

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **23 (1933)**

Heft 20

PDF erstellt am: **14.08.2024**

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.

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

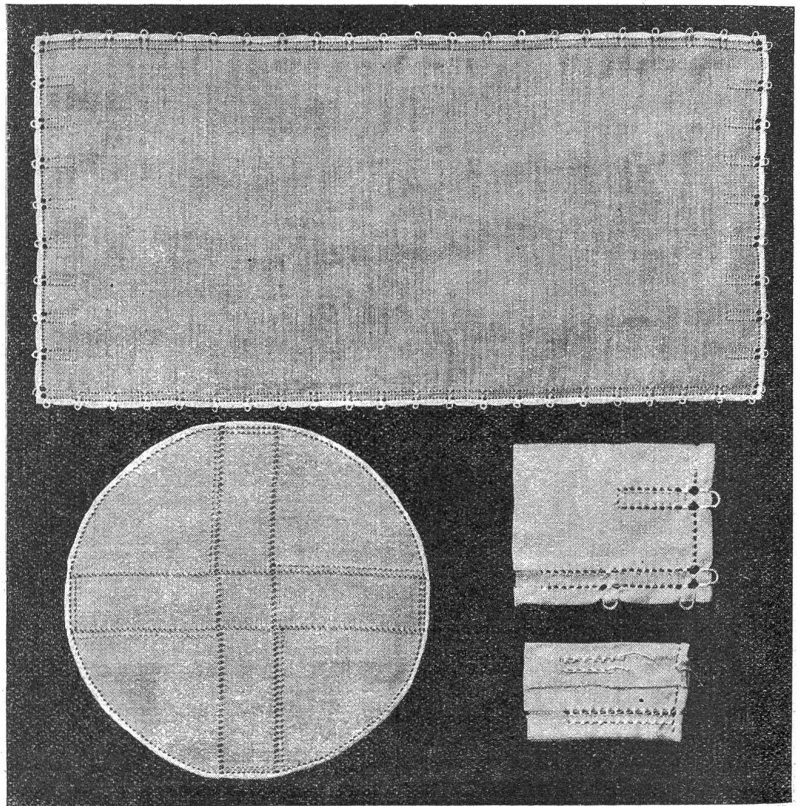
Decken mit leichter Durchbrucharbeit,
aus loder geschlagenem Leinestoff.

Wenn wir Decken mit Hohlsaum oder Durchbruch ausarbeiten, dann wollen wir damit entweder den Saum auf schmale Art befestigen, der Decke einen spitzenartigen Rand geben, oder es soll in die ganze Fläche Belebung und Zierlichkeit gebracht werden. Wir besitzen eine Fülle altergebrachter Durchbruchtechniken und -Musterungen, vom schlichten Stengelsaum bis zum reichen gewickelten 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 fließenden Stichen in kräftigem Bergarn oder Leinenfaden abgenäht und zu klarer Wirkung gebracht sind. In der Anordnung ist darauf geachtet, daß Rand und Zwischenräume, daß also auch der glatte Stoff mithilft zum schönen Bild.

An der edigen Decke saht 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 Deesen im Knopflochstich angefügt.

Die runde Decke ist einzig mit dem eigentlichen Hohlsaumstich gesäumt, wobei der wagrechte Stich auch zwei- bis dreimal gefaßt werden muß; genügend Fäden gefaßt, gut angezogen, ergibt, ohne daß eine Fadenlücke da ist, deutliche Löcherlein. An dichten Stoffen muß bei dieser Arbeit mit grober Nadel gearbeitet werden, sie drängt dann die Stofffäden auseinander. Die breiteren Durchbruchlinien, die sich durch die Fläche ziehen, sind mit Ummähtstichen, 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 lockeren Gewebe ohne einen Faden auszukziehen, gearbeitet werden, immer dieselben Fadengruppen mit stiftstichartigem Doppelstich umfahend.

(Aus: 'Etern Zeitschrift'.)



Küchen-Rezepte

Milken-Fricassee.

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

Die Milken mindestens eine Stunde lang in lauwarmes Wasser legen, um alles Blut aus ihnen auszulaugen; dann mit kaltem Wasser aufsehen und nach höchstens drei Minuten langem 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 feintigen Sauce anrühren. (Die Fleischbrühe erhält man leicht und gut aus Maggi's Bouillonwürfeln.) Aufkochen, über die Milken gießen, das Gewürzkräutchen beifügen und zugebedt langsam kochen lassen, bis die Milken weich sind, was in etwa einer halben Stunde der Fall sein wird. Das Eigelb mit einem Löffel kaltem Wasser und dem Saft der Zitrone verknöpfen und die Sauce langsam darunter ziehen; dann durchsieben und über die von den anhängenden Zwiebeln und dem Gewürzkräutchen befreiten Milken gießen.

Sauerampferzuppe.

150 Gramm (1 Handvoll) entstielte Sauerampferblätter, sauber gewaschen und grob verewigt, 1 Schildkrötchen, 35 Gramm (eigroß) Butter, 2 Eier, 70 Gramm (½ Handvoll) Kerbelkraut, verewigt, 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 kochen lassen. Die zwei Eigelbe mit dem Rahm verknöpfen und die Suppe damit binden. Das Kerbelkraut und den Rest der Butter beifügen und über geröstete Brotwürfelchen anrichten. Die nötige Fleischbrühe liefern 3 Maggi-Bouillonwürfel in heißem Wasser aufgelöst.

In Ermangelung von saurem kann auch süßer Rahm oder nur rohe Milch verwendet werden.

Norwegische Meerfische.

Es ist wohl nicht Jedermann bekannt, daß die Meerfische, die wir verzehren, größtenteils von der norwegischen Küste stammen und von norwegischen Fischern gefischt wurden. Heute sind die Transportverhältnisse und die Kühlanlagen 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 erstens schaffen sie den Ausgleich an Job, von dem wir viel zu wenig besitzen, und zweitens sind sie eine nahrhafte, billige und leicht zu bereitende Nahrung. 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 Dorich, war gebaden. Der norwegische, und zwar dieselbe Fischart, war geotten und mit ausgelassener Butter und Mayonnaise serviert. Bei der letzteren Zubereitungsart, die gar nicht mißlingen kann, muß jedoch eine gehörige Handvoll Salz in den Sud geworfen werden. Auch sollen die Fische in dünne Scheiben geschnitten sein.

Aus der Frauenwelt

Hausmütterhilfe.

Die Hausmütterhilfe im Kanton Bern ist ein Werk des Ausschusses für kirchliche Liebestätigkeit im Kanton Bern und wurde erstmals im Jahre 1924 versuchsweise durchgeführt. Mit der Hilfe eines gewährten Kredites konnte im Gründungsjahr 9 Frauen ein dreiwöchentlicher Erholungsurlaub ermöglicht werden. Das Resultat dieser Kurzen 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 Hausmütterhilfe, 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 erwoogen. Die finanziellen Sorgen blieben aber gleichwohl, obgleich im Jahre 1926 ein Anteil der Bettagsskollekte der Hausmütterhilfe zukam, zugleich aber auch die zuverlässige Hoffnung, die nötigen Mittel doch noch zu erhalten.

Die Aufgaben der Hausmütterhilfe sind groß. In einer Zeit, wo durch Arbeitslosigkeit so viele Mißstände, anormale Verhältnisse in die Familie einbringen, wo die Hausmütter oft unter Aufbietung ihrer letzten Kräfte ihre Familien durchzuschlagen versuchen, tut Hilfe wahrlich not. Einer Familie die durch einen Nervenzusammenbruch gefährdete Mutter zu erhalten, sie ihr frisch erholt zurückzugeben, das ist der Mütterhilfe oft gelungen.

Herr Pfarrer Sohner, Hilterfingen, Präsident des Komitees für die bernische Mütterhilfe, nimmt jederzeit Beiträge entgegen.

L.