

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 32 (1910)
Heft: 10

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: 31.01.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

32. 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 3. „Bergfried“.
Post Sauggah
Telephon 876.



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 Mercur entgegen.

St. Gallen

Immer freudig zum Gange, und kannst du selber kein Gange
Motto: Werden, als dienendes Glied schließ an ein Gange dich an!

Sonntag, 6. März.

Inhalt:

Gedicht: Das Wäglein vor der Tür!
Von der Lebensweise der geistigen Arbeiter.
Vom Frauenstimmrecht.
Kommunales Frauenwahlrecht in Italien.
Eine Parallele.
Das Recht des Arztes.

Eine neue Frauentracht.
Der Sklavinnenhandel.
Sprechsaal.
Feuilleton: Ein Aprilschauer.
Feuilleton: Wo ist der Weg.

Beilage:

Sprechsaal.
Neues vom Büchermarkt.
Hausgenossen.

Das Wäglein vor der Tür!

Geschwäh am langen Frühstücksstück
Von Weg und Fahrgebühr;
Blutung der Tag, die Seele frisch;
Das Wäglein vor der Tür!

Das Herz voll froher Ungeduld;
Die Luft voll Schwalbenschrei:
Für Wanderglück und Mäusenhuld
Der ganze Tag noch frei!

Fern alles Leid. — Und Sonnenschein
Und Morgenluft dafür,
Die Berge blau! Das Leben mein!
Das Wäglein vor der Tür!

Frieda Schanz.

Von der Lebensweise der geistigen Arbeiter.

Die Enquete, die die französische Revue über den Alkoholenuss französischer Künstler, Schriftsteller und Gelehrten veranstaltet, hat den Herausgeber der englischen „Review of Reviews“ W. L. Stead veranlaßt, an eine Reihe führender Geister des englischen Kulturlebens die Frage zu richten, wie sie sich in ihrem Leben in bezug auf Essen, Trinken und Rauchen verhalten haben.

Es sind zunächst die alten Herren, deren Antworten er mitteilt, weil ihre mit so viel Glück geübte Lebenskunst den Jüngeren als Vorbild und Muster dienen könne. Der erste, der den Reigen eröffnet, ist der 92jährige Historiker Sir Theodore Martin, der als Marime seiner Lebensführung die Befolgung einer höchsten Mäßigkeit hinstellt und besonders seine Abneigung gegen das Rauchen stark betont. Mäßigkeit ist überhaupt das große Leitwort, das die meisten auf ihre Fahne geschrieben haben; doch wird es nicht von allen mit der gleichen Strenge und Konsequenz ausgesprochen, sondern manche, wie der „Vezte der Prä-rassaeliten“, der fast achtzigjährige W. M. Hoffetti, wie die Gelehrten Wallace und Crookes, haben in ihrer Lebensführung keine so bestimmten Prinzipien verfolgt, sondern ohne Uebermaß von den Genüssen der Tafel sich's schmecken lassen, in mäßigen Mengen Alkohol, Kaffee und anderes getrunken und Zigarren geraucht.

Lord Roberts spricht seine Meinung dahin aus, daß man wenig oder gar nicht rauchen und im Essen und Trinken mäßig sein solle.

Besonders Interesse werden die Befennnisse der beiden Künstlerpersönlichkeiten erregen, deren Antworten

den Schluß dieser ersten Sammlung von Selbstzeugnissen bilden: Ellen Terry und G. E. Shaw. Die große Schauspielerin ist besonders für Regelmäßigkeit im Essen. Sie hat mehreremal versucht, Fleischnahrung überhaupt aufzugeben, aber sie hat ein Schwächerwerden ihrer Stimme bemerkt, sodaß sie zur gewöhnlichen Kost zurückkehren mußte. „Des einen Speise ist des andern Gift“, das ist ihre Ansicht. Was das Trinken anbelangt, hält sie Wasser für das beste und genießt Wein oder Whisky nur in sehr kleinen Quantitäten, wenn ihre Nerven ermüdet sind. „Rauchen. Ich rauche nicht. Ich versuchte es, hatte aber durchaus keine Freude daran.“

Shaw, der lachende Philosoph von Adelphi Terrace, hat auch über Essen, Trinken und Rauchen seine höchst persönlichen und originellen Ansichten. Seit 27 Jahren habe ich kein Fleisch gegessen,“ so schreibt er. „Das Resultat ist der Dessenlichkeit bekannt. Ich finde die modernen Eßgebräuche unter dem ungesund reichen Volk entschieden eintönig. Man sollte meinen, daß je mehr Mahlzeiten die Leute essen, sie desto mehr für eine Verschwendung darin sorgen. Aber jetzt sind Diner und Lunch in Wirklichkeit zwei Diners; das Frühstück wird sehr schnell ein drittes Diner werden. Die Beliebtheit des Nachmittages ist nur die Forderung nach einer Mahlzeit, die kein Diner ist.“

„Das alte System von Frühstück, Diner und Tee, bei dem das Diner die einzige Mahlzeit mit einem Fleischgericht war, wird wahrscheinlich wieder eingerichtet werden, wenn man mehr Bedürfnis nach einer Manigfaltigkeit in der Nahrung als in den Mahlzeiten hat.“ Alkohol trinkt Shaw nur, wenn er Wein oder Likör auf ihre Reinheit im Geschmack hin kosten soll. Nach seiner Ansicht sind die meisten alkoholischen Getränke, die man für teures Geld kauft, verfälschte Flüssigkeiten, deren widerliche Schärfe nur ein durch den Alkohol abgestumpfter Gaumen nicht bemerkt.

Außerdem hat er noch einen beruflichen Grund, seinen Alkohol zu trinken. „Die Arbeit, die ich leiste, hängt ihrem Wert nach von einer sehr scharfen Selbstkritik ab. Etwas, das mich leicht mit mir selbst zufrieden macht, setzt sofort den Wert meiner Arbeit herunter. Anstatt etwa zweien von hundert Ideen, die mir bei irgend einem Gegenstande aufsteigen und mich beschäftigen, zu folgen und sie aufzuschreiben, schreibe ich zehn von hundert oder noch mehr nieder, wenn ich unter den bequem, schlaf und nachlässig machenden Einfluß eines Narkotikums an die Arbeit gehe. Alkohol, bitte ich zu beachten, ist ein Narkotikum und nicht nur ein Reizmittel.“

„Ein gewöhnlicher weintrinkender englischer Schriftsteller schreibt nach meiner Schätzung etwa 80 von hundert Gedanken nieder, die ihm gerade aufsteigen. Viele Journalisten schreiben unter dem gemeinsamen Einfluß von Bier, Whisky, Tabak, Beefsteak und Zwiebeln vielleicht mehr als 100 ihrer Gedanken hin. Das ist das Geheimnis des sehr bedeutenden Unterschiedes zwischen den literarischen und journalistischen Arbeiten, die ich hervorbringe, und dem gewöhnlichen Handelsartikel.“

Zu betref des Rauchens erklärt es Shaw für eine Beleidigung, ihm so etwas zuzumuten. „Wie kann man mich einer so schmutzigen Gewohnheit anklagen ohne irgend einen ersichtlichen Grund, daß ich mich dessen jemals schuldig gemacht habe?“

Zum Frauenstimmrecht.

Der Entwurf betreffend Wählbarkeit der generischen Frauen in die Gewerbegerichte wurde mit großem Mehr angenommen.

Der teilsinische Regierungsrat Motta beantragte im Großen Rat, den Frauen das Stimmrecht in den Bürgerversammlungen zu gewähren. Von anderer Seite wurde auch beantragt, den Frauen auch in Kirchengemeindeangelegenheiten das Stimmrecht zu gewähren.

Kommunales Frauenstimmrecht in Italien.

Die italienische Kammer hat am 19. Febr. fast einstimmig beschlossen, den Gesetzesentwurf des Abgeordneten Gallini zur Ausdehnung des kommunalen und provinziellen Wahlrechtes auf die Frauen in Erwägung zu ziehen. Der Entwurf will das Wahlrecht unter den heute herrschenden Bedingungen (Elementarschulbildung oder ein gewisser Steuerzensus) auf die Frauen von 25 Jahren an ausdehnen. Weiter sollen alle öffentlichen Ämter ohne Ausnahme den Frauen offen stehen und die eheherrliche Autorisation, von der heute die Rechtsfähigkeit der verheirateten Frauen abhängt, abgeschafft werden. Der Ministerpräsident Sonnino erklärte, der Reform sympathisch gegenüber zu stehen.

Eine Parallele.

Von L. S.

Ich bin ein altes, sechzigjähriges Jüngferchen, das als Flicknäherin sein rechtliches Auskommen findet. An der Wiege hat man mir dieses Prognostikon freilich nicht gestellt, denn meine Eltern waren begüterte Leute. Vater hatte ein großes Geschäft, und mit Angestellten, Knechten und Tagelöhnern waren wir selten unter zwölf Personen am Tisch.

Ich war von vier Mädchen das dritte und nach dem vierten kamen noch zwei kleine Buben, die noch eines Kissens auf dem Stuhl bedurften, um die Nase über ihren Tellern zu haben.

Das Mittagessen war der Kulminationsspunkt des Tages. Vater tronte wie ein Patriarch an seinem Ehrenplatz oben am langen Esstisch.

Er richtete das Wort an einen jeden und ein jedes von uns Kindern zog er ins Gespräch, so daß es sich beobachtet fühlte und das vorbrachte, was ihm die Gedanken bewegte. Mutter saß achtsam daneben. Ihr kluges Gesicht zeigte die regste Teilnahme für alles, währenddem sie das Essen uns zuteilte und unsere Tisch- und Sßgewohnheiten unvermerkt reglierte. Jedes war nicht nur leiblich befriedigt, sondern auch geistig angeregt. Am Schluß des Essens rapportierte der Meisterknecht und nahm Vaters Weisungen entgegen, und wenn ein anderer etwas vorzubringen hatte, konnte er es ohne Scheu tun. Mit dem Schreiber und dem Volontär wurde bei der Tafel schwarzer Kaffee Interessantes aus der Zeitung besprochen. Wir Kinder durften beim Obst, das uns nach jedem Essen gereicht wurde, sitzenbleiben, solange wir uns ruhig verhielten.

Mit zunehmendem Verstand lernte ich so recht ermessen, welche Fülle von Anregungen und Belehrungen dieser gemeinsame Mittagstisch für uns heranwachsende Kinder in sich schloß, es war die Hochschule häuslicher Bildung. Des Tages Mittelpunkt war und blieb der Mittagstisch für alle von uns Kindern auch in der Erinnerung, als wir nach dem Tod der Eltern nach Süd und Ost verprengt wurden.

Zahrelang habe ich als Kinderfräulein im Hause einer im Ausland wohnenden Verwandten mit den Kindern die Maßzeiten separat eingenommen und den krassen Unterschied empfunden zwischen dem gemeinsamen Mittagstisch mit seiner reichen Anregung und der einformigen Speisestunde, die ich mit meinen Schülern verbringen mußte. Wohl suchte ich mit allen Mitteln die Kinder belehrend und fröhlich zu unterhalten, aber es war doch nur ein Nothelfer für das selbst gefoxtete Ideal.

Später dann, als ich mich beruflich betätigte, brachte es mein Posten mit sich, daß ich mein Mittagsspeisemahl ohne jede Gesellschaft einnehmen mußte. Dieses Einsiedlerleben machte mich mit der Zeit menschlicher und fast trüblich, so daß ich nach ärztlichem Rat den Entschluß faßte, mein Leben so einzurichten, daß ich gesellige Abwechslung und lebendige Geseßschaft haben konnte.

So wurde ich Flicknäherin, die zu ihren guten Kunden ins Haus geht.

Bei einer Familie mit fünf Kindern machte ich den Anfang, und ich freute mich den ganzen Vormittag schon auf die Mittagstunde, welche wie daheim im lieben Vaterhause die Familienglieder zum gemeinsamen Mahl vereinigen würde. Wie schmerzlich wurde ich aber enttäuscht.

Leben war zwar genug da, indem außer dem Hausherrn und seiner Frau nebst den fünf Kindern auch zwei Schwestern der Frau und ein junger Verwandter des Hausherrn am Mittagsspeisemahl teilnahmen. Welch ein Ton herrschte aber da! Jedes ließ seine Stimme erklingen. Jedes hatte etwas zu räsonnieren und zu schimpfen, alle verurteilten die bestehende Welt- und Geseßschaftsordnung. Die Meinungen plagten mit rücksichtsloser Schärfe aufeinander und arteten in die mißlichsten persönlichen Zänkereien aus. Auch die Mutter schloß sich von diesem Wortgequatsch nicht aus, und sie verfocht ihre oft genug treffende Ansicht über öffentliche Fragen aufs leidenschaftlichste. Sie vergaß darüber die Besorgung der Kinder, die zur Selbsthilfe griffen und sich in unmanierlichster Weise da selber schöpften, wo es ihnen behagte. Kamen sie sich dabei ins Gehege, so erhob sich ein Geschrei und der erbotene Vater langte sich das Mikrothron, um damit auf die Hände und Häupter seiner Schützlinge loszuschlagen und die Mutter rücksichtslos abzukanzeln über den Mangel an Aufricht und Disziplin, die bei den Kindern gehandhabt werde.

Welch ein aufregendes, unerquickliches Mahl! Mir quoll der Bissen im Munde, und ich war froh, wieder allein im Frieden meiner stillen Nähstube sein zu können. Ich sagte mir: Das war ein unglücklicher Tag heute, morgen wird es gewiß besser sein. Das Morgen war aber nicht anders, als das Gestern und in den sechs aufeinanderfolgenden Tagen, an denen ich in der Familie beschäftigt war, wiederholte sich die Situation des ersten Tages. Es war also der Geist des Hauses, der sich da äußerte.

Arme Kinder, welche Eindrücke bringt euch täglich

das gemeinsame Mittagsspeisemahl, das dazu berufen wäre, die Hochschule der häuslichen Erziehung zu sein. Unter welcher bedeutlichem Einfluß steht ihr. Welche Gewohnheiten wachsen mit euch groß und welche Erinnerungen prägen sich in eueren Seelen ein!

Muten die modernen Bestrebungen für Kinderschutz da nicht an wie Ironie? Wer fühlt sich veranlaßt und hat ein Recht, da einzuschreiten? Die Eltern sind ja gebildete, hochintelligente Leute und haben vermöge ihres Eifers und ihrer Begabung im öffentlichen Leben etwas zu bedeuten, und wie sie jeden neuen fortschrittlichen Gedanken unterstützen, so sind sie sehr wahrscheinlich auch Mitglieder der Vereinigung für Frauen- und Kinderschutz.

Licht und sonnig erfüllt mein altes Herz die Erinnerung an das gemeinsame Mittagsspeisemahl im lieben Elternhause.

Sollte nicht doch wenigstens die Mutter um der Kinder willen mehr sorgsam mild als scheidig streitbar sein? Sollte sie den Rücksichtslosen als Priesterin des häuslichen Herdes nicht ein einbringliches Gegenwärt bieten?

Das Recht des Arztes zur Vornahme operativer Eingriffe.

Ueber das Recht des Arztes zur Vornahme operativer Eingriffe sind sich Mediziner und Juristen noch immer nicht einig.

„Es dürfte“, so schreibt Dr. Fuld-Mainz in Nr. 11 des 4. Bandes der Zeitschrift „Soziale Medizin und Hygiene“, vielleicht keine zweite Frage aus dem Rechtsleben geben, bezüglich welcher die juristische Auffassung im allgemeinen so abweicht, wie in Ansehung des Rechtes des Arztes zur Vornahme operativer Eingriffe. Auf ärztlicher Seite wird zu oft übersehen, daß das wichtigste und von dem Staate vor allem zu schützende Recht das Recht der Persönlichkeit ist, das die ausschließliche Verfügungsbefugnis des volljährigen, nicht unzurechnungsfähigen Individuums über sich und seinen Körper zum Gegenstand hat. Dieses Recht an der Eigensphäre vertritt sich aber nicht mit der Anerkennung der Befugnis des Arztes, gegen den Willen des Individuums operative Eingriffe vorzunehmen, auch dann nicht, wenn der Eingriff zum Besten des Individuums selbst ist.“

Professor Heimberger in Bonn empfiehlt eine Bestimmung folgenden Inhalts:

„Wer — einerlei ob Geistkundiger oder Arzt — eine ärztliche Behandlung an einem andern in bewusstem Widerspruch mit dem wirklichen oder mutmaßlichen Willen des Behandelten oder dessen Vorwundes vornimmt, wird wegen eigenmächtiger ärztlicher Behandlung bestraft. Die Verfolgung soll, wenn nicht etwa der Behandelte gestorben ist, nur auf Antrag eintreten. Für die Sicherung der Ärzte, die eine Unterbrechung der Schwangerschaft vornehmen müssen, soll eine Abänderung des Postdamnsparagrafen sorgen. Die Rechtslosigkeit der unerlangten Entnahme von Hautstücken zu Versplantation usw. und das Experiment an anderen Menschen kann schon heute nur durch Einwilligung des Betreffenden ausgeschaltet werden.“

Eine neue Frauentracht.

Hedwig Buschmann schreibt in den „Dokumentent des Fortschritts“:

„Das Reformkleid hat seine Aufgabe mehr in hygienischer als in ästhetischer Hinsicht gelöst. Eine abermalige Reform des Frauentleides erschien dringend notwendig. Auf der Suche hiernach tauchte stellenweise der Wunsch auf, die Griechentracht wieder einzuführen. Die Verwirklichung scheiterte aber daran, daß das alte Gewand für unser Klima ungeeignet und das faltige Papiros bewegungshemmend erschien. Angeregt durch einen Vortrag des Privatdozenten Dr. Jolles über griechische und frühmittelalterliche Gewandung habe ich eine neue Frauentracht ausgearbeitet, die, gleich den alten Vorbildern, aus fast oder gänzlich unverschmierten Stoffen besteht, durch meine neuen Anordnungen aber den Anforderungen unserer Zeit mehr entspricht. Alle Teile, die unter dem Ueberkleide, der Stola oder Tunika sichtbar werden, gehören einem einheitlichen Unterleide an, das auch allein getragen werden kann. Es eignet sich so als Arbeitskleid. Der Verschluß ist so einfach wie möglich, indem die Kleider nur über den Kopf zu ziehen sind oder vorn geschlossen werden. Fremde Hilfe beim Ankleiden ist überflüssig. Die Stoffe, die beim Modestück und Reformkleid in viele Fegen zerstückelt werden, büßen bei der neuen Tracht nichts von ihrer Schönheit ein, und die Falten legen sich auf natürliche Art. Die Ueberlebenheit der Bezüge wird vermieden; das Gewandes schönster Schmuck ist sein Faltenwurf. Verzierungen sind überflüssig oder sollen nur in bescheidenem Maße verwandt werden. Die Qualität wird die Masse ergeben. Da die Herstellung weniger Zeit erfordert, verringert sich der Preis für die Kleidung erheblich. Die neue Tracht gestattet mehr Abwechslung als unsere jetzige, da zu einem Unterleide mehrere Ueberkleider getragen werden können. Durch Verzichtung eines angebrachten Druckknopfes oder Halses wird mit Leichtigkeit ein veränderter Faltenwurf erreicht, ein langer Ärmel in einen kurzen, faltigen verwandelt. Da meine Frauentracht in wenigen Wochen zahlreiche Anhängerinnen gefunden hat, darf ich erwarten, daß sie sich in ihrer ehelichen Einfachheit bald eingebürgert haben wird.“

Der Sklavinnenhandel.

Trotz der in verschiedenen Ländern gegen den Mädchenhandel bestehenden Geseze, trotz der vielen, gegen diese Pest abgehaltenen Kongresse, bleibt das Uebel fortbestehen und richtet jährlich tausende in der schmuckvollsten Weise zu grunde. Das Antwerpener liberale „Handelsblatt“ veröffentlicht darüber einige Einzelheiten, die mahrlieh grauenhaft sind und bei uns um so mehr Beachtung verdienen, als sie die Gefahr der bei uns so starken Auswanderung in ein neues Licht rücken:

Bereits im Jahre 1890 exportierten die Mädchenhändler aus New-York ihre unglücklich verführten Opfer nach Buenos-Aires und nach Südafrika, wo sie fogar der Konkurrenz aus Polen und aus Paris entgegenzutreten konnten. Viele haben sich dann in den afrikanischen Minengegenden ein Vermögen erworben. Doch als ein kräftiges Auftreten der Behörden dem Handel viele Schwierigkeiten bereitete, suchten sie neue Absatzgebiete in Sangan und in Australien. Sie folgten der russischen Armee während des Krieges mit Japan in die Mandchurie; sie versorgten die Anstaltungen der Goldsucher in Alaska und Nevada und haben jetzt am Panamatal ein neues Absatzgebiet gefunden.

Wie groß aber der Ausfuhrhandel in Mädchen sein möge, größer noch ist der Handel mit den Städten der Union. Im Anfange wurden die Mädchen meistens aus der Klasse der Fabrikarbeiterinnen in New-England und Pennsylvania genommen. Als aber ganze Familien aus Polen, Rußland, Galizien nach den Vereinigten Staaten überfiele, suchten die Händler ihre Beute unter dieser Bevölkerung in den Armenquartieren New-Yorks. Nach einer gewissenhaften Statistik des Dr. W. Sanger beträgt die jährliche Zufuhr nach New-York 3000 Mädchen, während jährlich nicht weniger als 6000 Sklavinnen im Osten New-Yorks unter den polnischen, russischen und italienischen Mädchen angeworben werden. 66 Prozent dieser unglücklichen Mädchen sind Einwanderer, bloß 34 Prozent sind geborene Amerikanerinnen. Die vom Distrikt Attorney, Dr. Sims zu Chicago, angegebenen Zahlen sind gewiß nicht zu hoch. Sims aber behauptet, daß jährlich 15,000 Mädchen in der Meinung, in den Vereinigten Staaten eine gute Anstellung zu finden, nach Amerika kommen, um dann von New-York aus nach den Städten der Union verhandelt zu werden. Im Jahre 1886 hat sich zu New-York unter dem schönen Namen „Independent Benevolent Association“ sogar eine Gesellschaft gebildet, die sich bloß mit dem Mädchenhandel abgab. Außer den Tammany-Beamten mußte in New-York niemand, daß unter diesem philanthropischen Namen ein Verein der Mädchenhändler New-Yorks gegründet worden war. Der Verein zählt 200 Mitglieder; die meisten sind Besitzer öffentlicher Häuser. Außer dieser Gesellschaft besteht noch der „French Club“ und der „S. Club“. Diese drei Organisationen umfassen beinahe alle Mädchenhändler Amerikas. Sie haben zahlreiche Agenten, die in New-York „Rabats“ genannt werden und auf den Straßen, bei Dienstvermittlungen, in Theatern und Tanzsälen nach ihren Opfern suchen.

Alle diese Vereine stehen in regelmäßigen Verbindungen mit den Klubs in anderen Städten der Union und Europas; sie haben geheime Zahlen, Code-Wörter, für ihre Telegramme; ihre eigenen Adressaten, die sie vor dem Gericht verteidigen; sie helfen und unterstützen einander und besitzen sogar ihr eigenes Gericht für veräterische Missethäter.

„Die ganze europäische Presse“, sagt das liberale Blatt zum Schluß, „möge daran mitarbeiten, daß diese Scheusale nicht länger ungestraft ihr sträfliches Werk fortsetzen.“

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 10692: Im Alter von 70 Jahren stehend, schmerzen mich meine Füße. Letzten Winter waren sie immer kalt und jetzt habe ich ein Gefühl von Brennen. Ich trage leichte Lederhandschuhe, um die Füße nicht zu steigern. Gegen Abend wird der Zustand immer schlimmer. Ich möchte mich so gern in der Haushaltung nützlich machen und nicht immer ruhig sitzen. Weiß vielleicht ein geehrter Leser oder eine solche Leserin ein probates Mittel gegen dieses Leiden? Zum voraus dankt bestens
Eine langjährige Wonnentin

Frage 10693: Ist der Schiefwuchs ein triftiger Grund, eine junge Tochter vom Heiraten abzuhalten? Die Tochter hat sich gesundheitlich über nichts zu beklagen und der Mangel tritt infolge eines geschickten Hilfsmittels nicht besonders zu Tage. Ist die Tochter pflichtig, einem Bewerber diesen Umstand mitzuteilen? Um gütige Antworten bittet
Eine junge Besierin

Frage 10694: Die Tochter einer Abonnentin bittet werthe Mitleseerinnen um gütige Auskunft, was zu tun ist, um bei sonst kräftigem Körperbau volle Hüfte zu erhalten? Für guten Rat dankt zum voraus
u.

Frage 10695: Gibt es unter Weisen eine weise Regel, wie man sich in einem großen Kreise von Verwandten zurechtfindet, ohne dem einen zuviel und dem andern zu wenig Freundschaft zu erweisen? Das Eine entartet in guten Verhältnissen, das Andere schlüpft

durch Heirat in eine andre Haut, das Dritte fühlt sich nur dann verwandt, wenn es bevorzugt wird. So will es mir erscheinen, daß es nicht zu den Unannehmlichkeiten gehört, eine große Verwandtschaft sein eigen zu nennen. Man sagt sich, daß eine oberflächliche, gesellschaftliche Freundschaft und bestmögliche Zurückgezogenheit das Richtige sei, wenn das nicht wiederum bei diesem oder jenem, dem man in der Tat näher steht, verloben würde. Ich mag mit dieser Frage da und dort unruhig, unbeholfen erscheinen, aber für mich bleibt es eine Frage, die mir zu beantworten ich freundlichster Leser bitte erlaube.

Fr. 3. in 9

Frage 10 696: Hat es einen Sinn, Kinder zu strafen, weil sie im Begriffe stehen, einen den Eltern verhassten Dialekt anzunehmen? Das geschieht bei Kindern doch nicht mit Vorsatz, sondern sie nehmen es unvermerkt an und bildet dies doch gewiß keine Hauptfrage im Erziehungsersolg. Gerne hörte ich als Leserin des Fragekastens die Ansicht anderer Mitleser darüber.

Fr. 3

Frage 10 697: Eine eifrige Leserin der Frauen-Zeitung, die schon oft die Unselbständigkeit der Frauen belächelte, die manchmal im Sprechsaal dieser Zeitung zutage tritt, ist heute selbst im Falle, in etwas unsicher zu sein und freundliche Leser zu fragen, wie ihre Ansicht lautet. Ich bin durch den Hinschied meines Vaters in sehr bedrückter Stimmung und daher unsicher selbst zu bestimmtem Schluß zu kommen. Verwandte, die sich in dieser schweren Zeit liebevoll mit meiner Kinder angenommen haben, finden es nicht richtig, daß ich die Kinder nicht schwarz kleide und sie nicht von den andern spielenden Kindern einstweilen fernhalte, wie es sich für eine Trauerfamilie gebühre. Ich glaube, zu Zeiten, wo ich nicht so schmerzlich bewegt war, hätte ich mich kurzerhand gegen diese Ansicht aufgelegt. Jetzt ist mir so elend und verlassen zu Mut, daß ich keiner bestimmten Meinung fähig bin und daher nicht weiß, ob ich den Wohlthätern entsprechen, oder im Sinne des verstorbenen Vaters handeln soll, der in solchen Dingen seine eigenen Ansichten hatte. Was ist Trauer? Ist Trauer ein schwarzes Kleid? Was ist Schmerz, Heimweh? Sind das Gefühle, die man an die Deffentlichkeit trägt? Und was ist Kinder-spiel? Sind das nicht die Bewegungen der Kinder-seele? Wie kann ein Kinderherz einen solchen Verlust in seinem ganzen Umfang ermaßen, empfinden? Wenn ich der Tränen nicht Herr werde, weinen die Kleinen mit mir, es ist genug des Druckes auf ein kindlich Gemüt. Soll ich ihnen wehren, wenn sie auf Stunden dieses Druckes vergessen können? Ihr Spiel ist mir Sonne in dieser dunkeln Zeit. Auch seine Kinder schwarz zu sehen, würde mich täglich, stündlich an die schwarze Stunde erinnern. Ich wollte die Kleinen gerne sehen, wie der Vater sie sah. Ist das ein Verstoß? Gegen die äußere Form vielleicht, gegen das aufrichtige Empfinden doch kaum. Was meinen Ferner-lesende zu meiner Ansicht, was zu derjenigen der Verwandten?

Fr. 3 in 9

Frage 10 698: Ich las kürzlich in einem bedeutenden Tagesblatt eine Mitteilung über „Weibliche Fabrik-inspektoren.“ Diese Bezeichnung machte mich flüchtig. Weibliche Fabrikinspektoreninnen —! Ja, gibt es denn auch männliche Inspektoreninnen? fragte ich mich. Wie dürfte ich aber nur flüchtig werden! Die Herren Redaktoren und Korrektoren — oder schreibt man Redaktoren und Korrektoren? — sind ja doch akademisch gebildete Leute und ich bin nur ein junges Mädchen mit Primarschulbildung, also müssen die es doch besser wissen? Es wundert mich aber doch, welche Meinung andere denkende Leser in diesem Punkte haben.

Eine junge Leserin.

Antworten.

Auf Frage 10 670: Früher ließ ich, wie es auch bei meiner Mutter üblich war, alles offen, ohne daß mir je zu Klagen Anlaß gehabt hätten. Später habe ich unangenehme Erfahrungen gemacht, bei jungen, noch nicht charakterfesten Dienstmädchen, so daß ich anfang, abzuschließen. Es sind immer drei Mädchen nebeneinander im Dienst, und so könnte leicht ein Unschuldiges in Verdacht kommen. Der Köchin und auch einem Zimmermädchen, wenn sie einermagden erbrobt sind, übergebe ich die Schlüssel, damit sie sich selbst in Kammern und Schränken das Nötige holen können. Nachher liefern sie mir die Schlüssel wieder ab. Ich habe noch nie bemerkt, daß sich ein Mädchen an dieser Einrichtung gestoßen hätte. Trotz allem Wohlmeinens und allen Vorsichtsmagregeln kann man es doch nicht immer verhindern, von einer angestellten Person einmal hintergangen zu werden. Denn vor gar nicht langer Zeit wurde mir von einem früher bei uns bediensteten, in meinen Augen überaus ehrlichen Dienstmädchen aus guter Familie eine Geldsumme zugeschiedt als Ersatz für Waren, die es aus dem Geschäft entwendet habe.

Eine Abonnentin.

Auf Frage 10 678: Vorstich ist die Mutter der Weisheit. Haben Sie alles ruhig und sachlich überdacht? Für den Verkäufer handelt es sich sehr wahrscheinlich nur darum, möglichst viele Apparate „Germania“ abzusetzen. Wenn die Arbeit so leicht ist, daß sie mühelos durch brisische Anleitung erlernt werden kann, so darf mit Sicherheit angenommen werden, daß in Dresden und Umgebung selbst, sich mehr als genug Leute darnach drängen werden. Die Portoauslagen für das Hin- und Herenden der Ware sind ausdauern sie natürlich zu Ihren Lasten. Bei Hausverdienst hält man sich am besten an die nächstliegende, einheimische Industrie.

d. s.

Auf Frage 10 680: Ihre Uhr in der Wand ist ein kleines unscheinbares Käferchen, der sogenannte Klopfer- oder Bohrkäfer, der überall in den Häusern zu finden ist. Um sich zur Begattung anzuloden, erzeugen sie

Käfer, indem sie Vorderbeine und Fühler anziehen und hauptsächlich auf die mittleren Füße gestützt sind und mit Stirn und Halschild gegen die Wand schlagen, ein gleichmäßiges lange anhaltendes Klopfen. Ich habe das Klopfen schon sehr oft gehört und es ist wirklich genau wie das Ticken einer Uhr. Der Käfer ist bei abergläubigen Leuten als sogenannte „Totenuhr“ bekannt. Ich halte es mit dem alten Spasmacher bei uns zu Hause; der sagte immer, wenn er das Klopfen hörte: „Aha, die Totenuhr, da wird wohl früher oder später jemand sterben an der Mählegasse oben. Und wenn Sie wirklich vorurteilslos die Sache prüfen, so werden Sie herausfinden, daß Ihre Unannehmlichkeiten und das Klopfen in der Wand eben nicht immer in Einklang stehen. Manchmal mag's zutreffen, warum auch nicht. Von solchem Aberglauben sollte sich ein wirklich vernünftiger Mensch nicht unterliegen lassen.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 680: Eine meiner Bekannten hörte in ihrem Schlafzimmer oft diese gleichen Geräusche und fühlte sich dadurch sehr beunruhigt. Nach langer Zeit entdeckte sie, daß im Nebenhaufe ein Weser von Zeit zu Zeit an die Scheidewand gegen ihr Zimmer gestellt wurde, und freute sich über diese natürliche Erklärung.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 680: Was man im Volksmund die „Totenuhr“ nennt, ist ein Holzworm, der beim Graben seiner Gänge ein Geräusch macht, das dem Ticken eines Pendels ähnlich ist; kommt der Wurm dabei in trockenes, hochgespanntes Holz, so wird dadurch das Geräusch sehr verstärkt wie durch den Resonanzboden einer Violine. In den Holzhäusern der Alpen hört man die Totenuhr sehr häufig, und hat schon allerlei versucht, sie wegzubringen; ein Tropfen Karbol oder dergleichen würde den Wurm sofort töten, aber es gelingt selten, den Tropfen an die richtige Stelle zu bringen.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 681: Zwei oder drei Wanzgen im Bette bringt man durch Insektenspulver schon weg; hat die Plage aber so überhand genommen, daß ganze Zimmer infiziert sind, so ist das Vertreiben sehr schwierig. In erster Linie muß man die Tapeten wegreißen, bei zugestrebten Fenstern und Türen die Zimmer tüchtig schneifen, dann die Wände ausgrübeln und anstreichen. Wird alles von einem tüchtigen Fachmann überwacht, so hat man Aussicht, die Plage los zu werden.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 681: In neuen Häusern, deren Bedarf an Holz zur unrichtigen Zeit geschlagen wurde, soll die Wanzgenplage im Großen sehr oft zu finden sein und in diesem Fall läßt sich jedenfalls nicht viel machen; denn sie wird mehr oder weniger immer wieder zutage treten. Sind nur einzelne Bettlatten infiziert, so kann eine peinlich achtame Hausfrau durch täglich genaues Absuchen sämtlicher Bettstücke sehr viel ausrichten. Den besten Erfolg hatte ich nebst dem Aufsuchen und Bürsten der Matrasen, von genauen Ausstreichen auch der allerfeinsten Ritze in der Bettlade mit flüssig gemachtem Insektent. Das half gründlich. Man darf nicht vergessen, daß die esen Tiere durch tatsächlich papierdünne Ritzen hindurchschlüpfen können. Das Aufwaschen der Böden mit kochend heißer Maaunlauge bessert sehr viel.

d. s.

Auf Frage 10 681: Als ganz sicheres, erprobtes Mittel gilt in unserer Detschaft das tägliche Klopfen an den Bettstellen und Wänden z. B. beim Bettmachen. Wie es scheint, lieben die Tiere die Erschütterung oder den Värm nicht.

Eine Abonnentin.

Auf Frage 10 682: Man lege keinen Wert auf die marftreuerischen Anpreisungen von Baien, welche nur den unwissenden Lebenden das Geld aus der Tasche locken, sondern konsultiere einen Chirurgen, deren gerade die Schweiz viele hervorragende Spezialisten besitzt.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 682: Lassen Sie sich Ihren Bruch durch einen tüchtigen Chirurgen operieren, das geht sehr rasch und hilft gründlich.

d. s.

Auf Frage 10 684: Ich mache in solchem Fall eine Mischung von 1 Teil Salzsäure und 18 Teilen Wasser, ziehe die beschädigten Wogen durch die Auflösung, lasse sie ablaufen und hänge sie einzeln in scharfem Luftzug auf. Nach Verlauf einer Stunde sind die Papiere völlig gereinigt und trocken. Dem Druck wird durch dieses Verfahren absolut nicht geschadet.

Leser in Sch.

Auf Frage 10 684: Vielleicht verlieren sich die Fleden durch langsames Austrocknen auf einem lauen Den; sonst gibt man das Buch einem Wilderreiniger, in welcher Kunst man in neuer Zeit recht weit gekommen ist.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 685: Man kann nicht umhin, Ihnen zu Ihrem Kummer noch sagen zu müssen, daß wohl in der bisherigen Erziehung der Tochter gefehlt worden ist, wenn sie der Umstand, hinken zu müssen, auf die Dauer trostlos zu stimmen vermochte. So etwas kann jeden Menschen treffen. Man soll die Kinder so erziehen, daß sie bei Zeiten lernen, den Hauptwert des Menschen auf seine innere Schönheit, die Schönheit der Seele, auf seine Tüchtigkeit, die er auf seiner Lebensbahn beweist, legen lernen. Dann wird eine schwere Erfahrung sie nicht erdrücken, sondern wenn sie sie überwinden haben, nur zu ihrer innern Reife beitragen. Hat man diesen Boden zu legen, in der Erziehung versäumt, hält es sehr schwer, dies nachzuholen. Es sei denn, daß der Kreis, in dem die Tochter verkehrt, sehr verständige Leute aufweise, die in gemäßigt geeigneter Weise auf das Empfinden der betroffenen Tochter einwirken. Dann ist ein befriedigender Wirkungskreis eines der heilsamsten Mittel, sich Mensch zu fühlen, wenn auch die äußeren Vorzüge dezimiert sein sollten. Es ist keine Seltenheit, in

gleicher Weise benachteiligte Wesen zu sehen. Aber es gewährt einen seltenen Genuß, es ist ein eigenartiger Reiz, der uns an solche Gestalten fesselt, wenn man sieht, daß sie überwinden haben, mit ihren Gefährten, mit ihrem Wirken in frohmütiger Eintracht leben, daß sie mit gebeugtem Rücken, mit verkürzten Gliedern aufrecht stehen im Kampf ums Dasein. Es ist zum wenigsten die Umgebung, die uns in solchen Fällen geringer schätzt, sondern die eigene innere Seele, die uns den äußern Mangel so hoch einschätzen läßt. Veranlassen Sie als Mutter, die Geeigneten aus dem Bekanntenkreise in diesem Sinne, in wirklich freundschaftlich empfindendem Verständnis auf die Tochter einzuwirken. Vor allem vergrößern Sie als Mutter nicht mit übelangebrachter Sorge den Kummer der Tochter.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 685: Mit der Zeit gewöhnt man sich an alles, auch an das Hinken. Ich nehme an, daß die Tochter einen passenden Schuh mit hoher Kautschuk-Einlage hat. Ich habe mehrere Bekannte, die seit Jahren mit einem solchen Schuh herumreisen, Geschäfte machen, usw., und dabei ebenso vergnügt sind wie die Gesunden. Die Tochter kann übrigens auch ihre Bekannte liebend empfangen.

Fr. 3 in 9

Auf Frage 10 685: Legen Sie den Fall einem tüchtigen Orthopäden vor. In solchem Fall genügt sehr oft das Tragen eines Schuhs mit einer dem speziellen Fall angepassten Korkeinlage, durch welche die Verkürzung des Beines ausgeglichen wird. Sehr wahrscheinlich hat die Tochter ein liebloses, unbedachtetes Urteil geübt, oder es ist ein Moment in ihr Leben getreten, wo sie für eine bestimmte Persönlichkeit möglichst schön sein möchte. Da ist es an der Mutter, das Vertrauen der Tochter zu gewinnen, um sie auf den rechten Weg leiten zu können. Man trifft oft Menschen mit körperlichen Gebrechen, die mit ihrer Heiterkeit der Seele ihrer Umgebung und allen, die mit ihnen in Berührung kommen, das Dasein sonnig gestalten. Das sind wahrhaft edle Naturen, deren Umgang um jeden Preis gesucht werden sollte.

d.

Auf Frage 10 686: Man nennt es ein grausames Schicksal, wenn ein Angehöriges durch plötzlichen Tod den Seinen entziffen wird, aber es ist auch äußerst schmerzlich, sich monatelang mit Todesgedanken zu be-fassen. Es möchte gut sein, die Frage in Gegenwart der Tochter nicht mehr zu erwägen, oder jemand Be-freundeter, auf dessen Meinung sie vielleicht Wert legt, damit zu betrauen, gelegentlich in möglichst schonender Weise darauf zurückzukommen. Oder man bringe die Tochter, wenn tunlich, an einen andern Ort, für kurze Zeit weg, aus der bedrückenden Atmosphäre, wo sie vielleicht die Kraft zu ruhiger Ueberzeugung und für den in Aussicht stehenden Fall die nötige Fassung finden könnte.

3. 3.

Feuilleton.

Ein Aprilschauer.

Humoreste nach Nagoda.

„Heut kommt Beiter Michal, heut kommt er gewiß!“ So sang ich in allen Tonarten vor mich hin an einem Aprilmorgen, während ich die Hand immer wieder in die dampfende Schüffel tauchte und die zum Schälen abgebrühten Mandeln herausnahm.

In den Osterferien wollte er auf der Durchreise zu seinen Eltern vom Früh- bis zum Abendzuge bei uns einkehren.

Seit vier Jahren hatt' ich ihn nicht gesehen. In den letzten Ferien, die wir zusammen verlebten, war er noch Gymnasialist, heute aber schon im zweiten Semester Stubosus juris.

„Wo er nur bleiben mag? Noch immer läßt er sich nicht sehen.“

Plötzlich sprang eine große Mandel, die ich etwas ungeduldig angefaßt, so heftig aus der braunen Schale, daß sie, von der Wand abprallend, dem auf dem Teppich ausgestreckten Kätzchen auf die Nase flog.

So unverhofft aus dem süßen Schlummer aufgeschreckt, wollte der weiße Sparrit der Kubestörerin in das Gesicht springen. Schon aber war ich unter Gefährdung meiner frischgewaschenen Schürze unter das Sofa getrocknet und kauerte dort auf den Knien.

Gleich darauf knarrte hinter uns, d. h. hinter mir, dem Kätzchen und der Mandel, die Stubentür, und von deren Schwelle rief mir die Mama zu: „Guckchen, sieh doch, wen ich Dir hier bringe!“

Wie mit Purpur übergoßen, natürlich nur vom tiefen Rücken, sprang ich auf und sah, noch eh' ich den Blick erhoben, wer hinter der Mama stand: ein schlanker Bursch mit lächelnden Augen!

Endlich! Und dabei hatt' ich eben so lebhaft an ihn gedacht, daß ich ihn nicht einmal vorfahren hörte. Ein Weilchen stand ich vor ihm und schaute ihn an, freudig überrascht über seinen stattlichen Wuchs und den blonden Flaum, der ihm schon über den frischen Lippen keimte.

Vor lauter Erstaunen vergaß ich sogar, ihm meine noch feuchten Händchen zur Begrüßung zu reichen, bis er zuerst sich mir näherte, mich halb umschlang und mich auf die Stirn küßte.

„Bist Du es wirklich, Guckchen, in eigener Person?“

Dies konnte ich ihm feierlich ohne weiteres bestätigen; ich war aber dermaßen verduzt und verlegen, daß ich für keine Schätze der Welt imstande gewesen wäre, jetzt den Mund zu öffnen; es fehlten mir die Worte, — ich wußte nicht, was ich den heiß ersehnten Gast fragen oder ihm antworten sollte.

«Ach! Welch ein Tag! Hatte er wirklich eben so viele Stunden wie jeder andere? Das wußte ich nicht, war aber fest überzeugt, daß auch Michal sich wunderte, weshalb dieser Tag nur einen so kurzen Morgen und Mittag hatte und warum die Zeit ihm zum Vollen so schnell dahineilte.

II.

Bald war die Verwirrung des ersten Augenblickes spurlos verschwunden.

Kaum hörte ich ihn lachen und schon fand ich in ihm wieder den munteren Genossen so manchen Jugendstreiches, als habe sich in uns nichts verändert.

Nur blickten wir uns etwas neugieriger an und die Unterhaltung zeigte einen uns völlig neuen romantischen Hauch, der uns beide bald verstimmt, bald ergötzte.

Um die Wette erinnerten wir uns an die alten Zeiten und lachten dabei und scherzten.

Dann half er mir bei meiner Arbeit oder erzählte mir von seinen noch frischen Eindrücken des akademischen Lebens und fragte auch mich nach all' meinen Ergebnissen im Hause und in der Nachbarschaft.

Noch vor Verlauf zweier Stunden sagte er mir, ich sei bezaubernd schön geworden.

Da ich dies bisher noch von niemand gehört, sah ich ihm scharf in die Augen, um aus ihnen zu lesen, ob er aus Ueberzeugung spreche.

Dabei bemerkte ich in diesen blauen Augen, so oft er mich anblickte, einen so wunderbaren Glanz, daß ich schleunigst die meinen niederschlug, ganz verwirrt und ängstlich, als müßte er mir etwas sagen. Was aber, das wußte ich selber nicht.

Seit einem Jahre studierte Michal, so oft er mich anblickte, einen so wunderbaren Glanz, daß ich schleunigst die meinen niederschlug, ganz verwirrt und ängstlich, als müßte er mir etwas sagen. Was aber, das wußte ich selber nicht.

Dazu befah er auch ein ausgeprägtes Talent. Nur fehlte es ihm an Ausdauer in der Arbeit. Gehaft und von leicht erregter Phantasie entwarf er tausenderlei Pläne und Skizzen von Bildern, deren begeisterte Vertraute zumeist ich zu sein pflegte und die ich mit tiefem Bedauern begrub, so oft Michal heut noch voller Eifer und voll Glauben an sein Werk, schon morgen mir sagte, die See sei ihm langweilig, und jetzt habe er einen anderen Plan.

III.

Nach heute sprach er mit gewohntem Enthusiasmus von einem Werke, zu dem ich ihm die Begeisterung einflößen sollte, und wie ebendem, so warf er das wallende Haar von der breiten Stirn zurück, auf der ich mit unerschütterlichem Glauben den Sternenglanz des Genius zu sehen gewohnt war.

„Ja, teures Mühmchen! — Mit dieser Rede vertauschte er die frühere, fündlich vertrauliche, in der er mich beim Namen nannte, und diese Entdeckung setzte mich durchaus nicht in Verlegenheit! — „Ja, Mühmchen, Du allein magst davon nichts wissen, die ganze Welt aber muß eindämmen, daß Du wunderbar schön bist, und überirdisch schön sollst Du auf meinem Wüde sein. Zwar lachst Du zu oft und hast oft schelmische Augen. Diese kleinen Mängel aber lassen sich leicht beseitigen, während alle Linien und Züge klassisch bleiben.“

Wie „Niobe“, im Schmerze verleinert, sollst Du die ganze Welt bezauern und blenden. Tragischer vermag keine Phantasie sich schwarzes Haar und Purpurtippen träumen zu lassen.“

Unwillkürlich griff ich nach meinen langen Zöpfen, an deren Enden ich heute auf Michals Wunsch rote Bändchen geknüpft hatte, und dachte darüber nach, weshalb bisher noch niemand dieselbe Entdeckung gemacht, daß mein Haar und mein Mund so tragisch aussehend und daß dies etwas so schönes sei.

Von Herzen würde ich mich freuen, wenn auf seinem Bilde dies alle anerkannt, natürlich nur, damit es ihm Ruhm und Ehre eintrage.

Wenn aber auch diese „Niobe“, von der ich, offen gesagt, nur eine sehr undeutliche Vorstellung hatte, wie und wo sie gelebt und wodurch sie es verdient habe, so lange im Gedächtnis der Menschheit fortzuleben, wenn auch sie nur die Zahl einer — unvollendeten Meisterwerke vermehren sollte, die wie schillernde Regenbogen an Michals exträrdem Himmel glänzten? Wenn auch sie, von mir beweint, spurlos verschwinden sollte? . . .

„Dich, holdes Mühmchen, werde ich malen,“ erwiderte er mir, als ich ihm diese Besorgnis aussprach, mit einem Blick, der mich erröten ließ bis an die Stirn und in mir eine bisher nie gekannte Wunderwelt von Menschenträumen weckte.

Mit meiner damaligen Stimmung aber ließ sich langes Grübeln über die Lösung selbst des süßesten Rätsels im eigenen Herzen nicht vereinigen.

Nur so bald lachte die „tragische Niobe“ wieder mehr als je zuvor, und auch Michal stieg herab von den Höhen der Kunst, um mir irgend einen Studentenfreich zu erzählen.

(Fortsetzung folgt.)

Wo ist der Weg?

Roman von B. v. d. Lancken.

(Fortsetzung.)

Am Sonnabend morgen saß er dann wirklich in der Bahn, und der Zug brauste in einem sonnigen Wintermorgen hinein. Scherben saß am Fenster und blickte auf die Landschaft. Weiße Felder unter einer dünnen, glitzernden Schneedecke, die und da ein Gehöft, ein Dorf, aus dessen Schornsteinen der Rauch als bläuliche Säule ferkengerade zum Himmel stieg. Sonst hatte Scherben bei der Häufigkeit dieser Fahrten gar nicht mehr auf die Gegend geachtet und sich meist die Zeit mit Lesen verkürzt, heute wäre ihm das unmöglich gewesen, alles erschien ihm so anders, wie er selbst ein anderer geworden war, seit er zuletzt hier hinausgeschaut hatte.

Es ist für einen Menschen, der geglaubt, sein Pflichtbewußtsein allein würde ihn vor jedem Fehltritt bewahren, eine harte und schmerzliche Enttäuschung, wenn er nun an sich das Gegenteil erfährt, und so erging es auch Scherben, und deshalb sah er so still in tiefes, kummervolles Nachdenken verloren, und die weißen Felder, über welche die Sonnenstrahlen ihr funkelndes Spiel trieben, und die stillen Dörfer, die kleinen, weitestfernten Haltestellen der Bahn, alles das zog an ihm vorüber wie ein Traumbild. Ein Traumbild, das ihn traurig stimmte, über dem trotz Sonnenglanz und Himmelsbläue so etwas wie ein Hauch von Schwermut hing.

Als er in Neufabt ankam, ging er, wie stets, zur Frau Psarerin Laurentius, die ja noch bis Ende des Todesjahres in dem Hause hinter Sankt Ursula wohnen durfte. Es war ihm, als ob er gerade bei ihr, als bei jedem andern Geschöpf in der Welt, Trost und Mut und Ruhe finden müßte, es war ihm, als habe er der alten Frau etwas abzutun. Sie hatte ihn gewarnt, aus der Erfahrung eines langen Lebens, aus einem warmen, tiefempfindenden Herzen heraus, — damals, vor Jahren, er hatte ihre Warnung beiseite geschoben in dem unerprobten Kraftbewußtsein der Jugend. Nun hatte sie doch recht gehabt, und alles, worauf er so stolz gewesen war, lag zerbrochen zu seinen Füßen, und er brachte nichts mehr heim aus der Fremde, als ein von Liebe, Reue und Sehnsucht gefoltertes Herz.

Josepha Laurentius saß mit ihrem Strickzeug am Fenster, als der Entlassohn bei ihr eintrat.

„Grüß Gott, mein lieber Gustav,“ rief sie ihm entgegen.

„Guten Tag, Großmama, — liebe Großmama.“

Durch seine Stimme klang es wie schmerzliche Erregung, und voll tiefer Zärtlichkeit schloß er die alte Frau in seine Arme und küßte ihre kleinen, welken Finger.

Ihre Augen streiften ihn flüchtig mit ernst prüfendem Blick. Eine bange Ahnung krieg in ihr auf. Als er sie eine Stunde später verlieb, da wußte sie, daß sie recht geahnt, obgleich kein Wort über seine Lippen gekommen, was ihn oder die Geliebte verraten hätte: „Gott,“ betete sie still für sich, „hilf ihm und ihr wieder zurecht, zeige Du ihnen, wo der Weg ist, den sie gehen müssen, um wieder zum Frieden zu kommen.“

Dämmerung breitete ihre grauen Fittiche aus, als Scherben die Chaussee entlang nach Schorjow fuhr. Da traten die Umrisse der hohen, schlanken Pappeln in die Erscheinung, die den Gutshof umkränzten, da leuchteten aus den Fenstern des Herrenhauses Lichtpünktchen hinaus in die Ferne, dem Heimkehrenden der erste Gruß vom eignen Herde.

Der Wagen hielt vor der Auffahrt, Scherben wickelte sich aus Pelz und Fußsack und stieg die Stufen empor. Langsam, schwerfällig, als trüge er eine große, drückende Last mit hinauf.

„Liebster, lieber Mann.“

Gretli hing an seinem Halse, ihre warmen, weichen Rippen preßten sich auf die seinen.

„Mein gutes Gretli, mein gutes Gretli.“

Das war alles, was er ihr zu antworten vermochte, und dann, während der Diener ihm Pelz und Mütze abnahm und er sich mit der Hand über das Haar strich, fragte er:

„Wie geht's den Kindern? Wie geht's Euch allen?“

„O gut, ich schrieb Dir's ja, Schatz, und wenn das Wetter morgen so schön ist, wie heute, dürfen sie in der Halbtutsche spazieren fahren.“

„Papa — Papa —“

Durch die Türspalte des Wohnzimmers streckte sich ein blonder Mädchenkopf, und dann flog die Tür auf, und das Töchterchen stürzte mit ausgestreckten Armen auf ihn zu, und „Bubi“ stolperte hinterdrein.

„Papa, — Papa,“ und streckte ihm auch die Arme entgegen, und Scherben kniete nieder und schloß die Kinder an seine Brust und küßte sie wieder und immer wieder. Mit diesen beiden holden jungen Geschöpfchen hielt er ja seine Zukunft im Arm, für sie wollte er leben, für sie wollte er schaffen, wirken, unbewußt zeigte sie ihm, wo der Weg war, den er von jetzt an zu gehen hatte, und den wollte er gehen, treu und fest, mit seinen Kindern hinein ins Leben.

Gretli hatte eine Menge nebenfächlicher Neuigkeiten, die sie beim Tee ausstramte. Er hörte zu, still und gebuldig, er hatte den besten Willen, aber er konnte es doch nicht hindern, daß seine Seele immer und immer wieder hinausflatterte in die Ferne zu der Geliebten, der Einsamen.

„Wo ist der Weg zu ihr, wo?“ fragte lange seine Seele, und heute Abend fand er noch nicht die Antwort, aber er wußte, daß er sich finden würde, im Sinne derjenigen, die er über alles liebte und verehrte:

„Denke an die, die an Dich das größte Unrecht haben, denke daran, daß ich nie und nimmer mein Glück aufbauen könnte auf dem Unglück einer andern Frau und holder Kinder, deren unschuldbolles Gemüt sich in bitterem Zwiepalt verzehren müßte.“ So etwas hatte Corona ihm geschrieben, und diese Worte würden ihm den Weg zeigen, den er gehen mußte und mit gutem, ehrlichen Willen gehen wollte.

„Verzeih“, Gretli, wenn ich heute ein sehr schlechter Gesellschafter bin,“ sagte er, nachdem die Kinder zu Bett gebracht waren, „aber ich bin schrecklich müde und abgepannt.“

„Geh' ins Bett, Schatz, schnell, schnell!“ rief sie fürsorglich.

„Und Du nimmst mir's nicht übel, wenn ich Dich gleich am ersten Abend allein lasse? Ich glaube aber wirklich, die Ruhe würde mir gut tun,“ sagte er, ihrem Blick ausweichend.

Ein lustiges Lachen antwortete ihm.

„Uebelnehmen? Zwischen Mann und Frau? Aber Gustav! Gute Nacht, schlaf wohl, ich will noch einen Brief schreiben an die Agnes Maidorf. Weißt Du, sie ist seit sechs Monaten Witwe, und es geht ihr nicht besonders, da habe ich ihr ein „Fretkischen“ gepackt vom letzten Schlachtfest.“

„Du gutes Gretli.“

Er legte den Arm um ihre Schulter und küßte sie auf die Stirn. Daß sie ihm den rostigen Mund reichte, schien er nicht zu bemerken.

Durch die Wipfel der Parkbäume strich lauer Sommerwind, wie einst zwei Jahre früher, an dem Tage als Gräfin Adeline Warnsee so stolz gewesen war auf ihre wohlgerungene Leberaschung, und ziemlich dieselben Menschen waren heute auf der Terrasse versammelt. Die Gräfin, Graf Sonkorff und Corona. Nur Scherbens fehlten. Sie waren mit den Kindern in ein Nordseebad gegangen und wurden unter sechs Wochen nicht zurück erwartet. Corona hatte am Morgen eine Karte aus Borkum erhalten von ihrer Schwester.

„Natürlich, so muß es immer treffen,“ schreibt sie, „zwei Jahre bist Du in Amerika gewesen, und jetzt kommst Du in unsere Gegend, wo wir fort sind. Aber ich habe einen großartigen Gedanken, Du besuchst uns hier, und wir verleben ein paar fröhliche Wochen zusammen. Du würdest Dich auch freuen an den Kindern, die sind groß geworden und selig, wenn sie mit nackten Füßen im Sande herumspaddeln und Fesslungen bauen können. — Tante Adeline gibt Dich gewiß frei, uns zuliebe. Grüße alle dort, wie Dich alle grüßen von hier. Gretli.“

(Fortsetzung folgt.)

Cacao Suchard

als beliebtes Frühstück überall bekannt.

Fortsetzung des Sprechsaals.

Auf Frage 10686: Des Vaters Wunsch für Kremation muß unter allen Umständen erfüllt werden, dann aber kann die Asche in einem Grab auf dem Friedhof beigelegt werden, damit auch dem seelischen Empfinden der Tochter Genüge geleistet wird. Verschleierungen und Heimlichkeiten in solch grundföhrlich ernstlichen Dingen sind sehr f6hrer Menschen unwürdig. x.

Auf Frage 10686: In Ihrer Frage ist etwas unklar: Ist die betreffende Tochter etwa lebend, dann wird die Sache nicht so einfach sein. Als mein nun verstorbener Vater seinen Wunsch, kremiert zu werden, das erstmal laut werden ließ, da war ich nichts weniger als erbaut davon, habe mich aber selbstverstündlich darüber nicht geäußert. Wir haben uns dann die einschlägige Literatur auf diesem Gebiete (die jeder Feuerbestattungsverein kostenlos den Interessenten zusendet) verschafft und die Folge war unser beider sofortiger Eintritt in den besagten Verein. Ich kann mir keine idealere, pietätvollere Bestattungsart denken als die Kremation. Diesen Eindruck habe ich vollends erhalten anläßlich der Bestattung meines nun verstorbenen Vaters. Es ist ja gefastet, die Asche eines der Kremation Uebergebenen im Ortsfriedhof beigelegen zu lassen, allein eine Verschleierung in dieser Sache könnte ich von meinem Standpunkt aus nicht gutheißen. Es wäre in meinen Augen gelinde gesagt, eine Entweihung.

Songjährlige Monnettin vom Sande.

Auf Frage 10686: Man beunruhige sich nicht vor der Zeit und lasse erst den Vater in Ruhe sterben; nachher kann man dergleichen immer noch erörtern. Bei uns ist es vielfach Brauch, daß die Aschenurne im Familiengrab oder in einem anderen Grabe beigelegt wird und der Besucher des Grabes beachtet kaum den Unterschied gegen das liebe Gemohnte.

Auf Frage 10687: Nicht jedermann denkt so großzügig wie Sie. Im allgemeinen wird es das Richtige sein, wenn man sich im einzelnen Falle so oder so entscheidet.

Auf Frage 10687: Mit strengen Regeln des guten Tons würden Sie mit Ihrer Ansicht vielleicht nicht in Einklang stehen, aber dieser Leser pflichtet Ihnen bei, so lange solche Einladungen sich fern halten von gesellschaftlichem Zwang, der in der Einladung schon die Aufforderung zur Gegenleistung sieht. Es bleibt dem Bestimmten ja unbenommen, bei einem gelegent-

lichen gemeinsamen Vergnügen seinen Freund unvermerkt schadlos zu halten. Es sind mir auch solche Freundschaftsverhältnisse bekannt, wo die Kinder gut situiert Eltern mit den kleinen Leistungen ihrer anders gestellten Freunde in ungeschmähter Freude sich vergnügten. Ich suche den Wert eines Vergnügens auch in der Freude sich gegenseitig für den gemeinsamen Genuß zu gewinnen, nicht im Glanz des Gebotenen. Wenn Sie bis anhin in dieser Weise sich und andern glückliche Stunden zu bereiten vermochten, ohne aus dem Rahmen Ihrer Verhältnisse treten zu müssen, so gönnen Sie sich die Freude auch fernerhin und es sei Ihnen zu Ihren Freunden mit echt guter Gesinnung bestens gratuliert.

Auf Frage 10687: Freundschaft, die auf Neugierlichkeiten steht und sich von solchen beeinflussen läßt, ist gar keine Freundschaft. Wahre Freundschaft ist

Hühner-Magout.

1650] 1/2 Tasse Butter wird geschmolzen und 4 Eßlöffel „Maizena“ hinzugegeben, sowie nach und nach 1/2 Tasse Hühner-Bouillon und der Saft einer Dose Champignons und 1 1/2 Tassen Rahm. Wenn die Sauce eben ist, tue man Salz und Pfeffer und 1/4 Tasse Sherry oder Madeira hinzu, sowie gut 1/2 Liter in Würfel geschnittenes Hühnerfleisch, 1 Tasse geschnittene Champignons, 3 fein gehackte Hühnerleber und 5 gehackte, hart gekochte Eier. Man serviere das Magout recht heiß.

Berner Halblein beste Adresse: Walter Gyax, Bärenbach.



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

Wirtschafterin gesucht.

1732] Infolge Resignation ist die Stelle der **Wirtschafterin** im st. gallischen **Lungensanatorium Wallenstadtberg** freigeworden. Bewerberinnen müssen fähig sein, den wirtschaftlichen Teil eines grösseren Betriebes selbständig zu leiten und in Lebensmitteleinkauf, Lingerie, Beaufsichtigung der Dienstboten und Führung einer einfachen Buchhaltung bewandert sein.

Offerten mit Zeugnissen, Photograph und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion.

Eine in Führung eines guten Haushaltes mit sorgfältig behandelter Küche kundige Tochter, welcher der kleine Haushalt getrost überlassen werden kann, findet auf März gute Stelle zu einer alleinstehenden, älteren Dame. Behandlung und Lohn selbstverständlich gut. Offerten unt. Chiffre **L 1694** befördert die Expedition.

Junge, treue Tochter achtbarer Eltern, deutsch und französisch sprechend, die auch die Hausgeschäfte und das Nähen versteht, sucht Stelle in einen Laden oder zu einer bessern, kinderlosen Familie. Zeugnis kann vorgewiesen werden. Offerten unter Chiffre **B B 1726** befördert die Exped.

Junge Tochter aus besserem Hause sucht Stelle nach Lugano in feines Haus, wo sie Kinder zu beaufsichtigen hätte. Familiäre Behandl. erwünscht. Offerten sub Chiffre **F Ch 1738** befördert die Expedition d. Bl.

Eine bürgerliche Familie in Basel könnte 1-2 Mädchen, welche die Schulen besuchen wollen, um bescheidenen Preis in Pension nehmen. Familienleben zugesichert. Offerten unter Chiffre **K 1745** befördert die Expedition d. Bl.

Französ. Töchter-Pensionat am Neuenburgersee [1468] Mlle. Schenker, Auvornier, Neuchâtel.



Federn und Flaum
enorm billig und gut.
Garantiert neu, füllkräftig, fein entstäubt u. gedörnt, **Federn** p. Pfund Fr. —.90, 1.25, 2.10, 2.70 (Spezial. für Kinderbetten), Fr. 1.40, 2.10, 2.55 (f. Unterbett), leichten **Halbflaum** Fr. 1.90, 2.25, 2.45 (für Oberbett), **Rupffedern** Fr. 1.80, 2.35, 3.10 (für Kissen), **Nordpol-Flaum-Spezialität** Fr. 3.90 (3-4 Pfund füllt grosses Plumeau), blütenweisser **Halbflaum** Fr. 3.25, 4.—, 4.35, 4.90. Hochfeiner, weisser **Gänse-Flaum** Fr. 6.70 (enorm billig, 3-4 Pfund füllt prachtvoll grosses Plumeau). Gegen Nachnahme. Umtausch gestattet. Garantieleistung. (H 64491 C) [1589] Fachmännische Beratung.
E. Rothschild, Zürich.



Cailler's
Milch-Chocolade
Grösster Absatz der Welt.

Töchter-Pensionat.

1678] Herr und Frau **Ed. Marchand-Ladame**, Prof., Sekretär der Stadtschulen von Neuenburg, nehmen **junge Töchter in Pension** auf, welche die französische Sprache zu erlernen und die Schulen der Stadt zu besuchen wünschen. Familienleben zugesichert. (O 399 L)
Fauburg du Crêt 8

Neuenburg
Prospekte und Referenzen zur Verfügung.

Töchter-Pensionat Ray-Moser
in Fiez bei Grandson

Gegründet 1870 Gegründet 1870
1642] könnte nach Ostern wieder neue Zöglinge zur Erlernung der französ. Sprache aufnehmen. Gründlicher Unterricht. Familienleben. Ermässigte Preise. Musik, Englisch, Italienisch. Beste Referenzen und Prospekte zu Diensten. Für nähere Auskunft wende man sich direkt an (Sch 1819 Q) **Mme. Ray-Moser.**

Töchter-Institut
Villa Panchita ~ Lugano
Direktion: Hürlimann-Ganz. [1435]
Inmitten prachtvoller Garten- und Parkanlagen gelegen. —
Moderne Sprachen. Musik. Haushalt. Referenzen von Eltern.

Institut für junge Mädchen
Château de Chapelles ob Moudon
von September 1910 ab in Lausanne.

1644] Gründl. Erlernung des Französischen, Englischen, Musik, Zuschneiden, Nähen, Glätten, Küche. Sorgfältige Erziehung. Fr. 1200.—. Ausgezeichnete Referenzen. (H 20,417 L) **Mme. Pache-Cornaz.**

Familien-Pension
für junge Töchter.
1620] Studium der französ. Sprache. Gesunde Lage. Mässige Preise.
Miles. Patthey
Ponts de Martel (Jura neuchâtelois).

Nidelbutter
liefert billigst
Dillier-Wyss, Luzern.

Für eine Persönlichkeit, die aus innerem Bedürfnis heraus einen selbständigen Wirkungskreis sucht, ist ein solcher in einer mutterlosen Familie offen. Die Stellung erfordert gründliche Erfahrung im Haushalt, Verständnis und Lust für die Leitung und Erziehung schulpflichtiger Kinder und Freude an geregelter, strammer Tätigkeit. Die Wäsche wird jeweilen durch eine temporär angestellte Hilfskraft besorgt. Die wöchentliche Reinigungsarbeit kann einer nicht zum Haushalt gehörenden Person übertragen werden. Neues Einfamilienhaus mit Garten, dessen Besorgung die Wirtschafterin verstehen sollte. Durchaus gediegener, zuverlässiger Charakter ist Bedingung, da der Betreffenden alles zu eigener Einteilung und Besorgung überlassen ist. Kein Geschäft im Hause. Geachtete und gutbezahlte Stellung für eine in jeder Beziehung tüchtige Persönlichkeit. Offerten sub Chiffre **M A 1727** befördert die Expedition.

Diplom. Kindergärtnerin mit besten Zeugnissen sucht auf Mai Stellung an einen Kindergarten. Gest. Offerten unter Chiffre **W 1746** befördert die Expedition.

Eine gebildete, intelligente und lernlustige junge Tochter wünscht in einem guten Privat- oder Doktorhause, in einer Klinik oder kleinen, feinen Pension das Kochen zu erlernen. Die Suchende wünscht von der größern Hausarbeit dispensiert zu sein, dagegen ist sie mit Vergnügen bereit, in Kranken- und Kinderpflege u. dgl. sich nützlich zu machen, da sie hierfür nicht nur grosse Neigung, sondern auch Verständnis besitzt. Da die Gesuchstellerin der drei Landessprachen mächtig ist, so würde der Ort nicht in Betracht fallen. Gest. Offerten unter Chiffre **R 1734** befördert die Expedition.

Frühjahrsaufenthalt im Tessin.
Kurhaus Beau-Séjour, Novaggio

1741] ca. 2 Std. von Lugano entfernt, 700 m ü. M., auf sonnig. Halde, in staub- u. nebelfreier Lage. Grossartige Rundschau auf die Alpen. Blick auf den Luganer- u. Langensee. Prächt. Spaziergänge u. Fusswanderungen. Komfortabler Neubau mit vielen Bequemlichkeiten ausgestattet. Pensionspreis von 6 Fr. an. — Nähere Auskunft durch den Eigentümer **F. Demerta-Schönenberger.**

Strong reell! Billige Preise!
Bettfedern
pr. Prd. Mk. 0.80, 0.80, 1.10, 1.30.
Prims Halbdaun. 1.80, 1.80, 2.25.
Daunen 2.80, 3.—, 3.75, 4.50.
Visuna-Federn gesetzl. gesch.
Spezialität Silberweisse
Jk. 2.50, 3.—, 3.50, 4.— per Pfund
Fertige Betten — Bettsoffen
Bettdecken — Bettvorlagen
Preislisten und Proben frei. Bei Federnproben Angabe d. Preisliste. Versand gegen Nachnahme.
G. A. Dürr, Baden-Baden. 67

das Höchste und das Heiligste, sie steht über der Liebe. Sie findet sich aber nur selten und Tausende steigen ins Grab, ohne sie kennen gelernt zu haben. z.

Auf Frage 10 688: Beständige Einwirkung kann sehr viel ausmachen, doch hängt die Grazie in den Bewegungen sehr viel von dem Knochenbau des Individuums ab. Und — nicht zu vergessen — der feilische Bildungsgrad eines Menschen beeinflusst und beherrscht oft die ämftlichen körperlichen Neigungen des Menschen in ungläublicher Weise. Die Ausbildung der feilischen Eigenschaften muß demnach mit der systematischen Körperausbildung Hand in Hand gehen. v. s.

Auf Frage 10 688: Tanzlehrer (auch wohl Turnlehrer) versichern, daß den Töchtern durch ihren Unterricht die fehlende Grazie beigebracht wird. In der Tat sieht man vielfach schöne Erfolge und es ist nur schade, daß die Fahrzeit für Tanzstunden schon recht vorgerückt ist. Die rhythmische Methode von Jacques Dalcroze leistet in dieser Beziehung ganz hervorragendes. Fr. M. in Z.

Auf Frage 10 688: Man ist versucht, Ihnen auf Ihre Frage mit dem alt bewährten Sprichwort zu antworten: „Wenn's nicht am Holz ist, gib's keine Pfeife.“ Es ließe sich wohl in Turnstunden, in Gesellschaft graziöser Kinder, bestmöglichst darauf hinwirken, doch erwarte man keinen großen Erfolg. R. B.

Auf Frage 10 689: Ein untätiger Mann ist dem echten Weib ein Grauel. Ihre Mangelhaftigkeit ist vollauf

begründet und ich würde mich nicht wundern, wenn sich diese unermert in Abneigung umwandeln würde. Ein Mensch ohne Tätigkeit und bestimmten Lebenszweck hat auch keine Dafeinsberechtigung. Untätigkeit ist eben so sicher ein Zeichen von Irrsinn, als Wutausbrüche mit Verhöhnungslust dafür angesehen werden. Der Patient würde aus seinem Scharaffenleben vielleicht überraschend schnell auferweckt, wenn Sie selber sich auch dem Wohlleben und Nichtstun erlauben und für die Beforgung des Haushaltes in scheinbarer Seelenruhe lächelnd gut zu bezahlende fremde Kräfte anstellen. Ich zweifle nicht daran, daß das Mittel wirken würde. D. S.

Auf Frage 10 689: Es ist anzunehmen, daß ein früher tätiger Mann es nicht lange ohne Arbeit aushält und schon nach einigen Monaten sich nach irgend einer Beschäftigung umsehen wird. Vielleicht können Sie ihn in diesem Sinne etwas leiten und verhindern, daß er mit Wirtschaftsbefuch und Kartenspiel sich die Zeit vertreibt, und auf diese Art das ihm zugefallene Geld vertut und dabei noch seine Gesundheit einbüßt. Fr. M. in Z.

Auf Frage 10 690: Jedermann hat das Recht zu reklamieren bei der Steuerkommission, oder in zweiter Instanz beim Regierungsrat. — Die Steuergesetze sind so kompliziert und so schwierig auf den einzelnen Fall anzuwenden, daß am Ende nur ein Rechtsgelehrter sich in diesen Vorgängen zurecht findet. Sie sollten also einen Advokaten bitten, den Steuerrekurs für Sie zu beforgen, aber Sie riskieren, daß der Advokat für

seine Bemühungen mehr fordert, als im günstigen Falle bei dem Rekurs herauskommt. Fr. M. in Z.

Auf Frage 10 691: Neben der Frauen-Zeitung steht das Appenzeller Sonntagsblatt, — zu Recht oder zu Unrecht — im Ruf, ein geeignetes Blatt für dergleichen Inzerate zu sein. Fr. M. in Z.

Neues vom Büchermarkt.

Helmuth von Holtkes Briefe an seine Braut und Frau. Neue billige Ausgabe in einem Bande. Gebunden Mk. 5.— (Stuttgart, Deutsche Verlags-Anstalt.)

Diese Briefsammlung darf in ihrer Art klassisch genannt werden; in ihr tritt der große Schlachtenlenker ganz in den Hintergrund, während der Mensch im strahlendsten Lichte erscheint, und mit reiner Freude kann man aus ihr den Schluß ziehen, daß die Verehrung, die wir Holtkes Taten gezollt haben, auch seinem Charakter gebührt. Freilich ähnelt dieser nicht im mindesten der Vorstellung, die man sich wohl gemeinhin von den Charakteren großer Kriegshelben macht. Keine großen Leidenschaften, sondern stille, in sich selbst geschlossene Festigkeit, keine tolle Ueberhebung, sondern liebenswerte Bescheidenheit, kein maßloser Ueberichwang, sondern ziel- und kraftbemusste, gleichmäßige Arbeit, kein titanischer Uebermut, sondern fromme Selbstzucht, keine kalte Menschenverachtung, sondern warme Menschenliebe, das sind die hervor-

Berner Kochkurse für Frauen und Töchter.

20. Jahrgang mit über 1000 Teilnehmer.

Kursleiter: Alex. Buchhofer, Küchenchef. Verfasser und Herausgeber des „Schweizer Kochbuch“.

Lokal: Junkerngasse 34, vis-à-vis dem Erlacherhof.

Der nächste Kurs findet statt vom 30. März bis 30. April nächsthin, unter persönlicher Leitung. Für Auswärtswohnende Kost und Logis im Hause. Prospekte gratis und franko. (H 1370 Y) [1733

Schweizerische Nähmaschinenfabrik Luzern



Einfach
solid, billig
Schwingschiff
Centralspühle
Vor- und rückwärts nähend

Mailand 1906: Goldene Medaille.
Ablage: Basel: Kohlenberg 7.
Bern: Amthausgasse 20.
Luzern: Kramgasse 1.
Winterthur: Metzgasse.
Zürich: Pelikanstrasse 4.
Genf: Corratierie 4. [1810

Konfirmanden-Andenken [1718

von bleibendem Werte finden Sie in grosser Auswahl in jeder Preislage in unserm neuesten Gratiskatalog 1910 (ca. 1400 phot. Abbild.) über garant. Uhren-, Gold- u. Silberwaren.

E. Lecht-Mayer & Cie., LUZERN, Kurplatz Nr. 27.

Bergmann's
Lilienmilch-
Seife
v. BERGMANN & Co
ZÜRICH

Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen u. achte auf die Schutzmarke: Zwei Bergmänner.

Verlangen Sie überall

Spahn's [1723
anerkannt bestes

Nähr- u. Kraft-
Zwiebackmehl

für
Wöchnerinnen u. Säuglinge
sowie Rekonvaleszenten.

Wo nicht erhältlich
direkt durch

Hch. Spahn, Konditorei
Schaffhausen.

Schützt die einheimischen Produkte!

Passugger

Man befrage den Hausarzt

Ulricus-Wasser ist das beste Mittel gegen **Influenza, Katarrhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Zuckerharnruhr, Gallensteine und Leberleiden.** Uebertrifft Ems, Vichy, Selters und Fachingen an günstiger Mineralisation.

Helene (ähnlich Wildungen) bei Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.

Fortunatus (stark alkal. Jodwasser) bei Skrofulose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.

Belvedra (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei Bleichsucht, Blutarmut und Rekonvaleszenz.

Theophil bestes schweiz. Tafelwasser, säuretilgend und Verdauung befördernd. 1560

Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.

Schuh-
Verandhaus
Wilh. Gräb
Zürich

4 Trittligasse 4

Nur garantiert
solide Ware.

Illustr. Katalog
gratis und franco
enth. 400 Artikel 3. B

- Arbeiterstühle, Hart . 7.80
- Manns-Schnürstiefel sehr hart . 9.—
- Manns-Schnürstiefel elegant mit Kappen 8.50
- Frauen-Pantoffeln . 2.—
- Frauen-Schnürstiefel sehr hart . 6.30
- Frauen-Schnürstiefel elegant mit Kappen . 7.—
- Knaben- und Töchterstühle No. 28-29 . 4.20
- No. 30-35 . 5.20

Verland gegen Nachnahme.
Streng reelle Bedienung.
Franco Umtausch bei Nichttraffen.
Gegr. 1880.

GESCHÜTZT

UNIQUE DÉPOSÉ

Wir verwenden nur
RAS
von
ASUTTER
vorm. SUTTER-KRAUSS & Co
OBERHOFEN

denn Ras bewährt sich auf die Dauer als ausgezeichnetes Glanzmittel für alle Schuhe.

Für 6.50 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
bitt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60-70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1600
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

stehenden Eigenschaften, mit denen uns Molltes Briefe bekannt machen. Ein lautes, goldklares Herz spricht sich in ihnen aus, und wir ahnen, wie glücklich sich seine Gattin im Besitz des Mannes fühlte, dem sie zu ihrem zwanzigsten Hochzeitstage die Worte dichtete:

Mein Herz war dein,
Mit Seele, Leib und Leben
Hab' ich, seit du mein Gatte bist,
Dir ganz mich hingegeben.

Die Briefe erstreckten sich über eine lange Zeit; vom Jahre 1841 gehen sie bis zum Jahre 1868, an dessen Heize Frau von Mollte starb. Welch langen Weg hat ihr Schreiber in dieser Zeit zurückgelegt! Aus bescheidenen Anfängen ist er in dieser Zeit heraufgestiegen bis zu den höchsten Würden und Ehren, die ihm zuteil werden konnten, die Grundzüge seines Wesens sind immer die gleichen geblieben, und gleich ist sie auch geblieben die innige Liebe, die er für seine Gattin empfand, die der Sonnenschein und das Glück seines Lebens war und der er Treue gehalten hat bis zu seinem Tode. Durch die vom Verlag veranstaltete einbändige

Ausgabe zu einem gegen früher um mehr als die Hälfte ermäßigten Preise können Molltes Briefe an seine Braut und Frau nun erst recht das werden, was sie zu sein verdienen: ein vornehmes, gebiegenes Geschenkbuch für deutsche Frauen und Mädchen.

Hausgenossin.

Gar manches tüchtige Mädchen würde sich der Hausarbeit zuwenden, wenn es nicht glaubte, als Dienstmädchen sozial tiefer zu stehen, als etwa ein Ladenmädchen etc. Und doch ist ein Mädchen für Hausarbeit durchweg günstiger gestellt, als das Ladenmädchen, die Komptoiristin, Fabrikarbeiterin etc., welche von ihrem Lohne nur in seltenen Fällen so viel übrig behalten, wie ein gutgestelltes Dienstmädchen, das sich dabei meist einer bessern Lebenshaltung erfreuen kann. Ein nachahmenswerter Versuch, das Verhältnis zwischen Hausfrau und Mädchen auf eine Grundlage zu stellen, die

manches Vorurteil ausmerzen könnte, wird in einer Anzeige in einer Berliner Zeitung gemacht. Da heißt es: „Hausgenossin — nicht Dienstmädchen wird von Familie mit drei Kindern gesucht. Die Hausfrau ist selbst außerordentlich tätig und verlangt von der Hausgenossin nur eine Unterstützung in der Arbeitslast. Da die neue Hausgenossin ihre Kräfte hergibt, so soll sie auch entsprechend entlohnt werden, niemals aber das Gefühl haben, daß sie um Lohn „dient“. In unserem Haushalte gibt es eine Menge zu tun, dafür aber auch eine Reihe von Festlichkeiten und herzlicher Fröhlichkeit. Die neue Hausgenossin ist selbstverständlich bei allen Anlässen, zu denen wir uns Gäste laden, unser Gast; sie kann sich, wenn sie will, an unsere Familie anschließen, es bleibt ihr aber unbenommen, ihr eigenes Leben zu leben und an dem unsern keinen Teil zu haben, wenn sie dieses vorzieht. Wir werden den Willen der Hausgenossin niemals dem unsern unterzuordnen suchen; die Hausgenossin bleibt ein freier Mensch, wenngleich sie an unserer Arbeit teilnimmt.“

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 beliebigen Liedern besorgt auf Wunsch für Mk. 2.50 die Expedition dieser Zeitung unter Nachnahme des Betrages. [1511



Sports d'Hiver * Winter Sports

Le froid et le grand air vit abîment la peau. Pour prévenir ces accidents, employez chaque jour la vraie crème Simon.

Cold, and sharp strong air injure the skin: in order to avoid this, use every day the genuine

Frost und Wetter greifen die Haut an; um üble Folgen zu vermeiden, gebrauche man täglich den echten

GRÈME SIMON PARIS



Lenzburger Confituren



Der 5 Kilo Eimer

Johannisbeer-Confiture	Fr. 5. 25
Zwetschgen- "	" 5. 25
Quitten- "	" 5. 25
Heidelbeer- "	" 5. 25
Trauben- "	" 5. 25
Aprikosen- "	6. 50
Quitten - G elée	6. 50
Erdbeer-Confiture	7. 75
Kirschen- "	7. 75
Himbeer- "	7. 75
Vierfrucht- "	4. 75

Überall zu haben.

Für Mädchen und Frauen!

1675] 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. Afa Laboratorium, Zürich, Neumünster.** Postf. 13104.

+ St. Jakobs-Balsam +

von Apotheker C. Trautmann, Basel. Hausmittel 1. Ranges als Universal-Heil- und Wundsalbe für Krampfadern, Hämorrhoiden, offene Stellen, Flechten. [1629 In allen Apotheken à Fr. 1. 25. Gen.-Depot: St. Jakobs-Apotheke, Basel.

Visit-, Gratulations- und Verlobungskarten in jedem Genre liefert prompt Buchdruckerei Merkur in St. Gallen.

Ihr eigener Vorteil

weist Sie

auf Kathreiners Malzkaffee hin.

Er bietet vollen Kaffeegenuss, ohne jedoch aufzuzuregen oder sonstwie nachteilig zu wirken, denn er enthält keine schädlichen Stoffe. [1527

Kathreiners Malzkaffee ist ein selbständiges Genussmittel und liefert ohne jeden weiteren Zusatz das vorzüglichste Kaffeetränk.

In 20 Jahren bewährt und täglich von Millionen getrunken. Allein echt in den bekannten, verschlossenen Paketen mit dem Bildnis des Pfarrers Kneipp und der Firma Kathreiners Malzkaffee-Fabriken.

<p>Singers Hygienischer Zwieback Erste Handelsmarke von unerreichter Güte. — Aerztl. vielfach empfohlen.</p>	<p>Singers Aleuronat-Biskuits (Kraft-Eiweiss-Biskuits). Viermal nahrhafter wie gewöhnl. Biskuits, nahrhafter wie Fleisch.</p>
<p>Singers Kleine Salzbretzeli Kleine Salzstengeli Feinste Beigabe zum Bier und zum Tee.</p>	<p>Singers Roulettes à la vanille (Feinste Hohlhüppchen) Bricolets au citron (Waadtländer Familienrezept).</p>

(1680 S) Wo kein Depot direkter Bezug durch die [1683

Schweiz. Bretzel- und Zwieback-Fabrik

Chr. SINGER, Basel.



Johanna

patentiert in den meisten europäischen Staaten ist heute wohl der beste und beliebteste Korset-Ersatz. Für Frauen, die im Haushalt oder Erwerbsleben tätig sind, sowie für unsere heranwachsenden Töchtern ist Johanna geradezu eine Wohltat. Preise von Fr. 5.— an (für Kinder von Fr. 3.80 an). Verlangen Sie Johannaprospekt bei der schweizer. Generalvertretung

Moser & Cie., Zürich I

Bahnhofstrasse 35

wo auch die so ungemein beliebten, waschbaren

≡ Damenbinden „Sanitas“ ≡

erhältlich sind. Halbdutzendpreis in Cretonne porös Fr. 3, in Frottierstoff Fr. 4.50, in Piqué-Leinen Fr. 6, in Rekta-Leinen Fr. 7 und in Java-Leinen Fr. 8, letztere drei Sorten sind ganz besonders zu empfehlen. Passende Gürtel Fr. 1.— per Stück. [1739]

Johanna sind auch in St. Gallen bei Ehrenzeller-Meyer & Cie. und in Herisau bei J. B. Nef, zum Merkur, erhältlich.

Reiche Belehrung

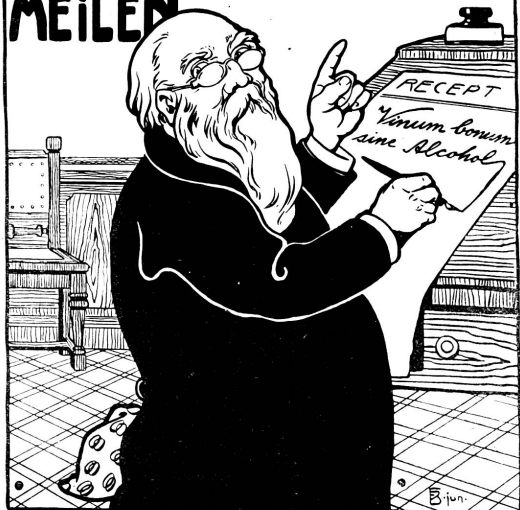
17431 finden Eheleute in den Werken:
L. Dr. Retau, „Das Buch über die Ehe“, Fr. 2.—; Dr. Ernst, „Kleine Familie“, Fr. 2.—; Dr. Artus, „Das Menschensystem“, Fr. 2.—; Dr. Nichols, „Die gefahrlose Entbindung“, Fr. 2.50. Alle 4 Werke zusammen statt Fr. 8.50 nur Fr. 5.—

Buchhandlung Nedwig in Luzern.

Wahre Schönheit

erzielt man nur mit Gesichtsdampfbäder. Apparat „Ideal“ vertreibt sofort jede Haut-Unreinigkeit, Mitesser, Flechten, Gesichtsröte, Runzeln etc. Preis per Stück mit Gebrauchsanweisung Fr. 3.50. Nur zu beziehen vom Reformverlag in Sulz. (H 217 U) [1693]

ALKOHOLFREIE WEINE MEILEN



1595] **Dr. med. M. Bircher-Benner in Zürich** schreibt: Ich konstatiere, dass **alkoholfreie Weine von Meilen** nicht nur ein durststillendes Getränk, sondern ein vorzügliches Nahrungsmittel sind, das vom Säuglings- bis zum Greisenalter vorzüglich ausgenutzt und vertragen wird. Ich verwende Ihre alkoholfreien Trauben- und Obstweine seit Jahren bei allen Krankheiten bei jedem Alter, als durststillendes Getränk und als Krankennahrung und habe dabei nur günstige Erfahrungen gemacht.

Persil

wäscht schnell, mühelos und billig bei grösster Schonung der Wäsche!
Alleinige Fabrikanten:
Henkel & Co., Düsseldorf,
auch der seit 34 Jahren weltbekannten

HENCO Henkels Bleich-Soda
Generaldepôt: Albert Blum & Co. Basel.

1737

HAUSFRAUEN!!

VERGLEICHT DIE
STAHLDRAHT-SPÄHNE

„ELEPHANT“

MIT JEDER ANDERN MARKE.

Eine Probe genügt, um Euch von der Ueberlegenheit dieses besten Schweizer Fabrikates zu überzeugen.

Hirt's Schuhe
sind die besten

Garantie für Jedes Paar.
Verlangen Sie bitte **Gratis-Preisliste**

Ich versende gegen Nachnahme:

Herrsonntagsschuhe , solid u. elegant, Nr. 39-48	Fr. 8.50
Mannwerktagschuhe mit Haken, beschlagen, Nr. 39-48	Fr. 9.—
Mannwerktagschuhe mit Laschen, beschl., la., Nr. 39-48	Fr. 7.80
Frausonntagsschuhe , elegant, Nr. 36-42	Fr. 7.—
Frauenwerktagschuhe , beschl., Nr. 36-43	Fr. 6.30
Töchtertschuhe , solid beschlagen, Nr. 26-29	Fr. 4.20
	Nr. 30-35 Fr. 5.20
Töchtersonntagsschuhe , Nr. 26-29	Fr. 5.—
	Nr. 30-35 Fr. 6.—
Knabenschuhe , solid beschlagen, Nr. 26-29	Fr. 4.50
	Nr. 30-35 Fr. 5.50
	Nr. 36-39 Fr. 6.80

Rud. Hirt, Lenzburg.

1596] (ZA 16-21) 25

Einzig
in ihrer Art ist
MAGGI'S WÜRZE
mit dem Kreuzstern

Ein kleiner Zusatz davon, nach dem Anrichten beigelegt, verleiht schwachen Suppen, Bouillons, dünnflüssigen Saucen etc. augenblicklich überraschenden Wohlgeschmack.

Zu haben in Fläschchen von 50 Rp. an. (1219)

1729]

Rein wollen

Zu vorstehend enorm billigen Preise bezieht man durch das **Tuchversandhaus Müller-Mossmann** in **Schaffhausen** den nötigen wollenen Stoff zu einem modernen, äusserst soliden Herrenanzug = 3 Meter. — Muster dieser Stoffe, sowie solcher in Kammgarn, Cheviots etc. bis zum hochfeinsten Genre für Herren- und Knabenkleider franko. Preise durchweg mindestens 25 Prozent billiger, als durch Reisende bezogen.

Fr. 14.25
ein Herrenanzug!

O. WALTER-OBRECHTS



Krokodilkamm
ist der Beste Hornkamm
für Haarpflege und Frisur
Überall erhältlich.

1586

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 3.

März 1910.

Die Verteilung des Kalbes.

Das Kalb wird eingeteilt: Kopf, Hals, Brust, Rippenstück, Nierenstück, Stögen (Keule), Spale (Lasse) und Füße.

Der Kopf (mit 2 Stunden Kochzeit) wird gesotten und liefert die sehr beliebten Platten, Kalbskopf mit pikanten Saucen, Kalbskopf à la vinaigrette oder Kalbskopf gebacken.

Kalbszunge hat ein sehr zartes, leicht verdauliches Fleisch und eignet sich ganz besonders gut für die Krankenküche. Kochzeit 1— $\frac{1}{2}$ Std.

Kalbshirn ($\frac{1}{4}$ Stunde Kochzeit) liefert viele und beliebte Gerichte und findet viel Verwendung in der Krankenküche. Da es ziemlich fetthaltend ist, wird beim Kochen etwas Weißwein oder Zitronensaft verwendet, um es verdaulicher zu machen.

Kalbsmilken werden am meisten verwendet, weil sie bei andern Tieren sehr klein sind; Milke vom Kalb ist deswegen sehr gesucht und teuer. Ihr Fleisch ist zart, aber doch fester als Hirn und enthält viel Fett, wird aber gleichwohl viel für Krankenspeise verwendet, weil es das Kauen erleichtert. Kochzeit 15 bis 20 Minuten.

Hals ist dunkler in der Farbe, als die andern Fleischstücke und eignet sich gut zum Braten oder als Ragoutfleisch. Kochzeit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

Brust ist ziemlich knorpelig, eignet sich zum Braten, z. B. für gefüllte Kalbsbrust oder Kalbsroulade, sowie auch für Ragout. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

Rippenstück wird für Koteletten verwendet. Bratzeit 10 bis 15 Minuten.

Nierenstück ist ein vortreffliches Bratenstück (mit Filet und Nieren) und hat viel zartere Fleischfasern als der Stögen. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Der Stögen (auch Keule genannt) ist der gesuchteste und wertvollste Teil des Kalbes und wird eingeteilt: 1. in das Frikandean (auch

große Ruß genannt), ein sehr feines Bratenstück; 2. in die kleine Ruß, ist saftiger als die große Ruß und sehr passend für kleinere Familie als Bratenstück; 3. in den runden Riemen (auch Plätzlimocken oder Unterstück genannt). Eignet sich zu Wiener Schnitzel (Plätzfleisch oder Plätzli), zu Gulasch oder Bratenstück.

Das Stochenfleisch ist gewöhnlich 20 bis 30 Rappen teurer als die anderen Stücke, ist aber auch ergiebiger, denn es enthält die meisten Fleischfasern. Bratzeit für große Stücke 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden. Es sollte beim Braten das Fett nebst etwas Speck nicht gespart werden, weil die Fleischfasern wenig Fett und viel Wasser enthalten.

Spale oder Laffe ist auch ziemlich ergiebig, weil sie wenig Knorpeln enthält und eignet sich gut zum Braten oder für Ragout. Kochzeit 1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Kalbsleber sieht blaßrot aus, ist verdaulicher als Rindsleber und bedarf kurzer Kochzeit. Sie ist sehr beliebt und oft kaum erhältlich und steht im Preise immer hoch.

Kalbshüfte und Schenkel eignen sich gut für Schleimsuppen, besonders für Kranke, sowie auch zur Bereitung von Gallerich (Fleischsulz), weil sie viel Leimstoffe enthalten. Die weichgekochten Hüfte werden gebacken oder mit pikanter Sauce serviert.

Die Bedeutung des Wohlgeruchs der Speisen.

Dem Geruch wird unter den fünf Sinnen die unterste Rangstufe angewiesen, und es ist auch nicht zweifelhaft, daß er bei den Menschen weit weniger hoch entwickelt ist als bei vielen Tieren. Der Kultur-
mensch hat wiederum noch Rückschritte in der Geruchsfähigkeit gemacht, denn es erscheint uns fast unglaublich, daß Naturmenschen, wie es Humboldt von gewissen Indianerstämmen in Peru berichtet, der Fährte eines Wildes ebenso wie ein Jagdhund mit der Nase folgen konnten. Wir modernen Menschen, so schreibt die Zeitung der Köche, müssen uns damit begnügen, anzunehmen, daß sich unser Geruch wenigstens in anderer Hinsicht verfeinert hat, was man freilich vielleicht richtiger als verzärtelt bezeichnen könnte. Die Geruchsfähigkeit ist dabei jedoch durchaus kein so unwichtiger Faktor im Leben des Menschen, weder in seinem geistigen oder Nervenleben, noch in seinem körperlichen. Die nahe Verwandtschaft zwischen Geschmack und Geruch allein legt diesen Schluß nahe. Beide Sinne stehen sich der Art nach so nahe, daß fast eine Vermischung möglich ist. Man kann durch einen Geschmack unwiderstehlich an den Geruch von Dingen erinnert werden, die man nie gegessen hat. Der

Wohlgeruch von Speisen ist ein Etwas, das die Gölust auf's höchste anzuregen vermag. Das gleiche ist ja sogar, und sicher zutreffend, von dem Anblick einer gut hergerichteten Speise behauptet worden. Wenn einem aber schon dabei, wie der Volksmund sagt, das Wasser im Munde zusammenläuft, so ist das infolge des Duftes der Speisen noch viel mehr der Fall, und dieser etwas unästhetisch klingende Ausdruck bedeutet etwas sehr Wichtiges, weil das Zusammenlaufen des Wassers im Munde dazu der erste Anfang ist, eine gesunde Verdauung der Speisen einzuleiten.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gerstensuppe ohne Fleisch. (Für 5 Personen). Bereitungszeit: 3 Stunden. Zutaten: 50 Gramm frisches Suppenfett, 2 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel feingewiegte Suppenkräuter, Salz, eine Prise Pfeffer, 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt, Blumenkohl oder Spargel, je nach der Jahreszeit, 5 Eßlöffel Milch, Muskatnuß. — Die abgebrühte Gerste gibt man mit dem Mehle, Fett, Salz, den Suppenkräutern und genügendem Wasser zum Feuer und läßt recht langsam, aber ununterbrochen kochen, damit die Gerste recht sämig wird. Dann gibt man die Milch, den Fleischextrakt daran und würzt zuletzt mit Muskatnuß. Blumenkohl oder Spargel kommt erst nach der zweiten Hälfte der Kochzeit daran.

*

Einlage für kräftige Bouillonsuppe. 2 Eier, einen Teelöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe, etwas Salz und 3 Löffel geriebenen Parmesankäse quirlt man gut zusammen, füllt es in eine Porzellanbüchse, stellt diese in kochendes Wasser und läßt sie im Wasserbad so lange kochen, bis die Masse erhärtet ist. Dann sticht man die Masse löffelweise in eine Terrine und füllt die heiße Fleischbrühe hinzu.

*

Gemischter Braten. (Für 5 Personen). Bereitungszeit 2 Std. Zutaten: $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch (Keulenstück), $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch (Nacken) $\frac{1}{4}$ Kilo Ochsenlende, 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 100 Gr. Butter, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Rahm. — Man klopfe das Fleisch tüchtig, bestreue jedes flache Stück mit Pfeffer, Salz und etlichen Butterflocken, lege Kalbfleisch, dann Schweinefleisch, dann Lende obenauf, rolle zusammen, binde mit einem Faden, wende im Mehle und gebräunten Butter. Man gieße etwas kochendes Wasser an, gebe Fleischextrakt, zuletzt Rahm hinzu und lasse weich schmoren; beim Anrichten löse man den Faden.

Kalbfleischvögel. Man schneidet fingerdicke Kalbfleischstücke, klopft, salzt und pfeffert sie. Dann macht man eine Brotsauce (oder Schweinefleischsauce), legt auf jedes Stück einen Löffel voll, rollt sie auf und umwickelt sie mit Bindfaden. Dann bratet man sie zugedeckt in der flachen Pfanne schön gelb, streut etwas Mehl darüber, eine zerschnittene oder gewiegte Zwiebel, löscht mit Weißwein ab und läßt sie auf mäßigem Feuer, besser noch auf der heißen Herdplatte zirka 1 Stunde lang kochen. Sobald der Wein in das Fleisch gezogen, gießt man Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Beim Anrichten muß die Sauce dicklicht sein. Die Vögel werden hie und da umgewendet oder mit der Sauce begossen. Vor dem Anrichten wird der Bindfaden entfernt, die Vögel auf eine ovale Platte angerichtet und die Sauce darüber passiert. Auf ein Kilo Fleisch rechnet man Brotsauce von einem Brötchen und 2 Eiern.

*

Gefüllte Kalbsbrust. Man bereitet eine Brotsauce auf 1 Kilo Brust von 1 Brötchen und 2 Eiern. Dann klopft man das Fleisch, schneidet eine Seite der Haut auf, fährt mit einem Messer sorgfältig hinein und löst dieselbe über dem ganzen Stück bis an den Rand hin los, ohne daß es eine Deffnung gibt. Dann füllt man die Sauce hinein, näht die Haut zu und bratet die Brust unter oftmaligem Begießen in der Kassarolle oder noch besser im Bratofen schön weich. 2 1/2 Kochzeit. Fleischbrühe oder Sauce und Bratengarnitur dazu.

*

Gesottenes Rindfleisch mit einer Kruste. Man nimmt hierzu vom Hochrücken, Rippenstück oder Brustkern. Bevor das Fleisch ganz weich ist, wird es aus der Brühe genommen, auf ein Backblech gelegt, mit verklopftem Ei überstrichen und mit einer Mischung von Brosamen, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesankäse überstreut, in einen heißen Brat- oder Backofen gestellt, bis die Kruste gelb ist, worauf man das Anstreichen und Ueberstreuen wiederholt, wieder gelb werden läßt und bevor man es zu Tische gibt, mit zerlassener Butter überstreicht.

*

Gespickte Kalbsherzen. Die Herzen (für 3 Personen rechnet man etwa 2 Stück) werden in kochendes Salzwasser getan, 2/4 Stunde darin gekocht, geviertelt und gespickt. Nun dünstet man sie ein wenig in Butter, fügt nach und nach das Kochwasser wieder hinzu und läßt die Herzen mit etwas Wurzelwerk 3 Stunden darin schmoren. Zuletzt wird eine Mehlschwitze mit der Brühe verrührt und ein wenig Wein und Essig, auch Essigpilze, wenn man sie hat, darau getan.

*

Metzwurst. Hierzu kann man ein Kalbs- oder Schweinenetz verwenden. Beide müssen in warmem Wasser mehrfach gewaschen und endlich über dem Seihbecken ausgespannt werden. Unfälle Risse werden mit Nadel und Zwirn zusammengeñäht; auf größere legt man ein Stück vom Außenrand des Netzes. 500 Gramm Ochsenfleisch, 500 Gramm Kalbfleisch, 500 Gramm Schweinefleisch werden einmal durch die Hackmaschine getrieben. Das zweite Mal kommen gedrückte Semmeln dazu. Außerdem hackt man eine große Zwiebel, zirka 125 Gramm geräucherten, dñrren Speck, ein paar Blätter Petersilie, 1 Stengel Sellerie recht fein und dñmpft es einige Minuten in etwas Butter weich. Dann fügt man es, nebst 3 Eiern und Pfeffer, einer guten Hand voll Salz, etwas Muskatnuß und etwas geriebenen Käse dem Fleische bei, mischt die Masse recht gut durcheinander und dressiert sie aufs Netz, welches man auf einem langen Holzbrett ausgebreitet hat. Nun näht man die Hände mit kaltem Wasser und gibt ihm eine gefällige, gleichmäßige, längliche Form. Dann schlägt man das Netz übereinander, näht die Enden fest zu und umwickelt die Metzwurst mit einer Schnur, so daß das Fleisch nirgends heraus kann. In die Bratpfanne legt man etwas Butter, Speckscheiben, Zwiebelscheiben, und nachdem der Braten darauf liegt, schüttet man Fleischbrühe daran oder Sauce aus Liebig's Fleischextrakt mit Wasser. In einem heißen Ofen genügt 1 Stunde Kochzeit. Man muß oft begießen, damit die Oberfläche schön braun wird. Zuletzt passiert und entfettet man die Sauce, schneidet den Braten in dünne Scheiben, die man schuppenförmig auf eine lange Platte dressiert, mit Petersilie verziert und mit etwas Sauce begießt. Rest zu kaltem Aufschnitt verwenden.

*

Pikante Sauce. Zu kaltem Aufschnitt, Suppenfleisch und Pellkartoffeln. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: 2 hartgekochte zerriebene Eidotter, 3 Sardellen, 10 Gramm Butter, 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel braunes Buttermehl, 1 geschabte gelbe Rübe, 1 Pfeffergurke, 2 Schalotten, Zitronensaft und Salz. — In einem Topfe läßt man die Schalotten, Rübe, Gurke schmoren, gibt das nötige Wasser, das Buttermehl hinzu und dünstet dies weich. Alsdann treibt man es durch ein Siebchen, gibt das Fleischextrakt, Zitronensaft, die feingehackten Sardellen, Pfeffer und die Dotter dazu, schmeckt, ob das Salz genügt, und überstreut die angerichtete Sauce mit Kapern.

*

Sauce mit Bearnaise. 6—8 Schalotten werden mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Glas gutem Estragonessig gekocht, bis der Essig fast ganz eingedampft ist, zum Verkühlen gestellt, 100—125 Gramm Butter und 4 Eigelb

hinzugefügt, glatt gerührt, 1 Tasse kalte Fleischbrühe, der Saft einer Zitrone, wenn vorrätig etwas Bratensauce, 1 Prise Salz beigegeben und die Sauce im Wasserbad vors Kochen gebracht, d. h. so lange gerührt, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Dann wird sie mit dem Wasserbad vom Feuer genommen, mit einigen Estragonblättchen und wenigen Tropfen Maggi-Würze gekräftigt und sofort serviert.

*

Lachs als Teppichbeet. Man siedet eine etwa handhohe Scheibe Lachs wie gewöhnlich gar, hebt sie vorsichtig auf eine Schüssel und überzieht die Schnittfläche mit einer schönen, steifen Mayonnaise. Darauf arrangiert man von der Mitte aus ein hübsches Muster, indem man als Mittelpunkt eine ausgestochene Auster benutzt, rundum einen Kranz Kaviar legt. Nun teilt man den übrigen Raum durch Streifen von ausgelösten Krabben- oder Krebschwänzchen in sechs Felder und füllt sie mit hübschen Stern- oder Achteckmustern aus sauren Kirschen, Kapern, Kaviarhäufchen, Oliven, Sardellenfilets, Radies, Sternchen aus roten Rüben, Kornichons, Maiskolben zc. zc. zierlich aus. Das Ganze umringt ein Kranz von Brunnenkresse, gehacktem Ei und Kaviar. Diese kalte, auf Eis bewahrte Schüssel ist eines der schönsten Fischgerichte für ein Büfett oder zu einem feinen Frühstück.

*

Forellen auf fürstliche Art. Schöne Bachforellen werden gut gebläut und gar gemacht. Eine mit Del ausgestrichene Kuppelform füllt man drei Finger breit mit sehr klarem Rheinweinstand. Legt eine Forelle krumm darauf, übergießt sie mit Stand, arrangiert eine steife Mayonnaise darauf, belegt sie mit ausgestochenen Austern und Krebschwänzen, füllt Stand nach, wieder eine Forelle u. s. f., bis die Form gefüllt ist. In Eis starr und steif werden lassen, stürzen, die übrige Mayonnaise rundum gelegt, die übrigen Forellen zwischen Austern und Kaviar nebst Krebschwänzen schön aufgarniert und kalt als Vorspeise bei einem größeren Essen serviert.

*

Hechtstrudel, auch von blaugesottenem Rest des Fisches zu bereiten. Ein ungesüßter Eierkuchen wird gebacken und das Ragout von dem gut enthäuteten und entgräteten Fisch hineingerollt, der Eierkuchen zusammengerollt, in Ei und Paniermehl gewendet und in kochender Butter gebacken. Das Ragout macht man folgendermaßen: Eine bräunliche, fette Mehlschwitze, mit Brühe von flüssigem Fleischextrakt aufgefüllt, wird mit allerlei feinen Zutaten vermischt, wie von Stein geschälten Oliven, Krebschwänzen, Blumenkohlröschen, Stein-

pilzen, Kapern, Seemuscheln usw., alles klein geschnitten, mit Weißwein und Zitronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Es darf nicht abfließen, muß aber gut mit der Sauce verbunden sein.

*

Karpfenmilch mit feinen Kräutern. Die Karpfenmilchen werden in einem Sud von $\frac{1}{2}$ Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Wasser, Gewürz, Melken, Pfeffer, 1 Paprikaschote, viel Salz, Dill und Salbei gar gesotten, herausgehoben, in hübsche Stücke geschnitten und auf einer Schüssel zierlich arrangiert. In die Mitte dieser Schüssel gibt man folgende Sauce: Von 125 Gr. Butter und entsprechend viel Mehl macht man eine helle Schwitze und füllt sie mit dem durchgeseihten Sud der Karpfenmilche auf, läßt kochen, gibt eine Dose kleine Champignons, die man zerschnitten hat, eine Hand voll feine Kräuter: Esdragon, Dill, Körbelfraut, Sellerieblätter, Petersilie zc. dazu, zieht die Sauce mit einigen Eidottern ab und richtet sie mit den Karpfenmilchen an. Auch in Muscheln zu geben.

*

Käskuchen. Für 6 Personen: ein größeres Kuchenblech von 35—40 Zentimeter Durchmesser, 400 Gramm geriebener Kuchenteig, 1 Löffel (30 Gr. Mehl), 2 Tassen Milch oder Rahm, 150—180 Gr. geriebener Käse, 3—4 Eier, etwas Salz. Man rühre das Mehl mit ganz wenig Milch zart und dicklich an, rühre Eier, Käse und etwas Salz darunter und gieße zuletzt die Milch dazu. Nun belege das Kuchenblech mit dem messerrückendick ausgewalsten Teig, schütte die Käsfülle darauf, backe den Kuchen bei guter Hitze in 25 bis 30 Minuten und serviere ihn gleich.

*

Käsgericht. Für 6 Personen: 150 bis 200 Gramm Käse, 5 bis 6 Eier, eigroß Butter, etwas Salz und Pfeffer. Man schneide den Käse in dünne Scheiben, und brate diese in der heißen Butter auf beiden Seiten leicht an, gieße die verklopften Eier darüber, bestreue leicht mit Salz und Pfeffer, brate bis die Eier anfangen dicklich zu werden und serviere sofort.

*

Kastanienköpfelein. Für 6 bis 8 Personen: 500 Gramm grüne Kastanien, 125 Gramm feiner Zucker, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Vanillestengel, einige Körnchen Salz, 15 Gramm Gelatine, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm. Die geschälten Kastanien werden mit heißem Wasser übergossen, zugedeckt, einige Minuten stehen gelassen, damit sich die Haut abziehen läßt, dann mit der Hälfte der Milch und einer Tasse Wasser, Vanille, etwas Salz und 2 Löffel Zucker auf's Feuer gesetzt, gut weich gekocht, auf ein Sieb gegossen und fein verstoßen. Die abgospülte Gelatine

wird in $\frac{1}{2}$ Tasse warmes Wasser gelegt und, wenn sie aufgelöst ist, mit den Kastanien und dem Rest Zucker und der Kastanienbrühe, worin man die Kastanien gekocht, und der übrigen Milch kalt gerührt. Nun wird die Hälfte Rahm zu Schnee geschlagen und darunter gemengt, die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt, mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Keller gestellt, kurz vor dem Auftragen schnell in heißes Wasser getaucht, gestürzt und mit der Hälfte Rahm, den man zu Schnee schlägt, oder einer Vanillesauce serviert.

*

Quittenpudding. 500 Gramm Quittenbrei oder Marmelade vermischt man mit folgender Masse: 8 Eidotter mit 125 Gr. Zucker geklopft, 1 Liter Milch, 125 Gramm Butter und 250 Gramm mit kalter Milch glatt verrührtes Reismehl wird gut vermischt, ein wenig Zitronenschale zugefügt, der Schnee von den 8 Eiweiß darunter gezogen und $1\frac{1}{2}$ Stunde in geschlossener, gut ausgestrichener Form gekocht und eine Weinschaumsauce dazu gegeben.

*

Griespudding. 4 Deziliter Milch und 20 Gramm Butter werden in einer passenden Kasserolle aufgekocht, dann rührt man sofort 80 Gramm Gries darunter und lasse es unter beständigem Rühren einige Minuten kochen, bis die Griesmasse dick ist und sich von der Kasserolle ablöst; richte die Masse in ein passendes Becken an, rühre etwa 45 Gr. gestoßenen Zucker, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, und nachdem der Gries etwas abgekühlt ist, ein ganzes Ei und zwei Eigelb darunter. Man kann auch eine Hand voll gereinigte Rosinen und Weinbeeren, sowie etwas Orangeat und Zitronat dazugeben, schlägt dann die zwei Eiweiß zu Schnee und gibt ihn zu der Masse. Man streicht eine Puddingform mit Butter aus, bestreut sie mit Paniermehl, füllt die Masse hinein und bäckt den Pudding 40—50 Minuten, wenn möglich im heißen Ofen. Zum Anrichten wird die Form auf eine Platte gestürzt und sorgfältig abgezogen und sofort serviert. Man kann eine Weißweinsauce oder Fruchtsauce apart dazu servieren.

*

Beim Aufwischen des Fußbodens im Krankenzimmer schütte man in einen Eimer Wasser 10 bis 12 Löffel Lysol, rühre dies gut um und wische den Fußboden damit auf. Dieselbe Lösung kann man auch für Nachtgeschirre benutzen. Wärterinnen, welche mit an ansteckenden Krankheiten leidenden Kranken zu tun haben, sollen, wenn sie das Zimmer verlassen, sich die Hände stets mit einer Bürste bei Benutzung einer Lysollösung und Seife gründlich reinigen.