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

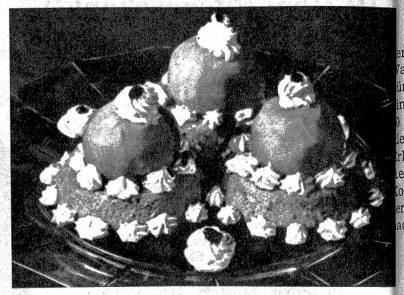
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 20.11.2025

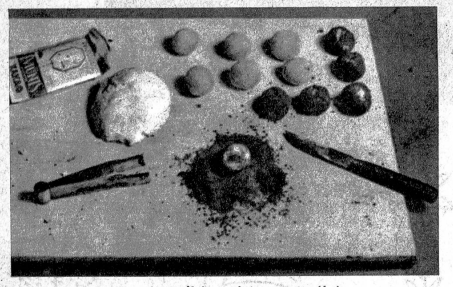
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

FÜR DIE WEIHNACHTLICHE KÜCHE

Links: Hansli hilft tapfer mit



Apfeltürmchen mit Schlagsahne verziert



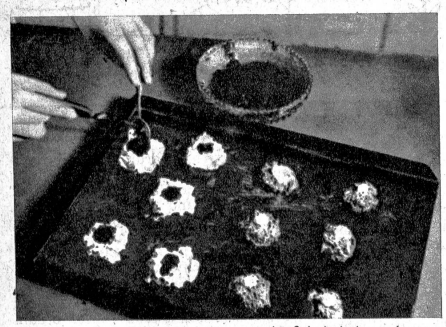
Marzipankartoffeln wälzt man in Kakao

Marzipankartoffeln.

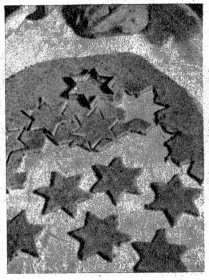
250 g süsse, 15 g bittere Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält und gerieben (sehr fein). Dazu fügt man 250 g Puderzucker und 2 Esslöffel Wasser, knetet die Masse gut durch, formt Kugeln daraus und wälzt sie in Kakaomasse. Man lässt die fertigen Kugeln an der Luft trocknen.

Gefüllte Makronen.

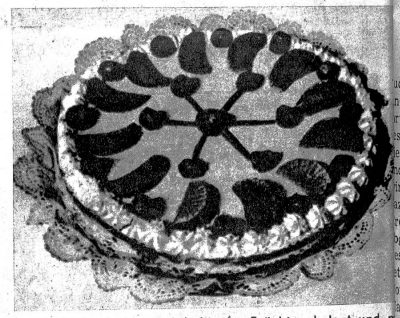
Aus 3 grossen oder 4 kleinen Eiweiss, 250 g geriebenen Mandeln, 250 g Staubzucker und Schale einer halben Zitrone bereitet man einen Makronenteig, indem man die Eiweiss steif schlägt und mit allen Zutaten vermischt. Man setzt kleine Häufchen auf ein Backblech, drückt mit einem Löffelstiel kleine Vertiefungen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



Aufsetzen von gefüllten Makronen; rechts Schokoladenmakronen mit ganzen Mandeln



Links: Sterne aus Gräubiteig. Rechts: Schokoladenbre aus Gräubiteig



Orangentorte mit kandierten Früchten belegt und r Buttercreme bespritzt

Apfeltürmchen. Schöne Aepfel wer- en geschält, ausgehöhlt und in wenig Wasser weich, aber nicht zu weich ge- dünstet. Nach dem Rezept von Griesspud- ing bereitet man eine Masse, die man mit g geriebenen Nüssen verfeinert und in leine, flache Schüsseln giesst. Nach dem rkalten stürzt man diese Sockel, gibt die epfel darauf, füllt sie mit Gelee oder onfitüre und garniert mit steif geschla- ener Nidle, die man extra für die Weih- achtstage zusammengespart hat.

Weihnachtsgebäck aus Gräubi

Grammeln). Aus 200 g Gräubi (Rück- and beim Auslassen von Schweinefett), —100 g geriebenen Haselnüssen, 50 g utter, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, on ½ Zitrone Saft und abgeriebene Schale, imt und Nelkenpulver, eine Prise Salz nd ½ Paket Backpulver wird ein Teig erarbeitet. Die Gräubi werden vorerst in gehackt, am besten durch die Fleisch- ackmaschine getrieben. Dann sticht man terne aus dem Teig, bestreicht sie mit gelb und bäckt in mittlerer Hitze. Der eichen Masse fügt man 50 g Kakao bei. rmt Bretzel, bestreicht sie mit Eigelb nd bestreut sie mit gehackten Nüssen nd backt in mässiger Hitze. Diese beiden rten Weihnachtsgutzli halten sich in ner Büchse sehr lange frisch.

Orangentorte. Aus 40 Eiern, 90 g ucker, 90 g feinem Mehl und der Schale ner halben Zitrone wird eine Biskuit- rte gebacken. Diese wird in zwei Teile schnitten und mit einer Buttercreme, aus 250 g Butter, 120 g Puderzucker nd 1 Eigelb zubereitet wird (die Butter ird schaumig gerührt und die Zutaten zu geschlagen) gefüllt. Man fügt der reme 2 Esslöffel Orangensaft und die geriebene Schale einer Orange bei und streicht auch die wieder zusammenge- tzte Torte mit der Buttercreme. Die orte wird mit Orangenschnitzen, ganzen aselnüssen und Fruits confits garniert.

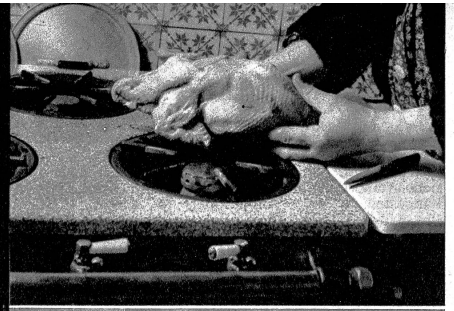
Suppenhuhn

einmal anders!

Einmal wird uns unser Geldbeutel diese Auslage sicher gestatten!

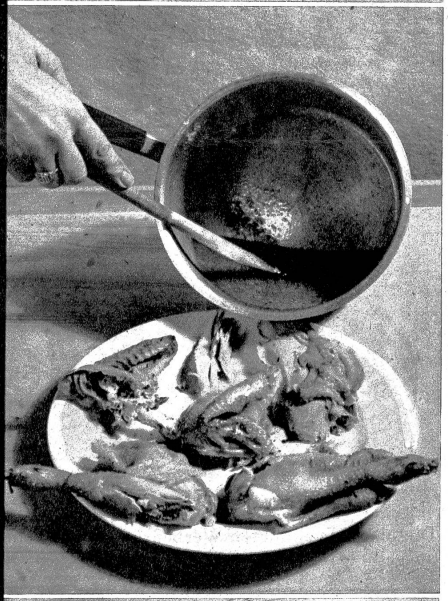
Ein Suppenhuhn wird ausgenommen, gewaschen und mit einer Schnur zusammengebunden (Abb. 1). Man kann aber auch an beiden hinteren Teilen der Bauchhaut einschneiden u. die unterhalb der Gelenke ausgeschnittenen Beine durchziehen. Die Stoppeln werden abgebrannt. - Das Huhn wird mit kaltem Wasser und recht 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 schneiden und zwischen zwei Brettchen pressen, bis die Stücke erkaltet sind. - Von ⅓ der Brühe bereiten wir eine weisse Sauce mit einer Mehlschweitze, fügen auf ½ Liter Sauce 25 g Trockensulze bei (in allen Geschäften erhältlich). Wenn die Sauce leicht am Erstarren ist, über die Huhnstücke giessen und erstarren lassen (3). - Die Huhnstücke werden auf Salatblätter oder geschnittenen Endiviensalat angerichtet und recht hübsch mit Cornichon, Tomatenschnitzel, Radieschen, oder was eben vorhanden ist, garniert (4).

Dazu serviert man eine gute Kartoffel- oder Minestrasuppe und Kässchnitten.

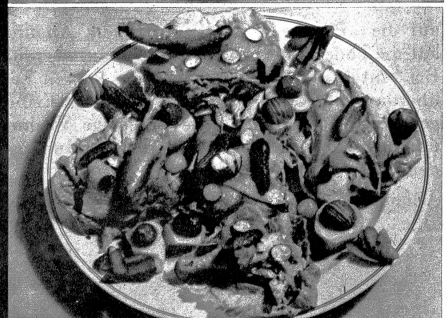


1

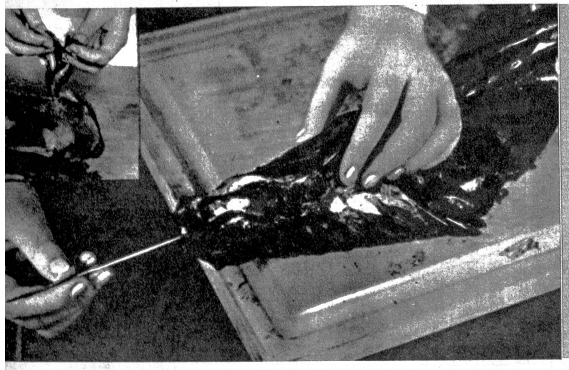
2



3



4



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

Hasenbraten mit gefüllten Aepfeln. 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 $^1/_8$ Liter saure Sahne bei, übergiesst öfters und bratet etwa 45—60 Minuten. Zum Schluss rührt man etwa 10 g Mehl mit etwas kalter Milch an und fügt dies der Sauce bei. Zudem werden einige Aepfel 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 Aepfel 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.

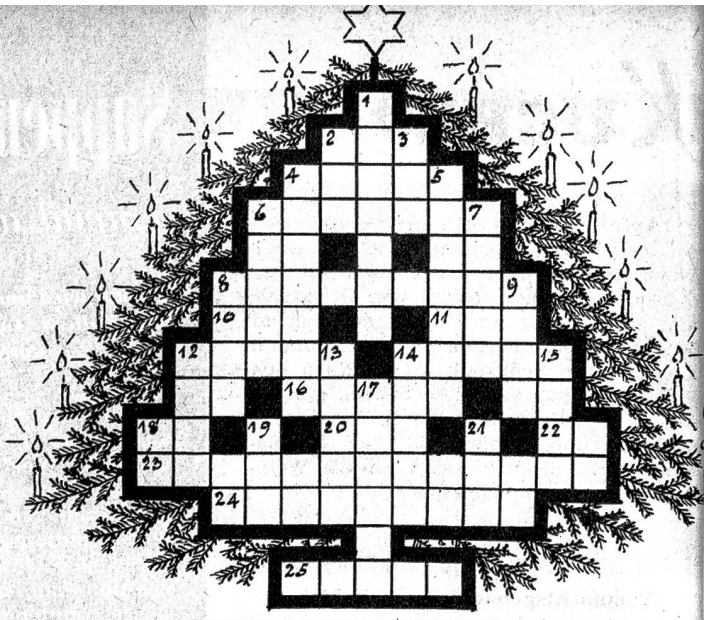
Hasenbraten mit gefüllten Aepfeln

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 Frauengemach einer Burg, Mehrzahl, 25 Kampfplatz.

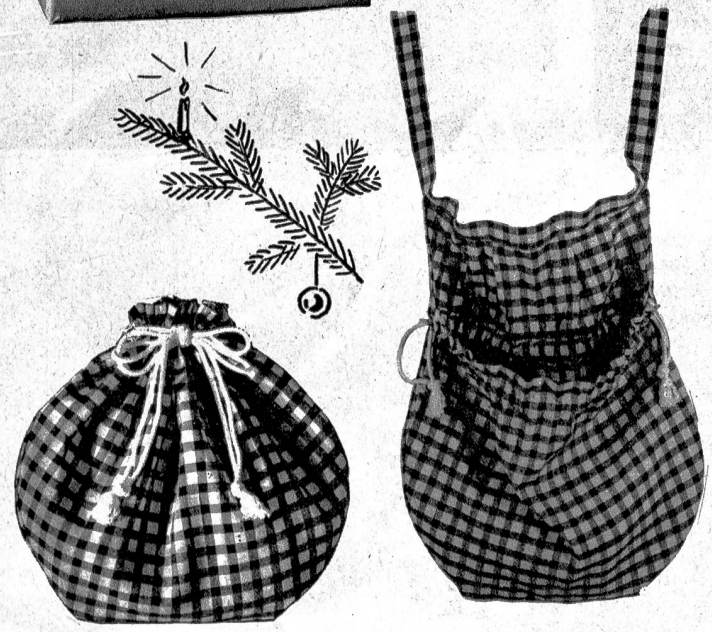
Senkrecht: 1 Höhenpunkt oberhalb Olten, 2 wie Nr. 2 waagrecht, 3 Ausruf, 4 Bestätigung (ch ist ein Buchstabe), 5 Schweizer Alpental, 6 Wald- u. Gartenfrucht, 7 Urwaldkatze, 8 Waldpflanze, 9 bibl. Männergestalt, 12 so viel wie Not, 13 Fluss in Deutschland, 14 alter Tanz, 15 Schauspiel von Schiller, 17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

Auflösung in nächster Nummer



Diese hübschen Geschenke

können Sie durch Werbung neuer Abonnenten auf die „Berner Woche" verdienen. Für jeden neugewonnenen 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).



geschlossen offen

Die oben abgebildeten Werbeprämien 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

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:

_____

_____