

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 21 (1931)
Heft: 41

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

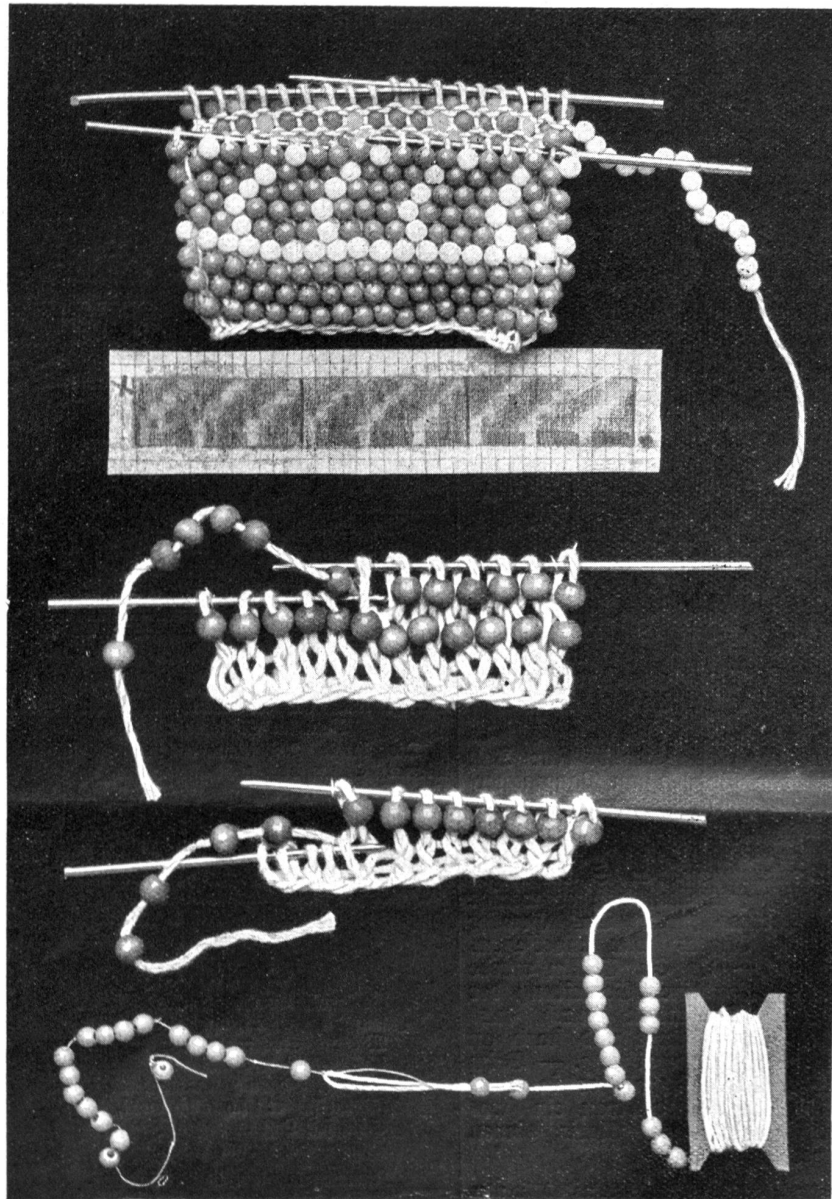
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Handarbeiten.

Verarbeiten.

Wir bestaunen unter alten Handarbeitschätzen wunderfeine, reich gemusterte Perlstickereien, Perlbeutel, Schnüre, Ketten. Auch heute schafft das Kunstgewerbe, schaffen geschickte Frauenhände aus diesem schönen Arbeitsmaterial ähnliche Kunstwerklein, die wir um ihres Farben- und Formenspieles und nicht zuletzt um der Technik willen bewundern. Diese Perlsticken sind hier erläutert, die Arbeitsproben zeigen den Gang der Arbeit.

Die einfachste Verarbeitung der Perlen, das Aufreihen zur Schnur, das Flechten einzelner Schnüre zum breiten Band, oder das Verflechten mit der Nadel, ist nicht dargestellt. Schon im Kindergarten werden ja diese Künste an groben Perlen geübt. Die schlichte Reihentechnik läßt sich aber verfeinern und zu reizvoller Wirkung führen, praktisch verwendbar für Ketten, Gürtel, Armband, Serviettenring, auch kleinen Beuteln. Auch das Perllwellen und das Aufnähen von Perlen auf Stramin darf noch zu den leichten Bearbeitungsarten gezählt werden.

Bei der Perlstickerei ist die Hauptschwierigkeit, die Straminunterlage in der Größe so zu wählen, daß die Perlen bei der Aufnäheise einerseits den Untergrund ganz decken, andererseits aber sich keinesfalls stoßen.

Eine andere Art, Perlen zu verarbeiten, ist das Perlhäkeln und Perlsticken. Die Perlen werden auf den Arbeitsfaden aufgereiht, wie auf der Vorlage zu ersehen ist. Es lassen sich herzige Portemonnaies, Kinder- und Kommissionstaschen, Spielgürtel u. herstellen.

(Aus Eltern-Zeitschrift) Drell Hüßli, Zürich.

Küchen-Rezete.

Kochrezepte aus dem Jahre 1823.

Ganze Eyer mit Saage. Schwellt die Eyer in kochendem Wasser pünktlich fünf Minuten, zieht sie schnell in kaltes Wasser, schält sie sorgfältig aus und gibt sie ganz; auf diese Art wird das Weiße steif, während das Gelbe noch saftig ist; man gibt sie mit einer Kräuter-, Kapris-, Anchoix- oder jeder andern beliebigen Saage.

Gefüllter Salat. Schwellt sechs Salatköpfe eine Viertelstunde, kühlt und drückt sie wohl aus, legt auf einem Tisch die Blätter sorgfältig auseinander, thut in die Mitte eine gute Fleischfarce, deckt wieder Blätter darüber, bindet sie und tocht sie in einer leicht gewürzten Brühe; dann macht man entweder eine Saage daran oder bestreut dieselben mit Brosamen und pregelt sie oder tunkt sie in einen Teig

von Mehl, Del, Salz und Wein und bakt sie im Ofen.

Erdäpfelkopf. Die Erdäpfel werden roh beschnitten und gebröckelt, in der Milch gekocht, durch das Pfefferbeden gedrückt, mit Nidlen erdünnert, in eine mit Anken bestrichene Zatte gethan, im Wasser gekocht und eine Süssaage daran gemacht.

Italienische Terrine. Thut zu unterst in eine irdene Casserole ein halbes Pfund Reis, ein paar Spedstreifen, ein altes Huhn und zwei kleine Tauben, bedeckt es mit einem Viertelpfund geweichten Linsen, schüttet eine Maas laues Wasser darauf, würzt es und stellet es zugedeckt drei Stunden in einen nicht zu warmen Ofen.

Leberkügelein. Hadet eine gehäutelte Leber fein mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Sped, nehmet sie mit guter Nidlen und laßt dieß eine halbe Viertelstunde auf Glut steif werden, nehmet dann ein gewichtiges Reh, machet von der Leber Kügelein von der Größe eines Eyes, packet sie wohl ein, bestreicht sie mit

Eyerweiß und Brosamen und pregelt sie bloß gelb.

Gehadtes Rindfleisch. Hadet guten Moden mit Sped, Marf, Salz, Spezerey, Schallotten und dem Gelben von drei Eyer, mischt es wohl und bratet es vier Stunden in einem zugelleisterten Hafen. Man kann eine Saage dazu machen.

Apfel-Müslein. Die Äpfel werden beschnitten, mit ein wenig Anken, Wasser und Rosinchen gekocht und recht zerdrückt, dann bestreicht man eine Turtiere wohl mit Anken, thut eine dicke Lage Brosamen, hernach die Äpfel darauf, bakt es und bestreut es mit Zuder.

Chokolade-Bröddchen. Nehmet ein Viertelpfund Zuder, ein Achtelpfund fein geschabte Chokolade, schwingt das Weiße von zwei Eyer bis sie stehen, vermengt alles leicht, macht Häufchen auf Papier und bakt dieselben. Man kann sie auch in Zuderbrod- oder Robe de chambre-Papieren machen.