

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

**Band:** 22 (1932)

**Heft:** 51

**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](#)

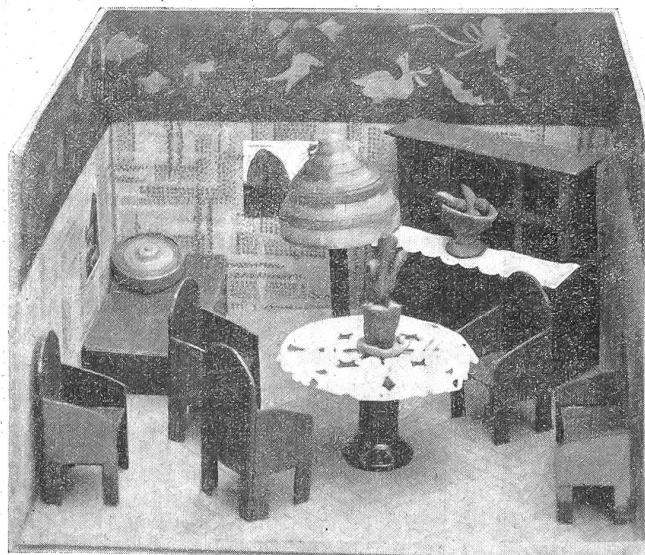
**Download PDF:** 28.12.2025

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

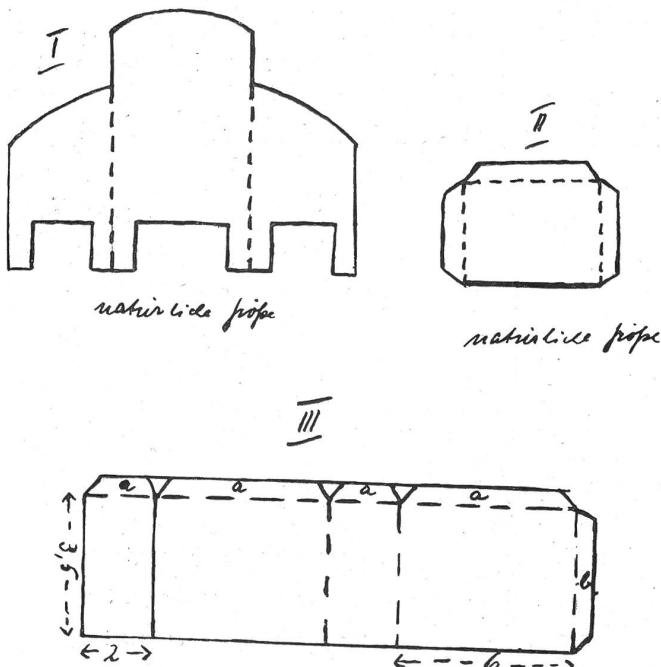
# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Spiel- und Beschäftigungsecke.



Aus der Kinder-Werkstätte Zürich 7



### Siehs Speisezettel für Festessen.

Antwort auf die immer wiederkehrende Frage:

Was koche ich?

1. Fisch-Hors d'œuvre (Salm, Ton, Sarдинen, Sardellen, mit verschiedenen Salaten und Mayonnaise). Selleriesuppe, Wienerknödel, Rottabis mit Kartoffeln und gebackene Kartoffelstängelchen. Büchsenananas und geschlagener Rahm, Gebäck, Früchte.

2. Tomatenpüreesuppe, Milchkästchen, Rucchinengragout mit Madeira-sauce, Fleischbrühreis, Endivien- und Rundensalat. Vermicelles.

3. Eierkloßchenuppe, im Wasserbad erhitzte Büchsenpürgeln mit holländischer Sauce und rohem Schinken. Gebratener Rehschlegel, Zwie-

belskartoffeln, Rüblikrautsalat. Gefüllte Orangen, Gebäck.

4. Brosamensuppe, blau gekochter Hecht, Salzkartoffeln, gespitztes Rindfilet, Tomaten-makaroni, Rosenkohl. Karamellkäpfchen mit Vanillecreme.

5. Fleischbrühe in Tassen, Poulet und Salat. Schweinebraten, Spinat, mit verlorenen Eiern garniert, Bratkartoffeln, geschnorte, sterilisierte Eierpilze. Himbeerchaum in Gläsern, Biskuits, Torte.

6. Tapiokasuppe, gefüllte, gebratene Gans und sterilisierte Bohnen au beurre. Ochsen-schwanzragout, Kartoffelstock und Selleriesalat. Schokoladecreme mit geschlagenem Rahm. Nüsse, Orangen, Malagatrauben, Torte.

## Puppen-Wohnstube.

Für die Puppenstube kann man jede beliebige Kartonschachtel verwenden. Diese wird tapiziert und mit Reissamebäldern dekoriert. Die Möbel sind aus Karton und leicht nach Abb. I, II und III herzustellen. Die Sessel richten man an den punktierten Linien ein (Abb. I) und biegt die Lehnen um. Für den Sitz nimmt man ein entsprechend großes Stückchen Karton und klebt dieses mit umgekehrten Seiten in den Stuhl. Der Tisch besteht aus einer Garnrolle und einem darauf gesetzten runden Karton. Der Lampenschirm ist aus aufgerollten Löffelschlangen gemacht (hernach die Form ganz gut ausdrücken und mit Lehm bestreichen). Dieser wird auf ein Holzchen geklebt, das als Fuß eine Garnrolle hat. Das Buffet besteht aus zwei Teilen. Der untere Teil wird nach den Maßen von Abb. III gearbeitet. An den punktierten Linien wird der Karton gebogen und bei b zusammengelebt. Auf die eingebogenen Seiten a klebt man eine auf allen Seiten vorstehende Buffetplatte. Der Buffetaufschlag wird wie der untere Teil gearbeitet, nur sind die Schmalseiten 1 cm breit und aus der vorderen Breite zu werden. Eine Deffenzungr zur Verzierung geschnitten. Der Aufschlag erhält eine entsprechende große Decke. Die Sofawände werden nach den Maßen gemacht. Die Längsseiten sollen am Kopfende etwas höher sein. Auf das Gestell wird ein entsprechend großer Karton gesetzt, der gegen das Kopfende hin geknickt ist. Die Möbel werden mit Olfarbe überstrichen und sind hernach so satt wie Holz. Fruchtschale und Blumentopf sind aus farbigem Plastikum gemacht.

**Schwabentörtchen.** 250 Gramm Butter röhrt man schaumig, fügt nach und nach 250 Gramm Zuder, 250 Gramm geriebene, ungeschälte Mandeln, 5 Gramm Zimtpulver, 350 Gramm feines Mehl und ein Eiweiß bei, verarbeitet den Teig gut, rollt ihn  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dic aus, sticht Formchen aus und bäckt die mit Eigelb bestrichenen Schwabentörtchen in mittlerer Hitze bräunlich.

**Rästanggen.** Aus 240 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 8 Eßlöffeln saurem Rahm, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und 200 Gramm geriebenem Käse macht man einen festen Teig, läßt ihn über Nacht im Keller ruhen, rollt ihn am andern Tag  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dic aus, schneidet ihn in Streifen und bäckt diese hellgelb.

**Mandolatessen.** 150 Gramm Butter werden mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb kräftig  $\frac{1}{4}$  Stunde nach einer Seite gerührt. 125 Gramm feiner Zuder und 15 Gramm gemahlene bittere Mandeln, zulegt 250 Gramm feinstes Mehl löffelweise dazwischen gemischt, während beständig kräftig nach einer Seite gerührt wird. Darauf setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit Süßen, gehackten Mandeln und Zuder und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Ofen gelbbraun.

**Wiener-Törtchen.** Unter 250 Gramm leicht gerührte Butter gibt man 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 125 Gramm abgezogene, gewiegte Mandeln, 125 Gramm Mehl, 60 Gramm Zuder, etwas Zimt und die kleingeschnittene Schale einer Zitrone. Tiefe Tortenformchen streicht man mit Butter aus, streut Mehl hinein, füllt sie halbvoll mit der gut vermengten Masse und bäckt sie 25–30 Minuten.

**Braune Gewürzplätzchen.** 2 ganze Eier, 3 Eiweiß und 280 Gramm Zuder werden schaumig gerührt, 280 Gramm mit der braunen Haut gemahlene Mandeln, 125 Gramm geriebene Schokolade und je ein Teelöffel Zimt und Nelkenpulver werden dazugegeben. Nachdem der Teig gut verarbeitet ist, rollt man ihn ziemlich dic aus, sticht kleine Formen aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

**Wespennester.** 135 Gramm Zuder am Stück werden etwas mit Wasser befeuchtet und mit 250 Gramm länglich feingeschnittenen, ungeschälten Mandeln in einer Messingpfanne geröstet. Schnee von 6 Eiern, 375 Gramm Zuder, 125 Gramm Schokoladepulver werden  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt und mit der Mandelmasse gut vermengt. Darauf setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs ausgeriebenes Blech und bäckt sie in gelinder Hitze.

**Sandtörtchen.** 125 Gramm Butter röhrt man weich, dann gibt man 125 Gramm Zuder dazu und röhrt abwechselnd ein Ei (im ganzen 4 Stück) und löffelweise Mehl (125 Gr.), zulegt 70 Gramm Sultaninen und 50 Gramm fein gehacktes Orangenat dazzu. Man füllt die Masse in kleine, gebutterte, mit Mehl ausgestreute Formchen und bäckt sie 20 bis 30 Minuten im Ofen.

R.

## Ganzfilet, handgearbeitet Doppelbettdecke

220 330 cm, mit Seiden-Stückerei, teils mit Seidenfransen.

Fr. 34.50 43.50 bis 68.50

**Spitzenhaus z. Zytglogge**  
R. Margulies Nachfolger  
Bern, Marktgasse 3