

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 15 (1893)
Heft: 3

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.07.2025

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

cp. 1.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

No. 1

Januar 1893

Etwas vom Sparen.

Es ist keine sehr große Kunst, mit reichlichen Mitteln gut Haus zu halten. Wer es aber versteht, mit bescheidenen oder gar karglichen Mitteln die Zwecke der Haushaltung nach jeder Beziehung ganz und tadellos zu erfüllen, der darf sich der Meisterschaft auf diesem Gebiete rühmen, und diese will durch stete Aufmerksamkeit, durch Aneignung der erforderlichen Kenntnisse und Geschicklichkeiten, Festigung des Charakters und durch Übung in den hauswirthschaftlichen Tugenden erworben sein.

Es giebt eine Menge von Leuten, die vom Sparen ganz eigentümliche Begriffe haben. Sie meinen entweder „sparen“ sei gleichbedeutend wie „entbehren“ und Mangel leiden, oder aber, das Sparen sei eine Sache, die nur der Begüterte fertig bringen könne, nur derjenige, der es sich erlauben könne, gleich auf einmal ein hübsches Stück auf die Seite zu legen.

Wie falsch sind diese berichtet; denn am unvermerktesten, sichersten und ergiebigsten spart man bei all den kleinen Dingen, die man alltäglich, wenn auch nur in geringen Mengen, braucht. Eben durch den täglich wiederkehrenden Gebrauch, wenn er nicht sehr achtsam kontrolliert wird, wird der Gesamtbedarf davon so beträchtlich, daß er ganz leicht auf die Hälfte eingeschränkt werden könnte.

Sparen heißt nicht sowohl unnütze Ausgaben vermeiden als auch das bereits Vorhandene möglichst zu Kate ziehen.

Wer bei der Zubereitung der Speisen sorgsam zu Werke geht und alles zu Nutzen zieht, der spart.

Wer jeden Schaden schnell wieder gut macht und ausbessert, der spart.

Wer seine Arbeit überlegt und Alles, auch die Zeit, wohl einteilt, der spart.

Wer zwei Bündzölzer zum Anzünden anstreicht, wo es mit einem getan wäre, der verschwendet; wer die bereits angebrannten noch einmal zu verwenden versteht, der spart.



Wer täglich durch Achtbarkeit und kluge Einteilung nur 10 Rappen zu ersparen weiß, der kann im Jahre 36 Franken und 50 Rappen auf die Seite legen.

Ueber solche Rechenexempel sollten zwei Verlobte sich gegenseitig aussprechen, bevor sie ihr eigenes Nest bauen.

Wie die Frau im Hause die kleinsten Werte zusammenhalten und durch Umsicht und Achtbarkeit sich Neuanschaffungen ersparen kann, so ist es dem Mann möglich, im Tag ein Glas weniger zu leeren, eine Zigarre weniger zu rauchen. Was damit im Laufe eines Jahres erspart werden kann, das mag er am besten selber ausrechnen.

Wo Mann und Frau in Befolgung richtiger Gesundheitspflege einig gehen, da wird der Arzt und Apotheker erspart, es können die teuren Bäder unterbleiben und das unschätzbare Kapital an gesunder, leistungsfähiger Arbeitskraft wird verdoppelt.

Das richtige Sparen darf kühn als eine Wissenschaft betrachtet werden, deren Erfassung ein eigentliches Studium erfordert, und die beste Hochschule für diese Wissenschaft ist das Haus, worin eine erfahrene, tüchtige Frau das Regiment führt. Schade nur, daß so vielen solchen die Verhältnisse nicht gestatten, ihre Zeit dem Anlernen junger Mädchen zu widmen, und bemühend aber auch ist's, daß eine Großzahl junger Mädchen von einem Unterricht in der Kunst des Sparens grundsätzlich nichts profitieren will.

Die sparsame Frau, deren Wissen und Verstehen Vielen zum Segen werden könnte, wird als geizig verschrieen von denen, die denkfaul nur mit den Händen arbeiten, die wohl gerne ihren Besitz vermehren möchten, denen aber das beharrliche, kluge Sparen zu mühsam ist. Die Wohlbedenkende läßt sich aber von den Unklugen nicht erbittern, denn sie weiß, daß sie das Rechte tut und daß gutes Beispiel für Andere doch niemals ganz verloren ist.

o Welt, du willst betrogen sein!

muß man angesichts vieler eigenartiger Erfahrungen auf kaufmännischem Gebiete ausrufen! Als sprechendes Beispiel wollen wir hier nun im Interesse des Publikums auf einige Mißbräuche im Kaffeegeschäft hinweisen, an welchen indessen weniger die Händler selbst als die tausenden Konsumenten Schuld tragen. Letztere sind — wie in manchen andern Branchen — stets geneigt, die „Güte“ der Ware nach deren „Schönheit“ zu taxieren und verlangen vom Kaffee in erster Linie „schöne“ Farbe, sei sie tiefblau oder tiefgrün oder tiefgelb. Man erinnert sich, daß die bekannten ächten gelben Javas (Preanger, Menado zc.) sich durch einen besonders feinen

Geschmack auszeichnen, ferner daß grüner Java (Malang; Tagal etc.) sehr kräftig ist, und tarirt deshalb den Werth der angebotenen Ware nach deren Farbe, ohne nach der Provenienz zu fragen, indem man annimmt, Alles, was schön gelb ist, sei fein und alle Kaffee's von lebhafter grüner Farbe seien kräftig und wohlschmeckend. Nichts ist unrichtiger als diese Auffassung, welche geradezu dazu verleitet, die vorteilhaftesten, besten und realsten Sorten Kaffee bei Seite zu lassen und künstlich nachgeahmtes Zeug zu kaufen.

Aller Kaffee wächst grün; die ächte gelbe Farbe, das Kennzeichen der feinschmeckenden milden Sorte, wird dadurch erzielt, daß man ihn längere Zeit im Ursprungslande dem feuchtheißen Klima desselben aussetzt, wodurch die Farbe nach und nach blässer und schließlich gelb wird; d. h. der Kaffee reift aus und wird dadurch feiner, so wie es beim Wein der Fall ist. Da nun die gelben Javas infolge der kleinen Ernte dieser Insel und der Nothwendigkeit, das Gros dieser Provenienz sofort nach der Ernte zu verschiffen, um von dem hohen Preisstande Nutzen zu ziehen, sehr teuer sind, hat man angefangen, geeignete geringere Sorten, z. B. Santos, künstlich gelb zu machen, indem man sie einem Dampfbade aussetzt, d. h. gleichsam anröstet und solche sogen. manipulirte Kaffee's, welche sich durch eine prächtig gelbe Farbe und volle Bohnen auszeichnen, werden nun häufig vom Publikum, welches sich durch das schöne Aussehen täuschen läßt, als gelbe Javas gekauft und verwendet, trotzdem dieselben sowohl in Bezug auf Aroma wie auf Ausgiebigkeit diesen Vorzug durchaus nicht verdienen. Eine ähnliche Täuschung wird durch Färben von blassen Sorten verübt, um tief grüne oder blaue Kaffee's zu erhalten, die dann als echte Sorten verkauft und natürlich entsprechend höher bezahlt werden. Wir verweisen z. B. auf Nr. 44 der „Schweiz. Spezerei-, Handels- und Geschäfts-Zeitung“, worin unter der Benennung (No. 104) „Java, gelb, hochfein“ Kaffee zu Fr. 122 angeboten wird, währenddem diese Sorte, wenn ächt, mindestens Fr. 12 mehr kosten müßte, und unter Nr. 369 wirklich zu Fr. 134 angeboten wird.

Da das Publikum im Detail-Laden selten eine gewisse Provenienz, sondern einfach einen grünen oder gelben Kaffee zu dem und dem Preise verlangt und nicht geneigt ist, für die gewohnte Sorte z. B. 10 Cts. per Pfund mehr zu zahlen, wenn der Engros-Preis 10 Fr. per Zentner aufgeschlagen hat, sieht sich der Detaillist bei Aufschlag genöthigt, die bewährten, guten, kräftigen oder feinen Sorten durch solche von ähnlichem Aussehen aber billigerem Einstand zu ersetzen, z. B. Java durch Centralamerikanische oder schöne Santos, und echte gelbe Javas durch manipulirte, wobei aber das nach Billigkeit haschende Publikum trotz dem anscheinend niedrigeren Preise schlechter wegkommt, da nicht die billigern, sondern die echten, besten

Sorten im Verhältniß zum Preise die vorteilhaftesten sind, indem man mit weniger Bohnen eines edlen Kaffee's ein kräftigeres, wohlgeschmeckenderes Getränk erzielen kann als mit einem größern Quantum der zwar schön aussehenden, aber im Geschmack rauhen und schwachen Sorten. Wie oft muß der Grossist, wenn ihm eine vortreffliche, aber nicht in's Auge fallende Ware offerirt wird, antworten: Ich weiß wohl, daß diese Sorte sehr gut und vorteilhaft ist, trotz der nicht gerade schönen Bohne, aber das Publikum versteht davon nichts; es will schöne Ware sehen und zahlt mir für die Güte keinen Rappen mehr. Gerade unter den blassen, in Farbe unscheinbaren Sorten, finden sich vortreffliche Kaffee's, indem das Ausreifen der Bohne, durch welches dieselbe blaß wrd, in der Regel bei den guten Provenienzen sowohl Aroma als Kraft verbessert. Auch ist die Größe der Bohne für die Güte durchaus nicht maßgebend, ebensowenig als beim Trauben die großen Beeren kräftiger sind als die kleinen, oder ein großer Apfel besser ist als ein kleiner der gleichen Sorte.

Wer auf einen wohlgeschmeckenden, kräftigen Kaffee Bedacht nimmt, wird trotz hohem Preise immer noch die grünen Javas vorteilhaft finden; die in der Schweiz mit Recht beliebt gewordenen Malabar und Mysore Perl zählen ebenfalls zu den vorteilhaftesten Sorten, da die runden Perlbohnen (bei welcher sich die Kraft in der Kirsche in einer Bohne statt in zweien, wie bei den glattbohnigen Kaffees konzentriert) ausgiebiger sind als die entsprechende Sorte glattbohniger Kaffees. Statt der feinschmeckenden, milden, gelben, ächten Javas, deren Preise heute unerschwinglich sind, können mit Vorteil Malabar und Mysore glattbohnig verwendet werden; dagegen sind die künstlich hergestellten Kaffees, wie oben auseinandergesetzt, nicht zu empfehlen. Sachkundige Kaffeeröster verwenden gleichfalls mit Vorliebe gewisse Sorten blasser Java, Mysore und Domingo/Haiti zc., welche wegen ihrer unscheinbaren Farbe nicht offen verkauft werden können, trotz der guten Eigenschaften derselben. Die wertvollen blauen Sorten, Ceylon und Malabar-Plantation, Portorico, Guatemala zc. sind zwar sehr fein, aber verhältnißmäßig teuer, da auch das schöne Aussehen bezahlt werden muß. Santos und Zentralamerika repräsentieren die billigen Sorten, sind aber weniger vorteilhaft, wenn sie infolge von schönem Aussehen als Ersatz für die oben genannten wirklich feinen Kaffees genommen und entsprechend bezahlt werden müssen. Es ist deshalb den Hausfrauen anzurathen, sich nicht von dem schönen Aussehen der Ware bei einem anscheinend billigen Preise betören zu lassen, sondern lieber bei einem reellen, im Artikel erfahrenen Kaufmann die bessern Sorten zu wählen, auch wenn solche etwas teurer sind. Die Differenz im Preis wird reichlich durch höhern Gehalt und besseres Aroma aufgewogen, denn auch bei dem Artikel Kaffee gilt das alte Sprichwort: „Es ist nicht alles Gold was glänzt.“

Für Küche und Haus.

Chokolade-Auflauf. 2—3 Löffel Maizena oder Kartoffelmehl werden mit 1 Schoppen kalter Milch glatt angerührt, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren gekocht, bis es sich von der Pfanne schält; angerichtet läßt man es erkalten. Dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chokolade dazu nebst 5 Eigelb (Zucker nach Belieben), zuletzt der Eierschnee. Wird in gut gestrichener Form 1 Stunde gesotten, mit leichter Vanillesauce servirt.

*

Anishbröckli. 18 Loth Mehl, 12 Loth Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 3 Eier, 1 Eigelb wird, alles tüchtig gerührt, 1 Stunde stehen gelassen. Dann setzt man mit dem Löffel Häufchen auf ein gewöhnliches Blech und backt es hellgelb.

*

Stahlfedern. 12 Loth Mehl werden mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch glatt angerührt, 3 fest verklopfte Eier dazu, 1 Prise Salz, 2 Löffel gestoßenen Zucker. Das Eisen wird in's heiße Schmalz getaucht, dann in den Teig und das Röchle rasch gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut.

*

Kastanienwürmdien. $1\frac{1}{2}$ Pfund recht weich gesottene Kastanien werden geschält heiß zu feinem Brei gestoßen. Dann läßt man $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker sieden, gibt das Zerriebene hinein, rührt es, bis es sich von der Pfanne schält, und preßt es heiß durch die Schaumkelle auf die Servierplatte, die dann mit Schlagrahm garnirt wird.

*

Kastanienpudding. Ganz gleich wie oben, aber die aufgekochten Kastanien werden mit Kirschwasser befeuchtet und kommen heiß in eine mit gebranntem Zucker gefütterte Form, die Abends gestürzt wird.

*

Waffeln. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schaumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl dazu und 8 Eier (aber immer 1 Ei und dann 1 Löffel Mehl tüchtig geklopft) und Vanille oder Zimmt. Wenn das Eisen heiß, kommt Schmalz hinein, dann 1 Löffel von dem Teig und so fort bis alle gebacken sind. Werden warm mit Zucker bestreut.

*

Kräuterbutter. In schaumig gerührte Butter gibt man allerlei fein gewiegte grüne Kräuter, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Esdragon, Korbel, läßt es erkalten und gibt es an Beefsteaks oder bestreicht kleine Brodschnitten damit, die mit Wurst belegt werden. Kann auch nur Sardellen für Genanntes in die Butter thun.

Roths Brühe. Man nimmt verschiedenen oder auch nur einerlei Obstsaft, verdünnt es mit Wasser, daß es 1 Liter Flüssigkeit gibt. Wenn die Flüssigkeit siedet, rühre man 150 Gramm gestoßenen Zucker und 1 Obertasse ganz grobes Gries hinein oder Tapioka, rührt es fest bis es sich von der Pfanne schält und schüttet es in eine gespülte Porzellanform. Wird Abends gestürzt und mit kalter Milch gegessen. (Dänisch).

*

Englisches Frühstück. Westphälischer oder hiesiger Schinken oder nur Speck wird gebraten bis er knuspert, dann mit 2—3 Spiegeleiern bedekt in derselben Schüssel aufgetragen.

*

Bisquit Liebau. 9 Eigelb werden mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker 1 Stunde gerührt, dann 15 fein geriebene bittere Mandeln, Saft und Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und $7\frac{1}{2}$ Loth Kartoffelmehl, zuletzt der Eierschnee; wird in Tortenform gebacken.

*

Nokas. Zu 1 Pfund zum Bruch gekochten Zucker 1 Pfund geschälte, gewöhnliche Mandeln. Alles beständig gerührt. Wenn die Masse anfängt zu knattern, setzt man kleine Häufchen auf Oblaten oder überziehe die Rückseite geölter Förmchen.

*

Kartoffeltorte (St. Galler). $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 10 Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, das Gelbe von 1 Zitrone, 2 Loth süße, 2 Loth bittere, gewöhnliche Mandeln, 1 Pfund fein geriebene, gesottene Kartoffeln und zuletzt der Eierschnee, in Tortenform gebacken.

*

Gebrannte Mandeln. $\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln werden sammt Schale in einem Rohr glühend heiß gemacht und abgerieben. Dann kocht man 1 Pfund Zucker, der mit Rosenwasser angefeuchtet ist, so lange, bis die Feuchtigkeit verdampft ist, dann kommt 1 Theelöffel Schokolatpolver, 1 Theelöffel Zimmt dazu, dann kommen die Mandeln hinein und werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Mandeln ganz trocken und überzuckert sind. Dann löst man sie voneinander und deckt sie zu, damit sie glänzend bleiben.

*

Pflastersteine. 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Honig wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser gekocht; nachdem es erkaltet ist (nicht ganz kalt), kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Loth Hirschhornsalz. Alles wird gut geknetet, zu Kugeln geformt (nicht gleichmäßig, sondern die Form von Pflastersteinen). Sind sie gebacken und erkaltet, taucht man sie in Zuckersyrup.

Kanindiempfeffer. Indem wir gegenwärtig in der Wildpretzeit uns befinden, so sei hier ein in Frankreich besonders beliebtes und außerordentlich gut schmeckendes Kaninchengericht angeführt. Man gebe Butter und ein Stück Speck in die Pfanne. Wenn der Speck ausgeronnen ist, wird er herausgenommen und dann das in Stücke geschnittene Kaninchen hineingelegt und während einer Viertelstunde einigemale umgerührt. Sodann stäubt man einen Löffel voll Mehl darüber, gießt einen halben Liter Rothwein daran, salzt und pfeffert und würzt nach einer Viertelstunde noch mit kleinen Zwiebeln, etwas Petersilie, einem Lorbeerblatt, einem Korn Knoblauch und etwas Zitronenrinde. Dann kocht man alles langsam eine Stunde.

*

Hühneraugen entferne ich auf folgende Weise: Ein Stückchen Leder wird um die Zehe gewickelt, nachdem in dasselbe eine Oeffnung von der Größe des Hühnerauges gemacht worden, damit das Letztere vom Leder unbedeckt bleibt. Nun wird grünes Wachs an ein brennendes Licht gehalten, man läßt es auf das Hühnerauge tropfen, und nach einer Zwischenzeit von je 14 Tagen ist von dem Hühnerauge selbst und von dem Platze, wo es gestanden, nichts mehr zu bemerken.

*

Russische Waschmethode. Die Wäsche wird bei der in Rußland seitens der dort lebenden Deutschen gebräuchlichen Methode sehr schön weiß und ist besonders zu größern Wäschegegenständen, wie Bettdecken, großen Tischtüchern und dergleichen zu empfehlen. Die schmutzige Wäsche wird in lauwarmem Wasser eingeweicht und nach Belieben einige Stunden oder auch über Nacht stehen gelassen. Man thut gut, das darüber zu gießende Wasser mit einem Eimer abzumessen, damit man weiß, wie viel Wasser man zum Kochen der Wäsche nöthig hat. Nehmen wir an, man braucht 3 Eimer Wasser, so wird nun die Lauge zum Kochen so zubereitet: 3 Eimer kaltes Flußwasser werden in den Wäschekessel gegossen, dazu $\frac{3}{8}$ Kilo gewöhnliche Waschseife, in etwas Wasser aufgelöst, gemischt und 2 Eßlöffel Creasin. In die kalte Lauge wird nun die Wäsche, nachdem man sie ausgedrückt und in ein Tuch gebunden, gelegt und dann erst das Feuer unter dem Kessel angezündet. Eine halbe Stunde muß die Wäsche kochen, nach der ersten Viertelstunde wird sie umgewandt, aus dem Kessel genommen, die kochende Lauge darüber gegossen und so lange stehen gelassen, bis man sie bequem leicht durchwaschen kann. Darauf wird noch einmal reines, kochendes Wasser darüber gegossen und wenn dieses erkaltet, ausgewaschen und gespült. Die Lauge wird dann noch zum Einweichen der Dienstbotenwäsche benutzt und es ist auffallend, wie leicht und schnell dieselbe dann zu waschen ist und wie wenig Mühe es kostet.

Schwämme zu reinigen. Man wäscht die Schwämme gut in warmem Wasser, drückt sie gehörig aus und wäscht sie sodann so lange mit Zitronensaft, bis sie weiß und geschmeidig sind; hierauf werden sie in reinem Wasser gespült und getrocknet. Wird diese Reinigung von Zeit zu Zeit wiederholt, werden die Schwämme nie mehr so glitschrig, auch muß man dieselben gleich nach dem Gebrauch auswaschen und zum Trocknen aufhängen. — Ein weiteres, von uns schon früher empfohlenes Mittel, sei hier wiederholt mitgetheilt: Man legt die Schwämme in Wasser, worin man einige Tropfen übermangansaures Kali gegeben. Man wiederholt dies oft, indem man den Schwamm drückt und ausreibt, bis sich all das „Schleifige“, nämlich die Seife, aufgelöst hat, und spült dann mit klarem Wasser nach. Uebrigens gibt es ein herrliches Präservativ vor dem Glitscherigwerden der Schwämme, indem man täglich nach dem Waschen dieselben vollständig von der Seife säubert und dies geschieht ebenfalls durch einfaches Auswaschen in sauberem Wasser mit einigen Tropfen übermangansaurem Kali, das sehr billig in Droguerien und Apotheken zu haben ist. Am besten hält man sich eine satte Lösung in einem Fläschchen bereit auf dem Waschtisch, da einige Tropfen, in das Mundwasser gegeben, auch sehr gut desinfizierend wirken.

Gedanken und Sprüche.

Das Publikum als Autor unterrichten
Mit Geist und Anmuth ist zwar schwer;
Jedoch sein Haus von allen seinen Pflichten
Als Mutter und als Frau und täglich unterrichten
Durch Wort und Beispiel, das ist mehr! Gellert.

*

Ein unnütz Leben ist ein früher Tod.

*

Ihr Frauen, werdet harmonisch in Allem, so auch in eueren Einnahmen und Ausgaben! Bringt Uebereinstimmung in euer häusliches und äußeres Leben, und die gute Hausfrau, die gute Mutter, das tüchtige Mädchen werden auch zugleich die besten Bürgerinnen sein, indem sie die Rechte ihrer Mitmenschen achten und über die sogenannte „gute Gesellschaft“ nicht die bürgerliche ruiniren!

Louise Büchner.

*

Jedes Mädchen wisse von früher Kindheit an, daß es die häuslichen Arbeiten erlernen muß, wie sein A-B-C, und daß es nicht freigesprochen wird zum mündigen Menschen, ehe es die Pflichten kennen gelernt hat, welche die Natur ihm bestimmt, und es wird gerne und freudig dem sich unterziehen, was Alle lernen und leisten müssen.

Louise Büchner.