

# Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **26 (1936)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Verwendung von alten Tritotsachen und Tritotresten. Von L. B.

Sicher, wir nützen unsere Tritotwäsche und -kleidung so lange als möglich aus; wir bessern sie aus, stopfen und stückeln auch. Aber manchmal bleiben von größeren Stücken noch große, gute Ketten, wenn wir uns sagen müssen, daß sie doch ausgetragen sind. Etwa von einem Unterröck, von langen Leibchen, die seitlichen und oberen Teile von Beinkleidern; dann auch Tritotoberkleider, die in der Form vielleicht unhaltbar geworden sind oder durch vieles Waschen ihrem Zweck 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 Haltbarkeit des Stoffes ab. So kann man ein Hemdchen oder Unterröckli auch um Hals und Armloch nur mit einem Maschinensäumchen begrenzen, nimmt man zum Steppen ins Schiffchen dicken Sticksfaden, abstehend oder gleichfarbig, so wird der Saum noch zur artigen Zierde. Ein Schlüttchen könnte umhäkelt werden, ein einziger Gang tut schon seine Wirkung.

Ist der Stoff noch ganz gut, dann kann man wohl etwas mehr Arbeit leisten bei der Ausführung. Verschiedene Häkelgänge könnten die Ranten abschließen und reicher schmücken, wie dies beim Bettjäcklein der Fall ist — es könnte auf ähnliche Weise auch ein sommerliches Ueberjäcklein gemacht werden.

Man kann auch ergänzen durch Handarbeit, einem Pulloverchen Ärmelchen anhäkeln oder durch eine Ahselpasse ein Kittelchen verlängern, oder, wie am Modellröckchen, den ganzen Oberteil anhäkeln, oder auch anstricken, wie die Stöpschen am dazu passenden Höschen. Auf diese Weise, sind dann auch gerade die Teile, die im Tragen am stärksten gebraucht werden, von gutem, neuem Material.

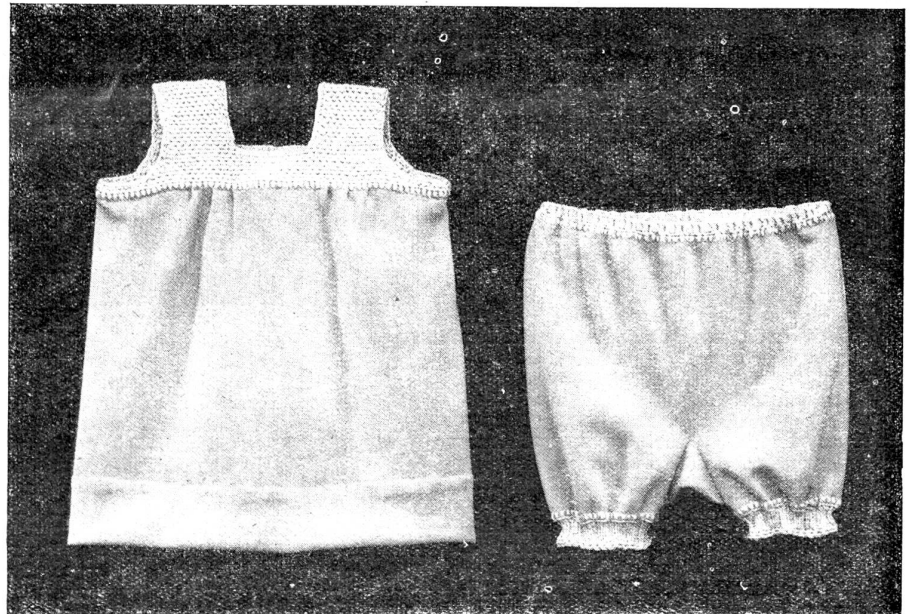
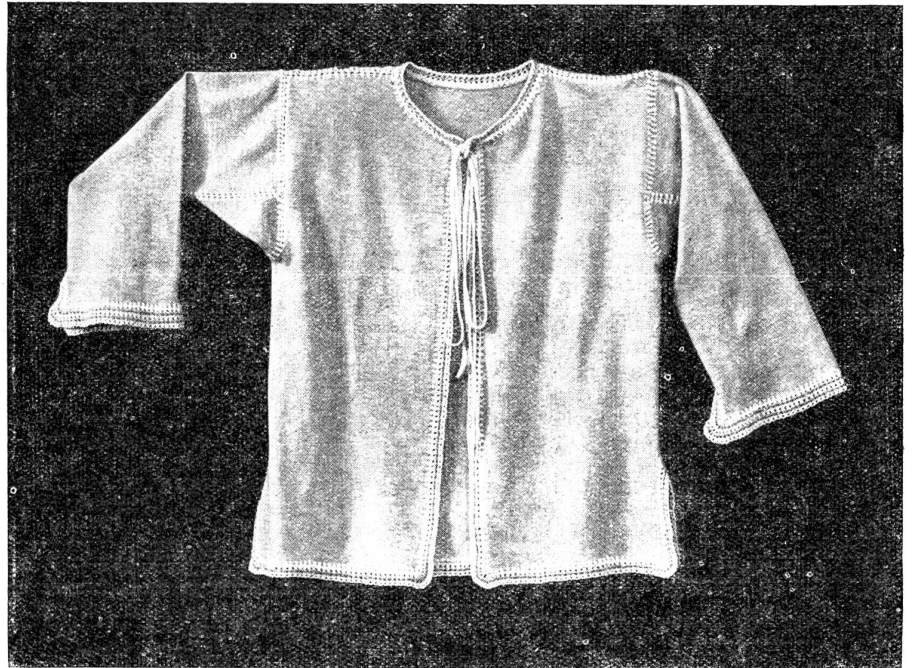
Gestricke Teile arbeitet man entweder für sich und näht sie dann der eingebogenen Tritotkante an mit Ueberwindlingsstücken, oder man behäkelt zuerst den umgebogenen Rand und strickt dann aus der Häkelkette die Strickmaschen heraus, ähnlich wie man die Randmaschen an der Ferse aufnimmt. Die nötige Maschenzahl muß man durch eine Strickprobe feststellen. Solche mit Handarbeit ausgearbeitete Tritotsachen kann man recht schön und eigenartig gestalten, so daß man sogar einmal Freude bekommen kann, aus neuem Tritot, den man in Tritotrestengeschäften ganz billig bekommt, ein Kindergewändchen herzustellen.

## Für die Küche

Allelei aus Kaninchenfleisch.

Kaninchen auf holländische Art. Ein vorgerichtetes, gut mit Spedstreifen gespicktes Kaninchen wird mit 1 l Salzwasser aufs Feuer gegeben. Nachdem man abgeschäumt hat, fügt man ein Schwarzbrotstückchen, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und eine Zitronenscheibe bei und schmort das Fleisch weich. Vor dem Anrichten gibt man 3—4 verschchnittene, gekochte Kartoffeln und ganz zuletzt 1 Eßlöffel Essig dazu.

Gebadene Kaninchen. Ein gebratenes, ertaltetes Kaninchen wird in passende Stücke geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt einige Zeit stehen gelassen. Unterdessen bereitet man einen Badteig aus 4 Eßlöffeln Mehl, das mit 4 Eßlöffeln Bier, 2 Eßlöffeln Olivenöl, Salz und 2 zu Schnee geschlagenen



Eiweiß angerührt wird. In diesen Teig taucht man die Fleischstücke, bäckt sie in Fett schwimmend knusperig und garniert mit Petersilie.

Kaninchen Salat. Gefochtes oder gebratenes Kaninchenfleisch wird in kleine Scheibchen geschnitten und mit gehackten Schalotten, Korb, Petersilie, Salz, Pfeffer, Del und Essig vermengt. Man läßt diesen Salat einige Stunden ziehen und verziert ihn dann mit Eierteilchen und Tomatenscheiben.

Reis mit Kaninchen. Ein in Stücke geschnittenes Kaninchen wird mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wachholderbeeren eingerieben. Es wird mit Spedscheiben in genügend Fett angebraten, mit 1 l kochendem Wasser über-

gossen und mit Zwiebeln und verschchnittener Sellerie weich gekocht. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, schöpft man die Brühe weg und kocht darin gebrühten Reis mit einem Stück Butter dillig ein. Man richtet ihn an, streicht ihn glatt, legt die Fleischstücke darauf und paßiert die übrigegebliebene Brühe darüber.

Kaninchen mit Tomatensauce. Ein junges Kaninchen wird schön angebraten, dann mit 2—3 Tassen Bouillonwürfelbrühe übergossen 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 paßiert, mit etwas Mehl verdickt und nochmals aufgekocht. E. R.