

Voor onze

Kersttijd en de Vrouw.

Kerstmis is het feest van den huiselijken kring. Wanneer het buiten sneeuwt of erg guur is, wanneer de felle regenvlagen ons in het gezicht slaan, of de vorst haar kneep doet voelen, dan is het binnen goed. Daar bij den haard regeert de vrouw. Daar voert gezelligheid haar heerschappij en stemt tot dankbaarheid en betere gevoelens.

Het huis... dat is de vrouw.

Daarom is Kerstmis het feest van de vrouw.

Ook de wijding van den dag; de herinnering aan het verleden gaat terug naar de Moeder evengoed als naar den Zoon.

En in deze tijden van strijd en beproeving zijn er zoovele „Lijdende moeders”, die op deze Kerstmis het leed van die Eene nog beter begrijpen.

De grootste helden in den oorlog, zei een bekend schrijver, zijn de vrouwen die thuis blijven en wachten.

Gelukkig behoeven de moeders en vrouwen in ons land, niet met de pijnlijke angst, welke in de strijdende landen haar zusters kwellen zal, dit Kerstfeest te vieren.

De tijden zijn moeilijk, er heerscht zorg in gezinnen, waar men deze nooit kende en zij werkt nog knellender daar waar ook in andere omstandigheden geen overvloed pleegde te heerschen. Doch er was tot nu toe gelukkig geen vrees voor lijf en bloed der dierbaren, die voor hun Vaderland en onze vrijheid de wacht betrokken.

Er mag in onze woning een warme gezelligheid zijn en er moet ook getracht worden deze gezelligheid te brengen in alle woningen, waar er behoefte aan bestaat.

De taak der vrouw op dit Kerstfeest is dus zeker een belangrijke, zoowel voor eigen omgeving als in breeden kring.

De Nederlandsche vrouwen zullen deze taak begrijpen en wat zij tot nu toe hebben gedaan, niet als weldadigheid, maar uit een gevoel van welbegrepen rechtvaardigheid, dat geeft ons de zekerheid, dat zij voor Kerstmis haar plicht niet zullen vergeten.

Wat houdt daarnaast de vrouwen voor dit feest wel het meeste bezig?

Kersttijd is niet zoozeer, als b.v. Pinksteren of Paschen, de periode van modewisseling, welke in menig vrouwenhoofd en hart heel wat zorgen en besommeringen brengt. Er hoeft ook niet met wakere hand „geschoonmaakt” te worden. De extra beurt staat op het programma der Paaschvoorbereiding, het extra-maal op dat van Kerstmis. Wij geven daarom voor onze lezeressen in de allereerste plaats een paar recepten, beproefd en goed bevonden. Wij hopen, dat ze er veel succes mede mogen hebben, maar daarnaast is het ook de tijd om aan die kleine, aardige vrouwengeschenken te denken, welke door rappe, sierlijke vingers zoo handig worden in elkaar gezet. Ons model valt ook onder de capaciteiten van de jongeren onder onzen lezeressenkring.

Wij wenschen haar er veel genoeg mee.

Een goede Kerstmis dus als voorspel van een Gelukkig Nieuwjaar.



DE BELGISCHE KONINGSKINDEREN.

Dit groepje werd in Engeland vervaardigd, waar zij bij Lord Curzon, den oud-Vice-Koning van Eng.-Indië verblijf houden. Het is geen plezierig Kerstfeest voor die kleinen, noch voor hun Ouders.

Kerstmis-Recepten.

Gebraden Haas.

- 1 haas,
- zout,
- 125 gram spek,
- 250 gram boter,
- zoete of zure room,
- roode wijn,
- hazenbloed.

Den gestroopten en uitgenomen haas zeer zorgvuldig van de dunne huid ontdoen, de loopers op het gewricht doorknikken, zoodat zij onder het dier gelegd kunnen worden, vervolgens den haas geheel opzetten en met zout inwrijven. Den rug in vier rijen lardeeren, eveneens den voor- en achterbout flink met spek doorsteken en den haas in de wildpan in de bruine boter, onder herhaaldelijk bedruipen, bruin en gaar braden (1½ à 2 uur). Heeft men geen wildpan, dan kan men een braadslede gebruiken en den haas bedekken met een dik met boter bestreken grauw papier en dit op de helft van den tijd nog eens door een nieuw vervangen. Of wel, men kan er een tweede braadslede overheen leggen, maar in beide gevallen heeft de bereiding minder kans op slagen, omdat het vleesch aan de buitenzijde licht te hard en te droog wordt.

Haas is gaar, als men met een lepel het vleesch aan weerszijden van den wervelkolom lossteken kan. Aan het eind van den braadtijd giet men lepelsgewijs zuren room (of bij gebreke hiervan een weinig dikke karnemelk) deels over den haas, deels in de jus, laat eenige minuten doorbraden en neemt het wild er uit. De jus nabraden met een weinig water, desverkiezend een scheutje rooden wijn en 1 of 2 lepels goed uitgeklopt hazenbloed.

Oude hazen, die moeilijk gaar te braden zijn, worden 1 of 2 dagen in karne- of zure melk gemarineerd.

Voor het trancheeren van haas wordt het lendenvleesch langs den wervelkolom losgelepeld en in stukken verdeeld, de bouten worden met een scherp, puntig mes op het gewricht losgemaakt in twee of drie stukken gesneden. Als compôte worden er appelmoes of roode boschbessen (Preiselheeren) bij gegeven. Als groenten kan men er roode kool, ook wel zuurkool of boerenkool bij dienen.

Kastanjetaart.

- 250 gram kastanjes,
- 125 gram suiker,
- 100 gram boter,
- 2 à 3 eieren,
- ½ stokje vanielje, iets zout.

De kastanjes 10 min. in kokend water leggen; ze stuk voor stuk pellen, direct in nieuw kokend water leggen en gaarkoken (p.l.m. ½ uur). Daarna de kastanjes afgieten, goed laten uitlekken en door een fijne zeef wrijven. De boter tot room roeren, eieren, suiker en kastanjepurée toevoegen, de massa overdoen in een geprepareerden springvorm en in een matig warmen oven gaarbakken (p.l.m. 1 uur).

Hoe een werktasch met vier afdeelingen zonder veel moeite gemaakt kan worden.

Voor al in den wintertijd met zijn gezellige avondjes, waarop men zijn brei- of handwerk meebrengt, is zoo'n tasch van groot gemak. Men heeft er niet veel stof voor noodig; 40 cM. ge-

Dames

bloemde zijde, 80 cM. breed, zijn voldoende. Eenige meters fijn zijdekoord in overeenstemming met de kleur van de zijde behoort erbij.

Het voordeel van deze tasch is, dat men verschillende afdeelingen heeft. Men kan garen in een zakje, zijde in een ander, scharen enz. in een derde stoppen, terwijl het vierde zakje het handwerk, waar men mee bezig is, kan bevatten.

Zoo'n zakje is heusch een aardig bezit en een cadeautje, dat op prijs wordt gesteld.

Men knipt nu vier stukjes zijde van 20 cM. ieder en maakt daarvan zakjes die ongeveer 20 cM. in het vierkant worden, door ze aan beide zijden met een smal, z.g. Engelsch naadje of wel met een rolnaadje dicht te maken. Vervolgens slaat men de stof van boven ongeveer een ½ cM. in en zet ter afwerking een strookje voering of satinet hiertegen in de kleur der zijde, van ongeveer 4 cM. Als deze strook met een

fijnen steek is

vastgenaaid

maakt men 4

kleine, ronde

gaatjes in ieder

der vier boven-

zijden van het

zakje, 2½ cM.

van den rand

af. Deze gaat-

jes moeten juist

groot genoeg

zijn, om er een

dubbel koord

door te kun-

nen halen. Zij

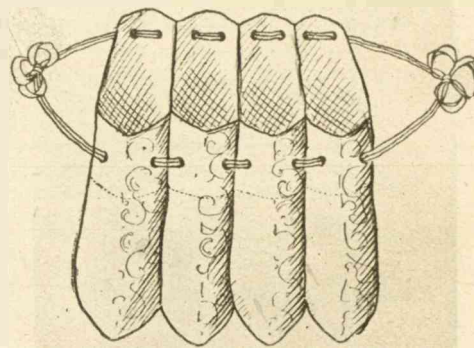
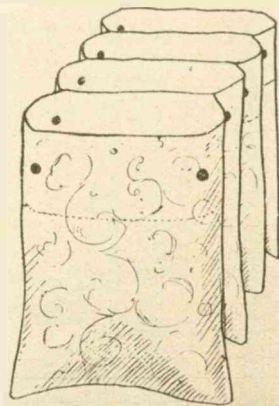
moeten zeer

zorgvuldig worden gefestonneerd om bij

het gebruik, uitscheuren te voorkomen.

Nu legt men de zakjes met de bovenkanten aan elkaar en naait deze vast, er zorg voor dragend dat aan iedere zijde 2½ cM. vrij blijft; dus juist tot voor de gaatjes.

Vervolgens knipt men het koord doormidden, haalt het eene einde door de acht gaatjes aan iedere zijde van de zakjes zoodat het goed heen en weer gehaald kan worden, terwijl men er vooral zorg voor moet dragen, het koord lang genoeg te nemen, om de vier zakjes geheel te kunnen openen; de uiteinden make men



met een aardig strikje of fantasieknopje aan elkaar vast.

Geheel op dezelfde wijze ga men te werk bij de tweede helft van het koord, alleen in tegenovergestelde richting, de uiteinden voege men bijeen, zooals den eersten keer en het aardige werktasch met de vier afdeelingen is gereed.

Onze Nieuwe Wedstrijd

Wij willen onzen jaargang eindigen met een mededeeling aan onze lezers, waaruit zij kunnen afleiden, dat de nieuwe jaargang door ons met gelijken frisschen moed wordt aangevangen. Niet dat wij gelooven dat zij daaraan twijfelen. De vele bewijzen van instemming en tevredenheid, welke ons van zoovele zijden en ongevraagd bereikten, zijn er even zoovele bewijzen voor, dat PANORAMA door zijn lezers wordt gewaardeerd. Maar wij blijven niet stilstaan. Integendeel, wij gaan verder. En daarom hier ons nieuw plan. Wat houdt het Nederlandsche Volk in al zijn lagen op dit oogenblik wel het meeste bezig? Van zelf spreekt het antwoord: De Oorlog.

Wat is voor ons het directe gevolg hiervan, wat geeft ons vertrouwen en doet ons verwachten dat ondanks alle stormen, die om ons heen woeden, ons schip van den Staat in behouden haven zal kunnen blijven? — Onze strijdmacht in mobilisatie!

Welnu, up to date als altijd, paart PANORAMA zijn nieuwen wedstrijd aan dit uiterst

belangrijk evenement en vraagt zijn lezers mede te dingen naar de prijzen, welke wij uitschrijven voor de best geslaagde fotografische opnamen in verband met de mobilisatie gemaakt. Men mag het onderwerp, de uitvoering, het formaat zelf kiezen, men mag ernstig zijn of vroolijk, binnen- of buitenshuis werken, doch men hoede zich voor opnamen, welke in strijd zijn met de belangen van 's lands defensie. Want alle kiekens die wij ontvangen, zullen voordat zij gepubliceerd worden door den Opperbevelhebber moeten worden goedgekeurd. Daarvoor is het ook noodig dat twee afdrucken worden ingezonden. Als prijzen stellen wij beschikbaar:

Voor den eersten prijs f 25.—.

" " tweeden " " 15.—.

" " derden " " 10.—.

Voor den vierden prijs f 5.—.

" " vijfden " " 2.50.

" " zesden " " 2.50.

en verder een groot aantal troostprijzen, bestaande uit fraaie Platen, Boekwerken, enz. Inzendingen, welke van een motto moeten zijn voorzien, welk motto in een gesloten enveloppe met vermelding van den naam en adres moet worden herhaald, zende men vóór 15 Februari a. s. franco en goed verpakt aan de Redactie van PANORAMA, Doezastraat 1, Leiden, onder: „Wedstrijd Mobilisatie”. Wensch men terugzending, dan voege men postzegels daarvoor bij. Het reproductie-recht der bekreunde foto's wordt het eigendom der Uitgeefster van PANORAMA. — Vooral twee afdrucken inzenden.