**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:** 31.07.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

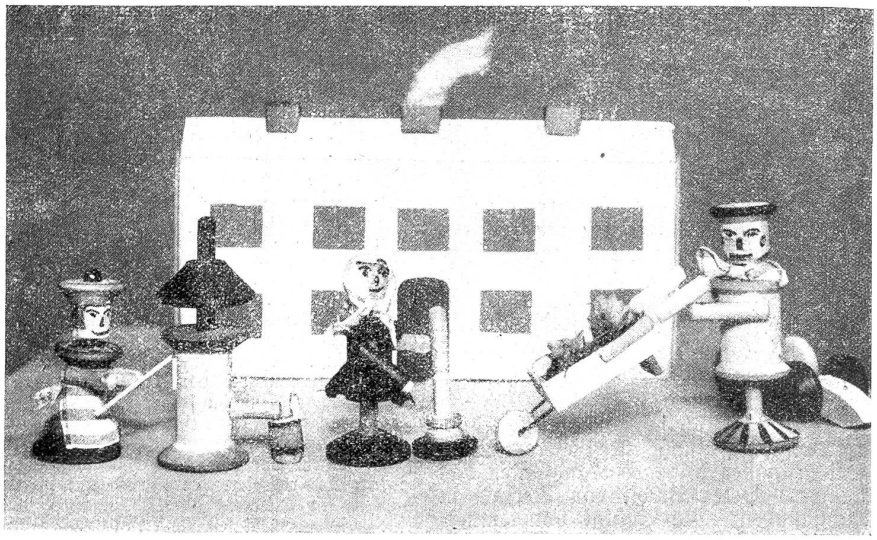
**HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE**

## Spiel- und Beschäftigungsecke.

**Gasthof Bolle aus Knebel und Rolle!**

Kennt ihr schon Mädi, die Magd, die das Futter stampft, und Köbeli, den Knecht, der im Schubkarren Mist auf den Haufen 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 absägen. Der abgesägte Rand gibt den Standfuß ab. Diesen verbindet ein Paketknebel mit dem Körper. Ein halber Paketknebel dient als Hals. Die Arme aus längs auseinandergespaltenen halben Paketknebeln werden angeleimt. Die Gesichter werden mit Tusch aufgemalt. Große Holzperlen lassen sich ebenfalls als Köpfe, flache Holzknopfformen als Räder für den Schubkarren und landwirtschaftliche Maschinen verwenden. Ein ausgedientes Staubtuch aus Mutters Fleckenkiste ist noch gut genug, uns die Kopf- und Halstücher sowie die Schürzen zu liefern. Röcke geben die in Pralinéschachteln übriggebliebenen Papierschüsselchen. 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 Gasthof Bolle zu vervollständigen. (Aus Eltern-Zeitschrift.)



## Für die Küche

**Zum Weihnachtsessen.**

Kalbskopfsuppe. Ein schöner, halber Kalbskopf wird gewässert mit wenig Salzwasser weichgekocht und die Brühe durchgesiebt. Dann läßt man in eigroß Butter 2—3 Löffel Mehl gelb anziehen und verkocht 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 Buttersauce, gibt kurze Büchsenspargeln hinein, erhitzt sie gut und fügt 3—4 gut verrührte Eier bei. Auf kleinstem Ferner läßt man die Eier stocken, 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 Madeirasauce serviert.

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

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

Holsteiner Tauben. Vorgerichtete, ausgenommene Tauben füllt man mit einer Kalbfleischfarce, umwickelt sie mit Speckscheiben und bratet sie in Butter goldgelb. Dann gießt man die Butter ab, überfüllt die Tauben mit wenig kräftiger Fleischbrühe und einigen Löffeln rotem Wein, fügt eine Handvoll Perlzwiebeln, 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 Reisring 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 (Weggli), weicht sie ein, drückt sie gut aus und vermengt 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. Bratzeit zirka 2 Stunden. Die Brühe verkocht man mit wenig Mehl und nach Belieben Tomatenpürée. E. R.

**Wir backen für Weihnachten.**

Bisquitschnitten. 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 Rhum in die Masse, würzt mit einer Prise Salz und rührt 200 g frische, zerlassene Butter darunter. Die Masse wird gut vermengt auf einem mit Butter bestrichenen 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 Pralinée 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 dickliche 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 Güetzi. 1 Pfd. Zucker, 4 Eier und 50 g Schokoladepulver werden gut zusammen verrührt, dann fügt man 50 g gewiegtes Zitronat, etwas gewiegtes 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 mehligen Brett ausgerollt, zu verschiedenen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut. Die Güetzi werden braun gebacken.

Rosinenchrömli. 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 gewiegte 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 kleiner 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.

Schokoladekuchen. 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 Brosamen ausgestreute Form gefüllt und etwa 1/2 Std. gebacken. E. R.