

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 23 (1933)
Heft: 20
Rubrik: Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

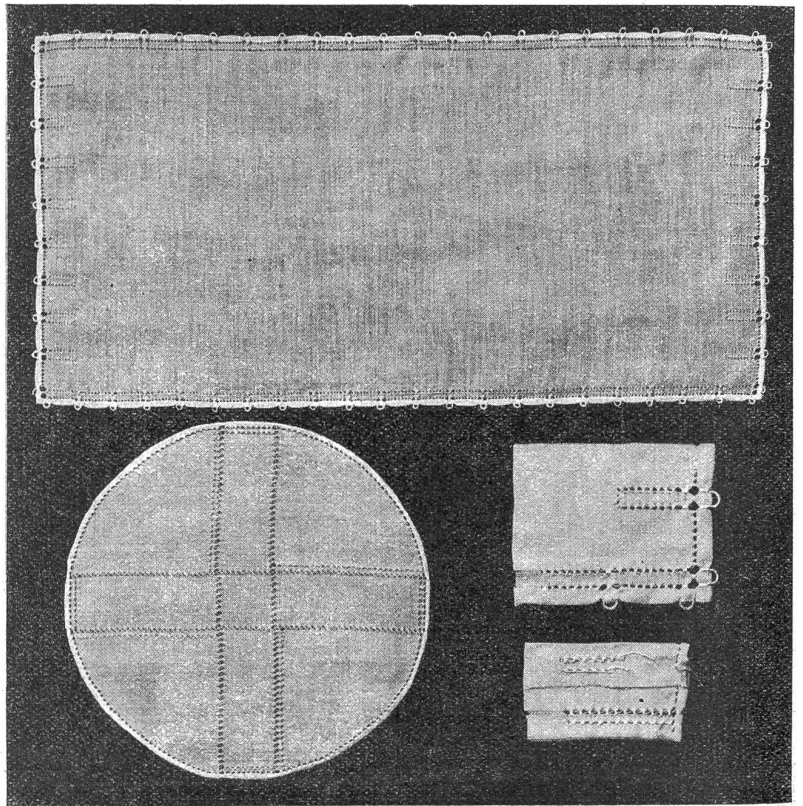
Decken mit leichter Durchbrucharbeit,
aus loder geschlagenem Leinenstoff.

Wenn wir Decken mit Hohlraum 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 althergebrachter Durchbruchtechniken und -Musterungen, vom schlichten Stengelsaum bis zum reichen Gewidelten 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 Perlarn 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 saßt gewöhnlicher Hohlraumstich 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 Hohlraumstich gesäumt, wobei der wagrechte Stich auch zweibis 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 Umnähstichen, 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 loderen Gewebe ohne einen Faden ausziehen, gearbeitet werden, immer dieselben Fadengruppen mit stiftstichartigem Doppeltstich umfahend.

(Aus: Eltern Zeitschrift.)



Küchen-Rezepte

Witten-Fricassee.

1 Kalbsmilken, 15 Gramm (1 Eßlöffel) Mehl, 60 Gramm (schwach 2 Ei groß) Butter, 1 Ei, 1 kleine Zwiebel, 1 Gewürzträußchen, 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 ausspülen 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 übrigen 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 Gewürzträußchen beifügen und zugedeckt 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 verknüpfen und die Sauce langsam darunter ziehen; dann durchsieben und über die von den anhängenden Zwiebeln und dem Gewürzträußchen befreiten Milken gießen.

Sauerampfersuppe.

150 Gramm (1 Handvoll) entstielt Sauerampferblätter, sauber gewaschen und grob verewiegt, 1 Schilddröschchen, 35 Gramm (eigroß) Butter, 2 Eier, 70 Gramm (½ Handvoll) Kerbelkraut, verewiegt, 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 verknüpfen 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 Jod, von dem wir viel zu wenig besitzen, und zweitens sind sie eine nahrhafte, billige und leicht zu bereitende Volksnahrung. 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 Dorsch, war gebaden. Der norwegische, und zwar dieselbe Fischart, war gesotten 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 Erholungsaufenthalt ermöglicht werden. Das Resultat dieser Kur 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, obwohl 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.