Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Frau in der Schweiz: illustriertes Jahrbuch für Frauen-Bestrebungen**

Band (Jahr): **- (1934)**

Heft 6

PDF erstellt am: **19.03.2024**

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

beliebtesten Hausmittel. Er hilft nicht nur bei obgenannten Krankheitserscheinungen, sondern kann ebensogut als Zahn- und Gurgelwasser verwendet werden. Einige Tropfen in einem Glas kalten Wassers ergeben ferner ein erfrischendes, hygienisches Getränk für Sporttreibende.

Diese drei, in Frauenkreisen sehr geschätzten Präparate werden seit über 50 Jahren von der bestbekannten **Apotheke Golliez in Murten** hergestellt. (Siehe Inserat auf der vierten Umschlagseite.)

Einige Paidol-Rezepte.

Paidol-Auflauf. Man rührt ein dünnes Teiglein aus 5 Esslöffeln Paidol und 1 Tasse Milch in 1 Liter kochende Milch, kocht den Brei gut durch, gibt 1 Prise Salz und 3 Esslöffel Zucker zu, rührt 2 Eigelb in die Masse. Das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen, gibt es auf den Auflauf und bäckt ihn bei nicht zu grosser Hitze.

Gerührtes Apfelmus. 1 Kilo Aepfel, 1 Schöpfer Wasser, 105 gr Zucker, 2 glatt gestrichene Esslöffel Paidol, 1 halbe Tasse Wasser, 1 Handvoll gereinigte Rosinen. — Die Aepfel werden gewaschen, Fliege, Stiel und schlechte oder angefaulte Stellen entfernt. Man schneidet sie mitsamt der Schale und dem Kerngehäuse quer durch in 1 cm dicke Scheiben. Man kocht sie mit etwas Wasser und nach Belieben einem Stück Zimmt weich. Möglichst heiss werden sie durch ein feines Sieb ge-



Die Lust zum Essen

Wenn müde verdrossene Kindlein bei der Suppe noch keinen Appetit zeigen, so wacht die Lust zum Essen doch gewöhnlich bei der Süßspeise auf. Kochen Sie aus dem Paidolrezeptbüchlein einen der herrlichen Puddings, Sie sind dann sicher, dass das Kindlein genügend Nährwerte erhält. Verlangen Sie das Paidol-Büchlein von den Fabrikanten

Dütschler & Co., St. Gallen

„Paidol"

für sorgfältige Küche!

Nur im Originalpaket à 60 Cts. - niemals offen!

Dank.

Ihre Medizin gegen Gallensteine für meine Frau hat gestern schon ihre Wirkung gezeigt. Es sind mindestens 100 Stück fortgegangen. Haselnussgrösse, sogar 6 Stück wie kleinere Nüsse. Ich bitte Sie, mir noch die Nachkur für meine Frau zu senden. Sie haben uns durch Ihre Hilfe ein freudiges Neujahr bereitet, und ich spreche Ihnen meinen herzlichsten Dank aus.

Hochachtungsvoll
O. Schw., Feuerthalen.
Feuerthalen, den 30. 12. 32.

Bei Gelenk-Rheumatis und Herzaffektion.

Unsere 23 jährige Tochter litt an schwerem Gelenkrheumatis m. Herzaffektion. Sie besuchte auf ärztliche Anordnung hin unter Anderem auch mehrere Heilbäder ohne jeden Erfolg.

Erst als wir sie dann in Ihre Behandlung gaben, konnten wir, nach Anwendung Ihrer vorzüglichen Naturmittel, eine rasche Besserung verzeichnen. Die geschwollenen Gelenke und sonstige krankhaften Begleiterscheinungen verschwanden und nun ist unsere Tochter wieder vollständig hergestellt.

Wir sprechen Ihnen unsern besten Dank aus und werden Sie bei jeder Gelegenheit aufs beste empfehlen.
Dorf b. Henggart 12. 11. 32. Fam. S.-G.

Schon zweimal hat mir „Waldflora II" gegen Gelenkschmerzen geholfen, nun leide ich wieder daran, habe aber keine Mittel mehr. Ich ersuche Sie höfl. mir eine Schachtel zu schicken.

Herrliberg, 26. Juni 33.
R. Sch... Herrliberg.

Ich kann Ihre Magenmittel nicht genug rühmen, und bin ganz erstaunt über die wunderbare Wirkung...
Münchwilen, Jan. 33. E. W.

Solche und ähnliche Dankschreiben laufen täglich ein bei **Adolf Hürlimann „Waldflora"**, Lutzenberg 69 ob Rheineck.

strichen. Man setzt das Apfelmus nochmals aufs Feuer, süsst nach Belieben und gibt zuletzt das angerührte Paidol dazu. Man kocht das Apfelmus, welches leicht gebunden sein soll, einige Minuten und richtet es in eine Glas- oder Kompottschüssel an. Die Rosinen werden mit Mehl gut gereinigt, mit kaltem Wasser abgespült, bis sie ganz klar sind und hernach mit wenig Wasser und einigen Esslöffeln Zucker gekocht, wodurch sie schön glänzend und gross werden. Man kann damit die Platte beliebig garnieren und serviert das Apfelmus etwas abgekühlt.

Aprikosen-Crème. 250 gr getrocknete Aprikosen, 4 Eier, Liter Weisswein oder Wasser, 3 Esslöffel Paidol, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillezucker, 125 gr Zucker.

Die über Nacht eingeweichten Aprikosen werden mit der Hälfte des Zuckers vorsichtig weich gekocht, damit sie nicht zerfallen, dann mit dem Sieblöffel aus dem Saft genommen und in eine flache Glasschale gelegt. In der Hälfte des Weins wird das Paidol aufgelöst, damit der Rest des Weins, das Vanillin und der Kochsaft der Aprikosen aufgekocht, mit den zerquirlten Eidottern abgezogen und zuletzt mit dem Eiweisschnee vermischt. Die Masse wird über die Aprikosen gestrichen und die Speise kalt gestellt. Die Crème darf nicht zu dick sein, sondern luftig und zart, deshalb nach Bedarf noch etwas Wein angiessen.

Keks. (Lange haltbar.) Zutaten: 150 gr Butter oder Nussa, 150 gr Zucker, 50 gr Citronat, 50 gr Orangeat, 1 Teelöffel Rhum oder Kirsch, 100 gr Sultaninen, 125 gr Paidol, 125 gr Mehl,



Gratis

und diskret versenden wir unsere Prospekte über hygienische u. sanitäre Artikel. Gefl. 30 Rp. für Versandspesen beifüg. Casa Dara 430, Rive, Genève.

Spezial-Strickerei
E. Maier - Bern
Muristr. 57 Tel. 32.955
Unterwäsche nach Mass in Baumw. Seide u. Wolle
Leinen-Taschen

OTTO DOPFER's Nachf.
Homöopath
HERISAU (App.)
Talstrasse 1428c
Telephon 6.68

20jährige Praxis
Speziell für Haut- und Blutkrankheiten