

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

Band: 18 (1928)

Heft: 30

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](#)

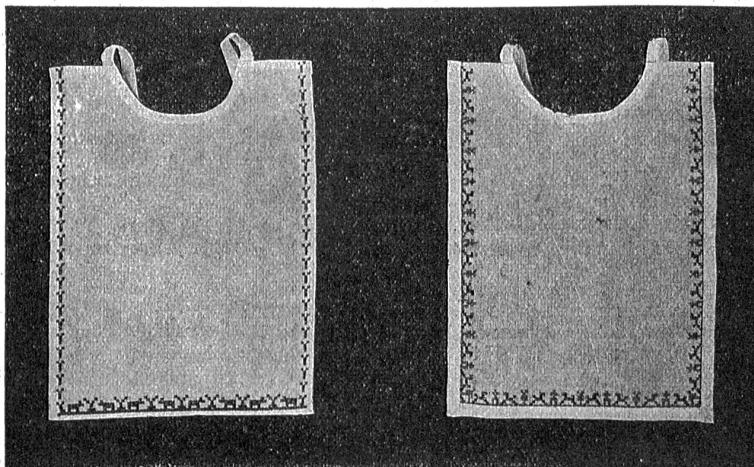
Download PDF: 14.01.2026

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

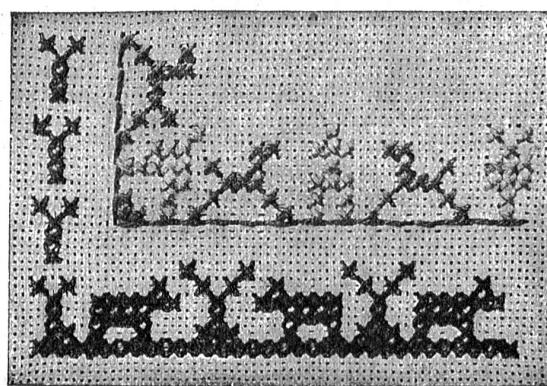
Frau und Haus

PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Kleine Ferienarbeiten.



Kinder-Eßmäntel.



Motiv.

Die Stickerei kann in beliebiger Farbe ausgeführt werden.

Küchen-Rezepte

Zur Tomatenzeit.

Tomatenauflauf mit Fleischresten. In eine gebutterte Form schichtet man gesalzene Tomatenscheiben abwechselnd mit gewiegt Fleischresten. Dann schlägt man 1 Tasse Rahm oder Milch mit 2 Eigelb, mischt das steife Eiweiß darunter, gießt dies über die Tomaten und streut gewiegte Petersilie oder Schnittlauch darüber. Man bält den Auflauf knapp 1/2 Stund und serviert dazu Risotto oder Kartoffelstod.

Tomatenpudding. 750 Gramm Tomaten kocht man ohne Wasser zu Brei, streicht durch ein Sieb und löst ausfüllen. Dann röhrt man 200 Gramm Mehl mit 1/4 Liter Milch glatt, fügt 50 Gramm Butter bei und röhrt dies auf dem Feuer zu einer steifen Masse, die man zu dem Tomatenbrei gibt und dann mit Salz, 2-3 Eigelb, 1/2 Tasse geriebenen Käse, 1 Tasse Brotsamen und dem fest geschlagenen Eiweiß vermengt. Man füllt in eine gebutterte, ausgestreute Form und kocht 1 Stunde im Wasserbad. Der Pudding wird dann gestürzt und mit heißer Butter übergossen. Roher Schinken, kalter Aufschliff und Salzkartoffeln reicht man daneben.

Tomaten mit Reis. Man kocht Reis fast weich und röhrt Butter und etwas Currypulver darunter. Dann füllt man ihn in halbierte, ausgehöhlte Tomaten und schmort diese zudeckt in fetter Fleischbrühe weich. Diese Tomaten gibt man zu gedämpftem Geflügel.

Tomaten mit pikanter Fülle. 1 Kalbshirn wird in kaltes Wasser gelegt, gehäutet, 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgegossen und leicht verrührt. Dann mischt man 1 Scheibe gewiegenen, geschnittenen Schinken, einige Löffel Brotsamen, eine Handvoll in Butter geschmort Pilze und 1 Ei bei, füllt dies in gesalzene Tomatenhälften, stellt sie nebeneinander in eine reichlich gebutterte Kasserolle und schmort sie weich. Man richtet auf dünne gebadete Brotschnitten an und garniert mit Grünem.

Spiegelei in Tomaten. Große Tomaten werden halbiert, ausgehöhlten und in einer gebutterten Bratpfanne einige Minuten geschmort. Dann richtet man die mit feinem Salz bestreuten Tomaten auf eine große Platte

an, legt in jede Hälfte ein Spiegelei und serviert dies mit knusperiger Rösti.

Tomaten mit Salm als Hors-d'oeuvre. Halbierte, ausgehöhlte Tomaten legt man 1 Stunde in eine Marinade von Öl, Essig, Salz und Pfeffer (lässt sich nachher zum Anmachen von Salat verwenden). Dann lässt man sie vertropfen, legt sie auf grüne, mit Marinade beträufelte Salatblätter und füllt sie mit gewiegt Bützenfalsalm. Diesen überzieht man mit dicker Mayonnaise und stellt zwischen die Tomaten gerolltes Bündnerfleisch, Lachschnitzen oder Gerviertelchen.

Tomaten salat. Geschälte (durch rasches Eindauen in heißes Wasser leicht zu bewerkstelligen), in kleine Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Tomaten mischt man sorgfältig mit einer Salatsauce von Senf, Öl, Essig, Salz und Pfeffer. Dieser Salat wird in einem Kranz von Kresse- oder Endivienosalat zu allerlei Fleischarten gereicht.

Geschmorte Tomaten. Tomaten werden geschält, zerschnitten und mit wenig Salz zudeckt gedünstet. Man löst 1 Bouillonwürfelchen in 1 Tasse heißem Wasser, läßt erkalten und röhrt dann damit 2 Löffelchen Mehl und gewiegte Petersilie glatt. Man röhrt dies zu den Tomaten und richtet nach 5 Minuten an. Beilagen: Macaroni, Reis oder Kartoffelspeisen, sowie gelochtes oder gebratenes Rindfleisch.

E.R.

Garnieren kalter Gerichte.

In der wärmeren Jahreszeit erfreuen sich die sogenannten kalten Platten größter Beliebtheit. Da sie besonders gern Gästen gezeigt werden, soll die Hausfrau sich ihrer Ausschmückung besonders annehmen. Denn, „das Auge ist mit“, und eine geschmaudoll geordnete Platte erhöht den Appetit und die gute Stimmung. Zur Garnierung des Käsestrandes nimmt man sowohl Klaren oder verschieden gefärbten Aspit (Gallerich), als auch zierlich zugeschnittene Eier, Sardellenfilets, Radieschen, Salatherzen, Kapern und Tomaten. Einen beliebten Randschmuck bildet Petersilie. Sie umkränzt vorteilhaft warme und kalte Fleisch- und Eierspeisen. Zieht man bei Fleischplatten einen Gierrand vor, schneidet man die harten, gekochten Eier in Achtel oder Viertel und legt sie trapezförmig rund herum, indem man sie mit gewiegter Petersilie bestreut. Gilt es die Garnierung einer Hors-d'oeuvreplatte, werden

die Eier gefüllt. Das heißt, man halbiert sie, löst das Eigelb, verrührt es mit 1 Löffelchen Senf, Rahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und füllt es wieder in die Eihälften. Diese stellt man auf Tomatenstückchen. Sehr hübsch sieht auch ein Kranz von gewiegetem Eigelb oder Eiweiß aus, wenn dieses mit Petersilie vermengt wird. In Röschen geschnittene Radieschen steht man in Salatherzen und stellt dieses zwischen das Fleisch. Je nach Art der Fleischplatte können auch Zitronenschnüre oder -scheiben, Kapern oder Oliven als Garnitur verwendet werden. Der Preis aber gebührt der dekorativen Tomate. Sie kann gefüllt mit Gemüse-, Fisch- oder Pilzsalat hübsche Verwendung finden. Ein einfacher Kranz von dünnen, geschnittenen Tomatenstückchen gibt jeder Platte ein appetitliches Aussehen. Im übrigen können allerlei grüne Salate, Blätterteigsteuern oder Blumenkohlroschen als Garnitur verwendet werden. Mit etwas Geschick und Geschmad wird jedo Hausfrau, besonders im Sommer, wo alles in Hülle und Fülle zu haben ist, eine hübsche, talte Platte herrichten können, die sicher den Beifall aller finden wird.

Praktische Ratschläge.

Kühlhalten der Keller.

Wenn gleich uns die vereinten Bemühungen von Wissenschaft und Technik mit einer ganzen Anzahl höchst sinnreich gebauter Kühlapparate beschert haben, so sind dies doch zum größten Teil Einrichtungen, die sich für kleine Haushaltungen als zu kostspielig und kompliziert erweisen. Will man Keller oder Vorratskammer kühl und trocken halten, sie lüften, ventilieren, so hat man nur dafür zu sorgen, daß die zugeführte Luft nicht wärmer, also frischer als die schon vorhandene ist. Ist das Wetter also recht warm, so öffne man nicht am Tage, sondern erst des Nachts die Fenster und schließe sie wieder bei Sonnenaufgang oder doch sehr früh am Morgen. Schaden bringt die Nachtluft nicht, sie steht an Reinheit der Mittagsluft nicht nach, ist aber bedeutend trodener. Ist die Kellerluft einmal feucht, empfiehlt es sich, zur Trocknung dort etwa 1 Pfund ungedönschten Kalk in einem weiten Gefäß aufzubewahren. Dieser saugt eine große Menge Wasser auf, so daß ein feuchter Raum in kurzer Zeit trocken wird.

E.R.