Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 48 (1944-1945)
Heft: 17

Artikel: Die Seite der Frau
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-670973

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.