

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: 13.01.2026

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 Gelee verwendet werden. Für die eingesezte Obstterne erinnern wir an die praktischen Obstpfücker, die Anschaffung eines solchen lohnt sich auch für den Besitzer eines kleinen Gartens. Alle Früchte können durch den Obstpfücker in tadellosem Zustande abgelesen werden. Bäume, die reichlich tragen, müssen immer wieder nachgeschenkt werden, damit schwere Äste gestützt werden können. Plötzlich eintretender Regen oder Wind erhöhen die Last der Äste und der schönste Baum kann Schaden leiden.

Bl.

Unsere Kartoffeln für den Winter.

Die Aufbewahrung der Kartoffeln für den Haushalt 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 Reimen 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 Küchenblech an, verschließt Türen und Fenster und lädt die Schwefeldämpfe verdunsten. Durch Zugluft läuft man dann frische Luft ein. Natürlich müssen die Hurden völlig trocken sein, wenn die Kartoffeln eingebrochen werden. Sie dürfen nicht zu dicht 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 Kellersfenster nahe der Kartoffelburde 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.

Tomatenküppel.

Einige verschnittenen Tomaten werden mit gewiegt Zwiebel, Butter und dem nötigen Salz $\frac{1}{4}$ Std. geschmort. Unterdessen röhrt 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 knusprig. 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 gefüllte 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 Tomatenfond.

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 Glashüttel. Die letzte Lage müssen Tomaten sein, die mit dünnen Eierscheiben und Sardellenröllchen belegt werden. Man serviert den Salat zu kaltem Braten oder Auflauf.

In eine gebutterte, mit Brosamen aus-

gestreute Form gibt man abwechselnd leicht gesalzene Tomatenscheiben, gewiegt Schinken und Brosamen und streut Butterwürfelchen dazwischen. In mittlerer Höhe wird der Auflauf 30 Minuten gebacken, dann sorgfältig gestürzt und mit kleinen, gebackenen Kartoffelchen umlegt.

Tomatenmus.

(Aus einem alten Kochbuch.) Man kocht einige verschnittenen Tomaten mit Salz recht weich und röhrt sie dann durch ein großes 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'œuvre.

In halbierte, ausgehöhlte, gesalzene Tomaten gibt man entweder Thonfisch, Büchensalm, 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 Hecht.

Nachdem der Fisch möglichst frisch getötet ist, reibt man die Haut so lange mit Salz ab, bis sie blau erscheint, dann wascht man ihn, nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stücke, legt sie in eine Schüssel, übergiebt 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 hinz, legt die Fischstücke hinein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Std. langsam kochen. Dann hebt man sie heraus, besprüht sie mit kaltem Wasser, deckt sie wieder eine Weile zu und richtet dann die Alstücke, garniert mit Zitronenschnitten und Petersilie, an. Man gibt Essig und Öl dazu.

Fische im Ofen mit Tomatensoße.

In eine gebutterte Form schichtet man dünne Scheiben von Kabeljau, Colin oder ähnlichem Meerfisch, streut Salz, Butterstückchen und Reibkäse dazwischen und übergiebt alles mit einigen Löffeln Milch. Die Speise wird 20 Minuten in mittlerer Höhe gebacken. Unterdessen bereitet man aus Butter, Mehl, Fleischbrühe und Tomatenmark eine dicke, gut gewürzte Soße. 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 Marzasse 42