

**Zeitschrift:** Schweizerische Lehrerinnenzeitung  
**Herausgeber:** Schweizerischer Lehrerinnenverein  
**Band:** 52 (1947-1948)  
**Heft:** 16  
  
**Rubrik:** Kurse

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

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

## Kurse

**Ferien-Absehkurs für schwerhörende Schulkinder.** Schwerhörende Kinder müssen die Sprache vom Munde lesen lernen, weil die auditive Behinderung sonst leicht zu geistiger und seelischer Rückständigkeit führen kann. Beim Ablesen-Lernen zeigt sich bald, wie wirksam und wunderbar sich Auge und Ohr ergänzen. Sprachlaute nämlich, welche bei Schwerhörigkeit in erster Linie verzerrt und unhörbar erscheinen, sind optisch ganz besonders leicht erkennbar. Jedes hörbehinderte Kind sollte deshalb lernen, ergänzend seine Augen zur Sprachauffassung zu benutzen.

## Die klassische Salatsauce

Mit dem Mehrkonsum von Salat hat die Salatsauce auch vermehrte Aufmerksamkeit gefunden. Und da muß vorerst festgehalten werden: die klassische Salatsauce, in ihrer Urform seit Jahrhunderten gültig, die für jeden Salat paßt und nie verleidet, ist folgende:

### Salz, Essig (heute Citrovin) und Öl

Was ist Citrovin? und warum Citrovin? Citrovin ist die Vertrauensmarke für Zitronenessig. Er wird gewonnen aus der sonnendurchglühten Zitrone, der Perle der Südfrüchte, wachsend und reifend in den Zitronenhainen Siziliens. In Wagenladungen kommt der fertige Zitronensaft nach Zofingen. Citrovin ist für jeden Magen bekömmlich, sehr gehaltvoll und daher äußerst sparsam im Gebrauch, so daß eine Flasche so viel bedeutet an Säure wie zwei Flaschen üblichen Essigs. Der Geschmack ist fein und mild und tastet den natürlichen Pflanzengeschmack der Salate nicht an.

Man merke sich: Bei einer reichlichen Portion Kopfsalat für 4 Personen genügen: so viel Salz, wie man mit zwei Fingern fassen kann, ein halber Eßlöffel Citrovin und ein Eßlöffel Öl.

Diese Zutaten werden nacheinander (vorab Salz, dann Citrovin zum Auflösen und zuletzt das Öl) vor dem Salat in einer möglichst großen Salatschüssel gut verrührt, bis ein seimiges gebundenes Söblein entsteht.

In dieses Söblein kommt jetzt erst der Salat, an dem — das ist sehr wichtig — kein Wasser mehr haften darf. Dies erreicht man am besten durch die Salattrommel. Die Salatblätter werden hineingegeben und durch schnelle Drehungen im Nu entwässert. Kein Herumspritzen! Die Blätter bleiben gartenfrisch, duftig und straff! Die einmalige kleine Ausgabe lohnt sich. Wer einen Balkon zur Verfügung hat, kann ja die Salatblätter auch in einem Drahtkorb oder Sieb ausschwingen. In Ermangelung von beidem legt man die Blätter auf eine saubere Serviette und tupft sie leicht ab. Jedenfalls ist es sehr wichtig, daß kein Wasser am Salat ist, sonst bleibt die Salatsauce nicht an den Blättern haften, sondern kommt verdünnt auf den Grund der Salatschüssel zu liegen und geht verloren. Sind hingegen die Salatblätter entwässert, dann genügt die kleinste Quantität Salatsauce.

Es ist dann nur wichtig, daß man gründlich mischt. Immer noch einmal und immer noch einmal, den Boden der Salatschüssel streifend. Dann bekommt jedes Blatt das feine Aroma dieser besten Salatsauce, ohne daß dabei der Eigengeschmack der Blätter beeinträchtigt wird.

## Jedes Buch

besorgt Ihnen

Buchhändler **ADOLF FLURI**, BERN-Beundenfeld  
Fach 83. Tel. 2 90 83

Verwende regelmäßig

### Blumendünger „Geistlich“

Durch die Entfaltung reicher Farben- und Formenfülle lohnen die Blumen die sorgsame Pflege. Blumendünger „Geistlich“ enthält alle wichtigen Nährstoffe.

Erhältlich in Drogerien, Samenhandlungen, und Konsumgenossenschaften

**ED. GEISTLICH SOHNE AG., WOLHUSEN**

## BEER & CO.

Buchhandlung  
St. Peterhofstatt 10  
Telephon 23 31 85

Zürich 1

Unsere Spezialität:

Pädagogik, Einrichtung und Ergänzung von Schulbibliotheken