

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 10 (1888)  
**Heft:** 14  
  
**Anhang:** Beilage zu Nr. 14 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:** 20.02.2026

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

## Brief einer jungen Hausfrau an ihre Freundin.

Liebe, gute Marie!

Seit meiner Verheirathung war es gestern das erste Mal, daß ich einen recht unglücklichen Tag verlebte. Glaube nicht etwa, daß ich mit meinem Mann gezankt habe — o nein — diese Seele von Mann ist gar nicht im Stande, ein unfreundliches Wort zu sagen. Die Ursache war ganz allein nur — meine Unwissenheit in der Kochkunst.

Du weißt es ja, daß ich nie viel Liebe und Anlage zur Hauswirtschaft hatte und stets unwillig dem Wunsche meiner so vernünftigen Mutter folgte, wenn diese mich in die Küche sandte. Gestern nun habe ich es bitter bereut, denn trotz der neuesten Ausgabe des besten Kochbuchs, ein Hochzeitsgeschenk meiner Tante, gelang es mir doch nicht, ein Mittagsschmahl zu bereiten, wie es, selbst mit ganz bescheidenen Anprüfungen, hätte sein sollen. Höre nur, meine liebe Marie, Du wirst lachen, wie dumm ich mich angestellt.

Ein Freund meines guten Mannes schickte uns vier Rebhühner, welche mir sehr willkommen waren, da ich bei meiner bescheidenen Wirtschaftskasse solche Leckerbissen nicht allzu oft beschaffen kann. Es that mir ordentlich leid, dieselben allein zu verpesten, und ich machte Alfred den Vorwurf, seinen Vater und seine Schwester einzuladen. Alfred, der gleich betonte, daß sein Vater ungemein verwöhnt und sich aus Rebhühnern wohl nicht so viel mache, außerdem an eine sehr feine Küche gewöhnt sei, beleidigte mit diesen Worten mein Ehrgefühl als Hausfrau und gerade deshalb bestand ich darauf, den Papa und meine Schwägerin einzuladen. Letztere, ein erfahrene, älteres Fräulein, hatte sich schon oft angeboten, mir als Anfängerin gute Rathschläge für meinen Haushalt zu geben, doch hatte ich dies stets abgelehnt, da ich mich klug genug dünkte, ohne ihre weichen Rathschläge meine Wirtschaft führen zu können. Aber die Strafe blieb nicht aus!

Du weißt, daß ich des niedrigen Lohnes wegen nur ein ganz junges, unerfahrenes Mädchen vom Lande gemietet, die keinen blauen Dunst von der Kochkunst hat. Meine Schwägerin, die wahrscheinlich schon meine Unwissenheit gemerkt, schlug mir ein in Allem recht geschicktes Mädchen vor. Doch wieder kam meine Empfindlichkeit zum Vorschein und ich dankte.

Also mußte ich nun allein kochen. Schon den Abend vorher bedachte ich den Tisch, damit mir die Zeit am andern Vormittag nicht gestürzt sei, und schmückte ihn mit all' den Hochzeitsgeschenken meiner Lieben. Er sah auch wirklich einladend aus und ich rief meinen Mann herbei, damit er ihn bewundere. „Weißt du, Alfred,“ fügte ich hinzu, „als er sich lobend über das Arrangement aussprach, „Du kümmerst auch noch den Dr. Peters, dessen Frau verweist ist, einladen. Er wird des Gasthauses müde sein und sich freuen, einmal wieder gute Hausmannskost zu bekommen.“ „Aber, liebes Herz,“ bemerkte mein Mann, „hast Du denn auch genug? Vier Rebhühner und fünf Personen? Du weißt, ich esse ein ganzes und Papa auch und der Doktor auch und —“ „aber ich bitte Dich, Alfred,“ unterbrach ich ihn, „wer wird denn von einer Speise so viel essen, wenn es vorher noch etwas gibt?“

„Was wirst Du denn eigentlich kochen?“ frug Alfred. „Mein Menu ist folgendes,“ zählte ich stolz her: „eine kräftige Fleischsuppe, dann Blumenkohl mit Bäckelzunge, dann Rebhühner mit Compot und Salat, Weingelee und zum Schluß Butter und Käse. Ist das nicht genug — ein wahres Diner?“

„Wenn dir Alles gut gelingt, ist es freilich sehr vollkommen, aber weißt Du, Gelene, Du bist immer so aufgeregert beim Kochen, und ich fürchte, morgen wird es noch ärger sein.“

„Du laß nur, Alfred, ich werde Deine Schwester bitten, die Honneurs zu machen und ich bleibe bis zum Anrichten in der Küche. Das Uebrige besorgt Lina, der ich schon Alles einbläuen werde.“

Alfred, der mir in Allem nachgab, erwiderte nichts. Ich bat ihn, noch für den Wein zu sorgen, und ging dann stolz und siegesbewußt zum Fleischer, um das Rindfleisch und die Zunge zu bestellen.

Am andern Morgen war ich schon um 7 Uhr in der Küche und ziemlich aufgeregter und ängstlich, ich könnte mich verhaspeln. — In das Speisezimmer durfte Niemand mehr hinein, aus Angst, es könnte auf dem Tisch etwas verschoben und ich dann getadelt werden — war es doch mein erstes Gastmahl! D meine gute Marie, wärest Du nur an diesem Vormittag bei mir gewesen, es wäre gewiß Alles anders geworden!

Diese Schande! ich könnte weinen, wenn ich daran denke. Um 8 Uhr kochte der Wein zum Gelee und ich löste die Gelatine auf, um dieselbe dazu zu gießen. Noch einmal blickte ich in das aufgeschlagene Kochbuch — ich hatte nichts vergessen. Wein, Zucker, Gewürz, Gelatine. Ich goß die Masse in eine Form und stellte sie in die Speisekammer. „Wird es auch gut sein?“ frug ich mich wieder und wieder. „Weingelee kann nie mißrathen,“ gab ich mir als beruhigende Antwort.

Bald darauf war ich in vollem Kochen. Die Suppe aufgestellt, den Blumenkohl auch, nur die Zunge ließ ich

recht lange wässern, damit sie nicht zu salzig sei. Um 11 Uhr schob ich die in Speck eingewickelten Rebhühner in die Küche und dachte mir, es wäre Alles in schönster Ordnung. „Begleite sie nur recht fleißig,“ bemerkte ich zu Lina, „ich werde jetzt das Compot und den Salat herrichten.“

Nachdem ich den Tisch noch einmal gemustert und Alles recht befunden, begab ich mich wieder in die Küche, um das Essen fertig zu machen. Es war erst 12 Uhr und um 1 Uhr sollten die Gäste kommen.

Der Blumenkohl zerfiel schon, die Rebhühner aber verbreiteten einen unangenehmen Geruch in der Küche. „Das ist immer so,“ tröstete mich Lina, und da ich noch nie Wild gebraten hatte, dachte ich, es müsse so sein und beruhigte mich. „Lina,“ sagte ich, „wenn wir die Suppe essen, schneidest Du die Zunge in nicht zu dicke Scheiben und legst sie um den Blumenkohl; — wenn wir dann das Gericht gegessen, legst Du die Rebhühner auf die Braten-schüssel und stellst sie vor meinen Mann, der sie dann zerlegen wird — die Sauce kommt in die Sauceinschüssel. Gib Dir nur recht Mühe, mache nicht zu viel Lärm, ver-gib auch nichts — ich kann nicht immer herankommen.“

„Ja, ja, gnä — Frau, seien Sie unbeforgt.“

Die Gäste kamen und schienen alle in bester Laune, selbst mein Schwiegervater, der sonst immer recht unfreundlich und unwillig ist. Alfred wartete mit einem Viqueur auf und bald dampfte die Suppe auf dem Tisch. Es wurde allseitig „guten Appetit“ gewünscht und man begann zu essen.

Die Suppe war so ziemlich, obwohl der Reis etwas zu hart und die Gemüse darin zu zerfetzt waren. Nach der Suppe erwies Lina, wechselte Teller, machte dabei einen solchen Lärm, kullerte mit den Händen und hatte ein solch hochrothes, glänzendes Gesicht, daß mir angst und bang wurde. „Gnä — Frau,“ flüsterte sie mir zu, „kommen Sie mal raus.“ Schlimmes ahnend, eilte ich schnell hinaus, so daß mir die Gäste verwundernd nach-sahen.

„Die Zunge läßt sich nicht schneiden, sie ist hart wie Leder,“ sammelte Lina. Ich griff nach dem großen Messer und versuchte es selber. Mit der größten Kraft schnitt ich ein paar Scheiben ab. Die Zunge war aber ganz roh. „Dat zu lange im Wasser gelegen,“ bemerkte die kluge Lina. Ich sagte nichts, sondern schnitt mit Resignation weiter, an die Zähne meiner Gäste nicht denkend. Na, tröstete ich mich im Stillen, dafür sehen die Rebhühner-braun und knusprig aus und werden Alles gut machen. Ich begab mich in das Zimmer zurück, hinter mir Lina mit den Schüsseln. „Der Fleischer hat mich recht angepöbelt,“ begann ich zaghaf, „er hat mir eine solch harte Zunge geschickt.“ Ich bemerkte ein kleines Lächeln auf dem Gesicht meiner Schwägerin und Papa wandte sich zu mir mit den Worten: „Wenn Du etwa noch ein Gericht für uns hast, so bitte, laß die Teller wärmern, — das Essen wird ja gleich kalt.“ Ich ärgerte mich recht über seine Bemerkung und meine Vergesslichkeit. Ach, wie viel hat doch eine Hausfrau zu bedenken!

Die Zunge fand keinen Anklang, es blieb Alles auf den Tellern liegen; — kein Wunder, selbst meine starken, gesunden Zähne konnten nichts zermalmen. So schnell ließen sich die Teller nicht wärmen und die Folge war, daß sie halbwarm auf den Tisch kamen. Papa legte seine Hände darauf und machte ein verdrießliches Gesicht. Ich begann zu zittern. Lina brachte jetzt die Rebhühner herein und stellte die Schüssel vor Alfred. Ein sehr unangenehmer Geruch verbreitete sich im Zimmer. „Die Rebhühner sind etwas „haut gött“,“ sagte ich entschuldigend, „doch behaupten Feinschmecker, dies wäre gerade piquant.“ „Jungfer,“ wandte sich plötzlich Papa zu der mit Compot und Salat beladenen Lina, „stehe Sie Ihren Daumen nicht in die Schüsseln, da vergeht das bishen Appetit vollends.“ Lina und ich wurden hochroth. Alfred griff zu Messer und Gabel, um die Vögel zu zerlegen. „Ueberlaß das mir, Alfred,“ sagte Papa, „ich verstehe es besser.“ Mit gewandter Bewegung schnitt er in das erste Rebhuhn, als er plötzlich Messer und Gabel wegwurf, seinen Stuhl heftig von sich schob und mit lauter Stimme rief: „Da soll man sich nicht den Magen verderben bei solcher Kocherei; Alfred Du hättest Deine Frau erst in ein Kochinstitut schicken sollen, ehe Du Dir Gäste einladest — ich danke für solches Essen;“ dabei wies er mit verächtlicher Geste auf die Rebhühner.

Mir wurde es dunkel vor Augen, ich hätte umsinken können vor Schande — die Rebhühner waren — nicht ausgenommen, nicht ausgewaschen, — daher der Geruch! O mein armer Mann! Ich konnte nichts sagen, nichts erwidern, stand auf und verließ weinend das Zimmer. Alfred und der Doktor beruhigten Papa und bald darauf erschien auch ich wieder, wie ein geschlagener Feldherr. Weingelee, welches auch nicht fest geworden, Butter und Käse wurden schweigend verzehrt. Es war eine verlegene Stille in die vorher so heitere Gesellschaft eingetreten. Bald empfahlen sie sich und Papa würdigte mich kaum eines Blickes. Mein guter Mann tröstete mich, doch bin ich wie zerfmettert.

Was jagt Du nun zu dieser Geschichte? Hättest Du mir so viel Dummheit angetraut? Wie betrübt wäre meine gute Mutter gewesen, hätte sie Zeuge meiner Unwissenheit

sein müssen. Das Eine weiß ich — nicht eher kann ich ruhen, bis ich das Kochen recht gründlich erlernt habe, und bedauere tief, daß ich das nicht früher gethan. Allen noch unverheiratheten Mädchen aber werde ich dringend die Worte an's Herz legen: „Verut fochen!“

Und nun genug für heute, meine gute Marie; schreibe mir bald, tröste mich, wenn ich überhaupt verdiene, ge-tröstet zu sein, und nimm innigen Kuß von

Selene.



Frau Bertha S. in F. Auch wir halten nicht für gut, den Jüngling, der erst eine berufliche Lehre zu absolviren hat und zu seinem Unterhalte noch nichts beitragen kann, vollständig unabhängig zu stellen. Warum denn einen sechszehnjährigen Knaben schon der häuslichen Zucht und Sittte entfremden? Was auch der Charakter des Jünglings ein fester und untadelhafter sein, so daß er der Aufsicht oder des Rathes nicht mehr bedürfen sollte, so bedarf doch Herz und Gemüth des passenden Umganges, fördernden Einflusses und gesunder Nahrung. Mit der unbedingten Freiheit machen Sie Ihrem Sohne kein Geschenk, sondern Sie berauben ihn seiner harmlosen Jugend und der natürlichen Gefühle der Pietät und des so wohl-thuenden Familiensinnes.

Lebende in L. Man sagt nicht umsonst: Die Gewohnheit ist des Menschen Amme. Wie der Magen an die bestimmten Stunden der Mahlzeiten, so gewöhnt der Mensch sich an einen andern regelmäßigen Genuß. Man muß aber die bloße Gewohnheit von dem nothwendigen Bedürfnisse zu unterscheiden wissen. Sie haben einige Jahre nacheinander Großmama zur Frühjahrskur begleitet und jetzt, da die Güte gestorben, fühlen Sie sich so leidend, daß Sie nun um Ihrer selbst willen glauben zur Kur gehen zu müssen, auch dann, wenn den Eltern diese Ausgabe recht schwer fallen sollte. Sie haben den Winter durch getanz und vielgeschonst die Nacht zum Tage gemacht. Nun klingt dieses stürmische Begehren nach kostspieliger Erholung wirklich wie Ironie. Sie können auch dahin sich trüffeln durch tägliche feuchte Körperabreibungen, Bewegung im Freien und kräftige Athmung, veran-lasst durch Verthätigung in abwechselnder Hausarbeit. Oder — versuchen Sie es, sich die nöthigen Mittel zum Kur-gebrauche selbst zu verdienen, dann brauchen Sie Niemanden darum zu bitten und Keiner kann's Ihnen verweigern.

Frau M. S. in T. Es taugt nicht, die Winterkleider so früh abzulegen in unserer Gegend. Der Klender kann für uns nicht maßgebend sein, wir müssen die Witterung in Betracht ziehen. Für Kinder besonders sind solche Sprünge gefährlich. Im Uebrigen ist man Er-kältungen weit weniger ausgesetzt, wenn man den ganzen Körper täglich kalt wäscht und reibt und beim offenen Fenster schläft.

Hausfrau in R. Wenn es irgendwie zu umgehen ist, so gehört der Petroleum nicht in's Schlafzimmer, denn ohne Luftverschlechterung geht's, auch bei der besten Kon-struktion, nicht ab. Auch die Spirituskochmaschine ist kein Stubendiener mehr, seit ihm die Eigenschaft den Mod roth gefärbt hat.

Nr. 200. Ihre interessanten Berichte verdanken wir bestens, auch soll Ihre zeitgemäße Anregung nicht ver-gessen werden.

Narzisse. Diese Blume ist das Symbol der Selbst-gefälligkeit. Der Eine ist entzückt von seinem eigenen Aeußeren, der Andere auf seine Talente, auf sein Ver-mögen oder seine gesellschaftliche Stellung. Es ist Eines so ungeheißt und unpassend, wie das Andere, und ab-stoßend dazu, also — fragen Sie das nächste Mal unter dem Namen „Veilchen“. Der Erfolg wird ein besserer sein.

Frl. C. B. in J. Wir wollen uns über die Sache informieren; vorderhand aber glauben wir, daß Sie un-richtig berichtet wurden.

Frau Caroline J.-B. in M. Gewaschene farbige Baumwollstoffe legt man mit Vortheil über Nacht in reich-lich kaltes Wasser, dem einige Löffel Essig und eine Hand-voll Salz beigegeben wurde. Die Farben werden hievon sehr lebhaft und klar. Farbige Wäsche soll am Schatten getrocknet werden, wenn man sie lange schön erhalten will; auch ist es gut, die innere Seite beim Aufhängen nach Außen zu kehren.

**Toile fantaisie Beige. Saison-Nouveauté, doppeltbreit, garantirt reine Wolle, à 85 Cts. per Elle oder Fr. 1.45 per Meter, ver-senden direct an Private in einzelnen Metern, sowie ganzen Stücken portofrei in's Haus **Dettinger & Co., Centralhof, Zürich.****

P. S. Muster unserer neuesten und reichhaltigsten Collectionen umgehend franco, neueste Modestilder gratis. [177—5]

## Mädchen-Pensionat Zimmermann — Brugg (Aargau).

2331 Deutscher und französischer Unterricht. — Religion. — Zeichnen, Malen und Handarbeiten. — Sorgfältigste Pflege bei mäßigem Preise. — Prospekte auf Wunsch. Erkundigungen bei den Eltern meiner ehemaligen Pensionärinnen.

## Ecole de Commerce de Wattwil (St-Gall).

(Pensionnat pour jeunes gens.)

[195]

Etablissement spécial. Etude sérieuse des langues modernes ainsi que des sciences commerciales. Prospectus et programmes à disposition. Le nouveau semestre recommence le 1<sup>er</sup> mai. La Direction.



