

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 25 (1935)  
**Heft:** 50  
  
**Rubrik:** Die Seite für 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:** 15.01.2026

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

# Die Seite für Frau und Haus

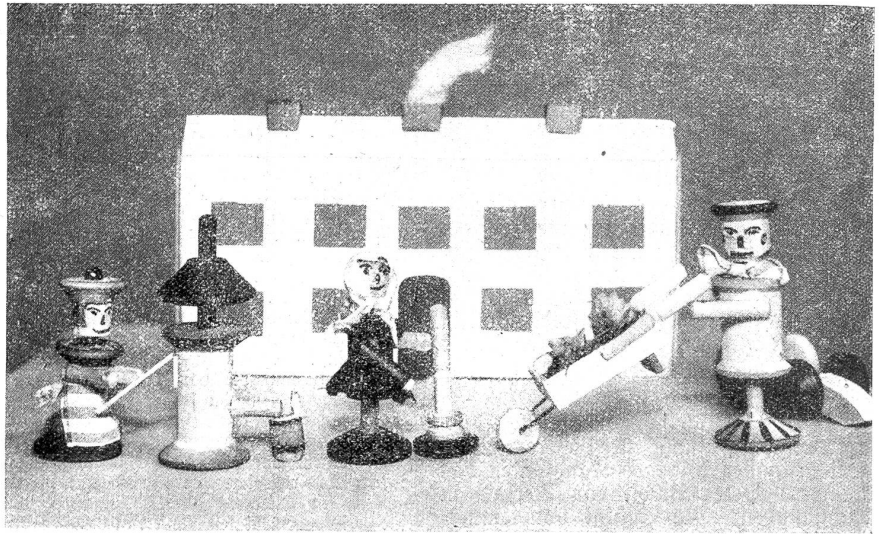
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Spiel- und Beschäftigungsecke.

Gaschhof Bolle aus Knebel und Rolle!

Kennt ihr schon Mädi, die Magd, die das Futter stampft, und Knebel, den Knecht, der im Schubkarren Mist auf den Hausen führt? Nun, sie sind beide aus Zwirnrollen und Paketknebeln gewachsen, und ihr könnt sie und noch vieles mehr, was wir auf einem Bauernhof zu sehen bekommen, selbst basteln. Paketknebel besitzen den schätzenswerten Vorzug, genau in das Spulloch von Garnrollen zu passen. Eine ganze große Zwirnrolle bildet den Körper einer Figur. Den Kopf erhalten wir, wenn wir eine Randseite von einer kleinen Rolle abtügen. Der abgetragene Rand gibt den Standfuß ab. Diesen verbindet ein Paketknebel mit dem Körper. Ein halber Paketknebel dient als Hals. Die Arme aus längs auseinandergepaltenen halben Paketknebeln werden angeleimt. Die Gesichtszüge werden mit Tusch aufgemalt. Große Holzperlen lassen sich ebenfalls als Köpfe, flache Holzknopf-Formen als Räder für den Schubkarren und landwirtschaftliche Maschinen verwenden. Ein ausgedientes Staubtuch aus Mutters Kleidertüte ist noch gut genug, uns die Kopf- und Halsstücke sowie die Schürzen zu liefern. Röcke geben die in Pralineschachteln übriggebliebenen Papierküschelchen. Der Holzstoß, den wir auf dem Lande vor fast jedem Hause sehen, und auch die Umzäunung entsteht aus Paketknebeln und abgebrannte Zündhölzchen.

Nun denkt auch selbst noch ein wenig nach, was ihr alles aus diesem Material noch basteln könnt, um unseren Gaschhof Bolle zu vervollständigen. (Aus Eltern-Zeitschrift.)



seitig mit feinen Spießstreifen gespickt. Dann kocht man einige frische Tomaten mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rohschinken und Butter zu einem Brei, den man mit geriebenem Zwiebad verdickt, durch ein Sieb passiert, nochmals erhitzt und dann bergförmig anrichtet. Unterdessen hat man die Rehfoteletten schön braun gebraten. Sie werden um die Tomaten gelegt und zu Käse-makaroni serviert. Im zurückbleibenden Bratenfett bräunt man etwas Mehl verköcht es mit wenig Bouillon und Madeira und gibt diese Sauce nebenher.

**Holsteiner Tauben.** Vorgerichtete, ausgenommene Tauben füllt man mit einer Kalbsfleischfarce, umwickelt sie mit Spießheben und bratet sie in Butter goldgelb. Dann gießt man die Butter ab, überfüllt die Tauben mit wenig kräftiger Fleischbrühe und einigen Löffeln rotem Wein, füllt eine Handvoll Perlwiebeln, Salz, Pfeffer und eingemachte Champignons bei und schmort die Tauben zugedeckt noch eine weitere halbe Stunde. Die Brühe wird mit 2-3 Löffeln Kartoffelmehl verdickt, sämig gekocht und über die in einem großen Reiskring angerichteten Tauben gegossen.

**Gefüllte Kalbsbrust.** Die fette Kalbsbrust wird am besten schon vom Metzger zum Füllen vorbereitet. Dann reibt man 2 bis 3 kleine Brötchen (Meggli), weicht sie ein, drückt sie gut aus und vermischt sie mit 2-3 Eiern, Salz, Pfeffer, schaumig gerührter Butter und gehackter Petersilie. Diese Farce füllt man in die Kalbsbrust, näht sie zu und bratet sie in reichlich Fett, bestreut mit Salz und Pfeffer, weich. Bratzzeit zirka 2 Stunden. Die Brühe verköcht man mit wenig Mehl und nach Belieben Tomatenpüree. E. R.

**Wir baden für Weihnachten.**

**Bisquit-schnitten.** 6 frische Eigelb rührt man mit 250 g Puderzucker 30 Minuten lang, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, wobei man gleichzeitig 250 Gramm feines Mehl einsiebt, träufelt ein Gläschen guten Rum in die Masse, würzt mit einer Prise Salz und rührt 200 g frische, zerlassene Butter darunter. Die Masse wird gut vermischt auf einem mit Butter bestrichenen und mit Zudermehl bestreuten Blech gleichmäßig aufgetragen und dann im Ofen langsam gelb gebacken. Erstaltet, überzieht man das Bistuit mit beliebiger Glasur, schneidet es mit scharfem Messer in rechteckige Schnitten und belegt jede Schnitte mit einem gezuckerten, halben Nußkern oder einem kleinen Pralinée oder einem Stückchen Fruchtgelee.

**Einfache Torte.** Unter 125 g glattgerührte Butter gibt man 125 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 125 g Zucker und 200 g Mehl. Den gut verarbeiteten Teig gibt man in eine vorgerichtete Form, streicht irgendeine dicke Konfitüre darüber, belegt sie gitterartig mit Teigstreifen und bäckt die Torte 20-30 Minuten in mittlerer Hitze.

**Schwabensterne.** 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. gemahlene Mandeln, 1 Löffelchen Zimt, die geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz und 2 Eier werden zusammen verarbeitet, ausgerollt, zu Sternen ausgestochen und auf gefettetem, mit Mehl bestreutem Blech schön gebacken.

**Braune Gucki.** 1 Pfd. Zucker, 4 Eier und 50 g Schokoladepulver werden gut zusammen verrührt, man fügt man 50 g gewiegenes Zitronat, etwas gewiegenes Orangeat, eine Prise Nelkenpulver und 1 Löffelchen Zimt bei und rührt langsam 1 Pfd. Mehl darunter, das mit einem Päckchen Backpulver vermischt wurde. Der schön verarbeitete Teig wird auf einem mehligem Brett ausgerollt, zu verschiedenen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit stiftig geschnittenen Mandeln bestreut. Die Gucki werden braun gebacken.

**Rosinenchröml.** 1/2 Pfd. Zucker, 1 Pfd. leichtgeschmolzene Butter, eine Prise Salz, 4 Eier, 3/4 Pfd. gewaschene Rosinen und das nötige Mehl werden zusammen verarbeitet. Der Teig wird 1/2 cm dick ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen und auf vorbereitetem Blech bei schwacher Hitze gebacken.

**Mandeltorte.** 3/4 Pfd. Zucker, 6 Eier, 6 Eigelb und etwas gewiegenes Zitronenschale werden zusammen zirka 1/2 Std. gerührt. Dann fügt man 3/4 Pfd. gemahlene Mandeln und den Schnee der 6 Eiweiß bei, füllt den Teig in eine Springform und bäckt ihn bei milder Hitze 1 Std.

**Mailänder-Schnitten.** 250 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eßlöffel dicken sauren Rahm, 1 Löffelchen Kirsch und 1 Ei werden zu einem Teig verarbeitet, ausgerollt, mit Eigelb bestrichen, in Vierecke geschnitten und rasch gebacken.

**Schokoladefischen.** 1/4 Pfd. Butter schlägt man mit 6 Eigelb zu Schaum und fügt nach und nach 250 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g Schokoladepulver, die 6 schaumigen Eiweiß und 2 Löffelchen Backpulver bei. Die Teigmasse wird in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form gefüllt und etwa 1/2 Std. gebacken. E. R.

## Für die Küche

**Zum Weihnachtessen.**

**Kalbskopfsuppe.** Ein schöner, halber Kalbskopf wird gewässert mit wenig Salzwasser weichgekocht und die Brühe durchgeseiht. Dann läßt man in eigröß Butter 2-3 Löffel Mehl gelb anziehen und verköcht dies mit der Kalbskopfbrühe, die eventuell mit etwas Bouillonwürfelbrühe gestreckt werden muß. Die Suppe wird mit 1 Löffel Essig und einer Prise Zucker gewürzt gut durchgekocht und über das in Würfelchen geschnittene Fleisch und 2 mit Rahm verquirlte Eigelb angerichtet.

**Spargel-Eingangsspeise.** Man bereitet eine pikante Butterauce, gibt kurze Büschenspargeln hinein, erhitzt sie gut und fügt 3-4 gut verührte Eier bei. Auf kleinstem Feuer läßt man die Eier stoden, richtet die Mischung bergförmig an, streut grob gehackten Schinken darüber und legt kleine Bratkartoffeln rings herum.

**Gebratene Zunge.** Die in Salzwasser weich gekochte, geschälte Zunge wird in Scheiben geschnitten und in einer Mischung von allerlei gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer gewendet. Nun paniert man die Scheiben in verquirltem Ei und Brosamen und bratet sie rasch in viel Butter knusperig. Sie wird mit feinem Gemüse oder einer Sardellen-, Kapern-, Tomaten oder Madeiraauce serviert.

**Italienische Fischmakaroni.** In 2-3 Löffeln Olivenöl schmort man eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, rührt einige Löffel Tomatenpüree dazu und fügt weich gekochte Makaroni oder Spaggetti bei. Nun teilt man den Inhalt einer Büchse Thon in kleine Stückchen, rührt diese unter die Makaroni, richtet sie nach 10 Minuten an und bestreut sie mit geriebenem, trockenem Käse.

**Rehfoteletten.** Die wie Kalbskoteletten vorgerichteten Rehrrippchen werden ein-