Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 19 (1929)

Heft: 35

Rubrik: Frau und Haus

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: 29.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Einfache Kleidchen.

Von L. B.

Ein Kleid aus Leinen ist ein herrliches Gewand für die Sommertage. Zwar zerdrückt Leinwand gerne, das ist wahr; doch läßt sie sich auch leicht wieder aufbügeln — und in der Wäsche wird gute Leinwand, sei sie nun weiß oder waschecht farbig, eigentlich immer schöner. So darf man wohl sagen, daß Leinenkleider gute Kinderkleider sind, in denen sie sich ohne Sorge tummeln dürfen. Auch junge Mädchen tragen gerne zu Spiel und Sport, als Wanderkleid den Leinenrock, die Blouse aus Leinwand. Für solche Zwecke sind nebenstehende drei Kleider berechnet.

Kleid mit leicht anschließendem Leibchen und gereihtem Rockteil. Handgewobene Halbleinenbänder sind als Hals- und Armlochbegrenzung und auch dem Rocke aufgesäumt. Das hellrote Band, begleitet von einem schmalen Rande. Blau (zwei Bänder sind übereinander gelegt) gibt dem weißen Kleide eine fröhliche Note, dabei fügt sich die Garnitur schön ins Ganze ein.

Zum zweiten Kleide wurde blaue Leinwand verarbeitet, der Rockteil vorn und hinten in Falten gelegt und dem Oberteil, der in Kimonoform ohne Achselnaht zugeschnitten ist, angefügt. Eine in der Zeichnung ganz einfach gehaltene Kreuzstickerei begleitet den Halsausschnitt. Durch das Aermelbündchen werden die angeschnittenen Armel zu einer Art Puffärmelchen, (Die Form der Kleides ist leider durch unrichtiges Aufheften etwas verzerrt.)

Das letzte Kleid ist als Jumper-Kleid gearbeitet. Der Rock vorn in Falten gelegt mit Gummizug oder Gestältchen fertig gemacht. Die Blouse hat Kimonoform mit abgeschrägter Achsel. Fältchen an der Vorderachsel. Die wirkungsvolle Schmückung ist durch Voiletechnik, Einziehen von farbigen Fäden — rot, schwarz, gelb — entstanden. An den noch offenen Blousenteilen ist vorerst die Durchzugsarbeit ausgeführt, dann Nähte und Saum gemacht. Querstreifen, die vorher ebenfalls die eingezogene Verzierung bekommen haben, fassen Hals und Aermelkanten ein. Die Blouse dieses zweiteiligen Kleides kann gut auch für sich zu einem Wollrock getragen werden.

Diese Kleidchen in Wollstoff, ohne oder mit eingesetzten Aermeln, sind zierlich und leicht ausführbar.

Frische Früchte.

Birnenkompott. Geschälte, halbierte, vom Kernhaus befreite Birnen kocht man in Wasser mit etwas rotem Wein, Zucker, Zimt und einigen Löffeln Johannisbeergelee zugedeckt weich. Dann hebt man die Birnen heraus, läßt den Saft dicklich einkochen, füllt ihn darüber und serviert recht kalt.

Gefüllte Aepfel. Abgeriebene Aepfel werden unten etwas abgeschnitten, damit sie gut stehen und leicht ausgehöhlt. Dann mengt man Himbeer-, Johannisbeer- oder Aprikosenkonfitüre mit 1—2 Löffel Paniermehl, geriebenen Mandeln und Zucker und füllt dies in die Aepfel. Diese stellt man nebeneinander in eine gebutterte Form, gießt etwas Wasser dazu, überstreut mit Zucker und bäckt im Ofen, bis die Aepfel weich sind, ohne daß sie zerfallen. Dann setzt man auf jeden Apfel einen Löffel geschlagenes, gezuckertes Eiweiß und stellt nochmals in den Ofen, bis das Eiweiß bräunlich ist.

Zwetschgenmus. Die Zwetschgen werden abgerieben, ausgesteint und mit 1/2—1 Glas Wasser recht weich gekocht. Dann preßt man die Zwetschgen durch ein Sieb, kocht sie mit in Butter gerösteten Brotstückchen, Zucker, Zimt und Zitronen — oder Orangenschale recht durch und richtet an.

Melonenkaltschale. 1/2 Pfund recht reife Melone wird in kleine Würfel geschnitten, diese mit feinem Zucker bestreut, mit dem Saft einer Zitrone vermengt und 3—4 Stunden zu gedeckt stehen gelassen. Dann gießt man 1—2 Gläser Apfelwein darüber und richtet in eine mit Makrönli oder Bisquits ausgelegte Glasschale an.

Fruchtschale. Einige Pfirsiche und Pflaumen werden entkernt, klein geschnitten und zusammen mit verschnittenen, weichen Birnen und einer Handvoll Traubenbeeren vermengt. Diese Fruchtmasse gibt man lagenweise mit Zucker und geschlagenem Rahm in eine Glasschale und garniert mit Hippen und ganzen gezuckerten Him- oder Brombeeren.

Quittenschnee. Verschnittene, entkernte Quitten kocht man mit Wasser bedeckt recht weich, preßt sie durch ein Sieb, und verrührt den Brei mit 2—3 fest geschlagenen Eiweiß und dem nötigen Zucker. Man setzt das Rühren mindestens 1/2 Stunde fort, richtet an und verziert mit Stückchen von Johannisbeergelee.

Brombeerkompott. Zuerst nimmt man die großen Beeren von den kleinen und verquetscht letztere zu Brei. Dann rührt man Zucker dazu und kocht 10 Minuten. Die großen Beeren werden beigefügt und alles nach einigen Minuten angerichtet. Ra.

Hollundersaft.

Die abgezupften, gewaschenen, gut reifen Beeren werden mit wenig Wasser aufs Feuer gegeben und so lange gekocht, bis sie zusammenfallen und genügend Saft gegeben haben. Dann gießt man den Brei in einen freihängenden Leinensack (festmachen am umgestülpten Stuhl), läßt den Saft ohne zu Pressen in ein daruntergestelltes Gefäß laufen und füllt ihn dann in Flaschen. Diese werden wie gewöhnlich sterilisiert.

Hollundersirup.

1 Kilogramm abgezupfte Beeren gibt man in den Leinenbeutel, bereitet eine Zuckerlösung von 1 Liter Wasser und 300 Gramm Zucker und sobald diese gut gekocht, legt man den zugebundenen Beutel mit den Beeren in die Kasserolle. Nach 10—12 Minuten Kochzeit wird der Sack herausgenommen und abtropfen gelassen. Den erhaltenen klaren Sirup füllt man heiß in vorgewärmte Flaschen, verschließt diese sofort, dreht sie um und läßt sie in dieser Stellung erkalten. Die zurückbleibenden Beeren kocht man mit Zucker ein und bewahrt sie in Gläsern als Konfitüre auf. Er.