

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 25 (1935)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Die Seite für 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:** 01.04.2025

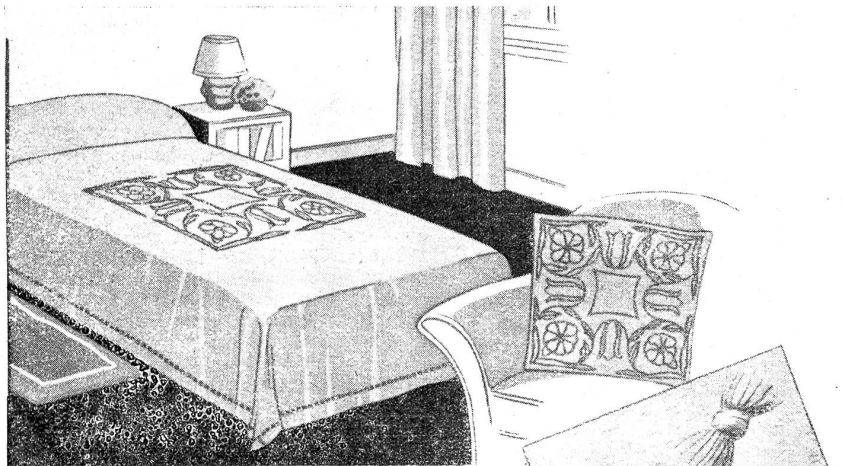
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Eine neue Handarbeit

Sehr selten wird eine neue Stückerfindung. Wenn sie nun nicht nur neuartig ist, sondern sich auch leicht und schnell ausführen läßt, wie die abgebildete, so ist sie doppelt willkommen. Diese neue Stückerfindung füllt den Grund sehr schnell, man wählt deshalb irgendein großes Muster und wendet sie an bei großen Gegenständen,



die sonst bei anderer Arbeitsweise zu lange Zeit zum Verzieren brauchten, zum Beispiel Bettüberwürfe, Kissen, Deden, Vorhänge. Man muß einen dicken Arbeitsfaden dazu haben und dementsprechend lose gewobenes Material. Nur ein ganz einfacher Stich wird während der ganzen Arbeit benutzt: Man sticht die Nadel von der linken Seite nach rechts durch und macht einen einfachen Vorderstich von etwa  $\frac{3}{4}$  Zentimeter. Dieser liegt selbstverständlich auf der rechten Seite auf. Nun sticht man wieder die Nadel nach rechts hindurch, in kurzem Abstand zum ersten Vorderstich und macht nun — zurückgehend zum ersten Vorderstich — einen kurzen Steppstich rückwärts, daran anschließend wieder einen langen Vorderstich und einen kurzen Rückstich usw. Jetzt zieht sich also eine ununterbrochene Fadenreihe auf der rechten Seite auf dem Muster entlang. Nun kommt das Besondere dieser Handarbeitsart: Man schneidet alle Vorderstiche in der Mitte auf und erhält so,

dem Umriß des Musters folgend, eine Reihe kleiner Fadenbüschel. Die Rückstiche halten sie am Stoffe fest, so daß sie beim Gebrauch nicht herausgezogen werden. — Je länger die Vorderstiche sind, desto größer werden die Büschel. Es ist besser, von dünnerer Wolle den Faden doppelt zu nehmen beim Nähen, als zu dicke Wolle zu verwenden, dadurch werden die Enden buschiger. Kleinere Teile des Musters kann

schnitten, in nachfolgenden Badteig getaucht und in der heißen Fritture gebaden, mit Zitronenschnitzen serviert.

Badteig: 2 Dl. Mehl,  $\frac{1}{2}$  Dl. Olivenöl,  $\frac{1}{2}$  Dl. Wasser, 1 Dl. Weißwein, eine Prise Salz. Das Del wird mit dem Ei und dem Salz recht gut ver schlagen, mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrührt und der aufgekochte Wein heiß dazugegossen und sehr schnell gut durcheinander gerührt. Der Teig darf nicht lange vor dem Gebrauch gemacht werden.

### Karpfen.

Blau gekocht. Wird der Karpfen blau gekocht, so darf er nur sorgfältig ausgewaschen und nicht ehschuppt werden; in einem Sud gekocht, gleich wie Forellen.

### Raje.

Gebaden. In möglichst dünne Scheiben (Tranchen) schneiden, salzen, in Milch tauchen, in Mehl wenden, in heißem Fett baden, mit Zitronenschnitzen servieren.

### Salm (Lachs).

Nach Basler Art. Die Tranchen von Lachs werden gesalzen in Mehl umgedreht und in einer Pfanne in heißem Del oder Butter schön gelb gebraten, wenn angerichtet mit einer mit Butter zubereiteten Zwiebel schweize übergossen, mit Petersilie bestreut und mit Salzkartoffeln serviert. Nach Belieben etwas heißen Bratenjus auf die Platte geben.

Koteletten. Gefochter Salm, Champignons, Krebschwänze, Trüffel in kleine Würfel geschnitten. Eingekochte Sauce Béchamel mit viel Eigelb binden, würzen, die vorge schnittenen Würfel dazugeben, einmal aufgekocht, auf ein Pfand gestrichen, erkalten lassen. In Koteletten geformt, paniert, in Desfritture gebaden, mit gebadener Petersilie und Zitronen garniert. Sauce Tomate oder Sauce Tyrolienne, kalt, à part serviert.

Gebraten in der Pfanne. Die Tranchen werden gesalzen, mit Mehl bestäubt und in der Pfanne in Butter oder Del schön gelb gebraten, auf der Platte angerichtet, mit brauner Butter übergossen.

## Häusliche Ratschläge

Um Gegenstände aus Bronze zu reinigen, benützt man verdünnten Salmiakgeist. Damit befeuchtet man ein wollenes Lappchen und reibt die Bronzegegenstände sorgsam ab. Kleinere Gegenstände trocknet man zwischen Sägemehl, das jede Feuchtigkeit aufsaugt, größere stellt man in Zugluft oder in die Nähe des Ofens.

Schwarze Messergriffe reibt man ab und zu mit einem in Del getauchten Leinenlappen ab. Sind die Griffe sehr grau geworden, so frischt man sie durch wiederholtes Bestreichen mit Eisenvitriollösung auf. Man muß dabei sehr vorsichtig zu Werke gehen, da Vitriol giftig ist.

Tintenflecke entfernt man aus Wäschegegenständen, solange sie noch frisch sind mit Zitronensaft, sofern sie lang sind, hilft nur Klee salz, das aufgetupft und rasch mit Seifenwasser ausgewaschen wird, weil die scharfe Substanz leicht Löcher frist. Schokoladeflecke verschwinden, wenn man sie mit Glycerin einreibt und dann mit Spiritus auswäscht.

Gelb gewordene Klaviertasten reibt man mit einer Mischung aus Spiritus und Wasser zu gleichen Teilen ab. Wenn dies nicht mehr hilft, so empfiehlt es sich, mit 1 Teil Chloralkali auf 4 Teile Wasser die Reinigung vorzunehmen.

man ganz ausfüllen mit diesem Stich, indem man im Kreise oder in dichten Reihen arbeitet. Hat man viel Zeit zur Verfügung, so kann man in dieser Weise das ganze Muster ausfüllen und erzielt so eine teppichähnliche Wirkung. Man muß auf einen starken Kontrast der Farben achten, stark leuchtende Farben auf einem weißen, gelben oder schwarzen Hintergrund, oder weiße Stücker auf farbigem Material. Auch regenbogenfarbige Wolle ist zum Sticken sehr geeignet. Den Saum der Handarbeit kann man ebenfalls mit ein oder zwei Reihen Stücker verzieren.

(Eitern-Zeitschrift, Verlag Drell Hüßli, Zürich.)

## Fisch-Kochrezepte

### Felchen.

Filets nach Brüsseler Art. Die gesalzenen Filets werden in eine längliche, gebutterte Gratinplatte gelegt; frische, in feine Scheiben geschnittene Champignons in frischer Butter sautiert und die Filets damit bedeckt, bestreue das Ganze leicht mit frisch geriebenem, weichem Brot und etwas geriebenem Käse, beträufelt das Ganze mit zerlassener Butter, bade es schön gelb im Ofen; vor dem Servieren wird noch mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt und leicht mit gehackter Petersilie bestreut.

Schnitten nach englischer Art. Die Felchen von den Gräten lösen, enthäuten, würzen, in Ei tauchen und in frischen Brotbrösel (mie-de-pain) panieren, in Butter braten, anrichten, mit Kräuterbutter belegen, mit Salzkartoffeln garnieren.

Schnitten nach Hausfrauen Art. Die ausgelösten, entgräteten und mit Salz und Pfeffer gewürzten Schnitten in kalter Milch

wenden, mit Mehl bestäuben, durch zer Schlagenes Ei ziehen, in Butter braten. Auf Kräuterbutter anrichten.

### Secht.

Koteletten nach Chollet. Kleine Koteletteförmchen mit Butter austreichen, mit Sechtfarbe, welche mit Rahm ausgeschlagen wurde, gefüllt, paniert, erkalten lassen, panieren, in Butter braten, Tomatensauce mit Rahm ausgeschlagen gesondert serviert.

Nach englischer Art. Schnitten in Ei und Brot gerollt, in Butter gebraten, übergossen mit Butter, Salzkartoffeln.

Fischstreifen gebaden. Sechtfillets in bleistiftdicke 10 Zentimeter lange Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Del und Zitronensaft marinieren, eine Stunde ziehen lassen, die Stücke einzeln in Mehl umkehren und einzeln in die heiße Fritture geben. Sauce remoulade dazu servieren.

Nach Neuenburger Art gebaden. Der Fisch wird in bleistiftdicke Scheiben ge-