

den beiden
(in), 3 Luftm
Armlöchern
Louren bre
hiebretouren
[86, 219]



Berlin SW.

Unterhaltungs-Beiblatt zur Moden-Nummer 3.

1892.

Die Kriegskasse.

Nachdruck verboten.

Eine Trophäe des siebenjährigen Krieges soll uns heute das Vorbild zu einer Arbeit liefern. Wir wollen dabei aber nicht etwa der Kettenkugeln, noch irgend anderer derartiger Mordwerkzeuge gedenken, sondern das Praktische, die Kriegskasse, herausgreifen. In jeder größeren Waffensammlung finden wir einen solchen schweren, eisenbeschlagenen, eichenen Kasten, der, jezt mehr oder weniger vom Zahn der Zeit angegriffen, einst voll Gold- und Silbermünzen strotzend dem Heere nachgeführt wurde.

Eine Kopie dieser alten Kriegskassen läßt sich aber gewiß heute noch verwenden, wenn wir den schwarzen Diamanten, mit denen wir im Winter den Ofen speisen, um uns die Temperatur erträglich zu machen, einen passenden Platz anweisen wollen.

Wir haben zwar Blechkästen, stehende und liegende Cylinder, die indessen keineswegs den Anspruch auf Schönheit in Form und Farbe machen können. Für unseren Zweck lassen wir einen gewöhnlichen Kasten in Eichen- oder Kienholz von 56 cm Länge, 38 cm Höhe und Breite anfertigen.

Sollte ein gewöhnlicher vierediger Kasten in anderen Dimensionen vorhanden sein, so kann er ebenfogat hierzu verwendet werden, denn die Hauptsache bilden die Beschläge; daß entsprechend starke Scharnierbänder und ein passendes Schloß eingelassen werden, versteht sich ja von selbst.

Um nun den Beschlag zu bekommen, benutzen wir starkes Zinkblech (Nr. 14). Das Metall ist hinsichtlich seiner Stärke und des Aussehens dem geschuerten Eisenbeschlag täuschend ähnlich, die Bearbeitung mit der Laubsäge einfacher als das Holzschneiden und mit weniger Kraftanstrengung verknüpft.

Von den gezeichneten Mustern der Seitenfront (Fig. 1) übertragen wir ein Original in entsprechender Größe auf Papier, ebenso von Fig. 2 das Schlüsselblech, von Fig. 3 (dem Deckel) das Mittelschild und die Beschläge. Die Beschläge haben in natürlicher Größe 18 cm Länge und 13 bzw. 17 cm größte Breite. Die Mittelrosette des Deckels 13 cm im Quadrat. Vom Blechschmied lassen wir uns hierzu folgende Tafeln von vierzehner Zink schneiden: 1 Stück 13 cm Quadrat, 2 Stück 8 cm hoch, 17 cm lang für die kleineren Deckelbeschläge und dann 16 gleichseitige Dreiecke von je 24 cm Seitenlänge. Von den Originalen werden ebenso viele Pausen gemacht, wie Stücke geschnitten werden sollen. Das jedesmal zu belegenden Metallstück reiben wir leicht mit Sandpapier ab, bestreichen es mit gut klebendem, aber genügend flüssigem Dextrin, bestreichen die Rückseite der Pause ebenfalls und kleben nun die letztere auf

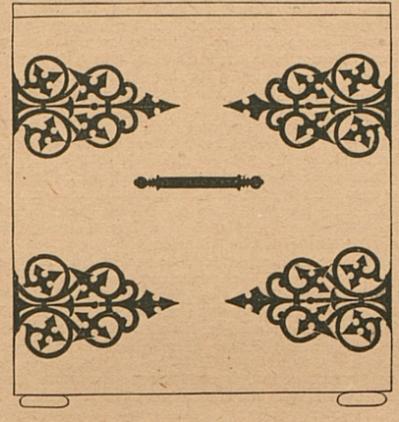


Fig. 1.

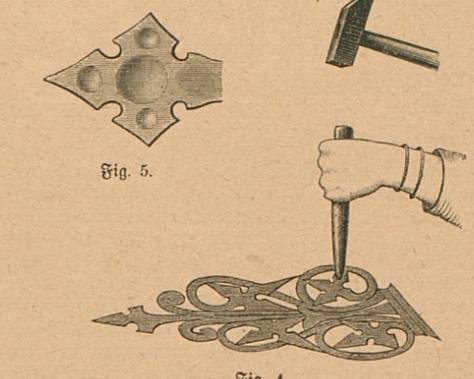


Fig. 4.

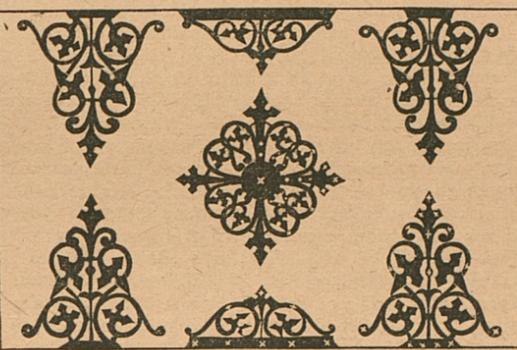


Fig. 3.

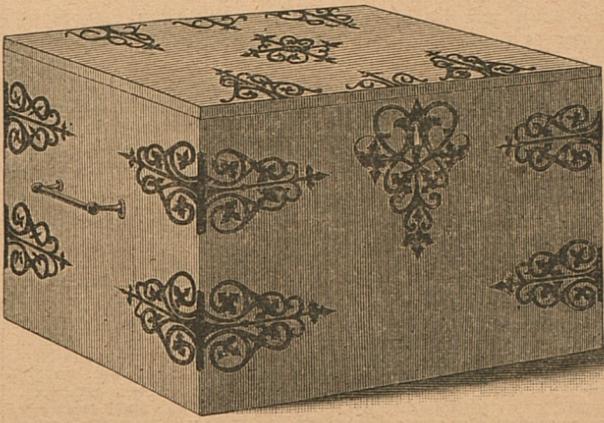


Fig. 6.

die Platte. Die Luftblasen sind seitlich hinauszudrücken und lassen sich ohne Widerstand leicht entfernen.

Mit dem im Laubsägekasten vorhandenen Bohrer (Drillbohrer) durchbohren wir gleich nach dem Aufkleben, wenigstens aber noch in der Zeit, in welcher das Papier noch feucht ist, die gesamten Zwischenräume des Ornamentes, um später beim

Schneiden mit der Laubsäge einen festen Grund und keine gelöste Paufe zu haben. Sobald die Blätter trocken sind, können wir sie mit der Laubsäge ausschneiden, doch ist zu beachten, daß nach zwei Ornamenten das Sägeblatt zu erneuern ist, da es dann stumpf wird. Die geschnittenen Ornamente werden zum Schluß noch getrieben. Wir nehmen hierzu zwei unten abgerundete Eisen, das eine 1 cm, das andere vielleicht 3 mm Durchmesser, legen das Ornament auf einen Hautloz oder benutzen sonst irgend ein weiches Brett, setzen das Eisen auf die entsprechende Stelle, wie Fig. 4 und 5 zeigen, und schlagen leicht auf das Eisen. Drehen wir das Blechstück um, so haben wir die herausgetriebenen Buckel. Etwa beim Schneiden entstehende scharfe Kanten sind durch Sandpapier zu entfernen.

Die gesamte Arbeit, mit Ausnahme des Aufzeichnens, ist so einfach, daß sie ein zehn- bis zwölfjähriger Knabe anfertigen kann, und stellt sich um so billiger, als sich schon

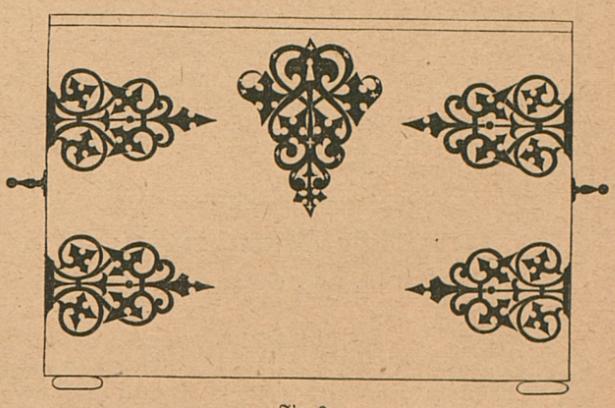


Fig. 2.

fast in jeder Familie ein Laubsägekasten mit Werkzeug vorfindet.

Um die Beschläge aufzuheften, bohren wir einzelne Löcher an den Stellen, die auf der Zeichnung mit weißen Kreuzen angegeben sind, und nageln sie mit kleinen, halbrundköpfigen Drahtstiften fest.

Hierzu passende Griffe in einfachster, dem Ganzen entsprechender Form sind aus der Fabrik von Beatree u. Comp., Berlin S., Ritterstr. 90, unter 1228 zu beziehen, doch ist beim Bestellen ausdrücklich „vernickelt“ anzugeben, da sie sonst in Bronze geliefert werden und nicht zum Ganzen passen würden.

Die Kriegskasse bildet nicht nur einen eigenen Zimmerschmuck als Kohlenbehälter, sondern sie wird nach Fertigstellung wohl noch häufiger ihres hübschen Aussehens wegen als Truhe Verwendung finden. Die Arbeit wird, gleichviel ob sie allen Wünschen und Anforderungen genügt, sicherlich immer die Aufmerksamkeit des Besuchers auf sich ziehen.

Das Eichen- oder Kienholz kann, wenn es zu dunklen Möbeln passen soll, entsprechend heller oder dunkler durch gelöstes, übermangansaures Kali gefärbt und später mit Terpentin und Wachs behandelt werden. Oskar Hülcker.

* Auf Seidenpapier zum Aufkleben übertragene Paufen, 20 Stück, liefert für 2 Mark bei Einzahlung des Betrages franco Frau Anna Hülfker, Atelier für Damenmalerei, Berlin S., Alexandrinenstraße 38.

Modeplauderei.

Nachdruck verboten.

Rizza, 1. Januar.

Feiertagsstimmung liegt ausgebreitet in der ganzen Natur! Duftende Blüten, die ihr süßes Blumenangeßicht dem tiefblauen Firmament entgegenheben, goldig leuchtender Sonnenschein, der sich spiegelt in den leise murmelnden Wellen, eine wonnig warme Brise, die mit leichtem Säufeln durch die graugrünen, schimmernden Olivenhaine streicht — das ist die Umgebung, die das neue Jahr begrüßt am ersten Morgen seines Regierungsantritts. Ueberall fröhliche Gesichter, fröhliches Leben und Treiben. Die breite Promenade des Anglairs wimmelt von Spaziergängern, die sich gegenseitig in allen Weltsprachen ein: „Glückliches neues Jahr!“ wünschen, und selbst die schmalen Gesichter der Leidenden scheinen heute trügerisch mit dem rosigen Schimmer blühender Gesundheit übergoßen. Brachte ihnen doch auch die Post so viele warme, herzliche, treue Liebesworte von allen daheim, deren Gedanken just am Jahreswechsel doppelt bei den geliebten, ungewollt Verbannten weilen, keimt doch in ihrer Brust, ganz tief in einem verschwiegenen Winkel des Herzens die Hoffnung auf Genesung, auf baldige Rückkehr in die Heimat! Die Sonne malt lange, zitternde Schatten der schlanken Palmen auf die gelben Kieswege und huscht mit ihren glänzenden Strahlen wohlgefällig über die vielen, vielen prächtigen Modegebilde, die nur ein möglichst vorteilhaftes Relief bilden für die Schönheit und Anmut ihrer Trägerinnen.

D diese Toiletten, die verkörperte Poesie! Besonders die neuesten Modifarben: Iris, ein eigenartiges Rlichviolett, den gleichnamigen Blumen täuschend nachgeahmt, und Speranza, ein mattes, liches Grün, erfreuen sich allgemeiner Gunst! Wo beginnen, wo aufhören in dieser wogenden Flut von Chic, Eleganz, Harmonie und Geschmack! Ganz eigenartig wirkt unter anderen ein entzückendes Kostüm aus tiefgrünem Sammet in Polonaiseform. Ueber einem etwas schleppenden Rock aus Goldquirlreispige öffnet sich an der linken Seite die Sammetpolonaise, die von der rechten Schulter an geschlossen wird, schräg den gleichfalls goldgefärbten Vorderteil der Taille bedeckt und mit einer Bordüre schillernder Nahnensfedern abgeschlossen wird. Die Ärmel sind, abstechend vom Sammet, aus Tuch

gefertigt und mit Goldfliegen bestickt. Dazu eine winzige Capote aus Goldspitzen mit drei hochstehenden, rückwärts angebrachten Straußfederköpfchen — arrangement prince de Galles — in Speranzafarbe, und eine der reizendsten Toiletten steht hingezaubert vor den geistigen Augen meiner liebenswürdigen Leserrinnen!

Apert ist auch ein Anzug aus irisfarbenem Tuch. Der lange Schlepptrock ist mit zwei Finger breitem Krimmerbesatz umrandet, über den sich ein breites Goldband zieht; zwei breite Goldbänder bilden als einzigen Schmuck einen Keil, spitz am Taillenschluß zusammenlaufend, unten am Rande des Rockes breit auseinander tretend. Die Taille mit ganz kurzem Frackhoh hat einen breiten Krimmervorstoß mit Goldband, korrespondierend zum Rock, sowie aus ersterem Material einen Umlegetragen und Revers. Eiselerte Goldknöpfe bilden den Schluß. Sehr hübsch ist der dazu gehörige runde, schwarze Filzhut, mit abgeschattierten, irisfarbenen Straußensfedern garniert, die zu einem dicken, vereinzelt stehenden Büschel — pompe funebre ist die nichts weniger als klangvolle Bezeichnung — gebunden sind. Gold und Sammet sind in allen nur denkbaren Variationen, Farben und Zusammenstellungen äußerst beliebt. Das zeigt auch eine überaus reizvolle Toilette aus delftfarbenem Velours mit schlichtem, nur durch eine Imitation von Federbordüre in Goldfäden abgeschlossenem Rock. Ein Goldgürtel umgibt die Taille, welche vorn und rückwärts ein reichgezogenes, im Taillenschluß auslaufendes Plastron aus gelben Valenciennespizen aufweist, durch die sich vereinzelt Schlupfen aus Goldband hindurchziehen. Capote aus goldgelbem Sammet mit Spitzentuff und delftfarbenen Federköpfchen. Auch schlichte Sammetkleider, Rock mit anschließender Jacke in allen lichten Farben, wie Blaugrau, Heliotrop, Mausfarbe, ohne jedweden Aufputz sind bei der jungen Damenwelt beliebt; ferner erfreuen sich weiße Tuchkleider, mit Viberstreifen oder mausgrauen Sammetbändern gepuzt, der allgemeinen Beliebtheit. Die Mäntel sind der lachenden, sonnigen Natur gemäß zumeist in hellen Farben gewählt, die in ihrer Farbenharmonie den verwöhntesten Augen genügen dürften. Capes, mit und ohne Ärmel, in Tuch oder Sammet mit farbigem, geklümtem Seidenfutter in möglichst lebhafter Zusammenstellung, wie z. B. Feuereisen auf Lichtgrau, Mimosenzweige auf Weiß, Veilchen auf Crème, Heckenrosen auf bleu ciel sind zumeist vorherrschend; als Auf-

putz dient Perlpassementerie, uni, Schwarz, Weiß, Gold und Bronze oder in den schillernden Strahlen des Regenbogens. Jacken und Mäntel sind bedeckt, fast überladen mit reicher Stickerei und je nach Geschmack anschließend oder vorn lose. Noch selten hat Göttin Mode die Bügel ihrer Regierung so los gehalten und ihren treuen Vasallinnen so freien Spielraum gestattet wie heuer, denn während es sonst hieß: „Was ist modern?“ ist die diesjährige Frage unter den Mondaines: „Was ist nicht modern?“ Und die Antwort lautet: „Alles, was geschmacklos ist, was den anmutigen Trägerinnen unvorteilhaft zu Gesicht steht; und alles ist modern, das den Reiz der Eigenartigkeit besitzt, dem das Cachet einer eleganten, distinguierten Dame anhaftet.“

Es dunkelt. Die Promenade wird leer und leerer, die Gasflämmchen in den Laternen werden entzündet, eine nach der andern — es ist Dinerstunde. Aber im eleganten Konversationskaale herrscht frohes Leben und Treiben, in einer Stunde beginnt der bal masqué, der alljährlich dem ersten Januar am Abend folgt, wie der Schatten dem Menschen beim Sonnenlicht. Wagen auf Wagen rollt vor, und eine bunte, wogende Masse ergießt sich in die glänzend erleuchteten Räume. Drei reizende Masken fesseln aller Blicke: Nacht, Tag und Zeit. Schwarzer Tüll, überfärbt mit großen und kleinen Sternen und Kometen bildet das lang schleppende Gewand der ersteren; die Taille umschließt ein Gürtel aus goldenen Sternen, die nach der Mitte in einen großen Stern auslaufen. Ein silberner Halbmond hält grazios den langen Schleier aus Silbergaze auf dem lockigen Haupt fest. Der Tag (eigentlich hieß es wohl besser die Sonne) trägt das leuchtende, goldene, strahlende Himmelsgestirn mit einem goldfarbenen langen Schleier im Haar und ist in ein bezauberndes Gewand aus gemaltem Tüll — auf blaßblauem Grund blaßrosa Wolken bis zu dichtem Grau und lichtigem Weiß abgetönt — gehüllt, das in seiner originellen Ausführung geradezu verblüffend wirkt. Das Gewand der Zeit ist ziemlich kurz und aus Changanseide in Regenbogenfarben gefertigt, denn wechselvoll und schnell wie das leuchtende Himmelszeichen huscht sie vorüber. An den Füßen, die mit fleischfarbenen Strümpfen und Atlaschuhchen bekleidet sind, befinden sich kleine, weiße Schwingen, im Haar ruht ein Zifferblatt, von einem Goldreifen gehalten und zwei weißen Schwingen umrahmt. Aber nicht alle Lieb-

reizenden Mondaines halten es für „unbedingt“ nötig, ihre Gesichtszüge zu maskieren, und es wird auch nicht allzu streng genommen in jenem eleganten, kleinen Cercle vornehmer Fremder und Einheimischer. Gar manche Ballettoilette drängt ungehindert durch die Reihen der „Masken“, gar manches holde Antlitz lächelt „unverhüllt“.

Sehr wirkungsvoll ist eine Toilette aus weißem Crêpe de Chine mit eingewebten Himbeerzweigen. Den Rand des Rockes umgibt eine dicke Rüsche aus himbeerfarbenem Tüll, der auch, von der Taille auslaufend, die Schleppe rings umrandet. Corsette aus Crêpe de Chine mit Rüsche am runden Ausschnitt und halblangen, gezogenen Tüllärmeln. Ein anderes Kostüm hat eine Schleppe und eine herzförmig geöffnete Taille von dunkelgrünem Sammet mit vereinzelt Goldstücken; das Dekolleté ist sphaerische Sicilienne, auf die vom Perlengürtel herab, der die mit grünem Crêpe scharfartig arrangierte Taille umzieht, ein langes Gehänge von Goldperlen fällt. Goldneze, unterlegt mit Crêpe, bilden die kurzen Ärmel.

Auch eine malvenfarbige Bengaline-Toilette wirkt äußerst effektiv, indem unter dem Kleidersaum hervor breite Goldbänder treten, die in Höhe von 20 Cent. auf den Rock gehäuft werden und durch Schlingen aus gleichem Material ihren Abschluß erhalten. Zwischen diesen Goldbändern schlingt sich gepuffter, malvenfarbener Tüll hindurch. Das gleiche Arrangement an miniature wiederholt sich am Ausschnitt der Taille und am Rande des Ärmels, der bis zum halben Oberarm reicht. Ein fußfreies, weißes Seidenkleid mit einer Goldpassementerie um den Stehragen, langen, gebauschten, mit gleichem Schmuck bedeckten Ärmeln und einem seitwärts geschlungenen Gürtel aus Goldstickerei mit lang herabfallenden Enden, wirkt doch trotz seiner verhältnismäßigen Einfachheit äußerst anmutig, besonders für eine frische Menschengruppe.

Und während da drinnen im Saal alles tanzt und lacht, lärmt und jubelt in der heißen, parfümdurchdrungenen Luft, weht draußen eine köstlich kühle Brise, rosig schon färbt sich's im Osten, und mit leisem Schritt steigt der neue Tag empor, leuchtend und blumendurchduftet.

Silian.

Arztliche Plaudereien.

Von Dr. med. G. Sandern.

Influenza.

Nachdruck verboten.

Ist es auch wirklich nichts Besorgniserregendes, Herr Doktor? Mein Mann fiebert und hustet ja so stark, und dann diese rasenden Kopfschmerzen! Heute morgen noch ging er vollkommen wohl fort.“

„Es ist auch Influenza, meine Gnädige, wie Sie sie vor kurzem selbst durchgemacht haben.“

„Auch Influenza? Bei mir aber waren die Erscheinungen ganz andere? Wenn ich auch Kopfschmerzen hatte und fieberte, so war es doch wesentlich die Mattigkeit und Benommenheit, die Sie als Symptome der Influenza erklärten, während mein Mann so stark hustet?“

„Es ist eben eine andere Form derselben Krankheit. Während bei Ihnen die Erscheinungen mehr nervöser Natur waren, sind Sie bei Ihrem Herrn Gemahl mehr katarhalisch. Eine dritte Form endlich ergreift besonders Magen und Darm. Alle drei aber zeigen als gemeinsame Symptome das plötzliche Einsetzen der Erkrankung mit Frösteln oder sogar einem Schüttelfrost, das darauf folgende Fieber mit Temperaturen bis 40 Grad und darüber, das zwei bis drei Tage andauert, um dann abzufallen. Die Rekonvaleszenz schleppt sich manchmal noch mehrere Wochen hin. Wir wollen aber hoffen, daß Ihr Herr Gemahl schon in kurzer Zeit wieder wohlsein wird.“

„Aber man liest ja täglich, daß so viele Menschen daran sterben?“

„Allerdings. Doch meistens handelt es sich um Personen, deren Herz, Lungen oder Nieren schon erkrankt sind, sodaß diese Organe dem Ansturm der Krankheit nicht mehr Widerstand leisten können. Bisweilen freilich ist es auch die Influenza selbst, die allein so schwere Erkrankungen lebenswichtiger Organe herbeiführt. Besonders häufig treten schwere Lungenerkrankungen auf. So war das in der zweiten Hälfte der Epidemie von 1889 der Fall, und auch in der diesjährigen sind zahlreiche derartige Fälle beobachtet worden. Bei Ihrem Herrn Gemahl sind glücklicherweise die Lungen und die übrigen Organe völlig gesund.“

„Wie kommt es, daß man früher gar nichts von dieser Krankheit gehört hat?“

„Doch, meine Gnädige, die Influenza ist uns Ärzten kein unbekannter Gast. Schon vor fünfshundert Jahren hat sie, zuverlässigen Berichten nach, einen Siegeslauf wie vor zwei Jahren über die ganze bewohnte Erde genommen. In jedem Jahrhundert, manchmal in jedem Jahrzehnt, kehrt sie mit derselben Gewalt wieder. Auch dieses Jahrhundert hat die Seuche schon achtmal kennen gelernt. Unabhängig von Jahreszeit und Temperatur, von Klima und Höhenlage, meist von Norden kommend, wandert sie nach Südwesten. Nach vier- bis sechswochentlichem Aufenthalt eilt sie weiter, nachdem sie den größten Teil der Bevölkerung ergriffen hat. Jeder Stand, jedes Geschlecht, jedes Alter müssen der Krankheit Tribut zahlen. Ja, es liegen Beobachtungen vor, daß Kranke, die zwar genesen, aber sich nicht genügend schonten, noch ein zweites Mal erkrankten.“

„Da schwebt ja über jedem, wie ein Damokles-Schwert, die Gefahr, davon ergriffen zu werden! Hat man denn gar keine Möglichkeit, sich davor zu schützen?“

„Leider, gnädige Frau, keine. Wohl sieht man, daß die Krankheit mit Vorliebe diejenigen ergreift, die durch ihren Beruf gezwungen sind, sich viel der Luft und den Unbilden der Witterung auszusetzen. Nichtsdestoweniger aber sieht man auch Personen erkranken, die nicht aus ihrem Zimmer herausgekommen sind. Kennen wir doch nicht einmal die Ursache der Krankheit! Daß es sich um eine Ansteckungskrankheit handelt, zeigt deutlich die Art ihres Auftretens, ihre Verbreitungsweise, ihr eigenartiger stürmischer Verlauf und die Uebereinstimmung der von ihr hervorgerufenen Erscheinungen. Welcher Art aber die Krankheitserreger sind, darüber haben wir zur Zeit noch keine sichere Kenntnis. Nach unserer heutigen Anschauung muß man an Bakterien, jene allgemein verbreiteten pflanzlichen Gebilde denken, die nur dem bewaffneten Auge sichtbar sind, und von denen einige Arten für eine Reihe anderer Infektionskrankheiten als die eigentliche Krankheitsursache schon ermittelt sind. Was nun die Influenza anlangt, so muß man sich derartige, überall verbreitete — ubiquitäre — Organismen

vorstellen, die unter gewissen, vielleicht tellurisch atmosphärischen Einflüssen im menschlichen Körper wirksam werden und ihn krank machen. Ich will Ihnen ein Beispiel erzählen. Ein Schiff verläßt einen feuchtfreien Ort bei völliger Gesundheit der Passagiere. Mitten auf dem Dzean bricht plötzlich die Influenza aus. Als das Schiff nach wochenlanger Fahrt an seinem Bestimmungsort landet, hört man, daß hier zu gleicher Zeit, wie auf hoher See, die Influenza aufgetreten, während der Ausgangsort des Schiffes von der Krankheit verschont geblieben ist.“

„Aber wenn man schon keinen Schutz gegen die Ansteckung hat, wie weit reicht dann das ärztliche Können?“

„Leider findet sich in unserem Heilsdaz auch kein spezifisches Mittel gegen die Influenza. Der Arzt sorgt dafür, daß die Krankheit nicht die Funktionen des Körpers in Unordnung bringt; wir überwachen die Diät, verhindern etwaige Schädlichkeiten, wir heben den Kräftezustand, wir mildern die Beschwerden des Kranken. Und so hoffe ich, daß auch bei Ihrem Herrn Gemahl die Krankheit in kurzer Zeit beseitigt sein wird. Wenn ich morgen wiederkomme, wird sich unser Patient ja schon wesentlich besser befinden.“

Tafelfreuden im Januar.

Nachdruck verboten.

Butter und Fasan.

Bei aller sonst zwischen guten Eheleuten herrschenden Harmonie der Gedanken und des Geschmacks zeitigt doch der Winter manchmal eine kleine oder große Verschiedenheit der Ansichten. Denn während unsere Hausfrauen dem Winter sehr abhold sind — bringt er doch mit Schnee, Eis und Stürmen ihnen viel Mühe und Arbeit — kann der Eheliebste den kalten Gesellen nicht genug loben, und besonders dem Januar singt er ein Loblied. Und von seinem Standpunkte aus hat er recht; denn der Januar bietet den Ehemännern und deren Freunden, die alle zu der weitverbreiteten Klasse der Feinschmecker gehören — oder doch gehören wollen — so viel Tafelfreuden, daß der gastronomische Ausspruch: „Mit Austern und mit Kaviar besetze dich im Januar“ sehr einseitig genannt werden muß.

Eine junge Hausfrau steht ratlos vor der Fülle der verschiedenen Geflügelarten, sie schwant, welches Fisch, welches Wild sie wählen soll, auch über die Wahl der Gemüse, die in reicher Auswahl ihr dargeboten werden, kann sie durchaus nicht schlüssig werden, nur beim Obje faßt sie einen kühnen Entschluß — sie nimmt von jeder Sorte! Ob dies praktisch ist, werden erfahrene Hausmütter kopfschüttelnd bezweifeln. Gilt es daher in Monaten, die uns spärlich mit allen oben genannten Dingen beglücken, mit Umsicht alles Gebotene auszunutzen, um seine und abwechselungsreiche Schüsseln herzustellen, so ist bei reicher Fülle des Dargebotenen eine kluge Auswahl von großer Wichtigkeit, welche uns leitet, das auszufuchen, was wir im folgenden Monate schwer oder doch nicht in gleicher Trefflichkeit erziehen können. Läßt sich dann neben richtiger Auswahl die Hausfrau auch eine feine, wechselnde Bereitung der Speisen angelegen sein, so wird auf solche Hausmutter der Spruch Brillat-Savarins: „Jemanden einladen, heißt für sein Glück sorgen wollen, solange er unter unserem Dache weilt!“ eine gerechtfertigte Anwendung finden.

Aus der Fülle des Gebotenen möchte ich heute den Puter oder Truthahn und den Fasan in der wechsellieblichsten Zubereitung meinen Leserinnen vorführen, weil beide im Januar am vorzüglichsten sind.

Der Puter ist aus Amerika zu uns gekommen und wurde in Deutschland erst gegen Ende des 16. Jahrhunderts bekannt, in Frankreich dagegen wurde der erste Puter schon zum Hochzeitsfest Karls IX. verheiratet 1570, und in Spanien war er schon 1524 bekannt. Seitdem hat er sich immer mehr Freunde erworben und gilt mit Recht für einen der leckersten Braten der feinen Küche — wenn er jung ist. Um dies beim Einkauf zu erkennen, sei jungen Hausmüttern mitgeteilt, daß die schuppenartige Haut an den Beinen junger Tiere grauweißlich oder graublau und weich und feucht ist.

Puter mit Ragout Godard. Man fengt den gerupften Puter über Spiritus, nimmt ihn aus, läßt das Brustbein heraus, dreht ihn, spitzt die Brust und brät ihn im Ofen in reichlich Butter gar und saftig. Inzwischen bereitet man das vortreffliche Ragout. Man wusch Champignons und Trüffel und dünst sie in Butter mit Zitronensaft, die letzteren in Rotwein gar, blanchiert eine Kalbsmilch und tocht sie in Fleischbrühe, bereitet aus Geflügelferle kleine Klößchen, die kurz vor dem Anrichten garmacht werden, und bereitet Rahmentämme, wie folgt, vor. Man fängt sie an den zackigen Spitzen und an der Schnittfläche, bedeckt sie mit kaltem Wasser und stellt sie an eine heiße Herdplatte, wo man sie unter Rühren so heiß werden läßt, bis man mit Hilfe von etwas Salz die Haut abstreifen kann. Dann werden sie wiederholt in kaltes Wasser gelegt, solange heiß gestellt, bis es lauwarm ist, und dies so lange erneuert, bis die Röhre weich sind, worauf man sie in Bouillon und etwas Wein gar dünstet. Für den Puter wird dann eine passende niedere Brotscheibe aus Schwarzbrot geschnitten, im Ofen angetrocknet und der fertige Puter 10 Minuten auf ihr an eine heiße Stelle gestellt (dies ist bei allen Braten dringend anzuraten, weil sonst beim Zerlegen der Fleischsaft herausfließt) und indes mit Hilfe des Braten-salzes, mit brauem Buttermehl, kräftiger Bouillon und Madeira eine vorzügliche Sauce bereitet. Die heiß gestellten einzelnen Bestandteile des Ragouts werden dann häufchenweise um den Puter angerichtet, mit etwas Sauce leicht glasiert und die übrige Sauce nebenher gereicht. Ein so zubereiteter Puter gehört zu den feinsten Schüsseln.

Puter nach Gimod de la Negrière. In diesem Gericht gehört eine geschickte Hand, doch ist es von so ausgezeichnetem Wohlgeschmack, daß die Mühe, die seine Herstellung kostet, durch den Beifall der Gäste reichlich aufgewogen wird. Der gereinigte Puter wird hierzu völlig ausgebeint, wie man dies in allen Kochbüchern beschrieben findet. Man läßt abkühlen die Brust aus Haut und Sehnen und schneidet von ihnen zwölf gleichgroße Schnitten, die man in einer Sautierpfanne in klarer Butter anrichtet, leicht salzt und mit gebuttertem Papier bedeckt fast stellt, bis kurz vor dem Anrichten. Auch das Fleisch der Keulen wird unter der Haut herausgeschnitten, ohne daß diese, wie auch beim Ablösen der Bruststücke, verletzt werden darf, und dies Fleisch wird nebst etwas Butter, der Puterleber, drei gekochten Trüffeln mit etwas gekochtem Champignon, mit feinen Kräutern, einigen Eiern, Salz und Mustard zu einer guten Farce verrührt, und diese nun in die innen etwas gefaltene, auf ein Tuch gelegte Haut des Puters gefüllt. Man näht die Haut zu einem runden Stück über der Füllung zusammen, drückt sie etwas flach und legt dies Hautstück in eine passende, mit Speckschneiden ausgelegte Kasserolle, in der man es mit Bouillon, Weiswein und Gewürz bis zur Hälfte überfüllt, leicht bedeckt, damit es die platte Form behält und nun im Ofen gar dampft. Indes schneidet man aus einer, einige Stunden in Milch gewässerten Gänseleber ebenso große Schnitten, wie von den Puterbrüsten, und richtet sie eben so vor. Dann bereitet man Kastanien vor, tocht sie in Wasser weich, schneidet sie durch ein Sieb und verrührt sie mit etwas Rotwein, einer Weisweinscheibe Viebig's Fleischextrakt, Salz, Pfeffer und einer Prise Butter zu einem guten Püree. Kurz vor dem Anrichten werden Brust-, sowie Gänseleberstücken schnell einige Minuten über dem Feuer geschwenkt, die Butter abgegossen und eine Oberfläch weißer Krautauce übergefüllt. Die gebünstete Butterfarce läßt man dann abtropfen, zerhackt sie in Scheiben, schiebt sie in ihrer ursprünglichen Form zusammen, legt sie in die Mitte der Schüssel, umgibt sie abwechselnd mit Brust- und Leberstücken, legt in die Mitte ein Häufchen Kastanienbrei, legt das Uebrige als Rand um die Schüssel und giebt weiße Krautauce nebenher. Man richtet den Puter als Mittelgericht.

Sachis von Puter. Auch die Leberreste eines Puters lassen sich für ein kleineres Gesellschaftsmahl verwenden, wenn man sie gut zubereitet. Man läßt alles Fleisch von den Knochen und schneidet es möglichst feinkörnig, dünst junge Edelpilze in Bouillon weich, zerhackt sie ebenfalls und mischt sie unter das Fleisch. Dann schneidet man eine Schalotte und etwas feinstwürfelig geschnittene Schinken in Butter gelb, dünst einen Löffel Wehl mit und verrührt dies mit halb Geflügelbrühe (die man aus den zerhackten Geflügelresten mit Gewürz und Kräutern gewonnen), halb über Sahne zu einer dickflüssigen Sauce und streicht diese durch ein Sieb. Man rührt das feinstgeschnittene Fleisch im Wasserbad mit dieser Sauce gut

heiß, salzt es, rührt es erhaben an, umgibt das Gericht mit einem Mandelschmamm gerührten Kartoffelbreies, und belegt es mit verlorenen ausgebackenen Eiern.

Damit der Fasan nicht zu kurz komme, verlasse ich hier für die besten den Puter und rate bei der Bereitung des Fasanes allen jungen Hausfrauen wohlmeinend an, ihn nicht zu früh zu brauchen. Ein zu früher Fasan ist nichts Ausgezeichnetes, er ist trocken und geschmacklos. Um den richtigen Augenblick des Verzehrns zu erkennen, achte man auf die Farbenveränderung am Bauch des Vogels (es sei hier noch bemerkt, daß in den Federn hängende Fasane aromatischer schmecken, als frisch geruppte), sowie auf einen leichten Geruch; zeigt sich beides, so muß der Vogel genossen werden, denn auch ein zu langes Hängen verdirbt seinen Wohlgeschmack. Ich beginne nun

Fasan nach Brillat-Savarin (nach seinem Ausspruch „würdig, Engländer vorgezogen zu werden, wenn sie noch auf Erden weilt“, nach eigener Erfahrung allerdings von unübertrefflichem Geschmack, aber teuer — sehr teuer, siehe Lektüren!). Nachdem der Fasan gerupft, ausgebeint und vorgekocht ist, fällt man ihn, wie folgt. Man nimmt zwei Schnepfen aus, läßt das Fleisch ab und wiegt dieses nebst Löffel und gedämpften Trüffeln fein vermischt es mit in Dampf gekochtem Champignon, Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und einem Ei, und füllt den Fasan damit. Da sich die Öffnung in Fasan schwer zuzumachen läßt, schiebt man diese am besten durch Aufhängen einer Brotscheibe. Alsdann schneidet man eine Brotscheibe, die an allen Seiten etwas breiter als der Fasan ist, und bestreicht sie mit einem Eiern und man aus den gewiegten Eingeweiden und Lebern der Schnepfen nebst einigen Trüffeln, einer Sardelle, etwas geschabtem Speck und einem Stück feinsten Butter hergestellt hat. Auf die bestreichte Brotscheibe legt man den Fasan, brät ihn gar und saftig, richtet ihn auf der Schüssel liegend an und umgibt ihn entweder mit gerührter Brantentresse oder mit bitteren Orangensaft man Kompost nebenher noch, was bei Fasan jedoch nicht zu empfehlen ist, so passen Apritosen und Birische am besten.

Fasan mit Austern. Man bereitet den Fasan wie in vorigem Rezept vor und füllt ihn alsdann auf folgende Art. Die Leber des Fasanes, ein halbe Gänseleber, 100 Gr. geschabter Speck, zwei gewässerte Sardellen, sehr frisch ausgebrochene Austern, sowie wenig Salz, Pfeffer, Mustard und einige Blättchen Thymian hackt man fein, füllt den Fasan hiermit, brät ihn in reichlich Butter und bereitet kurz vor dem Auftragen des Bogels eine Mustardsauce. Man verfährt zu ihr eine helle Weisweinscheibe mit Bouillon, etwas Zitronensaft, dem Austernwasser und etwas Rheinwein zu sämiger Sauce, streicht diese durch ein Sieb, würzt sie mit Salz und Pfeffer und läßt kurz vor dem Auftragen in der Sauce etwa 2 Dbd. Austern heiß werden (sodas die Austern nie, sie werden dadurch zäh!). Mit dieser Sauce giebt man den Fasan zur Tafel.

Fasanenbrot. (Feines Mittelgericht.) Man brät einen schönen Fasan saftig, läßt ihn auskühlen, löst das Fleisch von den Knochen, befreit es von der Haut, zerhackt es und stößt es fein. Gerippe, Sehnen und Häute werden zuvor schon zerhackt, mit leichter Fleischbrühe ausgekocht und mit brauner Weisweinscheibe nach dem Durchsieben zu bieder, brauner Sauce vermischt. Mit ihr mischt man das Fleisch, fügt fünf Eidotter, zwei Löffel würzig geschnittene Trüffel, ebensoviele zerhackte Pfefferkörner und Salz hinzu, füllt die Masse in eine ausgefettete Form, die man vorher mit Trüffeln, Pistazien und Zunge zerhackt ausgelegt hat, tocht dann das Fasanenbrot im Wasserbad eine halbe Stunde und stürzt es. Man überstreicht es mit etwas Fleisch-Jus und giebt eine gute Burgunderauce dazu.

Ragout von Fasane nach Talleyrand. Man kann zu dem Ragout die älteren Tiere nehmen, die man nach dem Vorrichten in sechs Stücke zerlegt, in ein mit Butter bestrichenes, mit Speckschneiden belegtes Gefäß mit einigen Scheiben rohen Schinken legt, mit Salz bestreut, mit einer halben Flasche Malaga begießt und langsam gar dampft. Ist dies erreicht, so thut man die Fasane in einen anderen Topf, verfährt die durchgegebene Wärme mit brauner Krautauce, schäumt und entfettet sie, thut 200 Gr. feinstblättrig geschnittene Trüffel hinein und giebt die Sauce über die Fasane, die nun noch einige Minuten mit ihr tochen müssen. Man richtet die Fasane in der Mitte der Schüssel an, umgibt sie mit einem Reisrand, der mit kleinen Edelstücken belegt wird, verziert alles mit sacht geschnittenen Scheiben geräucherter Schlangenzunge und übergießt das Ragout mit der Sauce, der man zuletzt noch etwas Malaga zugefügt hat.

L. S.

Blumen- und Pflanzenpflege im Winter.

Nachdruck verboten.

Sie ist glücklich vorüber, die liebe Weihnachtszeit, und das Alltagsleben geht wieder seinen gewohnten Gang. Die Blumen aus unseren Fenstern und in unseren Tischen spielen darin auch ihre Rolle. Vielleicht jetzt mehr, denn früher, da vielerorts der Weihnachtsmann die Sammlung um einige glänzende Stücke vermehrt hat und wir gezwungen sind, sie unter die anderen einzureihen. Sei es nun eine duftige Rose, eine prächtige Azalee, eine stolze Kamelie oder ein behagliches Veilchen: ohne Verletzung alter Rechte wird dies kaum möglich werden, da die neuen, dem Gewächshause frisch entnommenen Pflanzlinge empfindlicher und anspruchsvoller sind und auf jeden Fall den besten Platz, das heißt den Platz unmittelbar am Fenster, beanspruchen, dort, wo es am hellsten ist und wo die trockene Wärme des Ofens nicht direkt hinströmen kann. Wir werden rücken müssen mit den anderen Pflanzen, wieder rücken; und ehe wir es uns versehen, sind wir in emsigster Arbeit, weil nach langer Zeit sich doch vieler bei unseren Pflanzen eingefunden hat, was unser Mißfallen und unser Nachdenken erregt. Die Primeln sind etwas länger geworden, ihr dünner, kurzer Stamm will sie nicht recht mehr tragen, sie schwanken hin und her beim Anstoßen des Kopfes und drohen abzubrechen. Wenn wir schwefelholzdünne, aber etwas längere Hölzchen auf zwei Seiten des Stammes schräg in die Erde stecken und womöglich darauf setzen, daß die oberen Enden jedesmal zwischen Stamm und Blattfell sich drängen, dann werden wir durch diese beiden Stäbchen den Primeln einen sicheren Halt geben und ihre Schönheit erhöhen. — Unsere Sternlilien treiben lange, schmale Blätter. Es ist ihnen, trotzdem sie bekanntermaßen behagliche und sehr brauchbare Zimmerpflanzen sind, doch an ihrem alten Standort auf die Dauer zu dunkel gewesen. Sie müssen, um sich zu erholen, vorläufig etwas heller gestellt werden; vielleicht ganz aus Fenster oder in eine Ampel vor dem Fenster. Dort treiben sie denn auch die Blüten freudiger, und an den langen Blütenstielen kommen die Sprossen reichlicher hervor. — Der Gummibaum hat schon lange etwas bedenklich ausgesehen. Jetzt bemerken wir, daß er auf der unteren Seite der etwas gelblich gewordenen Blätter kleine pustelartige Erhöhungen zeigt. Sie und auch das Gelbwerden der Blätter sind die Folgen unseres nicht ganz korrekten Gießens. Wir haben zuviel gegossen, trotzdem wir wußten, daß der Gummibaum im Winter nicht viel Wasser bedarf, und müssen jetzt bemüht sein, unseren Fehler wieder gut zu machen dadurch, daß wir den Gummibaum an einen hellen, nicht zu warmen Platz hinstellen und nur gießen, wenn es dringend notwendig ist.

Das sind einige Einzelheiten aus unserer Blumenpflege im Winter, aber sie zeigen, wo es fehlt und wo geändert werden kann. Wenn wir in unseren Obststammern nur ein Gleiches vermöchten, doch bald giebt's dort nichts mehr zu thun, denn die Vorräte schrumpfen bedeutend zusammen. Leidlich groß sind noch die Aepfelhaufen, da es ja immerhin eine ziemliche Anzahl Aepfel giebt, die sich lange halten. Aber die Birnen! Gerade hier ist eine vielmehrfundene Leere. Außer der Winter-Dechantsbirne, die noch dazu den Nachteil hat, daß sie nur in ganz beschränktem Maße bei uns gedeiht, und Hardenponts Winterbutterbirne haben wir eigentlich keine schmackhaften Winterbirnen. Das Studen danach wird ziemlich eifrig betrieben, doch nicht besonders erfolgreich, weil Winterbirnen im allgemeinen ein wärmeres Klima verlangen, als Deutschland es bieten kann. Mit der Zeit werden wir aber doch vielleicht dahin kommen, mehr Winterbirnen zu besitzen, denn der Anfang zum Besseren ist gemacht, und zwar in einer Sorte, die sich Charles Cogneé nennt. Diese Birne ist früh tragbar, gedeiht selbst noch als Halbstamm und soll, soweit die Erfahrungen reichen, nicht außerordentliche Ansprüche stellen. Neben der Charles Cogneé wäre als neuere Winterbirne noch Le Rectier zu nennen, und es würde sich empfehlen, von diesen beiden Birnenarten, die in allen größeren Baum-

Lila...
Vio...
HOL...
Wer l...
tätlich...
schreibu...
Fre...

Das ZAHNPULVER von BOTOT ist in allen besseren Geschäften und in dem Depot des

EAU de BOTOT Dem einzigen von der Medizinischen Akademie in Paris genehmigten Zahnpulverwasser-erhältlich.—Marke

Dem einzigen von der Medizinischen Akademie in Paris genehmigten Zahnpulverwasser-erhältlich.—Marke

Handwritten signature or mark

LOEBIG Company's
FLEISCH-EXTRACT
NUR AECHT wenn jeder Topf den Namenszug
Loebig in blauer Farbe trägt.

OTTO HERZ & Co.
 berühmt durch SOLIDITÄT
 anerkannt bestes Fabrikat
 Frankfurt a. Main
 ELEGANT u. d. vorzuziehende PASFORM
 EN GROS EXPORT
 DETAILVERKAUF in allen besseren Schuhhandlungen des In- & Auslandes.

Unentbehrlich zur Damenschneiderei
 sind die von mir erfundenen Rohrfiguren, verstellbar und unverstellbar.
Neu! Zusammenlegbare Kostümfiguren sind zusammengelegt nur 15 Centimeter hoch.
Neu! Rohrfiguren mit Stoffbüste. Jedermann verlange den neuen illustrierten Haupt-Katalog (amsonst und frei).
 Rohrfiguren- und Büsten-Fabrik von Carl Schmidt, Berlin O., Solmarckstraße 4.

Locarno Winterstation
 Kopfstation der Gotthardbahn am Lago Maggiore die allerbeste und allernächste
 Von allen mediz. Autoritäten allgemein anerkannt und speziell vom Kgl. Bayer. Med.-Rath Herrn Univ.-Prof. Dr. A. Martin proclamirt: die perfekte Herbst-, Winter- und Frühlings-Station im vorzüglichsten Klima Europas.
Grand Hôtel Locarno.
 Bester Aufenthaltsort an d. Ital. Seen. — Offen das ganze Jahr. — Auf's Beste für den Winteraufenthalt eingerichtet.
 Comfortabelstes Hôtel des Continents in unübertreffl. schöner Lage. Grosser Park mit luxuriös. südl. Vegetation. Winterfenster, Centralheizung, Kachelöfen u. Cheminees in allen 200 Wohn- u. Gesellschaftsräumen. Traubenkur. — Deutscher Arzt. — Bäder. — Pers.-Aufzug. — Engl. u. Deutsche Kirche. — Privatdampfer u. Wagen. — Küche u. Keller ganz I. Ranges. — Mässige Preise. — Prospekt u. Medicinalrath Martin's Beschreibung gratis durch **Balli, Besitzer.**

The English Library
 embraces the best works of all popular novelists of the day. List postfree from Leipzig on application. Each Volume sold separately. Price M 1.60.
 Leipzig. Paris. Berlin. Vienna. Heinemann & Balestier, Ltd.

Cotillon & Carneval
 Artikel als: Touren, Orden, Mützen von Papier u. Stoff, Bigophones, Fahnen u. Wappen etc. Man verlange illustr. Cotillon-Catalog.
Masken-Costüme
 Man verlange illustrirten Costüm Catalog.
 Fabrik von **E. Neumann & Co.** Dresden-N.

Verlag von Alfred Coppenrath (W. Pabelin) in Regensburg.
Der Haushalt.
 Handbuch des Wissenswürdigsten im gesammten Wirken und Schaffen der Hausfrau. Mädchen und Frauen dargeboten von **Anna Kübler.**
 M. 4.50, eleg. geb. M. 5.50.
 Für Bräute und junge Hausfrauen ein aufs wärmste zu empfehlendes Nachschlagewerk, welches in allen Lagen des Hauswesens in der Stadt und auf dem Lande rathend, helfend und belehrend wirken will.

Enthaarung
 garantirt unschädlich durch **Dr. Perl's „Antifirinin“**
 Dose 2 M. Berlin, Schornhorststr. 7.
 Kleiderfabrikanlagen, fabrizirt billig und gut. Muster fr. **M. Dietze, Berlin, Postamt 22.**

Heirathsgesuch.
 Jung. Adliger, Rheinländer mit alt. hist. Namen, stattl. Erscheinen, wünscht behufs Ehe die Bekanntschaft einer herzensguten bürgerlichen Dame (nicht über 30 Jahre). Offerten, wenn auch vorläufig anonym, beförd. die Exped. des „Berliner Tageblatt“ Berlin SW. sub J. H. 5464.

Fernsprech-Anschluss Amt I No. 1100. **J. A. HEESE** Fernsprech-Anschluss Amt I No. 1100.
 Königlicher Hoflieferant.
 Leipziger Strasse 87 **BERLIN SW.** Leipziger Strasse 87.
Neuheiten zur Ball- und Gesellschafts-Saison
 in seidenen, halbseidenen, wollenen, halb- und baumwollenen Fantasie-Geweben, glatt und gemustert, in allen Lichtfarben.
Besondere Neuheiten:
 Ein- und vielfarbige Atlasstreifen auf schwarzem Moiré antique Grund.
 Ein- und vielfarbige Atlasstreifen auf weiss und crème Moiré antique Grund.
 Hellfarbige Moiré antique Caméleon changeant mit glatten Atlasstreifen.
 Hellfarbige atlasgestreifte Moiré antique changeant façonné.
 Gaze broché. Gaze rayé. Gaze rayé perlé. Gaze à bordure in Gold und Silber.
 Crêpe de Chine broché. Linon à soie brodé. Tull broché.
 Grosse Auswahl in Tabliers, Tüll-Volants, Lyoner und spanischen Echarpes in crème und schwarz, Chantillys in schwarz, farbig und mit Gold, Schärpenbänder glatt und gemustert.
 Ball-Fächer von den einfachsten bis zu den eleganten in grosser Auswahl.
 Proben und Modebilder gratis und postfrei. Franco-Zusendung fester Aufträge von 20 Mark an.

Mondamin Brown & Polson alleinige Fabr. k. engl. Hofl.
 Entöltes Maisproduct. Zu Puddings, Milchspeisen, Sandtorten etc. und zur Verdickung v. Suppen, Saucen, Cacao etc. vortrefflich.
Louis Hermsdorf Dyer
 Nur garantirt echt Diamantschwarz, wenn Strümpfe, Handschuhe etc. obigen Stempel tragen. Alle anderen Garantie-Stempel sind nicht maßgebend.
Rothe Hände, Rothos Gesicht, durch Kälte entstanden, werden wieder glatt u. weiss durch mein **Fluide Jactil.** Kein Fett! Nach jed. Waschen zu gebrauchen. Flasche 2 M. **Emil Geerling, Parfümeur, Leipzig.**

Max Schlittenbauer's „Cordophon“
 patentirter Apparat zum Stimmen von Saiteninstrumenten
 befähigt jeden Laien, ohne Notenkenntnisse, ohne das geringste musikalische Gehör, Saiteninstrumente, wie Zithern, Gitarren, Mandolinen u. s. w. in kürzester Zeit rein zu stimmen, und giebt die einzelnen Töne unfehlbar richtig und nicht an. Von hervorragenden musikalischen Autoritäten als gehörfördernd empfohlen. Preis des Cordophons nur fünf Mark. Beschreibung bestelben mit Gebrauchsanweisung und Zeugnissen bekannter Fachmänner auf Verlangen gratis und franco. Man wende sich an die Firma
B. Kalbfus, München, Promenadeplatz 16. Wiederverkäufer an allen größeren Plätzen gesucht.

28 gold. u. silb. Medaillen u. Dipl.
Spielwerke
 4—200 Stücke spielend; mit oder ohne Expression, Mandoline, Trommel, Glocken, Himmelsstimmen, Castagnetten, Harfenspiel etc.
Spieldosen
 2—16 Stücke spielend; ferner Necessaires, Cigarrenständer, Schweizerhäuschen, Photographiealbums, Schreibzeuge, Handschuhkasten, Briefschwerer, Blumenvasen, Cigarren-Etui's, Tabaksdosen, Arbeitstische, Flaschen, Biergläser, Stühle, etc. Alles mit Musik. Stets das Neueste und Vorzüglichste, besonders geeignet zu Weihnachtsgeschenken, empfiehlt
J. H. Heller, Bern (Schweiz.)
 Nur direkter Bezug garantirt für Aechtheit; illustrierte Preislisten sende franco.

Elegante Kleiderstoff-Collectionen
 überlasse jede Saison Wiederverkäufern zum meterweisen Bezuge gratis.
Max Loewenberg, Leipzig. Kleiderstoffe en gros.
Für Damen!
 bietet sich sehr lohnender Erwerb durch Verkauf von Leinen, Tischzeug etc. nach Mustern an Private. Offerten erbittet die 1851 gegründete, weitbekannte **Weberei H. Eggemann, Bielefeld.**

Undurchdringlich, elastisch.
 Aus einem Stilk gearbeitet sind die von mir unter der Marke „Garantie“ in den Handel gebrachten **Schweissblätter.** Viele Damen haben sich schon oft ihre kostbarsten Röden durch mangelhafte Schweissblätter „verdorben“.
 Preis des Garantie-Schweissblattes:

	mittelgroß	groß	extragroß
3 Paar	M. 2.10	2.55	3.50
6 Paar	M. 4.—	5.—	6.60
1 Dtz.	M. 7.20	8.40	12.—

 Einzelne Probe-Paare M.—.90 1— 1.20 franco gegen Nachnahme oder vorherige Einzahlung des Betrages (auch Briefmarken).
Max Streubel, Leipzig, Moltkestr. 43.

Für Modistinnen.
 Federbestiche, Federboas, Knöpfe, Jet-Steine, Sammet und Plüsch. **Auszug aus dem Preiscurant.**
 Zailenstutter (Körper) Mtr. 27, 35, 45, 50, 60 Pf.
 Zailenstutter zweifaltig Mtr. 50, 70, 85, 100 Pf.
 Gaze Ia, schw., weiß, grau, 10 Mtr. p. 2.00 M.
 Prima Kleiderstoffs in allen Farben Mtr. 75 Pf.
 Stoffstutter schwarz Ia, Mtr. 38, 60, 75 Pf.
 Stoffstutter, Alpaca schwarz, Mtr. 38, 60, 75 Pf.
 Gurband Ia, mit Silberstreifen 8 Mtr. 60 Pf.
 Zailenstangen zum Einschleiben Groß 1.10 M.
 Zailenstangen zum Einschleiben m. feid. Streif. Groß 2.80 Pf.
 Schneidblätter, int. u. edel Gummi D.h. 1.20 M.
 Sendungen über 20 Mtr. franco.
S. Mecklenburg, Berlin O., Blumenstraße 83, gegenüber Wallnertheaterstr.
Hollins Merino Strickgarn

HOLLINS & CO. LTD. NOTTINGHAM
 TRADE MARK
 ist das Beste für Sommer- wie Winterstrümpfe.
Mangemaschinen
Waschmaschinen
Wringmaschinen
 wegen Aufgabe dieses Zweiges unserer Fabrikation zu herabgesetzten Preisen, solange der Vorrath reicht.
 Illustrierte Preislisten gratis und franco. Actien-Gesellschaft für Verzinkerei und Eisenconstruction vorm. Jacob Hülgers, Rheinbrohl.
 Viel können Sie sehr leicht verdienen, wenn Sie **Wiederverkäufer** unserer Artikel werden. Verlangen Sie unsere **Muster und Netto-Preisliste** für Wiederverkäufer. Wir liefern Ihnen **100 Visitenkarten** von **40 Pfg. portofrei** an, bis zu den elegantesten. Briefmarken aller Länder nehmen in Zahlung! **Alb. Petersdorf & Co., Kottbus.**

Linoleum
 k. u. k. Hoflieferant, Breslau.
Julius Henel vorm. C. Fuchs
 k. u. k. Hoflieferant, Breslau.
 Mtr. ca 3mm stark 2.50
 Glatt „ „ „ 2.85
 Gemustert „ „ „ 3.30
 Proben frei.
 Ganze Rollen wesentlich billiger.

Ein unübertreffliches Schutzmittel für jedes Kleid!
„CANFIELD“ Schweißblätter.
 Nahtlos, geruchlos und wasserlicht. Kein anderes Schweißblatt besitzt diese Vorzüge. Man beachte das Fabrikzeichen „Canfield“.
Canfield Rubber Co., Hamburg, Ploekhuben 5.

„Krinochrom“
 von **J. Barthol** (Inhaber B. Orlich) Berlin O., Frankfurter-Allee 109.
„Bestes Haarfärbemittel“ in Schwarz, Braun, Cendré. Cart. M. 4.50
 Niederlagen in Berlin bei Gustav Loh K. Hof-Parfumerie, Jägerstr. 46. Julius Gansberg, Alte Jacobstr. 5, part. Borchert-Brendicke, Kaiser Wilhelmstr. C. 2. E. Karig, Friedenau-Berlin.

Heilanstalt
Bad Hohenstein-Ernstthal.
 Anwendung der natürlichen Heilmethode Winterkuren.
Dr. med. R. Schneider.

Cacao Riquet, löslich, mit köstlich-natürlichem Aroma.
 Fabrikanten **Riquet & Co.,** gegründet 1745. **Leipzig.**
 Ueberall zu haben. Fabrikmarke Nr. 478.

Garantirt reine **Naturbutter**
 versendet direct an Private die Wolferei-Gesellschaft Wehre bei Schladen (Sax.).
Bernh. Gottfr. Schmidt THEE-IMPORT
 Frankfurt a. M.
 Engl. Mischung 2.80
 Russ. do. 3.50
 Sonchong fein 3.60
 Zehntelpfund-Proben à Pfg. 35, 45, 45 franco.
 Preisliste gratis und franco.

IN DEN APOTHEKEN
ENGELHARD'S
Isländisch Moos-Paste
 gegen **HUSTEN u. HEISERKEIT**
 75 PFENNIG