

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 17 (1895)
Heft: 7

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: 17.01.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

Siebenzehnter Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Abonnement.
Bei Franco-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6. —
Halbjährlich „ 3. —
Ausland franco per Jahr „ 8. 30

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

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

Insertionspreis.
Per einfache Petitzeile:
Für die Schweiz: 20 Cts.
„ das Ausland: 25 „
Die Reklamezeile: 50 „

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

Annoncen-Begle:
Haasenstein & Vogler,
Müllerbasse 1,
und deren Filialen.

St. Gallen

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

Sonntag, 17. Februar.

Inhalt: Gedicht: Große Thaten. — Eine Divi-
sion der Sorge (Schluß). — Zur Frauenfrage (Schluß).
— Weibliche Fortbildung. — Was Frauen thun.
— Frauenrecht. — Beileitig die Auswüchse des Ge-
sellschaftslebens. — Briefkasten für Gesundheitspflege. Dr. med.
Jordan, Bern. — Feuilleton: Verschlungene Fäden. —
Weilaae: Freundschaft. — Eislaufen oder Tan-
zen? — Ein Verriigungsapparat. — Karoline von Hum-
boldt an ihren Gatten Wilhelm von Humboldt. — Brief-
kasten der Redaktion. — Reklamen und Inserate.

Große Thaten.

Die große That, es ist die laute nicht,
Die auf dem Markte treibt das Volk
herbei —
Dem Krieger gleich, der von der Schlacht gefehrt
Mit Siegesjubel oder Kriegsgeschrei!

Die großen Thaten sind die stillen Thaten,
In Nacht geboren, die da schweigend gehn —
Den Finger auf den stummen Mund gepreßt —
Das Auge scheuend und meist ungeschen.

Eine Diviſion der Sorge.

Von J. G.-t.

(Schluß.)
Allein da ist noch ein fürchterlicheres Gespenst
als der Schmerz, was uns schreckt: der Tod.
Er erscheint uns als das Schlimmste, insofern
wir ihn ja, so lange wir leben, noch keinem andern
Uebel vorgezogen haben. Wir fürchten ihn erstens
wegen des Zustandes, in den er uns bringen möchte.
Was er uns aber bringt, ist entweder höhere Er-
kenntnis oder völlige Ruhe, Nichtsein. Deshalb wollen
wir das eine oder das andere fürchten? — Zweitens
schreckt uns der vermutete ungeheure Schmerz, mit
dem wir uns den Tod verbunden denken. Er ist
es aber thatsächlich nur selten, und zwar im all-
gemeinen um so weniger, je naturgetreuer der Mensch
geliebt hat, der Regel nach nimmt das Bewußtsein,
und hiemit ja auch der Schmerz allmählich ab;
wenn jenes aber auch bis zum Augenblick des Todes
rege sein sollte, so ist es gleichsam schon vom
Körper getrennt. Der Uebergang vom Leben zum
Tode — sagt der berühmte Naturforscher Holken-
dorff — ist eben so allmählich, wie der vom Tier
zur Pflanze. Dennoch kann man bei so hohen Or-
ganismen wie Menschen wohl sagen, daß der Tod
nur ein Augenblick ist.

Wenn wir nun aber so thöricht sein wollten,
uns das ganze Leben hindurch wegen des Todes
zu ängstigen, der uns über kurz oder lang doch
alle eines Tags ereilt, schmecken wir ihn da nicht

immersfort? Ist nicht ein solches Leben ein immer-
währendes Sterben? Wenn uns dann am Ende ein
sanfter, schöner Tod aus diesem bejammernswerten
Zustande erlöst, haben wir uns dann nicht wieder
„unnütz“ gefürchtet? nicht unser Leben, das wir
hätten harmlos genießen können, verloren? Wem
angefangt würde, daß er denselben Abend sterben
müßte — wenn er den kurzen Rest seiner Stunden
nun mit Jammern hinbrächte, würde ihm dann wohl
zu glauben sein, daß ihm der Tod zu früh komme,
da er ihn auf solche Art ja noch vorweg nimmt,
während er den Rest seiner Zeit nur um sorglicher
dem Leben widmen sollte? Besser doch, mit Red-
witz zu sinnen:

„So lang' mein Himmel heiter blaut,
Will ich nicht an die Wolke denken;
So lang' die Locke mir nicht graut,
Will ich mein blühend Haupt nicht senken.
Denk denn die Blume ans Verblühen,
Wenn sie der Knospe sich entwinded?
Denk denn der Stern in seinem Glühn,
Daß er am Abend schon erblindet?“

So wie wir uns von Furcht oder Sorge über-
mannen oder niederdrücken lassen, sind wir geistig
schon halbtot. Und wenn wir mit jämmerlichem
Sorgen und Grümen unserm Leben einige Tage zu-
setzen könnten: hat ein solches Leben mehr Wert,
als wenn wir, es komme was wolle, den Kopf
oben behalten? — Angesichts der meisten Dinge,
die Dir im Leben Schmerzen machen wollen, kannst
Du Dir sagen: dies sind die kleinsten der Uebel,
die der Mensch auf Erden zu ertragen hat. Oder Du
fragst Dich: werd' ich übers Jahr noch dran denken?

Kommt ein großes Unglück, so findest Du Ge-
legenheit, Größe, Erhabenheit und Schönheit der
Seele zu zeigen. Gerade da, wo dem Geist die
äußere Zufuhr abgeschnitten wird, wo ihn das Kör-
perliche zum besten haben will, da hat er am meisten
seine Größe und Stärke zu bewahren; denn hier
kommt es auf sie an, hier nur steht er auf eigenen
Füßen. Besteht er die Probe, so hat er nicht nur
das augenblickliche Uebel bestieg, wie auch an Selbst-
vertrauen und Hoheit gewonnen, sondern auch andere
durch sein Beispiel ermutigt. Und dieses Bewußt-
sein sollte nicht einen geistigen Genuß gewähren,
der hoch über das anfängliche Uebel triumphiert?
Und wenn jeder Funke der Freude schwindet, so
wird der Weise nicht mit dem Gesicht habern, son-
dern sich sagen, daß der Mensch zu keinerlei An-
forderungen an das Schicksal berechtigt ist, daß die
Gotttheit deshalb noch nicht grausam, die Welt nicht
schlecht sein müsse, weil er unglücklich ist, während
Millionen anderer Wesen glücklich sind.

Und wer hindert uns, das vergangene Schöne
uns zu vergegenwärtigen und durch die Erinnerung
eine arme Gegenwart zu bereichern? Aber statt
das Schöne, das die Vergangenheit gebracht hat,

durch die Erinnerung, und das Angenehme, das die
Zukunft bringen kann, durch die Hoffnung herbei-
zuziehen und sich so die Gegenwart zu verschüßen,
was thut an Stelle dessen der Mensch gewöhnlich?
Er verbittert sich die Gegenwart, indem er grade
das Häßliche aus der Vergangenheit durch den
Mergel und aus der Zukunft durch die Furcht und
Sorge heranzieht.

Wenn wir jenerlei Vorteile, die uns im Gegen-
satz zu den Tieren geboten sind, nicht wahrnehmen,
so kommen wir gegen die Tiere zu kurz. Da singt
z. B. Dein Vogel im Käfig ein lustiges Liedchen.
Was singt er? „Ich bin nur ein kleiner, armer,
gefangener Vogel, kann nur auf drei Sprossen herum-
hüpfen, freue mich aber über den schönen Sonnen-
schein, über das leckere Futter, das labende Wasser
und über die freundlichen Worte, die Du dann und
wann zu mir sprichst. Und wie glücklich mußt Du
erst sein! Du kannst in der ganzen Wohnung herum-
gehen, kannst, ach! in die schöne weite Natur hinaus,
hast liebende Geschwister, Eltern oder Kinder und
hast einen menschlichen Geist, dem die Genüsse ja
nie ausgehen können!“ Und noch viel anderes singt
er, singt und sagt uns die Natur mit tausend
Stimmen. Möchten wir es nur verstehen und be-
herzigen! Sonst entäußern wir uns undankbar und
thöricht zugleich des Segens, mit dem wir durch
unsern menschlichen Geist beschenkt worden sind.

„Ja, das ist alles recht schön,“ sagst Du viel-
leicht, „so lange wir nicht für andere zu sorgen
brauchen.“ Wie das? Du müßtest für andre sorgen?
Denken, ja; aber Dich abzukümmern, kannst Du un-
möglich zu Deinen Pflichten mitrechnen. Schon
deshalb nicht, weil Du dabei, wie oben erwähnt,
Deine Thatkraft eher lähmst als erhöhst. Und wäre
dies auch nicht: wäre dem andern damit gedient,
wenn Du, außer seinen Vorteil nach Kräften wahr-
zunehmen, Dir noch Dein eigenes Leben erschwerst
und verbitterst? Soll ihm das eine Genugthuung
sein? Soll sein Glück durch fremdes Unglück er-
höht werden?

Was aber die Haushaltungsorge insbesondere
betrifft, so sagt von ihr Scholke, daß sie „von allen
menschlichen Sorgen darum die widerlichste Bitter-
keit hat, weil sie nur an die leibliche Notdurft und
tierisches Bestehen mahnt. Sie adelt nicht das
Gemüt, sie demütigt nur.“

Der Mensch ist nicht das leibliche Kind der
Sorge, wie das bekannte Herdersche Gedicht dieses
Titels uns überreden will, sondern die Sorge ist
nur seine böse Stiefmutter, von der sich loszuwinden
er alle Anstrengung machen muß. Sie ist, unbillig
zu sprechen, eine, wenn schon erklärliche, so
doch aus offen zu Tage liegenden Gründen ver-
werfliche und zu bekämpfende Schwäche des Menschen.
Wahrlich, übler als ein Tier wäre der Mensch daran,

und er könnte zum Gotte wie Kassandra sagen: „Nimm Dein falch Geschenk zurück!“ wenn er sein Bewußtsein, seine Vorausicht in die Zukunft und seine Erinnerung des Vergangenen, die er vor seinen beschränkteren Lebensgenossen voraus hat, weniger zur Abwendung der ihm drohenden Uebel, zur Erlangung der ihm winkenden Güter und somit zur Erhöhung seines Glückes benützt, als vielmehr vornehmlich zur Selbstpeinigung durch Sorge, Ärger und ähnliches düsteres Wirren.

Darum bringen wir zum Schlusse der Sorge ein herzliches und nachdrückliches Verzet!

Sie sagt:

„Wen ich einmal nur besähe,
Dem ist alle Welt nichts nütze;
Etwas Düstres steigt herunter,
Sonne geht nicht auf noch unter.“

Und wir antworten ihr mit „Faust“:

„Deine Macht, o Sorge, schleichend groß,
Ich werde sie nicht anerkennen!“

Bur Frauenfrage.

(E. Schölz.)

Politische Gleichstellung. Die Gleichstellung des weiblichen Geschlechts mit dem männlichen auf dem Gebiete des Privatrechts (Einräumung gleicher Befugnisse in Bezug auf Vermögensverwaltung, Testamentserrichtung, Vormundschaftsführung, Bürgerlichkeitsleistung etc.) entspricht einer Forderung der Gerechtigkeit, deren Erfüllung auf höherer Kulturstufe nicht abzusehen ist. Von den meisten modernen Kulturvölkern ist sie im Princip anerkannt und der Hauptsache nach vollzogen. Immerhin sind noch manche beschränkende Bestimmungen, besonders im Familienrecht, in Geltung, welche der Anschauung entspringen, daß dem Mann als dem Haupte der Familie auch die Verwaltung und Nutznießung des seiner Frau gehörigen Vermögens gebühre. Daß die politische Gleichberechtigung des weiblichen Geschlechts ebenso allgemeine Anerkennung in Zukunft finden werde wie die privatrechtliche, unterliegt starkem Zweifel. Auch geben die Forderungen der Frauen selbst in der Regel über die Gewährung des bloßen Stimmrechts nicht hinaus. Das auf politische Gleichberechtigung gerichtete Verlangen entspringt weniger einem praktischen Bedürfnis als einer theoretischen Anschauung von zweifelhaftem Werte. Die geistige Individualität der Frau, sowie das bei ihr vorherrschende Gemütsleben lassen sie für eine thätige Teilnahme am öffentlichen Leben wenig geeignet erscheinen. Verwirft auch die moderne Kultur sowohl die graufame Knechtung der Frau, wie sie bei rohen Völkern und im Orient vorkommt, als auch die römische Tutel und das mittelalterliche Mundium, so will sie doch durch Anerkennung der idealisierten Geschlechtsverschiedenheit gerade dem Interesse echter Weiblichkeit dienen und der Frau zu einer würdigen Stellung und zu einem segensreichen Wirkungskreis verhelfen. Dem Mann der Staat, der Frau die Familie!

Statistisches. Welche Ausdehnung die Teilnahme der Frau an Produktion und Erwerb in unserer Zeit erlangt hat, erhellt aus nachfolgenden Ziffern. Nach der Berufszählung vom 5. Juni 1882 betrug in Deutschland die gesamte weibliche Bevölkerung 23,071,000 (nach der Volkszählung vom 1. Dezember 1890: 25,197,638). Unter dieser waren Erwerbstätige (ohne Dienende) 4,259,000 = 18,5 Proz. der weiblichen Bevölkerung, Dienende 1,282,000 = 5,6 Proz. Hingegen gab es unter den Frauen:

in	Erwerbstätige		Dienende	
	Proz.	der weiblichen Bevölkerung	Proz.	der weiblichen Bevölkerung
Oesterreich (1880)	34,4	5,1	3,0	
Ungarn (1880)	20,0	4,3	0,0	
Italien (1871)	35,0	5,2	0,0	
Schweiz (1888)	27,4	5,2	0,0	
Frankreich (1881)	20,0	8,0	0,0	
England und Wales (1891)	17,0	9,9	0,0	
Schottland (1881)	15,1	6,0	0,0	
Irland (1881)	20,0	8,8	0,0	
Dänemark (1880)	7,0	12,1	0,0	
Norwegen (1876)	8,0	12,0	0,0	
Schweden (1870)	10,1	9,2	0,0	
Verein. Staaten von Amerika (1880)	6,0	3,0	0,0	

Von jenen 4 1/4 Millionen weiblichen Erwerbstätigen entfielen in Deutschland auf die Landwirtschaft allein 2 1/2 Millionen (= 59 Proz.) neben 5,6 Millionen Männern, mithin 30,5 Proz. der hierin überhaupt Beschäftigten. Ähnlich liegen die Verhältnisse in Oesterreich (44,8 Prozent der Be-

schäftigten), Frankreich (30,5 Prozent) und Italien (38,2 Proz.), während in England, weil der Landbau neben der Industrie sehr zurücktritt, sowie in Nordamerika trotz ausgedehnten Landbaues die Landarbeit der Frauen geringsten Umfangs ist.

In den industriellen und Handelsgewerben Deutschlands sind nach der deutschen Gewerbestatistik von 1882 die Erwerbstätigen zu einem Fünftel (1 1/2 Mill. oder 20,6 Proz.) Frauen. Von ihnen entfällt der bei weitem größte Teil (1 1/4 Mill.) allein auf die Gruppen: Bekleidung und Reinigung, Textilindustrie, Handelsgewerbe, sowie Beherbergung und Erquickung. Ein ähnliches Bild bieten die übrigen Staaten mit entwickelter Industrie, besonders England, wo 1891 von 1,84 Mill. in der Industrie beschäftigten weiblichen Personen 1,33 Mill. der Textil- und Bekleidungsindustrie angehörten. In einzelnen Erwerbszweigen, so in manchen Gebieten der Konfektions- und Reinigungsgewerbe und der Textilindustrie, überwiegt die Zahl der beschäftigten Frauen mehr oder minder die Zahl der Männer. Dem deutschen Handelsgewerbe stellten die Frauen mehr als 1/5 der Erwerbstätigen, dem französischen mehr als 1/3. Ueberall wo die Industrie und das Gewerbe in lebhafter Entwicklung stehen, nimmt die Frauenarbeit in weit stärkerem Grade zu als die Männerarbeit; so nachweisbar in Deutschland, England, Nordamerika etc., obgleich in einzelnen Erwerbszweigen seit 1881 in England wiederum ein stärkeres Vordringen der Männerarbeit beobachtet wird. In Deutschland war das Wachstum der Frauenarbeit demjenigen der Männerarbeit in den Kleinbetrieben noch in weit höherem Maße überlegen als in den Großbetrieben; während in dem Zeitraum von 1875—1882 die Zahl der beschäftigten Männer in Großbetrieben nur um 15,8, in den Kleinbetrieben nur um 1,0 Prozent wuchs, erhöhte sich die Zahl der beschäftigten Frauen um 26,1, bez. 40,2 Proz. Großen Raum beansprucht die Frauenarbeit naturgemäß in der Hausindustrie. Von den circa 1 1/2 Millionen Hausindustriellen Deutschlands ist fast die Hälfte weiblichen Geschlechts. Von den über 14 Jahr alten erwerbstätigen Frauen sind nach der Berufszählung von 1882 in Deutschland 16,95 Prozent verheiratet, 19,05 Prozent verwitwet, die übrigen ledig, von den weiblichen Dienboten hingegen nur 4,96 Prozent verheiratet und verwitwet. Im Vergleich ist (Belgien ausgenommen) überall die Frauenarbeit unter Tage seit längerem verboten. Im modernen Verkehrswesen nimmt die Verwendung weiblicher Arbeitskräfte stetig zu. In Deutschland waren 1882 im Eisenbahnbetrieb 1302, im Post- und Telegraphenbetrieb 1012 Frauen angestellt. Frankreich zählte 1886 fast 7000 Frauen allein im Post- und Telegraphenbetrieb.

Von den freieren Berufen ist es in erster Linie der Lehrstand, dem die Frauen sich in größerer Anzahl zuwenden, weil er ihrem Geschlecht mehr als andere angemessen ist. In England und Nordamerika bleibt die Zahl der Lehrer erheblich zurück gegenüber der Zahl der Lehrerinnen. Man zählte

	Lehrerinnen	Lehrer
in England (1891)	144,000	51,000
„ Nordamerika (1880)	154,000	73,000
„ Italien (1881)	47,000	33,000

In Deutschland und Oesterreich ist das Verhältnis entgegengesetzt. Man zählte

	Lehrerinnen	Lehrer
im Deutschen Reich (1882)	48,000	128,070
in Oesterreich (1880)	15,000	41,000

während in Frankreich die Ziffern für beide Geschlechter annähernd im Gleichgewicht stehen. Es gab dort (1886) 67,000 Lehrerinnen neben 86,000 Lehrern. In der Schweiz unterrichteten in den Primarschulen (1890) 3000 Lehrerinnen neben 6200 Lehrern. In der preussischen öffentlichen Volksschule kamen 1891 auf 63,237 vollbeschäftigte Lehrer nur 8494 vollbeschäftigte Lehrerinnen, in anderen preussischen Volks- und Mittelschulen auf 5125 Männer 4927 Frauen. Die Zahl der Handarbeitslehrerinnen beläuft sich auf gegen 40,000. Derjenige liberale Beruf, der in zweiter Linie für die Verwendung weiblicher Arbeitskraft in Betracht kommt, ist der ärztliche. In Nordamerika praktizierten schon 1880 fast 2200 weibliche Aerzte, in Rußland 1887: 550. In den Vereinigten Staaten finden sich selbst weibliche Advokaten (75) und Priester (165). Weibliche Regierungsbeamte, höhern wie niedern Grades, zählte man 7300.

Wir veröffentlichen diesen Artikel mit Genehmigung der Verlagshandlung aus der sechsen erschienenen fünften Auflage von Meyers Konversationslexikon. Wie die übrigen großen Unternehmungen des Bibliographischen Instituts in Leipzig einen un-

leugbar bahnbrechenden Einfluß auf die Popularisierung des modernen Wissens ausgeübt haben, so hat sich auch auf dem Gebiete der Lexikographie der „Große Meyer“ in erheblicher Arbeit den Vorrang vor allen anderen Nachschlagewerken errungen. Im trefflichsten Sinne des Wortes ist Meyers Konversationslexikon ein modernes Buch zu nennen. Inhalt, Umfang, Trefflichkeit, wie Abrundung der Einzelartikel vereinen sich mit einer bewundernswerten Ausstattung zu einem dem deutschen Volke Ehre machenden Gesamtwerk, das als wahrer Hausschatz in jeder Familie und in der Bibliothek jedes auf Bildung Anspruch erhebenden Mannes zu finden sein sollte.

Weibliche Fortbildung.

Die solothurnische kantonale gemeinnützige Gesellschaft, die am 3. Februar in Olten tagte, behandelte das Thema: „Koch- und Haushaltungsschulen“. Als Autorität auf diesem Gebiete referierte Herr Prof. Gunzinger von Solothurn. „In den dreißiger Jahren schon,“ so führte der Genannte in seinem Vortrage aus, „machten wackerere Volksmänner auf die betrieblenden Erscheinungen in der Häuslichkeit aufmerksam und von dort weg wuchs der Gedanke immer mehr aus, daß auch für die spezielle Lebens- und Berufsstellung der Mädchen energisch und bildend mehr getan werden sollte. Der erste Arbeitslehrenkurs wurde im Jahre 1868 abgehalten. Seitdem hat sich diese Schuttrichtung mehr auf dem Wege der Freiwilligkeit entwickelt. Nachdem der Referent die bestehenden freiwilligen Haushaltungsschulen und Fachschulen in ihrer Organisation und Wirken gezeichnet und auch ausländische Musteranstalten geschildert, feuert er dem Ziele einer obligatorischen Haushaltungsschule zu. Nach seinen Erörterungen sollte das 8. Schuljahr (Mädchen), das gegenwärtig von der Primarschule dispensiert und nur zwei halbe Tage wöchentlich die Arbeitschule zu besuchen verpflichtet ist, zu einer Fachschule für weibliche Berufsarbeitstrichtung ausgefaßt werden. Die Arbeitschule für Mädchen im primärschulpflichtigen Alter hat grundlegende Bedeutung und soll daher leistungsfähiger gemacht werden, insbesondere soll die Arbeitslehre bessere Bildung erhalten. In die Arbeitschulen für das primärschulpflichtige Alter soll sich unmittelbar die Haushaltungsschule (Mädchenfortbildungsschule, Kreisverhaltensschule) anreihen. Um die Verwertung in verschiedenen Arbeitsgebieten zu erzielen, sollen Spezialkurse für die verschiedenen Gebiete der Frauenberufstätigkeit (Kochkurse, Gemüßebackerei, Obstverwertungskurse, Milchverwertungskurse, Samariterkurse, Kurse für die häusliche Krankenpflege, für Bienenzucht, Zuchtdiebstahl etc.) errichtet werden. Eine Centralanstalt soll weibliche Berufsbildung vermitteln.“ — Wo so intensiv gearbeitet und so zielbewußt vorgegangen wird, da ist ein schöner Erfolg von vornherein gesichert.

Die Zahl der zürcherischen Arbeitslehrerinnen beträgt 425. Im Jahresbericht der Erziehungsdirektion wird konstatirt, daß sie fast alle anerkanntesten Pflichterfüller befunden. Der Stand des Arbeitsunterrichtes auf der Stufe der Ergänzungss- und Sekundarschule wurde als nicht sehr befriedigend bezeichnet, doch finde die Bedeutung des Faches gerade für diese Schulfächer immer mehr Würdigung. Das Obligatorium des Arbeitsunterrichtes für die Mädchen bis zum 15. Altersjahr wird angestrebt; es müssen demnach auch an die Lehrerinnen höhere Anforderungen gestellt werden. Ebenso wird geistigt, daß die ökonomische Feststellung der Arbeitslehrerinnen nicht länger abzusehen sei, da das gesetzliche Minimum als durchaus ungenügend bezeichnet werden mußte.

Am 15. Januar begann unter der Leitung von Fraulein Gobat in Dachsboden ein Koch- und Haushaltungskurs.

Was Frauen thun.

Der Frauenverein in Herzogenbuchsee hat in seinem Gebäude beim Arbeiterheim, im „Kreuz“, eine Badeanstalt eingerichtet.

Der Genfer Damenverein vom „Roten Kreuz“ hat sich die Aufgabe gestellt, zur Pflege der Kranken des Kantons Genf in Friedenszeiten und der Verwundeten in Kriegszeiten tüchtige Krankenwärterinnen auszubilden. Zur Aufnahme erforderlich ist eine gute Erziehung, gute Empfehlungen und ein Alter von 20—25 Jahren. Die Anmeldungen haben bis 15. März an Fräul. Alice Favre, 2 rue Daniel Colladon, in Genf zu geschehen.

Das 13jährige Töchterchen Elsa des luzernischen Eisfinders Herrn Julius Aeugger hat in einem Konzert in Strahlburg unerhörte Triumphfeiere feiert. Der Reichsstathalter Fürst von Hohenlohe samt Familie, sowie sämtliche Professoren des Konservatoriums waren anwesend. Direktor Stockhausen war von den Leistungen der jungen Cellistin sehr überrascht und tief bewegt. Noch niemals habe er biefen Vortrag und dieses musikalische Empfinden bei solch jungen Kinde wahrgenommen. Er sagte, es habe noch kein Künstler bei dem Vortrage, zurückhaltenen Jubelismus solch großartigen Applaus geerntet. Man sah beim Vortrag der „Träumerei“ von Schumann manch Fraueneuge sich feuchten. Elsa mußte nach wiederholtem Hervorrufen ein Stück zugeben und wurde immer und immer wieder gerufen. — Auch die beiden älteren Schwestern der jungen Künstlerin, Fräul. Wally und Fräul. Charlotte Aeugger, die sich für Piano und Violine ausgebildet haben, sind vom königlichen Musikkonervatorium in Brüssel mehrmals preisgekrönt worden.

In Bridgewater (England) ist eine Dame, die schon seit 18 Jahren Mitglied des Schulaufsichtsrates war, zum Präsidenten dieser Behörde gewählt worden.

Gesucht:

in ein besseres Privathaus eine treue, zuverlässige Magd, die gut kochen kann und auch die übrigen Hausgeschäfte versteht. Anmeldungen unter Chiffre E W 187 an Haasenstein & Vogler, St. Gallen.

Gesucht.

Ein treues, fleissiges Mädchen, das die Hausgeschäfte versteht, hätte Gelegenheit, in besserem Privathause das Kochen zu lernen. Liebe zu Kindern erforderlich. Gefl. Off. an Haasenstein & Vogler, St. Gallen. [186]

Modes.

In einem feinen **Moden- und Lingeriegeschäft** der Stadt Biel könnte eine Tochter aus guter Familie den Modenberuf und die französische Sprache gründlich erlernen. [140]

Kleine Familie am Zürichsee sucht **zuverlässiges Dienstmädchen**, Schweizerin. Kenntnis der Kinder und Krankenpflege erwünscht, familiäre Stellung. [183]

Auf Anfang oder Mitte April findet ein **einfaches, zuverlässiges Kindermädchen** Stelle in einem Hotel. Offerten unter Chiffre 146 befördern **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.**

Eine junge Tochter, welche bei einer der tüchtigsten Damenschneiderinnen der Ostschweiz eine zweijährige Lehrzeit mit bester Zufriedenheit bestanden und schon selbständig gearbeitet hat, wünscht auf kommendes Frühjahr eine passende Stelle. Auskunft bei **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.** [182]

In eine kleine Familie auf dem Lande wird eine tüchtige, nicht mehr ganz junge Magd gesucht, welche gut kochen kann, die Hausgeschäfte, sowie etwas von der Gartenarbeit versteht. Gute Behandlung und grosser Lohn bei befriedigenden Leistungen. Eintritt nach Ueberkunft. Adresse zu erfragen bei **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.** [184]

Man bittet einen edlen Menschenfreund ein $\frac{1}{4}$ Jahre altes, gesundes Mädchen an Kindesstatt anzunehmen, dessen Mutter arm und sich in bedrängter Lage befindet. [141]

Französische Schweiz.

Einige **junge Mädchen** hätten gute Gelegenheit, das Französische gründlich zu erlernen. Familienleben u. gute Pflege sind zugesichert. Gelegenheit zum Besuch höh. Lehranstalten. Referenzen. Nähere Auskunft erteilt **Herr Professor Brocard, Avenches, Waadt.** (H 1419 L) [162]

Familien-Pension.

Mme. Fivaz-Rapp, Yverdon (franz. Schweiz), rue du Casino 4, nimmt in ihrer Familie z. j. Zeit j. Mädchen auf. Vorzügliche Gelegenheit z. Erlernung der franz. Sprache. Anleitung im Haushalte. Piano. Angenehmes, christl. Familienleben, gesunde, reichliche Nahrung. Pensionspreis 650 Fr. jährlich. Zahlreiche Referenzen d. Eltern früh. Pensionärinnen. Prospekte zur Verfügung. In derselben Pension findet ein j. Mädchen z. halbem Pensionspreis Aufnahme; selb. müsste sich auch im Haushalte beschäftigen. [78]

Une dame veuve, habitant une jolie villa à 15 minutes d'Yverdon, prendrait encore quelques jeunes filles en pension. (H 1074 L)

Soins maternels et dévoués. Prix très modérés. Excellentes références.

S'adresser pour tous renseignements à Mme. Vve. A. Reinhardt-Tschantz, Maison Blanche, près d'Yverdon. [139]

TELEPHON I [48] Billigste Preise. HANDSCHUH-WÄSCHEREI UND FÄRBEREI Grösste Auswahl aller Arten Handschuhe Hosenträger Cravatten Wwe A. Zollikofer & Sohn z. Löwenburg St. Gallen Auswahlsendungen zu Diensten.

Pensionat Ray-Moser

in Fliez bei Grandson

könnte Ende April oder Anfang Mai wieder **einige Töchter** zur Erlernung der **französischen Sprache** aufnehmen. Gründlicher Unterricht, sorgfältige Behandlung, Familienleben, moderierte Preise. [132 (F 2498 Z)]

Nähere Auskunft erteilen auf Verlangen: Herr Pfarrer **Hottinger** in Weisingen (Kt. Zürich), Herr **Giovanni**, Pfarrer in Malans (Kt. Graubünden), Familie **Widmer**, Baumeister, Florastrasse, Zürich, Herr **Felix**, Lehrer am Gymnasium in Bern, Herr **Städler**, Pfarrer in Lütisburg (Kt. St. Gallen), Herr **Müller**, Ständerrat in Thayngen (Kt. Schaffhausen), Herr **Britt**, Schulinspektor in Frauenfeld.

Wir empfehlen unseren geehrten Abonnentinnen die Bestellung von

Einbanddecken

Dieselben sind prachtvoll ausgestattet (grün mit Goldprägung) und bilden daher eine Zierde für jedes Zimmer. Für die illustrierte Gratisbeilage „Für die Kleine Welt“ sind ebenfalls sehr hübsche Decken vorrätig (rot mit Goldprägung).

Die Einbanddecken erweisen sich auch während des Jahres praktisch als **Sammelmappe**. — Diejenigen Leserinnen, welche darauf halten, dass ihr Lesestoff jederzeit vollständig beisammen ist, versäumen niemals, am Schlusse des Jahres die Einbanddecken zu bestellen. — Wir versenden dieselben per Nachnahme

1 Einbanddecke der Schweizer Frauen-Zeitung Fr. 2. —
1 „ „ Für die Kleine Welt „ —. 60
Expedition der Schweizer Frauen-Zeitung.

Institut de jeunes gens Steinbusch-Chabloy
Nachfolger von Ls. Boillet et fils

Les Figuiers, Cour-Lausanne (Schweiz).

Vortreffliche Gelegenheit zur schnellen Erlernung der modernen Sprachen. Gründlicher Unterricht in der Handelskorrespondenz, dem kaufmännischen Rechnen, der Buchführung u. s. w. **Ein Jahr** genügt jungen Leuten, um sich in der französischen, englischen, italienischen, deutschen oder spanischen Sprache gehörig auszubilden. Ein neuer **Kursus** beginnt **am 1. Mai** nächsthin. — Leichte, erfolgreiche Methode. Aufnahme zu jeder Zeit. Mässige Preise. Gute Pflege. Familienleben. — Prospekte mit Referenzen versendet gratis (H 304 L) [81]
der Direktor **L. Steinbusch.**

 **Damen-Loden**
Muster franko. [46]
H. Scherrer
St. Gallen und München.

Wo fände eine jüngere Witwe samt ihrem Söhnchen familiäre Aufnahme. Sie wäre dagegen gerne bereit, Haushälterin zu werden. Adresse zu erfragen bei **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.** [128]

Töchter-Pensionat

Lonay am Genfersee (Schweiz)

Familienleben. Unterricht in allen Fächern der franz. und engl. Sprache, Musik und Zeichnen. Mässiger Preis. Refer.: Mme. Ruchonnet, Riez-Cully, Waadt. Bern: Mme. Müller, 2 rue de la Justice. Zürich: Mlle. Preiswerk, 35 Sihlstrasse. (H 1215 L)

Nähere Auskunft erteilt [49] Mlle. Ogiz, Lonay.

Lausanne.

Villa Erica.

Höheres Töchter-Institut zur gründlichen Erlernung der franz. Sprache. Musik-, Englisch- und Malunterricht. Gesunde Lage, prächtige Aussicht. Zahlreiche Referenzen. (H 128 G) [110]
Adresse: Mlle. Kunzli.

Lausanne.

Töchter-Pensionat
M^{mes} Steiner

L'Abeille-Montbenon. [137] Gegründet 1878. (H 1035 L)
Hübsche Villa. Schöne Lage.

Töchter-Pensionat

Melles Morard

in **Corcelles b. Neuchâtel** (Schweiz).

Gründlicher Unterricht in Sprachen, Realn., Musik, Malen etc. Praktische und sorgfältige Erziehung, Familienleben. Reizende Lage. Ueberaus gesundes Klima. Sehr angenehmer Aufenthalt. Vorzügliche Empfehlungen. (H 850 N) [134]

Dans un petit

Pensionat famille

bien recommandé, quelques jeunes filles qui voudraient apprendre le français et l'anglais, et s'adonner à la musique, la peinture, la couture, ou fréquenter les écoles trouveraient bon accueil. [131]

Adresse: **M. Marehand, Môle 3,** (H 767 N) **Neuchâtel.**

Frau Pfarrer Virieux

in **Crassier** bei Nyon (Waadt) nimmt wieder drei junge Töchter in Pension, die Gelegenheit haben, sich gründlich im Französischen, Englischen, in der Musik, im Haushalt und Kochen zu üben. Mütterliche Pflege. Reichliche Kost. Preis bescheiden.

Referenzen in der Schweiz und im Ausland. (H 564 L) [105]

Pensionat de jeunes demoiselles

Campagne de la Combe

☉ Rolle, lac de Genève ☉
Dirigé par Mr. et Mme. **Dedie-Jullierat** 94 et leur fille Mlle. **Dedie.** (H 477 L)

Etude sérieuse des langues modernes, principalement du français. Education et enseignement complets dans toutes les branches. La campagne (10 hectares) est située hors de ville, dans une situation exceptionnellement belle. Vue splendide sur tout le lac et les Alpes. Prix modéré. Bonnes références en Allemagne et en Suisse. S'adresser au directeur.

Töchter-Pensionat Biel.

Wahres Familien-Pensionat für junge Töchter, welche die hiesige Mädchen-Sekundarschule oder die **Fortbildungs- und Handelsklasse** zu besuchen wünschen. — Ausgezeichnete Gelegenheit zum Studium der **modernen Sprachen**, sowie der **Handelwissenschaften**. Einfache, aber gute Kost. Familienleben. Prospekte gratis und franko. [133]

Georges Zwikel-Welti, Schuldirektor.

A. DINSER St. Gallen z. Pelikan **MÖBEL MAGAZIN** der Ostschweiz

liefert seine seit 30 Jahren bekannten, streng soliden, realen **Salons, Wohn-, Schlaf- u. Speisezimmer, ganze Aussteuern extra billig** **Sessel** in 40 Sorten Lager 400-600 **Spiegel** mit extra dicken Gläsern **Polsterarbeiten** **Geschenkartikel** in enormer Auswahl alles billigst, mit Garantie. — Franko per Bahn. [907]

Bis Ostern 1895
täglicher Versandt von prima Qualität
extra frische
Schellfische
à Fr. 25. — per Korb mit Netto 100 Pfd. Inhalt à Fr. 25. —
à 0.35 per Pfund im Detail oder Anbruch. per Pfund à 0.35
Versandt per Bahn und per Post.
Garantie für Ia frische Ware.
Zu geneigtem Zuspruch unter Versicherung guter, prompter Bedienung empfiehlt sich
E. Christen, Comestibles, Basel.

Pension

école de ménage.

A la Coudre, petit village situé entre St. Blaise et Neuchâtel, au dessus du lac, dans une situation salubre et agréable, la soussignée reçoit chez elle des jeunes filles désireuses d'apprendre la langue française, en même temps que la bonne tenue d'un ménage. — Les parents peuvent être assurés que leurs enfants trouveront auprès d'elle des soins affectueux et une surveillance chrétienne. — De nombreuses références à disposition. Pour les conditions s'adresser à la directrice (H 422 N) [97]

Mme. Vve. Voumard.

Kaufm. Töchtererziehung Konstanz.

Vollständige und sorgfältige Ausbildung in Buchführung, kaufm. Rechnen, deutscher und französ. Korrespondenz, Wechselkunde etc. Nächster Eintritt 16. April. Prospekt und Näheres durch die Direction: [165]

J. Kaiser.

Haushaltungsschule und Töchterpensionat Port-Roulant, Neuchâtel.

Eltern und Vormünder werden aufmerksam gemacht auf dieses zeitgemässe Institut, das neben der wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Ausbildung der Töchter auch eine umfassende Kenntnis der häusl. praktischen Arbeiten (bürgerliche und feinere Küche, Handarbeiten etc.) anstrebt. Der Unterricht wird von sämtlichen Lehrkräften in französischer Sprache erteilt u. wird namentlich auf die Aneignung eines reinen, geläufigen Französisch Wert gelegt. — Für Prospekte, Referenzen und Anmeldungen wende man sich an [127]

Frl. Ida Niederer,

vormals Vorsteherin der thurgawischen Haushaltungsschule, Port-Roulant 3, Neuchâtel.

Reiner leichtlöslicher
CACAO & BERNHARD
MÜLLER & BERNHARD
Feine
Cacao & Schokoladenfabrik
Chocoladen
überall zu haben.

Dipl. u. gold. Medaille Venedig 1894.
Goldene Medaille Wien 1894.

Wasch-Auswind-Maschinen mit prima Gummi-Walzen
G. L. Tobler & Cie.,
Zollhausstr. 5, St. Gallen. [440]

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
btt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). (H 623 Z) [163]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Statt Fr. 4.70 nur 2 Fr. fro.
sämtliches Schreibmaterial gen.
1 Papeterie à 2 Fr.

Inhalt Ladenpreis
In einer schönen sol. Schachtel . . . 40
100 Bogen schönes Postpapier . . . 2.
100 ff. Couverts in 2 Postgrößen . . . 1.
12 gute Stahlfedern . . . 30
1 Federhalter . . . 10
1 Bleistift, superfein . . . 20
1 Flacon tiefschw. Kanzeleitinte . . . 10
1 feiner Radirgummi . . . 20
1 Stange Stegellack . . . 10
8 Bogen Löschpapier . . . 10

Ladenpreis Fr. 4.70
— Alles zusammen in einer schönen vergoldeten Schachtel mit Abheftung gen statt Fr. 4.70 nur Fr. 2.—, 5 Stück Fr. 8.—, 10 Stück Fr. 15.—, Man verlange nur Papeterien à 2 Fr. Bei Einwendung des Betrages franco, ansonst Nachnahme.
Lohnender Artikel f. Wiederverkäufer. In 4 Jahren wurden 35000 Stück verkauft. Dieselben sind noch bedeutend verbessert worden.
Buchdruckerol., Papierwaschanstalt
A. NIEDERHÄUSER
Grenchen (Solothurn). [1081]

Töchter-Pensionat Gilliard-Masson

in Fiez bei Grandson (Waadt).

Sorgfältige Erziehung und Unterricht. Familienleben. Gesunde Luft und gute Verpflegung. Mässiger Pensionspreis. Prospectus steht zur Verfügung. 160] (H 1402 L) Ref.: Herr Schulrat Kälin.

Versandt für die ganze Schweiz.

LINOLEUMFABRIK NORTALLERTON England

Stampfenbachstrasse Nr. 6, Zürich,

empfehlen zu gefl. Abnahme:

Korkteppiche, ungemein beliebter Bodenbelag, weil sehr warm und schalldämpfend.

Linoleum	183 cm breit, 8 mm dick, uni.				11.—
	183 " " " 8 " " bedruckt				12.—
		Qual. A	B	C	D
uni	183 cm	10.—	8.50	6.—	—
mit Dessin	183 "	11.—	9.50	7.—	4.80
	230 "	—	12.50	10.—	—
	275 "	—	16.—	12.—	8.50
	366 "	—	22.—	16.—	12.—

Vorlagen und Miliens

	45 45	45 60	68 90	68 114	137 183	183 183
	1.50	1.90	4.—	5.—	16.50	22.—
	183 230	183 250	183 275	200 200	200 250	200 275
	27.—	30.—	33.—	28.—	34.—	36.—
	200 300	230 275	230 320	230 366	366 366	
	40.—	40.—	45.—	55.—	100.—	

Linoleum-Läufer

	45 cm	60 cm	70 cm	90 cm	114 cm	135 cm
Stairs für Treppen u. a.	3.10	3.90	4.75	6.20	7.75	9.—
C.	2.25	2.75	3.—	4.25	5.25	6.40
D.	1.75	2.25	2.75	3.50	4.50	5.50
III.	—	1.30	1.50	2.—	—	—

Granite, 183 cm breit, 14.—, **Inlaid**, 91 cm breit, 9.—
(bei denen sich das Dessin nie abläuft).

Linoleum-Ecken, Nr. 1 1.—, Nr. 2 — 75, Nr. 3 1.—

Linoleumschienen, per laufende Meter 2.50

Linoleum-Reviver und **Cement**, per Büchse 1.75

(Generalagentur und einzige Verkaufsstelle der Schweiz bei: [143]

Meyer-Müller & Co.,

Stampfenbachstrasse Nr. 6, Zürich, und Kasino Winterthur.

!! Engros und Detailverkauf zu Fabrikpreisen !!

!! Permanentes Lager von über 200 der neuesten Dessins !!

Linoleum, bester und billigster Bodenbelag.

Sollte in keiner Haushaltung fehlen.

Welschland-

Annoncen betreffend Tausch oder Pensionen besorgt
bestens in geeignete Blätter der

französischen Schweiz

die Annoncen-Expedition

Haassenstein & Vogler

Bureau in St. Gallen Multergasse 1.

EISENBITTER
von **JOH. P. MOSIMANN**
Langnau Emmenhal
Schweiz
zusammengesetzt aus Eisenunddenfeinsten
Heilkräutern der Emmenthaler Berge

Ein prima Hausmittel von bester Güte ist der **Eisenbitter** von Joh. P. Mosimann, Apoth. in Langnau i. E. — (Aus den feinsten Alpenkräutern der Emmenthalerberge bereitet Nach den Aufzeichnungen des seiner Zeit weltberühmten Naturarztes Michael Schüppach (d. h. hier.) — In allen Schwächezuständen (speziell **Magenschwäche**, **Blutarmut**, **Nervenschwäche**, **Bleichsucht**) ungemein stärkend und überhaupt zur **Aufrischung** der Gesundheit und des **guten Aussehens** unübertrüfflich; **gründlich blutreinigend**. — Alt bewährt. Auch den **weniger Bemittelten** zugänglich, indem eine Flasche zu Fr. 2.—, mit **Gebrauchs-anweisung**, zu einer **Gesundheitskur von vier Wochen** hinreicht. **Aerztlich empfohlen**. **Depots in den meisten Apotheken der Schweiz.**

Haarverjüngungsmilch (Tolma)

gibt **ergauten Haaren** die natürliche Farbe und **jugendlichen Glanz** wieder, beseitigt Kopfschuppen und verhindert Ausfallen der Haare. **Ueber-raschender Erfolg**. Preis per Flasche franko per Nachnahme **Fr. 2.**

J. B. Rist, Altstätten (Rheinthal) 107]

Hausmanns Malz-Extrakt mit Leberthran

vorzügliches Mittel, leichter verdaulich, v. grösserer Wirksamkeit und angenehmerem Geschmack als Leberthran, daher diesem vorzuziehen. Flacon à Fr. 1.30. [1085]
Direkter Versand durch den Fabrikanten

C. Fr. Hausmann,
Hecht-Apotheke,
Fabrik chem.-pharm. Präparate,
St. Gallen.

Kaffee-Versand.

Infolge vieljährigen Aufenthaltes unsers Verwalters in den vorzüglichsten Kaffee-produktionsländern sind wir in der Lage, reine, urkräftige und aromatische **Plantagen-Kaffees** vorteilhaftest zu beziehen.

Wir liefern durch die ganze Schweiz Postkolli von 5 Ko. franko ins Haus:

Guatemala superior zu Fr. 17.50
Santos " " " 14.—

gegen Nachnahme; streng solide Bedienung zusichernd. Preislisten unsers garantiert echten Zuger Kirschwassers und anderer feiner Spirituosen gerne zu Diensten. [153]

Kirschwassergesellschaft u. Handelsgesellschaft Zug in Zug.



Ein unentbehrliches Hausgerät

ist der Patent-Aschenkessel von [166]
Gebr. Linke, Zürich.

Rheumatismus,

Zahnschmerzen, Migräne, Krämpfe etc. werden durch das Tragen des berühmten



Magneta-Stifts

schnell und dauernd beseitigt.
Preis 70 Cts.

Alleinversand von **J. A. Zuber**, Herrenhof, **Oberuzwil**, Kt. St. Gallen.

NB. Zeugnisse gratis zu Diensten. [89]

Raucher! (H 505 Q) Achtung!

Diese Annonce erscheint nur einmal.
Cigarren fast zum halben Preise:
500 feine Rio-Bresliens nur Fr. 6.70
500 feinste Habana-Sport " " 7.60
500 echte Flora-Kneipp " " 8.50
Jeder Sendung wird noch eine kostbare Meerscham-Cig.-Spitze gratis beigelegt.
Cigarrenfabriklager in Boswil (Aarg.) [164]

Herrenhemden

nach Mass und ab Lager liefert in tadellosem Schnitt und solider Arbeit [185]

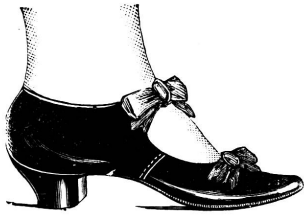
G. Sutter, Wäschefabrikation 20, Speisergasse, St. Gallen.

Für jeden Tisch!
WAGGI'S
Suppen
WÜRZE
UND
Suppen-ROLLEN [6]

Leintücher nur Fr. 2.—, Frauenhemden nur Fr. 1.35 bis Fr. 5.—,

Keine Hausfrau versäume, Muster zu verlangen. Sämtliche Damenwäsche ist Hausindustrie, keine geringe Fabrikware. Katalog umgehend franko und gratis.

Frauenachthemden Fr. 2.95 bis Fr. 7.—, Nachtjacken Fr. 1.80 bis Fr. 5.—, Damenhosen Fr. 1.45 bis Fr. 3.—, Unterröcke Fr. 1.55 bis Fr. 8.—, Kissenanzüge Fr. 1.20 bis Fr. 1.75, Bettüberwürfe Fr. 3.50 bis Fr. 5.50. Erstes schweiz. Damenwäsche-Versandhaus und Fabrikation R. A. Fritzsche, Neuhausen-Schaffhausen.



Ballschuhe

für
Herren und Damen
in
schöner Auswahl
bei [150]

C. Schneider-Keller.

Telephon.

Elegant! Chic! Solid!

Damen-Loden,

grosse Auswahl in allen Fabrikaten.
Meterweiser Verkauf.
Anfertigung nach Mass.
Tadelloser Sitz garantiert.
Wiener Schneiderarbeit.
Triumph-Loden-Reform-Kostüm,
elegantestes und praktischstes Reise-,
Touren- und Promenadenkleid.
Kostüme genre tailleur in allen Façons.
Staub-, Reise- und Regenmäntel,
porös, wasserdicht. (H 2586 Z)
Jordan & Cie., Zürich.



Wiener Patience

ausgezeichnetes, haltbares Kon-
fekt von feinstem Aroma, per 1/2
Kilo 2 Fr., empfiehlt bestens
Carl Frey, Konditor,
Neugasse, St. Gallen.
Prompter Versand nach auswärts!
Telephon! [156]

Dank!

Hochgradig litt ich an einem nervösen Magenleiden (Dyspepsie). Infolge der Verdauungsstörung war mein Magen oft derartig aufgetrieben, dass mir eine Angst überkam, vor Verzweiflung nicht wusste, was anfangen. In meinem trostlosen Zustand hörte ich von Herrn Henri Levie, Dresden, Frauenstr. 14, wandte mich brieflich dorthin und danke demselben viel tausendmal, von diesem Leiden durch die vorzügliche Heilmethode auf brieflichem Wege geheilt zu sein und meinem Beruf wieder nachgehen zu können. (H 1367)
Grulich in Böhmen, 29/12 1894.
88) Wilhelm Jahn.

Aeusserst vorteilhaft, sehr erfolgreich und billig sind unsere

Special-Zuschneidekurse für Schneiderinnen (Separatkurse für Private).

Bestbewährtes System mit gründlicher Anleitung in der Erstellung von Garnituren nach jedem Bild und Grösse. Zahlreiche Adressen und vorzügliche Empfehlungen von Schülerinnen über Methode, Unterricht und Erfolg stehen zur Verfügung.

Frau Arbenz-Widmer und Tochter,
Zürich, Gerechtigkeitsgasse 14,

Atelier, Lehranstalt und Schnittmustersersand für Damenschneiderei.

Feuert nicht mit Petroleum an, sondern mit den bei

Konsumvereinen, Spezerei- und Kohlenhandlungen erhältlichen
Phönix-Holz- und Kohlenanzündern.
Muster und Preiscurant gratis. Wo keine Depots, liefert Kistchen von 960 Stück für 5 Fr. franko per Nachnahme direkt die Fabrik Th. Schlatter, Wassergasse, St. Gallen. (H 3718 G) [522]

Vorhangstoffe,

eigenes und englisches Fabrikat, crème und weiss, in grösster Auswahl, liefert billigst das Rideaux-Geschäft [327]

J. B. Nef, Herisau (Kt. Appenzell).
Muster franko. Etwelche Angabe der Breiten erwünscht.

Vor der Sonntagsruhe!



Wir sind versorgt, wir haben was wir brauchen!

Was wird dies sein? (H 632 Y) [167]

Kathreinners oder Wyss' Kneipp-Malzkattee!

Galvanische und Feuervergoldung,

Versilberung, Vernickelung von Bijouterie, Uhren, Metallverzierungen an Möbeln, Beschlägen, Klavierleuchtern etc., sowie Metallwaren jeder Komposition. Specialität in garantiert solider Vergoldung und Wiederversilberung von Bestecken und Tafelgeräten. Auffrischen alter Metallgegenstände jeder Art. Reparaturen. (H 4045 Q) [161]

Herm. Speck, Basel, Gerbergasse 65.

900 Illustrationen	Achte Auflage.	25 Kartenbeilagen auf 41 Kartenseiten
Adrian Balbis		
Allgemeine Erdbeschreibung		
50 Lieferungen à 1 Fr.	Vollkommen neu bearbeitet von Dr. Franz Heiderich.	10 Abteilungen à 5 Fr. 3 Bände geb. à 20 Fr.
A. Hartlebens Verlag, Wien.		



Prima feinste
weisse und gelbe Oelseife
und Harzkernseife
Marke Schlüssel
garantiert rein, ohne schädliche Substanzen.
Aeusserst fetthaltig, deshalb
sehr ausgiebig und die Wäsche
schonende Seifen.
Das Gutachten darüber lautet:
„Die Seife ist aus den üblichen
Substanzen, ohne fremde Beimengungen
zusammengesetzt und verdient
deshalb die Bezeichnung: rein,
ohne schädliche Substanzen, voll-
kommen.“
Chemisches Laboratorium St. Gallen,
Der Kantonschemiker.
Die Seifen, Marke „Schlüssel“,
sind in den meisten Spezerei-
handlungen erhältlich; wo dies
nicht der Fall ist, wende man
sich an die (H 289 G) [159]

Seifenfabrik
Engler & Co.,
Lachen-Vonwil bei St. Gallen.

SCHINKEN,
mild gesalzen, hochfein geräuchert, em-
pfehle:
kg Fr. kg Fr.
10 14.—, 100 135.—
Magerspeck 10 13.90, 100 134.—
In Speisefett 10 10.80, 100 98.—
[157] J. Winger, Fleischräucherei,
(H 434 Q) Boswyl (Aargau).

Keine sparsame Hausmutter sollte versäumen, die Kollektionen in Special-Marken Baumwoll-Tücher zu prüfen. Ausdrückt nur Prima-Ware, daher geschmeidig zu verarbeiten u. d. Wäsche überraschend gewinnend. Fabrikpreise bei Bezug v. Halbstück à 35 M. Hemdentücher v. 30 cts. an bis feinste Renforcés. Starke Betttücher 180 cm. v. 85 cts. an. Bereitwillig Umsetzen v. Nicht-dienendem. Muster und Sendung franco. Jacques Becker, Fabriklager Ennenda (Glarus).

Bienenhonig
schweiz. Provenienz, in vorzügl. Qualität, offeriert zu Fr. 1.— per 1/2 Ko. in Blechbüchsen von 5 Ko. an, brutto für netto, franko per Post oder Bahnstation
Heinrich Rusterholz,
Wädenswil. [138]
Für die Reinheit der Ware wird garantiert; Muster gerne zu Diensten.

Perücken
in reichster Auswahl empfehle für Maskenbälle und Vereinsanlässe zu billigen Mietpreisen. Jedes Genre und jeder Charakter ist vorrätig oder wird promptest besorgt.
Um gültigen Zuspruch bittet [151]
J. Metzger, Coiffeur.

Jede Dame, welche **Heureka.** sich für die beliebten Artikel interessiert, beliebe Prospekte und Ansichtsendung zu verlangen. Stoff, Kissen, Binde und Wäsche. (H 515 Z) [147]
H. Brupbacher & Sohn, Zürich.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 2

Februar 1895

Das Kochen.

Das Kochen ist nicht nur eine Sitte der zivilisierten Völker, sondern es ist eine Naturnotwendigkeit. Das erkennen wir, wenn wir beobachten, wie verschieden ein und dieselbe Speise im rohen und im gekochten Zustande wirkt. So sind z. B. Kartoffeln, roh genossen, in größeren Mengen für den Menschen sogar tödtlich. Dies beliebte Gemüse, ein Kind der Cordilleren, Chilis und Bolivias, erst seit 1584 in England bekannt, enthält einen Stoff, der zu den giftigsten gehört, welche die Natur den Menschen kennen gelehrt hat: das Solanin. Durch das Kochen wird die Schädlichkeit desselben beseitigt.

„Das Kochen ist der Anfang der Verdauung!“ sagte ein Berliner Physiologe. Denn wie der komplizierte Verdauungsapparat des menschlichen Körpers die Aufgabe hat, die eingenommenen Nahrungsmittel vermittlems der auf sie wirkenden Verdauungssäfte so zu bearbeiten und umzuwandeln, daß sie der Ernährung des Körpers dienen können, ebenso verrichtet das Kochen gleichsam die Vorarbeiten für die Verdauungssäfte, indem es die Nahrungsmittel in ihrer Mischung bindet, Schädliches unschädlich macht und denselben erst den Wohlgeschmack gibt.

Viele Nahrungsmittel sind roh absolut ungenießbar. Durch die Erhitzung treten chemische Prozesse auf. Es bilden sich durch das Freiwerden der Gase gewisse chemische Verbindungen, man nennt sie Aether oder ätherische Oele. Der angenehme Duft einer guten Speise rührt davon her. Die hierdurch entstandenen empyreumatischen Produkte schmeicheln unserer Nase und sind dem Organismus dienlich.

Das Kochen hat aber noch eine zweite Folge. Es führt unlösliche, unverdauliche Stoffe, welche in den Nahrungsmitteln enthalten sind, in lösliche und verdauliche über. Das häufige Vorkommen eines verdorbenen Magens ist eine Mahnung für die Hausfrauen, dem richtigen und ausreichenden Kochen der Speisen ihre volle Aufmerksamkeit zuzuwenden. Welche Unannehmlichkeit bereitet ihr außerdem ein mißratenes Mittags- oder gar Gastmahl!

Die vernünftige Zubereitung der Speisen hat aber noch die wichtige Folge: das Kochen zerstört in den Nahrungsmitteln die Legionen von unendlich kleinen tierischen und pflanzlichen Keimen, in denen die neuere Wissenschaft oft die Verbreiter und Veranlasser so vieler Krankheiten gefunden hat. Diese kleinsten Wesen, oft von der Größe eines Millimeters, müssen unschädlich gemacht und verhindert werden, in den Speisen ihr geheimnisvolles, oft Tod bringendes Wesen zu treiben. Ich erinnere nur an Trichinen. Also, liebe Hausfrauen, üben Sie die Kunst des Kochens, der Sie gar nicht zu hohe Wichtigkeit beimessen können und Sie werden gesegnet werden als die Pflegerinnen des köstlichsten Gutes — der Gesundheit.

Das Rüksten der Petrollampen.

„Die Lampe brennt nicht hell“, ist eine ständige Klage an den langen Winterabenden und doch fehlt es dabei meist nur an Kleinigkeiten und Sorgfalt. Die Lampe ist der Mittelpunkt abends im Zimmer, der einer allgemeinen Berücksichtigung bedarf. Mit einer Mischung von Soda, Seife oder Pottasche und heißem Wasser reinige man alle 3 bis 4 Wochen die Bassins sorgfältig, lasse sie gründlich trocknen und fülle sie hierauf erst mit Petroleum. Für den frischen Docht und für den gebrauchten, an welchem sich Unreinigkeit festgesetzt hat, empfiehlt es sich, ihn tüchtig zu waschen, zu trocknen und dann ungefähr eine Stunde lang in Essig zu legen, um ihn schließlich, abermals getrocknet, wieder in die Lampe zu ziehen. Auch die Petroleumkannen müssen wie oben gereinigt werden und man wird an der Lampe seine Freude haben.

Es ist eine weitverbreitete Gesplogenheit, daß man in Fällen, wo das volle Licht der Petrollampe nicht gebraucht wird, die Lampe aus Sparsamkeitsrücksichten niedrig schraubt. Man nimmt dabei den Uebelstand in Kauf, daß man die Luft des Raumes, in dem die Petroleumflamme ihr Licht verbreitet, ganz verschlechtert. Versuche haben die Tatsache mehr als zur Genüge bestätigt, und der Grund liegt darin, daß durch das Niedrigstellen der Flamme eine unvollständige Verbrennung stattfindet und ebenso, wie bei der zu hoch geschraubten Flamme unverbrannte, durch den Geruch wahrnehmbare Gase in den Lampencylindern emporsteigen. Die richtige Verbrennung kann nur dann stattfinden, wenn die Flamme die größte Leuchtkraft entwickelt; alsdann werden die aus dem Docht sich entwickelnden Gase vollständig in Kohlenäure verwandelt, welche durch den Geruch nicht wahrnehmbar sind. Beim Niedrigschrauben der Flamme erreicht man aber auch nicht im geringsten eine nennenswerte Ersparnis an Del. Hiervon kann sich ein jeder durch einen Versuch überzeugen, indem

er einmal eine Petrollampe mit heller, dann mit einer niedrigen Flamme ausbrennen läßt und die beiden Zeitbauern mit einander in Vergleich bringt. Die niedrige Flamme hält nur sehr wenig länger vor als die hohe. Aus dem Vorhergesagten geht hervor, daß es ratsam ist, Petrollampen nicht niedrig geschraubt brennen zu lassen.

Die Hängelampen sollen von Zeit zu Zeit auf ihre Sicherheit betreffend das Herunterfallen untersucht werden.

Um die Lampenglocken von Delflecken zu reinigen und das schöne, matte Aussehen des polierten Glases wiederzugeben, gieße man zwei Löffel einer Auflösung von Pottasche auf die Glocke, befeuchte damit die ganze Oberfläche und reibe die Flecken mit einem feinen, leinenen Lappchen, spüle hierauf mit reinem Wasser nach und trockne sie mit einem feinen Tuche ab.

Thymol.

Auf den Thymian bringt mich eine Entdeckung der neueren Chemie. Ich möchte nur wissen, wie unsere Ur-Hausmütter herausgebracht haben, daß dieses würzige Pflänzchen ihnen so kräftig beistehen könnte, schädliche Gerüche zu vertreiben und alles, was man zu des Lebens Nothdurft und Nahrung gebraucht, vor schnellem Verderben zu schützen. Die Wissenschaft unserer Zeit hat den Scharfblick jener alten Hausmütter, die den Thymian zuerst in ihren Hausgarten aufnahmen und als vorzüglichstes Wurst- und Speisegewürz gepflegt haben, glänzend gerechtfertigt. Unsere Chemiker und Physiologen sind seit Jahren emsig bemüht, Stoffe auszumitteln, welche, wie Plutarch sich einmal ausdrückt, gleichsam die davongegangene Seele der organischen Körper ersetzen und sie, obgleich leblos, vor Verwesung schützen können. Wir wissen, daß diese Schutzstoffe, das „göttliche“ Salz Homer's allzeit voran, vielmehr den Zweck haben, jenen mikroskopischen Tier- und Pflanzenwesen, welche Gährung und Fäulnis töten und Krankheiten im lebenden Körper erregen, das Dasein zu verleiden, ja diese geschäftigen Diener des Zerstörers Schwa geradezu zu vergiften. Die starken Mineralgifte sind nicht zu verwenden, wo es sich um Erhaltung von Nahrungsmitteln handelt; man würde mit ihnen wie jener Wächter der Fabel fahren, der die Fliege auf der Stirn des Schlafenden mit einem großen Steinschlage tötete, und man hat deshalb vorzüglich nach weniger scharfen organischen Giften gesucht, die den kleinen Wesen, aber nicht dem Menschen tödtlich sind. Nachdem die Karbolsäure in der Wundenheilung wie für die Desinfektion der Aborte ihre hohe Wirkung getan, erntete die Entdeckung, daß die aus der Karbolsäure leicht darstellbare Salicylsäure dieselben guten Eigenschaften äußere, ohne so übelriechend und scharfgiftig zu sein, wie erstere, einen wohlver-

dienten Beifall. Nach neueren Untersuchungen ist aber ein im Arom des Thymians enthaltener Stoff, das Thymol oder der Thymian-Kampher, noch viel wirksamer als die genannten, sofern ein Teil Thymol eine größere gährungshemmende Wirkung ausübte, als vier Teile Karbol- oder Salicylsäure. Diese gährungs- und säulnißwidrige Kraft des Thymols ist bereits im Jahre 1868 bemerkt worden, ohne daß vergleichende Versuche damals angestellt wurden. Das Thymol hat den Vorzug, wohlriechend zu sein, während die Salicylsäure geruchlos, die Karbolsäure übelriechend ist. Allerdings scheint sie etwas stärker auf den Organismus einzuwirken, als die zweitgenannte, denn man kann durch starke Gaben auch größere Tiere töten und bemerkt dann, daß ihre Kadaver selbst in der Tropensonne nur sehr langsam verwesen; aber in kleinen Mengen ist das Thymol vollkommen unschädlich. Sein gewürzhafter Geschmack wird es vorzugsweise zur Erhaltung der Fleischwaren empfehlen, während die geschmacklose Salicylsäure für die Haltbarmachung der Getränke und des Eingemachten eine bedeutende Wichtigkeit erlangen dürfte. Die Heilmittellehre knüpft außerdem an beide vielfache, zum Teil völlig bewährte Hoffnungen.

S.

Für Küche und Haus.

Rouladen. Ein zartes Stück Rindfleisch aus der Keule schneidet man zu handtellergrößen Scheiben und klopft sie mit dem Messerrücken auf beiden Seiten. Die Fleischschnitten werden mit etwas Salz eingerieben, mit feingewiegten Zwiebeln bestreut und mit einem Riemen Speck, nach Belieben auch mit einer kleinen Fülle von gewiegtem Fleisch belegt, eingerollt und mit Speilerchen zugesteckt oder mit Faden zugebunden und in heißem Fett ringsum gelb gebraten. Dann gießt man heißes Wasser daran, bis es über den Rouladen steht, löst das angebratene Fett los, gibt eine Brotkruste bei, deckt das Gefäß zu und läßt das Fleisch weich dämpfen. Ohne Sauce, mit Fett übergossen, halten sich diese Rouladen an einem kühlen Orte aufbewahrt längere Zeit frisch; es lohnt sich deshalb, etwas mehr davon herzustellen. Sie ergeben, schräg tranchiert einen ebenso schmackhaften als hübschen kalten Aufschnitt.

*

Schinkenspeise. Die harten Ueberreste eines Schinkens, die man beim Wurster oft ganz billig erhält, werden ziemlich fein gewiegt. Eine Form oder Kasserolle wird mit Fett dick ausgestrichen und mit abgefottenen Nudeln, Macaroni oder Wasserspätzchen (Knöpfli) belegt. Hierauf legt man eine Lage Schinken und begießt ihn mit dem in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Schinkenfett. Sollte kein solches mehr vorhanden sein, so schneidet man etwas geräucherten Speck in Würfel und verwendet — ausgebraten —

dieses Fett zum Uebergießen. Der Schinkenlage folgt wieder eine Lage von der Mehlspeise und nachher wieder Schinken. Obenauf muß Mehlspeise liegen. Dann quirlt man einige Eier mit etwas Milch oder Rahm gut durch, fügt etwas Salz und Muskatnuß bei, gießt dies über das Gericht und legt zerstreut Stückchen süßer Butter obenauf. Die Speise kann ins Wasserbad gesetzt werden, wo sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen muß; gibt man sie direkt in den Ofen, so braucht sie zum Backen $\frac{3}{4}$ Stunden. Grüner Salat, gekochte Zwetschgen oder Kirschen passen gut zu dieser Schinkenspeise.

✱

Paprika-Bratfisch. Ein Zander, Karpfen oder Schellfisch wird geschuppt, gepulzt und auf beiden Seiten in 4 Centimeter Entfernung der Breite nach ein wenig eingeschnitten. Man nimmt ihn sauber aus, ohne ihn zu zerlegen, salzt ihn und bestreut ihn mit Mehl, unter welches man etwas ächten Paprika mischt. Dann legt man den Fisch auf eine Bratensleier in die Bratpfanne und gibt auf 1 Kilo Fisch 100 Gramm süße Butter hinein. So läßt man den Fisch unter öfterem Begießen im Ofen oder Bratofen $\frac{1}{2}$ Stunde braten, bestreut ihn beim Anrichten mit Petersilie und serviert ihn heiß.

✱

Karpfen blau gesotten. Viele schuppen den Karpfen nicht, wenn sie ihn blau sieden, doch finde ich es durchaus nicht angenehm, Schuppen auf die Zunge und zwischen die Zähne zu bekommen, weshalb ich ihn stets schuppen ließ. Man verfährt wie bei blau gesottenem Lachs, indem man ihn langsam mit siedend heißem Essig begießt, ihn dagegen in die kalte, gewürzte Wurzelbrühe bringt, nur 6—8 Minuten sieden läßt, dann ihn auf der Kochmaschine zur Seite schiebt und noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen läßt. Man nimmt den Fisch erst heraus, wenn er angerichtet wird, garniert ihn dann mit Citronenscheiben und Petersilie und gibt Essig und Del oder frische Butter, Sardellenbutter oder Meerrettig mit Zucker, Wasser und Essig angemacht dazu, den man mit kleingehackter Citronenschale wiegt.

✱

Backhühner. Junge, gutgemästete Hühner werden geschlachtet, gereinigt, ausgenommen, gut abgewaschen, abgetrocknet, in 4—5 Teile zerlegt, mit etwas Salz eingerieben, in eine Mischung von geschlagenem Mehl und Ei getaucht, mit geriebener Semmel bestreut und in Schmalz mit Rindertalg vermischt oder in Butter zu goldgelber Farbe ausgebacken. Wenn alle Fleischstücke gebacken und herausgenommen sind, gibt man die mit Semmel bestreuten Lebern und Magen in das Schmalz und läßt es zugedeckt dünsten. Dann bratet man eine Handvoll kleingehackte Petersilienblätter in Butter, die man beim Anrichten über die Backhühner streut. Die Wiener geben hierzu junges Gemüse oder grünen Salat mit Eiern.

Fisch-Pudding. $\frac{3}{4}$ Kilo Hecht oder Zander, 125 Gramm abgeschältes, erweichtes Weißbrot, $\frac{1}{4}$ Liter gute weiße Sauce, 125 Gramm Butter, 10 Eier, 32 Gramm Sardellen, 32 Gramm Parmesankäse; den dritten Teil des Fisches macht man in Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Schalotte gar, rührt Butter und Eier zu Sahne, nimmt die anderen feingehackten Ingredienzen alle mit darunter, sowie den festen Schnee von sechs Eiern und kocht den Pudding 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Schüsselpastete von Fisch in Blätterteig. Schneide den Fisch aus Haut und Gräten, forme kleine Cotelettes, marinire sie, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zwiebeln und Petersilie, bereite von dem übrigen Fische eine Fischfarce, recht locker, mische etwas Petersilie, Schnittlauch und Champignons dazu, bestreiche eine Pastetenschüssel dick mit Butter, belege sie fingerdick mit dieser Farce, lege die abgetrockneten Fischcotelettes darüber, decke es mit Farce, fülle die Fugen gut aus und bilde eine Halbkugel davon, decke und garniere sie mit Blätterteig, zu welchem man $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 2 Eier verwendet und den Teig 6—7 mal ausschlägt. Man gibt eine Sardellensauce dazu.

Lebersuppe. Ein halbes Pfund Leber wird in Stückchen geschnitten und in Butter mit Zwiebel, Lauch, gelben Rüben und Petersilie gedämpft. Dann gibt man drei Kochlöffel voll Mehl daran, röstet es gelb, füllt mit Fleischbrühe nach und gibt beim Anrichten sauren Rahm und geröstetes Brot dazu.

Grieben-Kuchen. Gut ausgebratene Schweinegrieben läßt man verkühlen und hackt sie fein, fügt Mehl, einige Eier, 1 Glas scharf säuerlichen Weißwein, 1 Glas Rhum, etwas Salz und schwarzen Pfeffer dazu, verarbeitet dies zu einem festen Teig, läßt denselben eine halbe Stunde an kühlem Orte stehen und wälzt ihn dann fingerdick aus. Inzwischen belegt man ein Blech mit eingefettetem Papier, ordnet die in beliebige Stücke geschnittenen Kuchen darauf, kneist sie oben 2—3 mal mit einem Messer ein, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Abgebackene Mehlklöße. 1 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 125 Gramm geschmolzene Butter und $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl rührt man in einer Schüssel gut zusammen, bis die Masse sich als gebundener Teig von der Schüssel löst. Wenn die Mischung erkaltet ist, fügt man das nötige Salz hinzu und rührt das Gelbe von 3 Eiern und das zu Schnee geschlagene Eiweiß bei, sticht von dem Teig Klöße ab, gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie bei gelindem Feuer gar werden.

Gebackene Kartoffeln. Gesottene, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in Butter gebraten. In eine mit Butter ausgestrichene, ofenfeste Schüssel legt man eine Schicht dieser Kartoffeln, bestreut sie mit geschnittenen, in Butter gelb gebratenen Zwiebeln, gehacktem Häring, gehacktem Schinken und geriebenem Käse. Hierauf kommt wieder eine Lage Kartoffeln u. s. w., bis der Vorrat verbraucht ist. Nun quirlt man sauren Rahm mit etwas Mehl und einigen Eigelb zusammen, fügt eine Prise Pfeffer und die gut verrührte Häringmilch bei, schüttet dies über die Kartoffeln, bestreut sie nochmals mit geriebenem Käse, pflückt kleine Stückchen Butter obenauf und läßt das Ganze im Ofen bräunlich backen. Das Gericht hat den Nährwert von Fleisch.

*

Vortrefflicher Apfelsulz (Gelée). Man wäscht nicht ganz reifes Fallobst sorgfältig ab, entfernt Blüte, Stiel und etwaige faule Stellen. Dann schneidet man die Äpfel in 4—8 Teile und setzt diese mit Kernhaus und Schale und reichlich Wasser aufs Feuer. Sollte zu viel Wasser verdampfen, so muß kochende Flüssigkeit hinzugetan werden. Die ganz zerkochte Masse läßt man in einem irdenen Gefäß zugedeckt 24 Stunden stehen und tut sie danach zum Durchlaufen wenigstens 12 Stunden lang in einen leinenen Beutel. Man gießt den klaren Saft vorsichtig vom Bodensatz, wiegt ihn und setzt ihn mit Zucker, Pfund auf Pfund gerechnet, aufs Feuer. Das Schäumen muß sorgfältig geschehen, sonst gibt es später Fäden im Gelée. Nachdem der Saft nur 6—8 Minuten gekocht hat (man macht am besten auf kaltem Teller eine Probe) wird er in Gläser gefüllt und erkaltet mit Pergamentpapier zugebunden. Wünscht man ein besonderes Aroma, so wird etwas ganze Vanille oder Saft und Schale einer Zitrone mitgekocht. Man koche diesen Sulz portionsweise, d. h. $\frac{1}{2}$ Kilo Saft und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker immer nur auf einmal; nimmt man größere Mengen, so muß der Saft auch länger kochen, wobei der Sulz seine schöne Farbe verliert und zu dunkel wird.

*

Vorzügliichen Eierfisch erhält man auf folgende Weise, die ich oft erprobte: Ich bestreiche einen mittelgroßen, hohen irdenen Topf innen dünn mit guter Butter, quirle vorher 5 große, ganze Eier mit wenig Salz und drei Eßlöffeln kalter, abgekochter Milch tüchtig durch und schütte die Masse in den vorbereiteten Topf. Diesen setze ich sodann in einen eisernen Kochtopf mit wenig kochendem Wasser, in welchen er gut hineinpaßt, lege einen Deckel verkehrt darüber, den ich etwas beschwere, und lasse das Ganze eine Stunde kochen, ohne den Deckel zu heben. Stets fülle ich wenig kochendes Wasser nach, wenn es zu sehr einkochte; dasselbe darf ja nicht über den Topf, noch in den Topf kochen, kann auch

nur auf mäßigem Feuer bereitet werden. Ist die Fleischbrühe fertig und in die Terrine gegeben, so nehme ich einen scharfen Blechlöffel, steche von dem hohen Eierstich recht feine Scheiben ab und lege sie in die Brühe. Diese kommt dann sofort auf den Tisch. Die angegebene Menge reicht für 7—8 Personen, sind weniger am Tisch, so genügen 3—4 Eier.

*

Griespudding. 1 Liter Milch wird mit 50 Gramm süßer Butter, einer Prise Salz und einem Stück ganzem Zimmt erwärmt. Darenin rührt man so viel Griesmehl, bis sich der Brei steif von der Pfanne löst. In eine geräumige Schüssel geschüttet, wird er nach Entfernung des Zimmtstückes gut durchgerührt, so daß keine Knollen bleiben und mit dem Gelben von 4 Eiern gut vermischt. Nach Belieben wird auch gestoßener Zucker beigegeben. Das zu Schnee geschlagene Weißer der 4 Eier wird leicht mit der Masse vermischt. Diese letztere füllt man in eine mit Butter oder Olivenöl ausgestrichene und mit Paniermehl, Brosamen oder Maizgries ausgestreute Form und backt sie im Ofen oder kocht sie im Wasserbad 1 Stunde. (Die Form wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt. Das Wasser darf nicht so hoch stehen, daß es in die Form laufen oder sonst überkochen könnte, doch muß es stets kochend erhalten bleiben. Wenn nötig muß auch kochendes Wasser nachgefüllt werden.)

*

Kartoffeln bei Frost zu versenden. Um Kartoffeln beim stärksten Frost zu versenden, ohne das Erfrieren derselben befürchten zu müssen, gibt es ein einfaches Mittel. Man tauche die Säcke, in welchen die Kartoffeln versendet werden sollen, in kaltes Wasser, fülle dann die Kartoffeln ein und begieße die Säcke von außen wieder mit kaltem Wasser. Auf diese Weise verpackt, halten die Kartoffeln den stärksten Frost aus. Der Grund ist ein ganz natürlicher, denn durch die Nässe werden die Zwischenräume des Gewebes der Säcke ausgefüllt, und das außen sich bildende Eis verhindert das Eindringen der Kälte oder vielmehr das Entziehen der Wärme, die in den Kartoffeln vorhanden ist. Dieser, dem „Feierabend des Landwirtes“ entnommenen Mitteilung fügen wir noch hinzu, daß im Erzgebirge diese Verpackungsmethode der Kartoffeln im Winter allgemein üblich ist, nur werden dort die Kartoffeln in einen trockenen Sack gefüllt, über welchen dann der in Wasser getauchte gefrorene Sack kommt.

*

Silber zu putzen. Man betupfe eine nicht zu weiche, kleine Bürste leicht mit Spiritus, sowie mit Schlemmkreide, putze dann den silbernen Gegenstand ziemlich derb damit und reibe mit einem recht weichen Leder nach. Das Silber sieht wie neu aus.