

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 4 (1882)  
**Heft:** 45

**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:** 04.02.2025

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

# Schweizer Frauen-Zeitung.

Vierter Jahrgang.

**Abonnement:**

Bei Franko-Zustellung per Post:  
 Jährlich . . . . . Fr. 5. 70  
 Halbjährlich . . . . . „ 3. —  
 Ausland: mit Portozuschlag.

**Korrespondenzen**

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

**Redaktion & Verlag**

von Frau Elise Honegger z. Randhaus  
 in Reudorf-Tablat.



Motto: Immer treibe zum Ganzen; — und laßst Du selber kein Ganzes werden,  
 Als dienendes Glied schließ' an ein Ganzes Dich an.

St. Gallen.

**Insertionspreis:**

20 Centimes per einfache Zeitspalt.  
 Jahres-Annoncen mit Rabatt.

**Insertate oder Annoncen**

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

**Ausgabe:**

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

Alle Postämter und Buchhandlungen  
 nehmen Bestellungen entgegen.

Samstag, den 11. November.

**Ein Zeitbild.**

Die Festwogen gingen dieses Jahr wieder außerordentlich hoch im Schweizerlande. Gesang-, Musik-, Turn-, Schwing- und vor Allem Schützenfeste in kleinem und großem Maßstabe! Vergebens sucht Ihr in den Sommermonaten nach einem freien Sonntag, an welchem nicht irgend ein solches Fest oder Festlein seine Wellen bis in das kleinste Dörflein hinausstreift. Festjubiläum überall in den Städten und in den Dörfern, auf den Bergen und in den Thälern! Wie ist doch unser Volk ein so fröhliches und glückliches Volk!

Ein fröhliches und glückliches Volk? Man sollte es meinen, wenn man es nur an seinen Festtagen und in seinem Festkleide schaut. Allein um zu einer richtigen Werthschätzung eines Volkes zu gelangen, muß man es in seinem Werktagskleide, in seinem Alltags- und Familienleben beobachten. Und da sieht's denn wahrlich vielfach ganz anders aus, als man nach all' dem Festleben meinte schließen zu dürfen. Der Chronist ist nun keineswegs ein Feind dieser Volksfeste, wenn er auch kein Festbummler ist. Er hat seine helle Freude so an einem von einem idealen Schwunge getragenen Sängersfeste. Er versteht nicht, daß unsere Turn-, unsere Schützenfeste nicht nur deshalb ihre Berechtigung haben, weil sie die Muskeln stärken, das Auge schärfen und die Kräfte üben, sondern weil sie namentlich auch den praktischen Sinn und den freiheitlichen Geist beleben. Aber manches unserer sogenannten Nationalfeste könnte ungefeiert bleiben, ohne daß der Nationalgeist dadurch eine wesentliche Einbuße erlitt. Manches könnte in einfacheren Rahmen sich abwickeln, ohne daß der Begeisterung fühlbarer Abbruch geschähe.

O wenn nur all' diesen Festen auch ein festlich idealer Volksgeist entsprechen würde! Wenn nur auch das alltägliche Leben nicht so viel schreckliche Prosa, so viel Noth und Glend, offenes und verdecktes, in seinem Schooße trüge! Aber wie jammervoll sieht's doch in so vielen Häusern und Familien aus! Wie sind da so vielfach die heiligsten Bande der Liebe und Treue, der Zucht und der Sitte gelockert und zerrissen! Wie ist doch das Heiligtum der Familie, wo den Menschen die edelsten und reinsten Freuden erblühen sollten, so oft zerrüttet und vernichtet! Wie schneidet's Einem in's Herz, wenn man sehen muß, wie der Jüngling, der gestern am Feste mit seinen

ichönsten Melodien den „holden Frieden“, die „süße Eintracht“ gepriesen, heute für seine Familienangehörigen nichts hat, als schändliche Worte, Vermüthigungen und selbst blutige Schläge! Oder: wenn der Schütze, der am Ehr- und Freischießen seines Bezirks in festlichem Jubel seine Silberlinge dem theuren Vergnügen opfert und den verdenden Ehrenwein getrunken aus goldschimmerndem Becher, wenn der daheim Frau und Kinder hart ansähet und ihnen die nöthige Scheidemünze verlag für Brod und Milch! Wir sind auch ungalant genug, zu vermüthen, daß manche Tochter, die am Feste in feidenem Kleide prangt, einen botanischen Garten auf ihrem Hüte herumträgt und das niedliche Köpfchen mit dem modernen Luxus eines aus fremden Haaren geflochtenen Zopfes belastet hat, bei genauerer Untersuchung einen reparaturbedürftigen Strumpf aufweisen würde.

Das sind Gegenätze, wie sie wohl nicht vorkommen sollten. Es ist wohl etwas Schönes um ein Volk in seiner Festfreude, in dem friedlichen Weithreite seiner leiblichen und geistigen Kräfte. Von Herzen gönnen wir es auch einem Jeden, der in saurer Werktagsarbeit sein Brod verdienen muß und der redlich seine Pflicht erfüllt, wenn er hie und da in den schaukelnden Wogen eines vaterländischen Festes sich erfrischen kann und dadurch zu neuer Arbeitslust und Pflichttreue sich stärkt. Aber wenn daneben das Alltagsleben so viel Haß und Leid, so viel Engherzigkeit und Viebloßigkeit, so viel Unfrieden und wirklichen Streit, so viel Glend in allen Gestalten aufweist, so ist bei gar Vielen das Festleben trotz allem Scheine des Gegentheils doch krank in seinem innersten Marke. Außen hübsch und fein, innen Todtenbein. Wenn wir aber näher untersuchen, was denn der eigentliche Grund sei dieser beklagenswerthen Erscheinungen in dem Leben der Familien, in Folge derer das Festleben und das Familienleben oft so grelle Kontraste aufweisen, — wenn wir fragen, was diesen Mangel an sittlichem Ernste wesentlich ver schulde, so werden wir da freilich auf manchen schlimmen Gesellen stoßen, der das wahre Glück, den Frieden und den frommen Sinn des Hauses untergräbt und Eltern und Kinder und die Geschwister entzeit. Aber als einer der gefährlichsten Zerstörer des Volkswohls tritt uns allenthalben jener finstere Gast entgegen mit dem fahlen Gesichte, der heißen Stimme und dem schwankenden Gange, der den Nameu leidenschaftlicher Genußsucht an der Sitte trägt!

(Reform.)

**Eine Mahnung**

an Eltern und Gesundheitsbehörden.

Während die Gesundheitsbehörden immer strengere Kontrolle ausüben über Fälschung der Lebensmittel, wird eine andere, ebenfalls gesundheitsgefährliche Verwendung giftiger Stoffe meist nicht berücksichtigt; wir meinen die Verwendung von Kinderspielwaaren. Leichtfertig und gewissenlos bringen viele Fabrikanten solch giftige Waare in den Handel, ohne zu bedenken, daß sie dadurch das Leben oder wenigstens die Gesundheit der Kinder, die ja bekanntlich ihre Spielzeuge auch zum Munde führen, gefährden. Viele giftige Farben zeichnen sich aus durch ihre Schönheit und finden eben deshalb Verwendung. Sie werden mittelst Leim oder eines Firnisjes als dünner Anstrich auf die Spielwaaren fixirt und lassen sich beim Anfeuchten oder auch schon trocken mit den Fingern abreiben. Die Kinder können die abgeriebenen Farben also schlucken oder einathmen; allein das öfter sich wiederholende Einführen selbst ganz geringer Mengen metallischer Gifte, wie Grünspan, Bleiweiß &c., erzeugt mehr oder weniger starke und nachhaltende Störungen im Körper.

Man hat in neuerer Zeit bemalte Kinderspielwaaren auf ihre Farben untersucht und bedenkliche Resultate erhalten. Es wurden namentlich häufig gefunden: Bleiweiß, Zinkweiß, Chromgelb, Mennige (d. i. rothes Bleioxid), Grünspan, ja sogar — man staune über die Gewissenlosigkeit gewisser Fabrikanten — die giftigste aller Farben: das Schweinfurter Grün. Grünspan und Schweinfurter Grün finden sich oft an den bekannten, lebhaft grünen Tannenbäumchen; unter den weißen Farben findet das sehr giftige Bleiweiß sehr häufig Verwendung. Wir hatten unlängst Gelegenheit, zu beobachten, wie der Genuß der Farbe eines weiß bemalten Wägelchens bei einem kleinen Kinde die ausgesprochensten Vergiftungsercheinungen hervorrief. Solche Farben sollten zur Herstellung von Kinderspielwaaren so wenig wie für Umhüllungspapiere von Konditoreiwaaren, Sichorienkaffee &c. und zur Verfertigung von Tapeten benutzt werden dürfen. In Deutschland ist ein bezüglisches Gesetz bereits vorbereitet. Bei uns hat man unseres Wissens in dieser Hinsicht noch wenig gethan, indessen wäre es gewiß eine verdienstvolle Aufgabe der Gesundheitsbehörden,



Untersuchungen über die Farben von Kinderspielwaaren anzustellen. Die Eltern aber möchten wir dringend ermahnen, beim Kaufe von Spielzeugen sich nicht durch glänzende Farben bestechen zu lassen, sondern lieber unbemalte Gegenstände zu wählen. „Es ist nicht alles Gold, was glänzt.“ (J. R.-r.)

### Beiträge zur Haushaltungslehre.

#### Die Aufbewahrung von Lebensmitteln.

(Fortsetzung.)

Auch das Obst kann in den vorher genannten Erdmieten aufbewahrt werden, wenn man als Zwischenschichten trockenes Laub, Häcksel, Sägespäne zc. benutzt. Meistens wird jedoch das Obst in Kellern aufbewahrt. Man läßt das aufzubewahrende Obst (Äpfel und Birnen), bevor man sie einkellert, einige Tage in luftigen Kammern, Lauben zc. sorgfältig ausgebreitet liegen und verbünnen. Dieses gilt vorzüglich von allen Kernfrüchten mit glatter und fettiger Schale. Die eigentlichen Winterfrüchte mit Rostabzeichen auf der Schale sind dagegen gleich in die Keller oder kühle Obstkammern zu bringen. Dabei gilt als Gesetz, je die einzelnen Sorten gesondert zu legen, und zwar so, daß jede einzelne Frucht frei liegt und nicht in Haufen über einander abgelagert sind. Es ist begreiflich, daß diese Art der Aufbewahrung sehr viel Platz beansprucht, deshalb müssen auch die dazu passenden Vorrichtungen vorhanden sein. Es eignen sich hierzu am besten die sogenannten Lattengerüste oder Flechtgerüste, die so eingerichtet sind, daß die einzelnen Lattenlager so auf Gestellen zu liegen kommen, daß solche ganz schubladenartig heraus- und hineingeschoben werden können. Der Abstand der einzelnen Gerüste oder Lager soll 1—1½ Fuß betragen. Diese Lager von Früchten werden mit Papier gedeckt und das Papier gewechselt, so oft es feucht geworden ist. Von Zeit zu Zeit müssen die anfallenden Früchte weggenommen werden, um die andern um so länger zu erhalten, welche sonst leicht angefaulen. Weit schlimmer und delikater ist die Aufbewahrung von Steinobst, welche am besten auf sogenannten Hürden geschieht, wo die einzelnen Früchte ganz gesondert zu liegen kommen. Die Keller dürfen anfänglich nicht geschlossen werden, sondern man muß der frischen Luft Zutritt gestatten und erst dann schließen, wenn die Kälte zunimmt. Aber auch im Winter muß von Zeit zu Zeit gelüftet werden.

Zur Versendung des Obstes wickelt man vorsichtig jedes Stück einzeln in weiches, ungeleimtes Papier (Fleispapier) und legt diese in Kistchen; die Zwischenräume füllt man mit Papierschnitzel oder trockenem Farnkraut aus, daß die Früchte sich nicht bewegen können. Man bringt in ein Kistchen nicht mehr als 2—3 Schichten in dieser Weise verpackt und können dann leicht mehrere solcher Kistchen in eine größere Kiste verpackt werden. Trauben verpackt man am besten in Kistchen mit reinen Sägespänen und zur Aufbewahrung derselben hängt man sie an Latten oder Stangen im Keller auf.

Von der größten Bedeutung für das Aufbewahren des Obstes und einiger Gemüsesorten, z. B. Bohnen zc., ist das Dörren und Trocknen derselben. Zum Trocknen von Bohnen wählt man noch nicht vollkommen entwickelte Bohnen, wäscht oder schneidet große Schoten der Länge nach in zwei Hälften, legt sie in einen Korb, bedeckt diesen mit einem Tuche und setzt solche dadurch, daß man den Korb mit Inhalt ½ bis 1 Stunde über einen Kochfessel mit siedendem Wasser hängt, dem Dampf aus. Nachher breitet man sie auf Läden und trocknet sie an der Sonne oder im warmen Ofen. — An der Luft getrocknete Bohnen behalten auch im dünnen Zustande die grüne Farbe. Statt die frischen Bohnen zu dämpfen, bringt man sie in siedendes Wasser, läßt 2 bis 3 Wälle darüber gehen, läßt sie abtropfen und trocknet sie an Luft, Sonne oder im Ofen. — Aufgelöste Zuckererbsen trocknet man auf Tücher ausgelegt an Luft, Sonne oder im Ofen. Die Küchenkräuter Thymian, Majoran, Petersilien zc. legt man an warme, luftige, nicht sonnige Orte und läßt sie trocken werden, zerreibt sie nachher mit den Händen

zu Pulver und bewahrt sie in Gläsern auf, die mit Papier sorgfältig verbunden werden.

Das Trocknen des Obstes erfordert viel mehr Kenntniß und Einrichtungen. In vielen Gegenden wendet man das Trocknen in freier Luft an. Dies kann leicht mit dem Steinobst geschehen (Kirschen, Zwetschgen zc. und Beerenobst). Die Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen zc. werden, ähnlich wie Bohnen, dem Dampf ausgelegt, und nachdem sie abgetropft, auf Hürden und Läden an Luft, Sonne, oder im Ofen gedörrt. Die Zwetschgen werden oft entfärbt, indem man sie auf der einen Hälfte längs zertheilt, dann den Stein herausnimmt und sie geöffnet 2—3 Tage der Luft, der Sonne oder der Ofenwärme auslegt. Sobald sie anfangen schrumpfig zu werden, so daß ein guter Theil des Wassers verdunstet ist, legt man dieselben auf die Schnittfläche zusammen und trocknet sie vollständig aus. Sehr schön werden alle gedörrten Steinfrüchte, wenn man solche, nachdem sie bereits fertig gedörrt sind, in noch heißem Zustande mit einer Zuckerslösung (1 Pfund Zuckersand in 2 Liter Wasser) übergießt und dann vollständig trocken läßt. Alle Steinfrüchte dürfen nicht zu stark getrocknet sein (geröstet), sonst werden sie bitter und unkäuflich. Ein, wenn auch geringer, Theil des Wassergehaltes der Früchte muß noch der Trockensubstanz verbleiben. Auch Äpfel können in Hälften geschnitten und getrocknet an Schnüre gezogen und in freier Luft getrocknet werden.

3—4 Kilogramm grüne Zwetschgen geben 1 Agr. dörre, 3 Agr. grüne Kirschen 1 Agr. dörre. Zum Dörren von Obst eignen sich ganz besonders eigene Dörrofen, welche so eingerichtet sein müssen, daß frische Luft einströmt, sich erhitzt und im erhitzten Zustande über die Früchte passirt, so daß der dadurch entstehende Dampf weggeschafft wird. Das Dörren in Backöfen liefert meist ein schlechtes, ungeschmackvolles, oft zu sehr ausgehörtes (geröstetes) Produkt. Meist hat man keinen Hitzemesser dabei und es fehlt der Abzug des Dampfes vollständig. Besser ist das Dörren im Ofen, als auf sogenannten Hürden (mit Weiden- oder Drahtgeflecht), die man übereinander stellt und einigermassen durch Wechslung der Hürden die Wärme nach Bedürfnis regelt. Immerhin müssen alle in diesen gedörrten Früchte noch eine Nachdörre in freier Luft erhalten, wenn sie gut und schön werden sollen.

Als Regel beim Dörren gilt, nur schönes, ausgereiftes Obst zu wählen und bei den Äpfeln Rinde und Kernhaus zu entfernen. Bei Birnen ist letzteres nicht unbedingt nöthig. Große Früchte werden zertheilt, kleine Birnen oft ganz gedörrt. Auch beim Dörren von Äpfeln und Birnen hat das bereits besprochene Dämpfen der vorbereiteten Früchte sehr guten Erfolg. Das Dörren zerfällt nämlich in zwei Abschnitte. Vorerst müssen die zu dörrenden Früchte gar werden, damit die Zellen, in denen sich das Wasser befindet, gepreßt werden. Ist dies geschehen, so kann erst die Verdunstung des Wassers (denn diese ist beim Dörren der Hauptzweck) richtig vor sich gehen. Das Dämpfen hat aber die Aufgabe, dieses Sprengen der Saftzellen zu bewerkstelligen, und wir vollbringen mit diesem Akt bereits den ersten Abschnitt des Dörrens, welchen ohne dieses Vorgehen hernach die Hitze des Ofens vollführen muß. — Durch das Dämpfen, welches vorsichtig geschehen muß, wird das Dörren bedeutend beschleunigt. — Sehr einfach sind die in neuerer Zeit angewendeten Herdaufsätze, in Ermangelung eines eigentlichen Dörrofens. Diese sind 2¼—4 Fuß in's Geviert messende Holzkasten, an den Wänden mit Leisten versehen, in die man eigens hergestellte Hürden mit Draht- und Weidengeflecht einschieben kann. Der Kasten ist beweglich und kann nach dem Kochen über einen Küchenherd, oder über den Ofen gebracht werden. Auf diese Hürden bringt man die Früchte zum Dörren. Oben an Deckel befindet sich eine regulirbare Abzugsklappe. Weit vortrefflicher sind natürlich eigene Dörrofen und am rationellsten sogenannte Gemeindedörrofen. Beim Dörren muß man folgendes beobachten: Äpfel und Birnen müssen anfänglich in eine Hitze von 70—80 Grad R. gebracht werden, damit sie schnell zum Sieden kommen und die Saftzellen springen. Im entgegengesetzten

Falle bildet sich an der Außenseite eine braune Kruste, die verhärtet und das Ausdringen des Saftes oder das Verdunsten des Wassers hindert. Später wird der Wärmegrad niedriger gestellt. Zwetschgen und Kirschen müssen bloß bei 35—45 Grad R. eingesetzt werden, weil sonst der Saft ausfließen würde; die Hitze wird dann allmählig gesteigert.

Das Obst ist dann genug gedörrt, wenn beim Druck mit dem Fingernagel kein Saft mehr austritt. Das Obst darf in den Dörrofen nicht erkalten, man muß es daher aus dem warmen Ofen an luftige Orte ausbreiten, 2—3 Tage liegen lassen (Nachdörre) und dann erst verpacken und in die Aufbewahrungsräume bringen. Man hat namentlich bei Birnen verschiedene Methoden:

a) Die feigenartig plattgedrückten Dörribirnen. Man wählt hierzu eher rundliche Sorten, stellt solche sorgfältig mit dem Stiele unten, Stiel oben auf die Hürden neben einander und bringt sie schnell in eine Hitze von 70—80 Grad R. Sobald die Früchte um die Stiele schrumpfig werden, zieht man den Stiel aus und drückt sie mit dem Finger etwas flach. Nach ungefähr 1 Stunde wendet man die einzelnen Stücke und drückt sie wieder platt. Nachdem sie bereits gedörrt sind, bringt man sie an Schnüre, indem man mittelst Nadeln dieselben in der Mitte durchsticht, und hängt sie an Schnüre zur Nachdörre in die freie Luft. Zieht man sie im heißen Zustande, an Schnüre genäht, durch die oben erwähnte Zuckerslösung und trocknet sie an der Luft, so gewinnen sie durch den Glanz, den ihnen der Zuckersaft gibt, ein sehr schönes und appetitliches Aussehen.

b) Kandirte Birnen. Man schält die ganzen Birnen, bestreut sie mit gemahlenem Zucker (weißem) und trocknet sie langsam in einem mäßig erwärmten Ofen auf Hürden und drückt sie hierauf, wenn sie getrocknet und abgefüllt sind, in Schachteln. — 6 Kilogr. frische Äpfel geben 1 Agr. dörre und 5 Agr. frische Birnen geben 1 Agr. dörre Früchte.

Eine fernere Art zur Aufbewahrung ist die Umwandlung der Früchte mittelst Wärme und theilweisem Zuckersaft in sogenannten Compote. Diese Compote können auch bei Beerenfrüchten und einigen Gemüsen (namentlich Rhubarber) gemacht werden. Die Steinfrüchte und Beerenarten müssen zu dieser Compotbereitung vollständig reif sein. Man wäscht sie sorgfältig ab, läßt sie trocken und bringt sie in eigene, sogenannte Compotgläser (oben und unten gleich weit) oder in ähnliche Blechbüchsen.

Pflirsche, Birnen, Äpfel, Aprikosen (größere Früchte), Quitten werden meist halbtirt oder zu sogenannten Spalten geschnitten und einige Minuten in siedendes Wasser gelegt, abgetropft und hernach in die sogenannten Compot- oder Dunstgläser oder Blechbüchsen gelegt und die entstehenden Zwischenräume mit Zuckersaft ausgefüllt (½ Pfund Zucker per Liter Wasser). Die so gefüllten Gläser oder Blechbüchsen werden nun in siedendes Wasser gestellt und im Dunst gekocht, und zwar weiche Früchte 10—15, festere 15—20—30 Minuten. Hernach werden schnell die Gläser mit Pergamentpapier verschlossen und die Blechbüchsen verlöthet. Man hat in neuerer Zeit sehr hübsche Compotgläser mit Verschluss, so daß durch diese die Früchte ganz luftdicht verschlossen werden können. Der vollständige Abschluß von der Luft ist absolut nöthig, weil sonst die Früchte sich nicht halten. Bei einem guten Abflusse kommen solche Früchte ein und mehr Jahre aufbewahrt werden. Nach ihrem Geschmack kommen dieselben dem frischen Obst weit aus dem nächsten.

Man macht die Compote auch mittelst kalter Behandlung. Alle Früchte werden ähnlich wie bei der heißen Methode voraus behandelt und theilweise weich gekocht; nachdem läßt man sie vollständig abkühlen und bringt sie in die hierzu nöthigen Gläser oder Blechbüchsen; hierauf kocht man per Liter Wasser 1½ Agr. Zucker so lange, bis die Masse etwas dick geworden ist, und gießt abgeseihten Saft über die Früchte, so daß die Gläser und Büchsen vollkommen gefüllt sind, und verschließt sie, wie oben bereits angedeutet. Manche schütten später den Zuckersaft noch einmal ab und kochen ihn neuerdings, oft 1—2 Mal, bevor sie die Gläser resp. Blechbüchsen zuschließen.

(Fortsetzung folgt.)

## Wie und wann wir beten.

Dieser Artikel in letzter Nummer unseres Blattes hat, wie aus verschiedenen Zuschriften erhellt, manche Mutter zum Nachdenken angeregt und sie bewegen, zu untersuchen, ob ihre Kinder die jeweiligen Gebete verstehen und wie sie den hochheiligen Akt des Betens in Wirklichkeit auffassen. Das Resultat dieser Beobachtungen war ein nichts weniger als erfreuliches, weil das kindliche Gebet vielfach zur reinen Formensache gemacht und als religiöses Obligatorium betrachtet wird. Gibt es doch unverständige kurz-sichtige Mütter, welche drei- und vierjährige Kinder regelmäßig das Vaterunser und den Glauben her-sagen lassen, und solche — kaum sollte man's glauben — die im Stande sind, ein krankes Kindchen von fünf Jahren, das an tagsüber gedauerten heftigen Schmerzen Abends endlich eingeschlafen war, aufzu- wecken und mit Schlägen zu bedrohen, weil es ein- geschlummert war, ohne sein vorgeschriebenes Gebet zu sprechen. Was möchte dieser arme kleine Junge von dem Gebete wohl für einen Begriff bekommen?

Umsonst heißt es nicht: Noth lehrt beten; diese treffliche Lehrmeisterin lehrt es auch unsere Kinder. Wenn diese die Mutter um Brod bitten und sie hat ihnen keines zu geben, so wird der Kummer und die Sorge sie zu Dem führen, der das tägliche Brod uns werden läßt, und in denjenigen hilfsbereiten Wohlthätern, die ihr dasselbe vermitteln, wird sie den nun gefättigten Kleinen die Boten Gottes zeigen, deren er sich bediene, um Kummer zu heben und Glend zu lindern. Manah ein Gebet, ein geschrie- benes, vermag recht wohl den Ausdruck zu sein dessen, was der verständige denkende Mensch fühlt und emp- findet; von einem Kinde gesprochen, verliert es nicht nur allen Werth, sondern es schadet dem Ansehen des Gebetes selber und läßt die heilige Begeisterung nicht aufkommen, ohne welche das Gebet blos For- menfache, fromme Uebung oder Lippenwerk ist. Und wollen wir den Umgang mit Gott dem kindlichen Herzen nahe bringen, so bieten wir demselben kleine Gebetchen, die vollständig dem noch schwachen, unentwickelten Denkvermögen angepaßt sind. Von Gnade, Erlösung und Opferthod darf man billiger- weise dem kleinen Kinde nicht sprechen, doch frühe schon wird es den Dank und die Fürbitte verstehen für lieb' Mama, Papa, Großeltern, Geschwister und Freunde und gar schnell wird es aus dem Herzen und von Herzen zu beten verstehen: 'Hab' ich Un- recht heut' gethan, sieh' es, lieber Gott, nicht an. Darum also noch einmal, nicht mit verführten, un- verstandenen Gebeten und sinnlosem Zwang dazu dem Kinde die hohe, heilige Bedeutung des Zwiegesprächs mit Gott entweihen und ihm dadurch für die Zukunft Steine geben statt Brod!

## Mädchen-Erziehung und Frauenbildung.

(Zt. Gallen, 6. und 7. November.)

Wie nicht anders zu erwarten stand, erfreuten sich die beiden Vorträge des hier freudig begrüßten Erziehers, Herrn Direktor Karl Weiß aus Ersturt, eines besonders zahlreichen Besuches. Zeigte sein erster Vortrag: „Die Frauen in Schiller's Wilhelm Tell“ uns seine eminente Begabung, Charaktere vor- zuführen und diese dem Herzen und dem Verstande nahe zu bringen, die Frauenseele in ihrer Tiefe zu erfassen, ihre Pflicht in reinstem Lichte ihr vor Augen zu führen und sie unwiderstehlich zur Ausübung des Guten und Schönen zu begeistern, so erwies sich der verehrte Gast in seinem zweiten Vortrage: „Ueber Döchter-Erziehung und Frauenbildung“ eben so sehr als gediegener Kenner und Beurtheiler nicht nur der sogenannten „Frauenfrage“, sondern auch der diese bedingenden gesellschaftlichen Verhältnisse.

Die höchst anerkanntenswerthe, uneigennütige Freundlichkeit des geehrten Vortragenden gestattet uns den Abdruck seiner inhaltschweren, trefflichen Arbeiten; ein geistiger Gewinn nicht nur für die- jenigen unserer lieben Leserinnen, welchen es nicht vergönnt war, die Vorträge persönlich mit anzuhören, sondern auch eine Herzensfreude für alle diejenigen, deren Augen wir am Schlusse der Vorlesungen für

das gebotene Schöne und Gute freudig und dankbar erglänzen sahen.

Herr Direktor Karl Weiß besitzt in der That alle Eigenschaften, die ihn zum berufenen Döchter- Erzieher qualifiziren. In eigenen schönen Familien- verhältnissen glücklich lebend, versteht er es, wie nur die zum hohen Erzieherberufe Auserwählten auf die jugendlichen Herzen einzuwirken, ihnen die unschein- barste der Pflichten groß und heilig zu machen, ihre jungen Seelen für das Edle und Schöne zu ent- flammen und die Geister über Zümmlichkeit und Erbärmlichkeit emporzuziehen. Nur wer das Mäd- chen- und Frauenherz versteht, der wird von ihm wiederverstanden. Hoffen wir denn, daß der Nutzen — der aus diesen Vorträgen gezogene sittliche Ge- winn — ein bleibender sei, daß die leuchtenden Bilder einer Hedwig, einer Gertrud und Bertha uns nicht umsonst in dieser zu Herzen gehenden Weise vorgeführt worden seien und daß manch' un- richtige und vorurtheilsvolle Ansicht über Döchter- Erziehung und Frauenbildung sich geklärt habe.

Noch hegen wir im Interesse der Frauenwelt den lebhaften Wunsch, daß die Verbreitung der bei- den Vorträge recht mancher rationell geleiteten, praktischen Fortbildungsschule in unserem lie- ben Vaterlande rufen, daß für die Unbemittelten, für die Döchter des Volkes in dieser Beziehung richtig und nachhaltig gesorgt werden und daß recht man- chem Jüngling und Mann das richtige und feine Verständniß ausgehen möge — nicht nur für die Frauenfrage und deren Konsequenzen, sondern auch für die stillen und verborgenen Vorzüge und Tugen- den der Hedwig, Gertrud und Bertha's und wie diejenigen weiblichen Wesen alle heißen mögen, deren Ideal es ist, in stiller, keuscher Weise einen Mann als Gattin zu beglücken, Kinder zu erziehen und so der Gesamtheit zu nützen.

Herrn Direktor Weiß im Namen der Frauen und Döchter unsern warmen Dank!

## Kleine Mittheilungen.

In dem Organ des allgemeinen deutschen Frauen- vereins, betitelt „Neue Bahnen“, in Leipzig erschei- nend, lesen wir unter der Rubrik „Blicke in die Kunde“ einige Notizen, welche in unsern Augen sehr charakteristisch sind. Es heißt: „Die Strumpf- waaren-Branche steht auch in der Schweiz, be- sonders in Zürich, in großer Blüthe und die Löhne sind gestiegen. Die dortigen Fabriken suchen darum deutsche Arbeiterinnen zu gewinnen und sichern ihnen freie Hinreise nebst hohem Lohn und dauernder Be- schäftigung zu. Namentlich wünscht man solche Ar- beiterinnen, die sich auf das jetzt beliebte Sticken (Vordiren) der Strümpfe verstehen. Ebenso werden auch geübte Hädlerinnen dorthin verlangt. Es muß bemerkt werden, daß in der Schweiz die Fabrik- arbeiterinnen eine viel geachtete Stellung einneh- men, als in Deutschland, daß davon aber auch das sittlichere Betragen der Schweizerinnen die Ursache ist. Die Schweizerin hält mehr auf sich selbst, als die deutsche Fabrikarbeiterin; diese sucht oft nur durch Kleidung und Puß etwas aus sich zu machen, wäh- rend jene sich einfacher und netter trägt und bei mancher Verbtheit ihres Wesens doch mehr auf Moral hält.“ — Es fällt uns dabei auf, daß wir im eigen- nen Lande immer laute Klagen von schlechtem Ver- dienste hören müssen, namentlich bezüglich der Ver- wendung weiblicher Arbeitskräfte, und unsere Indus- triellen also solche im Auslande suchen sollen. — Das Kompliment größerer Sittsamkeit ließe sich sehr wohl hören, wenn der beobachtende Blick auf die hieländischen Fabrikarbeiterinnen, namentlich in der Stickerbranche und auch in andern Gewerbszweigen, nur nicht so viel die gleiche Schwäche der Kleider- und Pußlust entdecken müßte!

Die „Aktien-Gesellschaft Carne pura zu Bremen“ arrangirte auf Sonntag den 5. November, im Winter- garten des Central-Hotel in Berlin eine Vereinigung zur Prüfung ihrer dargebotenen neuen Nahrungs- mittel, welche die Gesellschaft in ihren Etablissements

in Südamerika und in Berlin herstellt. Dieselben sind für die arbeitenden Klassen, für die Arme und Marine bestimmt, auch für die besitzenden Klassen geeignet, und werden allem Anschein nach für die Ernährung Kranker und Reconvalescenten von Be- deutung werden. Diese Gesellschaft bezweckt eine vernunftgemäße Ernährung insbesondere in den ar- beitenden Klassen des Volkes und läßt zu diesem Zweck ihre ganz neuen, billigen, nahr- und schmad- haften, haltbaren, leicht zu bereitenden Nahrungs- mittel, für die Ernährung Gesunder oder Kranker, in ausgedehnter Weise zur Verwendung gelangen.

## Für Küche und Haus.

Quitten-Compote. Die Quitten werden gehäut und in lange Stücke geschnitten, alsdann in Zucker und rothem Wein gekocht, dem man etwas Zimmt in Stücken und ein wenig Zitronenschale bei- fügt. Sind die Quitten weich, ist die Sauce aber noch nicht zu Sirup geworden, so nimmt man die Früchte heraus und läßt Quittenkerne, welche man in ein Mouffelinläppchen gebunden hat, mit der Sauce kochen, damit sie schleimiger wird, worauf man diese über die Quitten gießt.

Konjervierung des Schuhwerks. Eines der besten Mittel zur Wasserdichtung des Schuh- werks und Konjervierung des Leders ist das Ricinusöl. Dasselbe füllt nicht nur die Poren des Leders aus, sondern macht dasselbe auch weich und geschmeidig. Von neuem Schuhwerk sollten die Sohlen stets mit gekochtem Leinöl, so lange sie davon einziehen, das Oberleder dagegen mit Ricinusöl warm eingerieben werden. Dadurch wird das Schuhwerk nicht allein wasserdicht, sondern auch weit dauerhafter gemacht. Sohlen, die gehörig mit Leinöl behandelt werden, halten fast noch einmal so lange, als solche, die keine solche Zubereitung erfahren.

## Zur Feier der Arbeit.

Wer hat dich je besungen, du wunderbare Maid,  
Die du die Welt bezugnen in deinem schlichten Kleid?  
Wer treu dich liebt, trägt Lasten, die Stirne glüht ihm heiß;  
Die Sonne brennt den Scheitel, in Trovrien rinnt der Schweiß!  
Doch ohne dich kein Leben und ohne dich kein Glück,  
Du schenkest Kostenvangen und wahren Kindesblut;  
Nicht scheint du hart und streng, der Leichthinn fliehet vor dir;  
Du forderst starke Herzen, verachtet eitle Zier.  
Du häßest leere Klagen und forderst hohen Preis;  
Du willst den ganzen Menschen in stetem Pflichtkreis!  
Wer dich, du Hohe, fennet, der beugt vor dir das Haupt,  
Dass du mit frischen Kräften ihm immer neu besaubt;  
Du bist die Lebensgöttin, vor dir die Klage fliehet  
Und jeder feige Muthwill in dunkle Ferne zieht:  
Dir will ich mich ergeben, du machst das Leben leicht,  
Den Tod zum Friedensengel, der uns die Palme reicht!

## Literatur.

Ein neues, illustriertes Prachtwerk hat soeben im Verlag von Greiner u. Schramm in Leipzig zu erscheinen begonnen: „Rusland, Land und Leute“, unter Mitwirkung vieler deutschen und slavischen Gelehrten und Schriftsteller herausgegeben von Hermann Rossojchyn. Die erste Lieferung liegt vor uns, und wir können dieselbe nach genauer Prüfung als eine in jeder Beziehung höchst anerkennenswerthe Leistung bezeichnen. Schönen, mit künstlerischem Geschma ausgearbeiteten Illustrationen und einer wahr- haft musterhaften typographischen Ausstattung reiht sich ein Text an, der auch ohne Abbildungen das Interesse des Lesers in hohem Grade in Anspruch nehmen würde. — Daß die Verlagsabhandlung ein so reich ausgestattetes Heft für nur eine Mark zu bieten im Stande ist, das läßt darauf schließen, daß auf einen großen Umsatz gerechnet wird. Wir können ihn dem schönen Unternehmen nur wünschen, umso mehr da schon in der ersten Lieferung das Bestreben zu Tage tritt, eine völlig unparteiische Schilderung dieses großen Russen- reiches zu liefern, die gerade bei uns, wo noch viele irrige Ansichten über dasselbe vorhanden sind, mit Freuden begrüßt werden muß. Wir werden daher das interessante Unternehmen, das wir schon heute unsern Lesern warm empfehlen, nach Er- scheinung einiger Lieferungen nochmals ausführlicher besprechen.



## Zwei Frauen.

(Fortsetzung.)

Die Zeit schwand dahin, in ihrem Laufe hatten die beiden Freunde sich mit den Mädchen ihrer Wahl verbunden, vier Jahre waren die beiden Paare schon vereint; sehen wir nun einmal zu, wie sich ihre Hoffnungen erfüllt haben.

Franz Winter hatte sein Geschäft in dem Glauben begonnen, daß sein Onkel alsbald wieder gut mit ihm werden, ihn wieder als Sohn aufnehmen und alle seine geschäftlichen Verpflichtungen übernehmen würde; in dieser Hoffnung nun hatte er sein Etablissement so großartig als möglich eingerichtet. Aber der Onkel dachte nicht daran, den Undankbaren, der ihn um freundlicher Vorstellungen halber in Hitze und Zorn verlassen, mit neuen Wohlthaten zu überhäufen; er machte kurzen Prozeß, heirathete zum zweiten Mal und zerstörte dadurch auf immer jede etwaige Spekulation auf sich und sein Vermögen.

So sah sich der junge Ehemann denn bald in große Verlegenheiten gestürzt, und oft beugten Sorgen ihn so darnieder, daß er stumm einen ganzen Abend daheim sitzen konnte, ohne ein einziges Wort zu sprechen, denn er wußte nicht, wo er am andern Tage das Geld zur Auszahlung seiner Fabrikarbeiter herbeikommen sollte. Dann fragte seine Frau wohl: „Was hast Du, Franz, bist Du krank, thut Dein Kopf Dir weh?“

„Nein, mein Gutschen, sei ruhig, mir ist nichts, bin nur verstimmt vom Geschäfte her,“ antwortete dann Franz.

Darnach fragte sein Weibchen dann nichts mehr, denn treu seinen Grundsätzen hatte er Gutschen ein für allemal unterjagt, sich je um Geschäfte zu kümmern. Das sei allein des Mannes Sache und gehe die Frau gar nichts an, sagte er. Diese Ansicht stimmte übrigens trefflich mit dem Wunsche der jungen Frau überein; nichts wäre ihr fataler gewesen, als ihr Köpfchen auch noch mit andern Sorgen, als denen zu beschweren, die der Haushalt und die Kinder schon genugsam mit sich brachten. Freilich suchte sie für diese Verhältnisse bei ihrem Manne zu finden und schonte ihn nicht mit Klagen über Dienstmädchen und Theuerung, er aber sollte in Gottes Namen seine Sorgen allein tragen, dafür war er ein Mann und so gehörte sich das.

Beim Beginne der Ehe hatte Franz versucht, seinen poetischen Voratz, das Naturkind zu bilden, auszuführen, und wenn er Abends noch so müde aus der Fabrik und vom Komptoir heimkehrte, so ließ er sich keine Mühe verdrießen, Gutschen mit den köstlichen Schätzen der klassischen Literatur bekannt zu machen, die er selbst so sehr verehrte.

Freilich verlegte es ihn oft peinlich, wenn sie irgend einen schönen Gedanken, eine tiefdurchdachte Rede unterbrach, um irgend eine gleichgültige Frage, die Wirthschaft oder das häusliche Leben betreffend, zu thun, oder eine Nadel mit lautem Geräusche zu Boden fallen ließ, oder wenn die kleine Frau gar aufstand, um fehlendes Garn zu holen.

Da wollte die Langmuth des jungen Mannes doch manchmal fast reißen und einmal sagte er mit schlecht unterdrückter Ungeduld: „Gutschen, schaffe meinethwegen den ganzen Tag, aber Abends, wenn ich Dir vorlese, dann laß das Geflapper der Nadeln ruhen, dann höre nur recht aufmerksam zu, damit wir nachher über das Gelesene sprechen können.“

Gutschen, gehorsam wie immer, setzte sich am andern Abend ohne Strickzeug zum Tische; Franz sah es mit Genugthuung und las aus Shakespeares „Romeo und Julie“ mit Feuer und Begeisterung. Bei einer besonders schönen Stelle blickte er auf, um den Eindruck wahrzunehmen, den diese auf sein junges Weib gemacht habe, aber o weh! Gutschen's liebliches Köpfchen war in die Sophasissen zurückgesunken, und das gleichmäßige Athmen ihrer rosenrothen Lippen verrieth — daß sie eingeschlafen sei!

„Auguste!“ rief Franz vorwurfsvoll. (Es war das erste Mal, daß er so sein „Gutschen“ nannte.) Die junge Frau schlug die Augen auf und schaute ihren Mann ängstlich an.

„Dabei kannst Du schlafen?“ herrschte er sie an.

„Ach, vergieh, lieber Franz, aber siehst Du, wenn ich nicht stricken darf, schläfst das Lesen mich ein, und zudem war ich heute so müde. Wir haben morgen eine große Wäsche und da hatte ich den ganzen Tag mit Zurichten und Einseifen zu thun, so daß es wahrhaftig kein Wunder war, daß mir die Augen zufielen.“

Franz stützte seinen Kopf gedankenvoll auf die Hand; was sollte er sagen? Hatte er nicht die Ausbildung des Geistes bei dem weiblichen Geschlechte verachtet? Hatte er nicht ein Naturkind, eine einfache Hausfrau gesucht? — Nun, das hatte er an Gutschen gefunden, ihm stand also nicht das Recht zu, dem armen Geschöpfe Vorwürfe zu machen.

Der junge Mann seufzte tief.

„Bist Du mir böse, Franz?“ fragte Gutschen schüchtern.

„Nein!“ entgegnete dieser traurig; dann fuhr er fort: „Sag' einmal aufrichtig, Gutschen, interessirt es Dich nicht, mich diese schönen Dichtungen lesen zu hören?“

„Darf ich die Wahrheit sagen, Franz?“

„Ich bitte Dich darum.“

„Nun denn,“ sprach die junge Frau mit einem festen Entschlusse, „so will ich Dir denn sagen, daß ich nur Dir zu Gefallen zuhöre, mir gefällt das überspannte Zeug nicht! — Ich habe es nie begreifen können, wie man sich für die Leiden und Freuden von wildfremden Menschen interessieren kann, die oft nicht einmal gelebt haben, sondern die irgend ein Menschenkind, das selbst nichts zu thun hatte, erfunden hat. Neulich habe ich mit Verwunderung zugehört, wie Du mit Deinem Berwunde und seiner Frau so von dieser „Julia“ schwärmtest, da hieß es, „das wäre ein großer, tiefer Charakter“ und was sonst noch Alles. Ich schwieg still, denn mit der gelehrten, überspannten Helene ist doch nicht auszukommen, aber so viel dachte ich bei mir selber (denn Du hattest mir ja schon die ersten Akte vorgelesen), mir gefällt das Mädchen nicht, denn ich finde, es benimmt sich ganz und gar unpassend. Wo wird je ein anständiges Mädchen einen Mann, den es zum ersten Mal sieht, fragen, wann er Hochzeit machen will? Das finde ich abscheulich! — Wenn ich lesen will, da nehme ich das Intelligenzblatt oder die Gerichtszeitung zur Hand, das hat einen Zweck, aus dem ersteren erfahre ich, wo ich die Lebensmittel billig kaufen kann, aus dem letzteren, was in unserer Stadt vorgeht, und das muß ein vernünftiges Menschenkind doch wahrhaftig mehr interessieren, als was vor so und so viel hundert Jahren in Verona oder Rom passiert ist!“

„Du hast ganz Recht, mein Kind, gute Nacht!“ sagte Franz mit vollständiger Resignation, schlug sein Buch zu und — las seiner Gattin nie wieder vor!

Zeit war dieser Auftritt lange vergessen, Franz hatte sich daran gewöhnt, in seiner Frau nur die gute, tüchtige Hausfrau und die liebevolle Mutter seiner Kinder zu sehen; wollte er geistigen Genuß, nun, so suchte er ihn außer dem Hause.

Aber so sehr Franz auch die Wirthschaft seines jungen Weibes schätzte, so hätte er doch oft gewünscht, dieselbe übe diese Tugend in einem etwas minderen Grade.

Denn kam Franz nach Hause und sagte freundlich: „Nimm ein Tuch um, Gutschen, komm“, laß uns ein wenig nach dem Thiergarten gehen, ich sehne mich nach frischer Luft,“ so war es unter zehnmal sicher neunmal seiner Frau unmöglich, ihm zu folgen: da gab es Wäsche, oder die Fußfrau war bestellt, oder eines der Kinder mußte notwendig gebadet werden. Kurz und gut, mein liebes Gutschen hatte für Alles Zeit, nur nicht für ihren Mann! —

Wollte Franz einen seiner Geschäftsfreunde der Gattin vorstellen oder ihn gar zu Mittag laden, so war das ganz unmöglich, denn in dem Kostüm, in welchem die fleißige Frau in der Küche und am Herde stand, konnte sie sich nicht sehen lassen. Auch hätte keine Macht der Welt sie vermocht, einen Gast zu Tische zu behalten, wenn sie nicht darauf vorbereitet war und mit ihrer Kochkunst glänzen konnte, die nach Alfred's Ausspruch freilich nicht besonders hoch anzuschlagen war.

So tüchtig nun die junge Frau in ihrer Art auch in der Wirthschaft sein mochte, so wenig geschickt war sie in der Nadelarbeit. Jedes Gütchen, jedes Kleidchen, selbst für die Kinder, ward außer dem Hause gemacht, und die Rechnungen, die Franz am Neujahr dafür zu bezahlen hatte, waren nicht unbedeutend, ja er mußte bei der Bezahlung derselben oft bei sich selber denken, daß Helene, die gelehrte Helene, das doch besser einzurichten wisse. Sie machte diese theuren Kleinigkeiten für sich und ihre Kinder selbst und nahm dafür freilich Flickerinnen und Büglerinnen zur Hilfe, was seine Frau wiederum als Verschwendung erklärte; diese Arbeiten verrichtete Gutschen selbst. — So lernte Franz bald erkennen, daß selbst der praktische Sinn einer Frau wenig helfe, wenn er nicht vom Verstande in die richtigen Bahnen geleitet wird.

Schlimmer als Alles das aber war ein Umstand: Franz, von jeder dem Idealen zugeneigt, hatte trotz seiner aufgedrungenen Beschäftigung stets Zeit zu finden gewußt, sich geistig fortzubilden, fortzutreiben. Jetzt fühlte er auch die Schwingen seiner Seele unter dem häuslichen Einflusse erlahmen. Da er keiner von den Menschen war, die das Glück außer dem Hause zu finden wissen, gewöhnte er sich am Ende an die flache Umgangsweise seiner Frau und lernte dieselbe ertragen, ohne natürlich je aufzuhören, die Lücke zu fühlen, die seine Wahl ihm gelassen.

Franz war ein ausgezeichnete Vater, an seinen beiden kleinen Knaben hing er mit der ganzen Weichheit, deren sein ehemals so poetisches Gemüth fähig war. Es ward ihm schwer genug, für sie zu sorgen, darum auch richtete er sein ganzes Streben darauf hin, aus ihnen brave und gute Menschen zu erziehen. Aber auch hierin fand er bei seiner Frau wenig Verständniß, in ihrem beschränkten Sinne glaubte sie den Kindern Gutes zu erweisen, wenn sie dieselben mit allen möglichen Süßigkeiten und Nätzereien fütterte, und oft war diese Ueberfüllung schon der Grund zu glücklicherweise bis jetzt nur vorübergehenden Krankheiten gewesen.

Bei der großen Verschiedenheit ihrer Frauen war es wohl selbstverständlich, daß die Freunde wenig mehr zusammenkamen.

Welch' anderes Leben, welch' freiere Luft herrschte in dem Hause von Alfred Werner.

Freilich hatte auch er genugsam mit Sorgen und Mühen zu kämpfen, die ein größeres Geschäft, mit geringen Mitteln begonnen, unfehlbar mit sich bringt, aber Alfred fand an Helene eine tapfere Genossin, die nicht müde ward, seinen Muth zu stärken und mit ihm vereint auf Abhilfe der Verlegenheiten und Besserung ihrer Existenzmittel zu sinnen.

Beim Beginne ihrer Ehe zeigte sich Helene wenig unten in den Geschäftsräumen, sie hatte in ihrer kleinen Privatwohnung genugsam zu thun, sie lernte das Kochen. Da sie früher niemals Gelegenheit gehabt hatte, diese wichtige Kunst sich anzueignen, trat sie ziemlich unwillig in dieser Beziehung in den heiligen Stand der Ehe; aber immer gewohnt zu lehren, konnte sie sich unmöglich entschließen, die Schülerin eines Dienstmädchens zu werden. Sie faßte demnach den Entschluß, für die erste Zeit ihres Eheathens gar keine Magd zu nehmen; nicht wollte sie ihre Unwissenheit einer solchen beweisen, sie nahm demnach ihren gefunden Verstand, ihr Gedächtniß und das Kochbuch zur Hand, in das ihre verstorbene Mutter selbst die besten Gerichte ihrer Küche geschrieben, und ging nun mit ernstlichem Willen daran, gute und schmackhafte Speisen zu bereiten. Der Versuch gelang über alle Erwartung, jeden Tag fand der junge Gatte Gelegenheit, die Gerichte seiner Frau zu loben und nach zwei Monaten erklärte Helene sich für befähigt, das Thun und Lassen einer Magd beaufsichtigen zu können. (Fortf. folgt.)

## Aberflüssige Gedanken.

Das Beten soll unser alltägliches Leben heiligen und veredeln und soll nicht nur eine auf bestimmte Stunden beschränkte religiöse Übung sein. (Fr. Br. B.)

Ich muß dem Lügenden in seinem Hause glauben, Doch draußen muß er schon den Zweifel mir erlauben. (Müder.)

Briefkasten der Redaktion.

Frau H. F. M. in G. Für Ihre freundliche Gemüthung danken wir Ihnen beifens; es ist nicht ein wohlthunendes Gefühl, keine Bestrebungen von Kindern wohlwollend beurtheilt zu sehen. Die gewünschte Nachlieferung ist von der Expedition sofort besorgt worden.

Frl. C. J. in H. Wir danken beifens für Ihre Aufmerksamkeit; das sind die richtigen Leser, welche über das Gelesene denken und sich auch ein eigenes Urtheil erlauben. Freundlichen Gruß!

Waisen! Ein passenderes Synonym als die Blume der Bescheidenheit hätten Sie nicht leicht wählen können. Doch, man kann auch zu bescheiden sein. Wenn wir Sie bitten, uns die Veröffentlichung der einen oder andern Arbeit zu gestatten, so dürfen Sie dies wohl als Beweis ansehen, daß dieselben unsern Beifall haben. Wichtige, anregende Gedanken in ansprechender Form, das ist's, was den eigentlichen Werth einer praktischen Arbeit ausmacht. Wir erwarten gerne Ihren Bescheid.

Bescheidene Trauerin. Die Mode der bedenklich kurzen Kinderkleider verlangt für die kältere Jahreszeit für die empfindlichen Kleinen durchaus das Tragen einer wollenen Leibbinde. Die Vernunft aber erwartet: Leibbinde und längere Kleider.

Besorgte Mutter. Wenn nicht beides neben einander geschähen kann, so lassen Sie ihr Töchterchen Schneider und Fäden lernen. Wir sollten doch wahrlich jener Zeit entwachfen sein, welche die Kunst des Klüpperns und Parfürens uns als den einzigen Gradmesser der weiblichen Bildung darstellte.

Frau Amelie. Bestimmen Sie sich ein ganzes Jahr und Sie thun nicht zu viel. Lassen Sie die 12 tägigen Kochkurs-Epidemien etwas verrauchen und iparen Sie Ihre Kräfte für eine richtige weibliche Fortbildungsschule und hauswirtschaftlichen Anweisungsunterricht unter der gründlichen Leitung einer tüchtigen, bewährten Hausfrau. Einem armen, noch völlig ungebildeten und unvorbereiteten Fabrikmädchen bieten Sie mit der finanziellen Möglichkeit zum Besuche eines solchen bloß mehrtägigen Kochkurses nur das Mittel zu einer schädlichen Einbildung, inbeifem Sie demselben eine wahre Wohlthat erweisen, wenn Sie es in den Stand setzen, ein ganzes Jahr zur häuslichen Beschäftigung unter der Anleitung einer tüchtigen Hausmutter zu stehen.

Neugieriger. Ob die Männer oder die Frauen mehr Geduld haben? — heifße Frage! Mit den eigenen Fehlern haben sie beide zu viel Geduld und mit denjenigen Anderer fider zu wenig. Gleich lang ist sie aber gewiß auf beiden Seiten, wenn die Frau Abends so lange geduldig auf die Heimkunft des Mannes wartet, bis ihm die Geduld ausgeht, noch länger von Hause weg zu bleiben.

Junge Leserin. Wirklich heißt es, daß das ästhetische Ungeheuer, die Krinolinc, von den tonangebenden Modedamen wieder zu „Ehren“ gezogen werde. Eifern dagegen nicht, denn mit der Dummheit kämpfen Götter selbst vergebens, und wo in diesem Falle die Krinolinc einzieht, da zieht die Vernunft aus.

An Verschiedene. Für Erlebigung derjenigen Korrespondenzen, welche private Beantwortung erheifßen, müssen wir die Geduld noch weiter in Anspruch nehmen.

L. A. in B., Frl. H. B. in B. Ihre Beitrittserklärung zum „Schweizer Frauen-Verein“ wurde mit Vergnügen notirt. Der Jahresbeitrag von Fr. 1 wird ipäter per Nachnahme erhoben werden.

Inserate.

Jedem Auskunftsbegehren sind für beidseitige Mittheilung der Adresse gefälligst 50 Cts. in Briefmarken beizufügen.

Eine bescheidene, mit dem Dienst vertraute, junge Tochter wünscht Stelle zur Besorgung eines Buffet oder in einem Charcuterie-Geschäft. Gefällige Anmeldungen nimmt die Exped. dieses Blattes entgegen. [652]

Stelle-Gesuch.

Eine mit besten Zeugnissen und Referenzen versehene Tochter (27 Jahre alt), die schon mehrere Jahre in einem Spezereiladen servierte, sucht eine ähnliche Stelle. Dieselbe würde auch Hausgeschäfte übernehmen. — Offerten sind unter Chiffre G Nr. 650 an die Expedition dieses Blattes zu richten. [650]

Gesucht:

Nach dem Engadin ein nettes Mädchen zur Verpflegung eines kleinen Kindes und zur Verrichtung von Haus- und Zimmerarbeit. — Anmeldung an die Expedition dieses Blattes. [645]

Stelle-Gesuch.

651) Eine wohlgesittete Tochter, welche der französischen Sprache vollkommen mächtig ist, sucht bei einer empfehlenswerthen Familie eine Stelle zur Aushilfe in den häuslichen Geschäften. Die empfehlenswerthe, begabte Tochter wäre auch mit einer bescheidenen Stellung zufrieden. Anmeldungen nimmt das Pfarramt Ober-Entfelden (Aargau) entgegen.

Eine durchaus empfehlenswerthes, praktisch gebildetes und erfahrenes Frauenzimmer gesetzten Alters sucht Stelle als Haushälterin oder Wirthschafterin in einem grösseren Hauswesen. Sie versah solchen Posten während mehreren Jahren in einem grossen, best akkreditirten Hotel und führt sich den solcherorts gestellten Anforderungen völlig gewachsen. Beste Empfehlungen zuverlässiger und achtungswerther Personen stehen zu Diensten und werden ebenfalls nur Offerten von achtbaren Häusern in Berücksichtigung gezogen. [654]

Eine anständige, junge Tochter wünscht eine angemessene Stelle in einem kleinen Haushalt zur Besorgung der vorkommenden häuslichen Beschäftigungen. Vorgezogen wird die Gelegenheit, das Kochen zu erlernen. [653]

Eine Person bestandenen Alters, mit guten Zeugnissen und besten Referenzen versehen, sucht auf 3-4 Wochen einen Platz als Haushälterin oder Köchin. Nähere Auskunft ertheilt Alex. Höchi, Negot. in Klingnau (Aargau). [643]

Für eine Landtochter, die, mit den Haus- und Näharbeiten schon ziemlich vertraut, sich mit der Kochkunst noch mehr bekannt zu machen wünschte, sucht hiezu geeignete Gelegenheit in einer respektablen Familie, vorzugsweise in St. Gallen. Die 18jährige Tochter ist gesund und stark und würde sich zu allen Hausarbeiten bequemen, um sich darin gehörige Fertigkeiten anzueignen. [636] Offerten auf dieses Gesuch befördert die Expedition der „Schweizer Frauen-Ztg.“

Eine in Genf wohnhafte Dame nähme zwei junge Fräulein in Pension, welche sie in Französischen, Englischen und in der Haushaltung unterrichten würde. Gelegenheit, die Sekundarschule und das Konservatorium zu besuchen. Ausgezeichnete Referenzen. Bescheidener Preis. [648] Man wende sich an Fräulein Voruz, 759, Chemin Gaberel, Genf.

Eine achtbare Familie in der Nähe von Genf wünscht einige junge Mädchen in Pension zu nehmen. [345]

Für Eltern.

552) In dem Institut „La Cour de Bonvillars“ bei Grandson (Waadt) werden noch einige junge Leute aufgenommen. — Studium der neuern Sprachen, Buchhaltung etc. — Prospekte und Referenzen versendet der Vorsteher Cit. Jaquet-Ehrler.

Die in der „Schweizer Frauen-Zeitung“ so warm empfohlenen Kinder-Unterlagen, 6 Stück zu Fr. 1. 85, empfiehlt die Hecht-Apotheke von C. Friederich Hausmann, St. Gallen. [655]

Gestickte Vorhangstoffe, Bandes & Entredeux liefert billigst [418] Eduard Lutz in St. Gallen. Muster sende franco zur Einsicht.

Das in der illustrierten Frauenzeitung, sowie in andern Journalen wiederholt aufwärmste empfohlene Wasserstoffsperoxyd zu kosmetischen Zwecken und Hautpflege, sowie zum Zerstäuben in Krankenzimmern und Wohn- und Schlafräumen, um sofort eine wohlthätige, gesunde, prächtige Luft (ähnlich der Bergluft) zu erzeugen, fabriktirt und empfiehlt nebst den nöthigen Zerstäubern, die Hecht-Apotheke von C. Friederich Hausmann in St. Gallen. [463]

Gicht- und Rheumatismus-Leidenden kann von einem vieljährig gewesenen Patienten ein an sich selbst und durch zahlreiche Versuche vorzüglich erprobtes Mittel empfohlen werden. Anzuwenden auch im hartnäckigsten, schwierigsten Falle mit sicherem Erfolg. Nähere Auskunft ertheilt bereitwilligst J. S. Anneler in Thun. [644]

Mein diesjähriger Weihnachtskatalog Fröbelscher Handarbeiten und Spiele gratis und franko. [631] Kuhn-Kelly, St. Gallen.

Schöne Auswahl in Tisch- und Bettwachtücher, Imperméable von Fr. 2. 15 an per Meter, empfiehlt zu den billigsten Preisen Wwe. Hubler-Käsermann, 647] Marktgasse 21, Bern.

Hotel Reichmann Grande Bretagne — Mailand. — Corso Torino Nr. 45. Die schönste Lage der Stadt. Berühmtes Deutsches Haus mit dem höchsten Comfort ausgestattet, in der Nähe des Domplatzes und der Post, wird dem reisenden Deutschen Publikum und besonders den Geschäftsreisenden bestens empfohlen. [608]

Prämirt: Nürnberg 1882. Bernhardiner Alpenkräuter-Magenbitter. Prämirt: Wien 1873. Dieser hochfeine, nach einem alten Klosterrezept fabrizirte Kräuter-Magenbitter wurde von den bekannten Autoritäten, den Herren Universitäts-Professoren Dr. L. A. Buchner, Dr. Kayser, Dr. Wittstein, sowie von vielen berühmten Aerzten, wie Dr. Joh. B. Kranz, Dr. Schöner in München etc., als das beste Hausmittel und wirksamste Stomachicum bezeichnet. — Seine vorzüglichen Wirkungen bei Magenbeschwerden aller Art, Magenkatarrh, Verdauungsschwäche, Blähungen, Hämorrhoiden, Ekel vor Fleischspeisen etc. etc., sind durch eine grosse Anzahl Dank- und Anerkennungsschreiben von Aerzten und Laien seit einer Reihe von Jahren glänzend bestätigt. Dieser Magenbitter wird pur, oder als Zusatz zu Wasser, Wein, Wermuth etc. getrunken, gibt mit Zuckerwasser eine äusserst gesunde Bitterlimonade, die Katarrh-Verschleimung und Katzenjammer sofort beseitigt, ist in allen Formen ein die Gesundheit förderndes, blutreinigendes Getränk, das bis in's höchste Alter gesund erhält. [630] Wallrad Othmar Bernhard, Zürich. Zu haben in Flaschen zu Fr. 3. 50 und Fr. 2. — (Ohngeld nicht inbegriffen) bei: Zürich: J. Jotter, Zentralhof. Winterthur: Heinrich Meyer z. Elephant am Oberthor. Basel: Wittwe Riggenbach zum Arm und E. Ramsperger. Bern: Carl Blan und A. Aberegg. Luzern: Bell & Nigg und Bohnenblust-Falcini, Conditior.

MAILAND. Hotel Biscione. Deutsche Bedienung unter persönlicher Leitung des Besitzers. Mässige Preise. Stark besucht von Schweizern. Omnibus, Bäder und Telephon im Hause. [496] A. Borella, Propriétaire.

Kinderkleidchen für Mädchen von 1 bis 12 Jahren. Grosse Auswahl. Kuhn-Kelly, Filiale Speisergasse, St. Gallen. [617]

Für Fr. 15. — versende ich einen guten, achromatischen Militär- und Reise-Gucker, auch für Theater passend, mit Leder-Etui und Riemen versehen. Objektive 43 mm. Durchmesser. Grosses Sehfeld und Klarheit garantirt. E. Gautschy, Optiker und Fabrikant, in Lausanne, 541] 9 Rue de Bourg 9.

Frauenkrankheiten (Bleichsucht, Weissfluss, Blutarmuth u. s. w.), sowie deren Folgen, Schwächezustände, Nervenleiden etc., behandelt mit langjährigem bestem Erfolge auch brieflich Spezialarzt Bergfeld in Nestal, Glarus. [416]

Zur Beachtung. Alte, reine Leinwandabfälle (Lumpen) finden dankbare Abnehmer, je nach Umständen angemessene Bezahlung. Gefl. Offerten für Abgabe dieses Artikels befördert die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“. [632]

261] Unterzeichnete empfiehlt sich zum Wäsche-Zeichnen einzelner Stücke, sowie ganzer Ausstattungen in verschiedenen Arten zu möglichst billigen Preisen. Frau Kunz-Alther, St. Gallen, Poststrasse 20.

Erwerbs-Katalog für Jedermann gratis u. franco. 606] Wilh. Schiller & Cie., Berlin O. (Ma402/10B) Populäres Polytechnikum.



**Für Haushaltungen!**

Wäscherinnen, Wasch- und Bleich-Anstalten, Armen- und Krankenhaus-Verwaltungen, Hotels, Institute, Behörden etc.

**Siglär's Patent-Sodin**  
(Laugenseife in Pulver)  
aus der k. k. ausschl. pr. Sodin-Fabrik in Feldkirch (Vorarlberg).

Unverfälschtes Universal-Waschmittel für Seiden, Wolle, Leinen, Baumwollen-Gewebe, Stickerien, Woll-, Garn- und insbesondere für jede Hauswäsche.



Sicherstes Reinigungsmittel für Fussböden, Stiegen, lambrun, Lack- und Farben-Austriche, alle Holz- und Kiechen-gestelle, Fenster etc. etc.

**Siglär's Patent-Sodin als Waschmittel.**

Die vorzüglichen und für jeden Haushalt vortheilhaften Eigenschaften von Siglär's Patent-Sodin als Waschmittel werden von Frauen-Zeitungen, Wasch-anstalten, Hausfrauen und Wäscherinnen in jeder Beziehung anerkannt und wird demzufolge auch in allen Haushaltungen, in welchen dasselbe gründlich versucht worden ist, kein anderes Waschmittel mehr verwendet.

Beim Kaltwaschen mit Patent-Sodin wird mindestens der gleiche Erfolg wie bei anderen hiezu empfohlenen Seifenpräparaten bei gleicher Anwendung erzielt.

und Wäscherin wird durch einen kleinen Versuch nach folgender Anwendung sich von der Nützlichkeit des Sodins für jeden Haushalt überzeugen.

**Anwendung.** In 10 Liter kochendem Wasser löst man 1/2 Kilo Patent-Sodin auf, giesst die heisse Lösung dann in 30-35 Liter kaltes Wasser und legt in diese Lauge die Wäsche über Nacht ein. (Zu Versuchen dienen 100 Gramm Sodin in zwei Liter kochendem Wasser aufgelöst und mit sechs Liter kaltem Wasser gemischt.) Für weisse und farbige Wäsche sind besondere Lauge zu bereiten. Des anderen Tages wird die Wäsche aus der erkalteten Lauge gut ausgewaschen, nochmals eine Stunde in eine frische, warme Lauge gelegt und alsdann mit dieser und hernach mit kaltem Wasser gut ausgewaschen. (Diese zweite Lauge kann, hernach aufbewahrt und aufgewärmt, noch zum Reinigen von Fussböden, Stiegen etc. verwendet werden.) Bei gewöhnlichem Kochen der Wäsche kann dies ohne Nachtheil für die Gewebe des anderen Tages mit einer gleich starken Lauge geschehen, und kann die Wäsche hernach wie gewöhnlich auch mit warmem Wasser abgerührt werden. Wird die Wäsche aus der zweiten warmen Lauge jedoch gut ausgewaschen, so wird das Kochen überflüssig sein und kann auch bei dem Auswaschen eine andere Seife erspart werden, da das Patent-Sodin selbst alle Eigenschaften der besten Seife besitzt. Wollen- und Seidenstoffe, Garne und insbesondere Flanelle sind nur eine Stunde in warme Lauge zu legen, hernach mit dieser und dann noch mit lauwarmem Wasser auszuwaschen.

Offen und in Paqueten à 1/2 Kilo in den meisten Spezereihandlungen und Konsumvereinen zu haben. Preislisten und Muster gratis und franko.

Man verlange ausdrücklich Siglär's Patent-Sodin und verwechsle dieses nicht mit minderwerthigen Wasch-Präparaten, wie Fettlaugenmehl, Waschmehl, Seifen-Extrakt u. dgl.

Die Original-Paquete aus der Fabrik haben über dem innern präparirten Papier einen rothen Umschlag, welcher mit obigen Bilde, der Fabriks-Firma und mit zwei Gebrauchsanweisungen versehen und mit zwei ovalen weissen Marken verschlossen ist, welche ebenfalls die Firma k. k. a. p. Sodin-Fabrik in Feldkirch, Vorarlberg, tragen.

**Gestrickte Corsets**

aus rother Wolle, auf der Maschine gestrickt, umschliessen den Körper eng und warm, ohne irgend un bequem zu sein; die nur zum vordern Schluss und in der Rückenmitte eingeschobenen Metallstäbe sind weich und biegsam, so dass sie durch-aus nicht belästigen.

Für Diejenigen, welche ein fest anschliessendes Stoff-Corset nicht vertragen können und doch eines festen Haltes bedürfen, sowie auch für Magenleidende wird sich das gestrickte Corset äusserst praktisch erweisen. Probe-Corsets per Nachnahme.

Haupt-Dépôt für die Schweiz bei **E. G. Herbschleb-Ammann, Romanshorn.**

[646]

**Kinder-Artikel,**

vom einfachsten Hemdchen bis zum feinsten Kleidchen, empfiehlt in frischer Auswahl und verfertigt stets nach den neuesten Mustern und Modellen

**L. Stahel-Kunz,**

Lintheschergasse 25, nächst dem Bahnhof, Zürich.

[635] (O F 9339)

**Handarbeiten.**

**Angefangene und fertige Stickerien** auf Stramin, Tuch, Plüsch, Brocat und Leinwand, in neuesten, geschmackvollen Dessins.

**Vorgezeichnete Servietten, Tischläufer, Handtücher, Buffet- und Servirtischdecken, italienische Schürzen etc.**

**Leinene Decken für Kreuzstich** in jeder Art und Grösse.

**Pompadour-Taschen** (Ridicule), fertig und vorgezeichnet in Plüsch, Atlas und Leinwand.

**Feine Korbwaren und Holzschnitzereien.**

**Portefeuilles und Cigarren-Etuis**, für Stickerei geeignet.

**Monogramme** werden auf jeden wünschbaren Stoff gezeichnet und gestickt, ebenso **Wappen**.

Material für alle Handarbeiten. — Neueste Dessins. — Billigste Preise.

— Auf Verlangen Einsichtsendungen. —

[619]

Frau **E. Coradi-Stahl**, Pelzgasse, Aarau.

**Carl Schröder-Brennwald**

Riesbach — Eisengasse 4, Seefeld — Zürich  
empfiehlt sich höflichst zum **Poliren und Wischen alter und neuer Möbel** in und ausser dem Hause unter der Zusicherung mässiger Preise und prompter Bedienung. (E F 233) [607]

**Ausverkauf von Glaswaaren.**

581] Wegen Mangel an Raum und um für die Weihnachts-Saison mehr Platz zu gewinnen, liquidire ich meine sämtlichen

**Glas- und Krystall-Waaren**

zu **Ankaufpreisen**. — Ich erlaube mir, die Tit. Damenwelt auf diese günstige Gelegenheit zum Einkauf von **Aussteuer- und anderen Geschenken** höflichst aufmerksam zu machen. Hochachtend

**J. Lämmlin** zum Multerthor, St. Gallen.

**Husten- und Brustleidende**

finden in den seit 20 Jahren verbreiteten **Dr. J. J. Hohl's Pektorinen** ein vorzüglich wirksames und auch von hervorragenden Aerzten vielfach empfohlenes und angenehmes Hausmittel gegen **Husten, Keuchhusten, Lungenkatarrh** und **Heiserkeit**, sowie bei **Engbrüstigkeit** u. ähnlichen **Brustbeschwerden**. Zu beziehen mit Anweisung in Schachteln zu 75 und 110 Rp. durch die **Apotheken Ehrenzeller, Hausmann, Schobinger, Stein** in **St. Gallen**. Weitere Depots sind in den verschiedenen Lokalblättern annoncirt. [408]

**Das chemische Laboratorium**

von

**Dr. Ed. Kleiner**, Festgasse 17, Seefeld-Zürich, [649] übernimmt (M 2884 Z)

**mikroskopische und chemische Untersuchungen** von **Lebensmitteln, Getränken, Spezereien, Handelswaaren** etc. etc.

**Wachstücher in allen Breiten**

für Tische, Kommoden etc. etc., in Holzmaser, in grau und weiss und schönen Dessins.

**Wachstuch-Bodenteppiche**

in starker, solider Qualität, mit hübschen Dessins, von 55 Cm. bis 230 Cm. Breite.

**Amerikanisches Ledertuch**

in allen Farben, der Meter à Fr. 1. 60 bis Fr. 6. —

**Guttapercha-Taffet, Packtücher,**

**Bettunterlagstoffe von Caoutchouc**

in weiss, grau und schwarz, das Beste und Solideste für Kinder und Kranke, empfehle nur in anerkannt bester Qualität und zu den billigsten Preisen. [613]

**J. Neukomm-Weiler**, Speisergasse, St. Gallen.

**G. Heitz, Handelsgärtner, in Basel,**

empfiehlt sein

**Blumen-Magazin, Barfüsserplatz 3,**

reich assortirt in Blumen und Blattpflanzen für Zimmer- und Fenster-Dekoration.

592] Prompte und geschmackvolle Ausführung aller Aufträge in Binnerei für jeglichen Anlass; sorgfältige Verpackung und Versandt für auswärt.

Ueberdies finden sich fortwährend vorräthig aller Art **gärtnerische Quincaille-Artikel: Jardinieren, Elagieren, Blumentische, Einzelständer, Cache-pots, Hängevasen, Blumentöpfe, Hyazinthen-Gläser** etc. etc.

Auswahl einheimischer und exotischer **Sing- und Ziervögel, Goldfische, Aquarien**. Reiche Sammlung **Muscheln und Korallen**. — **Gärtnerische Instrumente, Gerätschaften und Materialien**. — Nähere Auskunft gerne brieflich.

**Zeitgemässe Novität! Illustriertes Prachtwerk!**

Jede Lieferung <b>1 Mark</b> Jede Quartung 2 Quartbogen stark.	<h2 style="margin: 0;">Russland.</h2> <p style="font-size: 8px;">Unter Mitwirkung deutscher und slavischer Gelehrten und Schriftsteller herausgegeben von</p> <h3 style="margin: 0;">Hermann Roskoschny.</h3>	Jede Lieferung <b>1 Mark</b> Europ. Russland Band I. II. = 40 Lieferungen.
---	---	--

[638]

Mit einer Einleitung von Friedr. Bodenstedt.

Ca. 400 Illustrationen. **Verlag von Gressner & Schramm** in Leipzig. Zahlreiche grosse Beilagen.