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

Belehrung

Band: 2 (1902)

Heft: 11

Anhang: Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 11

Autor: [s.n.]

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: 03.12.2025

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

Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 11.

Garten.

Entsernung von Regenwürmern aus Blumentöpsen. Erst lasse man die Erde im Tops abtrocknen. Dann zerreibt man eine Roßtastanie und gießt eine Obertasse kaltes Wasser in das Kulver. Nachdem man gut umgerührt hat, gießt man die Flüssigkeit auf den Blumentops, in dem man Regenwirmer vernutet. Nach weniger Wirmere geschieren Köntliche parkonderen Würmer auf der Obergenwirmer gescheiten köntliche parkonderen Würmer auf der Obergen Minuten erscheinen sämtliche vorhandenen Würmer auf der Ober-släche. Sehr große Töpse ersordern die doppelte Portion. P. F.



für's Haus.

Lampengloden zu reinigen. Um Lampengloden von Fleden zu reinigen und ihnen das schöne, matte Aussehen des polierten Glass wieder zu geben, gieße man zwei Löffel einer leicht erwärmten Auf-löfung von Pottasche in die Glode, befeuchte damit die ganze Oberfläche und reibe die Flecken mit einem feinen leinenen Läppchen, püle hierauf die Glocke mit reinem Wasser nach und trockne sie mit einem feinen, weichen Tuche ab.

Eisen vor Roft zu bewahren. Man nehme auf 1 Liter kaltes Wasser 1/4 Liter ungelöschten Kalk. Dies lasse man stehen, bis ber Wasser ¹/4 Liter ungelohene kant. Dies lass man siehe man biese Teil der Flüssigkeit sich völlig abgeklärt hat. Dann giehe man biese ab, rühre ein Quantum Olivenöl hinein, dis die Mischung ausssieht, wie ein recht dicker Brei. Mit demselben reibe man die stählernen oder eizernen Gegenstände ein. So werden sie Jahre son der Kost bewahrt bleiben.

P. F. lang bor Roft bewahrt bleiben.

fasten-Rüche.

Maccaroni-Auflauf. Die Maccaroni werden im Salzwaffer weich gekocht, dann abgeschüttet, gekältet, in eine angestrichene Auflaufform gebracht und ein Guß darüber gegeben. Dieser bestieht sitt sechs Kersonen aus zirka 1—2 Siern, ½ Liter Rahm, auch gemischt mit Milch, wenn nötig etwas Salz. Wan läßt die Maccaroni im Dsen schön gelb ausziehen und serviert in der Aussausplatte mit Salat oder gekochtem Obft.

Grickfluten. Für 6 Personen werden 2 Liter Milch fiedend gemacht, ³/₄ Kfund Gries wird eingerührt, gesalzen und läßt man's unter beständigem Rühren kochen; ist der Brei dict, seert man ihn auf ein hölzernes Brett, streicht ihn glatt zum erkalten. Des andern Tages schneidet man Würselsstücke. Es wird Butter oder Fett heiß gemacht und die in Eigelb gewendeten Grieswürsel werden darin schön gelb gebacken. Man serviert dazu gekochtes Obst.

Rartoffel-Pudding. Wahn serviert dazu gerbezies Dost.

Kartoffel-Pudding. Wohe geschälte Kartoffeln werden im Salzwasser weiser weich gekocht oder man kann auch übrig gebliebene Kartoffeln brauchen. Sie werden durch's Sieb getrieben und giebt man nun etwas Wehl dazu, für 1 Kilo Kartoffeln 2—3 Eigelb, frische zerlassene Butter, Muskat und Salz; alles wird gut gerührt, das Siweiß zu Schnee geschlagen, dazu meltert und in eine angestrichene, auspanierte Kudding-Form gefüllt, ³/₄ Stund ins Wasserbad gestellt, und dann auf warme Platte gestürzt.

Gefüllte Eier. Die Eier werden hart gesotten, geschält und der Länge nach halbiert und das Velbe herausgenommen. Für 6 Eier werden nun 2 Schildwecken, das Weiche in halb Wasser, halb Milch eingelegt. Wenn es weich ift, drückt man es gut aus, gibt das Gelbe der Eier dazu, sowie Salz, Piesser, Muskannuß und etwas Kahm. Alles wird tüchtig gerührt. Mit dieser Masse werden die ausgeshöhlten, halbierten Eier schön hoch gefüllt und gibt sie dann in eine angestrichene Auflaussorn. Etwas don der Fülle wird mit Rahm zu einer dünnen Creme berrührt und diese über die gefüllten Eier gegossen. Sie werden noch in heißem Bratosen 1/2—3/4 Stunde gestellt, um sie so sertig zu backen.

Geröstet Griessupe. Für 6 Personen wird in frischer oder gesottener Butter eine schwache Tasse braun geröstet, mit Wasser abgelöscht, das nötige Salz dazu gegeben und die Suppe 1—11/2 Stund gekocht. Sie wird mit Rahm legiert.

Froschichenkel gedämpit. Froschschenkel werden gewaschen. Man läßt etwas Butter vergeben, gibt die Froschschenkel hinein, streut Gefüllte Gier. Die Gier werben hart gesotten, geschält und ber

läßt etwas Butter vergehen, gibt die Froschschenkel hinein, streut eine Handboll Mehl darüber, etwas Salz, Psesser, Muskat, läßt alles 10 Minuten bei mäßiger Hige dünsten; gibt einen kleinen Schöpflössel Fleischbrühe, an Fasttagen Wasser darüber und läßt sie dann nochmals 10—15 Minuten dünsten.

5r. A. M.



Unlere Bilder.

Die fleine Schülerin. Schon fprechen die großen Geschwifter bon der Schulprufung. Ihren Mienen zu entnehmen, muß es ein wich-tiger Att sein. Drob regen sich in Lenchen, das mit dem jungen

Nachschub auch bald in die Schulbank eingereiht wird, ernste Bebenten und Schulmeister und Inspektor wachsen in seinen Augen riesengroß. Da muß klein Lenchen auf die Zehen stehen, daß es reicht. teifrig werden noch Vorstudien gemacht und emsig ganz bedeutungs-volle Striche gemalt, für die wir vorderhand die Erklärung in Lenchens sinnigen Augen zu enträtseln haben. Die arme Puppe mag wohl ahnen, daß ihr enträtselt "Dasein bald vorvei sei". Das kleine Mädchen will jest auf einmal groß werden und hat zum mindesten vier Wochen vor lauter Lebensernst keine Zeit zum Spielen. Frühlingsboten. Gänseblümchen, Storchenschnabel! erste Früh-

Frühlingsboten. Gänseblümchen, Storchenschnabel! erste Früh-lingsboten, wie seib ihr uns willkommen. Noch schwebt uns zwar die Frage auf der Lippe:

Und meinsch der Winter heig si Sach, Und s'besser Wetter cham alsgmach ?

Aber all unserm Zweisel zum Trop nistet sich Familie Langbein hoch auf des Hauses Schornstein im alten Neste wieder heimisch ein

hoch auf bes Hauses Schornstein im alten Neste wieder heimisch ein und schaut sich behaglich die alte Heimat, die alten Freunde und wohl auch die alten "Fleischöpfe" wieder an, als ob sie sich draußen in der weiten Welt zu uns zurückgesehnt.
Scheinst verwundert, Bater Storch, daß dei uns alles im Alten geblieben, daß der Kirchturm noch sieht und dein alter Giedel, daß die Menschen sier sriedlich sind und ihrem Gewerbe nachgehen? Was klapperst denn; weißt du anders zu erzählen aus dem sernen Süden?
Vas bringsch denn Neu's us Afrika?

Du hesch so roti Strümpsli a
Jich öbbe Bluet vom Schlachtseld dra?
Wo heich die schwarze Fegge guo,
Bisch öbbe knoch a d'Flamme cho?

Bisch öbbe znoch a d'Flamme cho?

Ach ja, Störchlein, wir wissens schon, was du uns erzählen möchtest; ein Kagelied von Jammer und Weh, von Blut und Thränen, drod uns das Herz weh thun würde. Freu dich mit uns über den Frieden im Lande. Will's Gott! bis du wieder gen Süden ziehst, haben auch dort die Gräuel des bösen Krieges aufgehört.



Deffentlicher Sprechsaal.

Fragen : Wie lassen sich Sammtstiefelchen am besten reinigen? Frage 8. Wie behandelt man Silberbeftecte? Frage 9. Büßte eine Abonnentin anzugeben, wo man die Maschinenstrickerei gründlich erlernen könnte? Fr. H.



Aerstlicher Sprechsaal.

Antwort 3. Das Ohrenschmalz wird im normalen Zustand in geringen Massen Mengen, daß es einen Pfropf bildet. Es läßt sich nicht viel dagegen tun, da man ja nicht immer voraussehen kann, wie viel abgesondert wird. Hat man jedoch Erund, etc. übermäßige Absonderung zu vermuten, so sollte man in bestimmten Zwischenräumen die Ohren mit recht warmem — nicht heißem -Wasser aussprizen. Frl. Dr. A. v. Chiso, Schönenwerd.



Briefkalten der Redaktion.

P. F. in 3. Wie Sie sehen, ift gütigst Gesandtes bereits zur Berwendung gezogen. Dieses freundliche Handbieten zu gegenseitigem Austausch verrät Ihr reges Interesse für die "Frauenzeitung", das ich im Kreise unserer verehrten Abonnentinnen allgemeiner zu finden münichte. Kommen Sie balb wieder. Ihres Gesuches werde ich mich bei Gelegenheit gerne erinnern Freundl. Gruß! Korrektur: In Nr. 9, Seite 72, Linie 34 von unten soll es heißen: "den 2. September" statt den 2. Dezember.



Sprüche.

Wer dumm. Der scheine, rat ich, stumm; Es wird ihm herrlich bei den Klugen frommen. Wer aber klug, Mie still genug Kann dieser sein, von denen, welche dumm, Micht Schläge zu bekommen.

Wir pflegen uns so bitter zu beklagen, Wenn uns Untrene widerfährt; Doch ob wir auch der Treue wert, Das pflegen wir uns nicht zu fragen.

Bein Gemut, dem Leid gebricht. -Beifchen es Geschicke nicht, Anszutrinken bittre Kelche, Füllen wir uns felber welche.



Offerten auf Inserate, die die Expedition vermittelt, ift eine 10 Centimes-Marke beiznlegen.



→ Rätlel. 🔫

bes	Ur=	£e=
beit	Quell.	iſt
iſt	sam;	bens
gend	ber	Tu=
beit	Bal=	Ar=



Redaktion: Frau A. Winistörfer, Sarmenftorf (Nargau).

Zahlreiche, amtlich beglaubigte, private und ärztliche Atteste bescheinigen, daß Dr. med. Woerlein's

Magentrank

das wirtsamste Mittel gegen alle Magenleiden und dessen Folgen ist, nämlich Magenträmpse, Appetitlosigkeit, Sobbrennen, Magendruck, schlechte Verdauung, Verstopfung, Hämorrhoiden, Kopsweh. Bis jest unübertrossen. — Preis Fr. 1. 50, 2. 50, 4, 50 per Flacon.

Rur echt mit bollem Namenzug und Schummarke: Dr. Woerlein, praktischer Arzt.

Ferner nach beffen Borichrift :

Diät=Thee's, glänzend bewährt bei:

Afthma und Lungenleiden . Chilebfie und Merbenleiden . Aheumatismus und Gicht . Waffersucht . . Blutreinigungsthee . Arauter-Bruftthee

Erhältlich in ber Sirich-Apothete, Solothurn.

Die Unterzeichneten wurden durch die Privatpoliklinik Glarus durch briefliche Behandlung von folgenden Leiden geheilt, was fie durch Schreiben mit amtlich beglaubigter Unter-schrift bestätigen. 공통통통통통통통통통통통통통통통통통통

Adresse: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus.

Mietverträge können stetssort bezogen werden in der Buch-& Kunstdruckerei Union, Solvshurn.

billigfte Preise. größte Auswahl, Geben jolche auch in Abzahlung zu Fr. 5 – 10 und in Miete à Fr. 4—8 per Monat (119²⁰) 380

Gebr. Hug & Co., St. Gallen.

Zeugnis. Herr J. A. Zuber, Flawil (St. Gallen). Der Magneta-Stift, den Sie mir sandten, hat Wunder gewirkt. Hatte nämlich 14 Tage Hüftweh, dass ich's kaum austalten konnte, und in Zeit von 2 Tagen war ich völlig davon befreit. Auch hatte ich oft den Wadenkrampf; auch von dem ist keine Spur mehr, seit ich diesen Wunderstift trage. Danke Ihnen für ihre Hülfe. Beiliegend erhalten Sie Fr. 2. – für zwei weitere Stifte, die ich an Bekannte abgebe, die an Rheumatismus leiden. 373 (1)

von Wunden, Zum Heilen Wundsein Kinder, Geschwüren, Wintergefrist, auch offe-

nen Frostbeulen, rauher, aufgesprungener Haut und Lippen, entzündeten Augenlidern, Ausschlägen aller Art. Haemorrhoiden, aufgebrochenen Krampfadern gibt es nichts besseres als die absolut ungiftige und reizlose

Okics Wörishofener

Tormentiii-Creme.

Preis 60 Cts. die Tube; Fr. 1.20 die Glasdose in Apotheken und Droguerien.

F. Reinger-Bruder, Basel.

A eltere, alleinstehende oder erholungsbe-dürstige Personen sinden für kürzere oder längere Zeit im Kloster Wuri (Narg.) à Fran-ten 1. 50 per Tag Pension. Herrliche Lage, alles neue geräumige Zimmer, gute Ber-pslegung durch ehrw. Schwestern von Men-zingen. Ungenehmer Sommercausenthalt für Jedermann. Eleichzeitig sei das Sprachen-institut mit Kealschule, vorab zum Zwecke Borbereitung für Post- und Eisenbahndienst, Handel und das praktische Leben, daselbst angelegentlich empfohlen.

Jos. Kenfd, Pfarrer.

Mehrere Exemplare der kath. Frauenzeitung Nr. 33, Jahrgang 1901. Zu erfragen in der Expedition dieses Blattes.