Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 26

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: 16.09.2025

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

Haus und Heim

Wie löst man Gelatine auf?

Ueber den Gebrauch von Gelatine herrschen noch allerlei Zweifel, und doch haben wir in ihr einen äußerst praktischen Zusatz, der bei der Bereitung von Puddings, Sulzen und Gelées in Anwendung kommt. Gelatine muß, eingewickelt in Pergamentpapier, in einer fest schließenden Blechbüchse aufbewahrt werden, da sie leicht Feuchtigkeit und Gerüche anderer Speisen annimmt. Vor dem Gebrauch reibe man jede Gelatinetafel (es gibt weiße und rote) mit einem sauberen, weichen Tuche ab und schneide die harten Ränder weg, die sich meistens nicht genügend auflösen. Nun erst wird die nötige Quantität abgewogen und die Gelatine in kleinere Stücke zerbrochen. Sie wird mit wenig Wasser (ca. 1 Eßlöffel auf 5 g Gelatine) in eine kleine Pfanne gegeben und unter ständigem Rühren gekocht, bis alle Stückchen vollständig aufgelöst sind. Ist die Masse nicht tadellos glatt, so gieße man sie lieber durch ein feines Tuch an die zum Gelieren bestimmte Speise, die nun nicht mehr kochend zu sein braucht, während man den Gelatinezusatz unterrührt. Bei diesem Verfahren wird man über keinen Leimgeschmack zu klagen haben, der beim Auflösen in nur warmem Wasser und ungekochtem Zusetzen an die Speisen leicht wahrnehmbar ist. Die Gelées und Sulzen werden auf diese Weise auch klarer und durchsichtiger. Sogar die abgeschnittenen Randstückchen können noch verwendet werden, aufgekocht ergeben sie einen guten Klebstoff.

R.

Mahlzeit für die heiße Jahreszeit

Tomatensaft statt Suppe.

In einer großen Schüssel werden geschälte, recht reife Tomaten zerstoßen und durch ein Sieb gestrichen. Den Tomatensaft vermischt man mit einer kleinen, gewiegten Zwiebel und einer Zehe Knoblauch, 1—2 Löffel gewiegten Kräutern, Salz und Pfeffer. Die Mischung wird in kleinen Tassen serviert und ist sehr erfrischend.

Schinkenbecher.

Dünne Scheiben eines weißen Kastenbrotes werden entrindet und rund geschnitten. Sie werden beidseitig getoastet. Diese Schnitten legt man auf einen großen Teller, bestreicht sie mit Butter und schneidet dann Schinkenscheiben in zweifingerbreite Streifen. Diese windet man so um die Brotschnitten, daß Becher entstehen. Aus gekochten, gehackten Eiern, Oel, Zitronensaft, gewiegten Kräutern, Salz und Pfeffer hat man einen pikanten Eiersalat bereitet, der nun in die Becher gefüllt wird. Die Schüssel wird mit Petersilie garniert.

Fruchtsalat.

Ein halbes Dutzend Haselnußmakronen werden auf dem Reibeisen gerieben. Die verschiedensten Früchte der Saison werden je nachdem geschält und entsteint und in kleine Würfelchen geschnitten. In eine Glasschale schichtet man lagenweise Makronen, Zucker und Früchte und übergießt alles mit dem Saft von 2 Orangen. Dieser Fruchtsalat wird recht kalt serviert. Rf.

KANTONALBANK VON BERN 1834
Wir gewähren zu vorteilhaften Bedingungen
DARLEHEN
in Schuldschein- oder Wechselform gegen Grundpfand, Wertschriften oder Bürgschaft
Kantonalbank VON BERN

Trinkt
den vorzüglichen alkoholfreien
Apfelwein
der
Mosterei Bern-Bümpliz Tel. 4 60 70

Mokka
Kaffee und Tee
in vorzüglichen Qualitäten erhalten Sie im
Kaffeehaus Schmidt
Kramgasse 50. Spezialgeschäft für feinen Kaffee und Tee.

B.S.A.
orig. engl. Fahrräder
16 Modelle Sport — Touren — Luxus
sind die Besten! Preiswert! 50 Jahre garantiert!
Rob. Walther
Generalvertretung, Bümpliz u. Effingerstr. 41
Kataloge unverbindlich verlangen

Bei Todesfall telephonieren Sie bitte 3 60 57, Erikaweg 9
Frau M. Riesen-Ludwig, Leichenbitterin
Die Trauerfamilie ist von allen Formalitäten und Besorgungen entlastet. Ueberführungen per Bahn oder Auto.

Massage, verbunden mit Bädern und Schwitzbädern ist eine natürliche und einzigartig wirkende Gesundheitspflege.

Aix-les-Bains-Massagen
Diathermie-Heil- und Kurbäder
Schröpfen. Verlangen Sie Prospekt.
R. HAARI, Staatl. dipl. Masseur, Neuengasse 37, Tel. 2 74 91, Bern