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

Band: 16 (1926)

Heft: 38

Rubrik: 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

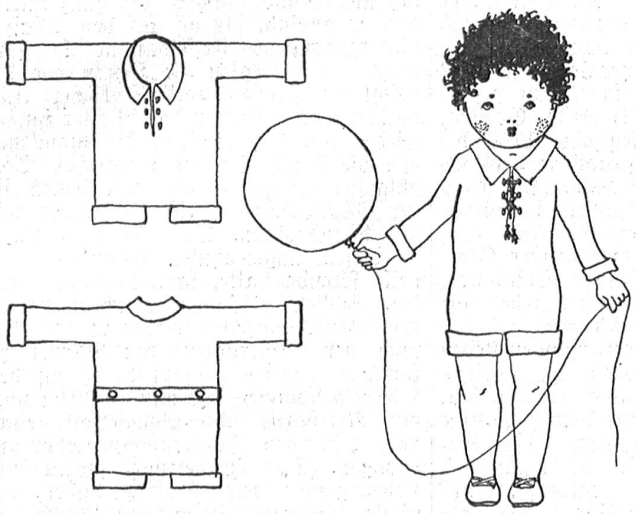
Terms of use

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: 31.07.2025

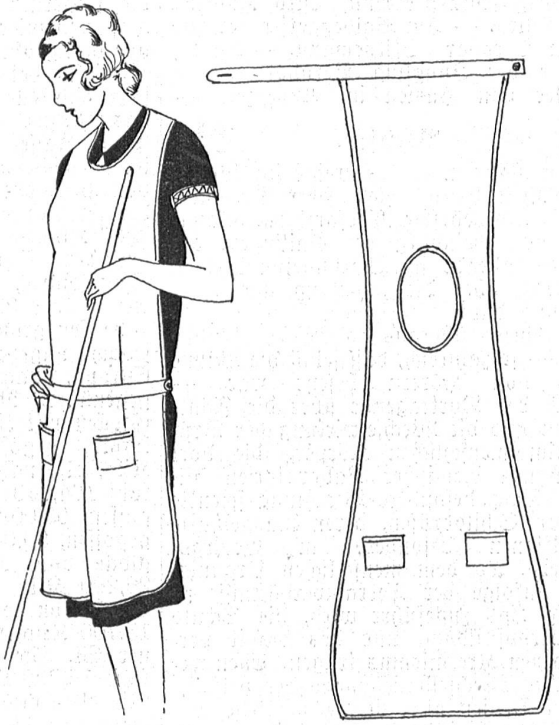
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

* Frau und Haus *



Ein hübsches Kinderkleidchen.

Das hübsche Höschen wird bei den Beinchen begonnen. Anschlag 32 Maschen, 20 Reihen rechts stricken und mit den Anschlagmaschen zusammenstricken, so daß das Beinchen doppelt wird. Hierauf wird das zweite Bein ebenso gestrickt und durch 22 Anschlagmaschen mit dem ersten verbunden. Nun folgen ca. 120 Rippen bis zum Aermelanfang. Je nach der gewünschten Größe des Halsschlitzchens wird die Nadel früher oder später getrennt. Für den Aermel werden 30 Maschen aufgenommen und dafür am Halsausschnitt bis zur Achselhöhe auf jeder zweiten Nadel eine Masche abgenommen. Für den ganzen Aermel rechnet man ca. 40 Rippen. Hinten stricken wir bis zur Hälfte des Vorderteils und dazu 10 Nadeln, zwei rechts, zwei links. Hier werden die Knöpfe angenäht. Für den letzten Teil beginnen wir wieder mit 10 Nadeln, zwei rechts, zwei links, und stricken hier drei Knopflöcher ein und arbeiten wieder ca. 60 Rippen. Der hintere Teil der Beinchen wird wie der vordere beendet. Auf jeder Seite wird das Höschen zusammengenäht. Für den Kragen werden die Randschlingen des Halsausschnittes aufgenommen. Mit einer gehäkelten Schnur oder Knopf und Schlinge wird das Kittelchen geschlossen. Alter: 1—2 jährig, je nach Wolle und Nadeln.



Praktische Hausschürze

zu der etwa 160 bis 170 cm Stoff von 70 oder 80 cm Breite gebraucht wird. Die Schürze kann aus einem glatten Stoff angefertigt und mit Schrägriemen aus andersfarbigem oder buntem Stoff eingefaßt werden.

Praktische Ratschläge.

Rezepte.

(Aus: „Fliegende Kochbücherei, Verlag Orell Füßli, Zürich.)

Tomaten-Auflauf.

Frische Tomaten werden entkernt und bei gelindem Feuer unter stetem Rühren dick eingekocht. Desgleichen werden frisch gekochte Kartoffeln in einer Schüssel fein verrührt und unter Zusatz von Salz, Pfeffer und einigen in Butter leicht gedämpften Zwiebeln mit dem Tomatenbrei vermischt. Diese Masse gibt man in eine Auflaufform, bestreut sie dick mit etwas geriebenem Brot und sehr viel Käse, setzt einige Butterstückchen darauf und bäckt das Ganze im Ofen braun. Beilagen: Kalter Braten, Schnitzel, Kotelettes aller Arten, gekochtes Huhn u. s. w.

Gefüllte Tomaten.

(Englische Art)

a) Von 6—8 gleich großen reifen Tomaten schneidet man ein Stück um den Stiel ab, höhlt die Früchte völlig aus, reibt das Mark durch ein Sieb und vermischt es mit etwas Salz, Cayenne-Pfeffer, zwei gehäuften Eßlöffeln voll geriebenem Weißbrot, einigen fein gehackten Champignons und ein Stück Butter, füllt diese Mischung in die Tomaten und brät sie in Olivenöl oder Butter ca. 20 Minuten, bräunt sie mit einer glühenden Schaufel und gibt sie mit Bratensauce zu Tische.

b) Die Tomaten werden mit scharfem Messer quer durchgeschnitten und das Kerngehäuse entfernt. 1/2 Pfd. rohes Fleisch oder Bratenreste werden mit einer Zwiebel fein gehackt, gesalzen und gepfeffert, in die Tomaten gefüllt und gut mit Butterstückchen belegt. In gebutterter Pfanne unter häufigem Begießen in 20—30 Minuten weich gebacken. Die Sauce verdickt man mit einem Löffelchen Mehl und gibt sie über die heiß angerichteten Tomaten. Salzkartoffeln dazu.

c) Auf 8 Tomaten dünstet man 8 Eßlöffel Reis mit grüner Petersilie und feingehackten Zwiebeln, salzt und pfeffert, füllt die Tomaten und setzt auf jede ein Butterstückchen und verfährt weiter wie bei a). Kochzeit 30—40 Minuten. Mit Petersilie bestreut.

Die kleinen Lücken zwischen den Tomaten kann man auch mit kleinen gesalzenen Würfeln von rohen Kartoffeln ausfüllen.

Tomaten in der Form.

Belgien.

Saubere Tomaten mit scharfem Messer quer durchschnitten und in eine gebutterte Kasserolle, mit der Schnittseite nach oben gelegt. Dann streut man auf die halben Früchte Salz, ganz wenig Pfeffer und reichlich Zwiebackmehl und legt auf jede ein Butterstückchen und bäckt sie in heißem Ofen in 15—20 Minuten weich. Zu Braten oder Kalbschnitzel sehr gut.

Statt geriebenem Zwieback kann geriebenes Weißbrot, Salz, Pfeffer und feingewiegte Kräuter gestreut werden.

Gebratene Tomaten.

Mittelgroße gewaschene Tomaten werden auf der oberen Seite mit einer Gabel durchstochen, gesalzen und leicht gepfeffert. Fein gewiegte Zwiebeln werden in Bratenfett gelb geröstet, die Tomaten in die Kasserolle gelegt und auf kleinem Feuer 25 Minuten gedünstet.

Haltbarkeit verschiedener Apfelsorten.

Herbstäpfel	Genußreife	Haltbarkeit
Grafensteiner	Sept.	Nov.
Aargauer Herrenapfel	Okt.	Nov.
Danziger Kant- oder Erdbeerapfel	Okt.	Dez.
Roter Herbst-Callville	Okt.	Dez.
Hediger	Okt.	Jan.
Schafnasen	Nov.	Febr.
Ufterapfel	Okt.	Febr.
Winteräpfel		
Silber-Reinette	Nov.	Dez.
Kanada-Reinette	Nov.	Jan.
Gelber Edelapfel	Nov.	Jan.
Boscoop	Nov.	Jan.
Goldparmäne	Nov.	Jan.
Landsberger Reinette	Nov.	März
Kupferschmied	Dez.	Febr.
Edelgrauch	Dez.	Febr.
Sauergrauch	Jan.	März
Hansuli	Nov.	März
Spitzwisiker	Nov.	März
Chüsenrainer	Dez.	März
Graue Reinette oder Leder-Reinette	Dez.	März
Blenheimer-Reinette	Dez.	März
Breitacher	Nov.	März
Gelber Bellefleur	Dez.	März
Ananas-Reinette	Dez.	März
Baumanns-Reinette	Dez.	April
Roter Eisenapfel	Jan.	April
Casseler-Reinette	Jan.	Mai
Stettiner, grüner und roter	Dez.	April
Winterzitronen	Dez.	Mai
Menznauer	Jan.	Mai
Berner Rosen	Dez.	Mai
Champagner-Reinette	Jan.	Juni
Bohnapfel	Jan.	Juni