

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 4 (1882)
Heft: 25

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: 17.05.2025

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 3. Landhaus
in Neuburg-Tablat.

Expeditions-Bureau: Neugasse 37.

St. Gallen.



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

Insertionspreis:

20 Centimes per einfache Petitzeile.
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 24. Juni.

Die Rose.

Des Gartens erste Rose
Erlühte mir heut' Nacht;
Sie glänzt aus grünem Moose
In dunkelrother Pracht.

Voll Wonne steig' ich nieder,
Mir nah' sie anzuseh'n.
Ich schau' und schaue wieder
Und kann nicht satt mich seh'n.

Und ständest Du, o Blume,
Im Garten ganz allein.
So würdest Du vom Ruhme
Des Schöpfers Zeuge sein.

Es trägt zwar jede Pflanze
Der Gottheit holde Spur,
Als Schönste doch im Kranze
Schmückst Rose, Du, die Flur.

Als Sinnbild d'rum der Liebe
Weihst Dich die Jugend ein,
O möchten diese Triebe
Auch Zeugen Gottes sein!

Die Mäde-Bildungs-Anstalt in Bern.

Ueber diese Mäde-Heimat gehen uns von freundlicher Hand einige Jahresberichte zu, aus welchen wir Zweck und Bestimmungen der Anstalt in Kürze zusammengestellt haben. Die wohlthätige Seite solcher Institute verdient allgemein bekannt zu werden, damit namentlich in Städten in richtiger Weise einem Schlandrian entgegengearbeitet werden kann, welcher in seinen üblen Folgen immer größere Dimensionen annimmt und dem gesellschaftlichen Leben immer tiefere Wunden schlägt. Betrifft es doch den Schutz eines Volkstheiles, welcher gar leicht von den richtigen Wegen abkommt und auf Bahnen geräth, die gewöhnlich vielfachem Elende zuführen. Es ist also ein doppelter Segen in der Beschaffung solcher Stätten einer Heimat für Mäde, erstens, daß diese einen Stützpunkt finden und zweitens gute Arbeiterinnen für das Haus sich bilden.

Es war am 28. August 1875, als ein kleiner Kreis von Damen zusammentrat, um sich über die Gründung des Werkes zu besprechen. Einstimmig wurde anerkannt, wie nöthig die Sorge für den die-

nenden Stand sei und wie wünschbar es wäre, wenn in dieser Beziehung etwas geschehen könnte. Daß ein solches Werk vielen Schwierigkeiten begegnen müsse, verhehlte man sich keineswegs; allein nach reiflicher Ueberlegung wurde dennoch ein kleines, aus drei Damen bestehendes Komite gewählt, mit dem Auftrag, die Sache zu prüfen und womöglich an die Hand zu nehmen.

In den anfangs wöchentlich stattfindenden Komite-sitzungen sah man bald ein, daß mit einem Placirungsbureau zugleich eine Herberge verbunden werden sollte, um die platzlosen Mäde sicher unterzubringen und möglichst vor schlechten Einflüssen zu schützen.

Im November 1875 wurde ein Placirungsbureau eröffnet und gleich die ersten Tage war der Andrang, beides, von Herrschaften und Dienstboten, so groß, allein auch so zweideutig gemischt, daß man sich genöthigt sah, ziemlich strenge Maßregeln zu treffen, um Ordnung in die Sache zu bringen. Nur wohlgepflegene, mit ihren Schriften versehene Mäde wurden eingeschrieben, auch in Betreff der Herrschaften darauf gesehen, bloß diejenigen zu berücksichtigen, die eines guten Rufes genoßen, und endlich wurde, sowohl für Herrschaften als für Dienstboten, eine mäßige Einschreibgebühr verlangt (für Herrschaften 2—3 Fr., für Dienstboten 1 Fr.), was auch den gewünschten Erfolg hatte und den Andrang bedeutend verminderte und sichtigte. Um ihren Ruf zu begründen, das Zutrauen des Publikums zu erwerben und dadurch leisten zu können, was sie sich vorgelegt, mußte die Mädeheimat auf diese Weise verfahren.

Am 15. Februar 1876 wurde, Dank der Mithilfe eines wohlgesinnten Publikums, die Anstalt eröffnet. Es wäre nun ganz dem ursprünglichen Zweck entsprechend gewesen, die ganze Anstalt als Herberge einzurichten, allein die Erfahrungen, die das Komite beim Placiren gemacht, zeigten deutlich, daß die jungen, unerfahrenen Mäde vom Lande in den meisten Fällen einer kleinen Anleitungs- und Vorbereitungszeit bedürfen, ehe sie placirt werden können. Wie viele sind zu Grunde gegangen dadurch, daß sie, total unerfahren in allen Hausgeschäften, dennoch eine Stelle in der Stadt suchen, allein, unfähig, eine solche in einem rechten Hause zu versehen, durch gewissenlose Personen und durch die Noth getrieben in schlechte Häuser gekommen sind. Um diesem Uebelstand entgegen zu arbeiten, richtete sich deshalb

das Hauptaugenmerk darauf, eine kleine Bildungsanstalt zu gründen, die hauptsächlich für ärmere Mäde bestimmt ist und dieselben durch die kurze Lehrzeit (3 bis 6 Monate zu Fr. 20 Kostgeld per Monat) in den Stand setzt, bald zum Verdienen zu kommen, um ihren Eltern und Beschützern nicht lange zur Last zu fallen. Für Nothfälle besteht überdies noch eine Hilfskasse, welche hauptsächlich aus den Beiträgen von Dienstboten gespeist wird und die es schon oft ermöglicht hat, solche Mäde aufzunehmen, die das Lehrgeld bloß theilweise aufbringen konnten.

Gehörig ausgebildet werden die Mäde in dieser kurzen Zeit freilich nicht, wohl aber ist es gelungen, die begabteren und intelligenteren derselben dahin zu bringen, unter Aufsicht und Anleitung der Hausfrau einen Dienst versehen zu können. Mit wenigen Ausnahmen konnten bis jetzt überhaupt alle, welche die Bildungsanstalt besucht haben, je nach ihren Fähigkeiten und Leistungen in bescheidenere oder bessere Stellen placirt werden, so daß im Ganzen die Anstalt ihren Zweck erreicht hat.

Der Zweck der Anstalt ist, erwachsene Mäde für den dienenden Stand vorzubereiten. Dies geschieht sowohl in der Anstalt selber, als auch in Privathäusern, wohin sie zur Anshilfe tag- und stundenweise geschickt werden, jedoch keinen Anspruch auf Lohn haben.

Bedingungen für die Aufnahme. Aufgenommen werden in der Regel nur Mäde: 1) die dienen wollen; 2) die das schulpflichtige Alter zurüdgelegt haben; 3) die die zu einem Dienst erforderliche Größe (Statur), Körperkraft, Gesundheit und geistige Begabung besitzen; 4) die sich über Sittlichkeit und Betragen durch ein vom Pfarrer oder Schullehrer des Ortes, oder durch irgend eine bekannte Person ausgestelltes Zeugniß ausweisen können; 5) welche die polizeilich erforderlichen Schriften mitbringen; 6) welche bei kürzerer Lehrzeit entweder das Kostgeld für's erste Vierteljahr sofort entrichten, oder aber eine beglaubigte Gutsprache für richtige Zahlung desselben innert einem Monat mitbringen. Bei längerer Lehrzeit kann überdies eine, von der Direktion aufgesetzte und von den Eltern oder Vormündern des Mädchens zu unterschreibende Verpflichtung verlangt werden. — Schwächliche, gebrechliche, geistig zu beschränkte Mäde können nur ausnahmsweise aufgenommen werden, nicht aber zur Ausbildung und Placirung im eigentlichen Dienst.

Die Anstalt ist kein Besserungshaus; Mädchen, deren schwieriger Charakter, faules, lügenhaftes, untreues Wesen eine besondere Disziplin und anhaltende geistige Pflege erfordern, und die auch in keinen Dienst empfohlen werden könnten, werden nicht aufgenommen. Eltern oder andere Personen, die sie dem ungeachtet durch gute Empfehlung in die Anstalt bringen, müssen sich darauf gefasst machen, daß sie ihnen ohne Rücksicht auf allfällige Reisekosten wieder zurückschickt werden.

Die Lehrzeit ist auf mindestens drei Monate festgesetzt und kann je nach Umständen auf ein Jahr ausgedehnt werden. Vom zweiten Halbjahr an steht es der Direktion frei (ohne Rückvergütung des Kostgeldes), das Mädchen zeitweilig als Einfindsmagd in passenden Häusern zu verwenden.

Das Kostgeld (Lehrgehalt, Unterwaschung und Licht inbegriffen, nicht jedoch die polizeilichen Gebühren und allfällige Arzneikosten), beträgt in der Regel 60 Fr., sowohl für das erste, als für das zweite Vierteljahr. Für das dritte und vierte Vierteljahr beträgt es je Fr. 40. Dasselbe ist vierteljährlich zum Voraus zu entrichten.

Die Probezeit dauert 1 Monat für eine kürzere und 2—3 Monate für eine längere Lehrzeit. Nach Ablauf derselben steht es sowohl der Direktion frei, das Mädchen zu entlassen, als auch dem Mädchen, seinen Austritt zu erklären. Das vorausbezahlte Kostgeld wird alsdann in der Art vergütet, daß die Zeit, die das Mädchen in der Anstalt zugebracht hat, zu 20 Fr. per Monat berechnet wird.

Entlassung, Austritt. Der Direktion steht es zu jeder Zeit frei, ein Mädchen, mit welchem die Vorsteherin unzufrieden ist, zu entlassen. Das vorausbezahlte Kostgeld wird in diesem Falle ebenfalls zurückerstattet. — Ein Mädchen, welches, nachdem die Probezeit verfloßen, willkürlich vor der Zeit, zu der es sich verpflichtet, die Anstalt verläßt, hat keinen Anspruch auf Vergütung für das vorausbezahlte Kostgeld, eben so wenig auf Placierung. Auch bei einer längeren oder kürzeren Abwesenheit der Mädchen während der Lehrzeit wird nichts vergütet.

Das Placierungsbureau der Mädchenseimat übernimmt es, so weit es in seinen Kräften steht, für diejenigen in der Anstalt angeleiteten Mädchen Plätze zu suchen, die sich als diensttauglich erwiesen und durch Fleiß und Charakter die Zufriedenheit der Hausmutter verdient haben. Es kann sich aber nicht verpflichten, für ein Mädchen gleich bei seinem Austritt einen passenden Platz zu finden.

Der Unterricht begreift die ersten Elemente im Kochen, sowie im Zimmerdienst, Waschen, Glätten, Weißnähern und den Färbarbeiten. — Ein besonderes Gewicht wird überdies auf die allgemeine geistige Entwicklung und Ausbildung der Mädchen gelegt. — Auf besondern Wunsch können gegen Extra-bezahlung auch französische Stunden genommen werden.

Die Hausordnung, der sich die Mädchen auf's Pünktlichste zu unterziehen haben, wird in ihren Einzelheiten von der Direktion bestimmt. Christliche Zucht, Wahrheitsliebe, Gehorsam und Treue bilden das Hauptaugenmerk. — Besuche bei den in der Anstalt sich befindenden Mädchen, mit Ausnahme derjenigen von Eltern und Vormündern, unterliegen der Erlaubnis der Vorsteherin, auch haben dieselben hauptsächlich Sonntags stattzufinden. Geschäftsbesuche werden nur an Wochentagen angenommen.

Im Mai desselben Jahres wurde eine Kantine eröffnet, die den Zweck hat, den Mädchen Gelegenheit zu geben, sich im feineren Kochen auszubilden. Der Anstaltstisch mußte natürlich so einfach als möglich eingerichtet werden, die Mädchen hätten daher bei der Zubereitung desselben nicht genug lernen können. Auch im Hausdienst mußten die Mädchen mehr lernen, als es die kleinen Räumlichkeiten der Anstalt und die Einfachheit der Lebensweise in derselben möglich machten. Sie wurden deshalb in solche Häuser zur Anshilfe geschickt, wo sie die Hausfrau selber anleitet und unter ihrer Aufsicht behält. Natürlich macht die Direktion keinen Anspruch auf Lohn und ist im Gegentheil den verehrten Frauen herzlich dankbar, die ihr auf diese Weise behilflich sind, wohl wissend, wie groß die Mühe oft ist.

Der seitherige Gang ist ein freudiger. Nicht ohne viel Mühe, nicht ohne Sorgen von mancherlei Art geht es ab; aber es ist lieblich, diese Arbeit an jungen unerfahrenen Mädchen thun zu dürfen, welchen der gefährvolle Weg ins „Mägdeleben“ durch die Einwirkung der Anstalt um Vieles erleichtert wird. Und, gibt es auch undankbare, leichtsinnige, selbstsüchtige, — so fehlt es auch nicht an einer schönen Zahl dankbarer, der Anstalt innig ergebener Mädchen, deren Verhältniß zu den Vorsteherinnen ein segnetes, bewahrendes bleibt.

Wir fühlen uns glücklich — sagt die Direktion in ihrem letzten Jahresberichte — auch sie und da ehrbaren Mägden, welche eine eigene Heimat entdecken, in Fällen von momentaner Platzlosigkeit ein „Heim“ anzubieten, wo sie nicht von ausbeutenden Virenpilzen bedroht, sondern von aufrichtigem Wohlwollen und der redlichen Absicht aufgenommen sind, ihnen ein Heim zu ersetzen.

Die einheimischen Küchenkräuter und deren Verwendung.

Zu den bei uns am meisten in Gebrauch stehenden Küchenkräutern gehören die Laucharten, wir nennen hier Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch und Porree.

Die Verwendung der Zwiebel als Suppen- und Saucenwürze, sowie als Würze für Mehlspeisen und Kartoffeln dürfte auch in der einfachsten Küche bekannt sein, weniger diejenige als Gemüse, Salat und Marinade.

In gleicher Weise wie die Zwiebel wird auch der Knoblauch benutzt. Beide werden auch zu Heilzwecken verwendet. Die Zwiebel in gebratenem Zustande zur schnellen Zeitigung von Abzessen und der Knoblauch zu Abzessen gegen Würmer. Von der Zwiebel wird behauptet, daß sie in angeknittenem Zustande Krankheitsstoffe an sich ziehe und möchte es deshalb zu raten sein, für den Küchengebrauch lieber kleinere Zwiebeln zu benutzen, als dieselben in angeknittenem Zustande von einem Tag auf den andern liegen zu lassen. Knoblauch dagegen soll die Ansteckungsgefahr vermindern.

Schnittlauch darf nicht gekocht werden, er ist erst vor dem Anrichten der Suppe beigegeben und wird vielfach zu Salaten und kalten Saucen verwendet.

Die ebenfalls in jeder Küche bekannte Petersilie wird eben so sehr zur Würze, als auch zur Verzierung der Speisen benutzt. Als Küchenkraut ist die Petersilie wohl zu unterscheiden von der giftigen Hundspetersilie (Schierling) und man thut besser, im Garten nur eine recht krause Sorte von Petersilie zu halten, um eine unglückliche Verwechslung von vornherein zu verunmöglichen. Petersilie wird als Abtuh oder Theeausatz mit Erfolg als harntreibendes Hausmittel angewandt. Wurzel und Blätter werden beide in der Küche gebraucht; doch soll nur die Wurzel als Suppenwürze länger gekocht, die Blätter dürfen nur kurze Zeit vor dem Anrichten den Speisen beigegeben werden, da sie sonst ihr feines Aroma verlieren. Diese Regel gilt übrigens bei den meisten Küchenkräutern.

Von der Sellerie benutzen wir ebenfalls Wurzel und Blätter als Würze zur Fleischbrühe und zu verschiedenen Fleischgerichten; ebenso bereitet man von der geputzten Wurzel einen vorzüglichen Salat oder, in Scheiben geschnitten und mit Butterlauce abgekocht, ein schmackhaftes und weil erregend wirkendes, für schwache Naturen sehr zuträgliches Gericht.

Die Blätter der Salbei verwendet man als Würze zu Saucen und zum Marinieren von Fleisch; auch benutzt man sie zum Baden, indem sie, in einen Omelette-Teig getaucht, in Schmalz gebacken werden. Gegen Storbut oder leicht blutendes, geschwüriges Zahnfleisch wird eine Abkochung von Salbeiblättern als treffliches, zusammenziehendes Mundwasser benutzt. Ebenso vorzüglich wirkt der Genuß von Salbei-Thee in Fällen von hartnäckigen, erschöpfenden Nachtschweiß.

Die Wurzel des Pastinak wird dem Suppenfleisch beigegeben, um der Fleischbrühe einen angenehmen, würzigen Geschmack zu verleihen.

Die Wachholderbeeren verwendet man mit Vorliebe zum Marinieren und Beizen des Fleisches und der Gemüse; man darf diese Würze aber ja nicht zu reichlich anwenden, da ihr eigenartiger bitterer Geschmack leicht zu sehr vorherrschend wird. In Brantwein destilliert, liefern die Wachholderbeeren einen sehr heilkräftigen Liqueur. Auf dem Lande werden die Wachholderbeeren gerne in Krankenzimmern zu Räucherungen benutzt und sollen diese die Ansteckungsgefahr beseitigen.

Der Kümmel befördert ebenfalls die Verdauung und ist ein altbekanntes Heilmittel gegen Unterleibsbildungen, entweder in natürlichem Zustande zur Würze von Suppen, Fleischgerichten, Brod, Käse u. dgl., oder in Form von Liqueur. Bergkümmel ist weit aus kräftiger und aromatischer als der gewöhnliche Wiesenkümmel.

Pfeffer- oder Bohnenkraut verwendet man, wie schon sein Name besagt, zur Würze von Bohnen; es soll dieses kräftige Kraut die schwere Verdaulichkeit der Hülsenfrüchte um vieles mildern. Ebenso Majoran, Thymian, Rosmarin u. dgl., die als angenehme Würze zu Hülsenfrüchten, Saucen und Füllungen oder Würsten verwendet werden.

Fenchel- und Anis-Samen werden ihres aromatischen, süßen Geschmades halber besonders zu Kuchen, Backwerk und süßen Platten verwendet, auch waren sie — besonders in früheren Zeiten — in der Kinderpraxis sehr geschätzt. — Ohne Fenchelthee glaubte man keinen Säugling aufziehen zu können. Er ist in der That gegen Blähungen heilkräftig und gibt destilliert ein mit Recht geschätztes, vorzügliches Mittel zur Wiederherstellung leidender Augen, indem Fenchel in längerer Anwendung das geschwächte Sehvermögen wieder stärkt, sofern kein organisches Leiden zu Grunde liegt.

Aus den zarten, jungen Sprossen des Estragon macht man hauptsächlich Essig- und Senf-Würze, ebenso wird dieses Küchenkraut oft den verschiedenen Salatarten zur Verbesserung des Geschmades in geringen Mengen beigegeben.

Die Blüthenkränzen des Beifußstrauchs werden dem Gänse- und Kaninchenbraten als Würze beigegeben. Auch soll Beifuß als Hausmittel gegen Krampfanfälle gute Dienste leisten.

Rorander oder runder Kümmel wird oft zu Backwerk benutzt, ebenso zum Beizen und Marinieren von Gemüse. Ein Theeausatz von Rorander soll sich bei Verdauungsstörungen und daher ruhrenden Kopfschmerzen oft sehr heilsam erweisen.

Das Vibernellkraut (Pimpinell) wird als Salatwürze und zu in Essig eingemachten Gemüse (Pilses etc.) verwendet.

Königskraut oder Basilikum wird zu Suppen, hauptsächlich aber zu Saucen benutzt und wird des feinen, würzigen Geruches wegen sehr geschätzt.

Die auf hohen Stengeln wachsenden Blüthen-dolden des Dill werden ebenso zum Einlegen der Gemüse als auch zu wohlgeschmeckenden Saucen und Farcen benutzt.

Da unsere Küchenkräuter mit wenigen Ausnahmen nur eine kurze Zeit grün benutzt werden können, so trocknet man deren Blüthen an kleineren Büscheln und bewahrt sie so an trockenen Orte auf, um beim jeweiligen Gebrauche fein zerrieben als Würze zur Verwendung zu kommen.

Auch werden die verschiedenen feinen Kräuter in süßer Butter ausgekocht und als Kräuterbutter in der Küche verwendet. Eine nur kleine Beigabe dieser aromatischen und sehr haltbaren Butter erfüllt den Zweck, zu würzen, in vorzüglichster Weise. Ebenso wird das aromatische Öl der Kräuter in gutem Brantwein an der Sonne ausgezogen und in dieser Form zur Verwendung gebracht. Einige Tropfen dieser Gewürz-Essenz genügen, um die Speisen hinreichend zu würzen.

Wir wollten heute nur die einheimischen Küchenkräuter und Würzen berühren, welche unsere lieben Leserinnen im Haus- und Küchengärtchen selbst pflanzen können, und kommen später auf die fremdländischen oder exotischen Gewürze zu sprechen.

Beiträge zur Haushaltungslehre.

(Von Prof. Anderegg in Chur.)

Die Beheizung der Wohnräume und die Brennmaterialien.

(Fortsetzung.)

Nach deren Stoff unterscheidet man: Steinöfen, Thonöfen, Blechöfen und Eisenöfen.

Die Steinöfen sind meist viereckig aus gehauenen Steinplatten zusammengeleimt. Je nach der Gesteinsart, welche man dazu verwendet, sind sie billig in der Herstellung und haltbar, und wenn sie innen mit richtigen Feuerzügen, wodurch die Hitze gut ausgenutzt wird, versehen sind, auch praktisch. Bei zu dicken Platten brauchen sie viel Brennmaterial, bis sie erwärmt sind, halten dafür aber auch die Wärme sehr gut. Dünne Platten sind schneller erwärmt, aber auch eher erkalten. Die Thonöfen, sog. Kachelöfen, sind sehr zu empfehlen, indem sie eine sehr angenehme und anhaltende Wärme geben. Die meisten Thonöfen sind mit Zügen versehen und heißen deshalb Stages- oder Zirkulirofen. Die Blechöfen sind dann recht, wenn sie innen gut mit Backsteinen ausgefüllt sind, welche dann die Wärme auch gut halten. Eisenöfen sind schnell warm, oft augenblicklich zu heiß und eben so schnell kalt. Im Ganzen genommen sind sie, besonders wo keine Zirkulation des Feuers im Ofen selbst praktisch angebracht ist, ersaunliche Holzfreier und sollten namentlich in Schul- und Wohnzimmern nicht gestattet werden.

Die Feuerungsanlage im Zimmer ist im Allgemeinen deshalb gut, weil durch den Zug die Zimmerluft gereinigt wird; doch hat sie auch ihre Nachteile, indem die Reinlichkeit des Zimmers dadurch gefährdet ist. Ich meinstheils ziehe das Einheizen von außen vor. Vor Allem zweckmäßig ist es, wenn im Zimmer am Fußboden und an der Decke sog. Ventilationsklappen angebracht sind, welche einestheils den Abzug schlechter und alzuheißer Luft gestatten und andererseits den Zutritt frischer Luft von außen vermitteln.

In vielen Häusern, namentlich Gasthöfen, Anstalten u. hat man sog. Luftheizungen. Diese Luftheizungen sind angenehm und gesund, wenn die Einrichtungen so getroffen sind, daß die heiße Luft über eine Wasserfläche strömt und diese etwas verdunsteten Wasserdampf enthält, sowie auch die kalte zu erwärmende Luft von Nutzen (Freien) geschöpft wird. Sehr nachtheilig auf die Gesundheit der Bewohner wirken solche Zimmeröfen, welche innen geheizt und zugleich im Zimmer als Kachelöfen benutzt werden. Es kommt in Städten oft vor, daß sich die ganze Familie zur Ersparnis an Brennmaterial den ganzen Winter fast Tag und Nacht in ein einziges Zimmer zusammendrängt und die ohnehin durch Ueberfüllung des Wohnraumes schlechte Luft noch durch die Vernichtung von Kachelöfen im Zimmer verunreinigen und zur Erhaltung der Wärme Tage lang kein Zimmer lüften, im Gegentheil, in demselben Raume noch sämmtliche Wäsche am und über dem Ofen trocknen. Zwei Punkte sind es, die die Haushalterin in der Beheizung der Wohnräume nie außer Acht lassen darf: das rechtzeitige Heizen und das rechtzeitige Entfernen und richtige Aufbewahren der Asche.

Diese beiden Stoffe „Ruß und Asche“ haben schon in ökonomischer Hinsicht eine große Bedeutung für die Beheizung. Ruß und Asche sind sehr schlechte Wärmeleiter. Sind die Wände des Ofens dick mit Ruß belegt und der Ofen mit Asche gefüllt, so halten diese Stoffe die Wärme fest und behalten sie, ohne sie an die Ofenwände, welche dazu dienen, die erzeugte Wärme an das Zimmer abzugeben, fortzuleiten zu lassen. Der verunklärte und mit Asche gefüllte Ofen wird deshalb nie warm. Ruß ist dazu noch ein sehr leicht brennbarer Stoff, kann sich entzünden und sogar das Haus in Flammen fressen. Schon viele Häuser sind aus purer Nachlässigkeit betreff des Rußens abgebrannt, ohne daß man die Ursache des Brandes kannte. Ebenso hat die schlecht aufbewahrte Asche schon mehr Brandungsfeld gebracht, als man zu glauben pflegt. Wenn die Asche auch scheinbar erkaltet ist, kann sie immer noch Gluthen bergen, die in unmittelbarer Nähe eines leicht brennbaren

Stoffs entzünden kann. Man soll deshalb die Asche stets in blechernen, eisernen oder auch thönernen, nie aber in hölzernen Gefäßen aufbewahren. Am besten bewahrt man sie in Kellern oder Vorkellern auf, weil sich dort meist keine brennbaren Stoffe finden.

Beim Verbrennen eines Körpers muß derselbe auf einen gewissen Wärmegrad erwärmt und auf diesem erhalten werden. Lege ich z. B. auf die Gluthen eines Feuerherdes einen Spahn, so entzündet er sich schnell, weil er vermöge seiner dünnen Masse schnell durchwärmt ist. Lege ich aber auf die Gluthen ein Scheit mit ziemlicher Holzmasse, so entzündet es sich langsamer und muß zuerst durch die Wärme der Gluthen einen gewissen Wärmegrad erhalten, bevor es sich entzündet. Die schnelle oder langsame Entzündung eines Körpers richtet sich somit nach seinem Volumen oder seiner Masse, allein auch nach seiner Dichtigkeit. Je lockerer ein Stoff ist, desto leichter brennt er und je dichter, desto langsamer. Auch dieses gründet sich auf die Erwärmung, welche zum Verbrennen nöthig ist, da sich natürlich lockere Stoffe leichter erwärmen. Endlich werden auch einzelne Stoffe von Natur aus leichter erwärmt als andere; z. B. Phosphor und Schwefel brennen sehr leicht; ersterer schon in gewöhnlicher Temperatur, daher man ihn immer unter einer Flüssigkeit aufbewahren muß. Alles Verbrennen beruht auf dem Zutritt von Sauerstoff und auf dem oben bemerkten Wärmegrad, in welchen wir den zu verbrennenden Stoff versetzen.

Wir können ein Kerzenlicht ausblasen, indem wir durch schnelles Blasen die heiße Luft wegblasen. Blasen wir aber mit dem Hasebalg in das Ofenfeuer, wenn es bereits die Holzmasse entzündet hat, so brennt dieses viel lebhafter, weil wir die heiße Luft nicht abzukühlen vermögen und dem Feuer mehr Sauerstoff zuführen. Das Löschen des Feuers mit Wasser beruht auf der Abkühlung der heißen Luft. Das Zudecken des am Boden brennenden Petroleums mit Sand, Asche oder feuchten Tüchern beruht auf dem Abschluß des Sauerstoffs der Luft, welche das Brennen verhindert. Brennendes Petroleum, Spiritus, Kerosin oder brennendes Fett können wir nicht mit Wasser löschen. Das hinzugegegebene Wasser verwandelt sich augenblicklich in Dampf, dehnt sich aus und verbreitet die brennende Flüssigkeit noch weiter — hier kann nur der Luftabschluß ersöhnend wirken.

Für Brennmaterial hat die Natur reichlich gesorgt. Unsere Wälder bergen noch eine Masse Holz, und selbst im Innern des Erdbodens sind uns in den mächtigen Steinkohlen-, Braunkohlen- und Torflagern unermeßliche Brennmaterialien aufbewahrt, welche letztere namentlich dazu berufen sind, die für die Schönheit, Gesundheit und Fruchtbarkeit eines Landes unschätzbaren Wälder zu schonen.

(Schluß folgt.)

Nützliche Rezepte.

Um geschlagenen Wein stellt man folgendermaßen wieder her:

Auf 110 Liter Wein werden 250 Gramm geräucherter chinesischer Thees 5 Minuten mit 3 Liter Wasser abgekocht, nach dem Erkalten abgeseiht und die erhaltene dunkelbraune Flüssigkeit mit dem Weine vermischt. Nach Verlauf von 48 Stunden hat sich derselbe stark getrübt und das Aussehen von frischem, trübem Sauer (Mosi) erhalten. Im ferneren Verlauf von mehreren Wochen klärt sich der Wein durch ruhiges Lagern vollkommen ab, wird hellperlend und hat sein ursprüngliches Weinbouquet wieder gewonnen und nur eine etwas dunklere Farbe erhalten.

Kleine Mittheilungen.

Die Fortbildungskurse für Arbeitslehrerinnen in Wil und Alftätten wurden von 54 angestellten Arbeitslehrerinnen und 11 Aspirantinnen besucht und nahmen einen ungehörten, günstigen Verlauf.

Zur Heranbildung von Arbeitslehrerinnen für zürcherische Schulen wird von Mitte Juli an in Zürich ein zwölfwöchentlicher Unterrichtskurs eingerichtet. Der Unterricht für Kantonsangehörige ist unentgeltlich, und es wird den Teilnehmerinnen ein ökonomischer Verhältnissen entsprechender Beitrag an die Kosten ihres Unterhaltes in Aussicht gestellt.

Der freiwillige Armenverein Zürich hat am 8. Juni unter dem Präsidium des auf gemeinnützigem Felde allezeit thätigen Herrn Pfarrer Bion ein Konvalaleszentenhaus eröffnet. Es ist dies ein hochverdientes Werk, an dem jedes fühlende Herz seine Freude haben muß, und ganz besonders wir Frauen, die wir so oft Gelegenheit haben, mit Schmerzen zu sehen, wie manches kräftige Leben, das eine schwere Krankheit glücklich überstanden hat, elend zu Grunde gehen muß, weil dasselbe, kaum recht dem Tode enttriffen, an ungünstigen Lebensbedingungen, Ueberanstrengung, ungenügender Nahrung und unpassender Wohnung dahinsiechen muß. Unsern herzlichsten Dank also den edlen Gründern dieses hochherzigen Werkes und ein frohes „Glück auf!“ der neugegründeten Anstalt.

Aus „Hermann und Dorothea“.

Dienen lerne bei Zeiten das Weib nach ihrer Bestimmung; Denn durch Dienen allein gelangt sie endlich zum Herrschen, Zu der verdienten Gewalt, die doch ihr im Hause gebührt. Dient die Schwester dem Bruder doch früh, sie dienet den Eltern, Und ihr Leben ist immer ein ewiges Gehen und Kommen, Oder ein Gehen und Tragen, Bereiten und Schaffen für Andere. Wohl ihr, wenn sie daran sich gewöhnt, daß kein Weg ihr zu fauer Wird und die Stunden der Nacht ihr sind, wie die Stunden des Tages.

Daß ihr niemals die Arbeit zu klein und die Nabel zu fein dünkt, Daß sie sich selbst vergißt und leben mag nur in Andern! Denn als Mutter, fürwahr, bedarf sie der Tugenden alle, Wenn der Säugling die Kranke weckt und Nahrung begehrt Von der Schwachen und so zu Schmerzen Sorgen sich häufen, Zwanzig Männer verbunden ertragen nicht diese Beschwerde, Und sie sollen es nicht; doch sollen sie dankbar es empfinden. (98ste.)

Abgerissene Gedanken.

Bei manchem hübschen Mädchengesichte steigt uns unwillkürlich der Wunsch auf, daß man es einmal recht rein waschen möchte.

Was man dem Wachstum der Kinder entzieht, entzieht man ihrem Leben.

Gibt es wohl eine schönere Empfindung für den Sohn, als vor der Mutter in Christus sein Haupt neigen zu können? Und gibt es wohl eine herrlichere Empfindung für ein Mutterherz, als zu fühlen, daß der Sohn mit Stolz auf seine tüchtige und edle Mutter blickt.

Die Mühle muß vor dem Besig kommen, Was leicht gegeben ist, wird leicht genommen.

Offene Antwort

an die freundliche Briefstellerin „Nr. 43“ v. 19. Juni.

Geehrteste! Sie kommen so schüchtern und zaghaft uns für einen Artikel unseres Blattes zu danken, als ob nicht eine jede unserer lieben Leserinnen in einem berechtigten, schwächeren Verhältnis zu uns stünde und als ob ein solch herzliches und aufrichtiges Dankschreiben uns je bemühen könnte. Wir freuen uns sehr der guten Aufnahme, welche unsere Anregung bei Ihnen gefunden hat, umso mehr, als Sie in Ihrer Zielsetzung im Stande sind, da, wo es eben am Nothwendigsten ist, der guten Sache zu dienen. Auf diese Weise ist es auch der ärmlichen Frau möglich, Großes zu thun und am Wohle der Gesamtheit zu arbeiten. Wir brücen Ihnen mit den besten Wünschen zu Ihrem Vorhaben recht herzlich die Hand, mit der freundlichen Bitte, Ihre Erfahrungen und gemeinnützigen Winke uns jederzeit offen und ungeheut mitzutheilen, damit dieselben durch unser gemeinsames Organ weitere Verbreitung finden können. Es genügt eben nicht, das Gute bloß für sich zu denken, sondern wir sollen dasselbe auch zur That werden lassen. Und dies zu verwirklichen ist ja die schöne und erhabene Aufgabe unseres Organes.

Empfangen Sie auf diesem Wege unsern besten Gruß und herzlichsten Dank.

Die Redaktion.

Das Haus am Markt.

Aus „Männerstunden an Frauenherzen“, Erzählungen von A. Willms.

(Verlag von H. Krsner in Stuttgart.)

(Fortsetzung.)

Mit seligem Lächeln holte Mathilde eine kleine Cafette herbei und öffnete sie. Darin lagen die Früchte ihrer Arbeit und ihrer Entbehrungen. Vier Jahre lang hatte sie rastlos gesorgt und geschafft. Vom Ertrag des kleinen Kramladens hatte sie den zweiten Bruder ausgestattet, der in Hamburg in der Lehre war, hatte sie des Jüngsten Schulgeld bezahlt und daneben den kleinen Hausstand bestritten. Die Mutter hatte ihr wenig helfen können. Sie hatte während des Gatten Lebzeiten ihre Kräfte übermäßig angestrengt; nach seinem Tode war sie erschöpft zusammengebrochen. Nur zu glücklich, daß sie die Last, die ihr zu schwer geworden, auf der Tochter junge Schultern legen konnte, führte sie mehr ein bescheidenes, als thätiges Leben.

Vielleicht Thaler waren es, die Mathilde aus der Cafette nahm und vor der erstaunten Mutter auf den Tisch zählte.

„Sieh, Mütterchen, das haben wir zusammengepart in unserm Geschäft. Das gibt eine nette Aussteuer, nicht wahr? So ganz arm komme ich nicht in Gustavs Haus. Morgen geht's gleich an's Leinwandkaufen und dann will ich in meiner freien Zeit nichts thun als nähen. Dann bin ich jederzeit bereit, wenn Gustav zu mir sagt: Komm, unser Nest ist gebaut.“

Halb lächelnd, halb besorgt blickte Frau Erdmann auf ihre Tochter, die so schön aussah in ihrer Erregung.

„O Kind“, meinte sie, „ich fürchte, du hängst dein Herz zu sehr an's Irdische. Setze nicht all dein Glück in diesen einen Mann, er ist doch nur ein Mensch und er hat den rechten Glauben nicht.“ „Guten Abend beisammen“, unterbrach Onkel Matthies' tiefe Stimme das Gespräch zwischen Mutter und Tochter. „Ihr habt da scheint's eine sehr interessante Beschäftigung: Geld zählen! Na, es scheint ja ganz brillant zu stehen mit euch.“

Ergründend schloß Mathilde die Cafette wieder zu.

„Sie hat sich vierhundert Thaler erspart“, sagte Frau Erdmann stolz.

„Das nenn' ich mir eine tüchtige Maid“, sagte der Onkel, und verneigte, als besondern Liebesbeweis, mit seiner breiten Hand dem jungen Mädchen einen derben Schlag auf die Schulter. „Statt sich Bänder und Fitterstaar anzuschaffen, legt sie das Geld zu ruid. Du mußt's aber auf Zinsen thun, Mathilde, damit es sich gehörig vermehrt.“

Befaglich ließ der fortpulente Mann sich auf dem Sopha nieder und verzehrte mit großem Appetit das einfache Souper.

„Ihr habt mich noch gar nicht gefragt, was ich Neues gehört im Wirthshaus und bringe doch einen ganzen Sack voll mit. Seid ihr denn gar nicht ein bißchen wißbegierig?“

„So laß hören“, sagte lächelnd Frau Erdmann, die sich gar nicht für die Stadtneuigkeiten interessirte.

„Lehrer Steinbeck wird von hier an's Gymnasium in Schleswig versetzt“, sagte Onkel Matthies mit wichtiger Miene. „Strohmeier rückt an seine Stelle vor und kann nun endlich heirathen; Advokat Boltens Tochter ist wirklich verlobt und zwar mit dem jungen Dornbach, der ja längst schon für ihren Bräutigam gegolten. Der Kerl hat wirklich Glück. Sein Vater ist der schäbige Geeslbauer, den's gibt. Der alte Boltens soll die Hälfte der Studienkosten bestreiten haben, weil Dornbach es nicht leisten konnte; nun soll der junge Mensch sofort in seinem Comptoir eintreten und noch und nach die ganze Praxis übernehmen. Das Mädchen und seine Mutter seien Beide bis über die Ohren in den schmutzen Jungen verliebt und der Vater gibt nach, was schließlich jeder Vater muß.“

Frau Erdmanns bleiche Züge hatten sich bei des Schwagers Rede noch mehr entfärbt, sie sah nach Mathilde hinüber.

„Das ist ja eine alte Neuigkeit, die du uns bringst, Onkel“, sagte das Mädchen scheinbar ruhig.

„Das haben uns die Dienstmädchen im Laden schon vor einem Jahr erzählt. An der ganzen Geschichte ist kein wahres Wort.“

„So, meinst du?“ fuhr der vom Besuch verschiedener Wirthshäuser aufgeregte Mann die Nichte an; „um euer Dienstmädchengewäsch bestimmere ich mich gar nicht, aber was meine eigenen Augen sehen und meine Ohren hören, das glaub' ich und das ist wahr. Kaufmann Seidler hat mir erzählt, daß Frau Boltens großartige Einkäufe an Leinwand zur Aussteuer bei ihm gemacht habe, alle Näherinnen der Stadt sollen in Bewegung gesetzt werden, um fabelhaft elegante Sachen anzufertigen. Buchdrucker Reimers hat schon den Auftrag zu Verlobungskarten, die aber erst veröffentlicht werden sollen, wenn das Examen des glücklichen Bräutigams überstanden ist.“

Eben wollte Mathilde den Onkel spöttisch fragen, was er denn von all diesem mit eignen Augen gesehen habe, als ihr jüngerer Bruder, der mit einem Freund einen Spaziergang gemacht hatte, zur Thür herein schlenderte.

Nachlässig warf er seine Mütze auf die Kommode und setzte sich an den Tisch, indem er sich sofort eines gewichtigen Stück Brodes und einer ansehnlichen Portion Butter bemächtigte.

„Dornbach ist auch hier“, sagte er, indem er sich eine große Scheibe Käse abschnitt, „ich habe ihn eben gesehen, wie er mit der Post ankam, Advokat Boltens holte ihn ab; es ist doch wahr, daß er mit der Tochter verlobt ist, du wolltest's ja nie glauben, Mathilde.“

„Ich glaub's auch noch nicht“, sagte Mathilde, „bis er mir selbst gesagt.“

„Aha!“ sagte Onkel Matthies, „nun geht mir ein Talglicht auf; dieser Dornbach ist ja auch bei euch jahrelang aus- und eingegangen. Er hat die Jungen unterrichtet, ich glaube sogar auch dich, Thilde. Wirt doch am Ende gar nicht selbst in den schmutzen Hungerleider verliebt sein? Ha! ha! ha! ein Brautmadel wie du, Mathilde, die eines großen Bauern würdig wäre, sich an einen blutarmen Studenten zu hängen!“

Der Onkel fand die Idee so komisch, daß er auf's Neue zu lachen anfang. Zeise ging Mathilde zur Thür hinaus, die Treppe hinauf in ihr Stübchen, von wo aus sie hinuntersehen konnte in den Hof, in dem sie einst so glückliche Stunden verlebte. Aus verschlossener Lade holte sie das Paket seiner Briefe vom letzten Jahrgang heraus, den neuesten derselben las sie eilig durch; er lautete:

„Geliebte Mathilde!

„Es ist dies wohl der letzte Brief, den ich Dir von hier aus schreibe. Bis ich die nöthigen Besuche gemacht, meine Schulden bezahlt und meine Sachen geordnet habe, bleibt mir keine Zeit mehr übrig. Doch hoffe ich sehnstüchtig auf einen Brief von Dir, so lange ich noch hier bin. Du weißt nicht, wie sehr ich ein Gruß von Dir mich freut und mich stärkt. Die Art, wie Du auf all' meine Ideen eingehst, wie Du meine Studien verstehst und meine Pläne billigst, sagt mir wieder und wieder, wie glücklich ich bin, solch' ein Wesen gefunden zu haben, wie Du bist. Hoch stehst Du mit Deinem reichen Geist über dem Gewühle des Alltagslebens; zu Deiner lichten Höhe ziehst Du auch die hinauf, die mit Dir in Berührung kommen. Man wird besser, wenn man mit Dir verkehrt, und edler. Die Aussicht, Dich ganz, ganz mein eigen zu nennen, mich nie mehr von Dir trennen zu müssen, beseligt mich und hilft mir über manches Schwere meiner jetzigen Lage hinweg. Und glaube mir, drückend lastet oft das Gefühl meiner Armut auf mir. Es ist nicht leicht, sich so Vieles versagen zu müssen, was Andere in leichtem Sinne als selbstverständliche Jugendfreuden hinhinnehmen. Es ist schwer, jeden Fennig sparen zu müssen, wenn man sieht, wie Andere das Geld mit vollen Händen wegwerfen. Und wie Vieles sehe ich hier, womit ich Dir Freude machen könnte! Kleider und Schmuckstücke, die Deine Schönheit heben würden, Bücher, die reiche Nahrung Deinem strebsamen Geiste böten — und das Alles, Alles muß ich mir versagen um meiner Armut willen. Doch Dein hoher Sinn, Geliebte, fragt nach äußerem Tand ja nicht,

und wenn ich Dich in den Armen halte, dann achte auch ich die Herrlichkeit der Welt gering. In vier Wochen bin ich bei Dir und überbringe Dir mündlich das Resultat meines Examens. Möge es Deines Bräutigams würdig sein! Sorge nur, daß wir Beide allein und ungestört sind beim Wiedersehen. Schaffe vor Allem meinen jüngsten Schwager bei Seite, wenn ich ankomme. Noch darf er ja unser Verhältniß nicht ahnen.“

Als Mathilde diesen Brief gelesen hatte, in dem noch unterschiedliche, verliebte Redensarten mehr standen, legte sie ihn wieder zu den andern und lächelte ruhig.

„Ich sollte ihn eigentlich der Mutter zeigen“, sagte sie, „um sie zu überzeugen, daß Gustavs Liebe für mich noch nicht erkalte ist. Das Andere muß ein Mißverständnis sein.“

Ruhig und heiter trat Mathilde wieder in die Wohnstube. Sie traf darin den Onkel in großer Aufregung.

Frau Erdmanns Jüngster, der am nächsten Sonntag konfirmirt werden sollte, hatte soeben gegen seinen Onkel den Wunsch ausgebrochen, das Gymnasium noch ferner besuchen zu dürfen, um späterhin Theologie studiren zu können.

„Et was, Theologie studiren“, sagte der Onkel in barschem Ton, dazu gebe ich als Vormund meine Einwilligung nicht, auch keinen Schilling Geld. Ein Handwerk mußt du lernen, damit kannst du's weiter bringen, als wenn du erst weiß nicht wie viel Geld verstudirst, und nachher mit fünfhundert Thalern Einnahme am Hungertuch nagst. Es ist nur Faulheit und Hochmuth, was dich zum Studiren treibt.“

Die Mutter gab ihrem Sohn einen Wink, auf des Onkels harte Worte nichts zu erwidern. Traurig schlich der Knabe sich hinaus. Verstimmt erhob sich Mathies. Er reichte Mutter und Tochter flüchtig zum Abschied die Hand.

„Ich will auch ausgehen“, sagte die Mutter, als er fort war.

„So spät noch, Mutter?“

„Es ist eben erst Neun, ich habe Kopfschmerzen und möchte noch ein bißchen frische Luft schöpfen.“

Bewundert holte Mathilde ihr Hut und Tuch; sie hatte eine so romantische Neigung für nächtliche Promenaden bei der Mutter sonst noch nie wahrgenommen.

Etwas Besonderes mußte Frau Erdmann auch im Schilde führen. Beim Anklicken vermied sie sichtlich die Blicke der Tochter und entfernte sich, so schnell sie konnte.

Mathilde sah ihr einen Augenblick verwundert nach, dann ging sie in's Zimmer zurück, um den Tisch abzudecken. Sie war nun allein im Hause, ganz allein. Aber sie blieb es nicht lange.

Raum hatte sie angefangen, die Teller aufeinander zu stellen, als die Ladenglocke klingelte, die Stubenthür aufzog und zwei Arme sie fest umschlangen, während ihre Lippen mit feurigen Küssen bedeckt wurden.

Ja, das war er, durch seine Gegenwart alle Zweifel verschwendend, alle Widersprüche lösend. Und sie, die keinen Augenblick an seiner Liebe gezweifelt hatte, sie frug nicht, wie Alles gekommen und wie die verschiedenen Gerüchte von seiner Verlobung mit Emma Boltens hatten entstehen können? Ihr genügte, daß er sie in den Armen hielt, glücklich sah sie dem Geliebten in die Augen und gab sich voll und ganz der Wonne des Wiedersehens hin.

Frau Erdmann war indeß raschen Schrittes über den Marktplatz geeilt. Sie hielt kaum inne, um Athem zu schöpfen, aus Angst, ein Augenblick des Nachdenkens könne sie in ihrem heroischen Entschluß wankend machen.

Jetzt stand sie vor dem schönen Boltens'chen Hause und öffnete ohne Zögern die Hausthür. Schall klang der Ton der Glocke durch die weiten Räume.

„Ist Madame Boltens zu Hause?“ frug die schüchterne Frau das elegante Dienstmädchen, das beim Dessern der Thür herbeigeilt war.

„Ja wohl“, sagte diese mit Gönnermiene, „kommen Sie nur mit“

(Fortsetzung folgt.)

Briefkasten der Redaktion.

B. S. in A. Ihrer gestellten Frage über Margarinbutter sind wir im Falle, in bester Weise zu begegnen.

Die Margarinbutter hat die nämlichen Bestandtheile, wie die natürliche Butter. Es ist rathsam, die Margarinbutter ganz wie Naturbutter auszulassen, dadurch wird sie haltbarer — sie hält sich mindestens so lange als ausgelassene Naturbutter — und es wird auch das Spritzen in der Pfanne vermieden, das sich, wie bei der Naturbutter, bei nicht ganz richtiger Behandlung zeigt. Der Verlust an Gewicht beim Einfrieden beträgt höchstens 20% — eher weniger als bei der Naturbutter, da meine Margarinbutter mehr Fettgehalt hat als erstere und daher auch besser ausfällt. Uebrigens soll die Margarinbutter nicht die Bestimmung haben, die Naturbutter zu verdrängen, wohl aber die schlechten Kunstbutter, welche in den Handel gebracht werden. Beim Einfrieden erzeugt die Margarinbutter keinen üblen Geruch.

Beim Gebrauche unterseidet sich die Margarinbutter von der süßen Butter durch ihre Geruchlosigkeit; das angenehme Aroma der erhitzten Naturbutter mangelt ihr vollständig. Wir haben das diesfällige Fabrikat der Firma J. Finsler im Meiershof in Zürich in Gebrauch gezogen und sind davon sehr befriedigt, und möchten wir Ihnen raten, sich bei einer Probierprobe an diese Firma zu wenden. Jedenfalls ist es sehr zu wünschen, daß die reine Margarinbutter, wie sie durch dieses Haus produziert wird, die schlechte und oft gesundheitgefährliche Kübelbutter in der Küche ersetze.

Töchterverein G. Es gereicht uns zum großen Vergnügen, Ihren Wünschen entsprechen zu können. Insgesamt freundlichen Gruß!

P. S. Ihre Stimme ist keineswegs eine solche in der Wüste.

Patientin. Vegetabilische, reizlose Nahrung, verbunden mit rationeller Hautpflege, wird allein im Stande sein, Ihr Leiden zu heben. Ein Aufenthalt in der für diesen Zweck speziell eingerichteten und im In- und Auslande bestens akkreditirten Heilanstalt zur untern Waid bei St. Gallen möchte für Sie das Empfehlenswertheste sein. Vor den angepriesenen Geheimmitteln hüten Sie sich ja.

Hrn. M. H. Wir schähen Sie im Besitze des Gewünschtes.

Blumenfreundin. Wir bezogen unsern Blumenbinder bei Herrn Hausmann, Hechtapothek, St. Gallen.

101. Folgt in nächster Nummer.

Verschiedene. Wir bitten, sich bis zur nächsten Nummer zu gedulden, inzwischen freundlichen Gruß.

Kunst- und Frauenarbeits-Schule

von **Geschwister Boos**, Sechofstrasse, Seefeld-Zürich.

Beginn neuer Kurse am 17. Juli in allen weiblichen Handarbeiten (Weissnähen, Kleidermachen, nebst Musterschnittzeichnen nach Reutlinger Methode, Sticken, Rahmenarbeiten, Blumenmachen etc. etc.), sowie im Zeichnen und Malen auf Holz, Seide, Leder, Elfenbein, Porzellan. Französische, italienische u. englische Sprache. Buchhaltung, Korrespondenz und gewerbliches Rechnen. Besondere Kurse für Handarbeitslehrerinnen. Die Wahl der Fächer ist der Schülerin überlassen. Ganze oder theilweise Pension bei den Vorstehern. Prospekte gratis und franko. [367]

Lausanne.

Eine Damenschneiderin ersten Ranges sucht eine rassuelle. Beste Gelegenheit zur gründlichen Erlernung der französischen Sprache. Mütterliche Pflege. Gefällige Offerten an M^{lle} Rebillet, rue du Pont 15, Lausanne. [371]

Parquetbodenwische,

eigene Fabrikation,

in bekannter vorzüglicher Qualität, gelb, braun und weiss, empfiehlt zu billigsten Preisen, bei grösserer Abnahme zu speciellen Vorzugspreisen, die

Hecht-Apotheke v. C. Friedrich Hausmann in St. Gallen. [390]

Benzin-Leuchter von Fr. 3.50 bis Fr. 5.

Das Kücheneinrichtungs-Magazin

von Albert Bridler, Kupferschmied und Flaschner, Speisergasse, St. Gallen.

ist wieder auf's Mannigfaltigste mit allem nützlichen, soliden **Kochgeschirr** und **Küchengeräthe** frisch und vollständig assortirt und werden ganze Küchen-Ausstattungen im Einkauf besonders begünstigt. **Bratpfannen** verschiedener neuester Systeme.

Petrol-Kochapparate mit Geschirr sind in prachtvoller Auswahl vorhanden.

Durch Erweiterung meines Magazins halte nun auch fortan

Badewannen in allen Grössen, **Sitz- und Fussbadwannen, Kinder-Badwannen.** Werde solche auch leihweise abgeben.

335] Einem geehrten Publikum mein Magazin bestens empfehlend, zeichne achtungsvoll

A. Bridler.

Jeden Freitag wird verzinnt.

Ungezuckerte condensirte Milch

ohne jeden Zusatz

Landwirtschaftl.
Ausstellung
Luzern 1881:
Silberne Medaille.



Health Congress
and Exhibition
Brighton 1881:
Silberne Medaille.

von der

Ersten schweizer. Alpenmilch-Export-Gesellschaft

in Romanshorn.

352] Die vorzügliche Beschaffenheit dieser Milch und ihre unbedingte Haltbarkeit sind von ersten Autoritäten anerkannt; weil diese Milch nicht säuert und ausserordentlich leicht verdaulich ist, eignet sie sich ganz besonders zur alleinigen Nahrung für Säuglinge.

Zu haben in allen grösseren Apotheken.

Haupt-Dépôts: **Weber & Aldinger** in St. Gallen, **J. Finsler** im „Meiershof“ in Zürich und **B. & W. Studer** in Bern.

Eine junge, gebildete Tochter aus achtbarer Familie, der deutschen und französischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, wünscht ein Engagement als Ladentochter, Controleuse, Compagne de Voyage oder sonstige passende Stelle bei einer braven Familie. Familiäre Behandlung wird grossem Lohn vorgezogen. Wo sich Gelegenheit böte, englisch oder italienisch zu lernen, würde der Vorzug gegeben. Anmeldungen sind an die Expedition dieses Blattes zu richten. [369]

Gesucht:

In eine kleine Haushaltung nach Aarau ein treues, fleissiges Mädchen, welches kochen kann und im übrigen Hauswesen bewandert ist. — Eintritt könnte sofort geschehen. [295]

On demande

après de deux petites filles de 3 et 5 ans une demoiselle (Française ou Suisse) romande de préférence) bien expérimentée à l'éducation d'enfants, parlant un peu l'Allemand et sachant jouer le Piano. De bonnes manières, un caractère bon et gai sont indispensables. [358]

Adresser les offres sous chiffres F H 358 accompagnées de copies de certificats et d'une photographie au bureau du journal.

Unterzeichnete erteilt unter günstigen Konditionen Unterricht in der **Knabenschneidererei**. Erfolg garantirt. [361]
L. Stahel-Kunz, Knabenschneiderin, Rennweg Nr. 12, Zürich.

Sommerfrischlern,

Einzelpersonen, sowie ganzen Familien, die eigene Küche führen wollen, empfiehlt sein Haus während der Saison

Fideris, im Juni 1882.
360] **Alexander Zweifel.**

Gänzliche Liquidation

Möbelstoffen, Plüsch, Tischdecken, Bettvorlagen.

Damast und Reps, 130 Ctm. breit, per Meter von Fr. 2, per Elle von Fr. 1.20 an.
Velours anglais, 60 Ctm. breit, per Meter von Fr. 3.75, per Elle von Fr. 2.25 an.
Velours d'Utrecht, 60 Ctm. breit, per Meter von Fr. 4.80, per Elle von Fr. 2.90 an.
Bettvorlagen mit Bordure und Fransen. Grösse 65/130 Ctm., per Stück von Fr. 1.95 an. — Muster nach auswärts franko. [365]

Henry D. Roth,
Zürich, 22 Stadthausplatz 22.

Corsets

in bester Qualität empfiehlt zu billigen Preisen [372]

Frau Gallusser-Altenburger,
Lindenstrasse 23, in St. Gallen.

Conserven-Liquidation.

In Folge Geschäftsänderung werden eine Partie **Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Suppen-Conserven** und ein Quantum feinsten **Ceylon-Zimmet** zu sehr reduzierten Preisen sammtath oder einzeln veraussert in Nr. 42, Tödisstrasse, Bleicherweg, Zürich. [373b]

Passugg**Ulricus-Quelle,**

natürliches Sodawasser, übertrifft Vichy.

Theophils-Quelle,

kräftiger, eisenhaltiger Natronsäuerling, wie Selters, Ems etc.

Belvedra-Quelle,

alkalisch-erdiger Eisensäuerling, dem alterberühmten St. Moritz ebenbürtig. Vorräthig in den Mineralwasserhandlungen [338] und Apotheken. (M 1294 Z)
Versandt durch die Verwaltung:
J. P. Balzer in Chur.

Das **Thee-Import-Geschäft Dr. B. Sieber, Nachfolger, Basel**, liefert die feinsten Sorten schwarzen chinesischen Thees zu billigen Preisen und wird für die Echtheit derselben garantirt. [354]
Wiederverkäufer erhalten Rabatt.

Sparsamen, tüchtigen Hausfrauen kann der

Seifen-Extrakt

von **Gustav Kling** in Lachen nicht dringend genug empfohlen werden.

Es ist derselbe unbedingt das beste und billigste aller Wasch- und Reinigungsmittel. [347]

Obertoggenburg. **Nesslau.** Kant. St. Gallen.
Gasthof zum Sternen.

Angenehmer Aufenthalt für Sommerfrischler, inmitten erhabener, lieblicher Alpennatur, umsäumt von der Berge Kranz, des majestätischen Säntis, Speer, sieben Churfürsten etc., daher sehr geeignete Raststation für Berg-Exkursionen. Beste Gelegenheit zu Milch- und Molkenkuren. Telegraph im Hause nebenan. Eigenes Fuhrwerk zur Verfügung. Täglich mehrmalige Postverbindung von und nach der Bahnstation Ebnat-Kappel. [364]

Bei billigst gestelltem Pensionspreis empfiehlt sich bestens
 Der Eigenthümer: **Grob-Seemann.**

KURANSTALT ZUM HIRSCHEN
 in **Waldstatt**, Kt. Appenzell.

Milch- und Molkenkuren, Bäder, Douchen, Luftkurort; subalpines Klima, geschützte Lage. Eisenhaltiges Trinkwasser. Liebliche Gegend; zahlreiche Spaziergänge, nahe und entfernte lohnende Ausflugspunkte. Neues komfortables Etablissement mit 63 Fremdenzimmern und zwei grossen Sälen etc. etc. Prospekte franko. [326]
 Besitzer: **J. U. Schiess.**

Bad- und Kurort Wäggithal

oberhalb **Lachen** am Zürichsee.

359] Anerkannt reinste Trinkwasserquelle. Gesunde und romantische Lage. Kuh- und Ziegenmolken. Eigene regelmässige Postverbindung mit Station Siebnen (Abgang des Wagens von Siebnen 12 Uhr). Musik- und Lesezimmer, Billard. Pension von Fr. 5. 50 an. Brochuren gratis und franko.
 Es empfiehlt sich höflichst **W. Sutermeister, Propr.**

Pension zum „Bären“ in Sigriswyl

($\frac{1}{2}$ Stunde von der Dampfschiffstation am Thunersee)
ist eröffnet.

356] Angenehme Lage. Reizende Aussicht auf den See und die Alpen. Gute Küche. Reelle Weine. Kuh- und Ziegenmilch. Vier Mahlzeiten. Aufmerksame Bedienung. Pensionspreis mit Zimmer Fr. 4. 50 bis Fr. 5.
 Telegraphenbureau im Hause. Auf Bestellung Fuhrwerk bei der Station. Es empfiehlt sich bestens

Der Eigenthümer: **Gottfried Gaffner.**

Erster Preis an allen Ausstellungen.

Dennler's Eisenbitter Interlaken.

Stahlmittel von äusserst rationeller Zusammensetzung. Vereinigt bei schwachem Alkoholgehalt die Wirkung der **bittern und aromatischen Extraktivstoffe** mit denjenigen des **Eisens** in organischer Verbindung. Allen **blutarmen, bleichsüchtigen und schwächlichen Konstitutionen** vielfach ärztlich empfohlen und von den neuesten analogen Präparaten nicht übertroffen. Hebt rasch die **gesunkene Verdauung**, ohne die **Zähne** zu belasten. **Hilfsmittel bei langsamer Rekonvaleszenz und klimatischem Aufenthalt.** [350]
 Depots in allen Apotheken.



368] Von schweizer. Aerzten und Autoritäten der medizinischen Wissenschaft empfohlen und als ausserordentlich heilkräftig erklärt. Speziell für **Blutarme, Bleichsüchtige, Nervenschwache, Magen- und überhaupt Verdauungsschwache, Reconvalescenten.** — Bei Gebrauch nach Vorschrift ist dieser Bitter zur Erhaltung der Gesundheit bis in's höchste Alter ein **unübertrefflicher, diätetischer Hausliqueur.** — Preis per Flasche mit Gebrauchsanweisung Fr. 2. 50. Dépôt in **St. Gallen:**
Rehsteiner, Apotheker.

Albert Schneebeli's Kindermehl

aus der Fabrik von **Schneebeli & Weiss**
 in **Affoltern a/A.**, Kt. Zürich.

Ausgezeichnetes, von den ersten medizinischen Autoritäten der Schweiz und Deutschlands geprüftes, aus bester Schweizermilch bereitetes Nahrungsmittel für Kinder im kleinsten Säuglingsalter und ältere Kranke. Probates Mittel gegen **Diarrhöe und Brechreiz.** [366]

Niederlagen in **sämtlichen Apotheken und Droguerie-läden.**

Parquet-Boden-Wichse,

eigenes Fabrikat, gelbe und weisse, in Flaschen, und **Zürcher** in Blechbüchsen, sowie **Stahlspäne**

zum Reinigen der Böden vor dem Wichsen empfiehlt in bester Qualität
Scheitlin'sche Apotheke (C. W. Stein),
 Multergasse 29, **St. Gallen.**

[348]

Erholungsstation für Kinder jeden Alters
am Aegerisee

(O F 7931)

750 Meter ü. M.

[329]

Besitzer der Anstalt: **Hürlimann, Arzt.**

Fabrikation

eleganter

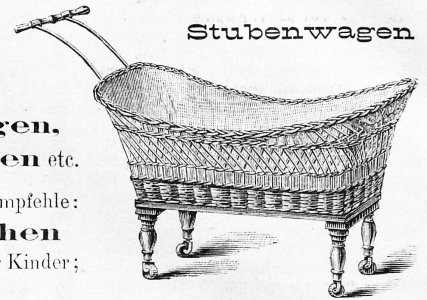
Stubenwagen

Chaischen,
Kinderwagen,
Fahrstühlchen etc.

Als Neuheit empfehle:

Fahrstühlchen

zum **Laufenlernen** der Kinder;
 sehr praktisch.



W. Corrodi Nachfolger J. Brosy,

370]

28 Auf Dorf 28 **Zürich.**

Piano-Fabrik

von **A. Schmidt-Flohr, Bern, Montbijou 94a.**

Pianino von **Fr. 650—1300.**

Sconto gegen Baar.

[375]

Vertretung für **Flügel ersten Ranges.**

Kleinholzspalter

für **Küche, Zimmer, Comptoirs etc.**

173] Zum Spalten von hartem und weichem Holz. Es wird dabei sowohl das lästige Klopfen vermieden, als auch die Böden von Küchen, Zimmern etc. geschont. Derselbe kann an jeder Wand (Brusthöhe), Brett oder Tisch angebracht werden. Preis **Fr. 4. 50.** Zu haben bei

Lemm & Sprecher, St. Gallen.

Margarinbutter

aus der Margarin- und Margarinbutter-Fabrik von

J. Finsler im Meiershof in Zürich.

Diese Margarinbutter wird aus höchst gereinigtem Nierenfett (Margarin) und aus frischer unabgerahmter Milch fabrizirt. Sie hat ganz die Bestandtheile, den Geschmack und die Eigenschaften von reiner Naturbutter, eignet sich daher zum Essen auf Brod, hauptsächlich aber, so wie sie ist, zur Verwendung für gesottene Butter. [322]

Da diese Margarinbutter, im Keller aufbewahrt, mehrere Monate lang gut bleibt, so ist es ganz überflüssig, sie auszulassen.

Verkaufspreis für die ganze Schweiz **Fr. 2. 20** per Kilo, **Fr. 1. 10** per Stück von 500 Gramm, einzeln in Mousseline eingewickelt und in Kisten mit beliebiger Anzahl. Ferner in neuen Kübeln von netto $12\frac{1}{2}$ und 25 Kilo. Kübel frei. — Versendungen franco als Eilgut.

Proben von meiner Margarinbutter können in kleinen Blechschachteln gratis und franko von mir bezogen werden.

Meine Margarinbutter-Fabrik steht unter Aufsicht der Tit. Gesundheitskommission in Oerlikon und des Herrn Alfred Bertschinger, amtlicher Chemiker der Stadt Zürich.

Vakanzen-Liste der „Schweizer Frauen-Zeitung“.

Zur gefälligen Notiz. Jeder Anfrage nach einer Adresse ist die vorgelegte Liste beizufügen und 50 Cts. in Briefmarken beizulegen.

Bureau für persönliche Auskunft im Hause „zur Treue“ Nr. 37 (III. Stock) an der Neugasse.

Es suchen Stellung:

Gute Zeugnisse von früherer Dienstzeit stehen zu Diensten.

Angebot.

335.* Ein ordentliches Mädchen als Mithilfe der Hausfrau in der Beforgung der Hausgeschäfte.

336.* Eine junge Tochter als Stütze der Hausfrau in den häuslichen Arbeiten.

337.* Ein Mädchen von 16 $\frac{1}{2}$ Jahren, das im Weiblichen und in den weiblichen Handarbeiten überhaupt ziemlich bewandert ist und auch von der Küchenarbeit etwas versteht, als Stütze der Hausfrau bei einer kleinen, soliden Familie. Gute Behandlung würde hohem Lohn vorgezogen. Eintritt kann nach Belieben geschehen.

338.* Eine fräutliche, tüchtige Person, die in der Verrichtung der Hausgeschäfte erfahren ist, als Hausmädchen. Eintritt könnte sofort geschehen.

339.* Ein tüchtiges Mädchen, das Liebe zu Kindern hat und auch Kenntnisse im Nähen besitzt, daneben in den Hausgeschäften Weisheit, als Zimmermädchen oder auch als Hausmädchen.

Stellungen offen für:

Nachfrage.

224.* Nach dem Kanton Thurgau ein flüchtiges Mädchen, das alle Hausgeschäfte zu beorgen versteht.

225.* Nach dem Kanton Neuenburg ein tüchtiges, gut empfohlenes Dienstmädchen, das in allen Hausgeschäften bewandert ist.

226.* Nach dem Kanton Zürich eine ordentliche Tochter, die Lust hätte, die Glätterei gründlich zu erlernen. Familiäre Behandlung wird zugesichert. Lehrbedingungen günstig.

227.* Nach dem Kanton Appenzell ein tüchtiges Hausmädchen, das Kochen, waschen und bügeln kann, überhaupt alle Hausgeschäfte versteht. Eintritt sofort.

228.* Nach Zürich ein ordentliches, bescheidenes Mädchen, das alle Hausgeschäfte zu beorgen versteht.

229.* Nach St. Gallen eine im Kleidermachen gewandte erste Arbeiterin.