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: 02.11.2025

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

Haus und Heim

Salat-Rezeple and fremden Ländern.

Schinfenfalat.

Magerer Schinken wird gehackt und 1—2 Sellerieknollen geschält, weich gekocht und gewiegt, so daß man gleichviel Schinken und Sellerie erhält. Endiviensalat wird in seine Streischen geschnitten. 2 hartgekochte Eigelb zerdrückt man mit der Gabel, mischt sie mit 1—2 rohen Eigelb, ½ Tasse Del, Essig, Salz, Pfesser, einer Prise Zucker und 1 Löffel geriebener Zwiebel. In eine Glasschüssel schicktet man lagenweise Schinken, Sellerie und Endivien und gießt zuleht die dünnssüssige Sauce darüber.

Bendifder Gurtenfalat.

Die geschälten, in Scheibchen geschnittenen Gurken werden gesalzen. Zur Sauce verrührt man ein Stück recht frischen Quark mit Wasser und feinem Oel, 1—2 Eigelb, wenig geriebener Zwiebel und etwas Pfesser. Die Gurkenscheibchen werden damit vermengt.

Salat à la Dumas.

Schöner Ropfsalat wird zerteilt, gewaschen, troden geschwenkt und mit dünnen Scheibchen von Pfeffergurken, Kanzben, Kapern und Sardellensilets vermengt. 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 daruntergemengt werden.

Salat auf Rotterbamer-Urt.

6 gefochte Kartoffeln werden geschält und in Scheibchen geschnitten, ebenso ein großer Selleriekops. Dazu gibt man einen Teller voll gekochten Rosenkohl, gehackte Zwiebeln, in Stückhen geschnittene Büchsensarbellen und feine Tomatenscheibchen. Eine Sauce aus hartgekochten und rohen Eigelb, Del, Zitronensast. Tomatenpürée, Salz, Pfesser und einigen Lösseln Fleischbrühe mischt man mit den Gemüsen, streicht den Salat glatt und garniert ihn mit Pfessergurken und Eiervierteln.

Malanifder Salat.

Gurten ichneidet man in bleistiftdunne Stiftchen und misch: fie mit allerlei gehadten Rrautern, Berlzwiebeln, einer Meffer-

Silbenrätsel

Nus den Silben: ba — bein — bra — cem — deln — der — doh — en — ein — ent — er — ho — horn — i — fo — 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:

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 61 Verlangen Sie Prospekte spitse Zuder und einer gewöhnlichen Salatsauce. Der Salat wird bergförmig angerichtet und mit Papritaschoten und Sarbinen umlegt.

Echt ameritanifder 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 Grape-fruit. Alles wird auf Eis gestellt und vor dem Austragen mit einer sertigen Rayonnaise vermischt. Der glattgestrichene Salat wird mit gehackten Baranüssen bestreut. E.R.

Berwendung von Zeitungspapier im Saushalt.

Es ift noch nicht genügend befannt, wie vielseitig die Berwendungsmöglichkeit unferes Zeitungspapiers ift. Es ift por allem ein ausgezeichnetes Brennmaterial in Rüche und im Heizungsofen. Mit zusammengeballtem, mit etwas Spiritus befeuchtetem Zeitungspapier kann man ferner Spiegel und Fenfterscheiben blant puben. Wenn ein Ragel in der Band loder fist, so stopst man ein angefeuchtetes Zeitungspapier in das Loch, bis es ganz ausgefüllt ift; schlägt man dann den Nagel ein, wird er gang fest sigen. Dunne Teppiche unterlegt man gerne mit Zeitungspapier, es verhütet die Staubbildung unter dem Teppich, schützt gegen Motten und trägt dazu bei, die Wärme zu erhöhen. Fenfterspalten, schlechtschließende Türen ufw. ftopft man mit zusammengeballtem Zeitungspapier aus. Much Spalten amischen den Bodenbrettern tonnen durch erweichtes Zeitungspapier ausgefüllt werben. Raffes Schuhwert unterlaffe man nie mit Zeitungspapier auszuftopfen, das Leder trodnet bann foneller und bleibt in der Form. Schwarze Schube tonnen nach dem Abreiben mit einem feuchten Lappen, mit zusammengepreßtem Zeitungspapier glänzend gerieben werden Es lohnt fich von Zeit zu Zeit den Ruchenofen mit Zeitungspapier abzureiben. Befannt ift Zeitungspapier als Mottenfeind. Wollene Sachen schlägt man in frisches Zeitungspapier ein, auch Belge, Militarfachen ufm. Sohlen von gufammengelegtem, gurechtgeschnittenem und gestepptem Zeitungspapier ichugen vor Ralte und Raffe und erweifen unferen Goldaten gute Dienfte. Bilt es in talten Rachten unfere im Ueberwinterungsraum aufgestellten Bflanzen vor Frostschäden zu bewahren, dect man fie mit einigen Lagen Zeitungspapier. Will der Dfen nicht gleichmäßig die Racht hindurch brennen, legt man ein in Beitungspapier eingewideltes Brifett auf die Rohlen. Für Zeitungspapier finden wir immer Berwendung, jedenfalls lohnt es fich, die Beitungen an einem beftimmten Blagden aufzubemahren, wo fie immer gur Sand find.

1.	Bogel,
2.	Flug in Südfranfreich.
3.	Arbeitspause, Wiederherstellung der Kräfte.
4.	 Staat in Südamerita.
5 .	Ort im Ranton Schwyz.
6.	 Gefahr, Wagnis.
7.	 Tropentier.
8.	 Neuzeitliches Erfordernis.
9.	Seltenheit.
10.	Kantonsangehöriger.
11.	 Bernischer hauptmann in den Freischarenzügen.
12.	 Rlavier des 18. Jahrhunderts.