

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

**Band:** 21 (1931)

**Heft:** 49

**Rubrik:** Frau und Haus

#### 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:** 23.02.2026

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Rücken-Rezepte.

### Weihnachten in der Küche.

**Nußbrötchen.** 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 500 Gramm feinem Zuder eine Stunde gerührt. Dann mischt man 375 Gramm fein gewiegte Haselnusskerne und 125 Gramm ebenfalls fein gewiegte Mandeln darunter. Von dieser Masse formt man längliche Brötchen und bestreicht sie mit folgendem Zuderguß: 2 Eiweiß, 125 Gramm feiner Zuder und eine Prise Vanille werden tüchtig miteinander gerührt, bis der Guß steif ist. Auf einem Blech werden die Brötchen bei mäßiger Hitze gebacken.

**Holländische Weihnachtsküchlein.** 6 hartgekochte Eigelb werden mit 60 Gramm feinem Zuder und 170 Gramm Butter gut verrührt. Dann gibt man ein wenig Salz, gewiegte Zitronenschale, 280 Gramm feines Weizennmehl und 5 Gramm Backpulver dazu und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Danach rollt man den Teig auf einem Brett in zerlassener Butter, sticht Rechtecke daraus, bestreift sie mit Kristallzuder und bält sie dann auf einem gut mit Butter bestrichenen Blech langsam in einem nicht zu heißen Ofen. Nach dem Erkalten garniert man die Mitte der Kuchen mit kleinen, eingemachten Früchten oder Gelee.

**Neuenburgerli.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zuder, 1/2 Teelöffel Nekkenpulver werden mit so viel rotem oder weißem Wein verrührt, daß ein rollbarer Teig entsteht. Er wird ausgerollt, zu Sternen ausgestochen, einige Stunden stehen gelassen, in bestrichenem Blech bei schwacher Hitze gebacken und zuletzt mit Vanilleglasur überstrichen.

**Haselnüßlederli.** Man schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, röhrt 125 Gramm Zuder, 180 Gramm gemahlene Haselnüsse und ebensoviel Mandeln dazu, rollt den Teig auf Zuder aus, sticht daraus vierdige Stücke, läßt sie einen Tag stehen und bält sie dann in mäßiger Hitze.

**Klarjet.** Man gibt zu 3 Liter rotem Wein 1 Pfund Zuder, 15 Gramm Zimt und 10 Gewürznelken, 1/4 Pfund Randiszucker und etwas Macis, locht alles auf, läßt es einige Stunden stehen und passiert es dann in Gläsern.

**Bungh.** 1 Liter guter Wein wird aufgekocht und über 200 Gramm Zuder, an dem eine Zitrone abgerieben wurde, gegossen. Dann kocht man 1/4 Liter starken Schwarzer Tee, verröhrt ihn mit 2–3 Löffelchen Arras und etwas Zitronensaft und röhrt ihn unter den Wein. Das Getränk wird möglichst heiß serviert.  
Rf.

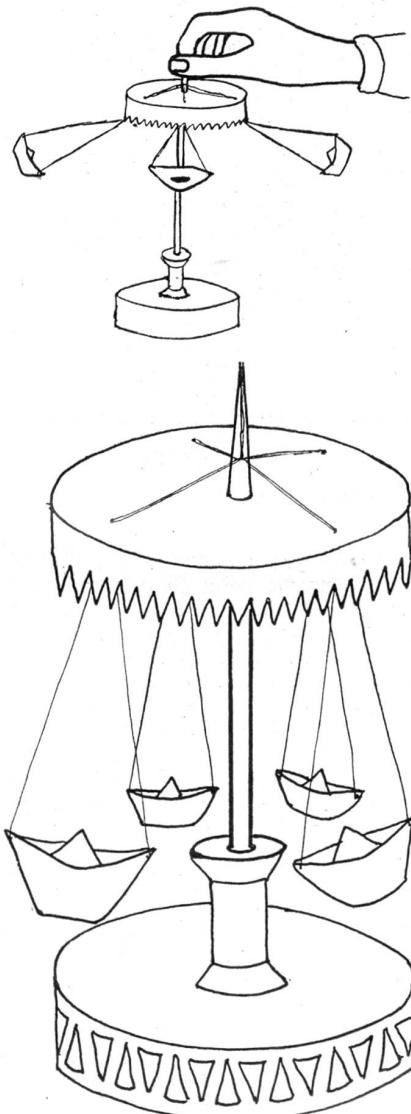
### Praktische Ratschläge

**Selbstgemachter Tannenbaum- oder Tischbaum.** Aus ziemlich dicken Seidenpapier schneidet man eine große Anzahl von sechseckigen Sternen, auf denen man kleinere sechseckige Sterne aus rotem oder blauem Glanzpapier auflebt. Nun dreht man lange Lamettafäden zusammen, schnürt sie in einem Abstand von 5 zu 5 cm ein und leimt auf diesen Punkten jedesmal einen Stern auf. Hierauf schneidet man sich ein Bündelchen Lamettafäden in der Länge von 3 cm, bindet diese in kleinen Büschelchen je in der Mitte fest, spreizt die Fäden nach allen Seiten auseinander, so daß sie sternartig aussehen, und leimt diese Sterne überall direkt unter die Papiersterne. Wir haben eine hübsche

Bordüre erhalten, die am Baum hübsch aussieht oder als Einrahmung für den Tischläufer geeignet ist. Wenn man großes Kochsalz mit Wasser zu einem dicken Brei röhrt und diesen auf die Zweige des Tannenbaums streicht, erscheint dieser hübsch überdeckt. Wir können auch kleine Tannenzweiglein auf diese Weise präparieren. Mit goldenen oder farbigen Bändern befestigt man dann daran hübsche, vielleicht von Kindern selber hergestellte Tischkarten und legt sie jedem Gast auf die zusammengefaltete Serviette. Vergoldete Nüsse sehen immer hübsch aus. Wenn wir die Lampe über dem Esstisch mit Tannengrün verziert haben, binden wir darin Fäden fest, an denen die vergoldeten Nüsse baumeln. Eine mysteriöse Tischbeleuchtung stellen wir mit Hilfe von Apfeln her. Wir suchen gleichgroße, schöne heraus, die fest stehen, wenn wir den Stiel entfernen haben. Die Fliege sticht man heraus und steht eine Kerze hinein, die mit fransenartig geschnittenem, farbigem Papier umwickelt ist. Diese Apfel stellt man auf je einen Stern aus Goldpapier und plaziert sie vor jedes Gedek oder im Kreis auf die Tischmitte. Auf gleiche Weise kann man Orangen verwenden. Wenn man den Baum nicht gerne mit zu viel Schokoladesachen behängt, schneidet man etwa 2 Dutzend zellergrößen Stücke aus Goldpapier, legt auf jedes, sei es ein Häufchen Nüssekerne, Malagatrauben, Mandeln, Täfeli etc., bindet sie zu Säckchen zusammen, schneidet den Rand in Fransen und hängt sie mit Bindfaden an den Baum auf. Wer noch Kastanien vom Herbst aufbewahrt hat, kann auf bekannte Weise daraus Körbchen fabrizieren, sie vergolden und in die Zweige des Tannenbaums hängen.

F. werden kann. Länge 18–20 cm. Weißes und farbiges Papier. Einiges Bindfaden.

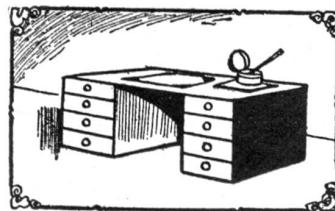
**Ausführung:** Der Deckel der runden Schachtel wird zum Dach, die Schachtel selber zum Boden des Karussells. Die Schachtel steht auf dem Rand, der Boden ist nach oben gerichtet. Er wird mit einem weißen Papier überklebt. Auf die Mitte der Fläche wird die Fadenpulpe aufgeklebt mit gutem Leim. In diese steht man das Hölzchen, nachdem man es zuvor am vorstehenden Ende zugespitzt und eingekerbt hat. In den Deckel der Schachtel,



### Spiel- und Beschäftigungsscke

#### Schreibtisch.

Wollt ihr euch diesen kleinen Schreibtisch machen, so müßt ihr einige Streichholzschachteln, etwas Pappe und eine ganz winzig kleine Pillenschachtel haben. Wie ihr in der Abbildung seht, sind die Streichholzschachteln in zwei gleiche Reihen geteilt und aufeinander festgeleimt. Oben drauf wird auf beide Reihen ein Stück Pappe gelobt. Natürlich lassen sich die Schreibtischschubladen auch richtig aufziehen, so daß ihr Schreibpapier und anderes in die Schubladen legen könnt. Zurechtgebogene Stednadeln, die



man in die Schubladen gut hineinstellen kann, geben ausgezeichnete Griffe zum Aufziehen der Schubladen. Nun müßt ihr das Ganze noch braun anstreichen, damit es aussieht, als wäre es aus Holz. Auf die Schreibtischplatte legt ein vierseitiges Stück Löschpapier und einige zurechtgeschnittene Streichhölzer als Bleistifte und Federhalter. Die kleine Pillenschachtel soll das Tintenfaß vorstellen, und habt ihr noch eine kleine runde Pappbüchse, so könnt ihr sie ebenfalls braun anstreichen und als Papierkorb unter den Schreibtisch stellen.

#### Karussell.

**Material:** 1 leere Gerberläschechtle, 1 Fadenpulpe, 1 rundes Hölzchen, das, ca. 4–5 mm dick, durch die Fadenpulpe geschoben

das Karusselldach, wird in der Mitte ein kleines Loch gebohrt, durch das man das Dach auf die Hölzchenpulpe aufsteckt.

Die Seitenwände der Schachtel sind zuerst mit bunten Klebeformen oder ausgezacktem Papier beklebt worden, was dem Karussell ein fröhliches Aussehen gibt.

Jetzt werden aus buntem Papier die Schiffchen gefaltet und an eine Bindfadenschnüre gehängt, die durch ein kleines Loch beim Deckelrande gezogen und in der Einkerbung festgehalten wird.

Das Karussell wird durch Drehen an der Spitze in Bewegung gesetzt, wobei die Schiffchen hoch aufliegen. Dieselben können auch mit Papierpuppen bevölkert werden.

Aus Eltern-Zeitschrift.