Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 51

Rubrik: Aus der Küche

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

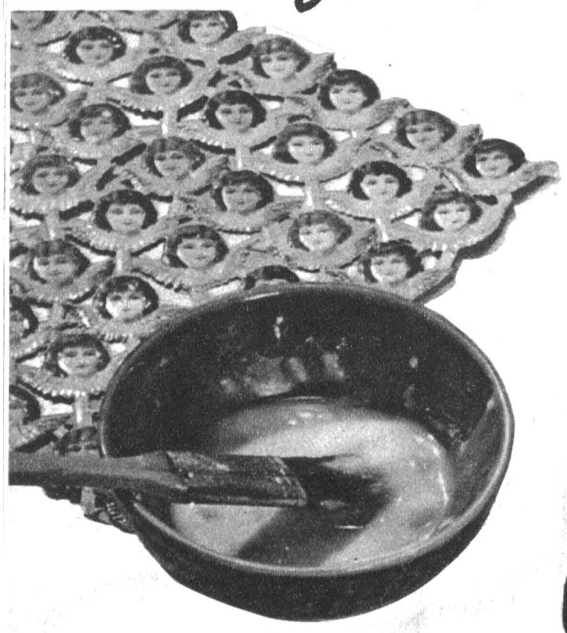
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

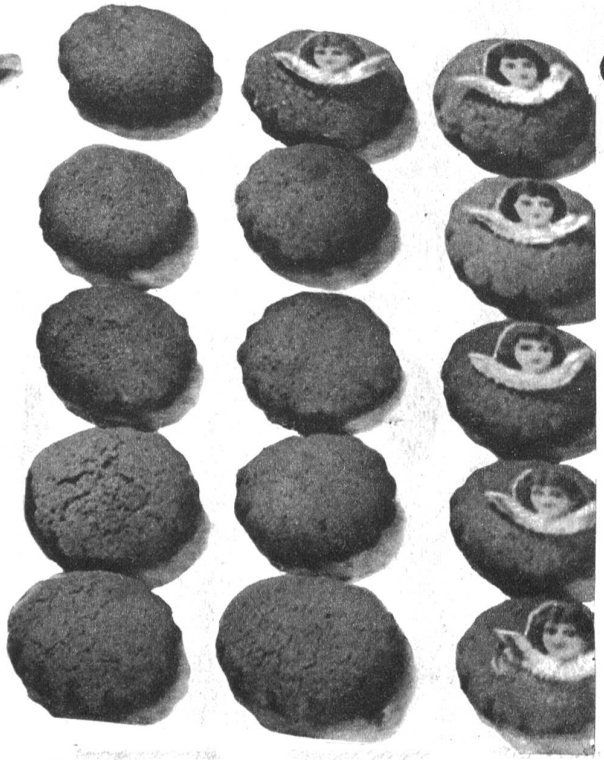
Download PDF: 31.07.2025

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

Ohne Zucker, Ei und Butter

Es ist wirklich ein Kunststück, wenn man es dieses Jahr fertig bringt, ohne Einbusse an rationierten Lebensmitteln etwas Weihnachtsgebäck selbst herzustellen.
Selbstverständlich können die Gutzli dann nicht so gut sein wie die altgewohnten, friedensmässigen. Immerhin aber bringen sie Weihnachtsduft und Weihnachtsfreude ins Haus und viel Erwartung aufs Fest; das ist dann doch das Wesentliche.
Ohne Zucker, Ei und Butter! Unter dieser Devise soll dieses Jahr hier gebacken werden, denn diese drei sind die wichtigsten Bestandteile der Friedenshausbäckerei, und just an diesen fehlt es in jeder Küche.





Das zum Backen benötigte Mehl entnehmen wir den Wechselcoupons Brot-Mehl. Der fehlende Zucker wird heuer durch Traubenkunsthonig, der ja im September und Oktober bereits vorsorglich zugeteilt und eingekauft wurde, und den die meisten Hausfrauen beiseite gelegt haben, ersetzt. Butter und Eier müssen diesmal überhaupt wegfallen — und es geht auch so. Dafür soll aber das bisher fast überall so verächtlich über die Achsel angesehene Trockenei, das Stiefkind der Lebensmittelkarte, herhalten und die nötige „Bindung" beim Backen herstellen. Damit unsere Gutzli aber auch aufgehen, verwenden wir Backpulver und Natron als Treibmittel. Wer das Gebäck recht süss haben will, ist nicht absolut auf die Beigabe von Süßstoff angewiesen, sondern der mischt anstelle von Voll- oder Magermilch etwas gesüsste Kondensmilch in den Teig. Die fehlende Fett- oder Butterbeigabe ersetzt der von der Frühstücksmilch abgenommene Haushaltrahm. Ja sogar die jetzt nicht gerade wohlfeilen Mandeln, Haselnüsse oder Nüsse lassen sich durch etwas Anderes ersetzen, und zwar durch geschälte Buchnüssli, die jetzt immer noch zwischen dem Buchenlaub zu finden sind.

Traubenkunsthonig-Leckerli

Rezept zu 30 Leckerli: 40 g Haferflocken mit 60 g geriebenen Haselnüssen in 2 Esslöffel Traubenkunsthonig und 2 Esslöffel gesüsster Kondensmilch verrühren und auf kleinem Feuer leicht rösten. Vom Feuer wegziehen, in eine Teigschüssel geben und darin nach und nach 6 Esslöffel Magermilch oder Wasser, 1 Esslöffel Trockenei, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Backpulver und 150 g dunkles Mehl beifügen. Aufs Wallbrett 150 bis 200 g punktfreies Kastanienmehl streuen und den gut gemischten, noch feuchten Teig damit verarbeiten. Halbfingerdick auswallen, kleine Plätzchen schneiden oder ausstechen und diese auf bestrichenem Kuchenblech in ca. 15 Minuten backen.
Diese Plätzchen können nun glasiert oder mit hübschen Weihnachtsbildchen beklebt werden. Als Klebmasse verwendet man Puderzucker, der mit Hilfe von 1 Esslöffel Wasser oder einem Restchen Zitronensaft flüssig gemacht wurde. Als Glasur erwärmten Traubenkunsthonig, welcher mit einem Pinsel aufgetragen, eine schöne, glänzende und harte Glasur abgibt, sofern die damit bestrichenen Plätzchen nochmals auf 2 bis 3 Minuten in den warmen Backofen geschoben werden.

Mandelhäufchen

Rezept zu 24 Stück: 4 Esslöffel Traubenkunsthonig oder andern Kunsthonig in einem kleinen Kochtopf zerlaufen lassen, 200 g grob geriebene oder gehackte Mandeln dazugeben und alles etwas rösten. Vom Feuer weggezogen, 6 Esslöffel dunkles Mehl dazugeben und den Teig fest mischen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine, etwa nussgrosse Häufchen auf Oblaten setzen und diese bei Mittelhitze ca. 10 Minuten backen. Oblaten können in Drogerien gekauft werden. Sind keine Oblaten aufzutreiben, so muss Pergamentpapier gut gefettet und als Unterlage für die Mandelhäufchen verwendet werden. Diese sind nach dem Backen nicht knusprig, sondern «zügig» und lassen sich in Büchsen gut aufbewahren.

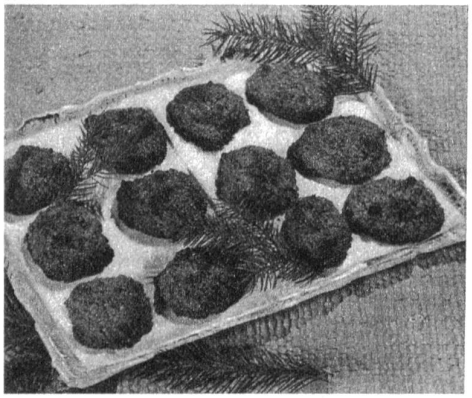
Gewürzeweggen

Rezept zu 2 Weggen: 400 g gemischtes Dörrobst wie Apfelstücklein, Birnen, Feigen usw. über Nacht in Wasser oder Süssmost einweichen. Abgetropft durch die Hackmaschine durchtreiben und mit 100 bis 200 g gehackten Nüssen, 3 bis 4 Esslöffel Traubenkunsthonig oder anderem Kunsthonig vermischen. 1½ Tassen Milch oder 1 Tasse Süssmost und 2 bis 3 Esslöffel gesüsste Kondensmilch, 1 Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Nelkenpulver und 3 bis 4 Esslöffel geraffelte Schokolade dazugeben und den Teig mit einer Tasse dunklem Mehl und 1 Tasse Obstmehl und 1 Teelöffel Backpulver verkneten. Ist kein Obst- oder Schnitzelmehl zur Verfügung, so kann eine weitere Tasse Vollmehl verwendet werden oder an seiner Stelle punktfreies Kastanienmehl. Die Masse auf Mehl zu 2 gleichmässig grossen Laiben ausrollen und auf mit Mehl bestäubtem Kuchenblech ca. 50 Minuten bei ganz schwacher Hitze backen.
Diese Teigmischung kann auch als Füllung für einen geriebenenen Teig verwendet werden. In diesem Fall ist der Teig kartondick auszuwallen, die oben beschriebene Weggenmischung gleichmässig darauf zu streichen, die Teigplatte aufzurollen und bei guter Hitze ca. 35 Minuten zu backen.
Ein paarmal mit der Gabel in den Teig einstechen, damit die warme Luft während des Backens daraus entweichen kann.

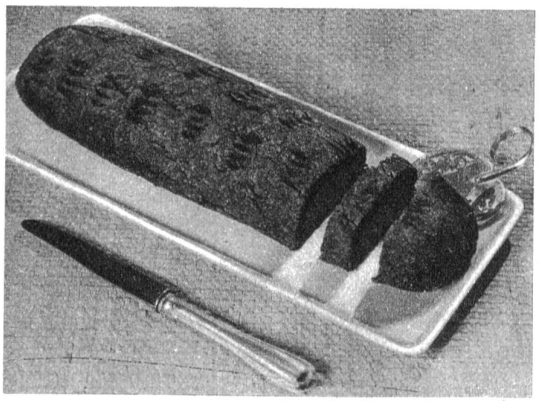
Falsche Makkrönli

Rezept zu 30 Stück: 1 Tasse Milch (auch Magermilch) oder gesüsste, aufgelöste Kondensmilch mit 2 Esslöffel Honig, Kunsthonig oder Traubenkunsthonig verrühren. 1 Esslöffel aufgelöstes Trockenei dazugeben und nach und nach 100 g punktfreie Kastanienflocken dazumischen. 50 g Rosinen, 100 g grob geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, gehackte Orangenschalen oder Orangeat und 200 g Mehl darunterrühren und diesen ziemlich feuchten Teig zu kleinen Rugeli formen. Am einfachsten ist es, die Hände stets in einem mit Wasser gefüllten Gefäss zu netzen, damit die Teigröllchen leicht geformt werden können. Jede Teigkugel in fein geriebenen Mandeln oder Haselnüssen wälzen und aufs gut gefettete Kuchenblech setzen. Bei Mittelhitze ca. 15 Minuten backen.
Nach Belieben können die Makkrönli, anstatt in den geriebenen Mandeln gewälzt, auch auf der Oberseite mit Schokoladenglasur bestrichen und dann mit Mandeln bestreut werden.
Zur Schokoladenglasur: 50 g Schokolade im Backofen zergehen lassen, mit ½ Esslöffel Wasser und 1 Messerspitze Butter verrühren und diese Creme als Glasur mit einem Pinsel auftragen.

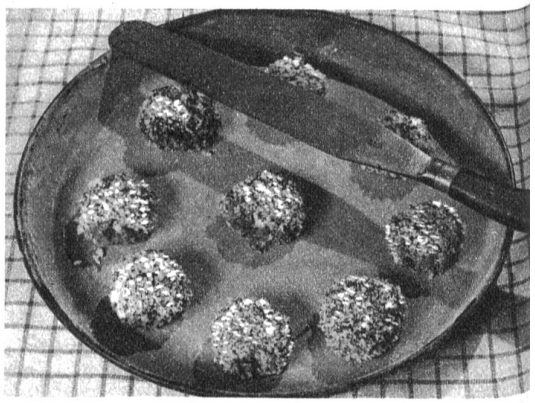
Mandelhäufchen



Gewürzeweggen



Falsche Makkrönli

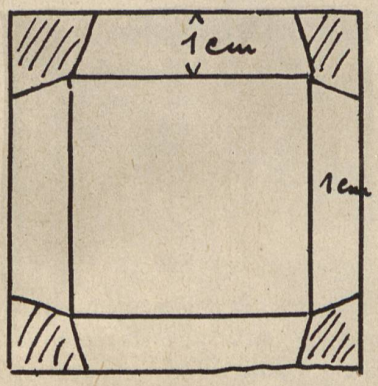


BASTLERECKE

Kerzenhalterli

Jetz, Chinder, wei mer öppis Schöns mache für ufe Wiehnachtstisch; Halterli, wo me Wiehnachtscherzli cha drufstelle. Passet guet uf! Mir schnide us Karton es quadratisches Stückli vo 5 cm und eis vo 3 cm Sitelängi.

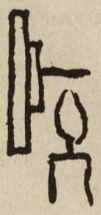
Ds grosse Stückli überzieh mer mit dunklem Papier. Ds Papier muess ringsume 1 cm grösser si als der Karton (Fig. 1).

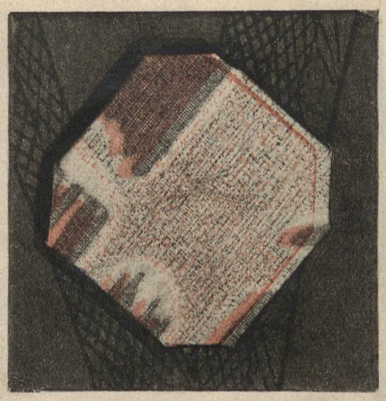


Figur 1

Wenn ds Papier mit Chleister gstrichen isch, lege mer der Karton druf u schnide d'Egge use nach Fig. 1. Die unteri Site vom Karton, also die, wo uf em Tisch lit, überzieh mer mit gwöhnlichem Papier. Ds chline Kartonstückli — das vo 3 cm — überzieh mer mit andersfarbigem Papier, wenn möglich hellers — genau glich wie bim grosse.

Wenn beidi Karton überzoge si, presse. Nach öppe 5 Minute chöi mer ds chline Kartonstückli uf ds grössere uflime — so oder so! Wieder presse! Jetz chunnt mits



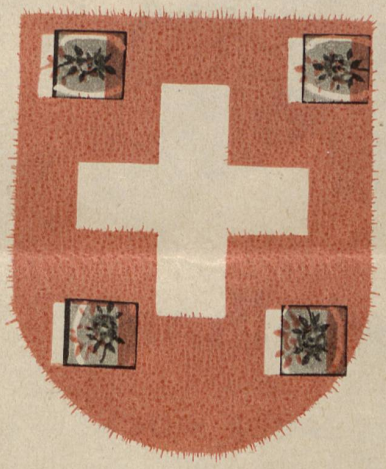


So

oder

So

dri es chlis Negeli, nid lenger als 15 mm. Mir schlös vo der undere Site — genau i der Mitti vom Karton — düre, dass mer de ds Cherzli chöi drufstecke. Ds Cherzli müesse mer drufstecke, wienechs jetz zeige. I zünde ds Cherzli a und tue mit em Flämmli ds'Negeli heiss mache. Jetz chani ds'Cherzli schön uf ds Negeli stecke, ohne dass es bricht. Vo dene chline Cherzehalterli macheni für jedes i der Familie

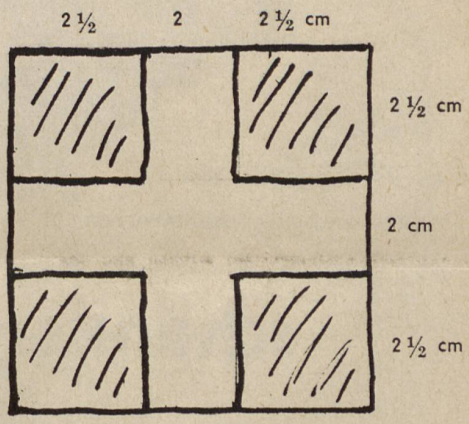


Figur 2

eis, woni de am Wiehnachtsabe jedem vor sis Täller stelle.

Und jetz wei mer no nes grosses Halterli mache, öppis ganz schöns, nämlich es Schwyzerwappe. Da müesse mer e Karton ha vo 14 cm Längi und 11 cm Breiti, öppene Dechel vomene Schuehdruckli. D'Wappeform useschnide wie Fig. 2 zeigt. Die oberi Site mit rotem Papier überzieh oder mit roter Farb übermale. Die unteri Site wieder mit gwöhnlichem Papier überzieh. Jetz ds'Schwyzerchrütz! Vo mene schöne, wisse Zeichnigsblatt schnide-ni e Bitz ab vo 7 cm im Quadrat. Jetz misseni vo de Egge inezue je 2½ cm uf allne vier Site (Fig. 3), schnide ds'Chrütz sorgfältig use und chläbes uf ds'Wappe, und zwar so, dass die Abständ obe und uf beide Site vom Chrütz glich gross si. (Fig. 2.)

Und jetz schnideni vo dem Zeichnigspapier 4 Quadratli vo 2 cm Längi us, male



Figur 3

uf jedes es Blüemli druf und chläbe se uf ds'Wappe näbe ds'Chrütz (Fig. 2).

Und z'letscht muess me no d'Negeli i die vier chline Quadratli, vo der Rücksite genau i der Mitti ineschla.

Das Schwyzerwappe chunnt de am Wiehachtsabe mitts ufe Tisch mit de ufgsteckte Cherzli natürlich. Das macht sicher de allne zäme Freud.

Die Arbeite wei mer also jetze mache, dass uf d'Wiehnacht jedes sis Cherzli het.

Und schöni Wiehnacht wünscht euch allne Eue Handarbeitsunggle.

Fleischsuppe aus Knochen und Grünem

Pro Liter Wasser ungefähr ein Viertelpfund zerschlagene Rindsknochen auskochen und Suppengemüse wie gewohnt; wenn möglich auch ein Markbein. Durchsieben. Eine Messerspitze Liebigfleischextrakt beigeben und Salz nach Geschmack. Diese Fleischsuppe steht einer solchen aus frischem Fleisch an Wert und Geschmack nicht nach.

Auf ähnliche Weise erhält man Fleischbrühe zu Kochzwecken, als Grundlage für Suppen und Saucen, zum Ablöschen und Strecken: Man löst in einer Tasse heissen oder kochenden Wassers eine Messerspitze Liebigfleischextrakt auf und fügt eine Prise Salz bei. *J. L.*

Neues für die Küche

Kartoffelpastetchen mit Pilzen

Ein Teller voll gekochte, heiss durchgepresste Kartoffeln werden mit einem Ei, etwas Salz und geriebenem Ingwer und zwei Löffel Mehl vermischt. Aus dieser Kartoffelmasse formt man auf einem gut gefetteten Backblech Schnitten, denen man einen kleinen Rand von Kartoffelmasse aufspritzt. Diese Schnitten füllt man mit ca. 250 Gramm Pilzen, die man 8—10 Minuten in etwas Butter gedünstet hat. Die Schnitten werden mit Reibkäse bestreut und etwa 10 Minuten im Ofen gebacken.