

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 25 (1903)
Heft: 46

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: 22.11.2024

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

25. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Motto: Immer treue zum Gange, und laß dich nicht vom Gange zerren, als dickester Faden schließ an ein Ganges dich an!

Abonnement.
Bei Franco-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6.—
Halbjährlich „ 3.—
Ausland franco per Jahr „ 8.80

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

Redaktion und Verlag:
Frau Elise Honegger,
Wienerbergstraße Nr. 7.
Telephon 876.

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

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

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

St. Gallen

Sonntag, 15. Nov.

Inhalt: Gedicht: Wiedersehen. — Die Seele (Fortf.). — Die Ernährung. — Ideal und Wirklichkeit. — Wie lange muß man schlafen? — Sprechsaal. — Neues vom Büchermarkt. — Feuilleton: Tante Parker. — Beilage: Ehrenmeldung. — Briefkasten. — Redaktionen und Inserate.

Wiedersehen.

Wenn man sich trifft nach langen Jahren,
Das ist ein eigen Wiedersehen;
So lange durch die Welt gefahren,
Mag man sich tief ins Auge sehn.

Was man geträumt in jungen Tagen,
Was man erstrebt mit kühnem Flug,
Wer mag da sagen, wer mag fragen!
Das Haar ist grau, das sagt genug.

Und doch von neuem blüht's im Herzen,
Wie Frühlingsblumen nach dem Schnee,
Nach Wolken glüht's wie Sternentfernen,
Hin ist der Schnee, hin ist das Weh.

Wie manchmal hast du's schon erfahren
Und mochtest frohlocken weitergehn,
Wenn man sich trifft nach langen Jahren,
Das ist ein eigen Wiedersehn.

Franz Alfred Muth.

Die Seele.

(Fortsetzung.)

At man je gehört, daß ein kluger Baumeister sich auf das Gerüst verläßt, das mit Vollendung des Baues zu fallen bestimmt ist, um demselben Dauerhaftigkeit zu verleihen?

Die tiefen Fundamente, die gerade Aufführung der Mauern, die Harmonie der verschiedenen, fest zusammengeschlossenen Teile, die sich gegenseitig stützen: das sind die einzigen Mittel, eine Solidität zu erlangen, welche dem Wechsel der Witterung, dem Verfall der Zeit widerstehen kann.

Ebenso müssen wir, wenn unsere Erziehung eine erfolgreiche sein soll, mit Hinblick auf die Zukunft arbeiten und unser ganzes Vertrauen in die Kraft wahrer Prinzipien setzen. Sie werden ihre Frucht bringen zu ihrer Zeit, wenn sie sorgfältig in das Herz der Jugend gepflanzt worden sind.

Laßt uns niemals unsere Zuflucht zu Ausflüchten oder Lügen nehmen, wenn die Welt es auch klug nennt.

Die Lüge ist eben so verderblich wie die böse That. Wir setzen dadurch unsern Einfluß auf die arglosen Herzen der Kinder aufs Spiel und treiben sie durch unser schlechtestes Beispiel auf eine verhängnisvolle Bahn.

Es ist besser, tausendmal besser, die Blätter der Kindesseele unbeschrieben zu lassen, als sie durch Lügen zu besudeln!

In dem Hause, in welchem die Eltern ihre Pflicht thun, kann und soll alles frei und offen geschehen.

Wer sich gut führt, hat nichts zu verheimlichen. Einige seltene Fälle ausgenommen, ist es gut, in der Familie laut zu denken. Es ist eine vorzügliche Art, den Geist der Kinder zu entwickeln, sie mit den Dingen des täglichen Lebens vertraut zu machen und sie zu lehren, wie man Schwierigkeiten überwindet.

Laßt die Kinder im Hause ungehindert sich bewegen, laufen und springen in voller Freiheit, vorausgesetzt, daß sie die Rechte und Freiheiten der Anderen respektieren.

Dank dieser einfachen Maßregel werden die Eltern nur strahlende Gesichter erblicken, die von der Gesundheit des Körpers, der Frische des Geistes und der Reinheit des Herzens zeugen. Später werden sie erleben, daß sich ihre Kinder lebenswürdig aber entschlossen in der Welt bewegen und sich überall Liebe und Achtung erwerben lassen.

Welch ein schmerzlicher Kontrast existiert andererseits in den Familien, in denen weder Friede noch Eintracht herrschen, in denen Vater und Mutter sich von blinder Selbstsucht leiten lassen, ohne daran zu denken, daß das Wohl und Wehe der zukünftigen Generation von ihrem Thun und Lassen abhängt.

Unvernünftige Worte, bittere Auseinandersetzungen, heftige Szenen sind hier an der Tagesordnung. Wohlerzogenen Leuten gelingt es bisweilen, äußerlich die gute Form, den guten Ton zu wahren und dadurch oberflächlichen Blicken die häusliche Zwietracht zu verbergen. Sie entgeht aber nicht den scharfen Augen der Kinder. Die moralische Atmosphäre solcher Häuser ist für die sittliche Entwicklung derer, die sie atmen müssen, verderblich. Unsere Lungen leiden, wenn sie eine abnorme Quantität Kohlenäure einatmen müssen, sollte sie auch süßer Blumen Duft verhallen.

Laßen wir jedoch diese extremen Fälle beiseite, und beschränken wir uns darauf, nur von denjenigen Eltern zu reden, welchen die öffentliche Meinung in Bezug auf Tugend und Verstand ein gutes Zeugnis ausstellt.

Führen wir uns das Bild eines intelligenten arbeitenden Vaters vor Augen. Er hat seine ganze Zeit und Energie dem Erwerb eines großen Vermögens, einer hohen gesellschaftlichen Stellung gewidmet. Der Erfolg hat seine Erwartungen übertroffen. Es ist wahr, er hat nicht Zeit ge-

habt, sich viel mit seiner Familie zu beschäftigen, die nach der Ansicht des großen Publikums sehr glücklich sein müßte, da sie in Luxus und Ueberfluß lebt. Von Fremden erzogen, gewöhnen sich seine Söhne, in ihrem Vater nichts weiter als einen ihnen von der Natur gegebenen Bankier zu sehen. Wenn sie sich im Lauf der Zeit undankbar zeigen, ihre Pflicht vergessen, begierig nach Geld und Vergnügen trachten, hat dieser Vater dann ein Recht sich zu wundern und sich zu beklagen?

Väter eines andern Typus reden beständig von Ruhe, Sanftmut, Keuschheit, Ehrlichkeit, Offenheit, Demut, Fleiß und Güte. In Wirklichkeit aber sind sie heftig, rachsüchtig, ausschweifend, falsch, unehrlich, schmählich, stolz und faul. Wie können ihre Worte, ihre Ermahnungen, die ihr Betragen täglich mehr oder weniger deutlich Lügen trakt, Glauben und Vertrauen bei denen finden, die mit ihnen zusammenleben!

Die meisten Eltern jedoch sind von guten Absichten befeelt, aber es fehlt ihnen an Wissen und Kraft, sie zu verwirklichen. Jene armen Leute müßten gern ihren Kindern die wenigen von ihrer Erfahrung abhängigen Verhaltensmaßregeln, durch die sie Dank der Mitwirkung günstiger Umstände zu ziemlich befriedigenden Resultaten gelangt sind, übermitteln. Es glückt ihnen jedoch nie recht, weil diese Regeln auf falschen Grundlagen beruhen. Es ist Furcht, die sie zur Mäßigung treibt; Schwäche, die sie zur Vorsicht geneigt macht; ein versteckter Egoismus, der sie aus Eitelkeit zur Mildthätigkeit treibt in der Hoffnung, einst mit Zinsen dafür belohnt zu werden.

Die Ernährung.

Dem Maße wie die Länge des Dünndarms bei Erwachsenen innerhalb weitgestreckter Grenzen schwankt, nämlich zwischen 4 und 8 Metern, unterliegt auch die Verdauungsthätigkeit zahlreichen Modifikationen. Erfahrungsgemäß ist nicht Allen jedwede Speise beförmlich. Dies hängt offenbar davon ab, von welcher chemischen Beschaffenheit die verschiedenen Verdauungssäfte sind, die von Magen, Darm, Leber und Pankreas abgefordert werden. Beispielsweise erfordert die Verdauung von Fettstoffen eine genügend alkalische Beschaffenheit der von der Leberdrüse abgeforderten Galle, während die Verdauung von Vegetabilien, deren Asche reich an Magnesia ist, wie Erbsen und

Bohnen, entweder starksauren Magenast, oder den Zusatz von Essig beansprucht, falls nicht innerhalb des Darmrohrs, durch Bildung von unlöslicher, phosphorsaurer Ammonia-Magnesia, beschwerden aufstehen sollen. Aus diesem Grunde werden Blutarmen, deren Verdauungssäfte stets von ungenügender Beschaffenheit sind, sowohl Erbsen als Bohnen, wie auch saure und fette Speisen abgeraten.

Im Gegensatz hiezu sind Nährstoffe, deren Asche einen reichen Kaligehalt aufweist, im Durchschnitt von jebermann gut zu verdauen. Als Beispiele von solchen Nährstoffen erwähne ich Kartoffeln und Kohlrüben, deren Asche zur grösseren Hälfte aus Kali besteht. Noch leichter verdaulich ist Fleisch, dessen Ascheileile zu ungefähr drei Vierteln aus phosphorsaurer Kali und Natron bestehen. Im Schweinefleisch sind sogar Kali, Natron und Phosphorsäure mit 85 Prozent an den Aschenbestandteilen beteiligt. Aus diesem Grunde ist der Genuß von rohem Schinken nach allen Erfahrungen für Blutarme vorteilhaft.

Die gewöhnliche Redeweise, daß für eine zweckmäßige Ernährung eine bestimmte Menge von Eiweiß, Fettstoff und sogenannten Kohlenhydraten (worunter Zucker nebst Stärkemehl zu verstehen ist) erforderlich sei, beruht auf unklaren chemischen Anschauungen. Wichtig ist allerdings, daß wir Fettstoff bedürfen, um das verbrauchte Nervenfett zu erneuern, aber das kann allenfalls auch ohne Genuß von Fett geschehen, da sowohl aus Zucker und Stärkemehl wie aus Eiweiß Fettstoff entstehen kann. Den tatsächlichen Beweis dafür liefert unter anderem das Kind, das mehr als 100 Pfund Talg fett erzeugt, während es doch nicht mit Fett, sondern nur mit stärkemehlhaltigen Gräsern gefüttert wird. Andererseits zeigt uns die Fettsäurehäufung bei den Biertrinkern, daß auch Malzucker als Quelle von Fettstoff wirksam ist. Im Gegensatz hiezu würden gewisse Raubtiere eher verhungern, als daß sie zucker- oder stärkemehlhaltige Nahrung zu sich nähmen. Und so gibt es auch Menschen, die das Süße nicht vertragen. Genug, es läßt sich hinsichtlich der Ernährung keineswegs eine allgemeine gültige Richtschnur aufstellen, vielmehr ist die beste Regel, daß man sein natürliches Verlangen (Appetit) zum Maßgeber mache, und dieses weist uns darauf hin, daß man in den Nährstoffen eine angemessene Abwechslung walten lasse. Wie die Gehörsnerven auf die Dauer nicht für den selben Ton und der Augennerv nicht für die selbe Farbe empfänglich bleibt, so verlangen auch die Eingeweidenerven eine gewisse Abwechslung, wenn nicht Stupidität die Folge sein soll. Durch Mannigfaltigkeit der Speisen wird, von der Milz und Leber ausgehend, bis zum Gehirn eingewirkt. Auch das Herz nimmt daran Anteil, indem es schneller schlägt, und in das Gemüt zieht Frohsinn und Heiterkeit ein. Die Tafelfreunden, welche die Glieder einer Familie oder auch gute Freunde gefellig zusammenführen, dienen entschieden zur Gesundheit und — wenn sie im richtigen Maße genossen werden — zur Verlängerung des Lebens. Der persische Dichter Ibn Jemini sagt:

Auf diese Rede merke, die ich gebe:
Gleichern von Mangel und von Ueberfluß
Mit dem, was paßt und eben ausreicht, lebe!

Die Schädigungen, die aus Ueberlastung von Magen und Darm mit Speise hervorgehen, betreffen gleichmäßig die Gesundheit des Körpers wie der Seele. Es verhält sich damit ebenso wie mit dem Mangel an Speise, als dessen Folge nicht bloß körperliche Entkräftung, sondern auch Gemütsverstimnungen mannigfacher Art, im einen Fall Kleinmut und Gram, im andern Fall Wut und Zorn zu Tage treten.

Die physiologische Erklärung dieser gegenseitigen Einwirkung zwischen Gehirn und Unterleib ergibt sich aus dem anatomischen Sachverhalt, insofern das aus der Gehirnhaut abgehende zehnte Nervenpaar (Vagus), das man auch Lungenmagennerv (Pneumogastricus) nennt, weil es sehr wesentlich an Lungen und Magen beteiligt ist, vom Kopf bis zum Unterleib seine Herrschaft ausübt.

Im der Halsgegend verknüpfen sich seine feinsten Zweige spinnengewebeartig mit dem Gesicht des siebenten Paares (Trigeminus), so daß

der Lungenmagennerv mit Viennenspiel und Gehör in Beziehung tritt.

Anderere Verästelungen gehen zum neunten Paar, zum Zungenschlundkopfnerv, der das Schmecken und Schlucken zu seinen Funktionen zählt.

Noch andere gehen zum Halsteil des vegetativen (sympathischen) Nervensystems, der die Schleimhaut des Rachens belebt und Husten bewirkt.

Noch weitere Fasern durchsetzen die hintere Fläche des Kehlkopfes und die Schleimhaut des Kehlkopfes bis zur Stimmrinne für den „Laut, der aus der Kehle dringt“ (Sprechen und Singen).

Sodann in der Brustregion verläuft ein zartes Geflecht des Vagus zwischen Luft- und Speiseröhre nach dem Herzbeutel hin und beteiligt sich an dem Pulsschlag.

Weitere Verzweigungen gehen zu den Luftröhrenästen, zu den Bronchien (Atemung).

Ferner eine Verstrickung der beiderseitigen Vagusstränge, nachdem sich dieselben zerpalten haben, zieht an der vordern und hintern Wand der Speiseröhre hinab, deren Schleimhaut und Muskelschicht davon durchsetzt und beherrscht wird. (Schlingen). (Schluß folgt.)

Ideal und Wirklichkeit.

„Du sollst nicht ehebrechen!“ — Selbstverständlich! — Aber ein verhängnisvoller Blick, ein verführerisches Wort, wodurch die Liebe vergiftet und das gegenseitige Vertrauen erschüttert wird — das ist nichts.

„Du sollst nicht töten!“ — Gott bewahre mich! — Aber in der Hitze ein kräftiges Schimpfwort, eine verletzende, absprenkende Aeußerung, und im Fall der Beleidigung den Gegner ehrenrechtlich über den Haufen schießen — was ist dabei?

„Du sollst nicht stehlen!“ — Unnötige Warnung für einen Mann von Ehre! — Aber den Nachbar bei einem Geschäft überorteln oder ihm seine Kunden abwendig machen, und, wo man kann, an dem das Wasser abgraben, — wer macht sich ein Gewissen daraus?

„Du sollst nicht falsch Zeugnis reden!“ — Prüf! wie häßlich und gemein! — Aber sich selbst, wenn möglich auf Kosten anderer, herausstreichend und mit herzlicher Freude den ersten besten Klatsch weitertragen — das schadet nicht.

„Du sollst deinen Vater und deine Mutter ehren!“ — Ein Lump, wer das nicht thut! — Aber im übrigen bin ich von der Konfirmation an mein eigener Herr und brauche mir nichts zu lassen! — So hält man die Gebote draußen im Leben.

Z. Mühsamann.

Wie lange muß man schlafen?

Die Erfahrung hat diese für unsere ganze Lebensführung so wichtige Frage dahin beantwortet, daß ein Kind von zwei Jahren 18 Stunden Schlaf braucht, ein solches von 2-5 Jahren nur 14 Stunden, von 6 bis 8 Jahren genügen 12, vom achten Jahre an bis zum Zeitpunkt des Erwachsenseins 10 Stunden. Der erwachsene Mensch kommt mit 7 Stunden Schlaf aus, vorausgesetzt, daß er sich gesundheitsgemäß in harmonischer Verfassung befindet. Je mehr die Gehirnthätigkeit entwickelt ist, desto weniger Schlaf hat man nötig. Wilde Völker wie die Papuas oder die Buschmänner schlafen, sobald sie sich unbeschäftigt sehen, und dabei ist es ihnen gleichgültig, ob sie liegen, sitzen oder an einen Baum gelehnt, stehen. 12-15 Stunden verschlafen sie. So viel schlafen sonst nur Ziboten und Kretins. Männer, wie Napoleon und Kant schliefen nur 4-5 Stunden täglich, und Goethe, Schiller, Humboldt, Friedrich der Große und Mirabeau hatten im späteren Lebensalter sogar an 2-3 Stunden täglich genug. Freilich gibt es auch hierin Ausnahmen; der französische Mathematiker Moivre schlief in seinem Alter von 80 Jahren 20 Stunden täglich. Die Frage, wie lange man ohne Schlafen existieren kann, ist an Tieren untersucht worden, doch ist in Betracht zu ziehen, daß ein allezeitiger, richtiger Vergleich zwischen Tier und Mensch doch nicht gezogen werden kann. Man hat jungen Hunden den Schlaf entzogen, und schon nach zwei bis drei Tagen verloren sie die Hälfte ihres Körpergewichts. Nach vier bis fünf Tagen wurden sie so hilflos, daß sie trotz sorgfältiger Pflege verendeten. Bei ausgewachsenen Tieren trat der Verfall nur einige Tage später ein. Man hat festgestellt, daß Tiere Nahrung länger entbehren können, als Schlaf. Zwei amerikanische Ärzte, Patria und Gibert, haben versucht, wie lange ein gesunder erwachsener Mensch ohne Schlaf sein kann, indem sie selbst sich den Schlaf entzogen. Sie hielten vier Tage und drei Nächte aus, mußten dann aber das Experiment abbrechen, weil sie so schwach wurden, daß sie für ihr Leben fürchteten. Weiden war die dritte Nacht die schlimmste, der Puls ging schwach, die Körpertemperatur war auf ein Minimum gesunken. Aber eine schlafend zugebrachte Nacht stellte ihre gesunkenen Lebenskräfte wieder her. Der Kliniker Hammond hat bei einem Patienten eine neuntägige Schlaflosigkeit beobachtet, deren Folge der Tod war. Bei den Chinesen war Schlafentziehung nicht nur eine beliebte Tortur, sondern auch eine raffinierte Hinrichtungsmethode. Fälle von der Fähigkeit auf abnorm lange Zeit den Schlaf zu brechen,

liefern oft Frauen und Mütter in der Krankenpflege, wenn es nebenbei gilt, noch den Haushalt zu besorgen oder den Lebensunterhalt für die Familie zu beschaffen. Da lehrt die Erfahrung, daß die weibliche Natur leistungsfähiger ist als die männliche.

Sprechsaal.

Fragen.

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

Frage 7061: Wie hat sich eine Frau zu verhalten, deren Mann monatelang bei voller Gesundheit nichts verdient, also aus dem Arbeitsertrag der Frau lebt und der letzteren dabei in brutaler Weise befehlt und Extra-Auslagen und -Beobachtung für sich beansprucht. Die Kinder, die von seinem Nichtstun und von seinem herzlosen Verfahren gegen mich Zeuge sein müssen, bringen dem Vater weder Achtung noch Liebe entgegen, so sehr ich sie dazu anhalte, ihm die üblichen Ehren zu erweisen. Wenn sie dies nicht nach seinem übertriebenen Erwarten thun, so straft er sie oft unvernünftig. Sie fürchten ihn deshalb und gehen ihm aus dem Weg. Ich leide mit den Kindern und weiß die Sache doch nicht zu ändern. Würde mir doch jemand guten Rat? Eine bestammerte Mutter.

Frage 7062: Könnte ich von erfahrenen Hausfrauen vernehmen, wie sich die Stadtdraht-Wochbürste im Gebrauch macht, ob sie wirklich schmutzige Wöden gründlich reinigt? Gibt es wohl nicht aufgeriffenes Holz? Für gültige Antwort danke bestens. Sr. P.

Frage 7063: Ist es nicht möglich, einem sehr passiven zweijährigen Kind mehr Temperament beizubringen? Mein Mann war schon so unzufrieden über die Geburt eines Mädchens, und jetzt ärgert er sich täglich über das teilnahmslose Wesen des Kindes. Der Arzt erklärt es organisch für gesund, nur sei es von sehr ruhiger Art. Für guten Rat wäre herzlich dankbar. Eine Geplagte.

Frage 7064: Ist es nicht unsinnig, die Tochter eines Landwirts, die keine weiteren Geschwister hat, schulen und erziehen zu lassen wie ein Stadtfraülein? Wir haben ein Beispiel an zwei Nichten, von denen eine sich zur Kindergärtnerin ausbildete und die andere zur Erlernung der Sprache eine Stelle auf einem Postbureau in der französischen Schweiz annahm. Jetzt taugt keines der beiden Mädchen mehr für die Landwirtschaft, und die Eltern müssen sich mit fremden Leuten plagen. Ich möchte unser Mädchen in eine gediegene Bauernfamilie thun, wo es neben einer tüchtigen Haus- und Landwirtin bei jeder Arbeit mit Hand anlegen müßte, um in die Pflichten einer Bäuerin hineinzuwachsen. Mein Mann ist aber schwach an dem Mädchen, das in einen Laden will, und er meint, daß es nachher nur um so lieber im Bauerngewerbe thätig sein werde. Es wird immer über den Mangel an Kräften für die Landwirtschaft geklagt; wie kann man sich aber darüber verwundern, wenn die Bauern selbst ihren Nachwuchs dem eigenen Gewerbe entziehen. Um gültige Meinungsäußerungen bittet Eine Landwirtin.

Frage 7065: Wer liefert kunstfertig oder sogen. Tafelhonig und zu welchem Preise bei Abnahme von 10-20 Pfund? Wo ist Melasse erhältlich und zu welchem Preise? A.

Frage 7066: Wer wüßte ein zuverlässiges, unschädliches Mittel gegen das Betteln eines zehn-jährigen Knaben? Eine Annoncistin.

Frage 7067: Kann jemand ein sicher wirkendes Mittel gegen die sogen. „Gefröni“ an Händen und Füßen angeben? Eine Annoncistin.

Frage 7068: Ist eine Mutter nicht verpflichtet, ihre Tochter vom Heiraten abzuhalten, wenn sie weiß, daß diese den Anforderungen nicht gewachsen ist, die dieser Stand an sie stellen wird? Der Vater befürwortet eine Heirat mit der Behauptung, es sei schon manches schwächliche und fräntliche Mädchen durch die Ehe gesund geworden, man müsse das riskieren. Wie denken andere hierüber? Eine besorgte Mutter.

Frage 7069: Hat eine Mutter Aussicht, ihre Söhne zu soliden Menschen heranwachsen zu sehen, wenn der Vater leider ein Trinker ist, sie die Kinder aber abstinenz erzieht? Oder ist es ratsam, die Knaben auswärts zu geben, um das böse Beispiel des Vaters nicht zu sehen? Für gültige Antwort danke bestens. Eine bestammerte Mutter.

Frage 7070: Ist es wirklich wohlgethan, junge Leute wöchentlich einen Tag fasten zu lassen, so daß sie sich mit einer einzigen und zwar ganz leichten Mahlzeit begnügen müssen. Ich bin unfähig geplagt, indem mein Mann, der ein arger Büchernurm ist, alles, was ihn begeistert, an sich und seiner Familie auch selber probieren will. Ich für mich habe mich von Anfang an bedankt, ihm als Versuchstierchen zu dienen; über die Kinder befehlt er aber, und merkwürdigerweise machen sie mit Eifer alle Thorheiten mit. Das schadet aber gewiß der Gesundheit, und ich denke, daß ich der Kinder wegen streng eingreifen sollte. Was sagen Erfahrene hiezu? Für freundliche Antwort danke bestens. Eine Geärgerte.

Antworten.

Antwort auf Frage 7034: Eine Mitleiderin dieses Blattes wäre sehr dankbar, wenn die gültige Antwortgeberin, die in Bern operiert und dann durch ein Hausmittel gänzlich geheilt wurde, dieses Mittel in der

befprochenen Buches zu erinnern, wenn sie daran gehen, die Wahl unter den Büchern zu treffen, die dem Gatten, Sohn oder Bruder aus dem Weihnachtstisch gelegt werden sollen. Die Ausstattung des Buches ist ebenso solid als schön, des Inhalts würdig, wie dies von der Verlegerin nicht anders zu erwarten war.

Jungmutterfürsorge. Eine Anleitung zur Pflege des gesunden Säuglings für Mütter und Pflegerinnen. Von Dr. med. Wilhelm Fischer. Preis fein gebunden Mk. 1. 20. Schwabacher Verlag in Stuttgart.

An belehrenden Schriften für die Kinderpflege ist zwar kein Mangel, so daß man meint, es sei überhaupt nicht mehr möglich, auf diesem Gebiete noch etwas Neues und Anregendes zu sagen. Um so angenehmer wird man durch dieses neue Büchlein überrascht, denn es bietet wirklich Neues in ebenso lehrreicher als ansprechender Form. Der Autor, der jedenfalls auf Grund praktischer Erfahrung und Gemütsanlage ein hervorragender Kinderarzt sein muß, leistet mit seiner Novität nicht nur „Jungmüttern“ einen großen Dienst, sondern es werden auch „Jungväter“, denen ihre neue Würde eine gar liebe Bürde ist, ihre Freude haben daran. Wir möchten den letzteren ganz besonders die Anschaffung zu einem lieben Geschenk sehr empfohlen haben.

Feuilleton.

Tante Parker.

Eine Erzählung nach dem Leben.

Von B. L. Farjeon.

(Fortsetzung.)

„Christoph, ich bin hier sehr unglücklich gewesen.“

„Ich zuerst auch — aber dann war ich — sehr glücklich — jetzt wird es wieder — Nacht, finstere Nacht.“ „Hassen Sie uns?“ schloß er hastig.

„Nein, Christoph, ich habe Dich lieb; ich wollte, ich könnte Dir helfen.“

„Möchten Sie — glücklich sein!“ murmelte er; noch einen langen, seltsamen Blick heftete er auf mich, dann verschwand er, und von da an hatten wir keine Gelegenheit mehr zu einem eingehenden Gespräch.

Schon lange hatte ich auf einen Brief von Curt gewartet, ich wurde schließlich ganz ängstlich und hielt es vor Sorge nicht länger aus; ich fragte Tante Parker, ob denn nichts für mich angekommen sei.

Sie wandte sich mit einem höhnischen Lachen von mir weg und sagte spitz: „Glaubst Du etwa, ich unterschlage Deine Briefe?“

Meine Angst wuchs von Tag zu Tage. Konnte es möglich sein, daß sie einen für mich eingegangenen Brief nicht an mich abgeliefert hatte? Wie dem auch sein mochte; ich zog es vor, geduldig zu warten, denn selbst wenn sie ihn unterschlagen, war es besser, ich verzichtete darauf, statt mich mit ihr zu entzweien.

Es dauerte ja auch gar nicht mehr lange bis zu meinem Geburtstag; ein Monat war schon wieder vergangen, und Befriedigung sah ich einen Tag nach dem andern entschwinden.

Eines Abends hörte ich leises Flüstern in Tante Parkers Zimmer. Mit wem mochte sie sprechen? Christophs Stimme war es nicht, so viel konnte ich unterscheiden. Ich vermochte vor Unruhe kaum zu schlafen und stand am andern Morgen früher als sonst auf, aber trotzdem ich eifrig, wenn auch verstoßen umschau hielt, sah ich nirgends eine Spur von einem Fremden.

Da teilte mir Tante gegen Mittag mit, daß Herr Philipps anwesend sei und mich zu sprechen wünsche.

„Sage ihm, ich käme gleich; das war wohl auch Herr Philipps, mit dem Du gestern sprachst?“

„Du hast doch nicht etwa spioniert?“

„Ich hörte, wie Du leise mit jemandem sprachst; was Ihr verhandelt habt, weiß ich nicht.“

Vom ersten Augenblick an war mir klar, daß Herr Philipps gekommen war, um seinen Antrag zu erneuern; da galt es, allen Mut zusammen zu raffen, auch, und ich hatte ja keinen Freund und Beschützer in der Nähe. Ich holte mir Curt's Bild und küßte die lieben Augen; schon der Anblick der geliebten Züge gab mir Kraft, dann ging ich gestärkt hinunter.

Tante Parker empfing mich im Flur. Sie gab mir Blumen, die mir Herr Philipps gewidmet hatte, und führte so sonderbare Reden; sie erinnerte mich an frühere Auftritte, die ich mit meinem Vormund gehabt, und sprach von bedenklicher Veranlagung und dergleichen mehr, daß ich nicht klug aus ihr werden konnte. „Wenn ich Dir raten soll,“ schloß sie ihre geheimnisvollen Andeutungen, „so thue nichts, was Herrn Philipps erzürnen könnte; er ist ein starker Mann und Du ein schwaches Mädchen — an mir hast Du keinen Rückhalt.“

Herr Philipps erhob sich bei meinem Eintritt und bot mir einen Stuhl an. Mir fiel sofort auf, wie sehr er sich in seinem Kleideren verändert hatte. Er war von Kopf bis zu Fuß modisch gekleidet, selbst ein zierliches Blumensträußchen am feinen Luchrock fehlte nicht.

Seine Fragen nach meinem Ergehen beantwortete ich so kurz als möglich.

„Sind Sie wirklich ganz gesund?“ fragte er noch einmal, „ich habe mich so sehr um Sie geängstigt.“

„Dazu ist durchaus kein Grund vorhanden.“

„Haben Sie zuweilen nervöse Anfälle?“

„Nicht daß ich wüßte.“

„Als Kind neigten Sie dazu. Doch, was ich Sie noch fragen wollte: Hat Ihnen Ihre Tante nicht meine Blumen gegeben? Ich hoffte, Sie würden sie tragen.“

„Ich mag sie nicht.“

„Das bedaure ich, bedaure es in der That außerordentlich; so sind Sie meinem Antrag wohl immer noch nicht günstiger gesinnt?“

„Ich bin noch ganz derselben Meinung wie ehedem.“

„Sie sind, wie ich sehe, noch immer in Wahnideen befangen.“

„Weiß Herr Berger, daß Sie hier sind? unterbrach ich seine Betrachtungen.“

„Ich bin Herrn Berger keine Rechenschaft über mein Thun schuldig; weder er noch sein Sohn wissen von meiner Reise. Ich weiß auch gar nicht, weshalb Sie sich fortwährend mit denen beschäftigen; ich bin Ihr Vormund so gut wie Herr Berger.“

„Ich achte die beiden Herren hoch.“

„Und lieben Sie wohl auch?“

„Das ist meine Sache; darüber steht Ihnen kein Urteil zu.“

Er näherte sich mir und suchte meine Hand zu fassen.

„Ist es ehrenhaft,“ fragte ich, ein paar Schritte zurückgehend, „und verträgt es sich mit Ihrer Würde als Vormund, daß Sie mich mit Ihren Judringlichkeiten belästigen? Sie sehen, daß ich Sie nicht leiden mag, und doch lassen Sie mir keine Ruhe.“

„Sie zwingen mich, ein Verfahren einzuschlagen,“ entgegnete er kalt, „welches Sie selbst am härtesten treffen wird; ohne meine Hilfe werden Sie die Schwierigkeiten, die sich Ihnen entgegenstellen, schwerlich lösen können.“

„Was für Schwierigkeiten? In wenig Wochen werde ich mündig sein, wo sollen da Schwierigkeiten herkommen?“

„Sie werden es noch zeitig genug erfahren. Ich will jetzt einen letzten Versuch machen; hier ist ein Couvert mit meiner Adresse, Sie brauchen nur zu schreiben: „Ich willige ein“ und ich will die mir von Ihnen zugesügten schweren Kränkungen vergessen. Wir können uns hier ohne jedes Aufsehen trauen lassen, dann haben alle Ihre Sorgen ein Ende. Erhalte ich den Brief innerhalb zwei Wochen nicht, dann, nun dann haben Sie sich Ihr Unglück eben selbst zuzuschreiben!“

Ich weiterte mich, das Couvert zu nehmen, und so fiel es zur Erde. Herr Philipps Gesicht verzerrte sich zu einem höhnischen Grinsen, doch kein Wort wurde mehr zwischen uns gewechselt; rasch eilte ich zur Thüre hinaus und schloß mich in mein Zimmer ein.

Ich konnte mir nicht verhehlen, daß ich mich in einer schwierigen, verwidelten Lage befand. Angesichts der niedrigen Veranlagung dieses Mannes mußte ich ihm das Schlimmste zutrauen, und meine Tante war von jeher sein williges Werkzeug gewesen. Aber konnten sie es denn eigentlich noch ärger treiben, als sie es bisher schon gethan?

Ich schüttelte die sorgenvollen Gedanken gewaltsam ab und versenkte mich in die glückliche Zukunft, der ich an Curtis Seite entgegenging.

Die Luft im Zimmer war recht schwül, und draußen wehten so balsamische Lüfte. Ich wollte das Fenster öffnen, doch, was war das? Ich brachte es trotz der größten Anstrengung nicht auf; wie ging das zu? Es mußte wohl von außen fest gemacht sein. War das wieder ein Werk von Tante, oder hatte ihr Herr Philipps vielleicht den guten Rat gegeben? Wie weit würde sich ihre Bosheit wohl noch erstrecken?

Der frischen Luft hatten sie mich beraubt, aber das Licht konnten sie doch nicht absperrern; so konnte ich mich wenigstens mit Lesen beschäftigen; ich griff nach dem Schlüssel des Schranke, in dem ich meine Schätze sorgfältig verwahrte, — er war nirgends zu finden.

Nun wollte ich meine Zuflucht zum Klavierspiel nehmen. Wenn ich mir auch vornahm, nicht laut zu spielen, um Herrn Philipps nicht unnützlich zu reizen, so würde es doch, wie ich wußte, schon ein Trost sein, die Finger leise über die Tasten gleiten zu lassen.

Sollte man es für möglich halten? Auch der Klavierschlüssel war verschwunden!

Nun mußte ich, was das Geflüster meiner Feinde zu bedeuten gehob: sie hatten einen regelrechten Feldzugsplan entworfen und besaßen ihn mit peinlicher Genauigkeit.

Glaubten sie, mich auf diese Weise zu zwingen, Herrn Philipps Werbung Gehör zu schenken? Das sollte ihnen doch nicht gelingen!

Lange saß ich regungslos auf meinem Stuhl, bis mir die Schwüle und Einsamkeit zu drückend wurde; ich mußte hinaus, hinaus in die freie Gottesluft. Hastig riegelte ich die Thüre wieder auf; das sollte mir jedoch wenig nützen, sie war von außen verschlossen, und ich war wieder gefangen, wie ich es als Kind so oft gewesen war. Aber welchen Zweck hatte das einem erwachsenen Mädchen gegenüber?

Einen Trost gewährte es mir, daß ich das Bild meines teuren Curt bei mir hatte; neuer Mut und neue Zuversicht wehte mich aus seinen Zügen an.

„Halte aus, meine Coa,“ schienen sie mir zu sagen, „sei tapfer und halte aus.“

„Ja, mein teurer, geliebter Curt,“ schluchzte ich, „ich will aushalten und tapfer sein; es wird noch alles gut werden.“

Wieder und wieder küßte ich das teure Antlitz; er war mein eigen, mein für alle Ewigkeit. Mir war, als hätte ich ihn noch nie so innig geliebt wie in diesem Augenblicke; er war mein Trost, mein Halt, mein Glück, meine Hoffnung. Gott weiß es, wie nötig ich in jenen Stunden eine Stärkung brauchte, ich war in der Gewalt meiner ärgsten Feinde, kein mitleidiger Mensch kam in meine Nähe, niemand brachte mir Nahrung, nicht einen Bissen Brot. Wollen sie mich gar verhungern lassen?

Ich versuchte, das Fenster gewaltsam zu öffnen, — vielleicht würde ein Vorübergehender meine Hilferufe vernehmen, — aber alle Versuche erwiesen sich als vergeblich. Von Kummer und Aufregung erschöpft, schlief ich endlich ein. Als ich am andern Morgen die Augen öffnete, sah ich einen Teller mit Speise auf dem Tische stehen. So mußte die Tante während meines Schlafes dagewesen sein; auch das mit Herrn Philipps Adresse versehene Couvert lag daneben.

Ich aß ein wenig und mußte über meine Sorge vor dem Verhungern selbst lächeln. Wenn ich doch nur meinem Curt einen Wint hätte geben können, wie es mir jetzt ging, er wäre auf Flügeln der Liebe zu mir geeilt, und in seinen Armen wäre ich geborgen gewesen vor allem Kummer, allem Weh. Noch zwei Tage blieb ich gänzlich gefangen. Während dieser Zeit betrat meine Tante meine Stube nur, wenn ich schlief. Am dritten Tage endlich erschien sie am hellen Vormittag. „Du hast nicht an Herrn Philipps geschrieben?“ waren ihre ersten Worte, als sie das Couvert unberührt liegen sah. „Nein, und ich werde es auch nie thun.“

„Sieh, er hat Dir wieder Blumen gesandt.“

„Ich mag sie nicht. — Wie lange gedankst Du mich hier noch gefangen zu halten?“

„Bis Du zur Vernunft gekommen bist.“

„Soll das heißen, bis ich Herrn Philipps mein Jawort gegeben?“

„Ja.“

„Dann breche ich das Fenster auf und rufe um Hilfe; ich werde meinen Freunden erzählen, wie Du mit mir umgehst.“

„Ja, wenn Du nur erst frei wärest. Es liegt aber bloß an Dir, Du brauchst bloß „ja“ zu sagen.“

„Das thue ich nicht.“

„Ich will Dir einen Vorschlag machen. Du sollst drei Stunden des Tages Dein Zimmer verlassen dürfen, d. h. bis die vierzehn Tage um sind, die Dir Herr Philipps als Frist gegeben hat, wenn Du versprichst, während dessen keinen Fluchtversuch zu machen. Versprichst Du's?“

„Ich verspreche es Dir.“

„So magst Du Dich drei Stunden lang frei bewegen.“

Aber frei war ich trotzdem nicht; Tante ließ mich keine Viertelstunde allein, ich fühlte mich stets von ihren stehenden Augen beobachtet, doch war ich froh, wenigstens die frische Luft genießen zu können.

Jeden Tag brachte sie mir Blumen, die Herr Philipps für mich geschickt, und jeden Tag wies ich dieselben gleich entschieden zurück.

„Wieder ein Tag vorbei,“ sagte ich mir jeden Abend, „wieder ein Tag dem Ziele näher.“ Ja, die Zeit war mir eine liebe Trösterin.

So verfloßen die nächsten 11 Tage, und ich ging ahnungslos einem Schreckenstag entgegen, wie ich ihn noch nicht erlebt. (Fortf. folgt.)

Ehrenmeldung.

Fraulein Gertrud Wöcker, Tochter des Herrn Professor Wöcker in Bern, hat an der naturwissenschaftlichen Abteilung der dortigen Universität mit Glanz doctortiert.

Briefkasten der Redaktion.

38. W. Wilhelm Buch sagt: Wenn alles flühen bliese, Was wir in Haß und Liebe...

Frl. C. B. in M.-H. Die Liebe und der Haß haben beide ein gutes Gedächtnis; vergeßlich ist nur die Gleichgültigkeit.

Zur gefl. Beachtung.

Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermitteln will, müssen eine Frankaturmarke beiliegen.

19-jährige, intelligente Tochter aus gutem Hause sucht Stelle bis im Frühjahr bei bester Familie, in gesunder, geschützter Lage wohnend.

22-jährige, intelligente Tochter aus gutem Hause, bewandert im Hauswesen, sucht bei honeste Familie Stelle über den Winter für Erlernung einer guten bürgerlichen Küche.

Für eine sehr gut erzogene Tochter aus guter Familie, einfach und gediegenen Charakters, wird Stelle gesucht, wo sie ihre gründlichen Kenntnisse im Haushalte in zuaugender Weise behütigen könnte.

Gesucht:

in eine kleine Familie nach London (Frau ist Schweizerin) ein braves, nettes Mädchen. Reisevergütung. Ohne gute Zeugnisse Anmeldung unnützlich.

Eine durchaus tüchtige und zuverlässige Person, die Freude hat an selbständigem Arbeiten, findet Stelle zur speziellen Besorgung der Küche und Ueberwachung des Haushaltes von drei erwachsenen Personen.

In besserem Hause wird ein Zimmermädchen gesucht, welches sehr gut nähen und glätten kann.

Sehr schönes, ausgewachsenes Zwerghündchen, nur drei Pfund schwer, ist zu verkaufen. Offerten an Postfach Nr. 10857 Rorschach.

Töchter-Pension.

Guten französischen Unterricht. Musik. Malarbeiten. Familienleben. Milch-Kur. Vorzügliche Referenzen. Prospekt auf Verlangen. Preis 800 Fr. per Jahr.

mit dem Becker auf der Nase weiter schlafen kann. Der Trieb muß also von innen kommen, und wo er nicht vorhanden ist, da ist der Liebe Müß umsonst.



Die Schönheit erwirbt sich nicht, jedoch muss man die, welche man besitzt, zu erhalten wissen. Zu diesem Zwecke bediene man sich nur wirklicher hygienischer Spezialitäten, wie Crème, Puder und Seife Simon.

Gegen Blutarmut (Bleichsucht, Anaemie), Appetitlosigkeit, Magen Schwäche und gegen die daraus entstehenden Erkrankungen der Nerven, wie Nervenschwäche, Migräne etc. ist 'St. Urs-Wein' (gefälscht geschützt) ganz speziell zu empfehlen.

GALACTINA Kindermehl Die beste Kindernahrung der Gegenwart. 22-jähriger Erfolg. In Apotheken, Drogerien etc.



Das Ideal der Säuglingsnahrung ist die Muttermilch; wo diese fehlt, empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste.

Kinder-Milch

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen.

CHOCOLATS FINS DEVILLARS Die von Kennern bevorzugte Marke.

Dr. Wanders Malzextrakte In allen Apotheken. 39-jähriger Erfolg. Reines, echtes Malzextrakt, altbewährtes, lösendes und stärkendes Mittel.

Somatose FLEISCH-EIWEISS Hervorragendes, appetitanregendes Kräftigungsmittel. Farbenfabriken vorm. Friedr. Bayer & Co., Elberfeld.

Pension Guggithal bei Zug Das ganze Jahr geöffnet. Infolge seiner geschützten Lage besonders für Herbst-Kuren sehr geeignet.

Parketol in der Schweiz gesetzlich geschützt, einziges Mittel für Parketböden, das feuchtes Aufwischen gestattet, Glanz ohne Glätte gibt.

Lausanne. Familienpensionat f. junge Mädchen. Gelegenheit zum Besuch der höhern Schulen. Prospekte und Referenzen.

JUNG UND ALT trinket Alkohol-freie WEINE MEILEN ZÜRICH

Nicht das billigste aber das beste ist Carpentier's Haushaltungsbuch. Dasselbe ist übersichtlich, einfach zu führen, auf gutes Schreibpapier sehr sauber gedruckt und gut gebunden.

TONA bestes, wirksamstes & absolut unschädliches Mittel für rationelle Haarpflege. Kosmetisches Laboratorium EUGEN SCHÄRGER BASEL SCHWEIZ.

? Ist es Zufall oder nicht? Jedenfalls aber Thatsache, dass Herr Karl Huber in Zürich von seinem langjährigen Nerven- und Magenleiden durch die briefliche Behandlung ohne Berufsstörung vollständig und dauernd in vier Wochen eheilt wurde.

Lebensgrosse Porträts nach jeder Photographie, in feinsten Ausführung (Photogr. Vergrößerung) à Fr. 12.- Preisliste gratis. F. Müller, Kunstatelier Schaffhausen, Neustadt 13 und 20.

Sammete und Plüsch für Blousen und Kleider

Alle Neuheiten sind in zahlreichen Ausmusterungen am Lager.

Verlangen Sie gefl. die Muster. [2745]

A.-G. vorm. J. Spörri, Zürich.

Sobald man erwirbt Kaiser's Haushaltungsbuch pro 1.30. 1. best. gross. vorzügliche. 2. überaus reichhaltig. 3. aus direkt durch Kaiser's Bern.

Schöne Hagebutten

in beliebigem Quantum versendet — das 1/2 Kilo zu 20 Cts. — unter Nachnahme des Betrages: [2750]

Frl. Pauline Rohner
Bankweil, Vorarlberg.

Packung zum Selbstkostenpreis.

Künstliche Gebisse

auch ältere, halten sehr fest mit meinem „Poudre dentur“. Preis Fr. 1.20 die Schachtel.

Reinigungs-Mittel

für künstl. Gebisse, sehr probat per Schachtel 1 Fr.

Diskreter Versandt gegen Einsendung des Betrages oder per Nachnahme. [2680]

Schreiber, Zürich V, Heimatstr. 2.

Helios-Email-Putzpulver

in **grünen** Paketen ist das beste Mittel, um Email-, Zinn-, Zink-, Marmor-, Porzellan- u. Fayence-Gegenstände von Ansätzen aller Art zu reinigen.

Helios-Schnellglanz-Putzpulver

in **gelben** Paketen ist das beste Mittel, um Kupfer- und Messinggegenständen rasch einen brillianten Hochglanz zu verleihen.

Helios-Messer-Putzpulver

in **blauen** Paketen ist das beste Mittel, um Eisen- und Stahlwaren zu reinigen und zu polieren.

Helios-Silber-Putzpulver

in **rosa** Paketen ist das beste Mittel, um Silber-, Gold-, Nickel u. Zinngegenstände ohne Schaden für die feinsten Verzierungen rasch und dauernd hochglänzend zu machen. [2380]

empfehlen
H. Wegelin, vorm. Fritz Bähler, Glarus.
Vorrätig in Droguerien u. Colonia warenhandlungen.

Auswahlsendungen

in **feinster Stickerei für Wäsche** versendet [2772]

J. Engeli, Broderies, St. Gallen.

CHOCOLAT KOHLER

Welt berühmte Marke für feine Sorten

Kochschule von Frau M. Hiller

Apotheke Ober-Endingen Kt. Aargau.

Der neue Kurs beginnt am 15. November und umfasst die einfache und feine Küche. Der Unterricht wird auf praktische und leichtfassliche Weise erteilt. Prospekte gratis. [2779] **Obige.**

Schwachknöchel-Schuhe

F. BEURER [2185]

zum

Hans Sachs

Zürich

Theaterstrasse 20.



I WEAR THEM Jetzt.



I DON'T Einst.

Schwache Knöchel bleiben gerade und krumme werden gerade in F. Beurers

Schwachknöchel-Schuhen.

Kerbschnitt- und Laubsäge-

-Utensilien, Werkzeuge, -Holz in Nussbaum, Kirschbaum, Ahorn, Linde; -Vorlagen auf Papier und auf Holz lithographiert, empfiehlt in grosser Auswahl [2778]

Lemm-Marty, 4 Multergasse 4, St. Gallen.
Preislisten auf Wunsch franko.

Fidele und nützliche Bücher!

- Das schweizerische Deklamatorium**, 240 Oktavseiten. Urkomische und ernste Gedichte, Deklamationen, Posen, Theater Fr. 1.50
- Das fidele Buch**, Schnitt und Zwetschgen „ — 50
- Ernste und lustige Sinnsprüche** „ — 50
- Lustige Handwerkersprüche und fidele Gantanzeige** „ — 40
- Wie man Geld verdient**, nützliche Ratschläge „ — 20
- 200 fröhliche Postkarten-Grüsse** „ — 50
- Der kleine Dolmetscher** oder der **beredete Franzose**. Einfache, praktische Methode in kurzer Zeit und ohne Lehrer geläufig französisch sprechen zu lernen. Brosch. „ 1.—
- Der italienische Dolmetscher**, einf. Methode, in kurzer Zeit geläufig italienisch sprechen zu lernen „ 1.—
- Der neue Briefsteller**, für Abfassung von Briefen, Empfehlungen, Bestellungen, Inseraten, Rechnungen, Wechseln, Quittungen, Vollmachten, Verträgen etc. 260 Seiten gebunden „ 1.50

Alle 9 Werke statt Fr. 7.10 nur Fr. 5.—

Bei Einsendung des Betrages franko, sonst Nachnahme. [1990]

A. Niederhäusers Buchhandlung, Grenchen.

Ein gewaltiger Fortschritt ist die Waschmaschine

System „Krauss“ D.R.G.M.



Für Küche und Waschhaus.

Vereinigtes Waschen, Kochen und Dämpfen in der haben Zeit mit 2/3 weniger Kraft. — Prospekt gratis.

Louis Krauss, Schwarzenberg No. 23, Sa.

Generalvertreter für die Schweiz: 2656

A. Saurwein, Weinfelden.

Heirate nicht

ohne Dr. Retan, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwigs Verlag in Luzern.** [2265]

Abnehmern beider Werke liefert gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekrönt).

Beste Qualität Wäscheseile

50, 60, 70 m lang

Waschseilbretchen

Fensterleder

Schwämme

Türvorlagen

in 5 verschiedenen Grössen aus Cocos, Manilla und Leder.

Käufer für Korridore

empfiehlt bestens 2745

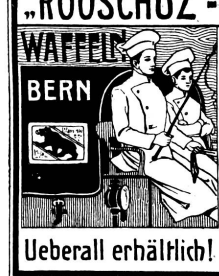
D. DENZLER, Seiler

Zürich

Sonnenqual 12 und Filiale

4 Schweizergasse 4

„ROOSCHÜZ“



Der aus den besten Bitterkräutern der Alpen und einem leichtverdaulichen Eisenpräparat bereitete **Eisenbitter** von **Joh. P. Mosimann**, Apoth. in Langnau i. E., ist eines der wertvollsten Kräftigungsmittel. Gegen Appetitlosigkeit, Bleichsucht, Blutarmut Nervenschwäche unübertriffen an Güte. — Feinste Blutreinigung. [2730] Fördert **gutes Aussehen** gesunder Teint. Die Flasche à Fr. 2/2 mit Gebrauchsanweisung zu haben in allen Apotheken und Droguerien. (H 5600 Y)

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittels kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematogen

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81,391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0 incl. Vanillin 0,001)

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

schnelle Appetitzunahme * rasche Hebung der körperlichen Kräfte * Stärkung des Gesamt-Nervensystems.
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

12442

Biscuits

unübertroffene Qualitäten.

Ueber

150 Sorten.

Stets

Neuheiten

z. Z. besonders beliebt:

Dollar, Helvetia,
Nice, Venezia, Kongo.

Dessert-Mandeln, Suprême.

Alle Sorten Waffeln

gemischte Biscuits etc. [2409

In jedem bessern Magazin d. Lebensmittelbranche erhältlich.

Anglo Swiss Biscuit Co. in Winterthur

Schuhwaren

für jeden Bedarf

in sorgfältig ausgewählter
Ware zu billigsten Preisen
empfiehlt 2710

Robert König
St. Gallen, Metzgerg. 13.

Specialgeschäft

für

Anfertigung von Schuhwerk für
abnorme Füße.

Aerztlich empfohlen.



Korpulenz
Fettleibigkeit

wird beseitigt durch die Tonnola-Zehrkur. Kein starker Leib, keine stark. Hüften mehr, sondern jugendlich schlanke, elegante Figur und graziose Taille. Kein Heilmittel, kein Geheimmittel, sondern naturgemässes Hülfsmittel. Garantiert unschädlich für die Gesundheit. Keine Diät, keine Aenderung der Lebensweise. Vorzügliche Wirkung. Karton 3 Fr. gegen Mandat oder Nachnahme.

M. Dienemann, Basel 26
(O 1201 B) Sempacherstrasse 30. [2784

KREBS - GYGAX, Schaffhausen.



Beste Hektographen - MASSE
TINTE

Prospekte gratis [2500

Prospecte gratis



2352

Echt engl. Wunderbalsam à 50 Cts. franco empfiehlt bestens
Reischmann, 2712
Apotheker, Näfels-Glarus.

Fr. 14.40

Muster franko!
Zu diesem billigen Preise beziehen Sie vom
Tuchversandhaus Müller-Mossmann, Schaffhausen
genügend Stoff, Meter 3.—, zu einem vorzüglichen Herrenanzug, schwere englische Cheviot.
In höheren Preislagen stets prächtvolle Auswahl. [2735
Ware franko!

Centrifugal - Auswindmaschinen



mit direktem Wasserantrieb
+ Patent Nr. 21289

für Private, Hôtels und Anstalten
liefert

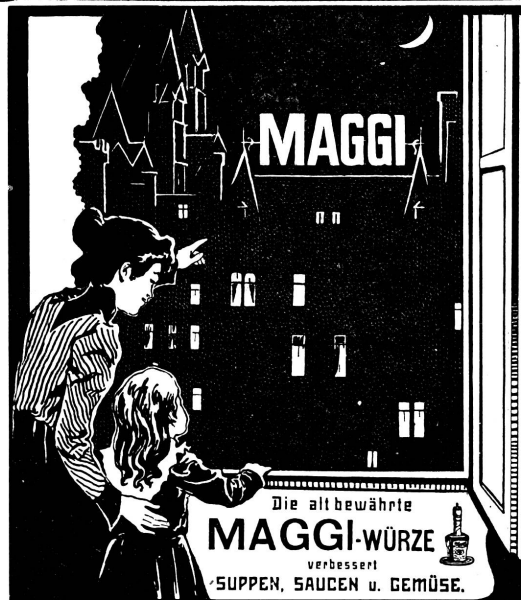
J. DÜNNER

Fabrik für Wasch- und Tröckne-Anlagen
in Schönbühl bei Bern.

Diese Maschinen können an jede Wasserleitung von mindestens 4 Athm. Druck angeschlossen werden. Punkto Leistung, Solidität und Preis jedem andern Fabrikate überlegen. Wasserverbrauch nur ca. 3-4 Liter per Minute.

Ebenso empfehle Waschmaschinen und Tröckne-Anlagen für Private, Hôtels und Anstalten. [2369

Prospekte und Zeichnungen zu Diensten.



1768

Wer's noch nicht weiss,

was die „neue“ elektrische Heilweise ist und leistet, ohne Diagnose, ohne Arznei, ohne Wasserkur leistet, immer absolut schmerzlos, nur reinigend und stärkend, nie schädigend, der lese darüber: „Der elektrische Hausarzt“ von J. P. Moser in Frankfurt a. Main und „Der elektrische Haustierarzt“ von demselben Verfasser. Preis jedes Werkes Mk. 1.50. Freimarken aller Länder werden in Zahlung genommen. Kleine Broschüre: „230 elektrische Kuren“ (Preis 50 Pfennig) vom Verfasser: [2510

J. P. Moser, Frankfurt a. M., Mainquai 26 I.



Wir Alle kaufen nur
Chocolat Sprüngli
 gleich vorzüglich
 zum Rohessen wie zum Kochen!

(Zs. 2098 & 2098)

LONDON TEA COMPANY LTD
BASEL

Preisliste der neuesten Thee-Ernte.

No. I. Strong Good Congou, recht gut reinschmeckend	per 1/2 Kilo Fr. 1.80	No. IV. Delicious Souchong, Rein chinesischer Thee	per 1/2 Kilo Fr. 3.50
" II. Superb London Melange Assam, Souchong und grün Imperial	2.50	" V. Lapsang Souchong rough, feinste russische Mischung	3.75
" III. Hotel Thee Souchong kräftig und vorteilhaft für grösseren Bedarf.	2.50	" VI. Extra choicest Ceylon Pekoe Gesellschaftsthee, hoch aromatisch	5.50
		" VII. Choicest Assam Pekoe, Rein indischer Thee, sehr kräftig und gehaltvoll.	8.80

Die Preise verstehen sich per Halb-Kilo, garantiertes Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens 1 Kilo franko geliefert nach allen Gegenden der Schweiz. Zahlbar netto comptant nach erhaltener Ware.

Verpackung 1/2 Kilo in Staniol, 1 Kilo in Blechbüchsen, von 4 Kilo an aufwärts in Originalkisten.

Wir empfehlen No IV, eine Melange der feinsten chinesischen Qualitäten, das Billigste und Beste in Existenz, als Damen-Thee einzig in seiner Art, das Resultat einer 20jährigen Erfahrung; No. V herb, sehr gehaltvoll für Herren, No. VI feinsten Gesellschaftsthee, hoch aromatisch, reinste und vorzüglichste Mai-Ernte mit ausgezeichnetem Blumenaroma, wird selbst den verwöhntesten Theekenner befriedigen.

Jede kluge Hausfrau
 weiss die

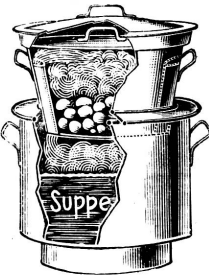
Specialitäten der Schweiz. Bretzel- & Zwieback-Fabrik
Ch. Singer, Basel

sehr wohl zu schätzen.
 Sie gibt zum Thee, Chocolate, Kaffee:
Singer's Hygienischer Zwieback.
 Sie gibt zum Bier:
Singer's Kleine Salzbretzeli.

Sie gibt zum Dessert:
Singer's Echte Basler Leckerli

und erwirbt sich damit
Das Lob ihrer Gäste.

An Orten, wo nicht erhältlich, schreibe man direkt an die Fabrik in Basel.



Jos. Sigris's Patent Sparkkochtöpfe

Grosse Ersparnis an Brennmaterial, weil gleichzeitig zwei verschiedene Speisen auf einer einzigen Kochstelle gekocht werden können. Alle Arten Gemüse, Kartoffeln, Fleisch etc. werden ohne jeglichen Wasserzusatz, nur allein durch den Dampf vollständig weich gekocht. Ueberkochen und Anbrennen absolut unmöglich. Sehr dienlich als Wasserschiff. Für alle Arten Kochherde verwendbar. Besonders vorteilhaft für Gas- und Petrolherde. Preise für emittiert von Fr. 5.50 an. Vorzügliche Referenzen. Zu haben in allen besseren Küchen-Einrichtungs-Geschäften.

Wo keine Vertretungen, direkt zu beziehen durch
JOS. SIGRIST, LUZERN.

Aufsatz auch allein erhältlich.

Prospekte mit Preiscurant gratis.

Brechdurchfall der Kinder

Diarrhöe, Dysenterie, Cholérine, Ernährungsstörungen etc. heilt
 (Za 1404 g) man rasch und sicher mit

Enterorose.

Ideales, diätetisches Nahrungsmittel für Erwachsene und Kinder bei Magen- und Darmkrankheiten.

Wo in Apotheken nicht erhältlich, direkt zu beziehen durch die
 Gesellschaft für diätetische Produkte, A.-G., Zürich.

Vollständig neu
 ausgestattet Lager.

Puppen

zum Kleiden

Feine und solide Gelenk-Puppen in allen Grössen

Puppen-Körper in Stoff und Leder
 Puppen-Köpfe in Holz, Celluloid, Blich, Papiermaché, Porzellan

Puppen-Perrücken, Arme, Strümpfe
 Schuhe, Hüte, Häubchen

Puppen-Garderobe
 Puppen-Wäsche

Puppen-Hemdchen, Unterkleider
 Tragkleidchen, Wickelkissen

Puppen-Jacquettes, Pelerinen, Mäntel
 Kleider, gewöhnliche und feine.

Viele reizende Puppen-Artikel.
 Gekleidete Puppen in reicher Auswahl

Puppen-Trousseaux, -Koffer
 Puppen-Bettchen, leer u. garniert.

Franz Carl Weber in Zürich
 Spezialgeschäft für Spielwaren
 60 u. 62 mittl. Bahnhofstr. mittl. Bahnhofstr. 60 u. 62

GEHR. SCHERRAUS
 ST. GALLEN
 NEUGASSE 16

Uhren
 Gold- und Silberwaren.
 Reparaturen. — Garantie.

Flechten.

Teile Ihnen mit Freuden mit, dass ich von den Flechten am ganzen Körper mit heftigem Bissen durch Ihre briefliche Behandlung schnell und gründlich geheilt wurde.

Fr. A. Merler, Genève. 2804

Durch **Kuranstalt Näfels** (Schweiz)
 Dr. med. Emil Kahler, prakt. Arzt.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

bttto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [1609]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Damen-, Herren-, Knaben-

LODEN (Fritsch & Co.)
 MADE IN AUSTRIA
 Zürich, Bahnhofstr. 60

Heltestes Spezialgeschäft der Schweiz.
 Grosse Auswahl i. Nouveautés.
 Verkauf meterweise.
 Fertige Costimes. Massanfertigung.
 Muster und Modelbilder franko. [2548]

Der Krankheitsbefund [2536]

(Diagnose) aus den Augen.

7 Briefe für Aerzte, Heilbefissene, Erzieher, Eltern, um die Krankheiten aus den Augen zu lesen. Mit drei Farben- und 4 Autotypen-Tafeln. Von P. J. Thiel. Preis Mk. 1.50 (in Marken) und 10 Pfg. Porto. Zu haben bei J. P. Moser in Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

Neu! Reizend!

Christbaum-Nuss-etc. Halter
 in schillernden Farben.

Jedes Jahr wieder verwendbar.

Überall erhältlich, sonst à 65 Cts. p. Dtz. durch Fabrikdepôt F. Jenzer-Blöesch, Bern.

Wiederverkäufer gesucht.

Versand direkt an Private von
St. Galler Stickereien

in nur tadelloser Ware für Frauen-, Kinder- u. Bettwäsche, Taschentücher, Krägli, Kravatten in reicher Auswahl und zu massigen Preisen. — Man verlange die Musterkollektion von 1872

R. Mulisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

St. Immer Kirchenbau-Lose

Ziehung: 23. November

sind noch erhältlich à Fr. 1.05 durch **Frau Emma Blatter, Lose-Versand, Bern.** Erste Treffer Fr. 10,000 und 5,000, letzter 5 Fr. — Ziehungsliste 20 Cts. [2761]

Nervenleiden.

Schwächezustände, Frauenleiden, Magen- und Geschlechtskrankheiten, Pollutionen, Onanie heilt dauernd (auch brieflich ohne Berufung) schnell und diskret durch eigene indische Pflanzen- und Kräuterkuren, nach zwölfjähr. Erfahrung in Indien und Egypten gesammelt. Broschüre gratis. [2800]

Kuranstalt Näfels (Schweiz)
 Dr. med. Emil Kahler, prakt. Arzt.
 Sprechstunden für Auswärtige nur Sonntags von 10—12 Uhr

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 11.

November 1903

Die Kunst gut und praktisch einzukaufen.

(Schluß.)

Shokolade und Kakao sind nicht billig, wenn sie gut sein sollen. Der Bezeichnung „Gewürz“= oder „Vanillen“=Chokolade traue man nicht allzu sehr, noch weniger aber erwarte man, bei „Bruch-Chokolade“ etwa Abfälle feiner Chokoladen zu billigem Preise zu erhalten, dies ist fast selten der Fall, diese Ware ist dem Preise angemessen und ist zu diesem Zwecke hergestellt. Mehl und Mehlpräparate kosten die Hausfrau im Laufe des Jahres manche Summe; darum gilt es, auch bei ihnen auf tadellose Beschaffenheit Acht zu geben. Das feinste Weizenmehl ist fast rein weiß mit gelblichem Schimmer, ballt sich beim Pressen leicht in der Hand zusammen und hat einen angenehmen süßlichen Geschmack. Ist das Mehl grau oder rötlich, hat es einen dumpfen Geruch und fühlt es sich kühl an, so ist es minderwertig und feucht. Echter Perlago ist weißgelblich oder braun, glasartig durchscheinend; von gutem Kartoffelsago unterscheidet er sich aber wenig im Aussehen, der Unterschied zeigt sich erst beim Kochen. Der Perlago quillt sehr langsam auf und zerfällt nicht, der Kartoffelsago zerkoht aber sehr schnell. Reis wird auch in verschiedenen Sorten in den Handel gebracht. Als der beste gilt der Carolina-reis, der weiß, hart und durchscheinend ist und lange, schmalkantige Körner besitzt. Fast von gleicher Güte ist der Java-Tafelreis und der Patnareis, beide haben kleine, dünne, längliche Körner. Auch italienischer Reis ist in den besseren Sorten gut, die Körner sind runder und dicker, aber auch von weißem Aussehen, weniger gut ist der gelbliche Körner zeigende Mailänder Reis. Beim Einkauf ist auf ganze und reine, nicht mit Hülsen vermischte Ware zu sehen. Beim Zucker unterscheidet man Rohr- und Rübenzucker. Lange galt der Rohrzucker für bedeutend feiner und in früherer Zeit wohl mit Recht. Jetzt aber hat die Fabrikation des Rübenzuckers sich so vervollkommnet, daß die Kaf-

finade in reinem Zustande dem indischen Rohrzucker wohl gleichsteht. Etwas anderes ist es, wenn der Rübenzucker nicht rein ist, dann hat er einen unangenehmen Beigeschmack, der selbst schlecht gereinigtem Rohrzucker nicht eigen ist. Die Raffinade ist der feinste Zucker, sie kommt in Hutform in den Handel und wird, allerdings zur Erzielung einer rein weißen Farbe, mit etwas Ultramarin gefärbt. Ist die Färbung zu stark, so sehe man vom Einkauf ab, es liegt der Verdacht nahe, daß ein größerer Zusatz des Farbstoffes eine ursprüngliche stärker gelbliche Farbe des Zuckers verdecken soll, die stets ein Zeichen der geringen Reinigung ist.

Honig ist auch nicht zu verachten und sollte derselbe, da er ein vorzügliches Nahrungsmittel ist, viel mehr verwendet werden. Beim Einkauf von Honig lasse sich keine Hausfrau durch einen billigen Preis locken, denn billige Ware ist kein Honig, sondern nur mit Honig aromatisierter Stärkesyrup. Nächst den süßen, brauchen wir zu unsern Speisen auch saure Zusätze, den **Essig**. Der beste Essig ist der Weinessig, während Obst- und Bieressig minderwertig sind. Guter Essig muß hell und durchsichtig, von angenehm saurem Geschmack sein. Aber selbst guter Essig hält sich nicht lange unverändert gut, er entwickelt schnell Essigälchen, es ist deshalb Essigessenz, die 60—80 Prozent reine Essigsäure enthält und auf chemischem Wege hergestellt wird, jedem Essig vorzuziehen, denn unter dem Vortheile unbegrenzter Haltbarkeit gibt sie die Gewähr beständig gleich guten Essigs, den sich die Hausfrau durch einfaches Vermischen der Essenz mit Wasser herstellt. An Stelle des Essigs braucht man auch bisweilen Pflanzensäfte, vor allem Zitronensaft. Die **Citronen** kommen meist aus Sizilien und dem südlichen Frankreich. Sie sind desto besser, je saftreicher und dünnchaliger sie sind, vor allem dürfen sie keine Fehlstellen aufweisen. Angeschnittene Früchte sind leicht dem Verderben ausgesetzt, einige Tage kann man sie konservieren, wenn man sie mit ihrer Schnittfläche über ein Gefäß mit Essig stellt. Schließlich sei noch auf Gemüse und Früchte aufmerksam gemacht. Frisches gutes **Gemüse** muß naturgemäß höheren Preis halten, als alte abgelegene Ware. Wenn die Hausfrau aber das Gemüse nach dem Nutzen vergleicht, den Abfall der billigen Sorte in Rechnung zieht, dann wird ihr sehr bald klar werden, daß auch auf dem Gemüsemarkt fast immer der billige Einkauf ein schlechter und dadurch teurer ist. Und noch in höherem Grade gilt das beim Einkauf billiger Früchte. Gewiß wäre es falsch, wenn man sagen wollte, nur der teure Einkauf sei gut, aber dazwischen liegt wie immer die goldene Mitte. Die kaufende Hausfrau soll sorgfältig nach billigen Quellen suchen, aber in erster Linie immer an der Güte des Einkaufes festhalten und sich niemals allein von der Billigkeit leiten lassen, sondern nur dann einkaufen, wenn

sie überzeugt ist, daß sie nicht nur billig, sondern auch gut einkauft. In unserer Zeit, in der die Verteuerung aller Lebensmittel eine ständige Klage unserer Hausfrauen bildet, gehört genaue Kenntnis guter Waren dazu, um die Kunst auszuüben, gut und billig einzukaufen. Daher sollte keine Hausfrau versäumen, sich persönlich zu orientieren und nicht, wie es so häufig geschieht, den Einkauf der Lebensmittel dem Mädchen selbständig zu überlassen.

Ein bewährtes Hausmittel.

Die Früchte der Heckenrose (*Rosa canina*) sind im Herbst nicht nur eine Augenweide für den Naturfreund, sondern sie sind von der klugen Hausmutter ebensowohl für die Küche, als auch für die Hausapotheke gesucht. Die Hagebutte enthält ein Spezifikum gegen die Nieren- und Blasenleiden, die so oft nicht nur dem Kranken, sondern auch dessen Angehörigen das Dasein zur Hölle machen. Das zu Konfitüre verwendete Fleisch und die zu Thee gebrauchten Kerne der Hagebutten sollten daher immer vorrätig sein, um gleich bei den ersten Anzeichen einer Störung in den Organen der Harnbereitung gebraucht werden zu können. Größeren Kindern, denen eine krankhafte Schärfe des Harns oft die peinvollsten Verlegenheiten und den Angehörigen oft jahrelangen Kummer bereitet, sollte man täglich Hagebutten als Eingemachtes und als Thee verabreichen, das würde viel Unangenehmem vorbeugen.

Zubereitung der Hagebutten.

Eingemachte Hagenbutten. Man reibt die Hagebutten mit einem reinen Tuche sauber ab, um sie von ihren Stacheln zu befreien, schneidet den Büxen weg und nimmt die Kerne aus dem Innern heraus, was mit einem zurechtgeschnittenen Hölzchen, mit einem kleinen Salzlöffelchen, oder mit einem Federkiel am besten geschieht. Dabei verursachen die kleinen Härchen, die den Samen umgeben, oft brennendes Jucken auf der Haut; es empfiehlt sich daher, zu dieser Arbeit frischgewaschene, weiße Handschuhe anzuziehen. Die Hagebutten müssen sehr sauber und rein ausgehöhlt werden, dann läßt man sie in Wasser einigemal aufkochen. Auf 1 Pfund Frucht rechnet man 375 Gramm Zucker, läutert diesen mit Hagebuttenwasser, gibt den Saft einer Citrone, sowie die Schale davon und $\frac{1}{2}$ Tasse guten Weinessig (der Saft muß angenehm säuerlich schmecken) dazu und läßt die Hagebutten so lange darin kochen oder langsam ziehen, bis die Frucht zu einem weichen Köpfchen beginnt einzuschrumpfen, dann schüttet man sie

ab und gießt den zum Breitlauf eingekochten Zucker heiß über die Hagenbutten, läßt sie einen Tag leicht zugedeckt stehen und füllt sie nachher in Gläser. Sollte sich der Saft verdünnen, so muß er wiederholt aufgeköcht werden.

Recht große, vollständig reife Hagebutten reibt man zwischen zwei groben Tüchern so lange, bis die Früchte von Außen ganz glatt und glänzend sind. Dann schneidet man die Stielchen zur Hälfte und den Bußen (oder die Blume) ganz ab und kratzt vom nun offenen oberen Ende her am besten mit dem Kiel einer passend zugeschnittenen Feder die Kerne und Fasern aus dem Innern der Hagebutten heraus, wäscht sie in frischem Wasser gut ab, gibt sie darauf in siedendes Wasser und kocht sie darin weich. Dann gibt man sie mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun werden die Hagenbutten in eine Messingpfanne gegeben und mit soviel zum 1 Grad gekochtem Zuckersyrup übergossen, bis sie in der Flüssigkeit schwimmen. So stellt man sie über ein mäßiges Feuer, läßt den Syrup nicht ganz zum Kochen, sondern zum Zittern kommen, schüttet dann das Ganze, wenn dies einige Sekunden gedauert hat, in eine Schüssel, bedeckt diese mit Papier und stellt sie zum Erkalten der Früchte abseits. Nach 5—6 Stunden gießt man den Syrup von den Früchten ab, gibt noch ein wenig Zucker dazu, läßt ihn zum 2 Grad einkochen und schüttet ihn lauwarm über die Früchte. Dieses Abgießen, Aufkochen und wieder Uebergießen des Saftes, zu dem man jedesmal etwas neuen Zucker thut (im Ganzen rechnet man auf 1 Kilo Frucht $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker) geschieht noch 3—4 mal. Das letztemal läßt man den Saft, welcher beim Kochen immer gut abgeschäumt werden muß und dem der Saft von 2—3 Citronen beizugeben ist, reichlich bis zum 3 Grade einkochen, schüttet dann die Hagebutten dazu, läßt sie bis zum Kochen kommen, aber nicht wirklich kochen, sondern nur zur Seite des Feuers 2 Stunden durchziehen. Zum Schluß schüttet man das Ganze zum Erkalten vorsichtig in eine Schüssel und füllt es nachher in Gläser. Das Eingemachte wird mit einem in Cognac getauchten Papier belegt und das Glas mit Blase oder durch heißes Wasser gezogenem Pergamentpapier zugebunden.

Reife Hagebutten werden von den Büßen, Stielen und Kernen befreit, mit groben Tüchern abgerieben und 8—10 Tage in einem glasierten Gefäß in den Keller gestellt, täglich mit Wein bespritzt und mit einem silbernen Löffel umgerührt, dann durch ein Haarsieb getrieben und das Mark $\frac{1}{2}$ Kilo auf $\frac{1}{2}$ Kilo mit gestoßenem und gesiebttem Zucker zu einem gleichmäßigen Brei gerührt, in Gläser gefüllt und im Dunst gekocht (sterilisiert). So bleibt das Aroma sehr gut erhalten.

Die ganzen Hagebutten werden ein wenig gesotten, abgeschüttet und durch ein feines Haarsieb getrieben. Das sich ergebende Mark wird mit gleich schwer Zucker zu Marmelade eingekocht.

Zu Gelée werden die ganzen Früchte in Wasser weich gekocht und die Flüssigkeit mit gleich schwer Zucker eingekocht wie Apfelgelée.

Die ausgekernten und sauber gepuzten Hagebutten werden getrocknet und sind dann als Würze zu Weinsaucen und Weinsuppen sehr beliebt. Die getrockneten und gut ausgesiebten Kerne der Hagebutten werden längere Zeit in Wasser gekocht, nach Belieben mit etwas Zimmt oder Vanille gewürzt. Die abgegossene Flüssigkeit ergibt einen vortrefflichen Thee, der für sich allein oder mit Wein oder Milch gemischt gereicht wird.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Grüne Reissuppe. Für 6 Personen wird eine Handvoll Sauerkraut und halb so viel Kerbelkraut erlesen, sauber gewaschen, in einem schwachen Löffel Fett oder Butter gedünstet, mit Wasser abgelöscht, bis die Blätter auseinandergehen. Dann wird nach und nach die nötige Fleisch- oder Knochenbrühe zugefügt; sobald dies aufkocht, 80 Gramm erlesener Reis eingerührt, die Suppe in 30—40 Minuten langsam fertig gekocht und über etwas gehacktes frisches Grün und 1 Theelöffel „Maggi-Würze“ angerichtet. Diese Suppe kann gut nur mit Wasser bereitet werden; in dem Falle muß sie dann, mit dem nötigen Gewürz versehen, über ein verklopftes Ei und nach Belieben etwa 30 Gramm Butter und eher etwas mehr „Maggi-Würze“ angerichtet werden.

*

Hammelkopfsuppe. Bereitungszeit 3 Stunden. Für 4 Personen. Zuthaten: 1 Hammelkopf, 20 mittlere Kartoffeln, 1 Ei, Pfeffer, geriebene Semmel, 60 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, Suppengemüse und 2 Liter Wasser. — Der Hammelkopf wird beim Metzger durchgehackt und das Hirn herausgenommen, gewaschen, abgebrüht und ganz weich gekocht. Dann werden die Kartoffeln und Wurzelwerk in der Bouillon zu einer feimigen Suppe gekocht, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt hinzugegeben und das vom Kopfe abgelöste Fleisch, in nette Stückchen geschnitten, hineingelegt. Die Hammelzunge wird halbiert, aus dem Gehirn 2 Koteletten geformt, die Zunge mit Ei und Semmel garniert, ebenso die Koteletten, und beides in Butter unter Hinzufügung von Pfeffer und Salz gebraten.

Eingelaufene Lebersuppe. Eine halbe Kalbsleber wird auf 50 Gramm Rindsmark fein gewiegt, sodann drei ganze Eier und drei Eßlöffel voll Milch mit etwas Salz darunter gerührt, die Masse in die siedende Fleischbrühe einlaufen lassen und aufgekocht.

*

Gratinierte Zwiebelsuppe. Schneide einige Zwiebeln in feine Scheibchen, dämpfe sie in Butter, ohne sie Farbe annehmen zu lassen und übergieße mit Fleischbrühe. Füge ein Bouquet garni, enthaltend Petersilie, Lorbeerblatt und einen Knoblauchzinken bei, würze mit Salz und Pfeffer und lasse 20 Minuten lang kochen. Gleichzeitig schneide dünne Schildbrot-scheiben und mische zu gleichen Hälften geriebenen Parmesan- und Schweizerkäse. Nichte alles zusammen in der Weise in eine vertiefte Schüssel an, daß jeweils eine Lage Brot mit Suppe übergossen und dann mit Käse bestreut wird, worauf wieder Brot und Suppe folgen, bis der Vorrat erschöpft ist. Den Abschluß bildet eine dünne Lage Parmesankäse. Stelle die Schüssel in den heißen Ofen und lasse ihren Inhalt gratinieren. Serviere extra eine Schüssel kräftiger, mit „Maggi-Würze“ leicht gehobener Fleischbrühe.

*

Falsche Zunge. Man läßt ein gutes Ruheuter 10 Tage pökeln und 4—5 Tage räuchern. Sodann legt man es in kochendes Wasser, läßt es so lange kochen, bis es sich ganz weich sticht und läßt es hierauf in demselben Wasser erkalten. Es gibt einen billigen kalten Ruffschnitt und wird meistens für Zunge gehalten.

*

Kalbfleisch mit Majoransauce. 1 Pfund Kalbfleisch von der Brust, dem Schulterblatt oder auch vom Halse wird mit einem Liter kochenden Wassers aufgestellt, abgeschäumt und dann mit 10 Gramm Salz, 5 Pfefferkörnern, 5 Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, sowie etwas Suppengemüse gar gekocht. Nun nimmt man das Fleisch heraus, macht im Tiegel eine weiße Mehlschwitze aus 50 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl, gießt die Kochbrühe dazu und kocht seimig. Man würzt mit einem Eßlöffel fein geriebenem Majoran und läßt das Ganze mit dem Fleisch noch 10 Minuten ziehen.

*

Rindfleisch im Saft. Ein Mochenstück wird von Knochen und Haut befreit, in fingerdicke Schnitten geschnitten, dann geklopft, zwischen je zwei Schnitten einige Tropfen Salatöl gegossen und einige Zeit liegen gelassen. Dann gibt man in ein gut schließendes Kochgeschirr einige Stückchen frische Butter und geschnittene Zwiebeln, dann eine Lage Fleischschnitten darauf, nebst Salz und Pfeffer, wieder gebröckelte Butter,

Zwiebeln u. s. w. Zuoberst muß Butter sein. Das Fleisch wird ohne Flüssigkeit langsam weich gekocht, bis der Saft eingekocht und das Fleisch schön gelb ist, ungefähr eine Stunde. Das Fleisch hernach anrichten und den Fond mit Wasser aufkochen und als Sauce dazu servieren.

*

Reis-Omelette mit Tomaten. Vorbereitungszeit 1 Stunde. Für 4 Personen. Zutaten: 200 Gramm Reis, 4 Eier, 4 Tomaten, eine halbe Zwiebel, 70 Gramm Butter, 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz und Pfeffer. — Der Reis wird in Butter mit der feingewiegten Zwiebel leicht angebraten und in Bouillon aus 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser eben weich und körnig gekocht. Dann vermischt man ihn mit den durchgetriebenen Tomaten, Salz und etwas Pfeffer, sowie den Eiern, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wurde, und bäckt die Kuchen auf beiden Seiten schön gelb. Beilage: Endiviensalat, Gurkensalat oder Preiselbeeren.

*

Omeletten mit Schinken oder Champignons. Vorbereitungszeit 20 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 10 Eier, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 3 Löffel Mehl, 1 Löffel Schnittlauch, Schinken oder Champignons, Salz und Pfeffer. — In etwas warmem Wasser werden 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt aufgelöst; erkaltet, rührt man 3 Löffel Mehl, 10 ganze Eier, Salz, Pfeffer, 1 Löffel fein geschnittenen Schnittlauch oder gewiegtes Petersiliengrün gut damit durch. In einer Omelettenpfanne läßt man ein ziemlich großes Stück gesottenes Schmalz heiß werden, backt von dem oben angegebenen Teig mäßig dicke Eierkuchen, wobei man die Pfanne öfters rüttelt und die Masse fortwährend mit einem Messer durchsticht, bis sie gleichmäßig fest wird. Sind die Omeletten unten gebräunt (die Masse wird fünf Omeletten geben), so legt man sie auf eine Platte, bestreut sie auf der nicht gebackenen Seite mit gewiegtem Schinken oder Champignons und schlägt sie in der Mitte zusammen.

*

Estragon-Sauce. $\frac{1}{2}$ Glas Essig wird mit 1 Kochlöffel voll gebrochener Pfefferkörner und 6 zerschnittenen Schalotten zur Hälfte eingekocht, mit etwa $\frac{1}{2}$ Liter brauner Sauce, 1 Glas Rotwein und einer kleinen Handvoll Estragonblätter einige Minuten aufgekocht, dann wird die Sauce entfettet, fein durchpassiert, mit etwas Liebig's Fleisch-Extrakt vermischt und serviert.

*

Rosenkohl mit Kastanien. Schöner Rosenkohl wird erlesen, von den beschädigten Blättchen befreit, kurz aber gut gewaschen, in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht, auf ein Sieb angerichtet und

mit kaltem Wasser abgespült. 20—30 Minuten vor dem Anrichten wird der Rosenkohl in einem Stückchen Butter gedämpft, mit Salz und Pfeffer bestreut, 1—2 Schöpflöffel Fleisch- oder Knochenbrühe, sowie geschälte, geschwellte Kastanien und nach Belieben ein wenig Rahm zugefügt, das Gemüse dann saftig fertig gekocht und beim Anrichten mit etwas Liebig's Fleisch-Extrakt gekräftigt.

*

Kartoffelpuffer. Rohe Kartoffeln, geschält, gewaschen, gerieben, in reinem Tuch leicht ausgedrückt; das abgeflossene Wasser enthält viel Kartoffelmehl, es setzt sich schnell, gieße das Wasser davon ab, gib das Mehl zu den geriebenen Kartoffeln, übergieße sie mit einer Tasse kochender Milch, schlage einige Eier, Salz und eine Tasse sauren Rahm daran, rühre durch, ein halber Löffel Mehl zugefügt, wenn die Masse zu dünn erscheint. Lasse Fett in einer Pfanne heiß werden, lege löffelweise nebeneinander von der Masse, backe auf beiden Seiten schön braun. Die Puffer sollen etwa 8 Centimeter groß, $\frac{1}{4}$ Centimeter stark sein. Nach Belieben können auch einige geschlagene Eiweiß durch die Masse gerührt werden, was sie lockerer macht.

*

Dampfnudeln. 2 Pfund Mehl, 1 Liter Milch, 2 Eier, 125 Gramm Butter, Zucker, Salz und Hefe, alles erwärmt. Die Eier werden in die Milch geschlagen, die Butter zerlassen und alles gut mit dem Mehl verschafft. Zuletzt kommt die Hefe und der Vorteig hinzu, worauf man es zum Gehen hinstellt. Dann setzt man die Dampfnudeln mit einem Eßlöffel auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie noch einmal gehen. Sie werden in Butter in geschlossener Pfanne gebacken, erst nach Abnehmen des Deckels wird der Zucker zur Kruste darangestreut.

*

Eispunsch. Mit reichlich einem halben Liter Wasser kocht man ein halbes Kilo Zucker auf, schäumt ihn aus und läßt ihn kalt werden. Dann mischt man die abgeriebene Schale einer und den Saft von 3—4 Citronen dazu, läßt alles durch ein Haarsieb laufen und gefrieren. Während dies geschieht, mischt man nach und nach unter anhaltendem Drehen der Büchse eine Viertelflasche vom besten Arak oder Rum und eine Flasche Rheinwein darunter, bis das Gefrorene Creme geworden ist, alsdann richtet man ihn in Gläsern an.

*

Zum Einpökeln von Rindfleisch nehme man auf 18 Liter Wasser 1 Pfund Zucker, 132 Gramm Salpeter, 6 Pfund Salz und mische alles gut durcheinander. Nun wird diese Mischung in einem Kessel gekocht und ausgeschäumt; erst wenn kein Schaum mehr aufsteigt, wird die Flüssigkeit vom Feuer gehoben und vor der Verwendung abgekühlt.