

Zeitschrift: Schweizerische Lehrerinnenzeitung
Herausgeber: Schweizerischer Lehrerinnenverein
Band: 22 (1917-1918)
Heft: 11

Rubrik: Mitteilungen und Nachrichten

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: 22.01.2026

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

zu, die Gräber aufzusuchen und bezeichnete die Ruhestätten von 20,000 Soldaten der Union und 400 der Verbündeten. Sie lebte in einem Zelt, während sie diese Arbeit überwachte. „Als alles beendet war,“ erzählt sie, „zog ich die Flagge auf und zum ersten Male wehten die Sterne und Streifen der Union über diesem Orte. Dann sah ich Andersonville nie wieder.“ Miss Barton gab 8000 Dollar aus für das Aufsuchen der Vermissten; der Kongress stattete es ihr zurück und setzte noch einen weitern Betrag fest, um das Werk fortzuführen. Ihr Ruf verbreitete sich im ganzen Lande.

(Schluss folgt.)

Mitteilungen und Nachrichten.

Bern. *Die Bildungskurse für Frauen und Töchter*, die der bernische Frauenstimmrechtsverein im verflossenen Sommerquartal veranstaltet hat und die am 4. Juli zu Ende gegangen sind, haben sich eines unerwartet lebhaften Interesses erfreut. Die vier Kurse waren von insgesamt 140 Hörerinnen besucht, die es sich nicht nehmen liessen, an den schönen Sommerabenden mit bewundernswerter Regelmässigkeit den grossen Physikhörsaal des Schulhauses Monbijou zu füllen. Den vier *Referentinnen* waren je fünf Vortragsabende zu zwei Doppelstunden eingeräumt worden. Das Programm umfasste: *Schweizerische Literatur im 19. Jahrhundert*, *Hygiene und Gesundheitslehre*, *Physik und Chemie im Dienste der Haushaltung*, *Grundfragen der Psychologie und Pädagogik*. An die Vorträge schlossen sich Diskussion und Demonstration.

Es war für die Dozentinnen eine anziehende Aufgabe, aus dem behandelten Wissensgebiete dasjenige hervorheben zu dürfen, was die Frauen besonders angeht, was für ihre praktischen und ihre Gemütsbedürfnisse von Wert sein konnte. Schön war die Aufgabe, da die Frauen aufmerksame und dankbare Zuhörerinnen zu sein verstehen. Die Diskussion, die Gelegenheit zur Übung in der ungezwungenen und doch geordneten Aussprache gab, wurde eifrig benutzt.

Der Frauenstimmrechtsverein Bern ist von dem Ergebnis dieser Kurse so befriedigt, dass er sie auf sein ständiges Arbeitsprogramm gesetzt hat und sie im nächsten Sommer mit veränderten Themen wieder aufnehmen wird. G.

Die „Frauenbestrebungen“ bringen einen Bericht über die im Herbst 1917 eröffneten **Zürcher Frauenbildungskurse**. Das *I. Quartal* (September bis Dezember 1917) behandelte folgende einander vielfach berührende und ergänzende Fragen der Erziehung, der Seelenkunde, der Weltanschauung:

Thema	Referent	Stunden- zahl	Mehrf. Führing	Teilneh- merzahl
Grundfragen der Erziehung	Prof. Dr. Klinke	6 mal	doppelt	188
Schwierige Kinder	Dr. med. L. Frank	4 „		231
Suggestive Kräfte in der Er- ziehung	Dr. Hedwig Bleuler- Waser	4 „	“	160
Menschliche Entwicklungen in Goethes Dichtung	Professor Dr. Esther Odermatt	6 „		161
Weltanschauungsprobleme	Pfarrer A. Keller	6 „	“	241

Das *II. Quartal* pflegte die gerade auch im Verkehr mit der Jugend so wertvolle Beobachtung der Natur, ihrer Erscheinungen und Gesetze, gab allerlei

damit zusammenhängende praktische Winke für die Pflege der Gesundheit und die Führung des Haushalts.

Thema	Referent	Stunden- zahl	Mehrf. Führung	Teilneh- merzahl
Gesundheitspflege der Frau	Frau Dr. med. Hilfiker u. Frau Dr. v. Wartburg-Boos	10 mal		131
Praktische Anleitung zur Säuglingspflege	Frau Oberin des Mütter- u. Säuglingsheims	3 ,	3 mal	44
Entwicklungsstufen der Tierwelt	Dr. phil. Nänni	12 ,	doppelt	65
Ausgewählte Kapitel aus der Chemie des Haushalts	Prof. Dr. K. Egli	6 ,	"	91
Das Haushaltungsbudget und seine Bedeutung für die Einzel- u. Volkswirtschaft	Prof. E. Huber	3 ,		37

Das zweite Jahr, das von der Haus- zur Volkswirtschaft hinübergängt, fördert im *III. Quartal*, das am 2. September 1918 beginnt, die der Frau als Einkäuferin so notwendige Warenkunde (diesmal speziell der Gespinste und Gewebe), ferner die Kenntnisse des Geld- und Versicherungswesens, der rechtlichen Anschauungen und Gesetze, soweit sie unser Geschlecht besonders berühren.

Thema	Referent	Stunden- zahl
Gespinste und Gewebe, ihre Erzeugung, Eigenschaften und Prüfung; mit Lichtbildern, Vorweisungen und Versuchen	Prof. Dr. E. Rüst	12 mal
Stellung der Frau im Zivilgesetzbuch	Staatsanwalt Dr. Zürcher	6 ,
Die Stellung der Frau zum modernen Geldwesen, zur Kapitalsanlage, Versicherung und Vermögensverwaltung	Prof. Vetter	6 ,

Das *IV. Quartal* (nach Neujahr 1919) wird eine Reihe der wichtigsten weiblichen Berufe in ihren Grundlagen und Aussichten vorführen, besonders eingehend die Mitarbeit der Frau in der sozialen Fürsorge, wozu sie dringlicher als je berufen ist.

Thema	Referent	Stundenzahl
Die wichtigsten Frauenberufe	Verschiedene fachkundige Referentinnen und Referenten	ca. 9 mal
Die Frau in der Fürsorge	Dr. Hanselmann	10—12 ,

Nach zwei Jahren, deren erstes also jeweilen der Frau als Persönlichkeit und Familienglied, deren zweites ihren volkswirtschaftlichen, rechtlichen, beruflichen, staatsbürgerlichen Beziehungen und Aufgaben gewidmet ist, wären die vier Stoffgebiete jeweilen für einmal abgewandelt, und es würde zu den Gegenständen des ersten (psychologisch-pädagogischen) Quartals zurückgekehrt, aber in stets wechselnder Auswahl von Einzelkursen.

Den Mut, diesen noch unvollkommenen Versuch trotz den Zeitverhältnissen fortzusetzen, an seinem Ausbau, seiner Vertiefung weiterzuarbeiten, Wünsche und Vorschläge dafür zu erbitten, schöpfen wir aus den bisher gemachten Erfahrungen. Die Kurse wurden durchschnittlich gut und bis zum Ende besucht mit einem Interesse, das sich auch in mancher regen Diskussion geäussert hat und uns immer wieder bezeugt wird.

Die **Hochschule für soziale Frauenberufe in Genf** veranstaltet vom 12. August bis 30. September Ferienkurse nach folgendem Programm:

Du 12 août au 24 août: Les doctrines sociales (9 heures), M. de Maday, professeur à l'Université de Neuchâtel, Travaux pratiques, enquêtes, statistiques (6 heures), M. de Maday. Le coopérativisme et les femmes (12 conférences), M. Pronier, rédacteur du journal *La Coopération*. Exercices pratiques de rédaction, travaux faits par les élèves (6 leçons), M. J. Pisteur, rédacteur des „Pages d'Art“.

2^e série: du 26 août au 7 septembre: La lutte contre l'alcoolisme (12 conférences organisées par M. Hercod, secrétaire du secrétariat anti-alcoolique en Suisse). La question sociale (5 heures), M. de Maday. Le code pénal suisse et les femmes (2 conférences), M^{me} Annie Leuch, Berne. Exercices pratiques spécialement destinés aux membres des sociétés féminines: Présidence, rapports, conférences publiques, etc. (18 heures), M. Paul Moriaud, professeur à l'Université de Genève, M^{les} Emma Reret, Neuchâtel, et Emilie Gourd, Genève.

3^e série: du 9 au 21 septembre: Questions choisies de législation sociale (9 heures), M. de Maday. Le féminisme (10 conférences), M^{le} E. Gourd. Le travail féminin et la situation économique de la femme (6 conférences), M^{le} Sophie Vernet, Genève. M^{le} E. Bloch, secrétaire de la „Frauenzentrale“, Zurich, et M. A. Gropspierre, conseiller national, Berne. Les femmes et l'Education nationale (2 conférences), M^{me} Pieczynska, Berne.

4^e série: du 23 au 30 septembre: Travaux pratiques d'ordre social (6 heures), M. de Maday. La protection de l'Enfance (2 conférences en français). Le sentiment national (une conférence), M^{me} Paul Walter, Genève. Cours organisés par le bureau de bienfaisance de Genève (9 conférences).

Quoique spécialement destinés aux femmes, tous ces cours, sauf les exercices pratiques de la 2^e série, sont aussi accessibles aux hommes.

L'horaire (indication des heures et jours de chaque séance) sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

Pour tous renseignements, s'adresser à la *Direction des Cours de vacances de l'Ecole, Athénée 2, Genève*.

Nous nous faisons un devoir de recommander chaleureusement à nos lecteurs, ce cours de vacances. Le programme fort bien composé mérite de retenir l'attention de quiconque s'intéresse aux questions sociales, aujourd'hui plus actuelles que jamais.

Ebenso liegt vor das Programm für die Kurse des Wintersemesters 1918/19. Es beginnt am 22. Oktober und dauert bis zum 22. März 1919. Um Auskunft wende man sich an M^{me} Paul Walter, Avenue de Florissant, 12, téléphone 71.84, et à l'Athénée. Sprechstunden in der Schule: Dienstag von 10—11, Donnerstag und Samstag von 2—3 Uhr.

An die Schuljugend ergehen Aufrufe zum **Sammeln von Buchnüssen, Aprikosen und Zwetschgensteinen** für die Ölbereitung. Aus dem von einer Schule im Waadtland gesammelten Vorrat konnten vier Liter Öl hergestellt werden mit einem Verkaufswert von Fr. 5 per Liter.

Lindenblüten, Himbeer- und Brombeerblätter werden verlangt für die Soldatenstuben.

Wünschenswert wäre, dass in den Aufrufen jeweilen deutlich eine kantonale Sammelstelle genannt würde.

Dem ersten Augustheft der „Schweizerischen Obst- und Gartenbauzeitung“ (Redaktion Dr. Ernst Jacky in Münsingen) entnehmen wir folgende Mitteilungen über den **gesundheitlichen Wert der Suppen** von Maria Binzegger-Schmidt in Horgen. Da viele Lehrerinnen eigenen Haushalt führen, dürften ihnen die vorliegenden Ratschläge willkommen sein:

„Die Suppen haben nicht nur einen gesundheitlichen, sondern auch einen bedeutenden Nährwert. Wer schon nach unsren Rezepten Suppen gekocht und gegessen hat, wird unsere Behauptungen vollständig bestätigen.

War es unsere Aufgabe, unsere Hausfrauen auf die Verwendung reichlicher Zahl und Auswahl von Gewürzkräutern als Küchenkräuter zur Anfertigung von aromatischen Suppen aufmerksam zu machen, so war es nicht nur der Heilkraft der Duftstoffe wegen, sondern auch diese Duftstoffe deshalb bekannt zu machen, damit diese Stoffe mehr beachtet werden.

Wenn uns im Frühjahr die Müdigkeitsgefühle plagen, ein Zeichen, dass wir uns den Winter hindurch ein ordentliches Quantum Müdigkeitsstoffe aufgeladen haben, welche in Form von Harnsäurekristallchen in unseren Gelenken abgelagert sind — wie wohltuend wirken da die Kräutersuppen. Wer dann zur richtigen Zeit die richtigen Suppen isst, merkt sofort, dass dieselben ein noch unbekanntes Etwas enthalten, das eben auch ernährt.

Da der Suppe in der Kriegszeit eine andere Rolle zuteil wird als in der Friedenszeit, so wollen wir auch diese Zeit einer eingehenden Berücksichtigung unterziehen. Zu einer guten, kräftigen Suppe braucht es nach unsren Angaben kein Fleisch, keine Knochen, auch keine Surrogate welchen Namens. Nur belebende aromatische Stoffe in Form von vegetabilen Ölen, Suppen- und Gewürzkräuter, auch zeitweise Wurzelgemüse. Bedingt ist auch langsames Kochen und die Verwendung der Kochkiste. Das von Deutschland uns bereitwillig gelieferte Kartoffelmehl hat in diesem Falle vortreffliche Dienste getan. Da unser Brotmehl rationiert ist, wolle man sich so viel als möglich der den meisten nur seit der Kriegszeit bekannten Mehle von Kastanien, Reismelde, Daris, Bohnenmehl bedienen, die zurzeit noch nicht rationiert sind und als brotkartenfreie Mehle beim Bäcker und Konditor eine grosse Rolle spielen. Natürlich sind auch frische Gersten- und Hafermehle nicht zu verachten und so viel als möglich zu gebrauchen. Magere Suppen gehen für Kranke allenfalls auch über die heisse Jahreszeit. Für den Winter ist die fette Suppe vorzuziehen. Alle Resten von Gemüsen oder Kartoffeln, ebenso Brotresten, erstere so lange sie noch frisch sind — vom gleichen Tage —, sind reichlich und restlos zu gebrauchen.

Zu den sogenannten mageren Suppen gehören im Gegensatz zu den aus Fleisch- und Knochenbrühe oder besser aus vegetabilen Stoffen, Ölen und Kokosnussfetten, auch Butter hergestellten, die Früchtesuppen, die im Hochsommer und in unserer gegenwärtigen Zeit, in der die Notwendigkeit der Prophylaxe (Vorbeugung gegen Erkrankungen) immer dringender empfunden werden.

Es darf aber auch allgemein immer klarer erkannt werden, dass auch Früchtesuppen sogenannte lebende Medizin ist und dem Alkoholmissbrauch am ehesten entgegenarbeiten.

Und nun einige praktische Suppenrezepte:

Wurzelsuppe.

Man nimmt die verschiedensten Wurzelgemüse, Petersilienwurzel, Rüben, Pastinaken mitsamt einem Teil der Blätter. Die Wurzeln, ebenso Kartoffeln mit-

samt der Haut werden sauber mit der Bürste gewaschen und dann durch den Salatseier getrieben, mit etwas Vollmais und Weizenmehl oder noch besser mit Dari oder Reismeldenmehl abgeschwitzt.

Kartoffelsuppe.

Hier tritt das gleiche Wurzelzeug auf, aber die Kartoffel herrscht vor, auch darf der Lauch und die zum voraus bestimmten Küchenkräuter nicht gespart werden. Zum Schluss röstet man etwas Mehl mit Brotwürfeln und lässt letztere noch einige Minuten mitsieden.

Suppe aus Brosamen.

Halb Maismehl mit Dari und gedörrte Brotresten (letztere werden auf der Kaffeemühle gemahlen) werden 2 bis 3 Minuten geröstet, mit frischen oder mancherlei gedörrten Suppenkräutern versehen und dann zirka 20 Minuten sieden gelassen. Das Fett soll Kochöl sein, wie bei allen unsren Suppen. Bei den zwei ersten Suppen dürfen auch Speisekürbisse mitkochen. Diesen letztern werden in den meisten Küchen viel zu wenig Ehre erwiesen.

Erbensuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte, keimfähige Erbsen werden schnell gewaschen und über Nacht in gutfiltriertes Regenwasser eingeweicht, man wird dann sehen, ob die Erbsen noch keimfähig sind. Dem Einweichwasser werden noch nach Bedarf Wasser hinzugesetzt, $\frac{1}{2}$ Semmel, Wurzelwerk, Gewürzkräuter, Pfeffer (Paprika), Muskat, Nelken, Lorbeerblatt und Salz angekocht und 3 Stunden der Kochkiste übergeben, dann durchgetrieben. Hat man nun noch mit feingewiegt Petersilie und Kerbel und ein Löffel Reis- oder Maisstärke eine Schweize gedämpft, dann mischt man alles miteinander und lässt es noch 10 Minuten kochen.

Früchtesuppen.

Beeren und Früchte liefern, wie schon bemerkt, köstliche Suppen. Im Sommer verwendet man dazu natürlich frische Früchte, aber auch im Winter bieten getrocknete und eingemachte Früchte und Säfte ausgezeichnete Zusammensetzungen.

Fruchtsuppen werden im allgemeinen mit Kartoffelmehl säumig gebunden und ganz nach Geschmack gewürzt und gezuckert. Will man sparsam sein, so kocht man die Frucht erst in etwas Wasser und streicht sie dann durch ein Sieb, gibt darauf das zu der beabsichtigten Menge nötige destillierte Wasser hinzu und lässt aufkochen. Will man die Suppen ausgiebiger machen, so bleibt das Kartoffelmehl weg, und man verdickt sie entweder mit vorher eingeweichten Graupen, Kochhirse, Sago, Gerstenflocken usw., oder gibt halbierte weiche Kastanienklösschen hinzu und macht die Brühe zu letzterer mit etwas Mondamin oder Maiscreme säumig.

Grütze- oder Flockensuppe mit Äpfeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund vorher eingeweichte Grütze oder Flocken von Mais oder Hafer werden mit $2\frac{1}{2}$ Liter weichem Wasser gargekocht und durchgetrieben. Inzwischen hat man $1\frac{1}{2}$ Pfund Musäpfel ungeschält durchschnitten, mit Kerngehäuse, ein Zimmetstengel, ein Löffel Kochöl und 100 Gramm Zucker dazugegeben, lässt das Ganze auf gelindem Feuer unter fortwährendem Umrühren so lange kochen, bis die Äpfel weich geworden sind, dann drückt man die Masse durch ein Sieb, mischt sie zu der fertigen Grützesuppe und gibt sie über dünne Scheiben Brot.“

Stanniolbericht vom 23. Juli 1918. Stanniol sandten: Frl. M. H., Burgdorf. Frl. J. Sch., Hasenberg, Basel. Frl. E. F., Lehrerin, Aarau. Frl. G. Z., Sek.-Lehrerin, Bern. Frau B., Neuenburg. Frl. M. G., Lehrerin, Gsteigwiler. Frl. H., Lehrerin, Baden. Frl. L. H., Gundoldingerschule, Basel. Frl. F., Hallerstrasse, Bern. Frl. M. L., Sek.-Lehrerin, Bern. Frl. L., Thaingen. Unbenannt von Aarau. Drei andere Pakete Unbenannt. Das Lehrerinnenheim.

Grossen Dank den guten Gebern und Sammlerinnen!

Fürs liebe Heim: *M. Grossheim.*

Unser Büchertisch.

Pflanzenkunde, von K. Bernau. Mit 200 Abbildungen und 24 Farbentafeln. Zweite, vermehrte Auflage. Preis geb. Mk. 3.50. Verlag von G. Freitag, Leipzig.

Das vorliegende Buch bildet den ersten Teil von K. Smilians Naturwissenschaftlichem Unterrichtswerk für *höhere Mädchenschulen*, Lyzeen und Oberlyzeen; in dieser sogenannten systematischen Bearbeitung — es wird nämlich auch in mehr für rein deutsche Verhältnisse berechneten, nach Jahrespensen geordneten Einzelbänden herausgegeben — eignet es sich ohne weiteres zum Gebrauch an unsern schweizerischen höhern Mädchenschulen.

Das Lehrmittel verdient rückhaltloses Lob; nur ein genauer Kenner der weiblichen Psyche, der auf dem Gebiete der Mädchenerziehung reiche Erfahrung besitzt, kann das Werk geschaffen haben. Hier handelt es sich in der Tat um eine wirkliche und eingehende Berücksichtigung der weiblichen Psyche; das zeigt sich nicht bloss in Äusserlichkeiten wie Auswahl und Gliederung des Stoffes, sondern — und ganz besonders — auch in der Art und Weise seiner Behandlung; so werden auch dem weiblichen Interesse ferner liegende Themata reizvoll und anziehend gestaltet. Wir verweisen in dieser Hinsicht speziell auf das vorzüglich behandelte Kapitel: Über den innern Bau der Pflanzen und die daran gebundenen Lebensvorgänge.

Bei der Behandlung der Sporenpflanzen vermisst man zunächst einige wichtige Formen wie den Getreiderost, den Mutterkorn- und den Meltaupilz; sie finden sich jedoch weiter hinten unter dem allgemeinen Titel „Pflanzenkrankheiten“ aufgeführt und behandelt.

Die geschmackvolle äussere Ausstattung und der trefflich ausgewählte, vorzügliche Bilderschmuck bilden eine weitere Empfehlung dieses erstklassigen Lehrmittels.

Dr. Fk.

Steinkunde. Von K. Bernau. Mit 86 Abbildungen. Preis 80 Pf. Verlag G. Freitag, Leipzig.

Die Steinkunde bildet als III. Teil den Abschluss des oben erwähnten Smilianschen Naturwissenschaftlichen Unterrichtswerkes für höhere Mädchenschulen usw.; sie wird in einer Broschüre von 56 Seiten zusammengefasst.

Wenn man von einigen wenigen Themata, wie z. B. den Edelmetallen und Edelsteinen absieht, wird man gewiss zugeben müssen, dass die Steinkunde ein eher undankbares Fach an Mädchenschulen darstellt und daher recht schwierig zu behandeln ist.

Die Behandlung des Stoffes in vorliegenden Werkchen ist eine mehr elementare; auf eine eigentliche Berücksichtigung der Kristallographie und der chemischen Zusammensetzung wird von vornherein verzichtet, was je nach dem