Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 28 (1938)
Heft: 40

Rubrik: Die Seite der Frau

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

Die Seite der Frau

Im Obstgarten.

Das Fallobst sollte nie unter den Bäumen liegen bleiben, sondern jeden Morgen aufgehoben werden, damit die darin befindlichen Maden vernichtet werden. Kleine unsaubere Früchte verfüttert man, wenn Tiere vorhanden sind, während die größeren in der Küche zur Bereitung von Gelée verwendet werden. Für die eingesetzte Obsternte erinnern wir an die praktischen Obstpflücker, die Anschaffung eines solchen lohnt sich auch für den Besitzer eines kleinen Gartens. Alle Früchte können durch den Obstpflücker in tadellosem Zustande abgelesen werden. Bäume, die reichlich tragen, müssen immer wieder nachgesehen werden, damit schwere Aeste gestützt werden können. Plötzlich eintretender Regen oder Wind erhöhen die Last der Aeste und der schönste Baum kann Schaden leiden. Bl.

Unsere Kartoffeln für den Winter.

Die Aufbewahrung der Kartoffeln für den Hausbedarf während der Wintermonate ist durchaus nicht gleichgültig. Die Kartoffeln können erfrieren, sie können keimen und auch verfaulen. Den Schutz vor Frost gewährt schließlich jeder gute Keller, da in einem solchen der Frost nie eindringen sollte. Dagegen ist häufig zu fürchten, daß der Keller zu warm ist und die Kartoffeln zu früh zum Keimen anregt. Die warme und feuchte Kellerluft begünstigt ebenso die Kartoffelfäule. Manche Kartoffeln bringen schon aus dem Boden die Bakterien mit, die dann die Fäulnis verursachen. Jeder Keller muß vor dem Einbringen der Kartoffeln und des Obstes gut gereinigt werden. Holzhurden fegt man gründlich mit Seifen- oder Sodawasser und spült mit Salmiakwasser nach. Sind Ungeziefer irgendwelcher Art vorhanden, muß der Keller ausgeschwefelt werden. Man zündet Schwefelfäden auf einem alten Kuchenblech an, verschließt Türen und Fenster und läßt die Schwefeldämpfe verdunsten. Durch Zugluft läßt man dann frische Luft eindringen. Natürlich müssen die Hurden völlig trocken sein, wenn die Kartoffeln eingebracht werden. Sie dürfen nicht zu dick aufeinander liegen, je mehr Platz die Kartoffeln haben, desto besser halten sie, man muß sie auch von Zeit zu Zeit nachsehen und ein wenig umtischen. Daß die Kartoffeln dabei nicht angestochen oder sonst verletzt werden, ist selbstverständlich. Jeder Keller sollte irgendwelche Luftzufuhr haben. Die Gefahr ist nun, daß das Kellerfenster nahe der Kartoffelhurde ist, so daß bei sehr kaltem Wetter Obst und Kartoffeln gefrieren könnten. Nachts muß das Fenster, während der kalten Wintertage, immer geschlossen werden. Man kann die Kartoffeln auch durch dicke Lagen von Zeitungspapier oder durch Tücher schützen. Sie müssen, wenn irgendwie möglich, an einem trockenen Tag in den Keller gebracht werden. Naß eingekellerte Kartoffeln halten schlecht. Wer einen zu warmen Keller hat, wie dies in der Stadt durch die Heizungsanlagen oft vorkommt, darf nicht zu viel auf einmal einkellern. Kartoffeln sind schließlich den ganzen Winter hindurch zu haben und es ist vorteilhafter, nur einen kleinen Vorrat anzulegen, der mit Leichtigkeit erneuert werden kann, als sich über Kartoffeln ärgern zu müssen, die schlecht halten. R.

Die letzten Tomaten.

Tomatenschüssel.

Einige verschnittene Tomaten werden mit gewiegter Zwiebel, Butter und dem nötigen Salz ¼ Std. geschmort. Unterdessen rührt man 2—3 Eier mit etwas Milch, einigen Löffeln geriebenem Käse und wenig gehackter Petersilie, gibt dies zu den Tomaten und schmort alles, bis die Eier fest sind. Man gibt dazu Salzkartoffeln oder Kartoffeln in der Schale.

Panierte Tomaten.

Tomaten, die nicht mehr ganz ausgereift sind, schneidet man in mittlere Scheiben, wendet sie in verrührtem, gesalzenem Ei und dann in Paniermehl und bratet sie in heißer Butter beidseitig knusperig. Dazu kocht man Nudeln, richtet sie bergförmig an und umlegt sie mit den panierten Tomaten.

Gefüllte Tomaten.

Hat man etwas übriggebliebenes Käsereis, vermengt man es mit einer geschälten, gehackten Zervelat, 1—2 Löffel Rahm und 1 Ei. Diese Mischung füllt man in halbierte, ausgehöhlte, leicht gesalzene Tomaten, stellt diese nebeneinander in eine gebutterte, feuerfeste Form, legt auf jede Tomate ein Butterstückchen, gießt einige Löffel Bouillon dazu und schmort die Tomaten im Ofen oder auf kleinem Feuer 20 Minuten. Dazu passen verdämpfte Bohnen, Lattich oder Spinat.

Feiner Tomatensalat.

Dazu benötigt man eine kleine Büchse Spargeln und 5—6 schöne Tomaten. Man schneidet die Tomaten in Scheiben und schichtet sie lagenweise mit Mayonnaise und den Spargeln in eine Glasschüssel. Die letzte Lage müssen Tomaten sein, die mit dünnen Eierscheiben und Sardellenröllchen belegt werden. Man serviert den Salat zu kaltem Braten oder Aufschnitt.

In eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form gibt man abwechselnd leicht gesalzene Tomatenscheiben, gewiegten Schinken und Brosamen und streut Butterwürfelchen dazwischen. In mittlerer Hitze wird der Auflauf 30 Minuten gebacken, dann sorgfältig gestürzt und mit kleinen, gebackenen Kartöffelchen umlegt.

Tomatenauflauf.

Tomatenmus.

(Aus einem alten Kochbuch.) Man kocht einige verschnittene Tomaten mit Salz recht weich und rührt sie dann durch ein grobes Sieb. Mit einem großen Stück Butter, allerlei gehackten Kräutern und einigen Löffeln Brosamen wird das Mus ziemlich dick eingekocht, angerichtet und mit ganz wenig Reibkäse überstreut.

Tomaten als Hors-d'oeuvre.

In halbierte, ausgehöhlte, gesalzene Tomaten gibt man entweder Thonfisch, Büchsensalm, mit Mayonnaise vermengte, geriebene Sellerie, Kartoffelsalat, Krevetten, eingemachte Pilze oder dergleichen, stellt die Tomaten auf grünen Salat und garniert mit Mayonnaise, Eier- und Salamischeiben und Petersilie.

Ein paar gute Fischrezepte

Hecht mit Meerrettich.

1 kg von einem großen, geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Hecht schneidet man in Stücke und kocht sie auf kleinem Feuer in Salzwasser mit Zwiebeln und Wurzelwerk 20—25 Minuten. Auf einer tiefen Schüssel richtet man die Fischstücke an, bestreut sie dicht mit geriebenem Meerrettich und gießt ein großes Stück heiße, braune Butter darüber. Sofort zu Salzkartoffeln servieren.

Blaugesottener Aal.

Nachdem der Fisch möglichst frisch getötet ist, reibt man die Haut so lange mit Salz ab, bis sie blau erscheint, dann wäscht man ihn, nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stücke, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Essig und deckt sie zu, damit sie schön blau werden. Inzwischen macht man 2 Teile Wasser, 1 Teil Weißwein, 1 Teil Weinessig, ziemlich viel Salz, Gewürz, verschnittene Zwiebeln und Wurzelwerk kochend heiß, gibt 1 Lorbeerblatt und Salbeiblätter hinzu, legt die Fischstücke hinein und läßt sie ¼ Std. langsam kochen. Dann hebt man sie heraus, besprengt sie mit kaltem Wasser, deckt sie wieder eine Weile zu und richtet dann die Aalstücke, garniert mit Zitronenschnitzen und Petersilie, an. Man gibt Essig und Oel dazu.

Fische im Ofen mit Tomatensauce.

In eine gebutterte Form schichtet man dünne Scheiben von Kabeljau, Colin oder ähnlichem Meerfisch, streut Salz, Butterstückchen und Reibkäse dazwischen und übergießt alles mit einigen Eßlöffeln Milch. Die Speise wird 20 Minuten in mittlerer Hitze gebacken. Unterdessen bereitet man aus Butter, Mehl, Fleischbrühe und Tomatenmark eine dickliche, gut gewürzte Sauce. Sie wird über die Fischstücke gegossen und alles noch 10 Minuten im Ofen erhitzt. E. R.

Die bequemen Strub- Vasano- und Prothos-Schuhe
Gebrüder Georges Bern Marktgasse 42