

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 16 (1926)
Heft: 38

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

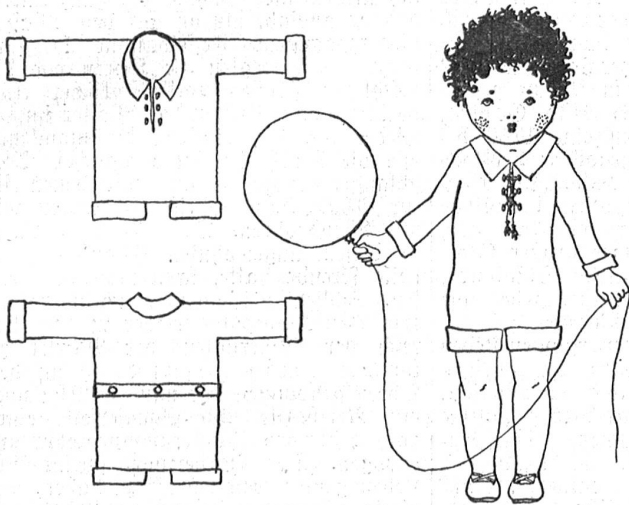
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

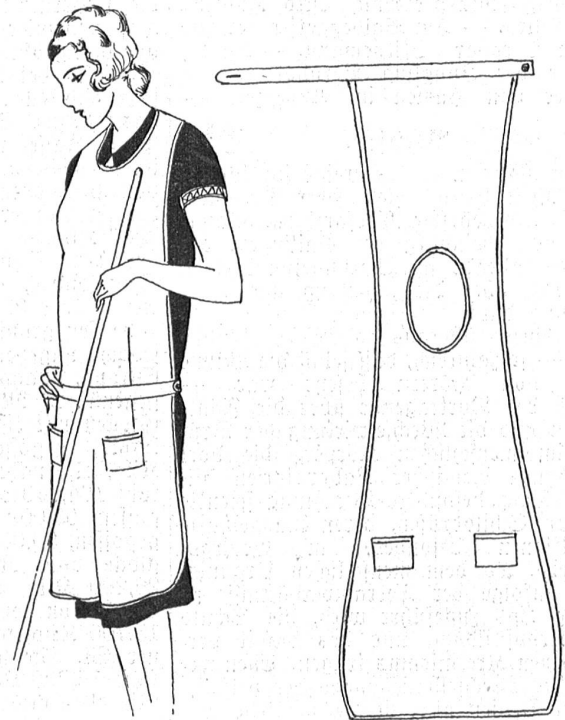
Download PDF: 16.03.2025

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



Ein hübsches Kinderkleidchen.

Das hübsche Höschen wird bei den Weichen begonnen. Anschlag 32 Maschen, 20 Reihen rechts stricken und mit den Anschlagmaschen zusammenstricken, so daß das Weichen doppelt wird. Hierauf wird das zweite Bein ebenso gestrickt und durch 22 Anschlagmaschen mit dem ersten verbunden. Nun folgen ca. 120 Rippen bis zum Ärmelanfang. Je nach der gewünschten Größe des Halsabschlusses wird die Nadel früher oder später getrennt. Für den Ärmel werden 30 Maschen aufgenommen und dafür am Halsabschnitt 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 Halsabschlusses 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 Eßlöffel 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
Schüßentrainer		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