

Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 26

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Saus 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 Gélées 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 Gellieren bestimmte Speise, die nun nicht mehr kochend zu fein 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 Gélées 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 Behe 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 Kastenbrottes werden entrinde 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, Del, Zitronensaft, gewiegten Kräutern, Salz und Pfeffer hat man einen pikanten Eieralat bereitet, der nun in die Becher gefüllt wird. Die Schüssel wird mit Petersilie garniert.

Fruchtsalat.

Ein halbes Duzend Haselnußmatronen 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 Matronen, Zucker und Früchte und übergießt alles mit dem Saft von 2 Orangen. Dieser Fruchtsalat wird recht kalt serviert. Rf.



Wir gewähren zu vorteilhaften Bedingungen

DARLEHEN

in Schuldschein- oder Wechselform gegen Grundpfand, Wertschriften oder Bürgschaft

Kantonbank
VON
BERN

Trinkt

den vorzüglichen alkoholfreien

Apfelwein

der

Mosterei Bern-Bümpliz Tel. 4 60 70



Kaffee und Tee

in vorzüglichen Qualitäten

erhalten Sie im

Kaffeehaus Schmidt

Kramgasse 50. Spezialgeschäft für feinen Kaffee und Tee.

Bei Todesfall telefonieren 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.

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

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

Aix-les-Bains-Massagen
Diathermie-Heil- und Kurbäder
Schöpfen. Verlangen Sie Prospekt.

R. HAARI, Staatl. dipl. Masseur, Neuengasse 37, Tel. 2 74 91, Bern

