen jede andere Seife zurück und verlangen im Laden nur Großlich's Seifenpulver.

Inserate
für alle Zeitungen der Welt beförd. billigst u. täglich die

Union-Reclame Luzern
Annoncen-Expedition
Allein konzess. Propaganda-Bureau des Schweiz. Hotelier-Vereins

Agenturen an allen grössern Plätzen. (Ue 15077 p.)

Fachmännische und gewissenhafte Ausarbeitung aller, auch der kleinsten Annoncen. Empfehlung der geeignetsten und zugkräftigsten Zeitungen etc. Kostenfreie Lieferung wirkungsvoller Klischee-Entwürfe. Gewährung höchster Rabatte. Kostenlose Beförderung aller einlaufender Offertbriefe. Geschmackvolle Klischees zum Selbstkostenpreis

In allen besseren Geschäften erhältlich.

Schnebli Bonbons unübertroffen

Schnebli Biscuits beliebteste Marke

Schnebli Waffeln hochfeiner Dessert

A. Schnebli's Söhne, Baden.

Zirka 40 **Schlafzimmer** nach neuesten architektonischen Entwürfen
Hochmoderne Formen in Nussbaum-, Eichen-, Rusten und Mahagoniholz
Speizezimmer, Salons
Ebenso auch Auswahl in [856]
Einfachen Zimmereinrichtungen in Louis XV. und modern zu allerbilligsten Preisen.
A. Dinser, Schmiedgasse 15 St. Gallen.

Schuler's Salmiak-Terpentin-Waschpulver

Ich schnitt es gern in jeden Zuber ein: [811]
„Waschpulver Schuler macht weich und rein“
Und jedem Weibchen möcht ich warm empfehlen,
Doch eine Probe mit ihm anzustellen.

Druckarbeiten jeder Art
in einfachster und feinsten Ausführung
Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.

St.-Jakobs-Balsam
Hausmittel I. Ranges.
von Apotheker C. Trautmann, Basel
Dose Fr. 1.25. (Eingetragene Schutzmarke.)
Bewährte Heilsalbe für Wunden u. Verletzungen aller Art, aufgelegene Stellen, off. Beine, Krampfadern, Haemorroiden, Ausschläge, Bränschaden, Hautentzündungen, Plechten etc. [881]
Der St.-Jakobsbalsam, sicher und unschädlich in der Wirkung, ist in Apotheken zu haben oder direkt in der St.-Jakobsapotheke, Basel.

J. SCHMID ARZT BELLE-VUE HERISAU

10 Jahre litt ich an einem lästigen Gesichts-Ausschlag mit Säuren und Eiterknoten versehen; das Gesicht war dunkelrot. In meiner trostlosen Lage wandte mich an Herrn Dr. Schmid und wurde ich durch seine goldeswerten Mittel gänzlich kuriert. (K 1265-7) [886]
Frau Homberger, Ober-Uster.
Die Echtheit dieses Zeugnisses bezeugt
Uster, 19. Nov. 1904.
Gemeindeammann: R. Huber.

Kranke verzaget nicht!
Die Erfolge, die mit meinem verbesserten Natur-Homöo-Pflanzen-Heilverfahren erzielt werden, sind geradezu staunenerregend. — Auch solche Krankheiten, welche anderweit als unheilbar erklärt wurden, sind heilbar. Prospekte gratis.
Spezialist Stepprath, Mülhausen
1. Elsass, Schulstrasse 25. [916]
(Briefe 25, Karten 10 Cts. Porto.)

Reeses Backpulver wirkt sicher
FABRIK-NIEDERLAGE: Schmidt & Kern, ZÜRICH.

Ein heller

Dr. Oetker's
Verwendet stets:
Backpulver
Vanillinzucker 215 cts
Puddingpulver
Fructin p. Pid. à 60 cts
Millionenfach bewährte Rezepte gratis in allen besseren Geschäften.
Albert Blum & Co., Basel, Generaldepôt.

Neues vom Büchermarkt.

Nervosität und Erziehung. Ein Vortrag für Erzieher, Ärzte und Aerzte von Prof. Dr. W. von Strömpele, Leipzig, Verlag von F. C. W. Vogel M. 1.50.

In dem Verlag von F. C. W. Vogel in Leipzig ist soeben eine sehr aktuelle Broschüre erschienen mit dem Titel „Nervosität und Erziehung“. Der Verfasser ist Herr Geheimrat von Strömpele, Breslau, wohl zurzeit der bekannteste Neurologe Deutschlands. Das Thema darf ein allseitiges Interesse beanspruchen, denn von den Nerven und der Nervosität wird heutzutage viel gesprochen. Leider verbietet uns der Raum, auf die originellen und höchst interessanten Einzelheiten der Broschüre einzugehen. Wir möchten aber nicht unterlassen, den Schlupfpassus, der sich auf die Erziehung im Kindesalter bezieht, wörtlich auszuführen, denn nur zu oft finden sich geistige Züge der Nervosität schon bei Kindern vor, deren weitere Entwicklung bei geeigneter Erziehung hätte verhindert werden können. — „Als ein bildsames und empfängliches Wesen tritt das Kind in den Kreis der Familie hinein. Gewiß bringt es eine Menge unabänderlicher Anlagen und Eigenschaften mit auf die Welt, aber auch die Nachahmung und die Gewohnheit spielen in seiner weiteren geistigen Entwicklung eine große Rolle. Darum geschieht die wirksamste Erziehung des Kindes durch die Eindrücke, die es von dem ersten Ernachen seines Bewußtseins an in der ganzen Lebensführung seiner Umgebung er-

fährt. Unbewußt paßt sich das Kind in seinem Denken, Empfinden und Handeln an die Denkungsart und Handlungsweise seiner Umgebung an. Sieht das Kind nur von klein auf Unruhe, Unfrieden, Aufregung und Nengstlichkeit um sich, wie leicht kommt es da in denselben geistigen Zustand der Unruhe hinein, während das Aufwachen in einer ruhigen, harmonischen, geistig kraftvollen Umgebung das beste Mittel ist, selbst aus einem nervös veranlagten Kinde einen in sich gefestigten und geschlossenen Charakter zu machen. Die schlechteste Erziehung haben nervöse Kinder, deren Eltern selbst nervös sind und nicht gelernt haben, ihre Nervosität zu beherrschen. Zu der geistigen Führung eines Kindes gehört ein Führer, der nicht nur die genigende psychologische Einsicht in die Regungen der Kindesseele, sondern auch die volle Herrschaft über seine eigenen Affekte hat, der auch bei aller etwa nötigen Strenge

die Ruhe und Besonnenheit keinen Augenblick verliert. Wer Kinder zu erziehen hat, der soll auch sich selbst in Zucht halten. Mit unferen Kindern sollen wir alle uns noch einmal selbst erziehen.“ — Der Preis der Broschüre beträgt M. 1.50 und ist durch alle Buchhandlungen zu beziehen.

Unser Dienstmädchen, was es wissen und leisten muß, und wie es sich benehmen soll. Von Frau Maria Salberg und Frau Elise Glas. 2. Auflage. Verlag von P. L. Jung, München 7. Preis eleg. geb. Mk. 1.50.

Das Büchlein: „Unser Dienstmädchen“ verdient besondere Beachtung wegen des reichen Stoffes an moralischen von christlichen Geistes getragenen Unterweisungen und praktischen, dem modernen Hauswesen angepaßte Belehrungen.



Die erste Runzel!

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



➤ Gegen Rheumatismus, Gliederlähm, Gliedersteifheit (von Erkältung beruhend) Neuralgien, Brustfataren, Verstauchung wird von medizinischen Autoritäten das Eminent

Rheumatol

(wirksame Einreibg.) regelmäßig mit bestem Erfolge verwendet. Rheumatol: Fr. 1.00 die Flasche. In allen Apotheken. (845)

Berner Halblein beste Adresse: Walter Gyax, Bleienbach.

Echte Auer-Gasglühlicht-Artikel sind die besten (H 5301 Z) und [895] vorteilhaftesten

BONUM

Reformwaschmittel „schont die Wäsche“ und ist garantiert „unschädlich und frei von Chlor!“

Erhältlich in allen Spezialehandlungen.

Alleinige Fabrikanten: [693] **Ernst Hermann & Co., Uster**

Fabrik chem.-techn. Produkte.

403

Schutzmarke

Kreuzstern

MAGGI'S Gekörnte Fleischbrühe zur sofortigen Herstellung Frischer Fleischbrühe allerbesten Qualität.

Zu haben in den Delikatess- und Kolonialwaren-Geschäften.

Johns. Kollers Flechten-Crème

Spezialität!

Dieses seit Jahren in engern und weitem Kreisen erprobte Flechtenmittel darf jedem Leidenden empfohlen werden, auch bei leidenden kleinen Kindern. (Za G 18) [959]

H. Koller-Lutz, Herisau.

Preis per Topf für trockene Flechten Fr. 3, für nasse Flechten Fr. 3.25.

NB. Immer angeben, ob trockene oder nasse Flechten.

Rosalin gibt sofort natürlich rosige Gesichtsfarbe. Keine Schminke. Garantiert unsichtbare, unschädliche Anwendung. Gesetzlich geschützt. [563] Schachtel, 1 Jahr reichend, à Fr. 4.50 diskret versendet gegen Nachnahme.

Frau A. G. Spillmann, Waltersbachstr. 1, Zürich IV.

Fort

mit den Lotterielosen. Schaffen Sie sich gesetzlich gestattete [857] **Prämien-Obligationen**

an, bei denen der Einsatz nie verloren ist, da jede solche Obligation einen **Schuldschein** v. Staaten, Städten, Korporationen bildet und im **ungünstigsten** Falle mit dem Nennwert, der fast immer grösser als der Einsatz ist, **gezogen werden muss**. Ausserdem werden **Haupttreffer** v. Fr. 600,000, 300,000, 250,000, 100,000, 50,000, 25,000, 10,000, 8000 etc. etc. ausbezahlt.

Jeden Monat Ziehungen.

Leichtfassliche und ausführliche Prospekte versenden auf Verlangen an jedermann gratis und franko die **Bank für Prämienobligationen Bern** 14 Museumstrasse 14.

Berner Alpen-Rahm

Jederzeit zum Gebrauch bereit für Küche und Haushaltung.

Grösste Haltbarkeit. [517] Feinster Wohlgeschmack.

Zu beziehen durch die Berneralpen-Milchgesellschaft Stalden, Emmental, oder in Comestibles-Geschäften.

Wichtig

wie ein Ruf von 1000 Stimmen **Wirkt**

die neue Erfindung des Sauerstoffes zur Wäsche. Grossartige Waschkraft!!! Reinigt, bleicht und desinfiziert zugleich, absolut unschädlich! Der Waschtage ein Vergnügen!

„Schulers Perplex“ (H 4100 G) [927]

das modernste aller Wasch-Mittel

Vereinig alle guten Eigenschaften!

! Garantiert unschädlich. Ueberall verlangen !

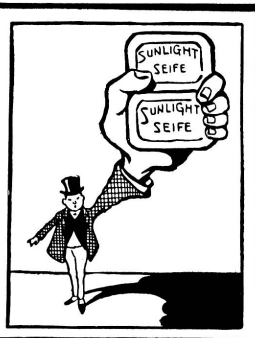
Für Mädchen und Frauen!

[956] Verlangen Sie bei Ausbleiben und sonstigen Störungen bestimmter Vorgänge **gratis** Prospekt od direkt unser neues, unschädliches, ärztlich empfohlenes, sehr erfolgreiches Mittel à 4 Fr. Garantiert grösste Diskretion. **St. Afra Laboratorium, Zürich, Neumünster.** Postf. 13104.



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

1840 gegründetes Spezialgeschäft für sämtliche
**Kleiderstoffe, Damen- und Kinder-Konfektion,
fertige Kleider, Jupes, Blusen, Wolldecken.**

Oberdorfstr. 27
neben dem Grossmünster
Zürich

Bruppacher & Co.

Filiale (955)
zum Grabeneck
Winterthur.



HÄUSLE WETTER & CO.
STOFFDRUCKEREI
LENZBURG.

756 (O.F. 1924)



MODERNE KÜNSTLERISCHE
VORHÄNGE, TISCHDECKEN
BETTDEKORATIONEN &
SCHLÖRECHT — LICHTRECHT — WASCHECHT

- GÜNSTIGE GELEGENHEIT FÜR ■
- HOTELS ■ ANSTALTEN ■
- BRAUT AUSSTEUERN ■

VERLANGEN SIE STOFF- & FARBPROBEN
■ EN GROS ■ ■ EN DÉTAILS ■

Badanstalt **Aguasana** St. Gallen

Wasser- und Licht-Heilanstalt.

Behandlung von Nervenleiden, Herzleiden, Magen- u. Darmkrankheiten, Muskel- und Gelenkrheumatismus, Fettsucht, Gicht, Blutarmut, Bleichsucht, Frauenkrankheiten, Hautleiden.

Hydrotherapie: Duschen, Halbbäder, fließende Fuss- und Sitzbäder. — **Lichtbehandlung:** Glüh- und Bogenlichtbäder. Bogenlichtbestrahlung. — **Elektrische Bäder,** elektrische Lohntanninbäder. — **Kohlensäurebäder.** — **Massage,** Vibrationsmassage. — **Fango-Applikation.** — Sol- und andere medizin. Bäder. **Türkische Bäder.** — **Wannenbäder.**

Leitender Arzt: **Dr. Steinlin,** Spezialarzt f. Nervenkrankheiten. Sprechstunden in der Anstalt.

Die Prozeduren und Bäder werden durch geübtes Badepersonal genau nach Vorschrift sämtlicher Herren Aerzte von St. Gallen (Za G 26) und Umgebung abgegeben. [379]

Verlangen Sie per Karte die **kostenfreie Zusendung** unserer regelmässig erscheinenden Zeitschrift (948)
Was haben wir nötig in gesunden und kranken Tagen?

Zeitschrift zur Aufklärung und Belehrung über Artikel zur Kranken-, Gesundheits-, Kinder-, Körper- und Schönheits-Pflege.
Sanitätsgeschäft Hausmann A.-G.

Basel Freesstrasse 15	Davos Platz & Dorf	St. Gallen Hechtapotheke u. Kugelgasse 4, I.	Genf Corraterie 16	Zürich Uranistr. 11
---------------------------------	------------------------------	---	------------------------------	-------------------------------



578

GESELLSCHAFT
für
ALKOHLERIE
WEINE
MEILEN

Saft frischer Trauben,
Apfel, Birnen.

Mit den gleichen
gesundheitlich-
vorzüglichen
Eigenschaften
wie die Früchte
selbst.

Durch Sterilisieren
unbegrenzt haltbar
gemacht.

Tuchfabrikation

Gebrüder Ackermann in Entlebuch.

Wir beehren uns, unser Geschäft unserer werten Kundschaft und einem weitem Publikum speziell auch für **Kundenarbeit** in Erinnerung zu bringen.

Wir fabrizieren Tuch

ganz- und halbwoollene Stoffe für **solide Frauen- und Männerkleider** und bitten genau auf unsere Adresse [960]

Gebrüder Ackermann in Entlebuch

zu achten. Durch die während Jahrzehnten gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen in der

Tuchfabrikation

sind wir imstande, **jedermann reell zu bedienen.** Um rechtzeitig liefern zu können, bitten wir um baldige Einsendung des Spinnstoffes, Schafwolle oder auch Wollabfälle.

Gebrüder Ackermann.

Brillant-Seife und Seifenpulver

706] werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmässig schöne und tadellose Wäsche zu erhalten. Die Hausfrauen sparen mehr durch den Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruinieren.

Ueberall zu haben.

für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
btt. 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. 11.

November 1908.

Der hygienische Wert des Obstes.

Die Zitrone ist die Perle unter dem Obst. Sie ist blutreinigend, durchdringt und reinigt die Schleimhäute und Drüsen des Körpers. Stetig und mäßig gebraucht, belebt der Saft selbst abgestorbene (graue) Stellen in der Schleimhaut. Dies läßt sich z. B. im Halse beobachten. Sie löst Steinbildungen, gichtische und rheumatische Ablagerungen, tötet Pilzbildungen (Diphtherie). Die Blutgefäße zieht sie zusammen, worauf ihre blutstillende Kraft und die Rückbildung von Venenerweiterung beruhen. Feigen und Datteln sind vorzügliche Nahrungsmittel, ihre besondere Wirkung büßen sie teilweise durch Dörren ein. Frisch sind die zerkaute Feigenkörner gesund, getrocknet stopfen sie leicht Nieren und Leberkanälchen. Apfelsinen (Orangen) wirken milder; auch diese durchdringen die Schleimhäute, doch elektrifizieren sie mehr. Die Schalen von Zitronen und Apfelsinen enthalten dieselben elektrifizierenden Bitterstoffe wie Pfirsiche, nur bedeutend konzentrierter und erzielen, sparsam gebraucht dieselbe Wirkung. Der Apfel, eine der edelsten Obstgattungen, enthält viel Eisen und empfiehlt sich daher bei Bleichsucht zur Unterstützung der Blutbildung. Er ist reich an Sauerstoff, den er an das Blut abgibt, wodurch er die Lungentätigkeit bei astmatischen Zuständen erleichtert. Vor allem aber ernährt er die Milz und durch diese das Gehirn. Daher kommen die glänzenden Erfolge, welche durch eine Kost aus Schrotbrot und Äpfeln bei Nervenkrankheiten erzielt werden. Auch gilt der Apfel als Beruhigungs- und Schlafmittel aus gleichem Grunde. Sollten sich beim Genuß des Apfels Gase bilden, so sind diese sowohl nicht der Gährung der Frucht, als vielmehr der Reinigung des Verdauungskanalz zuzuschreiben. Die Birne ist sehr nahrhaft, enthält viel Kalk für die Knochenbildung; sie wird hauptsächlich durch den Speichel gelöst und durch die Nerven ausgeschieden. Darum treibt sie stärker Harn als alles andere Obst, belästigt aber, schlecht gekaut, den Magen und Darm und verstopft nicht nur diesen, sondern bei schwacher Niere auch

die feinen Harnkanälchen. Pflaumen (Zwetschgen) nähren sehr; sie wirken starktreibend auf den Darm, daher bei Reizbarkeit desselben oder durch Unmäßigkeit Diarrhöen entstehen. Sie reinigen die Darmfalten. Da die Schalen leicht gären, veranlassen sie Blähungen, Aufgetriebenheit des Leibes. Bei schwachem Darm sollten die Zwetschgen daher abgeschält werden. Kirschen sind ebefalls reich an nährenden Stoffen und Sauerstoffen. Saure Kirschen, besonders Matten, Weichseln wirken noch günstiger auf den Darm als Pflaumen. Pfirsiche und Aprikose beleben die Magenwände, regen die Lunge an und vor allem die Leber zur Gallenabsonderung. Dies geschieht vermöge ihrer Bitterstoffe. Die Schale ist besonders wertvoll. Weintrauben lösen und reinigen das Blut, Lunge, Leber und Unterleib. Die Schalen enthalten anregenden Gerbstoff; sie werden im Magen ansgelaugt. Erdbeeren sind reich an Phosphor, daher vorzügliche Nervenkost. Viel genossen, erregen sie das Blut bis zum Fieber. (Messelfieber durch Erdbeergenuß.) Die Tomate (Paradiesapfel) steht zwischen Obst und Gemüse; sie geht durch Nieren und Milz und reinigt dabei Blut und Nerven. Bei Flechten, Ausschlägen, Ausflüssen und aller Art von Blutverderbnis übertrifft sie bei weitem das Obst. Nüsse geben Nervenfett, besonders Kokosnus und Kokosmilch, wenn beide reif sind. Leider werden reife Früchte nicht versandt. Mandeln und Wallnüsse enthalten Blausäure in ihren Schalen, darum belegen auch letztere so leicht Hals- und Stimmbänder und veranlassen Heiserkeit. Haselnüsse sind die feinsten und zuträglichsten. Ihnen nahe kommen die Bucheckern.

Der Stockfisch und dessen Zubereitung.

Beim Einkauf des eingeweichten Stockfisches ist vor allem darauf zu achten, daß der Fisch weiß und nicht gelblich aussieht. Hat man den trockenen Stockfisch selbst zum Aufweichen, so wird er einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, dann tüchtig mit einem Holzschlägel geklopft, damit er mürbe wird, darauf 24 Stunden in weiches Wasser, dem etwas Pottasche beigelegt wird, eingeweicht, anderen Tags in einer aus Buchenholzasche bereiteten klaren Lauge, an den folgenden 3 Tagen in weichem Wasser gewässert, indem man das Wasser öfters abschüttet und erneuert, bis der Fisch schneeweiß ist.

Darauf sind Haut und Gräten zu entfernen. Der in fingerlange Stücke geschnittene Fisch wird mit kaltem Wasser 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers gesetzt, wo er allmählich warm, aber nicht heiß werden darf. Den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches verhütet man durch Beigabe einiger glühenden Holzkohlenstückchen in

das Wasser, worin der Fisch kurz vor dem Anrichten zum Aufkochen gebracht wird. Schaum und Holzkohle wird nach dem Kochen abgeseiht. Dann läßt man den Stockfisch auf einem Sieb ablaufen, salzt ihn leicht und bringt ihn mit Senf und brauner Butter oder irgend einer Sauce zu Tisch.

Einige andere Vorschriften lauten: Stockfisch auf Kapuziner Art. Man tut ein großes Stück Butter oder Schmalz in eine Kasserolle und bräunt darin eine in dicke Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Pfefferkörner, nimmt dieses, sobald die Zwiebeln sich gefärbt haben, heraus und röstet 1 Kochlöffel voll Mehl darin hellgelb, verkocht dann Einbrenne mit Fasten-Wurzelbrühe zu einer glatten, nicht zu dicken Sauce, gibt 2 Lorbeerblätter und eine halbe in Scheiben geschnittene Zitrone (ohne Kerne) hinzu und kocht die Sauce noch eine Weile damit; nimmt sodann die Würze heraus, gibt den gekochten und in kleine Stücke zerpfückten Stockfisch hinein, läßt alles noch einmal aufkochen, salzt, gibt nach Geschmack auch ein wenig Zitronensaft dazu und richtet den Stockfisch an.

Stockfisch auf italienische Art. Ungefähr 1 Kilo gewässerter Stockfisch wird halbweich gekocht, von den Gräten befreit und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Nun hackt man 12 Stück Champignons, 1 große Zwiebel und Petersilie, gibt dieses in eine Kasserole, in der man halb Butter und halb Del (natürlich nur feines Tafelöl) hat heiß werden lassen und läßt dieses etwas dünsten, gibt dann den Stockfisch, den man in drei fingerbreite Stücke zerteilt hat, hinein, streut eine Prise Pfeffer darüber, nebst einer Mischung von Parmesankäse und Bröseln, gibt noch einige Butterstücke darauf und stellt die gutverschlossene Kasserolle eine halbe Stunde, oder, wenn die Röhre sehr heiß ist, eine viertel Stunde in die Röhre.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsharen, gekocht. Man setze die Haren mit halb Essig, halb Wasser, Salz, einigen Zitronenscheiben, Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern zu und läßt gar kochen. Kurz gehaltene Brühe darüber. — Gedämpft: Mit Butter, Zwiebel, Zitronenscheiben, Petersilie, nebst einer Kleinigkeit Salz und Essig zugefetzt und gedämpft. Vor dem Anrichten ein Teelöffel Mehl, um die Sauce zu binden. Kartoffel, Spägli, alle Sorten Klöße dazu. — Gebraten: In Salzwasser gekocht bis sie weich sind, mit Pfeffer bestreut, in verkleppertem Eiweiß und Semmelmehl umgedreht. In heißem Schmalz gebräunt, mit Zitronensaft beträufelt, Fleischbrühe oder Wasser zugegossen, dann noch etwas aufgekocht.

Leberschnitten mit Speck. Kalbs- oder junge Rindsleber wird sauber gehäutet, von den großen Adern befreit, in halbhandgroße, nicht zu dicke Tranchen geschnitten und, wenn möglich, eine Stunde in Milch eingelegt. Vor dem Anbraten trocknet man die Schnitten ab, würzt sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie leicht im Mehl um, legt sie mit ebensoviel Tranchen geräuchertem Speck in etwas heiße Butter oder Fett in die Bratpfanne und läßt sie in 3—5 Minuten schön gelb braten. Wenn die Leber gar ist, richtet man je eine Tranche auf eine Speckschnitte an, kocht dann den Fond mit einigen Löffeln Wein und etwas Brühe auf, schmeckt mit einigen Tropfen Maggis Würze ab, und gießt über die heißen Schnitten.

*

Auflauf von Huhn. Von einem gebratenen Huhn wird alles Fleisch abgelöst, recht fein gewiegt und mit Bechamel begossen; dann rührt man etwa 50 Gramm Butter und 2 Eigelb recht flaumig, fügt das Hühnermus dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Man rührt noch etwa 10 Minuten lang und zieht dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hierauf wird die Masse in viereckige Kapselformen gefüllt, diese auf ein Backblech gesetzt und etwa 20 Minuten in mittelheißem Ofen gebacken.

*

Gefüllte Tauben. Man nimmt die Tauben aus und hält sie über eine Spiritusflamme, um die Härchen abzubrennen; dann wäscht man sie und füllt sie mit folgender Fülle: Leber und Herz, nebst einem Stück in Milch eingeweichtes und ausgedrücktes Brot wird fein gehackt, über dem Feuer mit etwas Butter trocken gedämpft, abkühlen lassen, mit einem Ei mischen, Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu. Das Täubchen, nachdem es gefüllt ist, zunähen und 20—30 Minuten in Butter braten. Beim Servieren kann man die Taube auf gebähte Brotschnitten legen und mit der Sauce übergießen. Gefüllte Poulets werden auf gleiche Weise präpariert, nur müssen sie etwas länger braten.

*

Feines Kalbsragout. Dicke, reichlich handtellergröße, aus der Keule geschnittene Kalbschnitzel werden gut geklopft, aber wieder zusammengeschoben, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und in Butter weich gedünstet. Getrocknete Steinpilze schmort man in Butter weich, die daraus gekochte Sauce trennt man mittels Durchschlags von den Pilzen, macht sie sämig und füllt etwas davon auf die Schnitzel zum Durchziehen. Kalbsmilken werden gehäutet, in Wasser gar gekocht, mit Zitronensaft beträufelt und bergartig in der Mitte einer Schüssel arrangiert; rundum garniert man die Schnitzel und reicht die Sauce in einer Sauciere dazu. Das Gericht sieht besonders gut und apart

aus und eignet sich als Vorgericht bei Gesellschaften. Für häuslichen Bedarf kann man sich mit gut vorgerichteten Kalbskoteletten begnügen, legt dann auch die von der Sauce gebliebenen Pilze mit auf die Schüssel zwischen Fleisch und Milken und gibt Salzkartoffeln oder in Butter gedünsteten Wasserreis dazu.

*

Wild-Kouladen. Vorbereitungszeit 2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Kilo Fleisch vom Reh- oder Hirsch-Blatt, 250 Gr. Speck, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 4 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, etwas gestoßener Nelkenpfeffer. Aus dem Fleisch löst man die Knochen, schneidet es in handgroße, längliche Stücke, klopft es flach, belegt es mit dünnen Speck- und Zwiebelscheiben, streut Salz und etwas Gewürz darüber, rollt es zusammen und bratet die Kouladen mit Speckscheiben und etwas Butter eine Stunde. Nach und nach gießt man während des Bratens den Rahm und das aufgelöste Liebig's Fleisch-Extrakt an die Kouladen und rührt die Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb.

*

Blumenkohl. Der Blumenkohl wird gereinigt, an den Stielen geschält und einige Zeit in starkes Salzwasser gelegt, damit es allfällig vorhandenes Ungeziffer herauszieht, dann in kochendes Wasser getan, auf schwachem Feuer weichgekocht und samt der Brühe vom Feuer gestellt. Nun verdampft man in einem eigroßen Stück Butter, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Löffel Mehl, löscht mit Fleischbrühe oder einer Tasse Milch ab, Salz und Muskatnuß, auch einige Löffel Rahm und einwenig von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, sind gut daran. In einer Schüssel verklopft man 2 Eigelb mit kalter Milch und schüttet die kochende Sauce langsam, unter beständigem Rühren, daran, und dann über den auf der Schüssel schön hergerichteten Blumenkohl.

*

Bombe von Weißkraut. Ein großer, schöner Weißkrautkopf wird entzweit, der Storzen herausgeschnitten, gewaschen, eine Viertelstunde lang gekocht, mit Wasser abgekühlt, das Kraut wird auf ein Tuch über eine Salatschüssel gelegt, blattweise mit einer Fleisch- oder Bratwurstfarce fingerdick ausgestrichen und so eine Bombe formiert; eine passende Kasserole wird mit Butter ausgestrichen, mit mageren Speckscheiben, Zwiebeln, Karotten, Nelken, Lorbeerblättern ausgelegt, die Bombe hineingetan, mit Fleischbrühe zur Hälfte aufgefüllt, 2 Stunden langsam im Ofen gedünstet, die Bombe auf eine Platte dressiert, die Speckscheiben dazu gelegt und die zurückgebliebene Sauce darüber geseiht.

*

Schwarzwurzelgemüse. Bereitungszeit: 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 3 Pfund Schwarzwurzeln (einjährige Wurzeln), 60 Gramm Butter, teils frisches Suppenfett, ein Eßlöffel Mehl, Salz, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, ein halber Liter Fleischbrühe. — Die geschabte, in halbfingerlange Stückchen geschnittene Wurzel lege man in Milch-Wasser, damit sie ihre Weiße behält, lasse das Mehl in der Butter gar werden, gebe Salz, Fleischbrühe oder nur Wasser, das Fleisch-Extrakt und die gewaschenen Wurzeln dazu, rühre um und lasse langsam weich kochen. Beim Anrichten überstreue man sie mit geriebener Semmel; Fleischklößchen oder auch kleine Kartoffelchen in dem sämigen Gemüse mitgekocht, schmecken sehr gut.

*

Braune Kartoffeln. 2 Stunden, 6 Personen. Die nötigen Kartoffeln werden in der Schale gar gekocht, abgeschält und in dicke Scheiben geschnitten. Dann röstet man 2 Löffel Mehl in 50 Gramm zerlassendem Schmalz oder Butter gar, gibt eine würfelig geschnittene Zwiebel hinein und läßt das Mehl ganz braun werden, füllt $\frac{1}{2}$ Liter Liebig's Fleisch-Extrakt-Brühe dazu und läßt alles 5 bis 6 Minuten kochen. In dieser durch ein Sieb gerührten Sauce läßt man dann die Kartoffelscheiben gründlich durchkochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man nach Geschmack Salz, etwas Speise-Würze und eine kleine in Würfel geschnittene Salzgurke (saure Gurke) hinzu.

*

Apfelmark. Man nehme unreife Äpfel, zerschneide und reinige sie und koche dieselben in Wasser ungeschält weich. Dann fülle man sie in eine Serviette und lasse den Saft ablaufen, ohne daran zu pressen. Auf 500 Gramm Saft nehme man 250 Gramm Zucker und etwas Vanille und lasse den Saft zur Hälfte einkochen, worauf man das Mark in Gläser füllt.

*

Apfelmarmelade. Gute Äpfel werden gewaschen und mit etwas Wasser gedämpft, bis sie zerfahren. Sie werden dann durch einen etwas engen Seiber getrieben, damit das Kernhaus und die Schalen zurückbleiben und der durchgetriebene Brei mit $\frac{3}{4}$ so viel Zucker so lange gekocht, bis er ganz dick ist, und das Wässerige eingekocht ist. Während des Kochens muß stets gerührt werden, damit die Marmelade nicht anbrennt.

*

Apfel-Quitten- und Zwetschgenmarmelade vermischt. Zu 4 Pfund entsteinten Zwetschgen, einem Pfund sauern Äpfeln und einem Pfund Quitten, welche man schält und zerschneidet, nimmt man

3 Pfund Stockzucker, eine zerhackte Zitronenrinde und etwas Zimmt, tut alles miteinander in eine Messingpfanne und läßt es zu einer Marmelade kochen.

*

Apfel- oder Zitronengelee. Man schneidet recht gute, saftige Äpfel in dünne Scheiben und läßt sie mit hinreichendem Wasser weichsieden, treibt sie dann durch ein Haarsieb und filtriert den Saft durch eine Serviette. Man rechnet auf 500 Gramm Saft 250 Gramm feinstoßenen Zucker und kocht dieses zusammen zu Gelee. Wenn man in diese Gelee noch das mit Zucker abgeriebene, von 6 Zitronen und den Saft von 3 Zitronen mit einsieden läßt, so bekommt man eine herrliche Zitronengelee, die sich aufbewahren läßt.

*

Haselnußschnitten. 8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 500 Gramm Zucker, 60 Gramm Vanillezucker werden schaumig gerührt, davon 4 Löffel voll besonders für den Guß. 250 Gram geriebene Haselnüsse, 250 Gramm geriebene Mandeln werden darunter gemengt, der Teig mit Zucker und Mehl ausgerollt, in fingerlange Streifen geschnitten, mit dem Guß bestrichen und in leichter Hitze gebacken.

*

Fruchtschnitten. Man schlägt zwei Eiweiß, 4 Eßlöffel dicken, süßen Rahm und 60 Gramm Kakaopulver. Alsdann fügt man Zucker bei, ein wenig auf einmal, bis eine Tasse voll aufgebraucht ist. Man hält eine halbe Tasse Rosinen bereit, überzuckerte Kirschen, Feigen, Datteln und Nüsse oder zerriebene Roskosnuß. Die Früchte werden fein gerieben, bzw. geschnitten, fügt sie der Zuckermischung bei und gibt mehr als notwendig Zucker hinzu. Das Ganze wird mit der Hand geknetet und wenn die Masse stark genug ist, in einen Laib geformt. Dieser Laib wird mehrere Stunden stehen gelassen und dann in Scheiben geschnitten.

*

Falsches Zitronat. Die frische Schale der Zitronen und Apfelsinen, beide zu gleichen Teilen, schneide man in 5 cm lange und $\frac{1}{2}$ cm breite Stückchen, die man mit kaltem Wasser zum Feuer gibt, kochen läßt, abschüttet und nochmals mit kaltem Wasser ins Kochen bringt, bis sie weich sind. Dann lasse man dieselben ablaufen, nehme auf 500 Gr. Schalen 750 Gramm Zucker, kläre denselben mit etwa 1 Tassenkopf kochendem Wasser, lasse die garen Stückchen nochmals darin heiß werden, fülle sie in Gläser und binde sofort mit Pergamentpapier zu. Dieses feine, aromatische Eingemachte hält sich jahrelang, ergibt, feingeschnitten, in Torten, Rosinentuchen, als Würze in Mus, als Verzierung auf Torten vollständigen Ersatz des teuren Zitronats. Außerdem bringt man dasselbe auch als ein selten gesehenes Kompott auf den Tisch.

Sehr billige, erprobte Hausleckerli. Man nehme 2 Eßlöffel voll Honig zu 3 Gläser Wasser und lasse es mit 875 Gramm Zucker kochen. Dann verarbeite man hinein: 28 Gramm Zimmt, 4 Gr. gestoßene Nelken, 500 Gramm geschälte und gewiegte Mandeln, für 20 Ets. Orangeat und 1 gewiegte Zitronenschale, dann nach und nach 750 Gramm Mehl. Wenn dies gut verschafft ist, so nimmt man die Masse auf das Wirkbrett, wälzt sie gut aus, sticht Leckerli aus und bäckt sie schön gelb. Für Fr. 3. — erhält man 10 Duzend Leckerli.

*

Crème von saurer Milch. $\frac{1}{2}$ Liter gestandene, saure Milch, unabgerahmt, gestoßener Zwieback, 1 Gläschen Arrak oder Rum, 40 Gramm Zucker. Die saure Milch, Arrak oder Rum und Zucker werden mit einem Schneebesen tüchtig untereinander geschlagen. Man gibt dazu gestoßenen Zwieback, mit dem Zucker vermischt darüber.

*

Guß auf Obstkuchen. Man rührt 60 Gramm Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch schön zart an und gibt dazu 4 Eigelb, 4 Löffel Zucker, etwas Zitronenschale und Saft, gibt die Masse auf schwaches Feuer und mengt nach einigem Erkalten den steifen Eierschnee darunter und gießt die Masse sogleich über den bestimmten Kuchen.

*

Eierrahmsauce zu Puddings. $\frac{1}{2}$ Liter Rahm wird mit schwach $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale gekocht, alsdann vom Feuer genommen und sofort mit demselben 2 Eidotter und ein Glas Madeira, Sherry oder sonst ein guter süßer spanischer Weißwein verrührt und die Sauce durch ein Sieb getrieben.

*

Wie läßt sich Leder geschmeidig machen? Die Geschmeidigmachung des Leders durch Glycerin ist eine leichte und billige Mühe, nur schmilzt das Del sehr leicht wieder aus. Dies wird unmöglich gemacht, wenn dem Süßöl etwas aufgelöstes Dextrin zugesetzt wird, oder zwei bis drei Löffel Eiweiß verrührt werden. Der Dextrinzusatz ist der billigere. Glycerin mit Dextrinlösung oder Eiweiß verrührt, bildet ein vorzügliches Lederfett, das das Leder dauernd geschmeidig erhält.

*

Die Verbesserung der Blumentopferde. Bekanntlich wird die Topferde leicht sehr fest, dadurch unzugänglich für die Luft und sauer. Infolgedessen mangelt es den Wurzeln an Luft zur Atmung und die Pflanze kränkelt dann. Gutes Gegenmittel ist außer Beimischung von grobem Sand und ca. 2 Zentimeter starker Sandbedeckung der Zusatz von geriebenem, getrocknetem Moos und Holzkohlenpulver.