Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 28

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: 29.11.2025

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

Haus und Heim

"Grüne Woche" — an heißen Tagen!

"Bei dem heißen Wetter hat man gar keinen Appetit!" Diese Worte muß die Hausfrau augenblicklich, wo es Frau Sonne gar zu gut meint, oft hören. Und es geht ihr ja selber 10, wenn sie am Rochherd steht und ihr von der Gasflamme oder der Kohlenglut noch heißer wird. Ja, muß man denn immer etwas Warmes zum Mittagsbrot geben? Muß es immer so gemacht werden? Nein, die Hausfrau muß sich einmal frei machen von dem Gedanken, daß immer zum Mittagessen etwas Barmes gekocht werden muß! "Machen wir doch einmal Grüne Boche", das wird den Appetit heben!" hat sich Mutter vorgenommen. Der Erfolg bei den Familienmitgliedern und beim Geldbeutel ift groß.

Salat in jeder Form ift gefund und fördert die Verdauung. Bor allen Dingen sollte sich die Hausfrau daran erinnern, daß jeder Salat besser schmeckt, wenn man ihn mit recht viel grünen Kräutern mischt. Alle Kräuter eignen sich zum Zusatz bon Salat, wenn man sie recht fein hackt und nur frische Kräuter verwendet. Natürlich darf man nun nicht aus lauter Begeisterung alle Rräuter auf einmal an den Salat tun, denn ledes Kraut hat seinen eigenen feinen Geschmack, und man muß die Kräuter richtig aufeinander abstimmen, wenn sie ihr Aroma entwickeln follen. Peterfilie fein gehackt, kann man zu je= dem Gemüsesalat verwenden, jede salzige Suppe schmeckt besser mit einem Peterfilienzusatz. Auch Reis, eisgefühlt und mit recht viel gehackter Peterfilie vermischt, so daß er ganz grün aus= fieht, ift ein beliebtes Gericht der "Grünen Woche". Schnitt= lauch ist sehr gut zu grünem und Gurkensalat. Aber man kann ihn auch zu weißem Rase verwenden. Schnittlauch-Rartoffelbällchen schmecken ausgezeichnet, und Buttermilchkaltschale mit Schnittlauch bestreut ist eine neuartige Rombination, die überall Antlang finden wird.

Borretsch ist ein grünes Gewürz aus dem Garten, das leider viel zu wenig bekannt ist. Fein gewiegtes Borretschkraut verfeinert jeden grünen Salat, besonders Gurkensalat wird vortrefflich, wenn man ihn mit Borretsch mischt. Herrlich schmeckt Gurkensalat, Kartoffelfalat und Borretsch zusammen= gemischt und mit Zitrone angemacht. Wenn man klein gehadtes Eigelb über diesen köstlichen Salat streut und ein paar Scheiben kalten Braten oder Schinken dazu reicht, dann ist das ein herrliches Sonntagsessen, Kerbel verwendet man am besten nur zur grünen Kräutersuppe, da dieses Gewürz einen ausge= sprochenen Eigengeschmack hat. Eine russische kalte Suppe schmeckt ganz köstlich. Sie wird aus saurer Sahne, klein geschnittenen grünen Salatgurken, Kerbelkraut und fein ge= schnehelten roten Rüben und Schinkenstreischen hergestellt. In ieden Teller gibt man ein Stückhen Eis und ein verlorenes Ei.

Dill verwendet man als Saucengewürz zu kalten Mayon= naisen und Fischsaucen. Neue Kartoffeln, in Dill gewälzt, mit weißem Rafe, find ein herrliches Gericht. Sauerampfer, fein gehackt, ist eine wunderschöne Suppe, die man auch ruhig kalt servieren kann, mit einem Klecks faurer Sahne und verlorenen Eiern. Sauerampfergemüse hat auch seine Liebhaber, man focht dann den Sauerampfer wie Spinat und untermischt ihn mit einer Handvoll Korinthen. Salbei ist neben Petersilie das wichtigste Gewürz, wenn man Fisch "grün" kochen will. Lat= tich, wenn die Blätter noch zart und klein sind, ergibt einen föstlichen Salat.

Wichtig ist es für die Hausfrau zu wissen, daß man die grünen Kräuter niemals mitkochen darf, denn sonst verlieren fie ihr Aroma.



Leintücher prima doppelfädig solide Qualitäten 165×250 cm

7.20 5.90 5.80

Berner-Halbleinen für Leintücher rasengebleicht

165 cm breit, per Meter

6.20 5.90

Baumwolltücher solide

doppelfädige Qualitäten

165 - 180 cm breit, per Meter

2.70 2.40 2.10

Damast für Bettanzüge

und Kissen, prächtige Dessins 135 cm breit, per Meter

3.90 3.60 3.40

Küchentücher prima

Emmentaler-Halbleinen per Meter

1.70 1.60 1.30 -.95

Frottiertücher la Qualitäten

mit schönen Bordüren

2.90 2.40 1.90

Eine Anzahl RESTEN

in Leinen und Halbleinen sehr preiswert

SCHWOB & GIE AG.

LEINENWEBEREI NUR HIRSCHENGRABEN 7