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 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

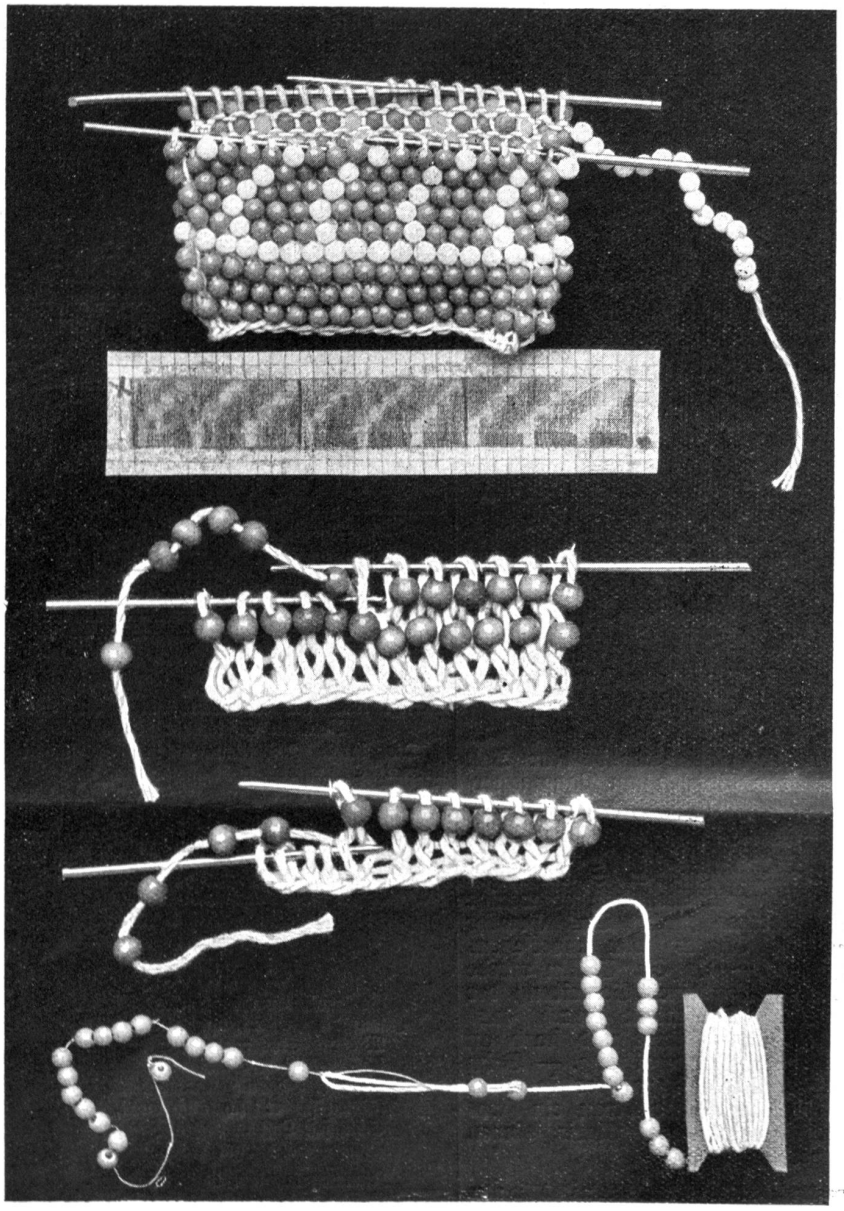
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Handarbeiten.

Perlarbeiten.

Wir bestaunen unter alten Handarbeitsschätzen 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 Perltechniken 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 Reihtechnik läßt sich aber verfeinern und zu reizvoller Wirkung führen, praktisch verwendbar für Ketten, Gürtel, Armband, Serviettenriug, auch kleinen Beutelchen. Auch das Perlwellen und das Aufnähen von Perlen auf Stramin darf noch zu den leichten Verarbeitungsarten gezählt werden.

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

Eine andere Art, Perlen zu verarbeiten, ist das Perlhäkeln und Perlstricken. Die Perlen werden auf den Arbeitsfaden aufgereiht, wie auf der Vorlage zu ersehen ist. Es lassen sich herzige Portemonaies, Kinder- und Kommissionstaschen, Spielgürtel 2c. herstellen.

(Aus Eltern-Zeitschrift) Orell Füßli, Zürich.

Küchen-Rezete.

Kochrezepte aus dem Jahre 1823.

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

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 kocht sie in einer leicht gewürzten Brühe; dann macht man entweder eine Saaße daran oder bestreut dieselben mit Brosamen und preglet sie oder tunkt sie in einen Teig von Mehl, Oel, Salz und Wein und backt sie im Anken.

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

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

Leberkügelein. Hacket eine gehäutelte Leber fein mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Speck, netzet sie mit guter Nidlen und laßt dieß eine halbe Viertelstunde auf Glut steif werden, nehmet dann ein geweichtes Netz, machet von der Leber Kügelein von der Größe eines Eyes, packet sie wohl ein, bestreichet sie mit Eyerweiß und Brosamen und pregelt sie bloß gelb.

Gehacktes Rindfleisch. Hacket guten Mocken mit Speck, Mark, Salz, Spezerey, Schalotten und dem Gelben von drei Eyern, mischt es wohl und bratet es vier Stunden in einem zugekleisterten Hafen. Man kann eine Saaße dazu machen.

Aepfel-Müslein. Die Aepfel 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 Aepfel darauf, backt es und bestreut es mit Zucker.

Chokolade-Brödchen. Nehmt ein Viertelpfund Zucker, ein Achtelpfund fein geschabte Chokolade, schwingt das Weiße von zwei Eyern bis sie stehen, vermengt alles leicht, macht Häufchen auf Papier und backt dieselben. Man kann sie auch in Zuckerbrod- oder Robe de chambre-Papieren machen.