Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 16

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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

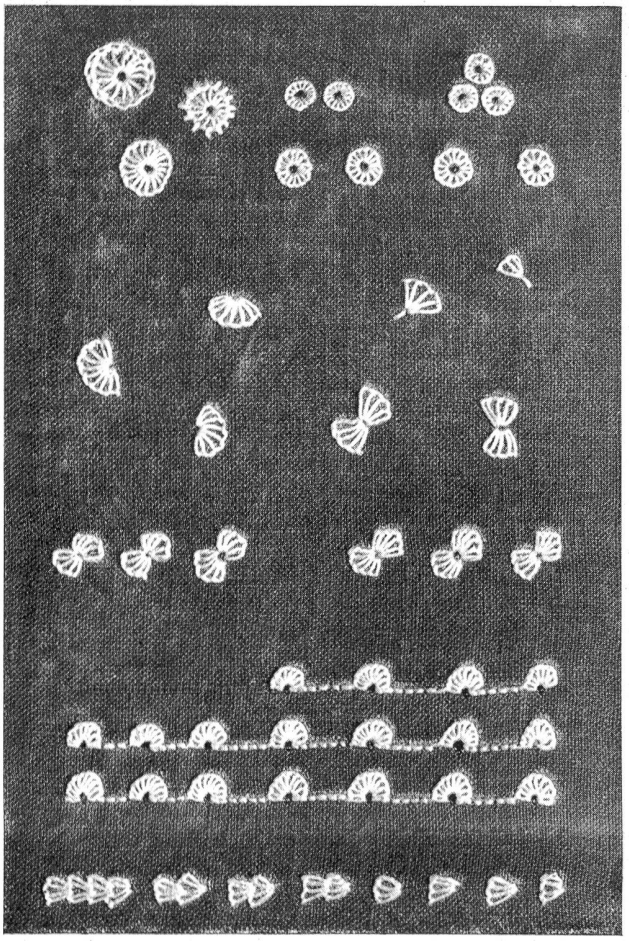
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

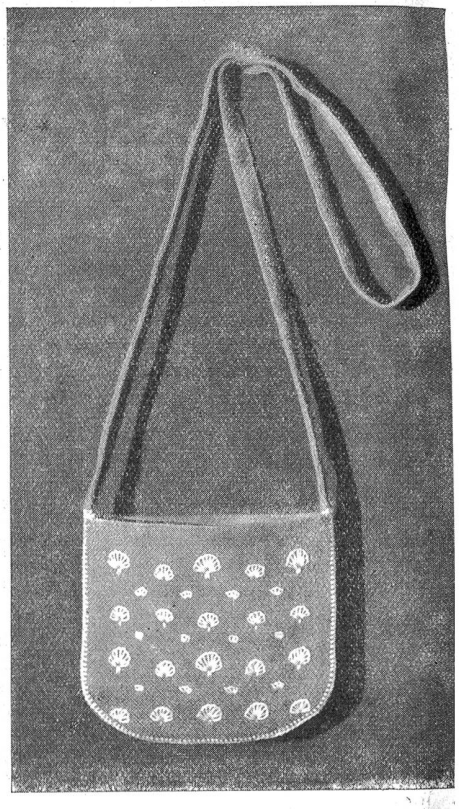
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE





Handarbeiten

Stickerei mit Festonstichen für Kindersachen.

Leicht und fröhlich soll sie sein, die Stickerei auf Kinderkleidchen, Schürzchen, Taschen (nebenstehende Abb.), nicht zu viel u. auch nicht mühsame Arbeit machen. Was man alles fertig bringen kann mit Festonstichen, Kanten umstechen, Ränder begrenzen, Säume begleiten mit dichten od. locker gehaltenen Stichreihen, das ist ja altbekannter Schmuck, besonders auch an Kindergarderobe.

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. Blumensträußchen und Kränzchen sind's zwar nicht, aber zierliche Stichgruppen und Förmchen, die bald mehr gebunden als Linie und Borde, oder als locker versetztes Muster gearbeitet werden können, so, wie es eben allemal das Ding und die Freude an der Arbeit einem heißt.

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

Die Material-Zusammenstellung trägt natürlich auch noch bei zur Wirkung dieser Stickerei. Einfarbig ist sie gehalten an den beiden Proben, wie auch hier am Kindertäschchen, das auf Leinenstoff mit Baumwollstickgarn 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 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 Aermel lustig bestickt, oder an einem Hängekleidchen die gerade Achselpasse mit einer Borde 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.

Ananasschnitten. 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 Einbackschnitten legt man je eine halbe Ananasscheibe, träufelt etwas Ananassaft darüber und garniert mit reichlich geschlagenem Rahm.

Süßer Salat. Man kocht 1—2 Gläser Rheinwein mit Zucker und einem Stück Vanille auf und stellt sie kalt. Ananaswürfelchen, entkernte, verschnittene Datteln, Pistazien, 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 gekochten Zuckersirup 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 öftern mit einer Holzspachtel von allen Seiten gestoßen und glatt gearbeitet. Unter das fertige Eis werden 125 Gramm geschälte, in Streifen geschnittene Pistazien gemischt, das Eis in eine gut schließende Eisform eingefüllt, noch etwa 2 1/2 Stunden in Eis eingegraben und dann gestürzt.

Aprikosen-Savarina. Der Schnee von 7 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Kartoffelmehl vermischt und einige Löffel davon beseite gestellt. Die 7 Eigelb hat man mit 1/2 Pfund Puderzucker vermengt und rührt nun die Eiweißmasse dazu. Der Teig wird auf gebuttertem Blech glattgestrichen und gut ausbacken gelassen. Dann sticht man davon gleichgroße Kuchen aus, befeuchtet sie mit Weinsauce, legt immer zwei und zwei aufeinander und garniert mit dem zurückbehaltenen Eiweiß, das man durch eine Papierdüte darüberspritzt.

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 Zucker dazu, ferner die fein gehackte Schale einer Zitrone, 1 Glas weißen Wein und 3—4 gut verquirlte Eigelb. Ist die Masse langsam unter stetem Rühren gekocht, gießt man sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie auf Eis erstarren.

Zwei andere Rezepte.

Brotsuppe. Ein Teller voll altbackenes Brot wird in mittlere Würfel geschnitten, mit einer Tasse Wasser übergossen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann fügt man eine gehackte Zwiebel, etwas verschnittene Sellerie, Salz und Pfeffer bei und kocht alles auf kleinem Feuer 1/2 Stunde. Mit dem Schwingbesen wird dann das Brot sämig gerührt und mit dem nötigen Wasser verdünnt. Vor dem Anrichten löst man in der Suppe ein Bouillonwürfelchen 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 verkocht 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, klappt die Omelette zusammen und gießt die nochmals erhitzte Nierensauce darüber. Zu dieser Nierenomelette serviert man irgendein gutes Gemüse oder Salat. Rf.