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

Band: 25 (1935)

Heft: 40

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: 10.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Schürzen für Kinder.

20126 20127 20128

20126. Spielschürze für Knaben. Gerda-Schnittmuster für 1—2 und 2—4 Jahre erhältlich. Material für 2—4jährige Knaben etwa 0,55 m Stoff und 0,25 m Besatzstoff je 80 cm breit. Unsere blaugraue Leinenschürze ist in einem Stück zugeschnitten und wird mit bunt kariertem Stoff garniert. Dieser ergibt die Passe und in gleicher Form die große Tasche. Aus dunkelblauem Stoff sind Schrägblenden geschnitten, mit denen man alle Ränder einfaßt. Die extra angesetzten Träger knöpfen hinten gekreuzt.

20127. Doppelseitige Schürze mit Bindeschluß für Mädchen. Gerda-Schnittmuster für 6—8 und 8—10 Jahre erhältlich. Material für 6—8jährige Mädchen etwa 1,60 m Stoff und 0,30 m Besatzstoff je 80 cm breit. Dunkelblauer Schürzenstoff rot und grau gemustert, ergibt die seitlich gebundenen Schürzenteile mit aufgesetzter Tasche. Für die im Rücken schließende Passe ist hellblauer Stoff mit gleichem Muster verwandt. Rote einfarbige Blenden umziehen die viereckige Passe und den unteren Rand der Schürze, sie ergeben auch die Bindebänder.

20128. Mädchenschürze mit Stickerei. Gerda-Schnittmuster für 2—4 und 4—6 Jahre erhältlich. Material für 4—6jährige Mädchen etwa 1,50 m Stoff 80 cm breit. Hellgrünes Leinen dient zur Herstellung der niedlichen Schürze, deren Ränder bogig eingerollt sind. Den eingekrausten Hängerteil steppt man der Passe unter, rollt Hals- und Armlochausschnitte ein und schließt hinten mit Knöpfen. Zum Sticken wählt man Perlgarn oder Seidentwist in Gelb, Rot, Rosa und Grün.

Für die Küche

Der Hase in der Küche.

Hasenbraten. Man legt den schön dressierten, mit Speckstreifen gespickten Hasen, die fleischige Seite nach oben, in die Bratpfanne und bestreut ihn mit dem nötigen Salz und 100 g geschmolzener Butter. Wenn das Fleisch schön angebraten ist, fügt man 1—2 Tassen sauren Rahm bei und bratet es unter öfterem Begießen 3/4 Std. bis 1 1/4 Std., je nach dem Alter des Tieres. Die gut verquirlte Sauce wird über das angerichtete Fleisch gegeben.

Saures Hasenragout mit Schweinefleisch. 1 Pfd. Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten und mit 1 l Wasser, Salz, Zwiebeln, Zitronenscheiben und 1 Lorbeerblatt ziemlich weich gekocht. Die Brühe wird passiert, mit einer dunkeln Mehlschweize zu einer dicklichen Sauce gekocht, die man mit Essig würzt und in der man kalten, in Würfel geschnittenen Hasenbraten und das Schweinefleisch erhitzt.

Hasenpastetchen. Man gibt das sogenannte Hasenklein, welches vom Hasenbraten abfällt, mit Wurzelwerk, einem Stückchen Speck, 1—2 Weißbrötchen ohne Kruste, 2—3 Löffel Wein, Essig und Gewürz in eine Kasserolle und läßt alles zusammen dämpfen. Ohne Knochen wird das Fleisch gewiegt und alles zusammen durch ein Sieb getrieben. Die Masse wird mit 2—3 Eigelb vermengt und in kleine, gebutterte Förmchen gefüllt. Man stellt sie nebeneinander in eine flache, mit Wasser gefüllte Form, deckt ein Papier darüber und bäckt die Masse auf diese Weise im Ofen, bis sie fest geworden ist. Die Pastetchen werden gestürzt und mit gehackter Petersilie bestreut.

Hasenpfeffer. Der vorgerichtete Hase wird in Portionsstücke geschnitten, gesalzen und 2—3 Tage in folgende Beize gelegt: Halb Wein, halb Essig, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und das Hasenblut. Das Fleisch muß von der Beize ganz bedeckt sein. Beim Gebrauch röstet man einige Löffel Mehl dunkelbraun, gibt eine Prise Zucker dazu, rührt mit kaltem Wasser glatt und gießt die passierte Beize dazu. In der entstandenen, nicht zu dicken Sauce kocht man den Hasen 1 1/2—2 Std. mit dem noch nötigen Gewürz. Die Beize soll beim Anrichten glänzend und kurz eingekocht sein. E. R.

Aus der Krankenküche.

Stärkende Suppe. In 1/4 l siedendem, schwach gesalzenem Wasser löst man ein Bouillonwürfelchen auf und gießt die Brühe unter ständigem Schlagen zu einem Ei. In die Suppe gibt man ein dünnes, geröstetes Brotscheibchen, wenig Muskat und gewiegten Schnittlauch.

Hühnerbrühe. Mageres Hühnerfleisch wird mit 1 l Salzwasser aufs Feuer gesetzt und mit einer Handvoll gemahlenen Mandeln und allerlei Kräutern 1 Std. gekocht. Die Suppe wird durch ein ganz feines Haarsieb passiert.

Hollundermus. Recht reife Hollunderbeeren werden zerquetscht und durch ein grobes Tuch gepreßt. Der Saft wird mit dem nötigen Zucker dicklich eingekocht. (Schweißtreibend, bei Erkältungen empfehlenswert.)

Kartoffelschnee. Mehlige, weiße Kartoffeln werden in Salzwasser ganz weich gekocht und abgegossen. Man zerdrückt sie dann zu Brei und erhitzt sie mit einigen Löffeln Milch, wobei ständig gerührt wird.

Griesbrei. In 1 l mit Wasser vermengter Milch, die man aufkochen läßt, wird 150 g Gries langsam eingerührt. Unter ständigem Rühren kocht man einen dicklichen Brei, den man mit etwas Salz, Zucker und Vanille würzt.

Feigenkompott. Getrocknete Feigen werden über Nacht in Wasser eingelegt. Sie werden dann mit dem Einweichwasser recht weich gekocht, durch ein Sieb gepreßt und mit 2—3 Löffeln Malaga nochmals aufgekocht.

Nährendes Getränk. Eine große Orange wird ausgepreßt, mit 2 Löffel Zucker und 1 Glas Wasser vermengt und unter tüchtigem Schlagen einem verquirlten Ei beigefügt. E. R.