**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

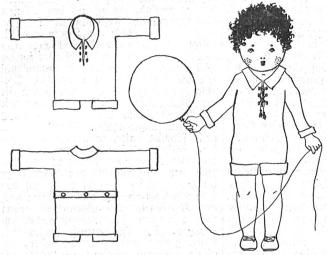
**Download PDF:** 19.11.2025

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



# Frau und Haus

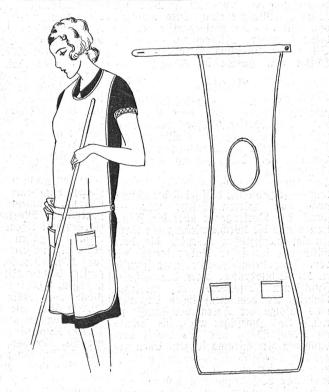




# Ein hübsches Rinderkleidchen.

Ein hibsches Kinderkleidchen.

Das hübsche Hößchen wird bei den Beinchen begonnen. Anschlag 32 Maschen, 20 Keihen rechts stricken und mit den Anschlagmaschen zusammenstricken, so daß das Beinchen doppelt wird. Hieraus wird das zweite Bein ebenso gestrickt und durch 22 Anschlagmaschen mit dem ersten verdunden. Kun solgen ca. 120 Rippen bis zum Aermelansang. Je nach der gewünschten Größe des Halsschlißchens wird die Nadel scüher oder später getrennt. Für den Aermel werden 30 Naschen ausgenommen und dassu am Halsausschnitt dis zur Uchselhöhe auf jeder zweiten Nadel eine Masche abgenommen. Für den ganzen Aermel rechnet man ca. 40 Rippen. Hinten stricken wir dis zur Halslehöhe auf jeder zweiten Nadel eine Masche, zwei seines, zwei sinks. Her werden die Knöpse angenäht. Für den letzen Teil beginnen wir wieder mit 10 Nadeln, zwei rechts, zwei sinks. Hor weiden die Knöpse angenäht. Für den letzen Teil beginnen wir wieder mit 10 Nadeln, zwei rechts, zwei sinks, und stricken hier drei Knopssächer ein und arbeiten wieder ca. 60 Rippen. Der hintere Teil der Beinchen wird wie der vordere beendet. Auf jeder Seite wird das Hößechen zusammengenäht. Für den Kragen werden die Kandschlingen des Halsausschnittes ausgenwmmen. Mit einer gehätelten Schnur oder Knops und Schlinge wird das Kittelchen geschlossen. Alter: 1—2 jährig, je nach Bolle und Kadeln.



# Braktische Hausschürze

zu der etwa 160 bis 170 cm Stoff bon 70 ober 80 cm Breite gebraucht wird. Die Schurze tann aus einem glatten Stoff angesertigt und mit Schrägriemen aus andersfarbigem ober buntem Stoff eingefaßt werben.

Carreta Services

# Fraktische Ratschläge.

#### Rezepte.

(Mus: "Fliegende Rochbücherei, Berlag Drell Füßlt, Burich.)

#### Tomaten=Auflauf.

Frische Tomaten werden entfernt und bei gelindem Feuer unter ftetem Ruhren dict eingetocht. Desgleichen werden frisch getochte Rartoffeln in einer Schüffel sein verrührt und unter Zusatz von Salz, Pseiser und einigen in Butter leicht gedämpsten Zwiebeln mit dem Tomatenbrei vermischt. Diese Masse gibt man in eine Aufsaussonn, bestreut sie die mit etwas gerie-benem Brot und sehr viel Käse, seht einige Butterstückschen darauf und bäckt das Ganze im Dsen braun. Beilagen: Kalter Braten, Schnizel, Rotelettes aller Arten, getochtes huhn u.f. w.

## Gefüllte Tomaten.

(Englische Art)

a) Von 6—8 gleich großen reisen Tomaten schneibet man ein Stück um den Stiel ab, höhlt die Früchte völlig aus, reibt das Mark durch vin Sieb und bermischt es mit etwas Salz, Cahenne-Pseffer, zwei gehäuften Eflöffeln voll geriebenem Weißbrot, einigen sein gehackten Chan:pignons und ein Stück Butter, füllt diese Mischung in die Tomaten und brat fie in Olivenol oder Butter ca. 20 Minuten, braunt sie mit einer glühenden Schausel und gibt sie mit Bratensauce zu Tische.

b) Die Tomaten werden mit scharfem Meffer quer durchgeschnitten und das Kerngehäuse ent- Tomaten in die Kasserolle gelesernt. 1/2 Pfd. rohes Fleisch oder Bratenreste Feuer 25 Minuten gedünstet.

werden mit einer Zwiebel sein gehadt, gesalzen und gepfessert, in die Tomaten gefüllt und gut mit Butterstückhen belegt. In gebutterter Pfanne unter häusigem Begießen in 20—30 Minuten weich gebacken. Die Sauce verdickt man mit einem Lösselchen Mehl und gibt sie über die heiß angerichteten Tomaten. Salzkartosseln dazu.

c) Auf 8 Tomaten dünstet man 8 Eglössel Reis mit grüner Petersilse und seingehackten Zwiedeln, salzt und pfessert, füllt die Tomaten und sest auf jede ein Butterstückhen und verfährt weiter wie bei a). Kochzeit 30-40 Minuten. Mit Beterfilie beftreut.

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

#### Tomaten in der Form.

Belgien.

Saubere Tomaten mit scharfem Meffer quer burchschnitten und in eine gebutterte Kasserolle, mit der Schnittseite nach oben gelegt. Dann streut man auf die halben Früchte Salz, ganz wenig Psesser und reichtlich Zwiedacknehl und legt auf jede ein Butterstückehen und backt sie Braten ober Kalbschnigel sehr gut.
Statt geriebenem Zwieback kann geriebenes Beisbord, Salz, Pfesser und seingewiegte Kräuter

geftreut werden

#### Gebratene Tomaten.

Mittelgroße gewaschene Tomaten werden auf ber oberen Seite mit einer Gabel durchstochen, gesalzen und leicht gepfessert. Fein gewiegte Bwiedeln werden in Bratensett gelb geröstet, die Tomaten in die Kassevolle gelegt und auf kleinem

### Saltbarkeit verschiedener Apfelforten.

herbstäpfel	Genugreife	Haltbarke
Grafensteiner	. Sept. . Oft.	Nov.
Erbbeerapfel	. Oft.	Dez.
Roter Berbst-Callville	. Oft.	Dez.
Bediger	. Oft.	Jan.
Schafnasen	. Nob.	Febr.
Usterapsel	. Dit.	Febr.
Winterapfel		
Silber-Reinette	. Nob.	Dez.
	. Nob.	San.
Gelber Edelapfel	. Nob.	Jan.
Boscoop	. Nob.	Jan.
		San.
Goldparmäne Landsberger Keinette	. Nob.	März.
Rupferschmied	. Dez.	Febr.
Edelgrauch	. Dez.	Febr.
Edelgrauch	. Jan.	Marz
Dansuli	. Nov.	März
Spipwisiter	. Nov.	März.
Chüsenrainer	. Dez.	März
Chüsenrainer		
Leder-Reinette	Dez.	Marz.
Blenheimer-Reinette	. Dez.	März
Breitacher	. Nov.	März.
Gelber Bellefleur	. Dez.	März
Ananas-Reinette	. Dez.	Mara.
		April
Roter Eisenapfel	. Jan.	Upril
Casseler-Reinette	. Jan.	Mai
Stettiner oriner und roter	r Dez.	Upril
Binterzitronen	. Dez.	Mai
Menznauer	. Jan.	Mai
Berner Rofen	. Dez.	Mai
Berner Rosen	. Jan.	Juni
Bohnapfel	. Jan.	Juni