

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 29 (1939)

Heft: 47

Rubrik: Haus und Heim

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: 09.02.2026

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

Haus und Heim

Salat-Rezepte aus fremden Ländern.

Schinkensalat.

Magerer Schinken wird gehästet und 1—2 Sellerieknollen geschält, weich gekocht und gewiegt, so daß man gleichviel Schinken und Sellerie erhält. Endivienosalat wird in feine Streifchen geschnitten. 2 hartgekochte Eigelb zerdrückt man mit der Gabel, mischt sie mit 1—2 rohen Eigelb, ½ Tasse Öl, 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 seinem Öl, 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, Rändern, Kapern und Sardellenfilets vermengt. Dann kocht man 3—4 Eier hart, zerschneidet sie, zerdrückt das Gelbe und häst das Weiße. Die Eigelb röhrt man mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft zu einer Sauce und vermischte 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, gehäckste Zwiebeln, in Stückchen geschnittene Büchsenardellen und feine Tomaten scheibchen. Eine Sauce aus hartgekochten und rohen Eigelb, Öl, Zitronensaft, Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und einigen Löffeln Fleischbrühe mischt man mit den Gemüsen, streicht den Salat glatt und garniert ihn mit Pfeffergurken und Eiervierteln.

Malaysischer Salat.

Gurken schneidet man in bleistiftdünne Stifchen und mischt sie mit allerlei gehäckten Kräutern, Perlzwiebeln, einer Messer-

spize 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 Grapefruit. 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 bespritztem Zeitungspapier kann man ferner Spiegel und Fensterscheiben blank polieren. Wenn ein Nagel in der Wand losgerutscht ist, 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 unterlässt 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 frischem 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 Blättchen 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. Bogel.
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 24561
Verlangen Sie Prospekte