

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 32 (1910)
Heft: 40

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.02.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

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 Langgass.
Telephon 376.



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

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

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

St. Gallen

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

Sonntag, 2. Oktober.

Gedicht: Sonniger Herbst.
Nimm das Vergnügen eben so ernst wie
die Arbeit.
Fliegenloos.
Frau Julia Engell-Günther.

Inhalt:
Gedicht: Was wir geworden sind und schließ-
lich leisten . . .
X Roosevelt über das Frauenstimmrecht.
Sprechsaal.

Festilleton: Liebesheirat.
„ Mütter und Söhne.
„ Beilage:
Neues vom Büchermarkt.
Briefkasten.

Sonniger Herbst.

Noch einmal träumt Natur im Sonnenglanze,
Noch einmal legt sie an ihr Prachtgewand.
Sie will sich schmücken zu dem tollen Tanze,
Der bald mit Sturmgeheul durchbraust das ganze Land.

Noch lockt die Sonne uns mit goldnem Scheinen,
Im Wald erkönt der Vögelin Abschiedslied;
Es ist ein Ton wie von verhaltenem Weinen,
Der ahnungsschwer durch unsere Seele zieht.

Und mit der kühlen Abendlüfte Rosen
Geht großes Sterben nun durch Feld und Wald,
Durch alles Grün und durch die Pracht der Rosen,
Die uns entzückt mit Farben mannigfalt.

Es tritt der Fuß in gelb und braune Blätter,
Fast jeder Pfad ist schon damit bestreut,
Der Herbst ist da — doch wonnig-lares Wetter
Täuscht uns hinweg die nahe Winterzeit.

Noch einmal träumt Natur im Sonnenglanze,
Altweiberfommer fliegt von Baum zu Baum!
Ein Abschiednehmen ist's mit welchem Kranze,
Ein „Lebewohl“ dem goldnen Sommertraum!

Minna Weh.

Nimm das Vergnügen eben so ernst wie die Arbeit.

Zehn Dinge sind nötig, um im Leben glücklich zu sein. Erstens Gesundheit und zweitens, drittens, viertens — Geld.

So sagen wenigstens unsere modernen Philosophen. Wir wollen lieber sagen, nur der ist glücklich, der das Glück auf realem Boden sucht, dort, wo es sich ihm im Leben bietet, und der nicht unerreichbaren Idealen nachjagt. Er darf nicht warten auf das Glück, bis es ihm nach dem nächsten Jahr, oder bis er reich ist, oder bis er eine große Reise machen, oder sich mit den Werken berühmter Meister umgeben kann; nein, er muß versuchen aus seinem Leben, wie es nun einmal ist, das Beste herauszufinden.

„Warum dies Sehnen, dieses heisse Bangen
Nach dem Entfernten, ewig unerreicht,
Wo doch das Schöne, nahe bei dir liegend,
Dir seine zarten, sanften Reize zeigt?“

Man kann sich überall ein Paradies schaffen; nur muß man sich die Freude selber in sein Leben hineinbringen — sonst findet man sie niemals.

„Man sollte stets seine Zeit mit lachenden Menschen verbringen“, sagt Dr. Johnson.

„Ich amüsiere mich von früh bis abends“, rühmte sich der Herausgeber Dana seinem vorzeitig alt werdenden Freund gegenüber: „Liest du denn Novellen, und spielst du Billard, und gehst du spazieren?“

Wie wahr ist es doch, daß uns die ganze Natur anlächelt, wenn wir nur selber vergnügt und zufrieden sind! Die Luft scheint balsamischer, der Himmel heller, die Blumen duften lieblicher und die Vögel singen süßer.

Es ist etwas Großes um das Leben! Am Morgen die Augen zu öffnen und hinaus in die Welt zu blicken, die reine Luft zu atmen, den Sonnenschein zu genießen, und sein ganzes Ich gehoben zu fühlen im Berufstein der Frische und Kraft, die in jedem Nerv pulsiert.

Schon das einfache Gefühl, lebendig zu sein, ist schön, und es ist eine gute Welt, in der wir leben, so gerne wir sie auch schlecht zu machen pflegen.

„Gern hör' ich Bienen schwärmen um sonnige Blüten hin,
Süß bringt ihr träum'rich Summen in's Herz und in den Sinn:

Dem wie die Wolken wandern
Hoch über Pfad und Hag,
So wandert meine Seele
Den Tönen leise nach.

Gern hör' ich Sommerwinde durch duft'ge Blumen weh'n,
Der Blüten sanftem Fallen liebe ich zuzuseh'n;

Wenn dann ein Blättchen leise
Sinkt auf's smaragdne Grün,
Laß ich zu kräuselnden Wogen
Meine Gedanken zieh'n.

Gern lieg' ich auf dem Rasen, und meine Blicke geh'n
Rings über Berge und Himmel; ruhvoll denk' ich
im Seh'n,

Weld' edles, reines Entzücken
Dem hier beschieden kann sein,
Der seines Lebens Inbalt
Nißt nach den Freuden allein.“

• Denn es gibt noch überall ungehobene
Freudenschatze.

Goethe sagt, man solle jeden Tag ein kleines Lied hören, oder ein gutes Gedicht lesen, sich ein schönes Gemälde betrachten und wenn irgend möglich ein paar vernünftige Worte sprechen. Könnten wir das Lied, das Gedicht, das Bild und die guten Worte nicht auch unserem Nebenmenschen zugute kommen lassen? Sollen bei der

Arbeit um's tägliche Leben Musik und Dichtkunst ganz vernachlässigt werden? Nein, alles Große und Begeisterte in der Welt der Bücher kann ein Teil von jedes Menschen Leben werden. Was gibt es besseres, als Freude an schöner Literatur, an guter Erzählungskunst, an Reise- und Geschichtswerken und an Biographien?

Franklin erzählt: „Unter vielen anderen Hand-
werkern bemerkte ich einmal einen Mechaniker,
der nicht weit von meinem Bureau bei einem
Hausbau beschäftigt war, und immer in der
lustigsten Stimmung zu sein schien. Für jeden
ihm Begegnenden hatte er ein lächeln und ein
freundliches Wort. Wogte das Wetter noch so
kalt oder feucht und trübe sein, auf seinem heiteren
Gesicht strahlte immer ein glückliches lächeln.
Ich bat ihn eines Morgens, mir das Geheimnis
seiner gleichmäßig guten Laune doch mitzuteilen.“

„Es ist kein Geheimnis, Doktor“, erwiderte er.
„Ich habe zu Hause die beste der Frauen, die
stets ein freundlich ermutigendes Wort für mich
hat, wenn ich früh zur Arbeit gehe. Komme ich
abends nach Hause, so empfängt sie mich mit
einem lächeln und mit einem Kuß. Der Tee
steht bereit, und sie hat den ganzen Tag über
so viele kleine Sachen getan, die mir Freude
machen sollen, daß ich es gar nicht über mich
brächte, nun meinerseits irgend Jemandem ein
unfreundliches Wort zu sagen.“

Unter den glücklichsten Häuslichkeiten, die ich
je kennen gelernt habe, wo Einsicht, Frieden und
Harmonie herrschten, befanden sich die von armen
Leuten.

Keine prächtigen Teppiche bedeckten den Boden,
es gab weder kostbare Bilder an den Wänden,
noch Musikinstrumente, noch schöne Bücher oder
Kunstwerke.

Aber zufriedene Herzen, aufopfernde und selbst-
lose Menschen lebten darin, die alle so viel wie
möglich zum Glück des andern beitrugen und sich
bemühten, durch entgegenkommende Freundlich-
keit das Uermlische ihrer Umgebung vergessen zu
machen.

Wenn es nur eine zufriedene, heitere und
sanfte Seele im Hause gibt, so genügt das schon,
die Stimmung aller anderen zu erhöhen.

(Schluß folgt.)

Schon als die Kinderchen kamen, hatten sie schwer zu kämpfen, und als Edmund infolge eines Zwistes mit einem Vorgesetzten auch noch seine ziemlich bescheidene Stellung verlor, da begann das wirkliche Elend. — Frau Amtsrichter Friese war inzwischen gestorben, und es blieb dem Ehepaar nichts übrig, als mit den beiden Kindern in dem alten Herrenhof der Feldhausens eine vorübergehende Zuflucht zu suchen. Die Feldhausens — der Freiherr war tot — saßen selbst in arg bedrängten Verhältnissen und der unerwünschte „Besuch“ wurde nicht gerade gnädig aufgenommen, zumal man von vornherein gegen die Heirat gewesen war und alles Unglück vorher prophezeit hatte.

Während Edmund von Feldhausens sich nun persönlich eifrig um eine Existenz bemühte, hatte seine kleine, einst bildhübsche Frau die unerquicklichsten Szenen durchzumachen.

„Kommt!“ flüstert sie den beiden Kleinen zu, als sie die Tür hinter sich zugezogen, „jetzt wollen wir dem armen kleinen Schmetterling im Park eine Ruhestätte suchen.“

Da erscheint der Vater auf der Bildfläche. Die Kinder eilen auf ihn zu, hängen sich schmeichelnd an ihn und er streichelt ihnen die Lockenköpfe und schickt sie dann zum Spiel weiter in den Park.

„Es war wieder vergebens, Gertrud,“ beginnt er zu seiner Frau, als die Kinder außer Hörweite sind. „Ich gebe langsam die Hoffnung auf. Alles ist überfüllt; auch war mein Studium nicht gründlich genug. Es wird sehr viel verlangt.“

Sie schweigt. „Ich habe den Entschluß gefaßt, es im Auslande zu versuchen, Gertrud, mit Amerika.“

„Um Gotteswillen!“ ruft sie erschrocken und umklammert mit beiden Händen seinen Arm, „Du könntest uns verlassen?“

„Sei vernünftig, Kind! Was bleibt uns denn übrig? Ich kann Euch hoffentlich recht bald nachholen. Vorerst muß ich allerdings mit Mama sprechen, ob ihr einstweilen noch hier bleiben könnt.“

Gertrud läßt kraftlos ihre Hände sinken; sie antwortet nichts mehr. Sie hat ihrem Gatten nie geklagt, was sie in diesem Hause zu leiden hat, um ihm sein hartes Los nicht noch schwerer zu machen. Sie wird auch jetzt schweigen; es kommt eine ganz eigenartige Ruhe über sie.

„Sage Liebbling, hast Du je den Schritt bereut, der uns zusammenführte?“ fragte sie zärtlich. Er ergreift ihre Hände und sieht ihr voll Trauer in die Augen: „Meinetwegen nicht, Kind, aber Deinet halben und der Kinder wegen.“

Sie preßt ihren Kopf fest an seine Brust: „Es wird jetzt eine trübe Zeit für Dich kommen, Gddi, aber dann wird es wieder heller werden.“

Er hört nichts Absonderliches aus ihren Worten heraus. „Wir wollen es hoffen, mein Liebbling.“

„Mütterchen, Du machst uns so schön!“
 „Nicht wahr? Und ihr sollt heut nacht in meinen Armen ruhen. In jedem Arm nehme ich eins von Euch.“
 Die Kinder klatschen in die Hände. Sie sind schon gebadet und mit neuen blaßblauen Schleifen geziert und ihre spitzenbesetzten Nachthemden haben sie auch schon an.
 „Jetzt naschen wir noch etwas ganz Süßes, Gddi, und dann schlafen wir alle Drei in Muttis Bett.“
 „D, wie herrlich!“

Frau Gertrud liegt auf schneeweißer Lagerstatt, in jedem Arm eins ihrer Lieblinge. Die blonden, seidigen Locken der Kinder breiten sich bis über die Schultern der Mutter und alle Drei schlafen den ewigen Schlaf.

Mütter und Söhne.

Roman von Erika Lieberberg.

Nachdruck verboten.

Adelheid stotterte die wenigen Worte fast. Sie wußte nicht, was sie sagen sollte. Diese Sprache, dieser Ton, die so freundlich geäußerte Idee der gemeinsamen Reise überhaupt — das kannte sie ja gar nicht, das war ein lange, lange nicht gehörter — vielleicht ein nie gehörter Klang.

Sie blieb neben dem Ruhebett stehen und sah zu ihm nieder.

Sein vorher sahles Gesicht kam ihr jetzt gerötet vor. Anstatt ruhiger zu werden, atmete er hastiger, seine Hand griff in kurzen Zwischenräumen zum Herzen.

„Na, kommt das wieder —“

Er suchte sich aufzurichten, sah mit geheizten Blicken umher, stammelte unverständliche Laute —

Adelheid umschlang ihn mit den Armen. — „Soll ich zum Arzt?“

Da — ein angstvolles Aufbäumen des Oberkörpers — der Geheimmrat war vom Schlag getroffen worden.

Sie fiel neben dem Divan in die Knie. Wie gelähmt vor Schrecken sah sie auf die geschlossenen Augenlider.

Ihre Hände krampften sich zu stummem Gebet, ihre Lippen sprachen lautlose Bitten.

Gefast erhob sich Adelheid. Festen Schrittes ging sie zur Tür.

Ihr Hilferuf schreckte die Dienerschaft auf und riß Hanna aus Träumen in die Wirklichkeit zurück.

11. Kapitel.

Bolmschhof stand im Zeichen der Heuernte. Was das heißt begreift nur der Landmann. Auch der phlegmatischste unter ihnen wird in dieser Arbeitsperiode mal nervös. Die Anspannung aller Kräfte, die Abhängigkeit von Wind und Wetter ist nie so groß als zu dieser Zeit.

Der Sonnenschein lag breitflutend auf dem Schieferdach des Herrenhauses.

Ein weißgrauer, zweistöckiger Bau war's mit hübschen Bogensfenstern und säulengestützten Balkons. Bolmschhof war kein Prunkstück, wahrlich nicht, aber man empfand ein köstliches Behagen, ein süßes, beschwichtigendes Heimatgefühl in seinen Mauern.

Es war Sonntag. Die Arbeit ruhte. Friede lag über Haus und Hof.

Im Garten, da wo er sich in den eigentlichen Park verlor, bewegten sich jugendliche Gestalten auf dem Tennisplatz.

Eva spielte hier die übliche Sonntagspartie mit den üblichen Sonntagsnachmittagsgästen, den beiden Töchtern einer benachbarten Gutsbesitzersfamilie, dem Volontär ihres Vaters und einem Gutsherrn und Leutnant a. D. von Helmten, der ihr ebenso hartnäckig wie ausfischlos den Hof machte.

In der Veranda saßen die älteren Herrschaften um den Kaffeetisch.

Frau von Bolm, eine kränkliche Dame mit feinem, verblühtem Gesicht, lag ausgebreitet auf einem Korbsessel. Ihre durchsichtigen Hände zerbröckelten ein Stückchen Biskuit, ab und zu nippte sie an ihrem Tee, der in flacher, japanischer Schale neben ihr auf einem Tischchen stand.

Die Herren rauchten zu ihrer Tasse Kaffee und unterhielten ein ruhiges landwirtschaftliches Gespräch. Ein Diener, in einfacher Livreejacke, der auch die Dienste eines Kutschers mit versah, brachte eine Karte heraus.

Frau Editha nahm sie ziemlich nachlässig entgegen, sie wußte ungefähr auswendig, wer an solchen Sonntagen kommen konnte, um nach einem Blick auf das Blättchen sich alsbald lebhaft aufzurichten.

„Gerhard Rühl“, las sie.

„Na nu?“ Herr von Bolm sah gleichfalls auf das Kärtchen, als könne ein Irrtum seiner Frau nicht ausgeschlossen sein. Wo kommt denn der so plötzlich her? Na, er soll willkommen sein. Eva“, rief er in den Garten hinunter. „Bring mal die Jugend heran, Ihr bekommt Zuwachs.“

Eva kam mit der „Jugend“ vom Spielplatz. Sie ging inmitten der Schwestern Böling, zwei hochgewachsenen, sehr blonden jungen Damen.

Leutnant von Helmten, ein eleganter Kavaliere in hellgrauem Sommeranzug, blond mit Modeschneitel und einer kühnen Narbe quer über die linke Wange, sah etwas melancholisch aus.

Er hatte verloren, da er den graziösen Bewegungen Evas mehr Aufmerksamkeit zu widmen pflegte, als den Bällen.

Der Volontär Grabau, ein junger Mann aus guter Familie, machte mit feinem frischen, verständigen Gesicht und seinem schlichten, ungezwungenen Wesen einen sehr guten Eindruck.

Er bemühte sich offen um die älteste Böling und wurde von deren Mutter nicht mit ungnädigen Augen angesehen.

Arglos plaudernd kam Eva mit ihrem Besuch die Verandastufen heraus, gerade als Gerhard Rühl durch die Flügeltür des Gartenlaais trat.

Sie blieb einige Sekunden wie angewurzelt auf demselben Fleck stehen. Ihre vom Spiel schon geröteten Wangen übergoß dunkle Blut. Ihr Erschrecken war so offenbar, daß in dem Erstaunen darüber Gerhards noch größere Verlegenheit weniger auffiel.

Herr von Bolm hatte ihn inzwischen, nach einem forschenden Blick auf seine Tochter, an den Arm gefaßt und stellte ihn vor.

„Nett von Dir, uns mal wieder aufzusuchen. Du findest eine kleine Sonntagsgesellschaft vor — Alte und Junge. Zu wem willst Du Dich schlagen? Erst bei den Alten Dich erschrecken und dann mit den Jungen amüßieren? Schön! Also sei' Dich.“

Gerhard hatte sich unter den liebenswürdigen Worten zu beherrschen gewußt.

Er verbeugte sich nach allen Seiten und schritt auf seine Tante zu, ihr die Hand zu küssen. Darauf begrüßte er Eva.

Eva, die noch immer mit ihrer geheimen Aufregung zu kämpfen hatte, wunderte sich über Gerhards sicheres Auftreten in dieser doch ziemlich heißen Situation. „Gute Kinderstube verleugnet sich doch nicht,“ dachte sie. „Er ist wirklich ganz passabel heute — beinahe ein Mann.“

Eva guckte ihm beständig gerade ins Gesicht. Sie wußte sich vor Staunen nicht zu fassen.

„Er macht wahrhaftig einen sehr guten Eindruck.“ Sie ahnte nicht, daß Gerhards Wesen die Gelassenheit eines Spielers war, der alles, sein Einziges und Letztes auf eine Karte gesetzt hat, und daher genau weiß: so oder so fällt mein Los.

Sie war entsetzlich verlegen und erschrocken über sein Nachreisen, das sie nun doch vor die Frage stellte, der sie so gern ausweichen wäre.

Indessen erschien die kleine Gesellschaft ausschließlich das Behagen eines Pflaundersündchens zu empfinden. Nur Leutnant Helmten setzte ein immer melancholischeres Gesicht auf.

Was war denn das? So ein plötzlich herein-geschneiter Wetter, Teufel, der konnte eilig in die Quere kommen.

Sollte ihm, dem langjährigen Hausfreund, zuletzt solch ein Grünshnabel den Rang ablaufen?

Natürlich war die Eva geworden, brennendrot, und jetzt verwandte sie kein Auge von ihm.

Während des Abendessens, das einfach und ländlich auf der Terrasse serviert ward, hatte Eva noch wiederholt Gelegenheit, sich zu wundern.

Gerhard kam ihr so viel gereifter vor. Obwohl er manchmal unruhig und grübelich vor sich hinstarrte, mußte sie ihm zugeben, er hatte sich merkwürdig in der Gewalt.

Zuweilen machte er ihr sogar den Eindruck, als brauche er gar keine Gewalt anzuwenden, um heiter zu erscheinen und Interesse an den ihn Umgebenden zu zeigen.

„Ich denke mir das Landleben wundervoll. Das von der Mutter überkommene Agrarierblut melbet sich hier. Ich hätte Bauer werden sollen“, sagte er halb scherzend, doch mit einer gewissen Ueberzeugung, wie sie die Erkenntnis eines Augenblicks sein kann.

„Mein lieber Herr“, sagte Herr von Böling, verwechseln Sie nicht das Landleben, das heißt das Leben auf einem Landsitz, mit dem „Bauer sein“. Das ist ein verteuflerter Unterschied. Und ob Sie dazu gepaßt hätten?“

„Dazu vielleicht noch am besten“, murmelte Gerhard. Gerhard ward immer stiller. Eva sah beim Schein der Windlichter, wie sein Blick sie nicht mehr verließ.

Gegen elf Uhr fuhrn die Wagen vor.

Noch ein friedlicher Meinungsaustrausch über das zu erwartende Heuwetter, und unter heiteren Abschiedsgrüßen rollten die Wagen davon.

Herr von Bolm schloß eigenhändig das schwere Haustor ab.

„So, Kinder, nun sink ins Bett! Lieber Grabau, machen Sie heute mal allein die Hunde. Eva, ruf den Krüschan zurück, er soll unsern Gast auf sein Zimmer führen.“

Eva lief eilig hinter dem schon treppaufsteigenden Diener her. Sie begriff, der Vater wollte das Alleinsein mit Gerhard vermeiden.

Herr von Bolm schob denn auch den jungen Mann, der jögernd stand und dann schnell mit tiefem Aufatmen auf ihn zutrat, unter den gutmütig beschwichtigenden Worten: „Morgen, mein Junge, morgen! Jetzt wollen wir schlafen“, aus der Tür.

Nach geraumer Weile, als alles im Hause still geworden, ging er an die Treppe.

Ein leiser Pfiff — sofort öffnete sich oben eine Tür. Eva kam auf das bekannte Signal lautlos herunter. Noch lange saßen Vater und Tochter in ernster Unterredung zusammen.

Es war in den ersten Vormittagsstunden des folgenden Tages.

(Fortsetzung folgt.)

Cacao Suchard

als beliebtes Frühstück überall bekannt.

Neues vom Büchermarkt.

Der Tessiner Roman: „Die guten Willens sind“, von Maja Matthay zuerst im Feuilleton des „Bund“ erschienen... Der Verlag A. Francke in Bern hat ihn in schöner Ausstattung sieben herausgegeben.

Briefkasten der Redaktion.

Frl. S. P. in Ch. Ist Ihr alter Herr nicht im Stande die Aufgabe eines Schülers nachzusehen und ihm in diesem oder jenem Fache nachzuhelfen?

Frau L. E. in N. Machen Sie sich mit dem Sterilisieren recht vertraut. Wenn Sie es gut einzurichten

Neu. Bewegliche Klaviatur. Patent Unentbehrlich für Anfänger und alle die leicht vom Blatte lesen wollen.

verstehen, so können Sie Ihren ganzen Wintervorrat an Gemüsen und Obst in einem frohfreuen Kämmerlein aufbewahren. Sie haben während der Zeit des Sterilisierens wohl mehr als gewöhnlich zu tun, dafür haben Sie es im Winter noch einmal so bequem und mit Abfällen, mit dem Eintrocknen und Faulen der Vorräte haben Sie sich nicht zu ärgern.

Frau A. D. in B. Es ist für eine tätige Natur gewiss hart, so lange Zeit zum Nichtstun verurteilt zu sein, doch wissen Sie ja ihren Haushalt gut ver-



GALACTINA

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

Zur gefl. Beachtung. 2040

Bei Adress-Aenderungen ist es absolut notwendig, der Expedition neben der neuen auch die bisherige, alte Adresse anzugeben.



Avis an den verehrl. Leserkreis.

Wir bieten unsern verehrl. Abonnenten die Vergünstigung, dass sie pro Jahr ein Inserat betreff. Stellenanerbietung und Stellengesuche (Raum zirka 10 Petitzeilen) unentgeltlich einmal in unserem Blatt erscheinen lassen können.

1613 Die Expedition.

Gesucht:

für die Riviera in der Nähe Genuas ein Kindermädchen im Alter von 25 bis 30 Jahren, das gut deutsch spricht, nicht italienisch, für einen 3jährigen Knaben.

Lingère gesucht

2011) zu baldigem Eintritt, gewissenhafte, tüchtige Tochter, die gut nicken kann. Jahresstelle. Monatslohn 50 Fr.

Für ein junges, strebsames, intelligentes Ehepaar wird Stelle gesucht

als Verwalter, Filialhalter einer Konsumgesellschaft, als Fergger oder Hauswart in einem grösseren Etablissement.

Alleinstehende, gebildete Frau

ge-setzten Alters, in Haushalt und Küche gut bewandert, auch Kenntnisse in der Krankenpflege, sucht passende Stelle als Haushälterin.

Für ein schwachsichtiges junges Mädchen

intelligent und arbeitsam, das die Hausgeschäfte nett zu verrichten versteht, wird eine Stelle gesucht, wo es sich unter Aufsicht einer verständigen Hausfrau betätigen könnte.

Drücken Sie darauf dass Sie beim Einkauf von Waschpulvern stets das altbewährte Salmiak-Terpentin-Waschpulver erhalten. Sneewittchen Zu jedem Paket gibts schöne Geschenke. Ueberall käuflich! :: Fabrik: A.-G. vorm. Stolz & Kambll, Uster.



Abonnements-Einladung.

Wir laden hiermit zum Abonnement auf die Schweizer Frauen-Zeitung mit den Gratis-Beilagen

Schweizer Frauen-Zeitung

„Für die Kleine Welt“, „Koch- und Haushaltungsschule“ mit Modeberichten angelegentlichst ein.

Die Schweizer Frauen-Zeitung steht im 32. Jahrgange und ist das erste und älteste Frauenblatt der Schweiz. Sie zeichnet sich aus durch reichhaltigen, interessanten, lehrreichen Lesestoff und wird daher als bestes Blatt für den häuslichen Kreis in der ganzen Schweiz geschätzt.

Die Schweizer Frauen-Zeitung kostet pro Quartal nur Fr. 1.50 und sollte als beste häusliche Lektüre in keiner Haushaltung mehr fehlen.

Bestellungen werden jederzeit entgegen genommen und sind dieselben zu richten an die Administration in St. Gallen.

Hochachtungsvoll Verlag der Schweizer Frauen-Zeitung. 1389)



BOURNEMOUTH, prächtvoll gelegenes Seebad, Südküste Englands. Töchterpensionat Knole Lodge Vorsteherin: Miss Braden. Alle Fächer. Sports. Mütterliche Fürsorge. Vorzügliche Verpflegung.

Eingaben auf Chiffre-Inserate.

Das Bewerbungsschreiben soll in ein Couvert eingeschlossen werden, auf welches man nur auf der Rückseite die Buchstaben und die Zahl der Chiffre deutlich notiert.

Dieses Couvert ist dann erst in ein an die Expedition des Blattes adressiertes zweites Couvert zu stecken, wobei die Beilegung einer entsprechenden Franko-Marke nicht vergessen werden darf, damit die Expedition das innere Couvert versenden kann.

Eingaben auf Inserate, welche nicht in der neuesten Blattnummer gelesen wurden, haben wenig Aussicht auf Erfolg, da solche meist schon erledigt sind.

Die Expedition ist nicht befugt, Adressen von Chiffre-Inseraten mitzuteilen. Um diesbezügliche Beachtung ersucht höflich Die Expedition.

Lehrtüchter gesucht

in die Abteilung Damenschneiderei, sowie in die Abteilung Wäschekonfektion eines guten Ateliers in St. Gallen. Gest. Offerten unter Chiffre E B 2028 befördert die Expedition des Blattes.

Ein arbeitswilliger Jüngling, dessen Bewegungrfreiheit der Hände infolge Verkrüppelung beschränkt ist, sucht eine Beschäftigung, bei welcher der Mangel nicht besonders zu Gemacht bringen muss. Als Ausläufer zum Ueberbringen von Botschaften, Vertragen und Ueberbringen von Schriftstücken, würde der Betreffende seinen Obliegenheiten gut nachkommen können. Gest. Anfragen unter Chiffre A 2039 werden gerne prompt und eingehend beantwortet.

Töchter-Institut

Hürlimann-Andreazzi Frizzi Lugano.

1976] Prachtvolle Lage und modernes Haus. Unter Protektion des tessin. Erziehungsrates. Den Staatsschulen gleichgestellt. Prospekt.

Kopfläuse

samt Brut. Sofortige Beseitigung. Versandhaus Steig 331, A, Herisau.

St. Jakobs-Balsam

von Apotheker C. Trantmann, Basel. Hausmittel L. Kanges als Universal-Heil- und Wundsalbe für Krampfadern, Hämorrhoiden, offene Stellen, Flechten.

Böhmische Gänsebeffedern

Zollfrei, von 10 Pfund an franko. 1 Pfd. geschlissene graue Fr. 1.80, halb weiße Fr. 1.70, weiße Fr. 2.30. Prima Fr. 3.40 und Fr. 4.40, allerfeinste Spezialität Fr. 5.30, Daunenschneeweide Fr. 5.50, Brustflaum Fr. 6.60 versend. gegen Nachnahme.



forzt. Solch gezwungenes Fernbleiben schließt oft eine ernste Lehre fürs Leben in sich. Wie leicht geschieht es, daß eine treubeforgte Hausfrau, eine leidenschaftlich ihre Kinder liebende Mutter sich für durchaus unentbehrlich hält. Sie muß aber bei Gelegenheit zu ihrem zuerst schmerzlichen Erfahren, daß eine Andere ihre Stelle ebenso gut, vielleicht noch besser ausfüllt, als sie es getan hat. Das macht sie bescheiden und nachher auf's Neueste befreit, ihr Bestes zu tun. — Je besser Sie sich in's Unabänderliche schicken, je ruhiger Sie diese Zeit auch in gemüthlicher Beziehung verbringen, um so kräftiger werden Sie nachher ihre schöne Aufgabe wieder an die Hand nehmen können. Was denken Sie sich von nachstehendem Schicksal: Eine kürzlich verstorbene russische Frau mußte 52 Jahre im Krankenbett zubringen. Im 21. Jahre wurde sie von einem Schlaganfall betroffen und an Händen und Füßen gelähmt und von da an mußte sie immer im Bett liegen; 16 Jahre im eigenen Heim und die übrigen 36 Jahre im Haus für Unheilbare. Sind da nicht einige Wochen mit sicherer Aussicht auf völlige Genesung ein Kinderpiel? Wir senden beste Wünsche und Grüße. Die Adressenänderung wird besorgt.
Frau J. P. in A. Je enfter es die Eltern mit

der Erziehung ihrer Kinder nehmen, je mehr sie von ihrer Entwicklung erwarten, je höher sie dieselben in jeder Beziehung zu heben suchen, um so sicherer werden Enttäuschungen ihrer warten, da sich aus den berufenen Engeln in der Regel nur Durchschnittsmenschen entpuppen. Es gibt auf diesem Gebiet aber auch angenehme Enttäuschungen. Manches Kind, das nur mäßig begabt schien, das die Eltern zu feinen besonderen Hoffnungen berechtigte und dem auch keine ausschließliche Aufmerksamkeit gewidmet wurde, macht seinen Weg im Leben vortrefflich und es treten Eigenschaften bei ihm zutage, welche die Eltern in Erstaunen versetzen. Ob dies nun die Frucht ist von den weniger großen Erwartungen, von der weniger minutiösen elterlichen Beachtung, von dem ungeförterten Zuneiben, wer kann das sagen! Gewiß ist, daß diese Frage der ersten Erforschung wert wäre.

C. C. C. Wird gerne acceptiert. Die Tabelle wird gute Dienste leisten.

Mutter in L. Es ist durch Erfahrung vielfach bestätigt, daß die fleischlose Ernährung die geschlechtliche Entwicklung der Kinder bedeutend hinausrückt. Diese Tatsache allein schon sollte die Eltern zu dieser Maxime

bestimmen. Lassen Sie sich nicht beirren, Sie sind auf dem rechten Weg

Frau J. P. in S. Wenn Ihre Tochter nicht bestimmten Anschluß hat in England, bereits eine sichere Stelle oder genügend Mittel um vielleicht monatelang auf etwas passendes zu warten, so ist eine Reise nach dort nicht anzurathen. Der nachfolgend im Interesse der englischsprachigen Tochter und deren Eltern abgedruckte Zeitungsbericht lautet nichts weniger als verlockend.

Zu Herbstkuren

und namentlich vor Eintritt der kalten Jahreszeit, ist

Winkler's Eisen-Essenz

Erholungsbedürftigen, Blutarmen und Bleichsüchtigen sehr zu empfehlen und nimmt als Kräftigungs- und zugleich appetitanregendes Mittel, weil angenehm zu nehmen, den ersten Rang ein. 30jähriger Erfolg. Ueberall in Apotheken **Winkler's Eisen-Essenz à Fr. 2.** — per Flasche verlangen

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. Afra Laboratorium, Zürich, Neumünster.** Postf. 13104.



Globus Putzextrakt
 putzt besser als andere
Metall-Putzmittel

Schweizerfrauen verwenden nur: **Fischer's Hochglanz-Crème „Ideal“**

unstreitig das beste Schuhputzmittel der Jetztzeit. „Ideal“ gibt verblüffend schnellen und dauerhaften Hochglanz, färbt nicht ab u. macht die Schuhe geschmeidig u. wasserdicht. Ein Anstrich genügt gewöhnlich für mehrere Tage. — Zu beziehen in Dosen zu 25, 40 und 60 Cts. durch jede Spezerei- und Schuhhandlung. 1679
 Alleiner Fabrikant: **G. H. Fischer,** schweiz. Zündholz- und Fetwarenfabrik, **Fehraltorf.** Gegründet 1860.

Für 6.50 Franken versenden franko gegen Nachnahme **bto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen** (ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1600] **Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.**

Stickereien 2080
Spitzen und Einsätze für Wäsche u. Kleider, Blousen etc. Reststücke zu reduzierten Preisen sendet z. Auswahl **J. Engeli, Broderie, St. Gallen.**



Reese's Backwunder
 Bequemster Backtrieb
 Kein Missraten mehr
 Prakt. Rezeptbüchli gratis:
 Fabrikniederlage: Schmidr & Kern, Zürich



Cailler's
 Milch-Chocolade
 Grösster Absatz der Welt.

:: Töchter-Institut :: Schloss Chapelle-Moudon.

Winter-Wohnsitz: **Pully** bei **Lausanne**; „Villa La Paisible“.

Spezielles Studium des Französischen; Englisch, Musik, Zuschneiden, Nähen, Glätten, Kochen. Sorgfältige Erziehung. Frs. 1200.—. Ausgezeichnete Referenzen. (H 24,983 L) [2008] **Mme. Pache-Cornaz.**



Massiv silberne und schwer versilberte Bestecke und Tafelgeräte 1546
 sind die grösste Freude jeder Hausfrau!
 Verlangen Sie uns. neuesten Katalog (ca. 1400 photogr. Abbild.) gratis u. franko
E. Leicht-Mayer & Cie., Luzern, Kurplatz Nr. 27.



Cacao De Jong.
 Seit über 100 Jahren anerkannt erste holländische Marke.
 Gegründet 1790. [2001]
 Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstl. Geschmack, feinstes Aroma. — Höchste Auszeichnungen.
 Vertreter: **Paul Widemann, Zürich II.**



Schuler's Salmiak-Terpentin-Waschpulver
 Die junge Hausfrau senzet schwer [2031]
 „Wenn die erste Wäsche vorüber doch wär!“
 Nun hängt in der Sonn' sie, blitzblank und sauber
 Schuler's Waschpulver war der hilfreiche Zauber.
Druckarbeiten jeder Art
 Buchdruckerei Merkur, St. Gallen.



Schuh-Verstandhaus
Wilh. Gräb
 Zürich
 4 Trittliaasse 4
 Nur garantiert solide Ware.
 Instr. Katalog gratis und franco enth. 400 Artikel z. B.
 Arbeiterstube, hart 7.80
 Manns-Schnürstiefel 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 Töchterstube No. 26—29 4.20
 No. 30—35 5.20
 Versand gegen Nachnahme. Streng reelle Bedienung. Franko Umtausch bei Nichtpassen. Gegr. 1880.
 GEGEN BEZUGLICH GLOBE DÉPOSÉ



Schweizerische Nähmaschinenfabrik Luzern
 Einfach solid, billig
 Schwingschiff
 Centralspühle
 Vor- und rückwärts nährend
Mailand 1906: Goldene Medaille.
 Ablage **Basel:** Kohlenberg 7.
Bern: Amthausgasse 20.
Luzern: Krangasse 1.
Winterthur: Metzgasse.
Zürich: Pelikanstrasse 4.
Genf: Corratierie 4. [1810]



Alles in Allem
 gerechnet, wird die findige Hausfrau bald herausbekommen, dass die Selbstfabrikation von Hauskonfekten keine rentable ist. Sie wird es daher begrüssen, dieselben in ebenbürtiger Qualität und reicher Auswahl beziehen zu können und bietet ihr hierzu die Firma **Ch. Singer, Basel**, die beste Garantie für tadellose, stets frische und schmackhafte Ware. Versand in Postkolli von 4 Pfund netto in 8 Sorten gemischt à Fr. 6.— franko durch die ganze Schweiz. [1685]
 Zahlreiche Anerkennungen.

Es heißt:

„In England herrscht große Not unter den jungen Schullehrern, die richtig studiert und nach siebenjährigem Studium ihr Diplom erlangen haben. Ihre Lage ist so verzweifelt geworden, daß sie ein Komitee für Arbeitslosengeld eingesetzt haben, dessen Sekretär einem Vertreter des „Daily Telegraph“ ersuchende Einzelheiten mitteilte.

Nach seinen Angaben gibt es zwischen 4000 bis 5000 unbefähigte Lehrer in den Provinzen und etwa 1000 in London. Die Befähigungslosigkeit stammt zum größten Teile daher, daß das englische Gesetz auch Leuten ohne jedes Diplom die Lehrertätigkeit zu ergreifen gestattet. Es sind in den englischen Schulen über 20 000 Lehrer, die weiter nichts, als daß sie geimpft worden sind, als Befähigungsnachweis vorzeigen können. In London bestehen 2000 Schulklassen, deren jede über hundert Kinder zählt, während es in Derbyshire einen Lehrer gibt, der 17 Kinder in seiner Klasse sitzen hat. Zufolgedessen sind die Lehrer und Lehrerinnen oft dazu gezwungen, Stellenungen anzunehmen, die in schreiendem Gegensatz zu ihrer Erziehung oder ihrer Bildung stehen.

Als Beispiel führte der Sekretär folgendes an: Eine 23jährige Lehrerin, die zwei Jahre ohne Stellung

mar und 351 Offerten eingereicht hatte, ist jetzt als Gouvernante beschäftigt und verdient 8 M. pro Woche, wovon 1.25 M. für Fahrgebelde abgerechnet werden müssen. — Ein anderes Mädchen hat lange Zeit Briefumschläge adressiert für 3 M. pro Tausend und ist jetzt Kindergartenlehrerin mit einem Gehalt von 1100 M. pro Jahr und 58 Kindern als Schülern. — Ein anderes Mädchen nahm, fast verzweifelt, eine Stellung in eine Privatschule an mit einem Gehalt von 300 M. im Jahr, wofür sie außer dem Hause leben mußte. — Zwei Lehrer sind als Landarbeiter beschäftigt. Ein diplomierter Lehrer hat Anstellung bei einem Antreiber gefunden, ein anderer arbeitet bei einem Zimmermann für 20 M. pro Woche. Drei diplomierte Lehrerinnen erwerben sich ihren Unterhalt, indem sie mit Handarbeiten und Schuhcrem handieren gehen.

Es schmeckt mir nicht! hört man oft von Personen sagen, die mit dem Gebrauch von Haser-Cacao einen Versuch machten. Ein einmaliger Versuch würde Sie überzeugen, daß der Willars Stanley Cacao (eine Verbindung von Cacao und Bananen) dem Haser-Cacao an Nährwert, Verdaulichkeit und Wohlgeschmack gewaltig überlegen ist.

Herr C. M., Präsident der Gesundheitskommission, schreibt:

„Ihren Stanley Cacao habe ich einer eingehenden Prüfung unterzogen und bin dabei zu dem Ergebnis gekommen, daß dieses Produkt sowohl in geschmacklicher als in nährkräftiger Hinsicht außerordentlich gut gewählt ist. Ich betrachte den Stanley Cacao als einen unverkennbaren Fortschritt in der bisherigen Volksernährung, da er durch vielseitige Vorzüge den zwar gefunden aber ungeschmackhaften Haser-Cacao ersetzt. Weil dieser Bananen-Cacao in gleicher Gewichtsmenge jedes andere Nahrungsmittel an Nährgehalt weit übertrifft, empfehle ich denselben allen Sportleuten, Touristen und körperlich angestrengt Arbeitenden aufs Beste.“

Der Willars Stanley Cacao. Preis per Schachtel von 27 Würfeln: Fr. 1.50.

Wo nicht erhältlich, wende man sich direkt an die Erfinder: Schokoladen-Fabrik de Willars in Freiburg (Schweiz). Verlangen Sie ausführlichen Prospekt.

Berner Haiblein 6810 Adressen Walter Gyax, die senden.

Probe-Exemplare der Schweizer Frauen-Zeitung werden gratis u. franko zugesandt.

„Mein Sohn von 5 Jahren, der nach einer Maldepression in kurzen Intervallen von Lungenentzündung, Brustfellentzündung und zuletzt von Diphtherie betroffen wurde und sehr geschwächt war, hat sich nach einem mehrwöchentlichen Gebrauch Ihres Haematogen Hommel überraschend erholt und die alte Frische gottlob wieder erlangt.“ Dr. med. Joseph Sachs Berlin.

„Ich habe Haematogen Hommel bei einer Infolge lang anhaltendem Nasenbluten entstandener schweren Blutarmut mit vorzüglichem Erfolge verwendet. Der Kranke erholte sich in überraschend kurzer Zeit wieder vollständig.“ Dr. med. Jos. Weintschke Gänserdorf.

„In einem Fall von starker linksseitiger Lungenentzündung wurde der Patient, der im Frühjahre vollständig darniederlag, durch Haematogen Hommel soweit hergestellt, dass er im Wald spazieren kann, ohne irgendwelche Beschwerden zu fühlen.“ Dr. August Pfeiffer, Karlsbad.

„Kann Ihnen nur mitteilen, dass Hommel's Haematogen bei einem nach schweren Typhus ganz herabgekommenen, wirklich elenden Kinde, vorzügliche Dienste geleistet hat.“ Dr. med. Emil Losert in Freistadt, österr. Schlesien.

Alkoholfrei! Aetherfrei!
Schwächliche, in der Entwicklung oder beim Lernen zurückbleibende **Kinder**, sowie **blutarme**, sich matt führende und **nervöse**, überarbeitete, leicht erregbare, frühzeitig erschöpfte **Erwachsene** gebrauchen als Kräftigungsmittel mit grossem Erfolg [1875]

Dr. Hommel's Haematogen

Der Appetit erwacht, die geistigen und körperlichen Kräfte werden rasch gehoben, das Gesamt-Nervensystem gestärkt.



Von der medizinischen Welt in 20-jähriger Praxis als ideales Kräftigungsmittel anerkannt bei:

Blutarmut, Bleichsucht, Magengeschwür, Malaria, Zuckerkrankheit, Neurasthenie und sonstigen Nervenleiden, bei und nach fieberhaften Krankheiten (**Influenza, Lungenentzündung, Brustfellentzündung, Typhus, Scharlach, Masern etc.**), bei **Säuglingen und stillenden Frauen, Rachitis, Skrophulose, Keuchhusten**, sowie **chronischen Lungenleiden und tuberkulösen Erkrankungen der Lungen, der Knochen-gerüste und der Drüsen.**

Warnung. Man verlange ausdrücklich den Namen **Dr. Hommel.**

Erhältlich in Apotheken u. Drogerien. Preis p. Flasche Fr. 3.25



„Ich habe mit Hommel's Haematogen bei meinem 6-jährigen Kinde, das nach einem sehr heftigen Darmkatarrh stark heruntergekommen war, vorzügliche Resultate erzielt.“

Dr. med. A. Gressmann, München.
„Bei meinem Kinde habe ich mit Hommel's Haematogen ganz vorzügliche Resultate gehabt.“

Dr. med. Strauch, Heidelberg.
„Ich habe Hommel's Haematogen mit sehr guten Erfolgen verwendet in Fällen von **Rachitis, Skrophulose, Bleichsucht, bei Blutarmut, in d. Reconvaleszenz nach Influenza, Scharlach, hartnäck. Darmkatarrhen**, wie bei **allgemeinen Schwächezuständen**, habe ich die Beobachtung gemacht, dass auch der Appetit sich äusserst schnell hebt.“

Dr. med. A. Grygas
Arzt für innere Krankheiten Posen.
„Die Resultate, die ich mit Hommel's Haematogen bei 3 blutarmen Kindern erzielte, waren so eminent gute, dass ich es von allen Nahrungsmitteln, die die Vernehrung der roten Blutkörperchen bezwecken und welche ich der Reine nach erprobt habe, an erster Stelle empfehle.“

Dr. med. Stein, Abbazia.
„Mit Hommel's Haematogen hatte ich bei mir selbst nach einer schweren Scharlachkrankung vortreffliche Wirkung erzielt.“

Dr. med. Baedeker, Berlin.

Bergmann's Lilienmilch-Seife
von Bergmann & Co. Zürich
Für zarte weisse Haut

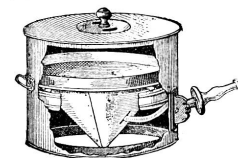
a Stück 80 Cts. Überall zu haben!

Verlangen Sie überall nur **Schuh-Crème RAS**

denn mit diesem vorzügl. Schuhputzmittel bin ich sehr zufrieden.

Das Wohlergehen Ihrer Kinder
hängt von der Nahrung ab!
Mellin's Nahrung
1875] ist das beste, leichtverdaulichste Nahrungsmittel für Säuglinge und Kinder.

Chem. Waschanstalt und Kleiderfärberei
Terlinden & Co. vorm. H. Hintermeister
1890] **Küsnacht-Zürich.**
Aeltestes, best eingerichtetes Geschäft dieser Branche.
prompte sorgfältigste Ausführung direkter Aufträge
Bescheidene Preise. **Gratis-Schachtelpackung.**
Filialen-Dépôts in allen grösseren Städten und Orten der Schweiz.



Hausfrauen benützt zum Backen u. Braten
nur noch den **Schnell-Back und Bratofen**
„Ideal“ Grösste Gas- u. Zeitersparnis. Einfachste Handhabung.
In allen bessern Haushaltungs-Geschäften u. Eisenhandlungen, sowie bei Installateuren erhältlich. Auf Verlangen gibt die Firma **Levy Fils in Basel** gerne Bezugsquellen auf.

Billig Tuch-Suchende

wenden sich bei jedem Bedarf in Tuchstoffen vom einfachen bis feinsten Genre für **Herren- und Knabenkleider** am vorteilhaftesten an nachstehend altbewährtes Haus. — Momentaner Force-Artikel: Zu einem soliden Herrenanzug, 3 Meter zusammen für **Fr. 12.60.** Garantiert reinwollen, 3 Meter zusammen für 2007] **Fr. 14.25.** Muster und Ware franko.

Tuchversandhaus Müller-Mossmann, Schaffhausen.

O. WALTER-OBRECHTS **Krokodilkamm**
1886 ist der Beste Hornkamm für Haarpflege und Frisur. Überall erhältlich.

Wir möchten die Leser dieses Blattes hiermit auf ein neues Erzeugnis

Hafer-Biscuit

der
Anglo-Swiss Biscuit Co. in Winterthur

aufmerksam machen. Es ist dies ein aus schottischen Hafer-Flocken hergestelltes Biscuit, welches infolge seiner ausgezeichneten Qualität und feinstem Geschmack als bestes **Kindernahrungsmittel** von grösstem Nährwert in keinem Haushalte fehlen sollte. Das Biscuit ist ebenso **Kranken- und Magenleidenden** zu empfehlen und hat sich in kürzester Zeit überall bestens eingeführt. [1838]

In praktischer 1/4 Pfund-Packung überall erhältlich.



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
Mannswerktagsschuhe mit Haken, beschlagen Nr. 39-48	Fr. 9. —
Mannswerktagsschuhe mit Laschen, beschl., Ja., Nr. 39-48	Fr. 7.80
Frauenonntagsschuhe , elegant, Nr. 36-42	Fr. 7. —
Frauenwerktagsschuhe , beschl., Nr. 36-43	Fr. 6.30
Töchtertschuhe , solid beschlagen, Nr. 26-29	Fr. 4.20
Töchtersonntagsschuhe , Nr. 30-35	Fr. 5.20
Knabenschuhe , solid beschlagen, Nr. 30-35	Fr. 5. —
Knabenschuhe , solid beschlagen, Nr. 26-29	Fr. 4.50
Knabenschuhe , solid beschlagen, Nr. 36-39	Fr. 6.80

Rud. Hirt, Lenzburg.

16961 (Za 1021 2)

Moderne Vorhänge

und Etaminstoffe aller Art, sowie Spachtel-Rouleaux und Kupperstoffe finden Sie wohl nirgends in reicherer Auswahl und vorteilhafter, als im ersten Zürcher Vorhang-Versand-Geschäft von

Moser & Cie., Bahnhofstr. 45, Zürich I

reizende Neuheiten in **Künstlergardinen**

Musterversand nach auswärts. Bei der Mannigfaltigkeit unserer Lager sind etwelche Angaben sehr erwünscht



KAISER-BORAX

Hervorragendes Toalettmittel,
in hunderttausenden von Familien im Gebrauch; macht die Haut zart und weiss und zugleich widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse. Nur echt in roten Kartons zu 15, 30 und 75 cent. Kaiser-Borax-Seife 75 cent. Tola-Seife 40 cent. Heinrich Mack in Ulm a. D.

1716

Generaldepot: Nadolny & Co., Basel und St. Ludwig.

[1909]

Guderin

für **Blutarme und Nervöse**
Altbewährt und empfohlen von über 12000 Ärzten.
Idealste Kraftnahrung.
Broschüre gratis v. Alfred Gude & Co., Chemische Fabrik, Berlin-Weissenhof.
Erhältlich in allen Apotheken.



Man schreibt uns:

W. 20./IV. 10.

Geehrte Herren!

Im Auftrage meiner Frau, die in letzter Zeit besonders stark für Ihr Erzeugnis „Blitzblank“ schwärmt, sende ich Ihnen mitfolgend die von ihr mit aller Sorgfalt zusammen gesammelten Zeitungsausschnitte Ihrer Annoncen-Serie, nebst 6 Blitzblank-Düten mit der Bitte, Ihr hierfür die versprochene Lektüre zugehen lassen zu wollen. Sie verwendet Ihr Fabrikat schon seit langer Zeit und wird es auch künftighin nicht mehr missen wollen. 2037]

Herr K. W.

Gebr. van Baerle
Seifen- und chem. Fabrik
Münchenstein-Basel.

„Familie Lorenz“

Ein neuer
Roman von

W. Heimbürg

In der „Gartenlaube“ beginnt soeben ein neuer Heimbürg-Roman! Das ist für die vielen Freunde der Heimbürg'schen Muse ein um so gröszeres Ereignis, als der Roman „Familie Lorenz“ eine Schöpfung voller Spannung und Gefühlsmöglichkeit ist. Die Handlung des Werkes führt in die behagliche Enge der Kleinstadt, der Honoratioren-Familien. Bedeutsame Menschenficksale, doppelt ergreifend durch den schlichten Rahmen, in dem sie sich abspielen, zehren an uns vorüber und fesseln den Leser. Über dem allem aber liegt wie Sonnenschein die wärmende und verlebende Dargestaltung der beliebten Dichterin.

Heft 27 der „Gartenlaube“ mit dem Anfang des Romans „Familie Lorenz“ wird zum Preise von 25 Pfg. von jeder Buchhandlung geliefert. Wenn keine Buchhandlung am Platze, bestelle man direkt bei Ernst Reiss's Buchh. G. m. b. H. in Leipzig.

Sie werden überrascht sein

vom Erfolge, wenn Sie bei zugezogenen Erkältungen aller Art, gegen Appetitlosigkeit und deren Folgen [1744]

Winkler's Kraft-Essenz

anwenden, pur oder auch als Grog, anstatt Thee, vorzüglich. In Flaschen erhältlich à Fr. 1.50 und Fr. 2.50 in allen Apotheken, Droguerien u. Handlungen, wo nicht, direkt von **Winkler & Co., Russikon**, franko durch die Post.



OHNE! UNIVERSAL-LEIBBINDE MIT!
„MONOPOL“

n. Dr. Osterleg, nicht aus „Trikot“ gegen Hängeleib u. Unterleibsschwächen n. Bild zu Fr. 16.50 in Grösse 75-113 cm. Für grös. Leibesumf. entspr. mehr. Ferner halte auch and. Sorten Leibbinden. Sommerbinden geg. Hängeleib zu 11.50 u. 6, je nach gewünscht. Syst. sow. Wärmehüllen zu 5,30 u. 2,50. Versandthaus Steig 331 A. 2009] Herisau. (Ue 7419)

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 10.

Okt. 1910.

Was wird Mode?



1. Jackenkostüm aus Cheviot und Sammet mit engem Rock.

Wie kommt es, daß in Modenberichten immer so viel vom Wetter die Rede ist? Diese Frage ist leicht zu beantworten: Wetter und Mode sind unzertrennliche Begriffe, d. h. die Mode ist vollkommen abhängig von der Witterung, die in diesem Jahre mehr als je alle Hoffnungen auf schöne Sommertage getäuscht hat. Es nahm uns deshalb durchaus nicht wunder, daß man schon im Juli von den tonangebenden Modehäusern Herbstmodelle verlangte, die naturgemäß noch nicht gegeben werden konnten, da selbst in den tonangebenden Kreisen keine Vorbereitungen getroffen worden waren. Erst jetzt läßt sich einigermaßen übersehen, was die Mode uns für die nächste Saison bescheeren wird: enge kurze Röcke, jedoch ohne Einschränkung um die Knie, halblange und kurze Jacken (Abbildung 1) in dem bekannten hübschen Schnitt mit leicht geschweiftem Rücken; ferner Kleider mit leicht verkürzter Taillenslinie. Der Kimonoschnitt des Taillenoberstoffes und der Blusen, wie ihn auch Abb. 3 zeigt, wird weiter seine Herrschaft ausüben, trotz der Auflehnung einiger kühner Schneiderkönige, die der Armlochnacht wieder zu ihrem Recht verhelfen wollen. Wir möchten sogar behaupten, daß erst jetzt der



Abb. 2. Abend- oder Straßenmantel im japanischen Schnitt mit Kurbelstickerei.

Kimono Allgemeingut werden wird — sogar für diejenigen, die da glaubten, die Annahme der ihnen persönlich unkleidsamen oder sonst unsympathischen Schnittformen verweigern zu dürfen.

Die Modelinie verlangt möglichst engen Anschluß des angeschnittenen Ärmels an den Körper; diesen ohne störende Quersalten am Armanfaß zu erreichen ist höchste Schneiderkunst, muß aber für den eleganten Sitz des Kleides verlangt werden. Ein kleiner, möglichst unsichtbarer Keil in der unteren Naht gibt dem Ärmel die nötige Mehrweite und gewährleistet neben besserem Sitz erhöhte Haltbarkeit des Kleidungsstückes. Immerhin ist ein Hochheben des Armes nur dann ermöglicht, wenn der meist halblange Ärmel unten offen und in keinerlei Verbindung mit dem Futterärmel ist. Man wird deshalb naturgemäß, so lange die angeschnittenen Ärmelformen gearbeitet werden, den dem Taillenfutter eingefügten Ärmel, soweit er unter dem Kimonoärmel sichtbar wird, für sich garnieren, und zwar, wie schon länger üblich, in Uebereinstimmung mit der den Hals umschließenden Gimpe, wodurch in kleidsamer Weise eine Unterbluse imitiert wird. Soll der angeschnittene Ärmel bis zum Handgelenk reichen, eng anschließen oder in eine Manschette gefaßt werden, so empfiehlt es sich, die gut sitzende Schnittform mit eingesetztem Unterärmel zu wählen, der häufig in eins mit dem Seitenteil geschnitten wird.

Während das Kleid in den meisten Fällen die vorgenannte Schnittform aufweist, sind die Jacken vorwiegend mit eingesetzten Ärmeln gearbeitet, die sich faltenlos dem Armloch einfügen.

„A la Japonaise“ werden dagegen die losen Mäntel geformt, die der eleganten Frau heute ein unentbehrliches Kleidungsstück geworden sind, und von denen Abb. 2 ein hübsches und kleidsames Modell zeigt.

Einfachheit der Form, geringer Stoffverbrauch sind typisch für das moderne Kleid, dafür sind Stoffe wie Ausstattungsmaterial edel und schön in der Wirkung.

Bevorzugt für Kostüme wie Kleider werden Velvet und Sammet in weicher Webart und dunklen Tönen wie Weinrot, Oliv- und Russischgrün, Dunkelblau und vor allem Schwarz, das in allen Geweben beliebt ist. Unter den für Kostüme beliebten Wollstoffen sind für den Herbst Kamm-

garn und Cheviot, für den Winter Eskimo und Tweed in erster Linie zu nennen. Merkwürdig, das edle Tuch muß wiederum im Hintergrunde warten, bis seine Stunde gekommen sein wird.

Am häufigsten aber sieht man die Tailleurs aus Liberty, Cache-mire de soie und Moiré in dunklen Farben, und wirklich sind diese Kostüme außerordentlich kleidsam und praktisch, trotz ihres fraglichen Aussehens; sie verdrücken sich nicht, Staub und Sonne üben keinen nachteiligen Einfluß auf sie aus und ihr eleganter Eindruck ist unleugbar, daher ihre anhaltende Beliebtheit.

Die letzte Nummer der „Modenwelt“ (Verlag Bruckmann, Berlin W, Lützowstraße 84) gibt mit einer Reihe von Kostümen und Kleidern eine gute Uebersicht über die kommende Mode wie sie wirklich sein wird.

In Paris munkelt man schon vielerlei von den Herbstmoden, die großen Schneider haben die löbliche, allgemein zu unterstützende Absicht,



3. Rimonobluse mit
seiden. Blendenpasse.

die unterbundenen, lächerlich verengten Fesselröcke (les jupes entravées) in Acht und Bann zu erklären.

— dieser Umschwung war vorauszusehen, denn wir haben das Maximum der Engigkeit erreicht — es sollen uns demnach die Winter-Modelle weite Röcke mit gewölbten Falten (godets) bringen. Das wäre eine Tatsache; was aber eher fraglich erscheint, ist die Bereitwilligkeit, mit der unsere Damenwelt diese radikale Wandlung aufnehmen wird. In gut unterrichteten Kreisen herrscht die Ansicht, daß die engen, die Linie mo-



4. Kinderkleid mit
oben u. unten ein-
gereiht. Röckchen.

delnden Kleider, die kurzen knappen Tailleurs den heutigen Lebensanforderungen, den modernen Verkehrsmitteln durchaus entsprechen, daß dieselben die natürliche Grazie der Frauen vorteilhafter zur Geltung bringen, und daß die Vorliebe für die gegenwärtige Mode über eine neue Richtung triumphieren wird.

G. B.

Schnitte zu diesen Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstr. 84, zum Preise von 60 Pfg. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille). Modenwelt-Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pfg. portofrei.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe von Schellfisch. Ein Kilogramm Schellfisch wird in Salzwasser gekocht, von den Gräten befreit, in Stücke geschnitten. Die Köpfe, Haut und Gräten verkocht man mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln in dem Fischwasser noch eine reichliche Stunde, seiht die Flüssigkeit durch, gibt 4—5 Bouillonwürfel von Maggi hinzu, läßt einmal aufkochen, legt den Fisch hinein und legiert die Suppe mit 2 Eigelb, die man in saurem Rahm verquirlte.

*

Boeuf à la mode. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch vom Hohrücken, Eckstück oder Mochen, 100 Gr. Fett, 30 Gr. Speck, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Tomaten, 2 Deziliter Fleischbrühe, 3 Deziliter Weißwein, Salz. — Das geklopfte Fleisch wird entweder mit Speck gespitt oder es werden größere Speckstreifen der Fleischfaser entlang eingelegt und das Fleischstück zusammengerollt, gesalzen und gebunden. In $\frac{2}{3}$ des Fettes wird der Braten ringsum braun gebraten, während in einer andern Pfanne in dem Drittel des Fettes das Mehl hellgelb geröstet und mit der Fleischbrühe abgelöscht wird. Der Wein wird, nachdem das Fett von dem Braten abgegossen wurde, in zwei Malen unter diesen gegossen und etwas eingekocht, dann die Sauce zugefügt, die Tomaten hineinzerpflückt oder 2 Löffel Tomatenpüree dazu gegeben und zugedeckt langsam, unter zweimaligem Wenden des Fleisches und Entfetten der Sauce, weich gekocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben, die Sauce darüber gegossen, oder teilweise noch extra dazu serviert.

*

Kalbsmilke in einem Schotenrand. 6 Personen, 2 $\frac{1}{2}$ Stunden. 1 $\frac{1}{2}$ —2 Liter ausgekernte, frische grüne Erbsen werden in viel flott kochendem Salzwasser schnell abgekocht, recht gut abgetropft und sogleich durch ein Sieb gestrichen. Dann nimmt man ca. 50 Gr. Butter in eine flache Kasserolle, gibt das grüne Erbsenmus dazu, trocknet es auf dem Feuer gut und zieht einen kleinen Löffel Rahm, dann 2 ganze Eier, 4 Eigelb und schließlich 12 Tropfen Suppenwürze, eine kleine Prise Zucker und das nötige Salz darunter. Dieses Mus füllt man in eine ovale, mit Butter ausgestrichene, glatte Randform und läßt es im Wasserbade stocken. 1 sehr große oder 2 mittlere Kalbsmilken werden abgewellt, gut aus den Häuten gebrochen, mit feinen Speckfäden überzogen und mit Butter und etwas feingeschnittenem

Wurzelwerk gebraten und glasiert. Nun schneidet man die Kalbsmilke, ohne ihre Form zu verändern, in Scheiben, richtet sie in dem gestürzten Rande an, entfettet den Fond der Milke, kocht ihn mit etwas klarer Kalbsjus durch, gießt ihn durch ein Sieb und reicht ihn extra.

*

Kräuter-Mayonnaise. Man streicht 3 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verreibt sie mit zwei rohen Dottern, rührt nach und nach abwechselnd in sehr kleinen Quantitäten 125 Gramm Provenceröl, 3 Eßlöffel feingehackte Kräuter, die aus einem Gemisch von Petersilie, Estragon, Kervel, Schnittlauch, Basilicum, Majoran und Thymian bestehen. Ferner gibt man etwas Salz, 5—6 Löffel Aspice nebst zwei Löffeln Weinessig und den Saft einer Zitrone hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und stellt sie zugedeckt auf Eis.

*

Grünerbsen mit Reis. 1 Kilo Grünerbsen (enthüllt 500 Gr.) 250 Gr. Reis, 80 Gr. Fett, 1 Liter Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ Zwiebel. — Im heißen Fett wird die geriebene Zwiebel und der Reis schnell geröstet, doch darf der Reis nicht stark gelb werden. Dann gibt man Salz, das kochende Wasser und die enthüllten Erbsen dazu und läßt das Gemüse $\frac{1}{2}$ Stunde auf kleinem Feuer weich werden.

*

Kartoffelklöße mit Käse. 100 Gr. Butter werden zerlassen, mit 400 Gr. geriebenen gesottenen Kartoffeln, 100 Gr. zerriebenem Brot, 3 Eiern, 60 Gr. Käse, Salz und Muskatnuß gemengt. Hievon sticht man Klöße ab, welche man zirka 10 Minuten in Wasser kocht und nach dem Anrichten mit gelbgerösteten Brosamen schweift.

*

Krautklöße. Man schneidet die inneren, zarten Blätter eines großen Krautkopfes von den Rippen, übergießt die Blätter mit heißem Wasser, hackt sie fein, dämpft sie mit viel Butter und etwas Salz weich, läßt sie erkalten, mischt $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 2 Eier, 3 Dotter, Muskatblüte, Salz und Weizenmehl hinzu, formt Klöße, kocht sie in Salzwasser gar, begießt sie mit brauner Butter und gibt dieselben zu Ente, Schinken, Koteletten oder Bratwurst.

*

Reis. Der Reis, ursprünglich eine Grasart mit 1—2 Meter langen Halmen, unterscheidet sich in zwei Klassen, der Sumpf- und Bergreis, von denen entschieden aber der letztere als der bessere gilt. Anfänglich nur im südlichen Asien vorkommend, wird er jetzt in allen wärmern Ländern der Erde angebaut. Um nun aber die werthen Leserinnen durch weitläufige Auseinandersetzungen über Kultivirung des

Reises nicht zu langweilen, soll hier nur in kurzen Worten die Form und Qualität der gebräuchlichsten, heutzutage im Handel vorkommenden Sorten gedacht werden. Es sind dies folgende: Carolinerreis, der als beste Sorte ganz durchsichtig, klar, glatt, geruchlos, hülse- und staubfrei sein muß; — Java-Tafelreis, der ebenfalls durchsichtig, klar, aber lange und mit Reisen versehene Körner hat, und dem der gewöhnliche Savareis ganz ähnlich, jedoch weniger durchsichtig und etwas gelb ist; der ostindische Reis, sehr weiß, klein, lang und dünn von Korn; der westindische Reis; — der brasilianische Reis, weiße lange Körner; der levantinische oder türkische Reis, rötlich, schwer und großes Korn; der ägyptische oder alexandrinische Reis und der italienische Reis, der am meisten bei uns vertreten ist und von runder, kurzer und dicker Gestalt, dabei aber weiß, voll und rein ist. — Beim Ankauf merke man darauf, daß ein guter Reis in der Farbe gleichmäßig, voll, groß, hart und länglich von Korn, durchaus trocken, nicht brüchig und wurmförmig oder mit Staub und Hülsen verunreinigt ist, auch nicht unangenehm riechen, nicht säuerlich schmecken darf und beim Kochen viel Schleim geben muß.

*

Einfache Kartoffelklöße. Man kocht mehligte Kartoffeln am Tage vor dem Gebrauch mit der Schale in Salzwasser gar, schält sie ab und läßt sie erkalten. Am andern Tage reibt man die Kartoffeln. Je weniger man dabei mit der Hand die Kartoffel auf das Reibeisen drückt, desto lockerer und besser werden die Kartoffelfasern. Zu einem tiefen Teller derselben verquirlt man dann 2 ganze Eier mit 2 Theelöffel Salz, vermengt diese mit den geriebenen Kartoffeln und verarbeitet so viel Mehl damit, daß man einen Teig erhält, der gerade nur so feucht ist, daß er nicht bröckelt. Nachdem man sich die Hände sehr sauber gewaschen und reichlich mit Mehl bepudert hat, dreht man mittelgroße Klöße davon, welche man zuletzt noch leicht von allen Seiten in Mehl umwendet und dann in siedendem Salzwasser, fest zugedeckt, gar kocht. Es ist zu empfehlen, einen Probekloß zu kochen, da die Klöße weder zu fest noch zu feucht, sondern im Innern recht trocken und lose, fast wie ein Gebäck sein müssen.

*

Risotto. Für 6 Personen werden 250—300 Gr. Reis erlesen und abgerieben, leicht in einem Löffel Fett gelblich mit kleinen Speckwürfelchen angeröstet, 1 fein geschnittene Zwiebel beigegeben und mit so viel Knochenbrühe mit Liebig's Fleischextrakt gekocht, daß dieselbe am Anfang darüber zusammenfließt. Ist sie langsam eingekocht, so wird ein Glas Weißwein beigegeben und so oft der Reis wieder dick wird, noch etwas Knochenbrühe nachgegossen, bis derselbe körnig ist, was 30 bis 40

Minuten Zeit erfordert. Kurz vor dem Anrichten wird geriebener Käse, sowie eine kleine Messerspitze Safranzpulver oder auch 1 bis 2 verklopfte Eigelb hinein gegeben. Der Reis kann in eine mit Paniermehl ausgestreute Ringsform eingefüllt und unmittelbar vor dem Essen auf den Tisch gegeben werden.

*

Käse-Auflauf. Für 6 Personen: 60 Gramm (2 Löffel voll) Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch (oder Rahm), etwas Salz, 4—5 Eier, 150 Gr. geriebener Käse. — Man rühre das Mehl mit ganz wenig Milch zart und dicklich an, klopft das Salz und die Eigelb, den Käse und die Milch (oder Rahm) darunter. Unmittelbar vor dem Backen ziehe man die zu Schnee geschlagenen Eiweiße unter die Käsmasse und schütte sie in eine gut mit Butter bestrichene Kochplatte oder Auflauffschüssel und backe bei ziemlich starker Hitze in 20—30 Minuten. Nun bringe den Auflauf sofort zu Tische, bevor er zusammenfällt und serviere ihn als Eingangsspeise ohne ein Beigericht. — Ist die Kochplatte nicht hübsch genug, so stelle man sie auf eine hübsch gefaltete Serviette auf eine andere Platte.

*

Spargel-Salat. Der Spargel wird gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und wenn ausgekühlt, mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und einigen harten, passierten Eidottern vermengt.

*

Schokoladenspeise. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit 8 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, dann mischt man 125 Gr. gestoßene Mandeln, ebensoviel zerlassene Butter, 250 Gr. geriebene Schokolade und den Schnee der Eiweiße darunter, schüttet die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt sie bei mäßiger Hitze eine Stunde lang und gibt das Gericht sofort, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

*

Schlüßküchli. 250 Gramm Butter oder 200 Gr. Palmin werden geschmolzen und mit 8 Eiern gut verrührt. Dann werden 500 Gr. Staubzucker, ein Löffeli Zimmpulver, eine halbe feingehackte Zitronenschale, ein halbes Löffeli Salz, eine Messerspitze Backpulver oder Natron, ein Gläschen Kirsch oder Rum, eine Tasse Rahm darunter gerührt, zuletzt Mehl, bis der Teig sich auswallen läßt und zwar messerrückendick. Der Teig wird in Riemli geschnitten, ein Schliß gemacht, durchziehen und in heißem Palmin rasch gelb gebacken und wenn vertropft, mit Zucker bestreut.

*

Rahmkuchen. 250 Gramm Butter werden zu Rahm gerührt, 3 Eigelb und ein ganzes Ei, 2 Tassen süßen Rahm und so viel feinstes Weizenmehl hinzugetan, daß ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht, der

nicht zu trocken sein darf. Dann rollt man ihn dünn aus, sticht kleine runde oder herzförmige Kuchen aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreut sie mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

*

Apfelfuchen. 125 Gr. Maizena, 125 Gr. Mehl, 130 Gr. Butter 1 Eigelb, 1 Messerspitze Salz und 2—3 Eßlöffel saurer Rahm werden zu einem Teige verarbeitet. Den Teig läßt man eine Stunde ruhen. Sodann teilt man ihn in 2 ungleiche Hälften, rollt die größere als Boden aus und bringt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, belegt sie dicht mit feingeschnittenen Apfelscheiben und streut Zucker, Korinthen und Zimt darüber. Der Rest des Teiges wird ausgerollt, als Deckel auf dem Kuchen befestigt und, mit Eigelb bestrichen, langsam gebacken. Dieser Teig kann für alle Obstfuchen verwendet werden, nur muß man vor dem Belegen mit Kirschen, Pflaumen zc. zc. reichlich geriebenen Zwieback oder Weckmehl streuen; ebenso kann man dem Teige nach Belieben 1—2 Eßlöffel Zucker beifügen.

*

Birnen einzumachen. Harte, fast reife Birnen werden geschält, wenn klein, ganz gelassen, sonst halbirt. Den Einmachekessel füllt man mit zu $\frac{1}{3}$ durch Essig gesäuertem Wasser und kocht sie hierin langsam ziemlich gar. Dies Essigwasser, welches dazu dient, alle Unreinigkeiten fortzunehmen, gießt man weg und legt die Birnen in einen Steintopf. Nun kocht man auf je $2\frac{1}{2}$ Kilo roh gewogene Birnen 1 Liter Weinessig und 1 Kilo Zucker, eine Stange Zimmt und einige Gewürznelken, sowie die dünngeschälte Schale einer Citrone. Wenn gut eingekocht, gießt man diesen Essig über die Birnen. Sodann kocht man den Essig nach 3—4 Tagen nochmals auf und gießt ihn kalt über die Früchte, die dann gut zugebunden an einem trockenem Ort verwahrt werden.

*

Wenn man Obst in Flaschen einmacht, so ist eine Hauptbedingung für die Haltbarkeit, die Luft abzuschließen. Zu diesem Zweck legt man die Kork, mit denen man die Flaschen verschließen will, einige Stunden in eine Mischung von 10 Gramm Gelatine und 15 Gramm Glycerin, das man in einem halben Liter Wasser auflöst. Dann trocknet man die Kork und hat sie durch dieses Verfahren völlig luftdicht gemacht.

*

Selle Lederschuhe reinigt man am schönsten auf folgende Art. Aus weißer Kernseife und ganz wenig lauwarmen Milch schlägt man einen festen Seifenschaum, der nicht naß sein darf, und reibt damit allen Schmutz weg. Nach dem Trocknen erfolgt ein Einlassen mit Parfettwachs.