# Haus und Heim

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 47

PDF erstellt am: **22.05.2024**

**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 Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Haus und Heim

## Salat-Rezepte aus fremden Ländern.

**Schinkensalat.**

Magerer Schinken wird gehackt und 1—2 Sellerieknollen geschält, weich gekocht und gewiegt, so daß man gleichviel Schinken und Sellerie erhält. Endiviensalat wird in feine Streifchen geschnitten. 2 hartgekochte Eigelb zerdrückt man mit der Gabel, mischt sie mit 1—2 rohen Eigelb, ½ Tasse Oel, Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und 1 Löffel geriebener Zwiebel. In eine Glasschüssel schichtet man lagenweise Schinken, Sellerie und Endivien und gießt zuletzt die dünnflüssige Sauce darüber.

**Wendischer Gurkensalat.**

Die geschälten, in Scheibchen geschnittenen Gurken werden gesalzen. Zur Sauce verrührt man ein Stück recht frischen Quark mit Wasser und feinem Oel, 1—2 Eigelb, wenig geriebener Zwiebel und etwas Pfeffer. Die Gurkenscheibchen werden damit vermengt.

**Salat à la Dumas.**

Schöner Kopfsalat wird zerteilt, gewaschen, trocken geschwenkt und mit dünnen Scheibchen von Pfeffergurken, Randen, Kapern und Sardellenfilets vermengt. Dann kocht man 3—4 Eier hart, zerschneidet sie, zerdrückt das Gelbe und hackt das Weiße. Die Eigelb rührt man mit Salz, Pfeffer, Oel und Zitronensaft zu einer Sauce und vermischt alles zu einem schönen Salat, indem auch die Eiweiß daruntergemengt werden.

**Salat auf Rotterdamer-Art.**

6 gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheibchen geschnitten, ebenso ein großer Selleriekopf. Dazu gibt man einen Teller voll gekochten Rosenkohl, gehackte Zwiebeln, in Stückchen geschnittene Büchsensardellen und feine Tomatenscheibchen. Eine Sauce aus hartgekochten und rohen Eigelb, Oel, Zitronensaft, Tomatenpürée, Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Fleischbrühe mischt man mit den Gemüsen, streicht den Salat glatt und garniert ihn mit Pfeffergurken und Eiervierteln.

**Malayischer Salat.**

Gurken schneidet man in bleistiftdünne Stiftchen und mischt sie mit allerlei gehackten Kräutern, Perlzwiebeln, einer Messerspitze Zucker und einer gewöhnlichen Salatsauce. Der Salat wird bergförmig angerichtet und mit Paprikaschoten und Sardinen umlegt.

**Echt amerikanischer Salat.**

Findet folgende Salatmischung bei uns Liebhaber? Eine gekochte, geschälte Sellerieknolle schneidet man nach dem Erkalten in Streifen und mischt sie mit ebensoviel Ananaswürfelchen und streifig geschnittener Staudensellerie, sowie dem Fleisch einer Grape-fruit. Alles wird auf Eis gestellt und vor dem Auftragen mit einer fertigen Mayonnaise vermischt. Der glattgestrichene Salat wird mit gehackten Paranüssen bestreut. E. R.

## Verwendung von Zeitungspapier im Haushalt.

Es ist noch nicht genügend bekannt, wie vielseitig die Verwendungsmöglichkeit unseres Zeitungspapiers ist. Es ist vor allem ein ausgezeichnetes Brennmaterial in Küche und im Heizungsofen. Mit zusammengeballtem, mit etwas Spiritus befeuchtetem Zeitungspapier kann man ferner Spiegel und Fensterscheiben blank putzen. Wenn ein Nagel in der Wand locker sitzt, so stopft man ein angefeuchtetes Zeitungspapier in das Loch, bis es ganz ausgefüllt ist; schlägt man dann den Nagel ein, wird er ganz fest sitzen. Dünne Teppiche unterlegt man gerne mit Zeitungspapier, es verhütet die Staubbildung unter dem Teppich, schützt gegen Motten und trägt dazu bei, die Wärme zu erhöhen. Fensterspalten, schlechtschließende Türen usw. stopft man mit zusammengeballtem Zeitungspapier aus. Auch Spalten zwischen den Bodenbrettern können durch erweichtes Zeitungspapier ausgefüllt werden. Nasses Schuhwerk unterlasse man nie mit Zeitungspapier auszustopfen, das Leder trocknet dann schneller und bleibt in der Form. Schwarze Schuhe können nach dem Abreiben mit einem feuchten Lappen, mit zusammengepreßtem Zeitungspapier glänzend gerieben werden. Es lohnt sich von Zeit zu Zeit den Küchenofen mit Zeitungspapier abzureiben. Bekannt ist Zeitungspapier als Mottenfeind. Wollene Sachen schlägt man in frisches Zeitungspapier ein, auch Pelze, Militärsachen usw. Sohlen von zusammengelegtem, zurechtgeschnittenem und gestepptem Zeitungspapier schützen vor Kälte und Nässe und erweisen unseren Soldaten gute Dienste. Gilt es in kalten Nächten unsere im Ueberwinterungsraum aufgestellten Pflanzen vor Frostschäden zu bewahren, deckt man sie mit einigen Lagen Zeitungspapier. Will der Ofen nicht gleichmäßig die Nacht hindurch brennen, legt man ein in Zeitungspapier eingewickeltes Brikett auf die Kohlen. Für Zeitungspapier finden wir immer Verwendung, jedenfalls lohnt es sich, die Zeitungen an einem bestimmten Plätzchen aufzubewahren, wo sie immer zur Hand sind. E. R.

## Silbenrätsel

Aus den Silben: ba — bein — bra — cem — deln — der — doh — en — ein — ent — er — ho — horn — i — ko — län — le — li — lo — lung — lung — nas — och — pe — ra — re — ri — ri — rüm — se — sen — si — si — sie — tät — waadt — sind 12 Wörter zu bilden, deren erste Buchstaben, von oben nach unten gelesen, eine beliebte bernische Wochenschrift nennen. Die Wörter bedeuten:

1. ..... Vogel.
2. ..... Fluß in Südfrankreich.
3. ..... Arbeitspause, Wiederherstellung der Kräfte.
4. ..... Staat in Südamerika.
5. ..... Ort im Kanton Schwyz.
6. ..... Gefahr, Wagnis.
7. ..... Tropentier.
8. ..... Neuzeitliches Erfordernis.
9. ..... Seltenheit.
10. ..... Kantonsangehöriger.
11. ..... Bernischer Hauptmann in den Freischarenzügen.
12. ..... Klavier des 18. Jahrhunderts.

**Man lebt nur einmal!**

Machen Sie eine Parapack-Kur. Sie spült die Schlacken aus dem Körper, vertreibt Rheuma, Gicht, Ischias, Neuralgie; steigert auf natürliche Weise das Wohlbefinden.

**Parapack-Institut und Inhalatorium**

**Martha Riesen, Bern**

*dipl. Krankenschwester*

Laupenstrasse 12 — Telephon 2 45 61

Verlangen Sie Prospekte