Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 34

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer katholische Frauenzeitung : Wochenbl. für Unterhaltung u. Belehrung**

Band (Jahr): **2 (1902)**

Heft 34

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

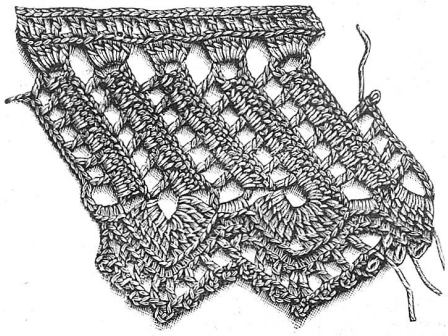
http://www.e-periodica.ch

Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 34.

Druck und Verlag der Buch- und Kunstdruckerei Union, Solothurn.

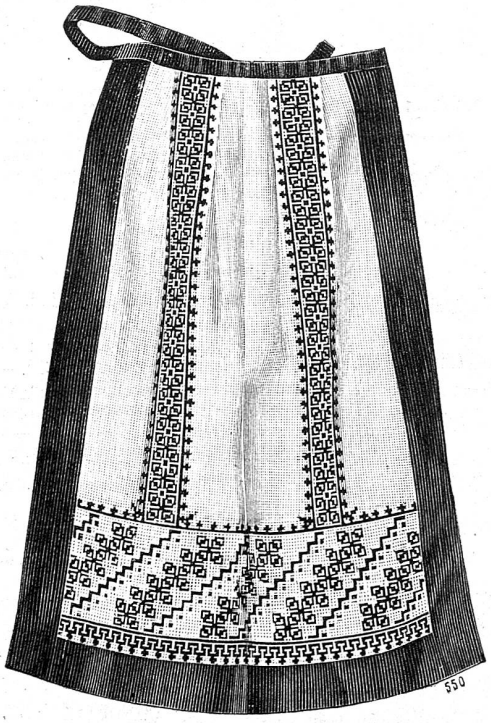
Handarbeiten mit Beschreibung.

1. Spitze in Häkelarbeit. Die Spitze ist mit bindfadenfarbigem Häkelgarn Nr. 30 gearbeitet. Man häkelt zuerst in hin- und zurückgehenden Reihen den Mittelteil. Anschlag in genügender Länge gearbeitet, häkelt man den Bogenabschluß und



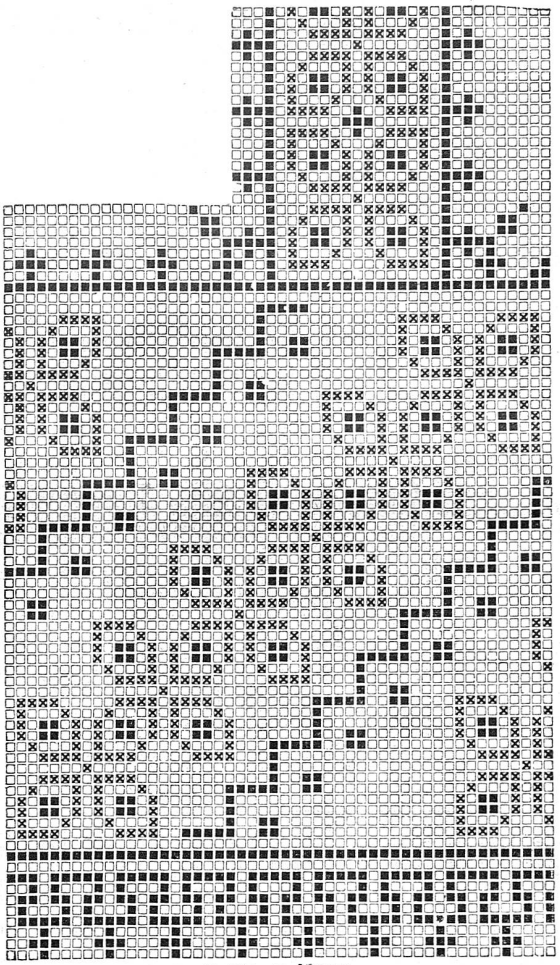
1. Spitze in Häkelarbeit.

den Fuß in Längsreihen. Fuß der Spitze: 1. Reihe: um je drei Uebergangsluftmaschen fünf Stäbchen, gefolgt von 1 Luftmasche. 2. Reihe: wechselnd 1 Stäbchen und 1 Luftm. Bogenabschluß: 1. Reihe: * um die folgenden 9 Luftmaschen 6 Doppelstäbchen, 3 Luftmaschen, 6 Doppelstäbchen, um die nächsten 9 Luftmaschen, 5 feste Maschen, vom * wiederholen. 2. Reihe: * das erste Doppelstäbchen übergehen, je 1 feste Masche



2. Schürze mit Kreuzstichstickerei für größere Mädchen.. (Hierzu das Kreuzstichmuster Abb. 3.)

auf die nächsten 5 Doppelstäbchen, 1 feste Masche in die folgende, 3 feste Maschen in die 2., 1 feste Masche in die 3. Luftmasche, je 1 feste Masche auf die nächsten 5 Doppelstäbchen, je 1 feste Masche auf die mittelsten 3 der folgenden 5 festen Maschen, vom * wiederholen. 3. Reihe: wechselnd 1 Stäbchen und 1 Picot (aus 5 Luft- und 1 festen Masche in deren 1.), das 1 Masche voriger Reihe übergeht. Auf Bogenhöhe kommen 2 durch 1 Picot getrennte Stäbchen, in Bogentiefe verfällt das Picot; man häkelt hier, 5 feste Maschen übergreifend, 1 Gabelstäbchen.



■ rot; ■ schwarz.

3. Kreuzstichmuster zur Schürze Abb. 2.

2. Schürze mit Kreuzstichstickerei für größere Mädchen. (Siehe das Kreuzstichmuster Abb. 3.) Die abgepaßt gewebte Schürze aus cremfarbenem Aïdastoff ist mit 5 cm breitem, dichtgewebtem, rotem Randstreifen umgeben. Ein 17 cm breiter Querstreifen wird der Schürze am unteren Rande im Kreuzstich eingestickt, daran schließen sich zwei aufsteigende, schmale Stickereiborten. Die Schürze wird oben in zwei 6 cm breite Quetschfalten gelegt. Roter Stoff faßt den oberen Rand ein und bildet den Gurt.

Miscellen.

Das Wunderkästchen. Einst kam eine Hausfrau, mit deren Haushalt es gar nicht vorwärts gehen wollte, zu einem Einsiedler mit der Bitte, ihr ein Mittel zu geben, dem Uebel abzuhelfen. Der Alte hörte ihre Klagen teilnehmend an und gab ihr ein kleines, versiegeltes Kästchen mit der Weisung, es mehrmals täglich, früh morgens und spät abends, in allen Winkeln des Hauses und der Stallungen herumzutragen, nach Jahresfrist es ihm aber wiederzubringen.

Die gute Frau setzte großes Vertrauen auf das Kästchen und trug es fleißig herum. Als sie es nun nach einem Jahre zurückbrachte, konnte sie dem alten Manne die frohe Botschaft bringen, daß alles gar vortrefflich im Hause gehe. Zugleich bat sie ihn, ihr das Wunderkästchen noch auf ein Jahr zu lassen.

Der Alte lächelte und schloß das Kästchen auf. Es war nichts darin als ein kleines Zettelchen mit der Aufschrift:

Du mußt, soll's wohl im Hause stehn,
Auf Reinlichkeit und Ordnung sehn.

Eine englische Menschenfreundin. Eine reiche und vornehme englische Dame, die Villa und Garten in Groß-London besitzt, — so erzählt eine Dame in dem soeben bei Karl Haushalter in München erschienenen Buche „Einiges über das vornehme England", — hält jeden Samstag ein offenes Haus für eine bestimmte Anzahl von den Allerärmsten, Erwachsenen und Kindern, aus dem östlichen Teile von London. Zwanzig bis dreißig Personen sind es gewöhnlich. Bei ihrer Ankunft an der Eisenbahnstation warten der Gäste elegante Privatequipagen, welche sie nach dem gräflichen Landsitz bringen. Hier angelangt, werden sie von der Gräfin empfangen und nach einem kleinen Imbiß in Park und Garten geführt. Die Kinder des Hauses dürfen sich ungezwungen unter die Gesellschaft mischen, mit ihren Altersgenossen spielen, ihnen die Kaninchen u. s. w. zeigen und sie in jeder Beziehung wie ihre Gäste behandeln. Den Glanzpunkt des Tages bildet natürlich das Mittagessen, welches aus reichlichen Portionen von Roastbeef, frischem Gemüse — für die Armen eine seltene Delikatesse —, Pudding und Obst besteht. Diese Mahlzeit ist für die meisten ein wirklich epochemachendes Ereignis, wird doch dasselbe Eßservice, sowie dasselbe Silberzeug benützt, welches auch auf die gräfliche Tafel kommt. Bis auf die verbotene Schüssel wäre es das Märchen von Hans und Grete in englischer Auflage! Nach Tisch bleiben die Gäste sich selbst überlassen, Garten und Park stehen ihnen zur Verfügung, und alle können machen was sie wollen.

Die Tapiokafabrikation.

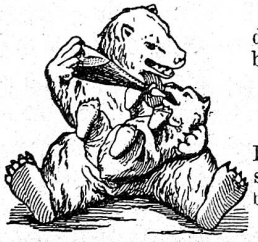
Die Tapiokapflanze, Manihot cetilissima, welche auch in Afrika als Nahrungsmittel von den Eingebornen viel kultiviert wird, gebraucht zu ihrer vollständigen Entwicklung eine Zeitperiode von zwei Jahren. Die Tapiokakultur ist eine äußerst einfache. Sie erfordert nur guten Boden. Da die Stammstücke als Stecklinge fast ausnahmslos anwachsen, werden sie, nachdem der Boden genügend umgearbeitet ist, an Ort und Stelle eingesteckt, und zwar meist etwas schief, wohl um eine größere Fläche für den Wurzelansatz zu gewinnen. Die Pflanzung muß rein von Unkraut gehalten werden, doch wird diese, sobald die Stecklinge eine gewisse Höhe erreicht haben, durch den Wuchs der Pflanze erleichtert, da sich die oberen Blätter schirmförmig ausbreiten, und dann unter ihrem Schatten nur wenig Unkraut emporschießen kann. Wenn nach zwei Jahren die Knollen ihre Reife erlangt haben, werden sie abgeerntet und zur Gewinnung des Tapiokas zur Fabrik geschafft. Hier werden die Knollen teils durch Arbeiter, teils durch Maschinen gewaschen und gereinigt, um dann in einer andern Maschine zermalen zu werden. Aus dieser Maschine läuft die zerkleinerte Masse in einen Gazecylinder, durch den beständig kleine Wasserstrahlen getrieben werden, welche das Mehl auswaschen und durch eine lange Rinne in die großen ausgemauerten Bassins führen, während die in dem Cylinder zurückbleibenden Ueberreste durch eine andere breite Rinne als Tapiokarefuse zur Seite geschafft werden, um als Schweinefutter zu dienen. Das in die gemauerten Bassins abgeleitete, mit Tapiokamehl gesättigte Wasser bleibt unberührt stehen, bis sich das Mehl vollständig abgesetzt hat. Nachdem das überstehende Wasser allmählich entfernt und etwaige sonstige Unreinigkeiten mit der Handfläche abgestreift sind, wird das Mehl in Blöcken entfernt und in großen Kübeln wiederholt mit Wasser gewaschen, bis es ganz rein ist. Alsdann werden die Tapiokablöcke genau so behandelt, wie bei der Fabrikation von Perlsago, falls solcher durchaus hergestellt werden soll. Bei der Anfertigung von Flockentapioka, welcher jetzt sehr beliebt ist, fällt das Schütteln im Leinwandtuche fort, statt dessen wird das gedämpfte, leicht zusammenbackende Mehl durch ein Gitterwerk mit parallelen Spangen gegeben, wodurch je nach dem Abstand der Spangen die gewünschte Flockengröße erzeugt wird. Diese werden dann genau so weiter behandelt wie der Perlsago.

S. S. H. Z.

Redaktion: Frau A. Winiſtörfer, Sarmenſtorf (Aargau).

Gasthaus u. Pension Flüeli bei Sachseln (Obwalden).

Reizende Gegend, nahe Tannenwälder. Reelle Weine, gute Küche.
(H 1755 Lz.) (60⁸) **Helbling O. S. B.,** Kaplan.



Das Ideal der Säuglingsnahrung ist die Muttermilch; wo diese fehlt, empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

Kinder-Milch

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen. (46₂₀)

Depots in Apotheken.

Mädchenköpfe (hübsche u. minderhübsche) zu beziehen in der **Buchdruckerei Union, Solothurn.**

Gesucht für 15. September eine brave katholische (95)

Köchin,

welche gut bürgerlich kochen kann und in den sonstigen Haushaltungsgeschäften bewandert ist. Zu erfragen bei der Exp. des Blattes. Lohn anfangs Fr. 30.—.

Okic's Wörishofener

Tormentill-Seife

Durch zahlreiche und sogar **gerichtlich als wahrheitsgemäß** festgestellte Zeugnisse anerkannt als die mildeste

beste Toilette- und Heil-Seife

à 60 Cts. überall zu haben. (90⁰)
321 **F. Reinger-Bruder, Basel.**

Druck und Verlag der Buch- und Kunstdruckerei Union in Solothurn.