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

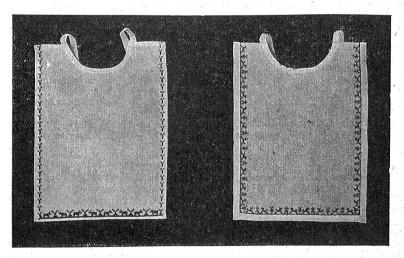
Download PDF: 30.11.2025

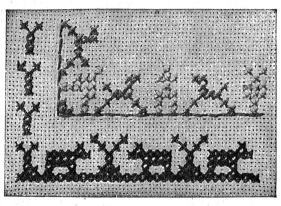
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Rleine Ferienarbeiten.





Motiv.

Die Stickerei fann in beliebiger Farbe ausgeführt werden.

Rinder=Egmäntel.

ૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢૢ Rüchen=Rezepte

Bur Tomatenzeit.

Tomatenauflauf Fleisch resten. In eine gebutterte Form schichtet man gesalzene Tomatenschieben abwechselnd mit gewiegten Fleischreften. Dann schlägt man I Tasse Rahm ober Mild mit 2 Eigelb, mengt das steife Eiweiß darunter, gießt dies über die Tomaten und streut gewiegte Petersiste oder Schnittsauch darüber. Man bäckt den Auflauf knapp 1/2 Stund und serviert dazu Rischnittsauch dass Rischnittsauch d jotto oder Rartoffelftod.

Tomatenpudding. 750 Gramm Tomaten tocht man ohne Waser zu Brei, streicht durch ein Sieb und läßt austühlen. 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 Malle die glatt, fügt 50 Gramm Butter bei und rührt dies auf dem Fener zu einer steisen Masse, die man zu dem Tomatenbrei gibt und dann mit Salz, 2—3 Eigelh, ½ Tasse geriedenen Käse, 1 Tasse Brosamen und dem fest geschlagenen Sieweiß vermengt. Man füllt in eine gebutterte, ausgestreute Form und tocht 1 Stunde im Wasserdad. Der Pudding wird dann gestürzt und mit heißer Butter übergossen. Noher Schissen, falter Ausschustund wird Salzkartosseln reicht ten, talter Aufschnitt und Salzkartoffeln reicht man baneben.

Tomaten mit Reis. Man focht Reis fast weich und rührt Butter und etwas Currypulver darunter. Dann füllt man ihn in halbierte, ausgehöhlte Tomaten und schmort diese zugededt in setter Fleischbrühe weich. Diese Tomaten gibt man ju gebampftem Geflügel.

Tomaten mit pitanter Fülle. 1 Kalbshirn wird in faltes Waser gelegt, gehäutet, 5 Minuten in Salzwasser gefocht, abgegossen und leicht verrührt. Dann mengt man gegossen und leicht verrührt. Dann mengt man 1 Scheibe gewiegten, gekochten Schinken, einige Böffel Brosamen, eine Handvoll in Butter geschmorte Pilze und 1 Ei bei, füllt dies in gesalzene Tomatenhälften, stellt sie nebeneinander in eine reichlich gebutterte Rasservle und schmort ste weich. Man richtet auf dünne gebacene 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 Balfte ein Spiegelei und ferviert dies mit inufperiger Rofti.

Tomaten mit Salm als Tomaten mit Salm als Horse d'o euvre. Halberte, ausgehöhlte Tomaten legt man 1 Stunde in eine Marinade von Del, Essig, Salz und Pfesser (läßt sich nachher zum Annachen von Salat verwenden). Dann läßt man sie vertropsen, legt sie auf grüne, mit Marinade beträuselte Salatblätter und füllt sie mit gewiegtem Büchsensalm. Diesen überzieht man mit dider Mayonaise und steckt zwisseht man mot die Tomaten gerolltes Bündnersleisch, Ladissichinken oder Eierviertelden. Lachsichinten ober Gierviertelchen.

Tomatensalat. Geschälte (durch rasiches Eintauchen in heißes Wasser leicht zu bewerkstelligen), in seine Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Tomaten mengt mans sorgfältig mit einer Salatsauce von Senf, Del, Essig, Salz und Pfeffer. Dieser Salat wird in einem Kranz von Kresses oder Endiviensalat all allerlei Fleiskarten gereicht zu allerlei Fleischarten gereicht.

Geschmorte Tomaten. Tomaten wer-Geschmorte Tomaten. Tomaten werben geschält, zerschnitten und mit wenig Salz zugebedt gedünstet. Man löst 1 Bouissonwürselschen in 1 Tasse heißem Wasser, läßt erkalten und rührt dann damit 2 Löffelden Wehl und gewiegte Petersilie glatt. Man rührt dies zu den Tomaten und richtet nach 5 Minuten an. Beilagen: Maktaroni, Reis oder Kartosselspeisen, sowie gekochtes oder gebratenes Kindsselsisch.

Garnieren kalter Gerichte.

In der wärmeren Jahreszeit erfreuen sich die sogenannten kalken Platken größter Beliebtheit. Da sie besonders gern Gästen gereicht werden, soll die Hausfrau sich ihrer Ausschmüdung besonders annehmen. Denn, "das Auge iht mit", und eine geschmackvoll geordnete Platke erhöht den Appetit und die gute Stimmung. Aur Garnierung des Schüllelrandes Platte erhöht den Appetif und die gufe Stimmung. Jur Garnierung des Schüserandes die school die sch

die Eier gefüllt. Das heißt, man halbiert sie, löst das Eigelb, verrührt es mit 1 Löffelden Senf, Rahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und füllt es wieder in die Eihälften. Diese stellt man auf Tomatenscheiden. Sehr hübsch sieht auch ein Aranz von gewiegtem Eigelb oder Simelb aus wenn diese wie Katarilie vorseineiß aus, wenn dieses mit Petersilie vereinengt wird. In Röschen geschnittene Radieschen stedt man in Salatherzchen und stellt dieses zwischen das Fleisch. Je nach Art der Fleisch-platte können auch Jitronenschnitze oder scheiben, kapern oder Oliven als Gannitur verwendet werden. Der Preis aber gebührt der deto-rativen Tomate. Sie kann gefüllt mit Ge-nüse-, Fisch- oder Pilzsalat hübsche Verwendung sinden. Ein einsacher Kranz von dünnen. gefinden. Ein einfacher Kranz von dinnen, ge-salzenen Tomatenscheiben gibt jeder Platte ein appetitliches Aussehen. Im übrigen können allerlei grüne Salate, Blätterteigsseurons oder Blumentohlröschen als Garnitur verwendet werben. Mit etwas Geschid und Geschmad wird jede Hausfrau, besonders im Sommer, wo alles in Hille und Fülle zu haben ist, eine hübsche, kalte Platte herrichten können, die sicher den Beifall aller sinden wird.

Praktifche Ratschläge.

Rühlhalten der Reller.

Rühlhalten der Reller.

Wenngleich uns die vereinten Bemühungen von Wissenschaft und Technit mit einer ganzen Anzahl böchst sinnreich gebauter Kühlapparate beschentt haben, so sind dies doch zum größern Teil Einrichtungen, die sich für kleine Hausenschaftungen als zu kostspielig und kompliziert erweisen. Will man Keller oder Borratskammer tühl und trocken halten, sie lüften, ventilieren, so hat man nur dafür zu sorgen, daß die zusgesührte 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 Sonnenausgang oder, doch sehr luft nicht, sie steht an Reinheit der Mittagsluft nicht nach, ist aber bedeutend trockener. It die Kellerluft einmal seucht, empfiehlt es sich, zur Tocknung dort etwa 1 Psund ungelöschten Kalt in einem weiten Gefäß aufzubewahren. Dieser saugt eine große Menge Wasser trocken wird. E. R.