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

Belehrung

Band: 2 (1902)

Heft: 9

Anhang: Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 9

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: 10.12.2025

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

Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 9.

Druck und Verlag der Buch- und Aunftdruckerei Union, Solofhurn.

Beschreibung der beiliegenden Schnitttafel.

ie Schnitttafel enthält heute zwei Blousentaillen, welche beide für die halbe Oberweite von 46 Centimeter passen, und geben die Schnittsiguren 1 bis 4 das anliegende Taillenstuter für beide Taillen. Besonders hübsch ist die erste Taille,

neten Stelle mit dem heißen Bügeleisen gut gedehnt werden. Den Ausschnitt füllt das Lätzchen 8 im Zusammenhang mit dem Stehkragen 9, welche beide quer mit in Fältchen genährem Garniturstoff bekleidet werden. Sie werden rechts festgenäht



beren Blousenvorderteile je in eine Falte nach außen gelegt sind (siehe die feinen Linien auf Teil 5). In der Mitte treten sie leicht übereinander und werden hier durch Knebel, welche im Zusammenhang mit Verschnürungen stehen, zusammmengebalten. Den Ausschnitt der Vorderteile begrenzt ein Reverstragen, welcher mit Leinen gesteift, hierauf besetzt und dann abgefüttert wird. Vor dem Ansehn muß er an der bezeich=

und haken nach links über. Der Aermel (15 und 16) wird am Unterarm mit einer Puffe (Teil 19) besetzt und am unteren Rand mit dem Aermelbündchen (Teil 20.) Der für sich zus sammengenähte Oberärmel (17 und 18) schließt am unteren Rande mit der entsprechend dem Reverkkragen garnierten Manschette (Teil 10) ab. Der untere Taillenrand kann beliebig über oder unter dem Rockbund getragen werden und muß in letterem Falle bementsprechend bei ber Anprobe gefürzt und mit einem ichmalen Gurtel befett werden. Bon ber Berftellung ber Taille im Uebrigen nehmen wir an, daß fie genügend bekannt ift, so daß wir sie nicht erft zu beschreiben brauchen.

Desgleichen bietet die Bearbeitung der zweiten Taille im Allgemeinen nichts besonders erwähnenswertes. Diefelbe hat jedoch zwei verschiedene Blousenvorderteile, ba das rechte (Fi= gur 11) ein einseitiges Revers angeschnitten erhält, während bas linke (Figur 12) nur ein der feinen Linie enisprechendes Befatteil zeigt. Das Revers wird bis 3 Centimeter hinter den Bruch mit Leinen gesteift und mit Garniturftoff gedeckt, welcher aber möglichst reichlich gehalten werden muß, damit sich das Revers gut umlegen kann und nicht verkehrt rollt. Der Außenrand des Revers wird zwei mal befett, ebenso der Be= fatitreifen des linken Borderteiles. Der gleiche Befat umrandet die übertretende Klappe und die Aermelmanchette (Figur 21), welche den im Uebrigen genau wie bei der vorgeschriebenen Taille zu arbeitenden Aermel ziert. Das Latteil 18, sowie das Stehbundchen 9, werden mit quer in Fältchen gelegter Seide bekleidet. Der untere Rand diefer Taille fann auch über ober unter bem Rochbund getragen werden, muß aber, falls er barüber getragen werden foll, bei der Unprobe entsprechend ge= fürzt und mit einem Gurtel befett werben.



Imiebelsuppe. Für 6 Personen wird eine mittelgroße Zwiebel sein gewiegt. Frische Butter läßt man zergehen, gibt dann die Zwiebeln hinein, dünstet sie ein wenig, gibt dann 4—5 Eßlössel

Mehl dazu, läßt alles mit einander noch kurz dünften und löscht es dann mit Wasser oder Fleichbrühe ab. Gut kochen lassen. In die Suppenschüffel kommen geröstete Brotwürfel und etwas Rahm.

Fische en sauce. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen. 1 Stunde vor dem Essen wird der Sutt gemacht. Man nimmt für 2-3 Kjund Fische 2 Liter Wasser, 2 Dz. Sissing, eine gespielte Zwiebel, 1 große Hand voll Salz, ein Kübli, Lorbeerblatt und einige Pseiserkörner und läßt dieses gut kohen.
10—15 Minuten vor dem Essen werden die Fische hineingelegt, zum kochen gebracht; man läßt sie ganz langsam weiter kochen. Man hat zu achten, daß die Pfanne oder Casserole so groß ist, daß die Fische in der länge ohne zu biegen liegen können. Die blau gesottenen Fische werden mit Sauce und Salzkartoffeln serviert. Salm, Forellen und Zugerrötel werden nicht geschüppt; bei der geringeren Sorte Fisch wie Kabliau, Seezunge, Aal wird beim rohen Fisch die ganze Haut abgezogen.

Milanaise. Für 6 Personen nimmt man 50-60 Gr. suße Butter, 4 Löffel Mehl werden damit kurz gedämpst und dann mit dem Fischjutt abgelöscht. Was an Salz, Gsig oder Gewürz sehlt, wird zugegeben, auch legt man ganzen Sellerie und Peterfilie hinein. Diese Sauce soll wenigstens eine Stunde kochen, daß sie den Mehlsgeschnack verliert. Vor dem Anrichten wird die Sauce passiert und Macht man vom Fisch Filet, so wird im Sutt Kopf auch legiert. und Schwanz mitgekocht.

und Schwanz mitgekocht.—
Pommes aux riz. Für 6 Personen wird eine Tasse gewaschener Reis in ³/* Liter siedende Milch eingerührt, ein Stück frische Butter dazu gegeben, zugedeckt und unter österem Umrühren weich gekocht. Dann gibt man ungefähr 100 Gr. Zucker und eine kleine Prise Salz dazu, mengt es nochmals gut. Gleichzeitig wird don geschälten Aepfeln ein Kompot gekocht. Sind Reis und Aepfel sertig, gibt man von dem Reis auf eine Servierplatte eine Lage, auf diese ordnet man schön erhöht das Kompot und gibt über diese wieder Reis, so daß das Kompot gut bedeckt ist. Ueber das ganze gibt man eine Fruchtsauce, am besten Himbersauce, und etwas Sauce serviert man ertra dazu.

St. W. W. extra dazu. Sr. M. M.

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

Amtlich beglaubigte

Adresse: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus.

amen-Leibwäsch

eigener Fabrikation, in anerkannt solidester und geschmackvollster Ausführung liefern direkt an Private

Moser & Cie., z. Trülle, Zürich

Wäsche- und Schürzenfabrik 🗝క్రေ Stickereifabrikation Gegründet 1888.

Kataloge enthaltend 600 Illustrationen gratis und franko.

W^{we} Jean von Däniken Kroneng. Solothurn Klosterpl.

Spezialgeschäft für 129°

Weisswaren Wolldecken Vorhänge

Teppiche Linoleum Wachstücher

zu Fabrikpreisen.

Taufende von Befteller meines hochfeinen, erlesenen, reinschmeckenden

Perl-Kaffees

beweisen die Realität des Versandtes.

Dbgenannter Kaffee wird per 1/2 Kilo zu 1 Fr. verjandt. Ver 5 Kilo beftellt, erhält 2 m 10 cm Bloujenftoff gratis oder 5 m 50 cm gebleichte Stickerei, eigene Fabrikation, bei 20 Kilo 6 m hochseinen Damenkleiderstoff oder 11 m 10 cm breit gestickes Band mit Feston und 5 m gestickter Intredeux bazu Nur durch Massenbestellungen bin ich im

Stande, solche günftige Offerten zu machen.

J. J. Heuberger, Versandtgeschäft,
Rirchberg, At. St. Gallen.

Zum Heilen von Wunden, Wundsein der Kinder, Geschwüren, Wintergefrist, auch offenen Frostbeulen, rauher, aufgesprungener Haut und Lippen, entzündeten Augenlidern, Ausschlägen aller Art. Haemorrhoiden, aufgebrochenen Krampfadern gibt es nichts besseres als die absolut ungiftige und reiz'ose

Okics Wörishofener Tormentiii-Ureme.

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

F. Reinger-Bruder, Basel.