

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **21 (1931)**

Heft 41

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Verarbeiten.

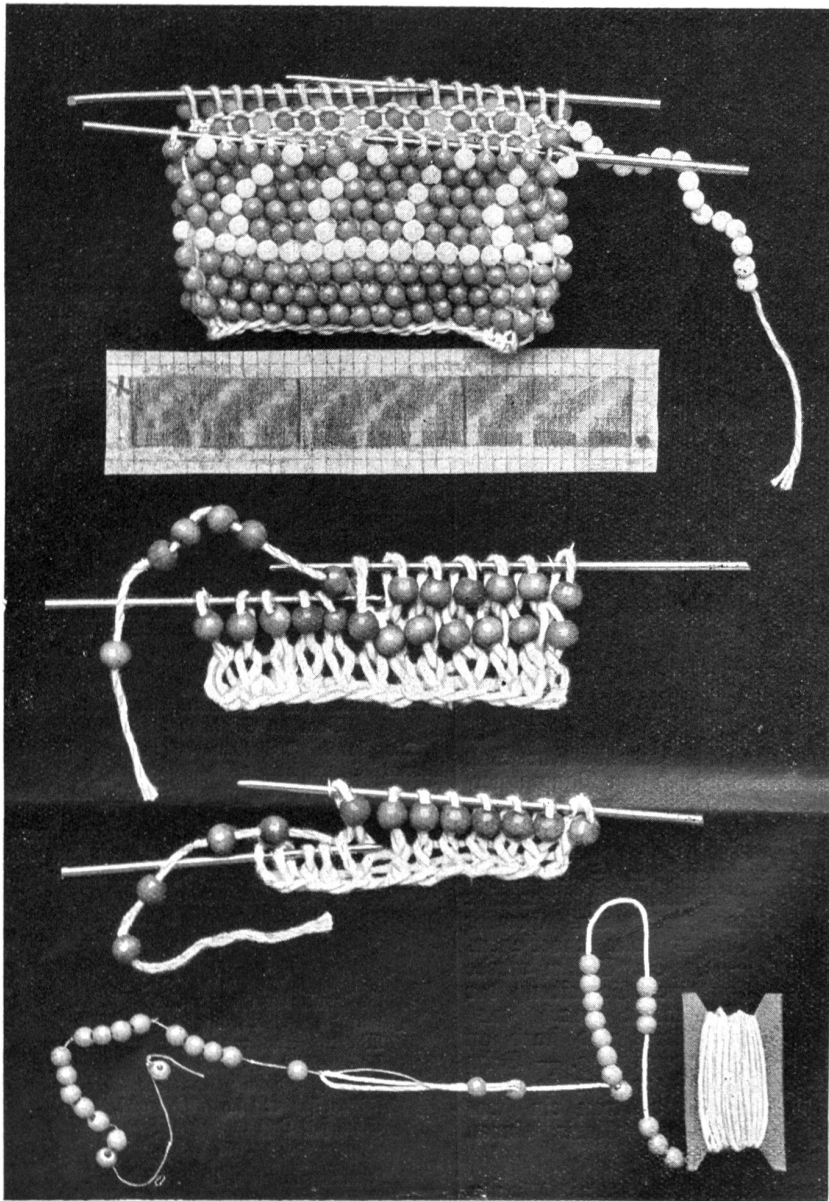
Wir bestaunen unter alten Handarbeits-schätzen wunderfeine, reich gemusterte Perlstickereien, Perlbeutel, Schnüre, Ketten. Auch heute schafft das Kunstgewerbe, schaffen geschickte Frauenhände aus diesem schönen Arbeitsmaterial ähnliche Kunstwerklein, die wir um ihres Farben- und Formenpieles und nicht 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 Beuteln. 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 Aufnäheise 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. herstellen.

(Aus Etern-Zeitschrift) Drell Füßli, Zürich.



Küchen-Rezete.

Kochrezepte aus dem Jahre 1823.

Ganze Eier mit Saage. Schwellt die Eier 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 leicht ist; man gibt sie mit einer Kräuter-, Kapris-, Anchoix- oder jeder andern beliebigen Saage.

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 Saage daran oder bestreut dieselben mit Brosamen und pregelt sie oder tunkt sie in einen Teig

von Mehl, Del, Salz und Wein und badt sie im Anken.

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

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

Leberkügelein. Hadet eine gehäutete Leber fein mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Sped, nehmet sie mit guter Nidlen und laßt dieh eine halbe Viertelstunde auf Glut steif werden, nehmet dann ein gewichtiges Reh, machet von der Leber Kügelein von der Größe eines Eies, padet sie wohl ein, bestreichet sie mit

Eyerweiß und Brosamen und pregelt sie bloß gelb.

Gehacktes Rindfleisch. Hadet guten Moden mit Sped, Marf, Salz, Spezerey, Schallotten und dem Gelben von drei Eiern, mischt es wohl und brätet es vier Stunden in einem zugelleisterten Hafen. Man kann eine Saage dazu machen.

Äpfel-Müsllein. Die Äpfel 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 Äpfel darauf, badt es und bestreut es mit Zucker.

Chokolade-Bröddchen. Nehmt ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund fein geschabte Chokolade, schwingt das Weiße von zwei Eiern 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.