

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): **25 (1935)**

Heft 40

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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

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. Unfere blau-graue Leinenschürze ist in einem Stück zugeschnitten und wird mit bunt kariertem Stoff garniert. Dieser ergibt die Pässe und in gleicher Form die große Tasche. Aus dunkelblauem Stoff sind Schrägblenden geschnitten, mit denen man alle Ränder einfaßt. Die extra angelegten Träger knöpfen hinten gekreuzt.

20127. Doppelseitige Schürze mit Binde schluß 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 Pässe ist hellblauer Stoff mit gleichem Muster verwandt. Rote einfarbige Blenden umziehen die viereckige Pässe 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 eingetraufen Hängerteil steppt man der Pässe unter, rollt Hals- und Armlochanschnitte ein und schließt hinten mit Knöpfen. Zum Sticken wählt man Perl garn 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 $\frac{3}{4}$ Std. bis $1\frac{1}{4}$ 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 Mehlschwitze zu einer dicken 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 Wurzelwert, einem Stückchen Speck, 1—2 Weizbrötchen 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 vermischt und in kleine, gebutterte Formchen 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 Hase $1\frac{1}{2}$ —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 $\frac{1}{4}$ 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 Salz wasser aufs Feuer gesetzt und mit einer Handvoll gemahlener Mandeln und allerlei Kräutern 1 Std. gekocht. Die Suppe wird durch ein ganz feines Haarsieb passiert.

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

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

Griesbrei. In 1 l mit Wasser vermischt Milch, die man aufkochen läßt, wird 150 g Gries langsam eingerührt. Unter ständigem Rühren kocht man einen dicken 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 vermischt und unter tüchtigem Schlagen einem verquirlten Ei beigelegt. E. R.