

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	24 (1934)
Heft:	16
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

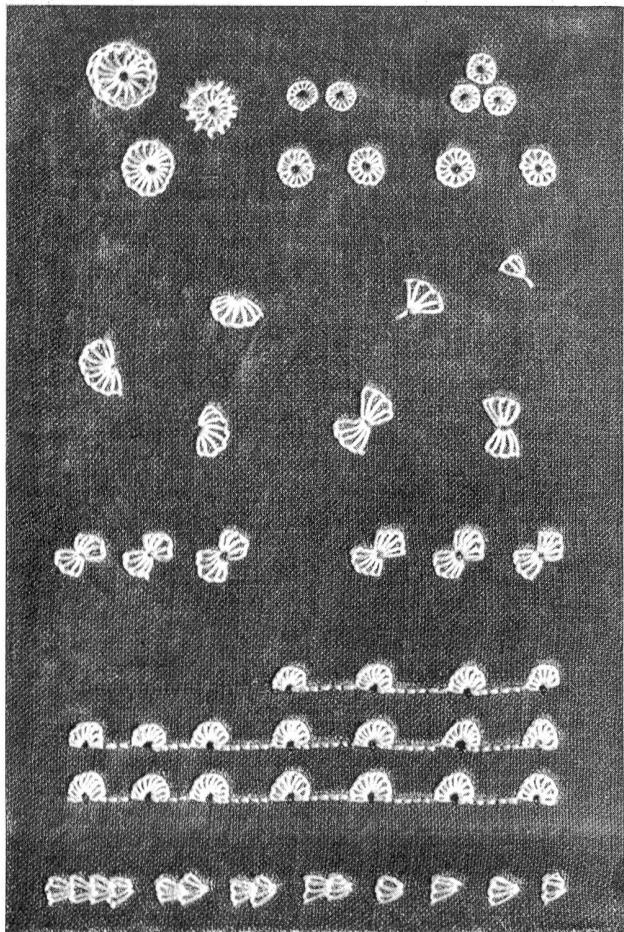
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 21.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSSLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Stickerei mit Festontischen für Kinderjäckchen.

Leicht und fröhlich soll sie sein, die Stickerei auf Kinderkleidchen, Schürzen, Taschen (nebenstehende Abb.), nicht zu viel u. auch nicht mühsa-

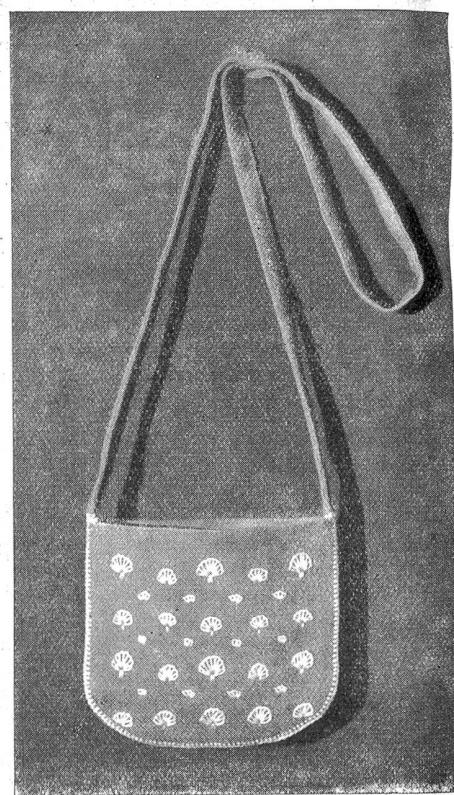
den Proben, wie auch hier am Kindertaschen, das auf Leinenstoff mit Baumwollfädigarn gearbeitet ist. Hell auf dunkleren Grundstoff gesetzt machen farbige Stoffe sommerlich, für weiße Stoffe würden wir ja eine frohe Kinderfarbe wählen; oder es könnte natürlich in

me Arbeit machen. Was man alles fertig bringen kann mit Festontischen, Kanten umstechen, Ränder begrenzen, Säume begleiten mit Lüften od. Leder gehaltenen Stichreihen, das ist ja altbekannter Schmuck, besonders auch an Kinderkleiderobe.

Da kommen nun ein paar Vorschläge zu andersartigem, freierem Schmücken mit diesem Stich, in der Art, wie es ja am Klein-Kinderkleid so gerne gemacht wird. Blumensträuschen und Kränzchen sind's zwar nicht, aber zierliche Stichgruppen und Formchen, die bald mehr gebunden als Linie und Borte, oder als Leder verlegtes Muster gearbeitet werden können, so, wie es eben allemal das Ding und die Freude an der Arbeit einem heißt.

Es ist ein vergnügliches Sticheln, dieje Festontische-Stickerei; auf der Hand, und ohne Vorzeichnung lässt sie sich machen. Ein Faden ausgezogen, dort bei der gebundenen Borte, mit Heftfaden die Richtung angeben, ein paar Pünktchen für die Einteilung, das ist die ganze Vorbereitung.

Die Material = Zusammensetzung trägt natürlich auch noch bei zur Wirkung dieser Stickerei. Einfarbig ist sie gehalten an den bei-



dieser Technik auch eine vielfarbig bunte oder dann eine Ton in Ton gehaltene Stickerei gemacht werden.

Wenn ich mir die Anwendung am Kinderkleid noch ein wenig ausdenke, dann sehe ich vor mir ein einfaches Kleidchen, die Ärmel lustig bestickt, oder an einem Hängesleidchen die gerade Achselpasse mit einer Borte geschmückt, die auch den Rocksaum schmäler oder breiter begleitet — ein Kollerchen, ein Leibchen mit Streuförmchen mit kleinen und großen „Sönnchen“ übersät.

Küchen-Rezepte

Süße Speisen als Nachtisch.

Ananas schichten. Einback wird in ziemlich dünne Scheiben geschnitten, auf ein heißes Blech gelegt, mit Puderzucker bestreut und im Ofen goldgelb geröstet. Auf die beidseitig schön gerösteten, auf eine flache Schüssel gelegten Einbadschnitten legt man je eine halbe Ananascheibe, träufelt etwas Ananasaft darüber und garniert mit reichlich geschlagenem Rahm.

Süßer Salat. Man kocht 1-2 Gläser Rheinwein mit Zuder und einem Stück Vanille auf und stellt sie kalt. Ananaswürfelchen, entfernte, verchnittene Datteln, Pfirsizien, Sultaninen, kandierte Kirschen und sterilisierte Aprikosen werden zusammen sorgfältig vermengt, mit dem Wein übergossen und recht kalt gestellt. Man kann nach Belieben mit geschlagenem Rahm oder Himbeergelee garnieren.

Spongada di Roma. Unter 1/2 Liter gelöschten Zuderzup werden 200 Gramm aufgelöste, feine Schokolade gemischt, ebenso ein Eßlöffel Vanillezucker, ebensoviel Zimt und 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in der Eismaschine rasch gefroren, dabei das ansetzende Ei des öfters mit einer Holz-

spachtel von allen Seiten gestoßen und glatt gearbeitet. Unter das fertige Eis werden 125 Gramm geschälte, in Streifen geschnittene Piastazien gemischt, das Eis in eine gut schließende Eisform eingefüllt, noch etwa 2 1/2 Stunden in Eis eingegräut und dann gestürzt.

Aprikosen-Savarina. Der Schnee von 7 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Kartoffelmehl vermengt und einige Löffel davon beiseite gestellt. Die 7 Eigelb hat man mit 1/2 Pfund Puderzucker vermengt und röhrt nun die Eiweißmasse dazu. Der Teig wird auf gebuttetem Blech glattgestrichen und gut ausbaden gelassen. Dann sticht man davon gleichgröße Ruchen aus, befeuchtet sie mit Weinflaue, legt immer zwei und zwei aufeinander und garniert mit dem zurückbehaltenen Eiweiß, das man durch eine Papierdüte darüberspricht.

Spanisches Dessert. 25 Gramm beste Gelatine werden in einer Tasse Wasser zum Einweichen gelegt, dann gießt man das Wasser ab und kocht sie in wenig frischem Wasser rasch auf, fügt 1/2 Liter Rahm bei und bringt beides zum Kochen. Unter beständigem Rühren mischt man 100 Gramm Zuder dazu, ferner die fein gehackte Schale einer Zitrone, 1 Glas weißen Wein und 3-4 gut verquirte Eigelb. Ist die Masse langsam unter stetem Rühren

gekocht, gießt man sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und lässt sie auf Eis ersticken.

Zwei andere Rezepte.

Brotsuppe. Ein Teller voll altbades Brot wird in mittlere Würfel geschnitten, mit einer Tasse Wasser übergossen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann fügt man eine gehackte Zwiebel, etwas verchnittene Sellerie, Salz und Pfeffer bei und kocht alles auf kleinem Feuer 1/2 Stunde. Mit dem Schwungbesen wird dann das Brot sämig gerührt und mit dem nötigen Wasser verdünnt. Vor dem Anrichten löst man in der Suppe ein Bouillonwürfchen auf und richtet über ein Stückchen Butter, gewiegte Kräuter und geriebenen Käse an.

Nierenomelette. In dünne Blättchen geschnittene Kalbsniere wird mit etwas Zwiebel und Salz in viel Butter und unter fleißigem Wenden gebraten. Man stäubt ganz wenig Mehl darüber und verloft mit einer kleinen Tasse heißem Wasser. Die Niere wird vom Feuer gezogen, aber warm gehalten. Rasch bereitet man eine große Omelette, richtet sie an, gibt die Niere ohne Sauce auf eine Seite, klappst die Omelette zusammen und gießt die nochmals erhitzte Nierenfause darüber. Zu dieser Nierenomelette serviert man irgendein gutes Gemüse oder Salat.

Rf.