Haus und Heim

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 28

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

„Grüne Woche" — an heißen Tagen!

„Bei dem heißen Wetter hat man gar keinen Appetit!" Diese Worte muß die Hausfrau augenblicklich, wo es Frau Sonne gar zu gut meint, oft hören. Und es geht ihr ja selber so, wenn sie am Kochherd steht und ihr von der Gasflamme oder der Kohlenglut noch heißer wird. Ja, muß man denn immer etwas Warmes zum Mittagsbrot geben? Muß es immer so gemacht werden? Nein, die Hausfrau muß sich einmal frei machen von dem Gedanken, daß immer zum Mittagessen etwas Warmes gekocht werden muß! „Machen wir doch einmal ‚Grüne Woche', das wird den Appetit heben!" hat sich Mutter vorgenommen. Der Erfolg bei den Familienmitgliedern — und beim Geldbeutel ist groß.

Salat in jeder Form ist gesund und fördert die Verdauung. Vor allen Dingen sollte sich die Hausfrau daran erinnern, daß jeder Salat besser schmeckt, wenn man ihn mit recht viel grünen Kräutern mischt. Alle Kräuter eignen sich zum Zusatz von Salat, wenn man sie recht fein hackt und nur frische Kräuter verwendet. Natürlich darf man nun nicht aus lauter Begeisterung alle Kräuter auf einmal an den Salat tun, denn jedes Kraut hat seinen eigenen feinen Geschmack, und man muß die Kräuter richtig aufeinander abstimmen, wenn sie ihr Aroma entwickeln sollen. Petersilie fein gehackt, kann man zu jedem Gemüsesalat verwenden, jede salzige Suppe schmeckt besser mit einem Petersilienzusatz. Auch Reis, eisgekühlt und mit recht viel gehackter Petersilie vermischt, so daß er ganz grün aussieht, ist ein beliebtes Gericht der „Grünen Woche". Schnittlauch ist sehr gut zu grünem und Gurkensalat. Aber man kann ihn auch zu weißem Käse verwenden. Schnittlauch-Kartoffelbällchen schmecken ausgezeichnet, und Buttermilchkaltschale mit Schnittlauch bestreut ist eine neuartige Kombination, die überall Anklang finden wird.

Borretsch ist ein grünes Gewürz aus dem Garten, das leider viel zu wenig bekannt ist. Fein gewiegtes Borretschkraut verfeinert jeden grünen Salat, besonders Gurkensalat wird vortrefflich, wenn man ihn mit Borretsch mischt. Herrlich schmeckt Gurkensalat, Kartoffelsalat und Borretsch zusammengemischt und mit Zitrone angemacht. Wenn man klein gehacktes Eigelb über diesen köstlichen Salat streut und ein paar Scheiben kalten Braten oder Schinken dazu reicht, dann ist das ein herrliches Sonntagsessen, Kerbel verwendet man am besten nur zur grünen Kräutersuppe, da dieses Gewürz einen ausgesprochenen Eigengeschmack hat. Eine russische kalte Suppe schmeckt ganz köstlich. Sie wird aus saurer Sahne, klein geschnittenen grünen Salatgurken, Kerbelkraut und fein geschnetzelten roten Rüben und Schinkenstreifchen hergestellt. In jeden Teller gibt man ein Stückchen Eis und ein verlorenes Ei.

Dill verwendet man als Saucengewürz zu kalten Mayonnaisen und Fischsaucen. Neue Kartoffeln, in Dill gewälzt, mit weißem Käse, sind ein herrliches Gericht. Sauerampfer, fein gehackt, ist eine wunderschöne Suppe, die man auch ruhig kalt servieren kann, mit einem Klecks saurer Sahne und verlorenen Eiern. Sauerampfergemüse hat auch seine Liebhaber, man kocht dann den Sauerampfer wie Spinat und untermischt ihn mit einer Handvoll Korinthen. Salbei ist neben Petersilie das wichtigste Gewürz, wenn man Fisch „grün" kochen will. Lattich, wenn die Blätter noch zart und klein sind, ergibt einen köstlichen Salat.

Wichtig ist es für die Hausfrau zu wissen, daß man die grünen Kräuter niemals mitkochen darf, denn sonst verlieren sie ihr Aroma.

Leintücher prima doppelfädig 5.40
solide Qualitäten 165×250 cm 7.20 5.90 5.80

Berner-Halbleinen für 4.80
Leintücher rasengebleicht
165 cm breit, per Meter 6.20 5.90

Baumwolltücher solide 1.95
doppelfädige Qualitäten
165–180 cm breit, per Meter 2.70 2.40 2.10

Damast für Bettanzüge 2.90
und Kissen, prächtige Dessins
135 cm breit, per Meter 3.90 3.60 3.40

Küchentücher prima -.85
Emmentaler-Halbleinen
per Meter 1.70 1.60 1.30 –.95

Frottiertücher Ia Qualitäten 1.50
mit schönen Bordüren 2.90 2.40 1.90

Eine Anzahl RESTEN
in Leinen und Halbleinen
sehr preiswert

SCHWOB & CIE AG. BERN
LEINENWEBEREI
NUR HIRSCHENGRABEN 7