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: 22.11.2025

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

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. Rleine unsaubere Früchte verfüttert man, wenn Tiere vorhanden sind, während die grö-heren in der Küche zur Bereitung von Ge-lée verwendet werden. Für die eingesetzte Obsternte erinnern wir an die praktischen Obstpflücker, die Unschaffung eines solchen lohnt sich auch für den Besitzer eines tlei-nen Gartens. Alle Früchte können durch den Obstpflücker in tadellosem Zustande abgelesen werden. Bäume, die reichlich tragen, muffen immer wieder nachgesehen werden, damit schwere Aeste gestütt werden können. Plöglich eintretender Regen oder Wind erhöhen die Laft der Aefte und der schönfte Baum tann Schaden leiden. 281.

Unsere Kartoffeln für den Winter.

Die Aufbewahrung der Kartoffeln für den Hausbedarf während der Wintermonate ist durchaus nicht gleichgültig. Die Rartoffeln tonnen erfrieren, fie tonnen tei= men 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 Reller zu warm ist und die Rartoffeln zu früh zum Reimen anregt. Die warme und feuchte Kellerluft begünstigt Batterien mit, die dann die Fäulnis verursachen. Jeder Reller muß vor dem Einbringen der Kartoffeln und des Obstes gut gereinigt werden. Holzhurden fegt man gründlich mit Seifen- oder Sodawasser und spült mit Salmiafwasser nach. Sind Unge-giefer irgendwelcher Art vorhanden, muß der Keller ausgeschwefelt werden. Mon zündet Schwefelfäden auf einem alten Rudenblech an, verschließt Türen und Fenfter und läßt die Schwefeldämpfe verdunften. Durch Zugluft läßt man dann frische Luft eindringen. Natürlich müffen die Hurden völlig trocken sein, wenn die Kartoffeln eingebracht werden. Sie dürfen nicht zu dick aufeinander liegen, je mehr Plat die Kartoffeln haben, desto bester halten sie, man muß sie auch von Zeit zu Zeit nachsehen und ein wenig umtischen. Daß die Kartos feln dabei nicht angestochen oder sonst ver= lett werden, ist selbstverständlich. Jeder Keller sollte irgendwelche Luftzusuhr ha-Jeder ben. Die Gefahr ift nun, daß das Rellerfenfter nahe der Kartoffelhurde ift, fo daß bei fehr kaltem Wetter Obst und Kartoffeln gefrieren könnten. Nachts muß das Fenster, während der kalten Wintertage, immer geschlossen werden. Man kann die Kartoffeln auch durch dice Lagen von Zeitungs-papier oder durch Tücher schützen. Sie trodenen Tag in den Keller gebracht werden. Naß eingekellerte Kartoffeln halten Sieb. Mit einem großen Stück Butter, ichlecht. Wer einen zu warmen Keller hat, allerlei gehackten Kräutern und einigen

wie dies in der Stadt durch die Heizungsanlagen oft vorkommt, darf nicht zu viel einmal einkellern. Kartoffeln sind schließlich den ganzen Winter hindurch zu haben und es ist vorteilhafter, nur einen fleinen Borrat anzulegen, der mit Leichtig= feit erneuert werden fann, als sich über Rartoffeln ärgern zu müffen, die schlecht halten.

Die letzten Tomaten.

Tomatenichüffel.

Einige verschnittene Tomaten werden mit gewiegter Zwiebel, Butter und dem nötigen Salz ¼ Std. geschmort. Unter-dessen rührt man 2—3 Eier mit etwas Milch, einigen Löffeln geriebenem Rafe und wenig gehadter Beterfilie, gibt dies zu den Tomaten und schmort alles, bis die Eier fest sind. Man gibt dazu Salzkar= toffeln oder Kartoffeln in der Schale.

Banierte Tomaten.

Tomaten, die nicht mehr ganz ausgereift find, schneidet man in mittlere Scheiben, wendet fie in verrührtem, gefalzenem Ei und dann in Baniermehl und bratet fie in beißer Butter beidfeitig knufperig. Dazu tocht man Nudeln, richtet sie bergförmig an und umlegt sie mit den panierten To-

Gefüllte Tomaten.

hat man etwas übriggebliebenes Rafereis, vermengt man es mit einer geschälten, gehadten Bervelat, 1-2 Löffel Rahm ebenso die Kartoffelfäule. Manche Kartof- und 1 Ei. Diese Mischung füllt man in feln bringen schon aus dem Boden die halbierte, ausgehöhlte, leicht gesalzene Tomaten, stellt diese nebeneinander in eine gebutterte, feuerfeste Form, legt auf jede gebutterte, kelterseite Form, tegt auf jede Tomate ein Butterstückhen, gießt einige Löffel Bouilloff dazu und schmort die To-maten im Ofen oder auf kleinem Feuer 20 Minuten. Dazu passen verdämpste 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 Glasschüffel. Die lette Lage müssen Tomaten sein, die mit dunnen Gierscheiben und Sardellenröllchen belegt werden. Man serviert den Salat zu taltem Braten oder Aufschnitt.

In eine gebutterte, mit Brofamen aus-

Tomatenauflauf.

gestreute Form gibt man abwechselnd leicht gesalzene Tomatenscheiben, gewiegten Schinken und Brosamen und streut Butter-würfelchen dazwischen. In mittlerer Hitz wird der Auflauf 30 Minuten gebacken, dann forgfältig gefturgt und mit fleinen, gebadenen Kartöffelchen umlegt.

Tomatenmus.

(Aus einem alten Kochbuch.) Man focht Die bequemen muffen, wenn irgendwie möglich, an einem einige verschnittene Tomaten mit Salz recht weich und rührt sie dann durch ein grobes

Löffeln Brosamen wird das Mus ziemlich dic eingekocht, angerichtet und mit gans wenig Reibkäse überstreut.

Tomaten als Hors-d'oeuvre.

In halbierte, ausgehöhlte, gesalzene Tomaten gibt man entweder Thonfisch, Buchfenfalm, mit Manonnaife vermengte, ge= riebene Sellerie, Kartoffelsalat, Krevetten, eingemachte Bilze oder dergleichen, stellt die Tomaten auf grünen Salat und garniert mit Manonnaise, Gier- und Salamiicheiben und Beterfilie.

Ein paar gute Fischrezepte

Secht mit Meerrettich.

1 kg von einem großen, geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Secht schneidet man in Stude und focht fie auf kleinem Feuer in Salzwasser mit Zwiedesn und Wurzeswert 20—25 Winuten. Auf einer tiesen Schüssel richtet man die Fischftücke an, bestreut sie dicht mit geriebenem Meerrettich und gießt ein großes Stück beiße, braune Butter barüber. Sofort zu Salatartoffeln fervieren.

Blaugefottener Mal.

Nachdem der Fisch möglichst frisch getötet ist, reibt man die Haut so lange mit Salz ab, bis fie blau erscheint, dann wäscht man ihn, nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stücke, legt sie in eine Schüssel, übergießt fie mit tochendem Effig und dedt fie zu, da= mit sie schön blau werden. Inzwischen macht man 2 Teile Wasser, 1 Teil Weißmein, 1 Teil Beinessig, ziemlich viel Salz, Gewürz, verschnittene Zwiebeln und Wurdelmerk kochend heiß, gibt 1 Lorbeerblatt und Salbeiblätter birgu, legt die Fisch-ftücke hinein und läßt sie 1/4 Std. langsam tochen. Dann hebt man fie heraus, befprengt fie mit taltem Baffer, dedt fie wieder eine Weile zu und richtet dann die Aalstüde, garniert mit Zitronenschnigen und Beterfilie, an. Man gibt Effig und Del dazu.

Fische im Ofen mit Tomatensauce.

In eine gebutterte Form schichtet man bunne Scheiben von Kabeljau, Colin ober ähnlichem Meerfisch, streut Salz, Butter= stücken und Reibkäse dazwischen und übergießt alles mit einigen Eflöffeln Milch. Die Speise wird 20 Minuten in mittlerer Sige gebaden. Unterdeffen bereitet man aus Butter, Mehl, Fleischrühe und To-matenmark eine dickliche, gut gewürzte Sauce. Sie wird über die Fischstücke ge-gossen und alles noch 10 Minuten im Ofen E. R. erhißt.

Strub-Vasanound Prothos-Schuhe