

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 3 (1881)
Heft: 41

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: 18.05.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

Dritter Jahrgang.

**Abonnement:**

Bei Franko-Zustellung per Post:
 Jährlich Fr. 5. 70
 Halbjährlich " 3. —
 Vierteljährlich " 1. 50
 Ausland: mit Zuschlag des Porto.

Korrespondenzen

und Beiträge in den Text sind
 gefälligst an die Redaktion der
 „Schweizer Frauen-Ztg.“ in St. Gallen
 zu adressiren.

Redaktion

von Frau Elise Honegger z. Fellenberg.

St. Gallen.

Motto: Immer strebe zum Ganzen; — und kannst Du selber kein Ganzes werden,
 Als dienendes Glied schlies' an ein Ganzes Dich an.

Insertion:

15 Centimes per einspaltige Zeile.
 Bei Wiederholungen Rabatt.

Erscheinen:

Die „Schweizer Frauen-Zeitung“
 erscheint jeden Samstag.

Publikationen

beliebe man franko einzusenden an
 die Expedition der „Schweizer Frauen-
 Zeitung“ in St. Gallen.

Verlag und Expedition

von Altwegg & Weber z. Treiburg.

Samstag, 8. Oktober.

Ein Mißverhältnis auf dem Felde der weiblichen Arbeit.

Es ist eine höchst bemerkenswerthe Erscheinung, daß unsere weiblichen Arbeitskräfte, soweit es die häuslichen Beschäftigungen betrifft, sich vorzüglich, ja unter den gebildeteren Klassen beinahe ausschließlich zum Zimmerdienste drängen. Ja, es macht einen wahrhaft bemühenden Eindruck, zu sehen, daß unter einer großen Anzahl von Stellung suchenden Frauenzimmern oft keine einzige Person sich befindet, welche die selbstständige Besorgung einer Küche versteht.

Die Ursachen dieser bemühenden Thatsache sind an verschiedenen Orten zu suchen. Die Töchter wohlhabender Eltern scheuen meistens die Arbeit in der Küche, weil es dabei nicht wohl angeht, en toilette zu sein; weil sie einen größeren Aufwand von körperlichen Kräften erfordert und weil dabei — die Hände an ihrer Feinheit und Weiße einbüßen könnten. Ein trauriger Grund dieser letztere freilich, fürwahr! — Mädchen aus der armen Bevölkerung aber ist eben zu Hause absolut keine Gelegenheit gegeben, sich vom Kochen auch nur annähernd richtige Begriffe anzueignen, weil eben die Mittel zum Kochen fehlen.

Unsere Mädchen aus der arbeitenden Klasse, die schon frühe, noch nicht einmal ganz der Schule entlassen, vom Elternhause weg und ihr Brod sich selbst verdienen müssen, werden entweder als Kindsmädchen untergebracht, oder sie kommen als Nachhülfe in ein größeres Hauswesen, wo eine Magd allein nicht alle Arbeit zu bewerkstellern vermag; auch etwa als Hülfe der den Haushalt allein besorgenden Hausfrau. In den zwei letzteren Fällen werden es eben meistens die untergeordneten Arbeiten sein, welche dem jungen, noch unerfahrenen Mädchen zugewiesen sind. An Luft, das Kochen zu erlernen, würde es wohl manchem dieser jungen Dienenden nicht fehlen, allein es will sich dies vielerorts nicht fügen. In beschränkten Verhältnissen, wo die Frau sich mit einem ganz jungen Mädchen beistellt, weil sie sich die Ausgabe eines hohen Lohnes nicht gestatten darf, ist auch in der Zubereitung der Nahrungsmittel, wie bei den häuslichen Verrichtungen überhaupt, die größte Oekonomie geboten, daher kann das Kochen den in der Regel sorglosen und unachtsamen Mädchen nicht überlassen werden. Denn wie manche Hausmutter muß die Mahlzeiten auf's Mengstüchle, beim Rappen einteilen, wenn sie mit

ihrem angewiesenen Gelde redlich auskommen will und wie schnell ist durch eine unachtsame und für ihr Fach nicht gehörig gebildete Köchin ein Franken unnütz verbraucht oder unachtsamer Weise in die Kothkiste, den Schüttstein geworfen oder unverantwortlicher Weise durch den Rauchfang gejagt.

Kommt die finanzielle Frage nicht in Betracht, so sind es wieder andere Gründe, welche an solcher Stelle ein richtiges Anlernen verunmöglichen. Oft gestattet es die viele Hausarbeit nicht, daß Frau und Magd zugleich am Herde stehen, und das noch ungeübte Mädchen allein kochen und eine verpfuschte Mahlzeit auf den Tisch bringen lassen, das darf eine sorgliche Frau, schon des Hausherrn wegen, nicht thun, denn für das Geld, das er erwirbt und seiner Hausfrau zur Verwaltung übergibt, hat er das Recht, sorglich und richtig eingetheilte und sowohl den Ansprüchen an die Zuträglichkeit für die Gesundheit als für den Beutel entsprechende Mahlzeiten zu verlangen. Die richtige und gründliche Anleitung zum Kochen, welche dem Dienstmädchen bei einer Herrschaft gegeben wird, ist immer ein großes und anerkanntes Opfer von Seite der Hausfrau; ein Opfer, das aber von Seite der Dienenden selten nach seinem ganzen Werthe gewürdigt wird. Mit dem bloßen Zusehen und gelegentlichen mechanischen Nachmachen ist es eben nicht gethan; ohne das Wie und Warum zu kennen und sich dessen völlig bewußt zu sein, wird ein Mädchen die richtige Führung einer Küche nicht lernen.

Eine geehrte Abonnentin bemerkt uns in einer längeren Auseinandersetzung auf diesem Gebiete ganz richtig: „Man räumt einer jeden Magd einen eminenten Lebensvortheil vor allen andern in Berufsbeschäftigten Arbeitenden ein; man erzieht sie zur Berufstüchtigkeit in den häuslichen Arbeiten, nicht bloß für unsern Vortheil, sondern für ihre Zukunft selbst, ohne daß sie ein Lehrgeld auszugeben, geschweige ein Kostgeld zu entrichten haben; im Gegentheil, sie erhalten schon von Anfang an einen anständigen Lohn und kaum verstehen sie den Besen zu führen und den Kochlöffel zu drehen, so bildet sich der Küchenlehrling auch schon ein, eine ausgemachte Magd zu sein; es wird größerer Lohn verlangt, um, meistens mit hohen Absätzen gestiefelt und gestriegelt à la mode, es Andern gleich zu thun. Sonst muß in jedem Berufe eine Lehrzeit oft theuer genug bezahlt werden; nicht so im häuslichen Berufe. Und was tragen diese gebrachten

Opfer der Frau in der Regel für Zinsen? Nichts anderes, als daß das für seinen Dienst nun gut geschulte Mädchen oft noch vor beendeter Lehrzeit, erfüllt von seinem Eigendünkel, meistens aufgestiftet von Mitdienenden oder Magdverdingern, den der gestrengen Lehrmeisterin den Rücken kehrt.“

Wir müssen unsere freundliche Korrespondentin in diesem Stücke vollständig unterstützen; die nämlichen Klagen erhalten von den Hausfrauen zu Hunderten; darum rufen wir energisch nach Dienstboten-schulen (nicht zu verwechseln mit 14tägigen Kochkursen), wo jungen, unbemittelten Mädchen Gelegenheit gegeben ist, die sämtlichen Arbeiten, welche in das spezielle Gebiet der Frau fallen, gründlich und vollständig zu lernen, um nachher als Gehülfin unter irgend welchem besonderen Namen eine wirkliche Hülfe im Hauswesen zu sein und nicht nur eine Plage der Frau, welche den verlangten Lohn in keiner Weise verdient. Wo aber Mädchen in Privatfamilien sich anlernen lassen, sollten sie sich mit ganz bescheidenem Lohne begnügen und eine gewisse festgesetzte Lehrzeit am Plage zu bleiben sich verpflichten.

Das Bestehen einer gut organisirten und gut geleiteten ständigen Dienstbotenschule an einem Orte würde für die Gesamtbevölkerung von größtem Nutzen sein, indem den Herrschaften Gelegenheit gegeben wäre, anfänglichen und braven Dienstmädchen im einten oder andern Fache der Hauswirtschaft, wo es ihnen noch mangelte, z. B. Kochen, Glätten, Kinder- und Krankenpflege, Nähen u. dgl., sei es in Theorie oder Praxis, und was in den Rahmen einer Dienstbotenschule noch gehört, Unterricht ertheilen zu lassen.* Zur Unterhaltung einer

* Frau Lina Morgenstern, die Begründerin und bewährte Leiterin der Volkstüchen und ersten Kochschule in Berlin, hat das Problem gelöst, wie durch eine ständige Kochschule der mangelhaften Bildung fast aller Stände auf diesem Gebiete energisch und mit glücklichem Erfolge entgegen getreten werden kann. Gar manche junge Frau und Tochter holte sich dort ihre theoretischen und praktischen Kenntnisse und gar manche Herrschaft ließ ihrem braven und fleißigen Dienstmädchen die Wohlthat eines Kochkurses in der Kochschule zu Theil werden. Und dennoch ist, wie Frau Morgenstern in ihrer trefflich redigierten „Deutschen Hausfrauen-Zeitung“ sagt, immer Nachfrage nach sachkundigen Köchinnen, während dessen alle andern häuslichen Branchen mit Stellsuchenden stets übermäßig belastet sind. Durch die von ihr geleitete unentgeltliche Stellenvermittlung des Berliner Hausfrauenvereins ist Frau Morgenstern auf diesem Felde ein so reichhaltiges Material geboten, daß ihre diesfälligen Ansichten schon in's Gewicht fallen und vollste Beachtung verdienen.

solchen Anstalt würde gewiß eine jede Frau gerne das Möglichste beitragen und würde ein solches Unternehmen bei richtiger Anbahnung auch weniger Opfer erfordern und unendlich mehr zu leisten im Stande sein, als die versuchten kurzen Wanderturse auf dem Gebiete der Hauswirtschaft.

Es wäre aber ein großes Unrecht, wenn alle Schuld an den unleidlichen Verhältnissen zwischen Herrschaften und Diensthöfen nur diesen Letzteren zur Last gelegt werden wollte. Darüber das nächste Mal ein Wort.

Reelle Vortheile für die Küche.

Wir werden veranlaßt, das in vielen Kreisen schon längst bekannte Produkt des Fleisch-Extraktes in seiner Darstellung und Verwendung etwas näher zu beleuchten.

Der Liebig'sche Fleisch-Extrakt ist die reine Essenz der Fleischsuppe, oder eingedickte Bouillon. Zur Gewinnung eines Pfundes von diesem Extrakt wird nichts als 34 Pfund reines Muskelfleisch oder 45 Pfund Fleisch wie die Verkäufer es liefern (ohne irgend welchen fremden Zusatz) verwendet. Aus 1 Pfund Extrakt lassen sich in kürzester Zeit 190 Portionen Bouillons herstellen von derselben Stärke, wie man sie durch dreistündiges Kochen von 34 resp. 45 Pfund Fleisch erhalten würde.

Das Bedürfnis der Bouillons für die Ernährung, als eines regelmäßigen Bestandtheiles der menschlichen Kost, ist durch Erfahrung und Praxis seit Jahrhunderten anerkannt. Die wahre Bedeutung der Fleischsuppe für Gesunde und Kranke besteht in ihrem Gehalte an diesem Fleisch-Extrakte, und nicht an Keim oder Fett oder andern beliebigen und üblichen Zusätzen.

Der große Werth für die Küche liegt in der Bequemlichkeit, Zeitersparnis und Billigkeit, indem die Bouillon aus Fleisch-Extrakt überall und jederzeit sofort bereit werden kann und nur $\frac{1}{3}$ des gewöhnlichen Preises des sonst dazu nöthigen Fleisches kostet. Es ist zugleich das erfahrungsgemäß wirksamste Mittel zur Verbesserung und Würze aller unserer Suppen, Gemüse und Fleisch-Speisen.

Der Liebig'sche Fleisch-Extrakt ist, wenn auch lange aufbewahrt, niemals dem Verderben ausgesetzt, weil er ganz frei von Fett, Eiweiß und Leimstoff (Gelatine) ist. Man deckt das Töpfchen nur lose mit Kork, oder selbst nur mit Papier zu.

Anwendung: Ein Viertel-Theelöffel Extrakt in siedendem Wasser aufgelöst mit hinreichendem Zusatz von Kochsalz (sehr häufig nimmt man davon zu wenig), genügt zur augenblicklichen Herstellung einer Tasse kräftiger, klarer, fett- und leimfreier Bouillon. Fügt man etwas Suppenfett, etwas Brod oder eine gekochte Kartoffel hinzu, so erhält damit die Bouillon ganz denjenigen Geschmack, an welchen wir bei der gewöhnlichen Fleischbrühe gewohnt sind. Die Farbe der Bouillon soll dunkelgelb, nicht braun sein; nimmt man zu viel Extrakt, so wird der Geschmack zu stark und weniger angenehm. Eine ausgezeichnete Suppe, ganz wie aus dem besten Rindfleisch bereitet, erhält man, wenn einfach Suppengemüse, mit etwas Knochen oder Ochsenmark, bis zum Weichwerden der Gemüse (etwa eine Stunde lang) gekocht und alsdann die erforderliche Menge Extrakt und Kochsalz hinzugefügt wird. Vegetabilien empfangen durch Zusatz von Fleisch-Extrakt dieselbe Verbesserung und Würze, wie durch sonstige Fleischsuppe, und Suppen von Erbsen, Linfen, Bohnen, Kartoffeln, Brod, Gerste, Wurzeln, Gemüse zc. gewinnen durch den Zusatz von Fleisch-Extrakt ebenso viel, als wenn ein der Extraktmenge entsprechend großes Stück Fleisch darin ausgekocht würde. Es ist selbstverständlich, daß mittelst Fleisch-Extrakt ganz dieselbe Bouillon und die kräftigsten und wohlgeschmecktesten Suppen, nur viel rascher und billiger als aus frischem Fleische, herzustellen sind und dafür das gewöhnlich zur Fleischbrühe bestimmte Fleisch besser und vortheilhafter zu Braten verwendet werden kann.

Schließlich möchten wir eine von vielen Familien (auch vom verstorbenen Baron Justus von Liebig) angenommene Gebrauchsweise des Extraktes empfehlen, um es bei Tisch so bequem und so beliebig verwenden zu können, wie Salz und Pfeffer oder Senf. Das Fleisch-Extrakt, so wie es verpackt im Handel vorkommt, ist nicht flüssig und löst sich selbst in heißen Flüssigkeiten nur langsam und nach längerem Umrühren. Um nun bei einem Zusatz während des Essens eine schnellere Beimischung zu erzielen, löst man einen Theil Extrakt in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Theilen heißem Wasser auf und stellt diese dickliche Flüssigkeit in einem passenden Gefäße auf den Tisch. Durch Hinzufügung einiger Tropfen davon (nach vorhergehendem Umschütteln) werden Suppe, Sauce, Ragouts zc., augenblicklich kräftiger und wohlgeschmecker.

Die vortheilhafte und bequeme Verwendbarkeit des Fleisch-Extraktes in jeder Küche ist durch diese Erläuterung so genügend dargelegt, daß darin noch Unerfahrene sich nun wohl selbst überzeugen werden.

Eine Erinnerung

an die Vorzüglichkeit der geschlossenen Bratztaunen.

Aus eigener Anschauung und Erfahrung müssen wir diesem „billigsten“ und „köstlichsten“ aller Küchengeräthschaften eine kleine Auffrischung in dem Gedächtnisse derjenigen Hausfrauen geben, welche wohl schon von diesem wahren Erlöser in der Küche gehört, aber das Herz ihres Regenten noch nicht in dasjenige Stadium der Milde zu stimmen vermochten, welches die wirkliche Anschaffung dieses praktischen Geräthes zur Ausführung kommen ließ. Eine einzige Probe mit dem ersten besten Stück Fleisch oder auch einem Gemüse müßte diesen Entschluß sofort zur Reife bringen.

Wir wollen heute versuchen, dieser Erfindung diejenige Färbung angedeihen zu lassen, welche sie so redlich verdient. Mit einigem Mißtrauen betrachteten wir das erste Stück, welches uns von Stuttgart aus (W. Malmwid) zur Beurtheilung zugesandt wurde. Wir haben jedoch Freude am prüfen. Und das Resultat ist und blieb wirklich ein so überraschend vortheilhaftes und erfreuliches, daß dieses Kochgeschirr mit Zug und Recht den ersten Ehrenplatz verdient, wenn es nämlich einen solchen in der Küche gibt. — Andere nennen es sogar einen „Segen“, eine „Wohlthat für die Arbeiterküche“.

Der große Chemiker Liebig hat uns ja schon längst belehrt, daß gebratenes Fleisch der Ernährung bei Weitem zuträglich sei, als das gekochte. Leider kann sich der Arbeiter Gebratenes nur selten verschaffen, obwohl gerade er den Muskeln die meiste Zufuhr an kräftiger Nahrung liefern sollte. Einmal ist seine schmale Kasse nicht im Stande, die großen sogenannten Bratztaunen kaufen zu können und dann hat im Weiteren die Arbeiterfrau gewöhnlich zu viel mit der Hauswirtschaft und den Kindern zu schaffen, muß wohl sogar noch mithelfen, das Brod verdienen, um vier Stunden fast ununterbrochen am Herd des Bratens pflegen zu können. Auch muß ja das lange feuern, d. h. der größere Holz- oder Kohlenverbrauch ebenfalls in Betracht gezogen werden.

Durch eine Erfindung von außerordentlicher Einfachheit ist nun der Umständlichkeit des Bratens mit einem Schlage abgeholfen. Ingenieur A. Runge in Dresden konstruirte die ersten sogenannten Schnellbrater, die sich von einem gewöhnlichen Bratzgefäß nur durch einen Doppelboden und guten Dedeelverschluß auszeichnen. In diesen Töpfen brätet das Fleisch ohne Aufsicht, ohne jegliche Begießung im eigenen Fett, ohne jegliche Zuthat außer dem gewöhnlichen Gewürze, in der Hälfte der Zeit bei dem mächtigsten Feuer. Dazu braucht es kein Bratzstück zu sein, um doch schmackhaft zu werden; es schrumpft nicht zusammen und ein bloßer Wasserzuguß etwa in der Mitte des Bratzprozesses liefert eine sehr wohlgeschmeckende Sauce dazu. Ferner entsteht kein Dunst in den Zimmern; man braucht also im Winter nicht in der Küche und zugleich

im Zimmer zu heizen und dabei ist der Beweis geliefert, daß die feinen, wohlriechenden Theile, die sonst in der Luft verdampfen, im Fleische zurückbehalten und mitgenossen werden können.

Im Ganzen ist diese Kochart eigentlich nichts Anderes als ein hochgradiges Dämpfen des Fleisches im eigenen Wasserdampf, dadurch wird aber eben ein schnelleres Braten des Fleisches erzielt und durch diese Operation auch dessen Verdaulichkeit erhöht.

Aber auch in der Zubereitung der Gemüse erweisen sich diese Apparate als ganz ausgezeichnet. Reis, Graupen, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Rüben zc. mit etwas Fleischbrühe oder mit dem zu bratenden Fleisch selbst zugelegt, geben die wohlgeschmecktesten Gerichte, wie sie beim Kochprozess, der übrigens viel mehr Zeit beansprucht, nicht zu erzielen sind. Jeder auch nur halbwegs intelligente Köchin ist hier ein weites Feld aufgethan. Die Kartoffel z. B. ist in 20 Minuten ohne jeglichen Zusatz von Wasser im Schnellbrater wohlgeschmeckender zubereitet als bei der Kochmethode, welche $\frac{3}{4}$ Stunden bei lebhaftem Feuer in Anspruch nimmt; dabei zeigen sich die von Natur wässerigen Kartoffeln weit mehlig. Setzt man diese Erdfrucht in geschältem Zustand mit Salz und ein wenig Fett oder Butter im Schnellbrater auf das Feuer, so erhält man eine bis ins Innerste mit Fett durchzogene Kartoffel, die von größerem Wohlgeschmacke ist, als die offen über dem Feuer bereiteten Bratzkartoffeln.

Auf Petroleum-Apparate gestellt, liefern diese Brater ganz gleiche Resultate, nur wird das Fleisch nicht so schön braun, weil die Hitze von oben fehlt, im Geschmack ist indes kein Unterschied zu finden.

Die Vortheile dieser Kochtöpfe, welche der in häuslichen Dingen fast zu konservativen Frauenwelt nicht genug empfohlen werden können, lassen sich dahin zusammenfassen:

- 1) Alles darin zubereitete Fleisch wird überaus zart und weich und zeigt sich saftiger, als nach der bisherigen gewöhnlichen Koch-, Dunst- oder Bratzmethode und dabei von unübertrefflichem Wohlgeschmack. Außerst gute Zubereitung aller Speisen, sei es Fleisch jeder Art oder seien es Frucht- oder Mehl Speisen. Gleich günstig ist der Erfolg bei Kartoffeln, Kuchen, Auflauf, Dampfknudeln u. dgl.
- 2) Eine Ersparnis an Brennstoff ist dahin festzustellen, als nur zirka zwei Drittel der bisherigen Bereitungszeit in Anspruch genommen wird.
- 3) Die Beaufsichtigung bei der Zubereitung der Fleischspeisen oder Gemüse rebuzirt sich fast auf Null, weil ein Anbrennen oder Ueberschäumen im Schnellbrater selbst bei ungewöhnlich starker Hitze in keiner Weise stattfindet.

Das ganze Geheimniß dieser Gefäße liegt in einem Doppelboden, dessen Zwischenraum mit Asbest, einem Mineral, angefüllt ist, das einen der schlechtesten Wärmeleiter darstellt. Derselbe verhindert das Anbrennen von unten und vertheilt die Wärme im Bratraum mit fast absoluter Gleichmäßigkeit. Der Dedeel aber hält die Dämpfe zurück, hindert das Entweichen der feinen, wohlriechenden Stoffe und zieht die ganze im Raume sich entwickelnde Wärme zum Bratzprozeß heran; daher die Schnelligkeit und größere Schmachthaftigkeit. Eine Gefahr der Explosionsart ist bei diesen Kochtöpfen nicht vorhanden.

Die Größe dieser runden oder in ovaler Form angefertigten Töpfe ist von 20 bis auf 36—50 cm. Durchmesser, in der Höhe von 12 bis auf 20 cm., zu ungefähr $1\frac{1}{2}$ bis zu 16 Pfund Fleisch. Die Preise stellen sich zwischen Fr. 5 bis zu Fr. 16, je nach der Größe und Beschaffenheit; denn nebst verzinnnten Gefäßen sind nun auch emaillirte aufgefunden, welche letztere sich im Preise etwas höher stellen, ihrer Solidität, leichteren Reinigung und hübschen Aussehens wegen sich aber wohl überall da den Vorrang verschaffen werden, wo der höhere oder niedrigere Ankaufspreis nicht den Ausschlag geben muß.

Alle die vorerwähnten erfreulichen Resultate lassen diese Schnellbrater als einen großen Fortschritt und als einen wesentlichen Vortheil für jede Haushaltung begrüßen, weshalb derselbe als ein werthvoller Apparat zur Verminderung der Arbeit

und zur sichern Erzielung jederzeit schmackhafter Speisen empfohlen werden darf.

(Zur Erleichterung der Anschaffung dieser bis jetzt fast ausschließlich in Deutschland angefertigten Spar-Bratpfannen ist die Redaktion d. Bl. gegenüber denjenigen Hausfrauen, welche sich für diese bedeutende Verbesserung im Kochfache interessieren, gerne bereit, auf portofreie Anfragen bezüglich Preis-Courante und gedruckte Anweisungen abzugeben oder Bestellungen entgegenzunehmen. Ebenso können verschiedene Stücke eingesehen oder eventuell auch auf Probe gegeben werden.)

Ein neues Licht.

Unsere meisten Leserinnen haben wohl schon von der Erfindung des elektrischen Lichtes gehört oder es sind Einzelne schon mitten in einer solchen Beleuchtung gestanden und mußten dieselbe als schön und großartig preisen. Der erstaunte Welt wird nun allseitig verkündet, daß es dem Erfinder Edison in New-York geglückt sei, das Problem der Theilung zu lösen, d. h. dieses Licht in kleinen Lampen für den Hausgebrauch verwendbar zu machen und praktisch einzuführen.

Zu gleicher Zeit läßt man im Gebiete von Genf Petroleumquellen entstehen. Der letztere Leuchtstoff ist neben dem Gase eine sehr große Wohlthat gewesen und wird sich wohl noch eine gute Zeit das Feld zu behaupten wissen.

Einige Mittheilungen über die neue Erfindung mögen aber dennoch am Platze sein.

Ein Hauptvorteil des neuen elektrischen Lichtes bestehe darin, daß es die Feuergefahr ausschließt und im Verbräuche billiger sei als Gas. Die Hauptleiter werden in den Straßen unter dem Boden oder in die Abzugskanäle eingelegt. Die Lampe selbst ist von Glas und gleicht in der Form einer Birne. Im ausgebauchten Theile befindet sich ein aus Kohle bestehender Faden von der Dicke eines Haars und ist an beiden Enden mit Platindrähten verbunden. Diese werden mit einer Elektricitätsmaschine in Verbindung gebracht und es strahlt sodann von dem Kohlenfaden das so sanfte elektrische Licht aus.

Eine solche Lampe dient 7—8 Monate, ohne etwas Anderes zu bedürfen, als reinlich gehalten zu werden. Vermittelt eines Stromwächlers erzeugt oder löscht man das Licht nach Belieben, indem, wie bei einer Gasflamme, nur der Hahn gedreht werden kann.

Wir gehen also wieder einer vollständigen Umgestaltung im Beleuchtungsweisen entgegen. Möchte dieses elektrische Licht nicht bloß die Wohn- und Küchenräume, sondern auch die Träger desselben mit dem Lichte größerer Denkkraft und Willenskraft erfüllen, damit der Ausruf: „Mehr Licht!“ nicht mehr so laut werden müßte.

Der Apfel ein Nahrungsmittel.

Welch' ein Wehruf geht durch das ganze Land, wenn die Kartoffelernte zu mährathen droht und wie wenig spricht man darüber, wenn die Äpfel keine gute Ernte in Aussicht stellen, was eben beweist, wie ungenügend man diese Frucht zu schätzen versteht.

Es kann mit aller Gewißheit ausgesprochen werden, daß mit Ausnahme der verschiedenen Getreidearten kein Erzeugniß der Erde eine so gute Nahrung liefert, wie der Apfel. Diese edle Frucht gewährt also weit mehr Nahrungsmittel als die Kartoffel, welche doch im Allgemeinen als ein Hauptnahrungsmittel gilt. Nebenbei hat der Apfel die Eigenschaft, daß dessen milde und angenehme Säuren, welche in den bessern Sorten enthalten sind, auf den ganzen Körperhaushalt sehr wohlthätig einwirken. Ein fleißiger Apfelesser wird daher selten an Verdauungsbeschwerden oder an Halskrankheiten leiden. Der Apfel besitzt auch stärkende Bestandtheile und enthält z. B. mehr Phosphor, als irgend eine andere Frucht. Für Leute, welche geistig leicht aufgeregt und dagegen zu leiblichen Anstrengungen nicht disponirt sind, ist der Genuß von guten Äpfeln sehr zuträglich. Die Leber und das Gehirn werden dadurch zur Thä-

tigkeit wohlthunend angeregt, was solche Personen eben gerade nöthig haben. Körper und Geist werden angenehm erfrischt.

Die Stelle, welche der Apfel unter den Früchten einnimmt, kann durch kein anderes vegetabilisches Erzeugniß ersetzt werden. Bei richtiger Aufbewahrung hält er sich das ganze Jahr und übt als ergiebige, schöne und kräftigende Nahrungsmittel durch seine eigenthümlichen, säfterverbessernden Eigenschaften auf Alt und Jung nicht bloß gesundheitlich einen sehr wohlthätigen Einfluß aus, sondern Jedermann wird sich beim bloßen Anblicke dieser schönsten unserer einheimischen Baumfrüchte freuen und erlaben.

Es sollte darum das größte Bestreben sein, diese gesundheitlich zuträglichste aller Früchte zu mehren und zu pflegen.

E. W.

Kleine Notizen.

Die Schweizer. Gemeinnützige Gesellschaft hat wiederum einen Beitrag von 500 Fr. votirt zur Heranbildung von tüchtigen Fachlehrerinnen in der Koch- und Haushaltungskunde; ein Vorgehen, das gewiß von der Frauenwelt mit warmem Danke anerkannt wird. Eine tüchtige und einsichtige Fachlehrerin aber, die eine solche Stelle nicht ausschließlich des Broderwerbes wegen annimmt, muß und wird auf dieses ehrenvolle Amt verzichten, wenn Seitens der leitenden Persönlichkeiten (und wären es Regierungsräthe) durch Aufstellung unpraktischer Bestimmungen ein auch nur annähernd ordentlicher Erfolg nicht abzusehen ist.

Frl. Elisabeth Weissenbach, die bewährte Ober-Arbeitslehrerin in Bremgarten, eröffnet mit dem 1. November einen 5 Monate dauernden neuen Kurs zur Heranbildung von Arbeitslehrerinnen und zur Ausbildung von Mädchen für das Hauswesen. Die aufzunehmenden Töchter müssen wenigstens das 16te Altersjahr zurückgelegt haben und mit der nöthigen allgemeinen Vorbildung versehen sein, die in der gegebenen Zeit ein günstiges Resultat des ertheilten Unterrichtes mit Sicherheit annehmen läßt. Die Theilnehmerinnen werden in dem Hause der Kursleiterin logirt, welcher Vortheil für die Lernenden nicht zu unterschätzen ist. Am Schlusse des Kurses findet eine öffentliche Prüfung statt und werden über Leistungen und Verhalten Zeugnisse ausgestellt. Frl. Weissenbach wird in ihrem Unterrichte durch eine Hilfslehrerin und verschiedene andere Lehrkräfte unterstützt.

In Deutschland macht sich der Gedanke geltend, auf nächstes Frühjahr eine allgemeine Feier des hundertjährigen Geburtstages von Friedrich Fröbel, der am 21. April 1782 geboren wurde, zu veranstalten. Wir werden den bezüglichen Ausruf, welcher uns schon vor einigen Tagen gütigst übermittelt wurde, nächstens in extenso mittheilen.

Zwei Schülerinnen der Frau von Marenholtz-Bülom* haben nun in Athen den ersten Fröbelschen Kindergarten errichtet. Dieses Unternehmen erfreut sich der Gunst und reger Theilnahme Seitens der Königin und des griechischen Unterrichtsministers.

Die Monatsarbeiten im Garten.

Oktober.

Lebend, mit gedrohenen Blüten, sagen Deine Kinder mir: Gärtner, Du darfst uns nicht pflanzen, denn wir sind die letzten hier.

Im Gemüse- und Obstgarten ist der Oktober die Zeit der Ernte. Man bedrückt sich indessen weder mit dem Obst noch mit dem Gemüse, denn das Obst, namentlich der Apfel, gewinnt in der ersten Hälfte des Monats recht viel an Güte. Besonders müssen alle Reinetten und Pippinge so lange wie möglich am Baume bleiben. Gepflanzt wird in seltenen Fällen noch Winterjalat, wenn der früher gepflanzte zu groß geworden oder von den Schnecken abgefressen wäre.

* Frau Bertha v. Marenholtz-Bülom gilt als die gebildetste Schülerin aus der Lehrzeit Fröbels.

Das Ausputzen der Obstbäume von trockenem und zu dicht stehendem Holze kann, wie im September angegeben, fortgesetzt werden. Es ist das eine große Erleichterung der Frühjahrsarbeiten.

Im Küchengarten beginnt man Mitte Oktober mit dem Ausgraben derjenigen Wurzelgewächse, welche nicht in der Erde bleiben können oder sollen, aber nur bei trockenen Tagen. Das Abstreifen des Krautes und der Wurzeln erfolgt dagegen erst, wenn die Wurzelgewächse unter Dach sind. Sind noch ungebleichte Endivien da, so werden sie an einem trockenen Nachmittag gebunden, dann mit allen Wurzeln ausgegraben und in einen leeren Mistbeetkasten oder in eine flache Grube eingeschlagen und dann durch Bedecken mit Brettern gegen Regen geschützt. Gegen Ende des Monats geht es an die Kohlrarten, zuerst an den Porree (Lauch, wenn man die Beete ganz leer haben will). Wo keine Rantichen und Hagen zu fürchten sind, kann Rosenkohl im Freien bleiben.

Der jedenfalls lüdenhaft gewordene Blumenkasten ist unter Umständen in milden Gegenden doch noch schön bis zum ersten starken Nachfroste. Der Samen wird nach Bedürfnis gesammelt. So lange das Wetter noch mild und schön ist, läßt man die Topfpflanzen, welche keiner größeren Wärme bedürfen, im Freien; hat man aber deren viele, so bringt man nach und nach die zartesten in das Winterquartier. Die harten Grünpflanzen, welche schon Ende März und im April in das Freie kommen, bleiben bis Ende des Monats im Freien. Sollen blühende Topfpflanzen aus dem Lande wieder in Töpfe gesetzt werden, so muß es zu Anfang des Monats geschehen, sonst können sie nicht mehr anwurzeln und gehen dann im Winter leicht zu Grunde. Nach dem Einpflanzen werden sie von der Luft abgetrennt und öfters besprüht. Sobald die Georginen gefroren sind, werden sie ausgegraben und bis zum Eintritt von Kälte an einem luftigen Orte aufbewahrt. Zugleich werden andere Zwiebeln und Knollen, welche trocken und trostfrei überwintert werden müssen, z. B. Gladiolen, aus der Erde genommen und abgetrocknet. Sollen neue Beete von Einjahres- und Blumen-zwiebeln, als Hyacinthen, Tulpen, Krokus, Scilla u. a. m. angelegt werden, so kann dies noch bis Ende des Monats geschehen. Gegen Ende des Monats kann man anfangen, die Rosen, welche bedeckt werden müssen, an den langen Triebe zu kürzen und die meisten Blätter abzuscheiden. Bei mittem Herbstmonat blühen indessen die Rosen bis zum Frost. Sollen Walblumen bis Weihnacht und später getrieben werden, sowie Veilchen, Primeln und andere frühblühende Stauden in Töpfen zur Blüthe gebracht werden, so müssen sie jetzt eingepflanzt werden.

Abgerissene Gedanken.

Wer seinen Herzens allzeit seine Pflicht gethan,
Schreckt vor der Zukunft nicht!

Nicht der ist auf der Welt verwaist, welcher Vater und Mutter verloren, sondern wer an Herz und Geist keine Lieb' und kein Wissen erworben.

Arbeit ist des Blutes Balsam,
Arbeit ist der Jugend Quelle.

Aus der Krankkuche von Henriette Davidis.

Suppen von weißen Bohnen dürfen nicht in gläsernen Töpfen gekocht werden, da sonst die Bohnen hart bleiben. Für drei Personen genügen circa 100—150 Gramm Bohnen, welche nach dem Waschen mit etwas Soda oder einer Messerspitze Natron abgekocht, auf einem Siebe mit Wasser überlassen und dann mit wenig Wasser, einer fein geschnittenen Zwiebel und einem Stück Rindsfett von halber Größe oder auch mit Knochen gekocht werden. Später kommt Porretisch, Salz und nach und nach das nöthige Wasser hinzu. Sind die Bohnen weich, die Suppe aber nicht recht gebunden, so rühre man einen Eßlöffel Mehl hinein. Schließlich läßt man die Suppe mit etwas Pfeffer und einem Theelöffel voll Liebig's Fleischtract durchkochen.

Gemüse-Suppe. Zu Knochen, welche 1 Stunde lang gekocht werden, kommen außer dem nöthigen Wasser hinzu: ein kleiner Kopf in Stücken geschnittener Wirfing oder Weiskohl, ein in Scheiben geschnittener Kohlrabi, einige gelbe Wurzeln und weiße Rüben, ein paar Petersilienwurzeln, Sellerie, Porretisch, rohe, sowie geschälte (gut gewaschene) Kartoffeln, Salz. Alles wird recht weich und zu einer gebundenen Suppe gekocht, die schließlich einen Zusatz von Liebig's Fleischtract und etwas Pfeffer erhält. In Ermangelung von Knochen leistet Rindsfett die gleichen Dienste.

Bücher-Besprechungen.

Der Orient, gezeichnet von A. v. Schweizer-Lerchenfeld (A. Hartleben's Verlag in Wien. In 30 Lieferungen à 70 Cts. Mit 200 Illustrationen.) In den vorliegenden Lieferungen 16 bis 22 zeigt sich dieses ausgezeichnete Werk mehr noch als in den vorangegangenen Seiten in seinem originellen Reize. Es sind fast durchwegs kultur-geographische Fragen, welche wir da behandelt finden. An Reichhaltigkeit des Stoffes gebricht es dem trefflichen Werke nicht. Die Illustrationen wie die ganze Ausstattung sind musterhaft und die Anordnung jedem Leser zu empfehlen, welcher sich für die Merkwürdigkeiten und Schönheiten des Orients und dessen Geschichte interessiert.

Nachdem sämtliche Neuheiten für Herbst und Winter

eingetroffen sind, erlaube ich mir mein

reichassortirtes Lager

bestens zu empfehlen und bitte um geneigten Besuch.

Ganz besonders aufmerksam mache auf eine reiche Auswahl der

neuesten Stoffe für Damen- und Herren-Garderobe

von französischem, deutschem und englischem Fabrikat.

Neueste Garniturstoffe

von Seide, Peluche und Moiré.

Schwarze und farbige Seidenstoffe.

Das Neueste in Costumes für Damen

von den billigsten bis zu den feinsten Pariser-Modellcostumes.

Regenmäntel & Wintermäntel

jeder Art in Paletots- und Haveloksform mit Peluche-, Sammt- und Pelzgarnitur.

Fichus, Cachenez & Cravattes.

Fantaisietücher, Châles & Reiseplaids.

Schürzen und Jupons in Wolle und Seide.

== Morgen-Kleider. ==

Flanelle & Moltons.

Hemdenflanelle, bestes englisches und französisches Fabrikat.

Zur Anfertigung nach Maass bin ich so eingerichtet, dass ich jedem Wunsche unter Garantie für guten Schnitt und geschmackvolle Ausführung entsprechen kann.

Bei prompter, reeller Bedienung die billigsten Preise. Muster und Auswahlsendungen von Confections stehen gerne zu Diensten.

L. Schweitzer,
Nachfolger von J. C. Kradolfer am Markt,
ST. GALLEN.

Silberseife.

Eine weiche, silberfarbene, geruchlose, reine Seife
aus der Fabrik in Verliten von

J. Finsler im Meershof in Zürich.

Die Silberseife ist ein anerkannt vortreffliches Mittel zum Reinigen der Wäsche, zum Putzen der feinsten wie auch der größten Gegenstände, der Fußböden, Treppen etc. Sie ist ihrer Billigkeit, Bequemlichkeit und überaus großen Reinigungsfähigkeit jeder andern Seife vorzuziehen.

Der Gebrauch der Silberseife für das Waschen aller Arten Linge, Kleider, Stoffe etc. erspart gegenüber demjenigen der harten Seifen viel Zeit und Arbeit; die zu waschenden Stoffe werden weit mehr gelehrt, als dies bei den bisherigen Waschmethoden der Fall ist. In Holland und in ganz Norddeutschland haben die weichen Seifen zum Gebrauche der Hauswäsche die harten Seifen fast vollständig verdrängt und auch in Süddeutschland nimmt der Verbrauch der weichen Seifen fortwährend zu.

Gebrauchsanweisung.

Zum Reinigen der Wäsche wird für eine Lauge von ungefähr 50 Liter $\frac{1}{2}$ Kilo Silberseife in heißem Wasser aufgelöst und diese Lösung dem beizugenen Quantum kalten Wassers zugelegt. In diese lauwarme Lauge wird die Wäsche eingelegt und während einigen Stunden, am besten über Nacht, daran stehen gelassen. Die Wäsche wird hierauf in der Lauge leicht gerieben, nachher ausgewunden und in reines, warmes oder heißes Wasser gebracht, wo sie mit größter Leichtigkeit rein gewaschen werden kann, weil die Lauge, ohne den Stoffen irgendwie zu schaden, die Unreinigkeiten aufgelöst hat.

Auch beim Sieden der Wäsche hat sich die Silberseife trefflich bewährt, man braucht weder Soda, noch sonst irgend etwas dazu zu nehmen, zudem muß sie nicht erst geschnitten werden und löst sich sehr leicht auf. Das Einfeilen der Wäsche wird durch die Silberseife ebenfalls bedeutend erleichtert, indem nur die unreinsten Stellen und zwar nur schwach befeuchten werden müssen.

Verkauf in Kübeln von netto	12½ Kilos	25 Kilos	50 Kilos
zu Fr.	10. —	19. —	35. —

per Kübel; die Kübel sind sehr solid und können stets zum Wiederausfüllen mit Silberseife, zum Preise von 70 Cts. per Kilo, gesandt werden; ferner offen und in 1 Kilo-Schachteln zu 80 Cts. per Kilo bei einzelnen Kilos.

Liebesäpfel!

Tomates! Tomates!

Jede Hausfrau kann sich ihren Bedarf von billigt selbst conserviren.

Unterzeichneter offerirt:

Tomates, reife schöne Früchte, 50 Kilos zu Fr. 18. —; pfundweise 20 Cts., nebst genauer leichter Angabe des Einfiedens.

**St. Ruf, Gärtner,
Ragaz.**

Ausrücker-Bündchen

per 100 Meter in bunten Farben.

Ausrücker-Glufen

in 6 Nummern und billigt berechnet, empfiehlt

**Heinr. Friedr. Bonwiller,
Hinterlauben in St. Gallen.**

Amerikanische

Apfelschälmaschinen,

unübertrefflich in Schnelligkeit, Einfachheit und Solidität, per Stück zu Fr. 4. 50, liefert

J. Weber's Bazar.

Vollkommen gutes

== Zündholz ==

bei

**P. L. Zollikofer
zum Waldhorn.**

Den Verkauf der Oesterreichischen und anderer in der Schweiz zulässigen Staats-Prämien-Loose mit den bekannten hohen Gewinnen von Fr. 600,000, 400,000, 200,000, 100,000, 50,000, 20,000, 10,000, 5000 etc. vermittelt das unterfertigte Bankhaus. Prämien-loose von Fr. 50 und Fr. 10 an. Am 1. November a. e. große Ziehungen. Unser Bankhaus hat im November 1880 wieder den Treffer von Fr. 150,000 nach Zürich vermittelt. Um wegen Theilnahme einen Prospekt zu erhalten, wende man sich an das Bankhaus Gebrüder Thiel, Frankfurt a. M.

Dr. Linck's Fettlaugen-Mehl



alleiniger Fabrikant Julius Bessey in Stuttgart das anerkannt billigste Reinigungsmittel für Wäsche bei absoluter Unschädlichkeit für Gewebe und Farbe wird (M 44/4 S) allen Hausfrauen angelegentlichst empfohlen. Zu haben in den meisten Seifen-, Material- u. Spezerei-Handlungen. General-Depôt für die Schweiz: Weber & Aldinger, Zürich und St. Gallen.

Jeder Hausfrau

empfehle als besonders vorthellhaft

Prima Café-Extract

in Büchsen von $\frac{1}{2}$, 1, $2\frac{1}{2}$, 5 und 10 Kilo. Dieser Café-Extract besitzt die Eigenschaft, daß er, ohne einen Satz zu hinterlassen, den Café wohlnehmend und glanzhell macht und durch seinen Cafégehalt eine bedeutende Café-Ersparnis erreicht wird.

Man versäume nicht einen Versuch zu machen.

Gustav Simpel, Rapperswyl.

Fabrikmarke „Aventicum“ Fabrikmarke
Condensirte Schweizermilch ohne Zucker
der Société des Usines de Vevey et Montreux
in MONTREUX (Schweiz). (H 5991 X)

Haltbarkeit garantirt. Die Umwandlung der Crème in Milch vollzieht sich sofort. Leicht zu transportiren.

In Dépôt bei Hrn. P. L. Zollikofer, Multergasse 31, St. Gallen.