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

Kunst

Band: 26 (1936)

Heft: 8

Rubrik: Die Seite für 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: 29.11.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Berwendung von alten Tritotjachen und Tritotreften. Bon L. B.

Sicher, wir nügen unsere Trifotwäsche und Aleibung so lange als möglich aus; wir bessern sie aus, stopsen und stüdeln auch. Aber manchmal bleiben von größeren Stüden noch große, gute Resten, wenn wir uns sagen müssen, daß sie boch ausgetragen sind. Etwa von einem Unterrod, von langen Leibchen, die seinem Linterrod, von Tangen Leibchen, die seinstelleibern, dann auch Tristoberkleiber, die in der Form vielleicht unhaltbar geworden sind oder Holden vieles Moschen ihrem Imed nicht wehr verch vieles Waschen ihrem Zwed nicht mehr genügen. Aus solchen Sachen lassen sich ganz prächtige Kindergewändchen arbeiten, die noch gute Dienste versehen. — Ob man mehr oder wenig Arbeit daran verwendet, hängt von der Saltbarkeit des Stoffes ab. So kann man ein Hembichen oder Unterrödli auch um Hals und Armloch nur mit einem Maschinensäumchen besgrenzen, nimmt man zum Seppen ins Schiffe grenzen, nunnt man gum Geeppen in Schiffarschen der gleichfarschen, so wird der Saum noch zur artigen Zierde. Ein Schlüttchen könnte umhäkelt werschen, ein einziger Gang tut schon seine Wirschen

Ist der Stoff noch ganz gut, dann kann man wohl etwas mehr Arbeit leisten bei der Ausführung. Verschiedene Käkelgänge könnten die Kanten abschließen und reicher schmuden, wie dies beim Bettjädlein der Fall ist es könnte auf ähnliche Weise auch ein sommer-liches Ueberjäcklein gemacht werden.

Man tann auch ergänzen durch Handarbeit, einem Bulloverchen Aermelchen anhäteln oder dirch, eine Achselpasse ein Kittelchen verlängen, oder, wie am Modellröden, den ganzen Oberteil anhäteln, oder auch anstriden, wie die Stößchen am dazu passenen Köschen. Auf diese Weise, sind dann auch gerade die Teile, die im Tragen am stärtsten gebraucht werden, von auten, neuem Material. werden, von gutem, neuem Material.

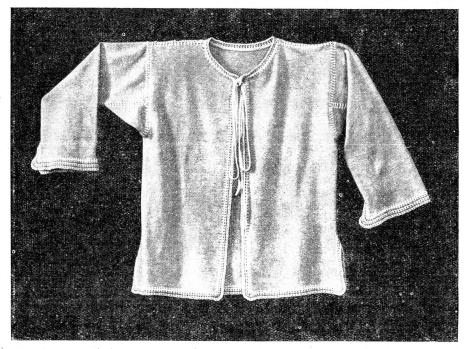
Gestridte Teile arbeitet man entweder für sich und näht sie dann der eingebogenen Trikotatante an mit Ueberwindlingsstichen, oder man behätelt zuerst den umgebogenen Rand und strick dann aus der Hätelte die Stricknaschen heraus, ähnlich wie man die Randmaschen ander Ferse aufminnnt. Die nötige Maschnach muß man durch eine Strickprobe feststellen. Solehe mit Handarbeit ausgearbeitete Trikotsachen fam man recht schön und eigenartig gestalten, so daß man sogar einmal Freude bekommen kann, aus neuem Trikot, den man in Trikotrestengeschäften ganz billig bekommt, ein Kinderzgewänden herzustellen. Gestridte Teile arbeitet man entweder

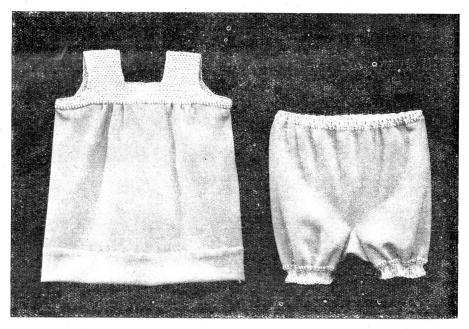
Für die Küche

Allerlei aus Ranindenfleifd.

Raninden auf hollandische Art.
Kaninden auf hollandische Art.
Ein vorgerichtetes, gut mit Speckfreisen gespidtes Kaninden wird mit 1 l Salzwasser aufs Feuer gegeben. Nachdem man abgeschäumt hat, sügt man ein Schwarzbrotstüdchen, 2 in Scheiben geschnittene Zwiedeln, Pfeffer und eine Zitronenscheibe bei und schwarzbrotstüdchen, ab eine Zitronenscheibe bei und schwarzbrotstüdchen, und eine Zitronenscheibe bei und schwarzbrotstüdchen, ab erschwieden Rartoffeln und ganz zuleht 1 Lössel Essign dazu.

Gebadene Kaninchen wird in passentenes, ertaltetes Kaninchen wird in passende Stüde geschnitten und mit Jitronensaft beträufelt einige Zeit stehen gelassen. Unterdessen bereitet man einen Badteig aus 4 Splöffeln Mehl, das mit 4 Splöffeln Bier, 2 Splöffeln Olivenöl, Salz und 2 zu Schnee geschlagenen





Eiweiß angerührt wird. In biesen Teig taucht nan die Fleischstäde, badt sie in Fett schwimmend knusperig und garniert mit Peterstilie.

Ranind ensalat. Gekochtes oder gebratenes Kanindensteisch wird in kleine Scheibchen geschnitten und mit gehackten Schalbeten, Kerbel, Peterstile, Salz, Psesser, Del und Essig vermengt. Man läßt diesen Salat einige Stunden ziehen und verziert ihn dann mit Eiervierteln und Tomatenschen.

Reis mit Kaninden. Ein in Stüde geschnittenes Kaninden wird mit Salz, Pseffer und gestoßenen Wachholberbeeren eingerieben. Es wird mit Speckscheiben in genügend Fett angebraten, mit 1 l kochendem Wasser über-

gossen und mit Zwiebeln und verschnittener Sellerie weich gekocht. Wenn das Fleisch ziem-lich weich ist, schöpft man die Brühe weg und kocht darin gebrühten Keis mit einem Stüd Butter didlich ein. Man richtet ihn an, streicht ihn glatt, legt die Fleischstüde daraus und pas-sert die übriggebliebene Brühe darüber.

Raninden mit Tomatenfauce. Ein Nanith gen mit Lomaten falle. Ein junges Kaninchen wird schön angebraten, dann mit 2--3 Tassen Bouillonwürfelbrühe übersgossen und mit einigen verschnittenen Tomaten umlegt. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, wird die Speise 1 Std. gekocht. Nachdem man das Fleisch angerichtet hat, wird die Sauce passert, mit etwas Mehl verdicht und nochmals aufgekocht.