

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

Band: 2 (1902)

Heft: 34

Anhang: Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 34

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: 18.01.2026

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

Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 34.

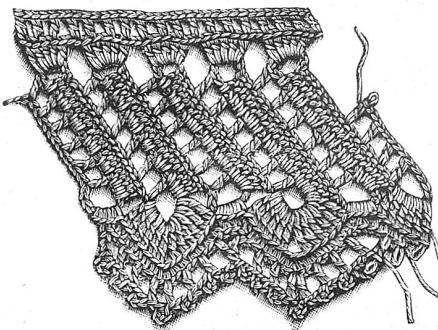
Druck und Verlag der Buch- und Kunstdruckerei Union, Solothurn.



Handarbeiten mit Beschreibung.

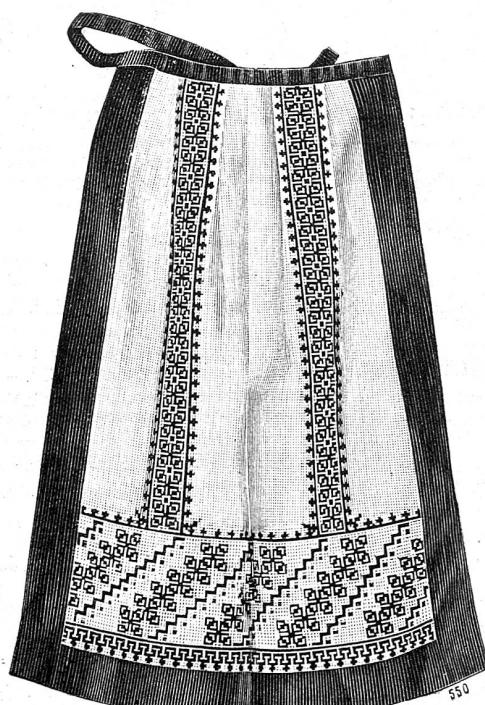


1. **Spiž in Häkelarbeit.** Die Spiž ist mit bindfadenfarbigem Häkelgarn Nr. 30 gearbeitet. Man häkelt zuerst in hin- und zurückgehenden Reihen den Mittelteil. Anschlag in genügender Länge gearbeitet, häkelt man den Bogenabschluß und



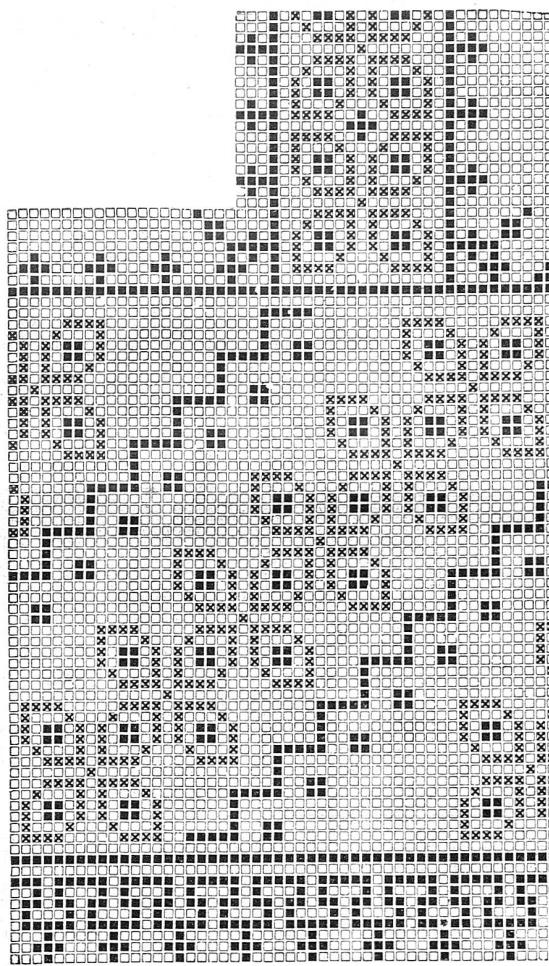
1. Spiž in Häkelarbeit.

den Fuß in Längsreihen. Fuß der Spiž: 1. Reihe: um je drei Übergangsluftmaschen 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 versällt das Picot; man häkelt hier, 5 feste Maschen übergreifend, 1 Gabelstäbchen.



3. Kreuzstichmuster zur Schürze Abb. 2.

2. **Schürze mit Kreuzstichstickerei für größere Mädchen.** (Siehe das Kreuzstichmuster Abb. 3.) Die abgepaßt gewebte Schürze aus cremefarbenem Albstoff 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 fäst den oberen Rand ein und bildet den Gurt.



Miscellen.

Das Wunderkästchen. Einst kam eine Haushfrau, 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, verriegeltes 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 Bettelchen 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 Esse-service, sowie dasselbe Silberzeug benutzt, welches auch auf die gräfliche Tafel kommt. Bis auf die verbotene Schüssel wäre es das Märchen von Hans und Grete in englischer Auslage! 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 celtissima, welche auch in Afrika als Nahrungsmittel von den Eingeborenen viel kultiviert wird, gebraucht zu ihrer vollständigen Entwicklung eine Zeitperiode von zwei Jahren. Die Tapiokafultur 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 eingestellt, 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 emporwachsen 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 zermalet zu werden. Aus dieser Maschine läuft die zerkleinerte Masse in einen Gazezylinder, 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 Zylinder zurückbleibenden Überreste durch eine andere breite Rinne als Tapiokaresüse zur Seite geschafft werden, um als Schweinesfutter 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 Berlsago, falls solcher durchaus hergestellt werden soll. Bei der Herstellung von Flockentapioka, welcher jetzt sehr beliebt ist, fällt das Schütteln im Leinwandtuch 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 Berlsago.

S. S. H. Z.

Redaktion: Frau A. Winistorfer, 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 verhüttet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen. (46²⁰)

Depots in Apotheken.

Mädchenköpfe

(häubliche u. minderhäubliche)

zu beziehen in der
Buchdruckerei Union, Solothurn.

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

Gesucht für 15. September eine brave katholische

Köchin,

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

Olie's Wörishofener Tomentill-Seife

Durch zahlreiche und sogar gerichtlich als wahrheitsgemäß festgestellte Zeugnisse anerkannt als die mildeste
beste Toilette- und Heil-Seife
a. 60 Cts. überall zu haben. (90⁰)
321 F. Neinger-Bruder, Basel.