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: 08.10.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Einfache Rleidchen.

Bon 2. B.

Ein Kleib aus Leinen ist ein herrliches Gewand für die Sommertage. Zwar zerdrückt Leinwand gerne, das ist wahr; doch läßt sie sich auch leicht wieder ausbügeln — und in der Wäsche wird gute Leinwand, sei sie nun weiß oder waschecht sarbig, eigentlich immer schöner. So darf man wohl sagen, daß Leinenkleider gute Kinderkleider find, in denen sie sich ohne Sorge tummeln dursen. Anch junge Mädchen tragen gerne vorn und hinten in Falten gelegt und bem Oberteil, der in Kimonosorm ohne Achselnaht zugeschnitten ist, angesügt. Gine in der Zeichnung ganz einsach gehaltene Kreuzstickerei begleitet den Halsausschnitt. Durch das Aermelbunden werden die angeschnittenen Armel zu einer Art Puffsärmelchen, (Die Form der Kleides ift leider durch unrichtiges Aushesten etwas bergerrt.)

Das lette Rleid ift als Jumper - Rleid gearbeitet. Der Rock born in Falten gelegt mit Gummizug ober Gestältehen fertig gemacht. Die Blouse hat Kimonosorm mit abgeschrägter Achsel. Fältchen an der Borderachsel. Die wirkungsvolle Schmut-

tung ift burch Boiletechnit, Gingieben





zu Spiel und Sport, als Wanderkleid den Leinenrock, die Blouse aus Leinwand. Für solche Zwecke sind nebenstiehende drei Kleider berechnet. Kleid mit leicht anschließendem Leidschen und gereihtem Rockteil. Handgewodene Halbleinenbänder sind als Hals- und Armlochbegrenzung und auch dem Rocke ausgestamt. Das hellvote Band, begleitet von einem schmalen Rande. Blau (zwei Bänder sind übereinander gelegt) gibt dem weißen Kleide eine stöhliche Kote, dabei sügt sieh die Garnitur schön ins Ganze ein.

Bum zweiten Rleide wurde blaue Leinwand verarbeitet, der Rockteil

von sarbigen Fäben — rot, schwarz, gelb — entstanden. An den noch offenen Blousenteilen ist vorerst die Durchzugsarbeit ausgesührt, dann Nähte und Saum gemacht. Duerstreisen, die vorher ebenfalls die eingezogene Berzierung bekommen haben, sassen Hals und Nermelkanten ein. Die Bloufe diefes zweiteiligen Rleides tann gut auch für sich zu einem Wollrock getragen werden. Diese Kleidchen in Wollstoff, ohne oder mit eingeseten Aermeln, sind zierlich und leicht ausssührbar.

Frische Früchte.

Birnenkompott. Geschälte, halbierte, vom Rernhaus befreite Birnen tocht man in Wasserngaus bestette Streen tods man in Wasser wit etwas rotein Wein, Zuder, Zimt und einigen Löffeln Johannisbeergelee zugedeckt weich. Dann hebt man die Virnen heraus, läßt den Saft didlich einkochen, füllt ihn darwüber und serviert recht kalt.

Gefüllte Mepfel. Abgeriebene Mepfel Ge i il I fe A ep fe l. Abgertebene Aepfel werden unten etwas abgeschnitten, damit sie gut stehen und leicht ausgehöhlt. Dann mengt man Hinder-, Johannisbeer- oder Aprikosen-konstitüre mit 1—2 Löffel Paniermehl, geriebenen Mandeln und Juder und füllt dies in die Aepfel. Diese stellt man nebeneinander in eine gebutterte Form, gießt etwas Wasser dazu, überstreut mit Zuder und bädt im Dsen, bis die Aepsel weich sind, ohne dak sie zere bis die Aepfel weich sind, ohne daß sie zersfallen. Dann setzt man auf jeden Apfel einen Löffel geschlagenes, gezudertes Eiweiß und stellt nochmals in den Ofen, dis das Eiweiß bräuns lich ift.

3 wetich genmus. Die Zwetichgen werwerichgen mus. Die Zwefichgen werben abgerieben, ausgesteint und mit ½—1 Glas Wasser recht weich gekocht. Dann preht man die Zwefichgen durch ein Sieh, kocht sie mit in Butter gerösteten Brotstüdchen, Zuder, Zimt und Zitronen — ober Drangenschale recht durch und richtet an.

Melonenkaltschale. 1/2 Pfund recht reise Melone wird in kleine Würfel geschnitten, diese mit seinem Zuder 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 Glas-

Fruchtschale. Einige Pflaumen werden entfernt, flein geschnitten und Busammen mit verschnittenen, weichen Birnen und einer Sandvoll Traubenbeeren vermengt. Diese Fruchtstalse gibt man lagenweise mit Juder und geschlagenem Rahm in eine Glassschale und garniert mit Sippen und ganzen gezuderten Sim- oder Brombeeren.

Quittenichnee. Berichnittene, entfernte Quitten tocht man mit Baffer bededt recht weich, prest sie durch ein Sieb, und verrührt ben Brei mit 2—3 fest geschlagenen Siweis und dem nötigen Zuder. Man setzt das Rühren mindestens 1/2 Stunde fort, richtet an und verziert mit Stüdchen von Johannisbeergelee.

Brombeerfompott. Brombeertompori. Jueth kunn. man die großen Beeren von den kleinen und verquetscht letztere zu Brei. Dann rührt man Juder dazu und kocht 10 Minuten. Die großen Beeren werden beigefügt und alles nach einigen Minuten angerichtet. Ra.

Hollundersaft.

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

Sollunderfirup.

Rilogramm abgezupfte Beeren gibt man 1 Kilogramm abgezupfte Veeren gibt man in den Leinenbeutel, bereitet eine Juderslöjung von 1 Liter Wasser und 300 Gramm Juder und sobald diese gut gekocht, legt man den zugebundenen Beutel mit den Beeren in die Kasserolle. Nach 10—12 Winuten Kochzeit wird der Sach herausgenommen und abstropsen gelassen. Den erhaltenen klaren Sixup füllt man heiß in vorgewärmte Flaschen, werdslieht diese lakart der kann der Sixup füllt man heiß in vorgewärmte Flaschen. verschließt diese sofort, dreht sie um und lagt sie in dieser Stellung erkalten. Die gurud-bleibenden Beeren tocht man mit Zuder ein und bewahrt fie in Glafern als Ronfiture auf.