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

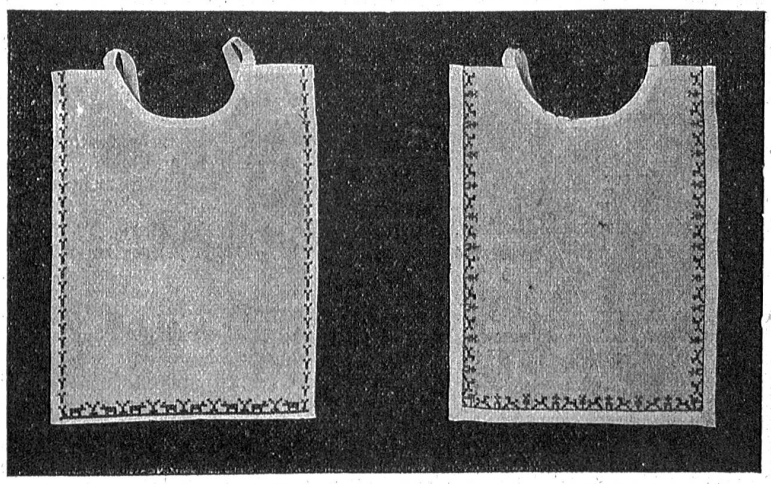
Download PDF: 31.07.2025

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

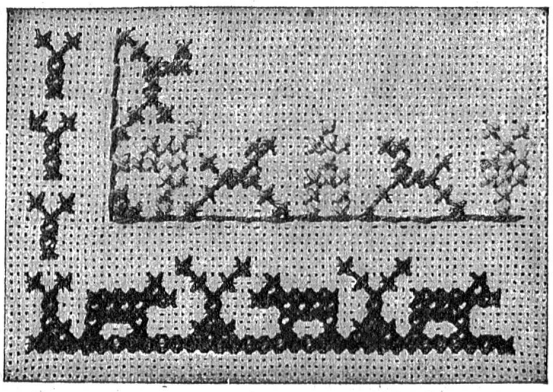
Frau und Haus

PRAKTISCHE 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 gewiegten Fleischresten. Dann schlägt man 1 Tasse Rahm oder Milch mit 2 Eigelb, mengt das steife Eiweiß darunter, gießt dies über die Tomaten und streut gewiegte Petersilie oder Schnittlauch darüber. Man bäckt den Auflauf knapp 1/2 Stund und serviert dazu Risotto oder Kartoffelstock.

Tomatenpudding. 750 Gramm Tomaten kocht man ohne Wasser zu Brei, streicht durch ein Sieb und läßt auskühlen. Dann rührt man 200 Gramm Mehl mit 1/4 Liter Milch glatt, fügt 50 Gramm Butter bei und rührt 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 Brosamen 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 Aufschnitt und Salzkartoffeln reicht man daneben.

Tomaten mit Reis. Man kocht Reis fast weich und rührt Butter und etwas Currypulver darunter. Dann füllt man ihn in halbierte, ausgehöhlte Tomaten und schmort diese zugedeckt 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 mengt man 1 Scheibe gewiegten, gekochten Schinken, einige Löffel Brosamen, eine Handvoll in Butter geschmorte 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 gebackene Brotschnitten an und garniert mit Grünem.

Spiegeleier in Tomaten. Große Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt 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 Oel, 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 gewiegtem Büchsensalm. Diesen überzieht man mit dicker Mayonaise und steckt zwischen die Tomaten gerolltes Bündnerfleisch, Lachsschinken oder Eiervierteln.

Tomatensalat. Geschälte (durch rasches Eintauchen in heißes Wasser leicht zu bewerkstelligen), in feine Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Tomaten mengt man sorgfältig mit einer Salatsauce von Senf, Oel, Essig, Salz und Pfeffer. Dieser Salat wird in einem Kranz von Kresse- oder Endiviensalat zu allerlei Fleischarten gereicht.

Geschmorte Tomaten. Tomaten werden geschält, zerschnitten und mit wenig Salz zugedeckt gedünstet. Man löst 1 Bouillonwürfelchen in 1 Tasse heißem Wasser, läßt erkalten und rührt dann damit 2 Löffelchen Mehl und gewiegte Petersilie glatt. Man rührt dies zu den Tomaten und richtet nach 5 Minuten an. Beilagen: Makkaroni, Reis oder Kartoffelspeisen, sowie gekochtes 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 gereicht werden, soll die Hausfrau sich ihrer Ausschmückung besonders annehmen. Denn, „das Auge ißt mit", und eine geschmackvoll geordnete Platte erhöht den Appetit und die gute Stimmung. Zur Garnierung des Schüsselrandes nimmt man sowohl klaren oder verschieden gefärbten Aspik (Gallerich), als auch zierlich zugeschnittene Eier, Sardellenfilets, Radieschen, Salatherzchen, Kapern und Tomaten. Einen beliebten Randschmuck bildet Petersilie. Sie umkränzt vorteilhaft warme und kalte Fleisch- und Eierspeisen. Zieht man bei Fleischplatten einen Eierrand vor, schneidet man die hartgekochten Eier in Achtel oder Viertel und legt sie kranzförmig 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 Tomatenscheiben. Sehr hübsch sieht auch ein Kranz von gewiegtem Eigelb oder Eiweiß aus, wenn dieses mit Petersilie vermengt wird. In Röschen geschnittene Radieschen steckt man in Salatherzchen und stellt dieses zwischen das Fleisch. Je nach Art der Fleischplatte können auch Zitronenschnitze 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, gesalzenen Tomatenscheibchen gibt jeder Platte ein appetitliches Aussehen. Im übrigen können allerlei grüne Salate, Blätterteigfleurons oder Blumenkohlröschen als Garnitur verwendet werden. Mit etwas Geschick und Geschmack wird jede Hausfrau, besonders im Sommer, wo alles in Hülle und Fülle zu haben ist, eine hübsche, kalte Platte herrichten können, die sicher den Beifall aller finden wird. R.

Praktische Ratschläge.

Kühlhalten der Keller.

Wenngleich uns die vereinten Bemühungen von Wissenschaft und Technik mit einer ganzen Anzahl höchst sinnreich gebauter Kühlapparate beschenkt haben, so sind dies doch zum größern 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 trockener. Ist die Kellerluft einmal feucht, empfiehlt es sich, zur Trocknung dort etwa 1 Pfund ungelöschten 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.