Die Seite der Frau

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **48 (1944-1945)**

Heft 17

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-670973

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

Mit vereinzelten Lauchstengeln doch noch ein schmackhaftes Gericht.

Etwas Fett, 1 Zwiebel, 1 kg rohe Kartoffeln, einige Lauchstengel, 1 Eßlöffel Mehl, 1/2 Bouillonwürfel, Salz und grüne Kräuter.

Das Fett in der Pfanne zergehen lassen, die fein geschnittenen Zwiebeln und Lauchstreifen und die in kleine Würfel geschnitenen Kartoffeln zugeben und gut durchdämpfen, etwas Mehl darüber stäuben. Mit dem aufgelösten Bouillonwürfel ablöschen, salzen und zugedeckt weichkochen lassen. Anrichten, mit Kräutern bestreuen.

Grüne Kartoffeln.

Etwas Fett, 1 kg Kartoffeln, 250 g Spinat, Majoran, Salz, etwas Mehl, Flüssigkeit.
Die Kartoffeln in Stengel oder Würfel schneiden, den Spinat fein verwiegen und beides in etwas Fett dämpfen. Mit Majoran würzen, salzen, Mehl darüber stäuben, Flüssigkeit zugießen und weichkochen. Auch Speiseresten lassen sich hiezu verwenden.

Im Sommer kalt essen.

Im Sommer essen wir häufig gerne kalte Mahlzeiten. Das hilft uns überdies, mit der Gaszuteilung auszukommen. Viele meinen, kalte, ungekochte Essen könnten nur aus rationierten Lebensmitteln, vor allem Brot, hergestellt werden. Aber auch da können uns die Kartoffeln helfen. Die Gasbezüger kaufen sie gekocht ein.

Kartoffelsalat läßt sich mit etwas Geschick in verschiedensten Varianten herstellen. Dazu einige Winke:

Schon beim Zurüsten kann Abwechslung gebracht werden. Wir schneiden die Kartoffeln, wie üblich, in Scheibchen, in kleine, feine Würfel oder reiben sie über eine Raffel.
Grüne Salate als Beilagen bieten immer Abwechslung.

Auch Salate aus gekochtem Gemüse wie Rübli, Sellerie und Randen oder aus Gemüsekonserven (Erbsen, Bohnen), schmecken in Verbindung mit Kartoffelsalat sehr gut.
Werden die Kartoffeln mit den Gemüsesalaten gemischt, empfiehlt es sich, die Kartofeln nicht in Scheibchen, sondern in Würfel zu schneiden, weil dadurch der Salat viel appetitlicher aussieht.

Der Kartoffelsalat kann zur Abwechslung auch mit fein geschnittenen Käse- oder Molkenziegerwürfel, mit Wurstscheiben oder Fleischresten, mit Fischkonserven usw. bereichert werden.

Es ist unbedingt notwendig, den Kartoffelsalat immer wieder in einer andern Form zu servieren, damit wir ihn stets mit Genuß essen. Er muß sorgfältig gewürzt und sollte mindestens eine Stunde vor dem Servieren angemacht werden. Da Kartoffelsalat rasch verdirbt, dürfen im Sommer keine Reste aufbewahrt werden.

Früchtespeisen als Abendessen.

Je Person 2 — 3 1/2 cm dicke Brotschnitten oder 4 — 5 Scheiben Zwieback, Äpfel oder Beeren u. a. m., Weinbeeren, evtl. etwas Zucker.

Eine runde, hohe Platte, Auflaufform oder Springform mit Brot oder Zwieback auskleiden. Darüber rohe, geriebene Äpfel oder eingeweichtes, durchgetriebenes Dörrobst, sterilisierte oder kochend eingefüllte Früchte oder frische, zerdrückte Beeren geben. Einige Weinbeeren an Stelle von Zucker darüber streuen, nochmals mit Brot bedecken und so fortfahren, bis die Form gefüllt ist. Es ist vorteilhaft, wenn die Früchte ziemlich saftig sind, damit das Brot durchtränkt wird.

Diese Speise läßt sich auch sehr gut mit Rhabarbermus zubereiten.

Schmackhafter Brotaufstrich mit gesottenen Kartoffeln.

3—4 geschwellte Kartoffeln, 50 g geriebenen Magerkäse, 100 g Molkenzieger, einige Eßlöffel Milch, Grünes.

Die gesottenen Kartoffeln schälen, fein reiben, Käse darüber streuen. Den Molkenzieger mit etwas Wasser anfeuchten, durch ein Haarsieb streichen und mit Milch aufschlagen, mit den Kartoffeln und dem Käse vermengen. Grüne Kräuter zugeben und aufstreichen.