

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **16 (1926)**

Heft 38

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

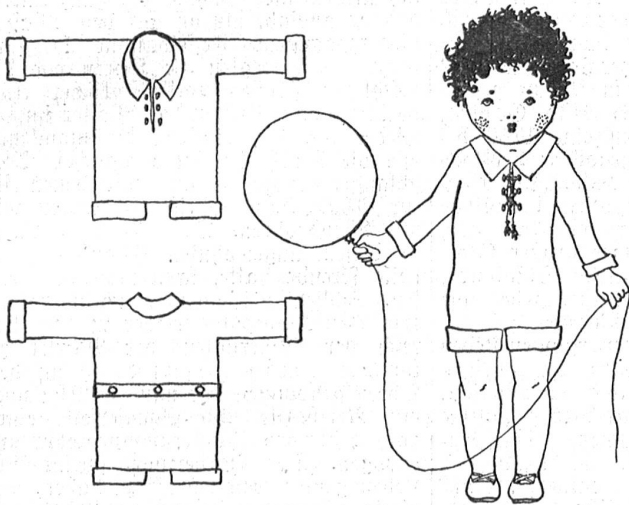
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

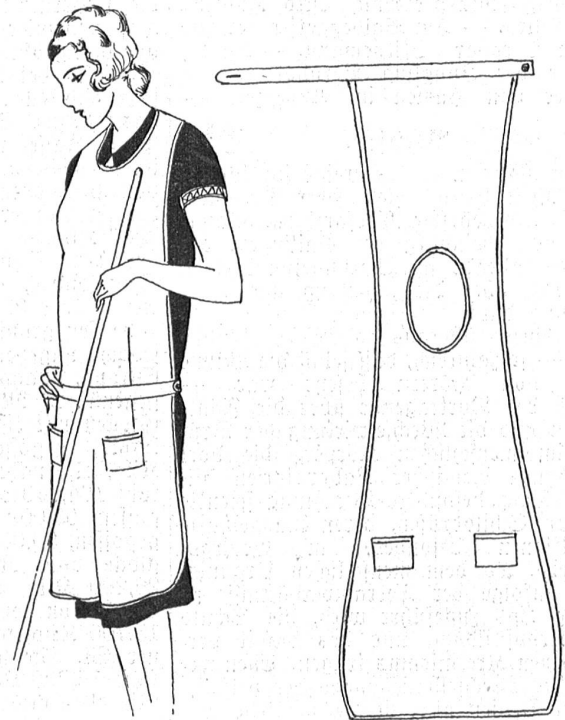
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Ein hübsches Kinderkleidchen.

Das hübsche Höschen wird bei den Weichen begonnen. Anschlag 32 Maschen, 20 Reihen rechts stricken und mit den Anschlagmaschinen zusammenstricken, so daß das Weichen doppelt wird. Hierauf wird das zweite Bein ebenso gestrickt und durch 22 Anschlagmaschinen mit dem ersten verbunden. Nun folgen ca. 120 Rippen bis zum Ärmelanfang. Je nach der gewünschten Größe des Halschlichsens wird die Nadel früher oder später getrennt. Für den Ärmel werden 30 Maschen aufgenommen und dafür am Halsauschnitt bis zur Achselhöhe auf jeder zweiten Nadel eine Masche abgenommen. Für den ganzen Ärmel rechnet man ca. 40 Rippen. Hinten stricken wir bis zur Hälfte des Vorderteils und dazu 10 Nadeln, zwei rechts, zwei links. Hier werden die Knöpfe angehängt. Für den letzten Teil beginnen wir wieder mit 10 Nadeln, zwei rechts, zwei links, und stricken hier drei Knopflöcher ein und arbeiten wieder ca. 60 Rippen. Der hintere Teil der Weichen wird wie der vordere beendet. Auf jeder Seite wird das Höschen zusammengenäht. Für den Kragen werden die Randschlingen des Halsauschnittes aufgenommen. Mit einer gehäkelten Schnur oder Knopf und Schlinge wird das Kittelchen geschlossen. Alter: 1—2 jährig, je nach Wolle und Nadeln.



Praktische Hausschürze

zu der etwa 160 bis 170 cm Stoff von 70 oder 80 cm Breite gebraucht wird. Die Schürze kann aus einem glatten Stoff angefertigt und mit Schrägriemen aus andersfarbigem oder buntem Stoff eingefast werden.

Praktische Ratsschlage.

Rezepte.

(Aus: „Fliegende Kochbücherei, Verlag Drell Fühl, Zürich.)

Tomaten-Auflauf.

Frische Tomaten werden entkernt und bei gelindem Feuer unter stetem Rühren dick eingekocht. Desgleichen werden frisch gekochte Kartoffeln in einer Schüssel fein verrührt und unter Zusatz von Salz, Pfeffer und einigen in Butter leicht gedämpften Zwiebeln mit dem Tomatenbrei vermischt. Diese Masse gibt man in eine Auflaufform, bestreut sie dick mit etwas geriebenem Brot und sehr viel Käse, setzt einige Butterstückchen darauf und bäckt das Ganze im Ofen braun. Beilagen: Kalter Braten, Schnitzel, Kotelettes aller Arten, gekochtes Huhn u. s. w.

Gefüllte Tomaten.

(Englische Art)

a) Von 6—8 gleich großen reifen Tomaten schneidet man ein Stück um den Stiel ab, höhlt die Früchte völlig aus, reibt das Mark durch ein Sieb und vermischt es mit etwas Salz, Cayenne-Pfeffer, zwei gehäuften Eßlöffeln voll geriebenem Weißbrot, einigen fein gehackten Champignons und ein Stück Butter, füllt diese Mischung in die Tomaten und brät sie in Olivenöl oder Butter ca. 20 Minuten, bräunt sie mit einer glühenden Schaufel und gibt sie mit Bratenauce zu Tische.

b) Die Tomaten werden mit scharfem Messer quer durchgeschnitten und das Kerngehäuse entfernt. 1/2 Pfd. rohes Fleisch oder Bratenreife

werden mit einer Zwiebel fein gehackt, gesalzen und gepfeffert, in die Tomaten gefüllt und gut mit Butterstückchen belegt. In gebutterter Pfanne unter häufigem Begießen in 20—30 Minuten weich gebacken. Die Sauce verdickt man mit einem Eßlöffelchen Mehl und gibt sie über die heiß angerichteten Tomaten. Salzkartoffeln dazu.

c) Auf 8 Tomaten dünstet man 8 Eßlöffel Reis mit grüner Petersilie und feingehackten Zwiebeln, salzt und pfeffert, füllt die Tomaten und setzt auf jede ein Butterstückchen und verfährt weiter wie bei a). Kochzeit 30—40 Minuten. Mit Petersilie bestreut.

Die kleinen Lücken zwischen den Tomaten kann man auch mit kleinen gesalzenen Würfeln von rohen Kartoffeln ausfüllen.

Tomaten in der Form.

Belgien.

Saubere Tomaten mit scharfem Messer quer durchschnitten und in eine gebutterte Kasserolle, mit der Schnittseite nach oben gelegt. Dann streut man auf die halben Früchte Salz, ganz wenig Pfeffer und reichlich Zwiebackmehl und legt auf jede ein Butterstückchen und bäckt sie in heißem Ofen in 15—20 Minuten weich. Zu Braten oder Kalbschnitzel sehr gut.

Statt geriebenem Zwieback kann geriebenes Weißbrot, Salz, Pfeffer und feingewiegte Kräuter gestreut werden.

Gebratene Tomaten.

Mittelgroße gewaschene Tomaten werden auf der oberen Seite mit einer Gabel durchstochen, gesalzen und leicht gepfeffert. Fein gewiegte Zwiebeln werden in Bratenfett gelb geröstet, die Tomaten in die Kasserolle gelegt und auf kleinem Feuer 25 Minuten gedünstet.

Haltbarkeit verschiedener Apfelsorten.

	Herbstäpfel	Genussreife	Haltbarkeit
Grafensteiner	Sept.		Nov.
Margauer Herrenapfel	Okt.		Nov.
Danziger Kant- oder Erdbeerapfel		Okt.	Dez.
Roter Herbst-Calville		Okt.	Dez.
Hediger		Okt.	Jan.
Schajnasen		Nov.	Febr.
Usterapfel		Okt.	Febr.
	Winteräpfel		
Silber-Reinette		Nov.	Dez.
Kanada-Reinette		Nov.	Jan.
Gelber Edelapfel		Nov.	Jan.
Boscoop		Nov.	Jan.
Goldparmäne		Nov.	Jan.
Landsberger Reinette		Nov.	März
Kupferschmied		Dez.	Febr.
Edelglauch		Dez.	Febr.
Sauergrau		Jan.	März
Hansuli		Nov.	März
Spitzwilsler		Nov.	März
Schäferreiner		Dez.	März
Graue Reinette oder Leder-Reinette		Dez.	März
Blenheimer-Reinette		Dez.	März
Breitacher		Nov.	März
Gelber Bellefleur		Dez.	März
Ananas-Reinette		Dez.	März
Baumanns-Reinette		Febr.	April
Roter Eisenapfel		Jan.	April
Casseler-Reinette		Jan.	Mai
Stettiner, grüner und roter Winterzitronen		Dez.	April
Winterzitronen		Dez.	Mai
Menznauer		Jan.	Mai
Berner Rosen		Dez.	Mai
Champagner-Reinette		Jan.	Juni
Bohnapfel		Jan.	Juni