

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

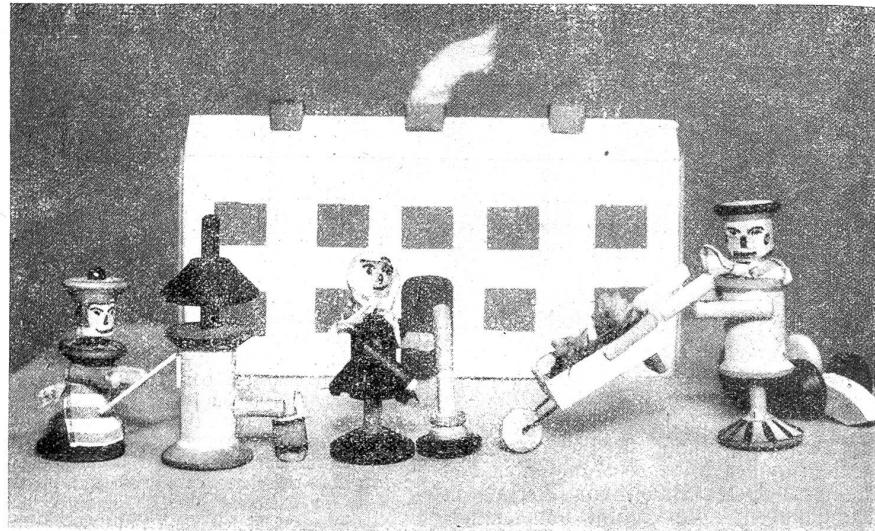
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Spiel- und Beschäftigungsecke.

Gasthof Bolle aus Knebel und Rolle!

Kennt ihr schon Mädi, die Magd, die das Futter stampft, und Röbeli, den Knecht, der im Schubkarren Mist auf den Haufen führt? Nun, sie sind beide aus Zwirnrollen und Pakettnebeln gewachsen, und ihr könnt sie und noch vieles mehr, was wir auf einem Bauernhof zu sehen bekommen, selbst basteln. Pakettnebel besitzen den schaakenswerten 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 absägen. Der abgesägte Rand gibt den Standfuß ab. Dieser verbindet ein Pakettnebel mit dem Körper. Ein halber Pakettnebel dient als Hals. Die Arme aus längs auseinandergespaltenen halben Pakettnebeln werden angeleimt. Die Gesichter werden mit Tusche aufgemalt. Große Holzperlen lassen sich ebenfalls als Köpfe, flache Holzknopfformen als Räder für den Schubkarren und landwirtschaftliche Maschinen verwenden. Ein ausgezogenes Staubbuch aus Mutterstoffschnüre ist noch gut genug, uns die Kopf- und Halstücher sowie die Schürzen zu liefern. Röde geben die in Pralinenschachteln übriggebliebenen Papierstückchen. Der Holzstöß, den wir auf dem Lande vor fast jedem Hause sehen, und auch die Umzäunung entsteht aus Pakettnebeln und abgebrannte Bündhölzchen.

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



Für die Küche

Zum Weihnachtessen.

Kalbskopfsuppe. Ein schöner, halber Kalbskopf wird gewässert mit wenig Salzwasser weichgekocht und die Brühe durchgesiebt. Dann läßt man in eisgroß Butter 2-3 Löffel Mehl gelb anziehen und verkocht dies mit der Kalbskopfsbrühe, die eventuell mit etwas Bouillonwürfelsbrühe geziert werden muß. Die Suppe wird mit 1 Löffel Essig und einer Prise Zucker gewürzt gut durchgekocht und über das in Würfeln geschnittene Fleisch und 2 mit Rahm verquirlte Eigelb angerichtet.

Spargele-Gingangsspeise. Man bereitet eine pikante Buttersauce, gibt kurze Böckenpargeln hinein, erhitzt sie gut und fügt 3-4 gut verrührte Eier bei. Auf kleinstem Feuer läßt man die Eier stöhen, rüttet die Mischung bergförmig an, streut grob gehackten Schinken darüber und legt kleine Bratkartoffeln rings herum.

Gebratene Junge. Die in Salzwasser weich gekochte, gehälfte Junge 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 Brotsamen und bratet sie rasch in viel Butter knusperig. Sie wird mit rohem Gemüse oder einer Sardellen-, Kapern-, Tomaten- oder Madeirasauce serviert.

Italienische Fischmallaroni. In 2-3 Löffeln Olivenöl schmort man eine grüne, in Scheiben geschnittene Zwiebel, röhrt einige Löffel Tomatenpüree dazu und fügt weich gekochte Mallaroni oder Spaghetti bei. Nun teilt man den Inhalt einer Böschung in kleine Stückchen, röhrt diese unter die Mallaroni, rüttet sie nach 10 Minuten an und bestreut sie mit geriebenem, trockenem Käse.

Rehroteletten. Die wie Kalbskoteletten vorgerichteten Rehrippchen werden ein-

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

Holsteiner Tauben. Vorgerichtete, ausgenommene Tauben füllt man mit einer Kalbsleberfarsce, umwickelt sie mit Speckstreifen und bratet sie in Butter goldgelb. Dann gießt man die Butter ab, überfüllt die Tauben mit wenig frärtiger Fleischbrühe und einigen Löffeln rotem Wein, fügt eine Handvoll Perlwürzeln, Salz, Pfeffer und eingemachte Champignons bei und schmort die Tauben zudeckt noch eine weitere halbe Stunde. Die Brühe wird mit 2-3 Löffeln Kartoffelmehl verdickt, sämig gekocht und über die in einem großen Reisling angerichteten Tauben gegossen.

Gefüllte Kalbsbrust. Die fette Kalbsbrust wird am besten schon vom Fleischer füllen vorbereitet. Dann reibt man 2 bis 3 kleine Brötchen (Begli), weicht sie ein, drückt sie gut aus und vermengt sie mit 2-3 Eiern, Salz, Pfeffer, schaumig gerührter Butter und gehackter Petersilie. Diese Farsce füllt man in die Kalbsbrust, näht sie zu und bratet sie in reichlich Fett, bestreut mit Salz und Pfeffer, weich. Bratzeit circa 2 Stunden. Die Brühe verkocht man mit wenig Mehl und nach Belieben Tomatenpüree. E.R.

Wir backen für Weihnachten.

Bisquitschnitten. 6 frische Eigelb röhrt man mit 250 g Puderzucker 30 Minuten lang, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, wobei man gleichzeitig 250 Gramm feines Mehl einzieht, träufelt ein Gläschen guten Rum in die Masse, würzt mit einer Prise Salz und röhrt 200 g frische, zerlassene Butter darunter. Die Masse wird gut vermengt auf einem mit Butter bestreichenen und mit Zuckermehl bestreuten Blech gleichmäßig aufgetragen und dann im Ofen langsam gelb gebacken. Erkaltet, überzieht man das Biskuit mit beliebiger Glasur, schneidet es mit scharfem Messer in rechteckige Schnitten und belegt jede Schnitte mit einem gezuckerten, halben Nusskern oder einem kleinen Praline oder einem Stückchen Fruchtgelée.

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 bäßt die Torte 20-30 Minuten in mittlerer Hitze.

Schwabensterne. 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund 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 Gänge. 1 Pfund Zucker, 4 Eier und 50 g Schokoladepulver werden gut zusammen verrührt, dann fügt man 50 g gewiegetes Zitronat, etwas gewiegetes Orangeat, eine Prise Nekkenpulver und 1 Löffelchen Zimt bei und röhrt langsam 1 Pfund Mehl darunter, das mit einem Brödchen Backpulver vermählt wurde. Der schön verarbeitete Teig wird auf einem mehligem Brett ausgerollt, zu verchiedenen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit stiftig geschnittenen Mandeln bestreut. Die Gänge werden braun gebacken.

Rosinenkromi. 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund leichtgeschmolzene Butter, eine Prise Salz, 4 Eier, 3/4 Pfund 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.

Mandelkörner. 3/4 Pfund Zucker, 6 Eier, 6 Eigelb und etwas gewiegte Zitronenschale werden zusammen circa 1/2 Std. gerührt. Dann fügt man 3/4 Pfund gemahlene Mandeln und den Schnee der 6 Eiweiß bei, füllt den Teig in eine Springform und bäßt ihn bei kleiner Hitze 1 Std.

Mailänder-Schnitten. 250 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Löffelchen Zitronenschale, 1 Löffelchen Rum, 1 Löffelchen Kirsch und 1 Ei werden zu einem Teig verarbeitet, ausgerollt, mit Eigelb bestrichen, in Börcede geschnitten und röchi gebacken.

Schokoladekuchen. 1/4 Pfund 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.