

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

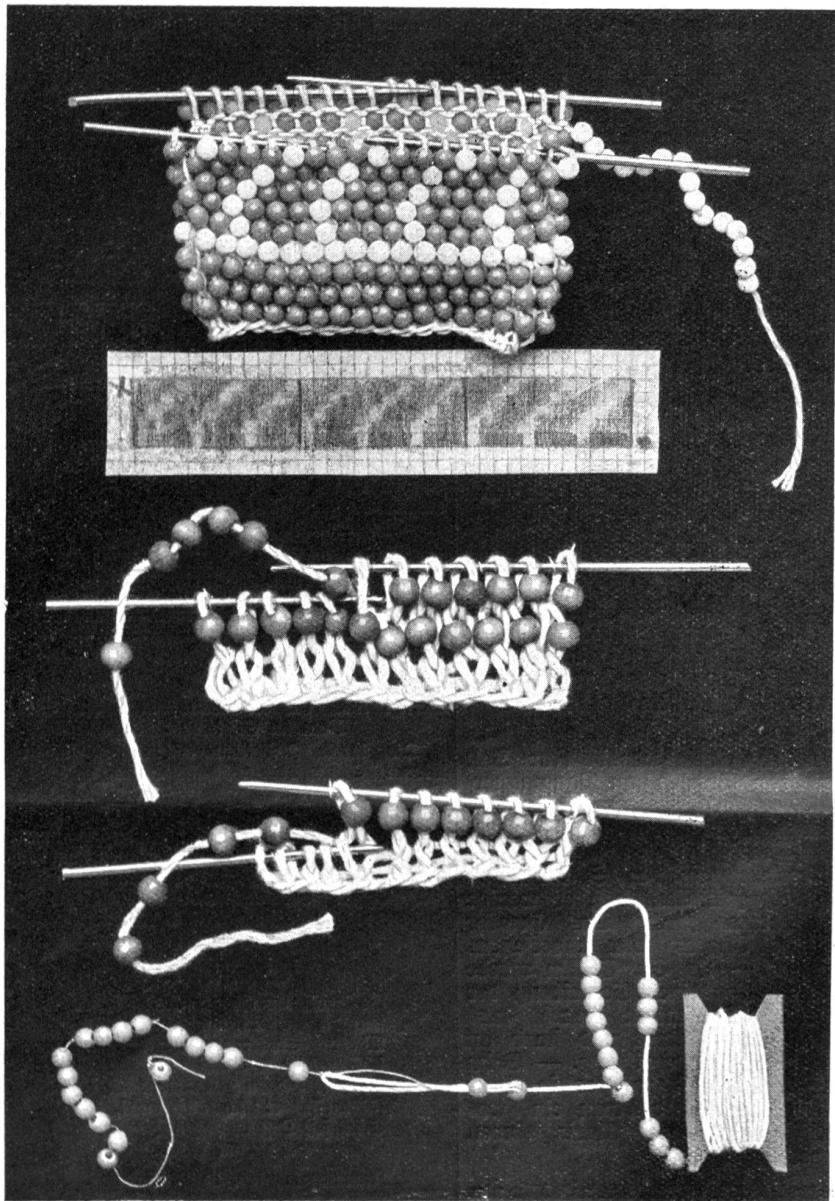
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 14.01.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Handarbeiten.

Perlarbeiten.

Wir bestaunen unter alten Handarbeitschäßen wunderseine, 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 Formenspiels 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 Reihentechnik lässt sich aber verfeinern und zu reizvoller Wirkung führen, praktisch verwendbar für Ketten, Gürtel, Armband, Serviettenring, 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 Größe 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 Portemonnaies, Kinder- und Kommissionstaschen, Spielgürtel u. c. herstellen.

(Aus Eltern-Zeitschrift) Drell Fühl, Zürich.

Küchen-Rezepte.

Kochrezepte aus dem Jahre 1823.

Ganze Eyer mit Saache. Schwelt die Eyer in Kochendem Wasser pünktlich fünf Minuten, zieht sie schnell in kaltes Wasser, schält sie sorgfältig und gibt sie ganz; auf diese Art wird das Weisse steif, während das Gelbe noch saft ist; man gibt sie mit einer Kräuter-, Raps-, Anchoso- oder jeder andern beliebigen Saache.

Gefüllter Salat. Schwelt sechs Salatköpfe eine Viertelstunde, füllt und drückt sie wohl aus, legt auf einem Tisch die Blätter sorgfältig auseinander, thut in die Mitte eine gute Fleischfarce, dekt wieder Blätter darüber, bindet sie und kocht sie in einer leicht gewürzten Brühe; dann macht man entweder eine Saache daran oder bestreut dieselben mit Brotsamen und pregelt sie oder tunnt sie in einen Teig.

von Mehl, Öl, Salz und Wein und badt sie im Anten.

Erdäpfelklopfs. Die Erdäpfel werden roh geschnitten und gebrödelt, in der Milch gekocht, durch das Pfefferbeden gedrückt, mit Ridlen erdünnert, in eine mit Anten bestrichene Fette gehban, im Wasser gekocht und eine Jüssaahe daran gemacht.

Italienische Terrine. Thut zu unternst in eine iridene Caferole ein halbes Pfund Reis, ein paar Speckstreifen, ein altes Huhn und zwei kleine Tauben, bedeckt es mit einem Viertelpfund geweichten Linsen, schüttet eine Maaf laues Wasser darauf, würzt es und stellt es zugedeckt drei Stunden in einen nicht zu warmen Ofen.

Leberkügelein. Hadet eine gehäutete Leber fein mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Speck, neket sie mit guter Ridlen und laßt dieß eine halbe Viertelstunde auf Glut steif werden, nehmst dann ein gewichtes Netz machen von der Leber Rügelein von der Größe eines Eyes, packst sie wohl ein, bestreichst sie mit

Eierweiß und Brotsamen und pregelt sie bloß gelb.

Gehacktes Rindfleisch. Hadet guien Moden mit Speck, Marf, Salz, Spezieren, Schalotten und dem Gelben von drei Eyern, mischt es wohl und bratet es vier Stunden in einem zugeließerten Hafen. Man kann eine Saache dazu machen.

Aepfel-Müslein. Die Aepfel werden geschnitten, mit ein wenig Anten, Wasser und Rosinen gekocht und recht zerdrückt, dann bestreicht man eine Turtiere wohl mit Anten, thut eine dide Lage Brotsamen, hernach die Aepfel darauf, badt es und bestreut es mit Zuder.

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