

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.

Schinken Salat.

Magerer Schinken wird gehackt und 1—2 Sellerieknochen geschält, weich gekocht und gewiegt, so daß man gleichviel Schinken und Sellerie erhält. Endivien Salat wird in feine Streifen geschnitten. 2 hartgekochte Eigelb zerdrückt man mit der Gabel, mischt sie mit 1—2 rohen Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Del, 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 Del, 1—2 Eigelb, wenig geriebener Zwiebel und etwas Pfeffer. Die Gurkenscheibchen werden damit vermischt.

Salat à la Dumas.

Schöner Kopfsalat wird zerteilt, gewaschen, trocken geschwenkt und mit dünnen Scheibchen von Pfeffergurken, Rauden, Kapern und Sardellenfilets vermischt. Dann kocht man 3—4 Eier hart, zerschneidet sie, zerdrückt das Gelbe und hackt das Weiße. Die Eigelb rührt man mit Salz, Pfeffer, Del und Zitronensaft zu einer Sauce und vermischt alles zu einem schönen Salat, indem auch die Eiweiß darunter gemengt 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 Büchsen Sardellen und feine Tomatenscheibchen. Eine Sauce aus hartgekochten und rohen Eigelb, Del, Zitronensaft, Tomatenpüree, 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 bleistift dünne Stiften und mischt sie mit allerlei gehackten Kräutern, Perlzwiebeln, einer Messer-

spitze 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 Sellerieknoche schneidet man nach dem Erkalten in Streifen und mischt sie mit ebensoviel Ananaswürfeln und streifig geschnittener Staudensellerie, sowie dem Fleisch einer Grapefruit. Alles wird auf Eis gestellt und vor dem Auftragen mit einer fertigen Mayonnaise vermischt. Der plattgestrichene 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 Heizungssofen. 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 verhindert die Staubbildung unter dem Teppich, schützt gegen Motten und trägt dazu bei, die Wärme zu erhöhen. Fensterspalten, schlecht schließende Türen usw. stopft man mit zusammengeballtem Zeitungspapier aus. Auch Spalten zwischen den Bodenbrettern können durch erweichtes Zeitungspapier ausgefüllt werden. Rasses 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 Küchensofen 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 eingewickelteres Brickett auf die Kohlen. Für Zeitungspapier finden wir immer Verwendung, jedenfalls lohnt es sich, die Zeitungen an einem bestimmten Plätze 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 — la — 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 beliebige 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 62
Verlangen Sie Prospekte