

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Beschreibung der beiliegenden Schnitttafel.

Die Schnitttafel enthält heute zwei Blousentailen, welche beide für die halbe Oberweite von 46 Centimeter passen, und geben die Schnittfiguren 1 bis 4 das anliegende Tailenfutter für beide Tailen. Besonders hübsch ist die erste Taille,

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



Abbildung 1.



Abbildung 2.

deren 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, zusammengehalten. Den Ausschnitt der Vorderteile begrenzt ein Revers-tragen, welcher mit Leinen gesteift, hierauf besetzt und dann abgefüttert wird. Vor dem Ansetzen muß er an der bezeich-

und haken nach links über. Der Ärmel (15 und 16) wird am Unterarm mit einer Puffe (Teil 19) besetzt und am unteren Rand mit dem Ärmelbündchen (Teil 20.) Der für sich zusammengenähte Oberärmel (17 und 18) schließt am unteren Rande mit der entsprechend dem Revers-tragen garnierten Manschette (Teil 10) ab. Der untere Tailenrand kann beliebig über oder unter dem Rockbund getragen werden und muß in

letzterem Falle dementsprechend bei der Anprobe gekürzt und mit einem schmalen Gürtel besetzt werden. Von der Herstellung der Taille im Uebrigen nehmen wir an, daß sie genügend bekannt ist, so daß wir sie nicht erst zu beschreiben brauchen.

Desgleichen bietet die Bearbeitung der zweiten Taille im Allgemeinen nichts besonders erwähnenswertes. Dieselbe hat jedoch zwei verschiedene Bloufenorderteile, da das rechte (Figur 11) ein einseitiges Revers angeschnitten erhält, während das linke (Figur 12) nur ein der feinen Linie entsprechendes Besatzteil zeigt. Das Revers wird bis 3 Centimeter hinter den Bruch mit Leinen gesteiht und mit Garniturstoff 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 besetzt, ebenso der Besatzstreifen des linken Vordertheiles. Der gleiche Besatz umrandet die übertretende Klappe und die Ärmelmannchette (Figur 21), welche den im Uebrigen genau wie bei der vorgeschriebenen Taille zu arbeitenden Ärmel ziert. Das Laisteil 18, sowie das Stehbündchen 9, werden mit quer in Fältchen gelegter Seide bekleidet. Der untere Rand dieser Taille kann auch über oder unter dem Rockbund getragen werden, muß aber, falls er darüber getragen werden soll, bei der Anprobe entsprechend gekürzt und mit einem Gürtel besetzt werden.



Rüche.

Zwiebelsuppe. Für 6 Personen wird eine mittelgroße Zwiebel fein gewiegt. Frische Butter läßt man zergehen, gibt dann die Zwiebeln hinein, dünstet sie ein wenig, gibt dann 4-5 Eßlöffel

Mehl dazu, läßt alles mit einander noch kurz dünsten und löst es dann mit Wasser oder Fleischbrühe ab. Gut kochen lassen. In die Suppenhähnel 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 Pfund Fische 2 Liter Wasser, 2 Dzl. Essig, eine gepickte Zwiebel, 1 große Hand voll Salz, ein Kübli, Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner und läßt dieses gut kochen. 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 gepötenen Fische werden mit Sauce und Salzkartoffeln serviert. Salm, Forellen und Zugerütel werden nicht geschuppt; bei der geringeren Sorte Fisch wie Kablau, Seesunge, Mal wird beim rohen Fisch die ganze Haut abgezogen.

Milanaise. Für 6 Personen nimmt man 50-60 Gr. süße Butter, 4 Löffel Mehl werden damit kurz gedämpft und dann mit dem Fischsutt abgelöscht. Was an Salz, Essig oder Gewürz fehlt, wird zugegeben, auch legt man ganzen Sellerie und Petersilie hinein. Diese Sauce soll wenigstens eine Stunde kochen, daß sie den Mehlgeschmack verliert. Vor dem Anrichten wird die Sauce passiert und auch leigert. — Macht man vom Fisch Filet, so wird im Sutt Kopf und Schwanz mitgekocht.

Pommes aux riz. Für 6 Personen wird eine Tasse gewaschener Reis in 3/4 Liter siedende Milch eingerührt, ein Stück frische Butter dazu gegeben, zugedeckt und unter öfterem Umrühren weich gekocht. Dann gibt man ungefähr 100 Gr. Zucker und eine kleine Prise Salz dazu, mengt es nochmals gut. Gleichzeitig wird von geschälten Äpfeln ein Kompot gekocht. Sind Reis und Äpfel fertig, 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 Fruchtsoße, am besten Himbeersoße, und etwas Sauce serviert man extra dazu.

Fr. M. M.

Redaktion: Frau A. Winiförjer, Sarmenstorf (Murgau).

amtlich beglaubigte

Heilberichte

Die Unterzeichneten wurden durch die Privatpoliklinik Glarus durch briefliche Behandlung von folgenden Leiden geheilt, was sie durch Schreiben mit amtlich beglaubigter Unterschrift bestätigen.

Drüsenleiden. Frau Weber, Maurers, Hamburg bei Menziken (Murgau).
Augenleiden. Frä. Ernestine Oberhardt, St. German bei Marogne (Wallis).
Ischias, Hüftweh. Jakob Hugelshofer, Hattenhaujen bei Märfstetten (Thurgau).
Fussgeschwüre, Flechten, übler Mundgeruch. Eduard Scheuchzer, Langenstein b. Dietfurt (Zuggenb.)
Bleichsucht, Fussgeschwüre, Drüsenanschwellungen. Frä. Marie Bachman, Schneiderin, Baumwylberg, St. Luzern.
Magenkatarrh, Blutarmut. Frau Sophie Cornu-Wuillermet, Concise (Waadt).
Darmkatarrh. Paul Emil Weller, aux Frètes b. Brenets, St. Neuenburg.
Asthma, Lungen-, Kehlkopf- und Nasenkatarrh, Blutarmut. Frä. Maria Bellat, Crêt Vaillant 19, Locle.
Haarausfall. Ferd. Litwiler, Auberrier, St. Neuenburg.
Bettnässen. 2 Kinder von Frau Lydia Thelin, Bisdley-Drjulaß b. Schallens (Waadt).
Blasenkatarrh. F. Ch. Guyaz, Uhrmacher, L'Isle (Waadt).
Kniegelenkentzündung. Mich. Böhmländer, Ballstadt, Post Lehrberg b. Ausbach in Baiern.
Maugengeschwüre, Ambros Gberle, Dienstmann, Konstanz.
Kropf, Halsanschwellung. Friedr. Gericke, Schoppsdorf b. Piesar, in Sachsen 16 (8¹³).
Bandwurm mit Kopf. Wilh. Thein, Altershausen b. Königsberg in Franken.
Kopf- und Gesichtsschmerz, Neuralgie, Magenkrampf. Wilh. Wandermann, Schuhmacher, Greifswaldervorstadt 25, Loitz in Pommern.
Flechten, Blutarmut. Frau Marie Baumgartner, Dekonoms, Oberrohrbach, Post Reisdach (Baiern).
Rheumatismus. Franz Köber, Merkendorf b. Auma, in Thüringen.
Leberleiden, Nervenschwäche. Franz Bude, Gruben, in Sachsen.
Schwerhörigkeit, Ohrensauen. Frä. Anna Gerstenecker, Mestetten a. Lauen, D.-M. Walingen.
Gebärmutterleiden, Blutarmut. Frau Stodieck, Nr. 140, Lorzen bei Verzmold, (Westfalen).
Lungenkatarrh. Wilh. Raß, Steeden, Post Kunkel, in Nassau.
Gesichtsausschläge, Bleichsucht. Frä. Elisabeth Göß, Oberhausen b. Kirn a. d. Nahe.
Trunksucht. A. Wernli, Sihlhallenstr. 40, Zürich III.

Adresse: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus.

W^{we} Jean von Däniken
 Kroneng. Solothurn Klosterpl.
 Spezialgeschäft für 129°
 Weisswaren | Teppiche
 Woldecken | Linoleum
 Vorhänge | Wachstücher
 zu Fabrikpreisen.

Tausende von Besteller meines hochfeinen, erlesenen, reichmehkenden (25°)
Perl-Kaffees
 beweisen die Realität des Versandtes.
 Obgenannter Kaffee wird per 1/2 Kilo zu 1 Fr. versandt. Wer 5 Kilo bestellt, erhält 2 m 10 cm Bloufenstoff gratis oder 5 m 50 cm gebleichte Stickerei, eigene Fabrikation, bei 20 Kilo 6 m hochfeinen Damenkleiderstoff oder 11 m 10 cm breit gestricktes Band mit Feston und 5 m gestrickter Entreboux dazu.
 Nur durch Massenbestellungen bin ich im Stande, solche günstige Offerten zu machen.
J. J. Heuberger, Versandtgeschäft, Kirchberg, 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 reizlose (5°)
Okies Wörishofener Tormentill-Crème.
 Preis 60 Cts. die Tube; Fr. 1.20 die Glasdose in Apotheken und Drogerien. 9
F. Reinger-Bruder, Basel.

Damen-Leibwäsche
 eigener Fabrikation, in anerkannt solidester und geschmackvollster Ausführung liefern direkt an Private
Moser & C^{ie}, z. Trülle, Züriich
 Wäsche- und Schürzenfabrik | Stickereifabrikation
 Gegründet 1888. 214
 Kataloge enthaltend 600 Illustrationen gratis und franko.