

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst |
| Band: | 23 (1933) |
| Heft: | 20 |
| Rubrik: | Die Seite für 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: 20.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

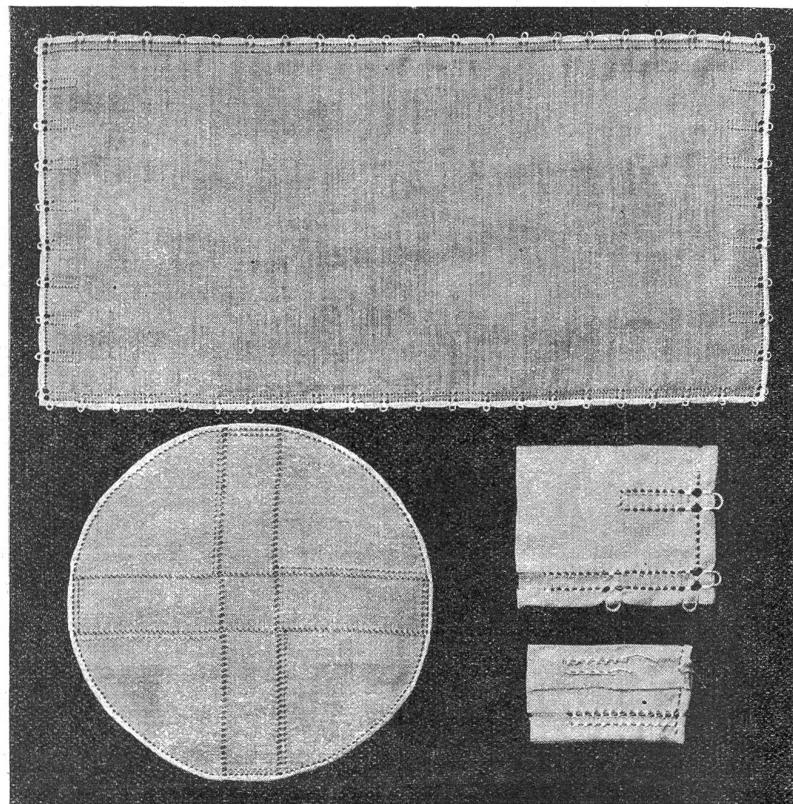
Decken mit leichter Durchbrucharbeit,
aus loher geschlagenem Leinenstoff.

Wenn wir Decken mit Hohlsaum oder Durchbruch ausarbeiten, dann wollen wir damit entweder den Saum auf schmucke Art befestigen, der Decke einen spangenartigen Rand geben, oder es soll in die ganze Fläche Belebung und Zierlichkeit gebracht werden. Wir beschreiben eine Fülle althergebrachter Durchbruchtechniken und -Musterungen, vom schlichten Stengelsaum bis zum reichen gewideten oder gestopften einfachen oder Doppeldurchbruch. An diesen beiden Decken ist mühsame Feinarbeit sparsam angewendet. Nur wenige ausgezogene Fäden bilden die schmalen Lücken, die mit rasch ziehenden Stichen in kräftigem Perlgarn oder Leinenfaden abgenäht und zu klarer Wirkung gebracht sind. In der Anordnung ist daran geachtet, daß Rand und Zwischenräume, daß also auch der glatte Stoff mithilft zum schönen Bild.

An der edigen Decke saßt gewöhnlicher Hohlsaumstich die Fäden zu Büscheln zusammen und befestigt die Saumkante; die starken Büschel sind dreimal gefaßt, dabei gut angezogen. Die Stiche, die an dieser Stelle die Saumkante umfassen, sind zugleich mit der fortlaufenden Arbeit gemacht, dabei auch die Decken im Knopflochstich angefügt.

Die runde Decke ist einzig mit dem eigentlichen Hohlsaumstich gefäumt, wobei der wagrechte Stich auch zwei bis dreimal gefaßt werden muß; genügend Fäden gefaßt, gut angezogen, ergibt, ohne daß eine Fadenlücke da ist, deutliche Löchlein. An dichten Stoffen muß bei dieser Arbeit mit grober Nadel gearbeitet werden, sie drängt dann die Stofffäden auseinander. Die breiteren Durchbruchstiche, die sich durch die Fläche ziehen, sind mit Umnähtstichen, die Breite der Lücke dicht gefüllt, zu Büscheln gefaßt. Statt nach jedem Büschel in den Stoff zu stechen, ist der Faden einfach vorgelegt. Die begleitende schmale Linie konnte an diesem losen Gewebe ohne einen Faden auszuziehen, gearbeitet werden, immer dieselben Fadengruppen mit stiftähnlichem Doppellistich umfassend.

(Aus: Eltern Zeitschrift.)



Küchen-Rezepte

Witten-Fricassée.

1 Kalbsmilben, 15 Gramm (1 Eßlöffel) Mehl, 60 Gramm (schwach 2 Ei groß) Butter, 1 Ei, 1 kleine Zwiebel, 1 Gewürzsträufchen, 3 Deziliter Fleischbrühe, 1 Zitrone.

Die Witten mindestens eine Stunde lang in lauwarmem Wasser legen, um alles Blut aus ihnen auszulaugen; dann mit kaltem Wasser ausspülen und nach höchstens drei Minuten langsam Sieden abgießen, in kaltem Wasser erfrischen und von allen Anhängseln befreien.

Hierauf sie in 1½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und mit 30 Gr. Butter und der fein geschnittenen Zwiebel dämpfen, ohne sie viel Farbe annehmen zu lassen. Das Mehl mit der übrigbleibenden Butter ebenfalls leicht dämpfen und mit der Fleischbrühe zu einer seimigen Sauce anrühren. (Die Fleischbrühe erhält man leicht und gut aus Maggi's Bouillonwürfeln.) Aufkochen, über die Witten gießen, das Gewürzsträufchen beifügen und zugedeckt langsam köchen lassen, bis die Witten weich sind, was in etwa einer halben Stunde der Fall sein wird. Das Eigelb mit einem Löffel kaltem Wasser und dem Saft der Zitrone verklopfen und die Sauce langsam darunter ziehen; dann durchseihen und über die von den anhängenden Zwiebeln und dem Gewürzsträufchen befreiten Witten gießen.

Sauerampfesuppe.

150 Gramm (1 Handvoll) entstierte Sauerampferblätter, sauber gewaschen und grob verweigt, 1 Schildbrötchen, 35 Gramm (eigroß) Butter, 2 Eier, 70 Gramm (½ Handvoll) Kärbelkraut, verweigt, 1 Deziliter saurer Rahm, 1 Liter Fleischbrühe.

Das Brot mit der Fleischbrühe verkochen und durchs Sieb streichen. Die Sauerampfer mit der Hälfte der Butter dämpfen, dann die vorbereitete Brühe, eine Prise Pfeffer und etwas Muskatnuß darangeben und eine halbe Stunde langsam köchen lassen. Die zwei Eigelbe mit dem Rahm verklopfen und die Suppe damit binden. Das Kärbelkraut und den Rest der Butter beifügen und über geröstete Brotwürfchen anrichten. Die nötige Fleischbrühe liefern 3 Maggi-Bouillonwürfel in heißem Wasser aufgelöst.

In Ermangelung von sauerem kann auch sauerer Rahm oder nur rohe Milch verwendet werden.

Norwegische Meerfische.

Es ist wohl nicht Federmann bekannt, daß die Meerfische, die wir verzehren, größtenteils von der norwegischen Küste stammen und von norwegischen Fischern gefangen wurden. Heute sind die Transportverhältnisse und die Külanlagen in den Eisenbahnen so ausgezeichnet konstruiert, daß es möglich ist, in unglaublich kurzer Zeit Fischtransporte aus dem Norden nach der Schweiz zu leiten. Man sollte, namentlich in der Schweiz, viel mehr Meerfische essen, denn erstmals schaffen sie den Ausgleich an Jod, von dem wir viel zu wenig besitzen, und zweitens sind sie eine nahrhafte, billige und leicht zu bereitende Volksnahrung. Einige Vertreter der Presse hatten Gelegenheit, Meerfisch auf norwegische und auf schweizerische Art zubereitet zu erhalten. Die Abstimmung fiel sehr zugunsten der norwegischen Art aus. Der "schweizerische" Fisch, ein Dorf, war gebunden. Der norwegische, und zwar dieselbe Fischart, war gesotten und mit ausgelassener Butter und Mayonnaise serviert. Bei der letzten Zubereitungsart, die gar nicht mischlingen kann, muß jedoch eine gehörige Handvoll Salz in den Sud geworfen werden. Auch sollen die Fische in dünne Scheiben geschnitten sein.

Aus der Frauenwelt

Hausmutterhilfe.

Die Hausmutterhilfe im Kanton Bern ist ein Werk des Ausschusses für kirchliche Liebestätigkeit im Kanton Bern und wurde erstmals im Jahre 1924 versuchswise durchgeführt. Mit der Hilfe eines gewährten Kredites konnte im Gründungsjahr 9 Frauen ein dreiwöchentlicher Erholungsaufenthalt ermöglicht werden. Das Resultat dieser Kur war sehr befriedigend für alle Beteiligten. Im zweiten Jahr verdoppelte sich die Zahl der mit einem Ferienaufenthalt bedachten Mütter, und an Leib und Seele gestärkt konnten alle Frauen heimkehren. Damit erkannte man die notwendige Entwicklung der Hausmutterhilfe, und es stieg der Wunsch auf, sie auf eine breitere Basis stellen zu können. Doch war man sich wohl bewußt, daß dies nur mit Hilfe von vermehrten finanziellen Mitteln möglich wäre. Wiederholt wurden daher die verschiedensten Fragen nach dieser Richtung erwogen. Die finanziellen Sorgen blieben aber gleichwohl, obwohl im Jahre 1926 ein Anteil der Bettagskollekte der Hausmutterhilfe zufiel, zugleich aber auch die zuversichtliche Hoffnung, die nötigen Mittel doch noch zu erhalten.

Die Aufgaben der Hausmutterhilfe sind groß. In einer Zeit, wo durch Arbeitslosigkeit so viele Mütter, anormale Verhältnisse in die Familie eindringen, wo die Hausmutter oft unter Aufzehrung ihrer letzten Kräfte ihre Familien durchzusagen versuchen, tut Hilfe wahrlich not. Einer Familie die durch einen Nervenzusammenbruch gefährdet Mutter zu erhalten, sie ihr frisch erholt zurückzugeben, das ist der Mutterhilfe oft gelungen.

Herr Pfarrer Jöhner, Hilterfingen, Präsident des Komitees für die bernische Mutterhilfe, nimmt jederzeit Beiträge entgegen.