

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 51

Rubrik: Für die weihnachtliche 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](#)

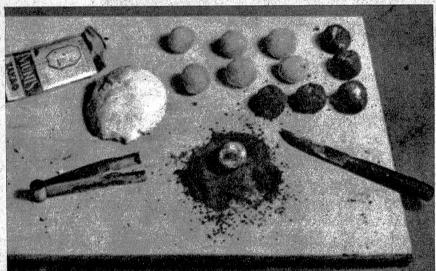
Download PDF: 20.02.2026

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

FÜR DIE WEIHNACHTLICH KÜCHE



Links:
Hansli hilft tapfer
mit



Marzipankartoffeln wälzt man in Kakao



Aufsetzen von gefüllten Makronen: rechts Schokoladenmakronen mit ganzen Mandeln

Marzipankartoffeln.

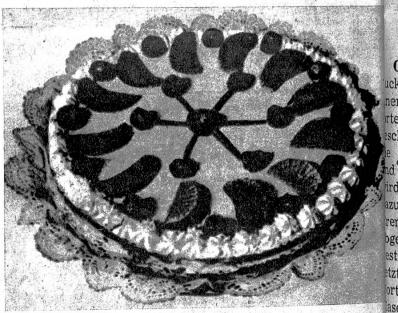
250 g süsse, 15 g bittere Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält und gerieben (sehr fein). Dazu fügt man 250 g Puderzucker und 2 Eßlöffel Wasser, knetet die Masse gut durch, formt Kugeln daraus und wälzt sie in Kakaomasse. Man lässt die fertigen Kugeln an der Luft trocknen.

Gefüllte Makronen.

Aus 3 grossen oder 4 kleinen Eiweiß, 250 g geriebenen Mandeln, 250 g Staubzucker und Schale einer halben Zitrone bereitet man einen Makronenteig, indem man die Eiweiß steif schlägt und mit allen Zutaten vermischt. Man setzt kleine Häufchen auf ein Backblech, drückt mit einem Löffelstiel kleine Vertiefungen in die Mitte und setzt eine Mandel oder Konfitüre ein und backt in schwacher Hitze. Den Schokoladenmakronen fügt man 50 g Kakao bei.

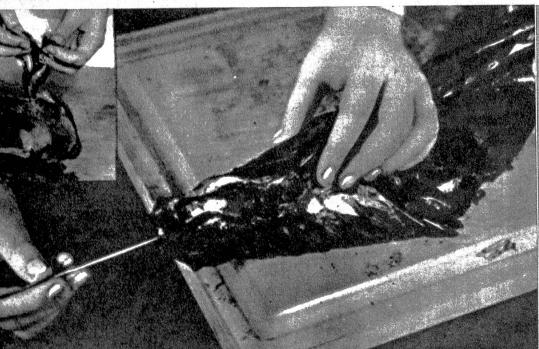


Links: Sterne aus Gräubiteig. Rechts: Schokoladenbrete aus Gräubiteig

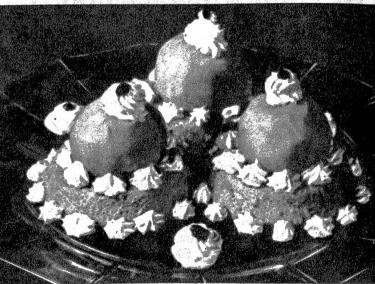


Orangen-Torte mit kandierten Früchten belegt und Buttercreme bespritzt

Hasenbraten mit gefüllten Äpfeln. Für den Hasenbraten werden Rücken, Keulen und Läufchen gehäutet, gesalzen und gespickt. In die Bratpfanne legt man kleine Speckscheiben, legt die Keulen darauf und übergießt mit etwa 50 g zerlassener heißer Butter. Nach 20 Minuten Kochzeit fügt man den Rücken und die Läufe bei und übergießt neuerdings mit zerlassener Butter. Allmählich fügt man $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne bei, übergießt öfters und bratet etwa 45–60 Minuten. Zum Schluss röhrt man etwa 10 g Mehl mit etwas kalter Milch an und fügt dies der Sauce bei. Zudem werden einige Äpfel geschält und vorsichtig von oben vom Kernhaus befreit. In eine Pfanne gibt man etwas frische Butter, 2–3 Löffel Weiss- oder Rotwein und dämpft die Äpfel zugedeckt auf kleinem Feuer bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Sie werden herausgenommen mit Konfitüre (am besten Johannisbeerkonfitüre) gefüllt und um den fertigen Hasenbraten garniert.



Wenn die Löffel sich leicht einreissen lassen, ist der Hase jung. Damit der Hasenrücken sich beim Braten nicht hochbiegt, steckt man eine Stricknadel ins Rückgrat



Apfelmännchen. Schöne Äpfel werden geschält, ausgehölt und in wenig Wasser weich, aber nicht zu weich gebrustet. Nach dem Rezept von Griesspudding bereitet man eine Masse, die man mit $\frac{1}{2}$ geriebenen Nüssen verfeinert und in eine flache Schüssel gießt. Nach dem Erkalten stürzt man diese Sockel, gibt die Äpfel darauf, füllt sie mit Gelee oder Konfitüre und garniert mit steif geschlagener Nidle, die man extra für die Weihnachtstage zusammengespart hat.

Weihnachtsgebäck aus Gräubi

Grämmeln. Aus 200 g Gräubi (Rück- und beim Auslassen von Schweinfett), 100 g geriebenen Haselnüssen, 50 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 10 g Zitrone Saft und abgeriebene Schale, 10 g Nelkenpulver, eine Prise Salz und $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver wird ein Teig herarbeitet. Die Gräubi werden vorerst in gehackt, am besten durch die Fleischzermaschine getrieben. Dann sticht man darin aus dem Teig, bestreicht sie mit Ei und backt in mittlerer Hitze. Der anderen Masse fügt man 50 g Kakao bei, formt Bretzel, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit geriebenen Nüssen und backt in mässiger Hitze. Diese beiden Weihnachtsgutzli halten sich in einer Büchse sehr lange frisch.

Orangen-Torte. Aus 40 Eiern, 90 g Zucker, 90 g feinem Mehl und der Schale einer halben Zitrone wird eine Biskuitteig gebacken. Diese wird in zwei Teile geschnitten und mit einer Buttercreme, die aus 250 g Butter, 120 g Puderzucker und 1 Eigelb zubereitet wird (die Butter wird schaumig gerührt und die Zutaten zu geschlagen) gefüllt. Man fügt der Creme 2 Eßlöffel Orangensaft und die abgeriebene Schale einer Orange bei und streicht auch die wieder zusammengesetzte Torte mit der Buttercreme. Die Torte wird mit Orangenschnitten, ganzen Haselnüssen und Fruits confits garniert.



Hasenbraten mit gefüllten Äpfeln

Suppenhuhn

einmal anders!

Einmal wird uns unser Geldbeutel diese Auslage sicher gestatten!

Ein Suppenhuhn wird ausgenommen, gewaschen und mit einer Schnur zusammengebunden (Abb. 1). Man kann aber auch an beiden hinteren Teilen der Bauchhaut einschneiden und die unterhalb der Gelenke ausgeschnittenen Beine durchziehen. Die Stoppen werden abgebrannt. Das Huhn wird mit kaltem Wasser und reicht viel Suppengemüse aufgesetzt. Weich kochen (2). Mit Zeigefinger und Daumen die Schenkel pressen, um sich zu überzeugen, dass das Fleisch gut weich ist. Noch warm in Stücke schnellen und zwischen zwei Brettchen pressen, bis die Stücke erkaltet sind. Von $\frac{1}{2}$ der Brühe bereiten wir eine weiße Sauce mit einer Mehlschwitze, fügen auf $\frac{1}{2}$ Liter Sauce 25 g Trockensuppe bei (in allen Geschäften erhältlich). Wenn die Sauce leicht am Erstarren ist, über das Huhnstücke gießen und erstarren lassen (3). Die Huhnstücke werden auf Salatblätter oder geschnittenen Endivienalsalat angerichtet und reicht hübsch mit Cornichon, Tomatenschotel, Radieschen, oder was eben vorhanden ist, garniert (4).

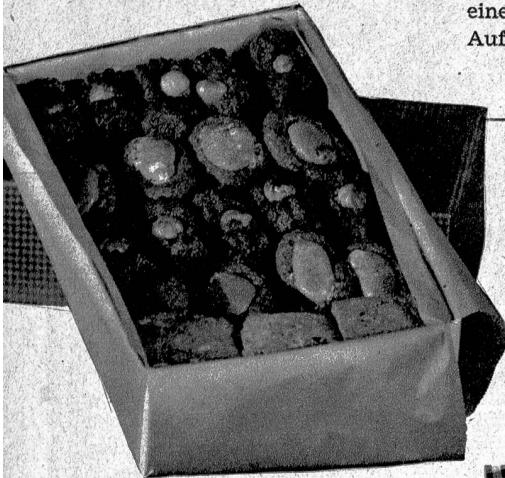
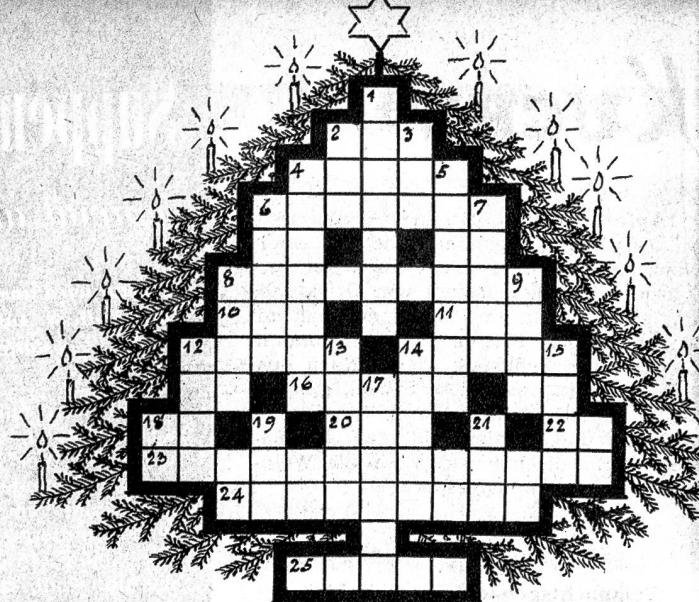
Dazu serviert man eine gute Kartoffel- oder Minestrassuppe und Küsschinken.



Weihnachts-Kreuzworträtsel

Waagrecht: 2 Papageiart, 4 siehe Anmerkung, 6 holländischer Landesteil, 8 siehe Anmerkung, 10 ...berg, Pass im Tirol, 11 Artikel, 12 so viel wie Wert, 14 Seeräuber, 16 Fährmann der Unterwelt (ch ist ein Buchstabe), 18 ital. Bejahung, 20 Nomadenzeltdorf, 22 franz. Artikel, 23 Fremdwort für gebildet, 24 Frauen-gemach einer Burg, Mehrzahl, 25 Kampfplatz.

Senkrecht: 1 Höhenpunkt oberhalb Olten, 2 wie Nr. 2 waagrecht, 3 Ausruf, 4 Bestätigung (ch ist ein Buchstabe), 5 Schweizer Alpental, 6 Wald- u. Gartenfrucht, 7 Urwaldkatze, 8 Waldpflanze, 9 bibl. Männergestalt, 12 so viel wie Not, 13 Fluss in Deutschland, 14 alter Tanz, 15 Schauspiel von Schiller, 17 Abrundung, 19 Getränk, 21 Strasse, fremdsprachig. Nr. 4 und 8 waagrecht ergeben einen zeitgemässen Wunsch. Auflösung in nächster Nummer



geschlossen

offen

Die oben abgebildeten Werbeprämiens sind ebenfalls ausgesetzt für die Bestellung von

Geschenk-Abonnements

auf die „Berner Woche“. Mit einem Abonnement auf die bodenständige „Berner Woche“ bereiten Sie Bekannten und Freunden eine die kurzen Festtage überdauernde und lange noch dankbare Erinnerungen weckende Freude. Die prächtige Weihnachtsnummer wird mit einer hübschen Widmungskarte dem Beschenkten zugestellt.

Administration „Berner Woche“, Laupenstr. 7a, Bern

Diese hübschen Geschenke

können Sie durch Werbung neuer Abonnenten auf die „Berner Woche“ verdienen. Für jeden neu gewonnenen Abonnenten schenken wir Ihnen je nach Wunsch diese Schachtel mit über 500 g feinen **Dessert** oder diesen praktischen **Arbeitsbeutel** (auch als Waschklammersack, Gartenschürze usw. verwendbar).

Bestellschein

A. Ich bestelle folgende Geschenkabonnements „Berner Woche“ für 1 Jahr, zu senden an:

1. _____
2. _____
3. _____

B. Ich melde als neuen Abonnenten:

1. _____
2. _____
3. _____

Den Abonnementsbetrag von je Fr. 15.- habe ich auf Postcheckkonto III 11266 einbezahlt. Dafür habe ich Anspruch auf eines der abgebildeten Geschenke pro Abonnement. Ich wünsche:

Schachtel Dessert

Arbeitsbeutel

Meine eigene Adresse lautet:
