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 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

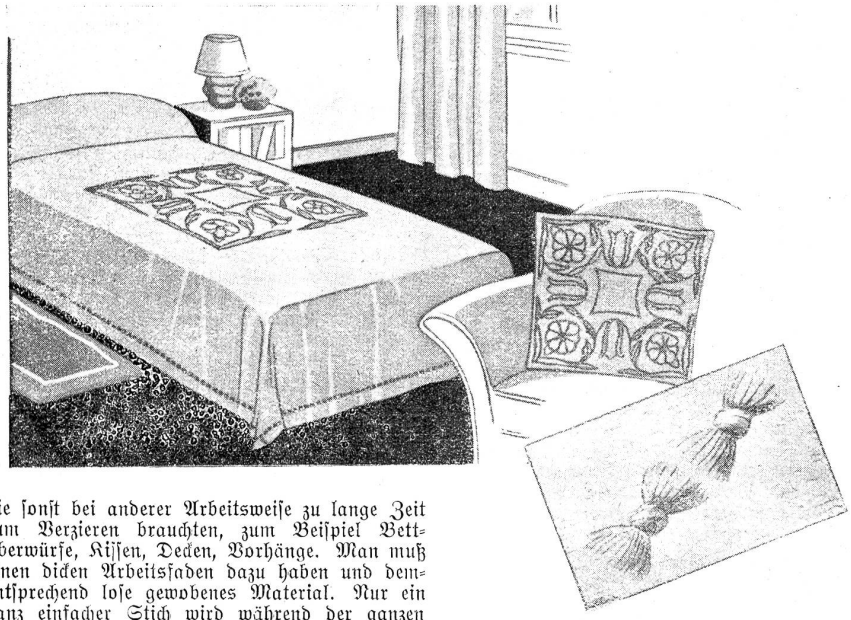
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Eine neue Handarbeit

Sehr selten wird eine neue Stickart erfunden. 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 Stickart 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, Decken, 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 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 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 Stickerei auf farbigem Material. Auch regenbogenfarbige Wolle ist zum Sticken sehr geeignet. Den Saum der Handarbeit kann man ebenfalls mit ein oder zwei Reihen Stickerei verzieren.



(Eltern-Zeitschrift, Verlag Orell Füßli, 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, backe 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 zerschlagenes Ei ziehen, in Butter braten. Auf Kräuterbutter anrichten.

Hecht.

Koteletten nach Chollet. Kleine Kotelettеförmchen mit Butter ausstreichen, mit Hechtfarce, welche mit Rahm ausgeschlagen wurde, gefüllt, pochiert, erkalten lassen, panieren, in Butter braten, Tomatensauce mit Rahm aufgeschlagen gesondert serviert.

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

Fischstreifen gebacken. Hechtfilets in bleistiftdicke 10 Zentimeter lange Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Oel und Zitronensaft marinieren, eine Stunde ziehen lassen, die Stücke einzeln in Mehl umkehren und einzeln in die heiße Friture geben. Sauce remoulade dazu servieren.

Nach Neuenburger Art gebacken. Der Fisch wird in bleistiftdicke Scheiben geschnitten, in nachfolgenden Backteig getaucht und in der heißen Friture gebacken, mit Zitronenschnitzen serviert.

Backteig: 2 Dl. Mehl, 1/2 Dl. Olivenöl, 1/2 Dl. Wasser, 1 Dl. Weißwein, eine Prise Salz. Das Oel wird mit dem Ei und dem Salz recht gut verschlagen, 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 eschuppt werden; in einem Sud gekocht, gleich wie Forellen.

Nase.

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

Salm (Lachs).

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

Koteletten. Gekochter Salm, Champignons, Krebsschwänze, Trüffel in kleine Würfel geschnitten. Eingekochte Sauce Béchamel mit viel Eigelb binden, würzen, die vorgeschnittenen Würfel dazugeben, einmal aufgekocht, auf ein Plafond gestrichen, erkalten lassen. In Koteletten geformt, paniert, in Oelfriture gebacken, mit gebackener 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 Oel 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 Läppchen und reibt die Bronzegegenstände sorgsam ab. Kleinere Gegenstände trocknet man zwischen Sägemehl, das jede Feuchtigkeit auffaugt, größere stellt man in Zugluft oder in die Nähe des Ofens.

Schwarze Messergriffe reibt man ab und zu mit einem in Oel 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 Kleesalz, das aufgetupft und rasch mit Seifenwasser ausgewaschen wird, weil die scharfe Substanz leicht Löcher frißt. Schokoladeflecke verschwinden, wenn man sie mit Glyzerin 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 Chlorkalk auf 4 Teile Wasser die Reinigung vorzunehmen.