

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

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](#)

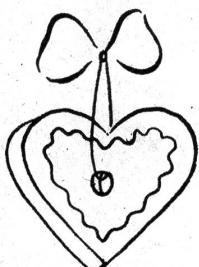
Download PDF: 21.02.2026

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

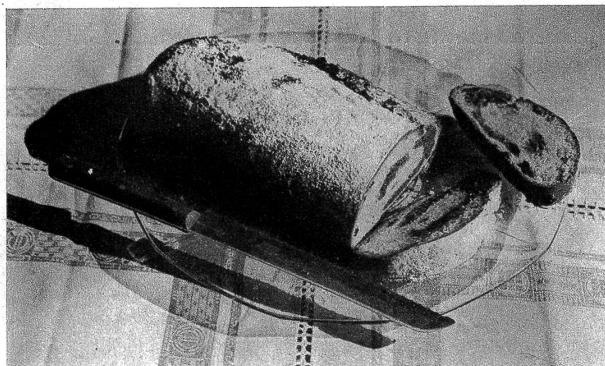
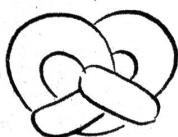
WAS BACKEN WIR AUF WEIHNACHTEN ?



Für den Weihnachtstisch. Aus Tannästen, Kerzen und bunten Bändern lässt sich leicht eine sehr schöne Dekoration herstellen, die dem Weihnachtstisch ein besonderes festliches Gepräge gibt.



Gläser für den Weihnachtstisch. Auch das einfache Wein-glas kann ein festliches Kleid erhalten. Aus Silber- oder Weih-nachtspapier werden Sterne und andere Figuren geschnitten und mit wenig Leim auf das Glas geklebt.



Mohnstollen

Zutaten zum Teig: 500 g Mehl, 80 g Fett, 80 g Zucker, 40 g Hefe, 2 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, Prise Salz, 50 g gemahlene Mandeln, 50 g Rosinen, Milch.

Zutaten zur Füllung: 200 g Mohn, 1 Tasse Milch, 1 Ei, 100 g Staubzucker, Teelöffel Butter, halbes Päckchen Vanillin-zucker.

Zubereitung: Zum Teig alle Zutaten gut warm stellen (Eier in warmes Wasser legen), Hefe mit wenig warmer Milch anrühren und Prise Zucker zugeben. In die Mitte vom Mehl geben und aufgehen lassen (15 Minuten). Dann werden alle anderen Zutaten darunter verarbeitet mit so viel Milch, bis der Teig gut knetig ist und sich von der Schüssel löst. Eine gute Stunde am warmen Ofen aufgehen lassen.

Zubereitung vom Mohn: Mohnsamen kauft man in der Drogerie oder Reformhaus und lässt ihn gleich mahlen. Eventuell auch zu Hause auf der Kaffeemühle. Den Mohn in eine Schüssel geben und mit der Tasse kochender Milch überbrühen. Die anderen Zutaten darunter mischen. Ist der Staubzucker recht fest, dann durch ein Sieb drücken oder in einem Tuch klopfen. Der Mohn muss ein dicker Brei sein, eventuell 1 Löffel Mehl dazu geben.

Ist der Teig fertig, wird er nicht zu dünn ausgerollt, der Mohn in die Mitte verteilt und das ganze zusammengerollt. Die beiden Seiten mit Milch oder Eiweiss anfeuchten und etwas zusammendrücken, damit sie nicht aufgehen. Backzeit zirka 1 Stunde. Die 1. halbe Stunde nicht zu heissen Backofen, damit der Teig noch aufgehen kann. Den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Der Stollen gewinnt an Geschmack, wenn er einige Tage alt ist. Die Füllung kann auch anstatt von Mohn mit gemahlenen Haselnüssen zubereitet werden.

Hella

Zitronenmakröni: 250 g geschälte und geriebene Mandeln werden mit 150 g Zucker, 3 steifgeschlagenen Eiweiss und einem Esslöffel feingeriebener Zitronenschale gut verrührt. Von diesem Teig setzt man kleine Häufchen auf das gut mit Öl bestrichene Kuchenblech (nicht zu nahe zusammenrücken) und bäckt die Plätzchen bei zuerst schwacher, dann bei mittlerer Hitze goldgelb.

Schokoladenmakröni: 3 steifgeschlagene Eiweiss werden rasch mit 200 g geriebene Mandeln, 100 g geriebener Schokolade oder Kakao und 100 g Zucker zusammengerührt. Wie oben beschrieben, die Häufchen aufs eingefettete Blech setzen und im nicht zu heissen Ofen in etwa 12 Minuten backen.

Aenispätzchen: 4 Eigelb mit 125 g Butter schaumig rühren, nach und nach 125 g Weissmehl, einen halben bis einen Löffel Aeniskörnchen, 1 Prise Salz, und $\frac{1}{2}$ Päckli Backpulver be-mischen, die steifgeschlagenen 4 Eiweiss darunter mischen, und von diesem Teig Häufchen aufs eingefettete Blech setzen. Zuerst bei schwacher, dann bei Mittelhitze backen.

Schwabenbrötchen: 200 g Butter wird schaumig gerührt. Man fügt nach und nach 200 g Zucker, 15 g Zimtpulver, 250 g geschälte Mandeln, 400 g Mehl und 2 steifgeschlagene Eiweiss bei. Den gutgekneteten Teig wallt man $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht ihm mit hübschen Formchen aus und bestreicht die Guetsli mit Eigelb. Bei Mittelhitze nur etwa 12 Minuten backen.

Honi gleckerli aus Haferflocken: 200 g Haferflocken, 8 g Salz, 10 g Backpulver, 8 g Ammonium (Triebalsalz), und 2 dl Milch anrühren und eine halbe Stunde aufquellen lassen, 160 g Butter, 200 g Zucker, 1 Eigelb und 30 g Honig gut schaumig rühren, mit der ersten Masse vermischen, zuletzt noch Vanille Aroma und 350 g Mehl be-fügen. Den Teig über Nacht ausruhen lassen, dünn ausrollen und die gestochenen Figuren knusprig backen. Mit Schokolade- oder Kirsch-Glasur überziehen.

Mandel - Konfekt aus Kentaur - Haferflocken: 125 g Butter und 250 g Zucker schaumig rühren, 500 g feingewiegte Haferflocken, 250 g Mehl, 1 Paket Backpulver, einige Tropfen Bittermandel-essenz und $2\frac{1}{2}$ dl Milch langsam dazu mischen. Den Teig $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick auswallen, beliebige Formen ausschneiden und im mässiger Hitze gold-gelb backen. Mit Schokolade- oder Zucker-Glasur überziehen.

J. R.

* * * * *

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

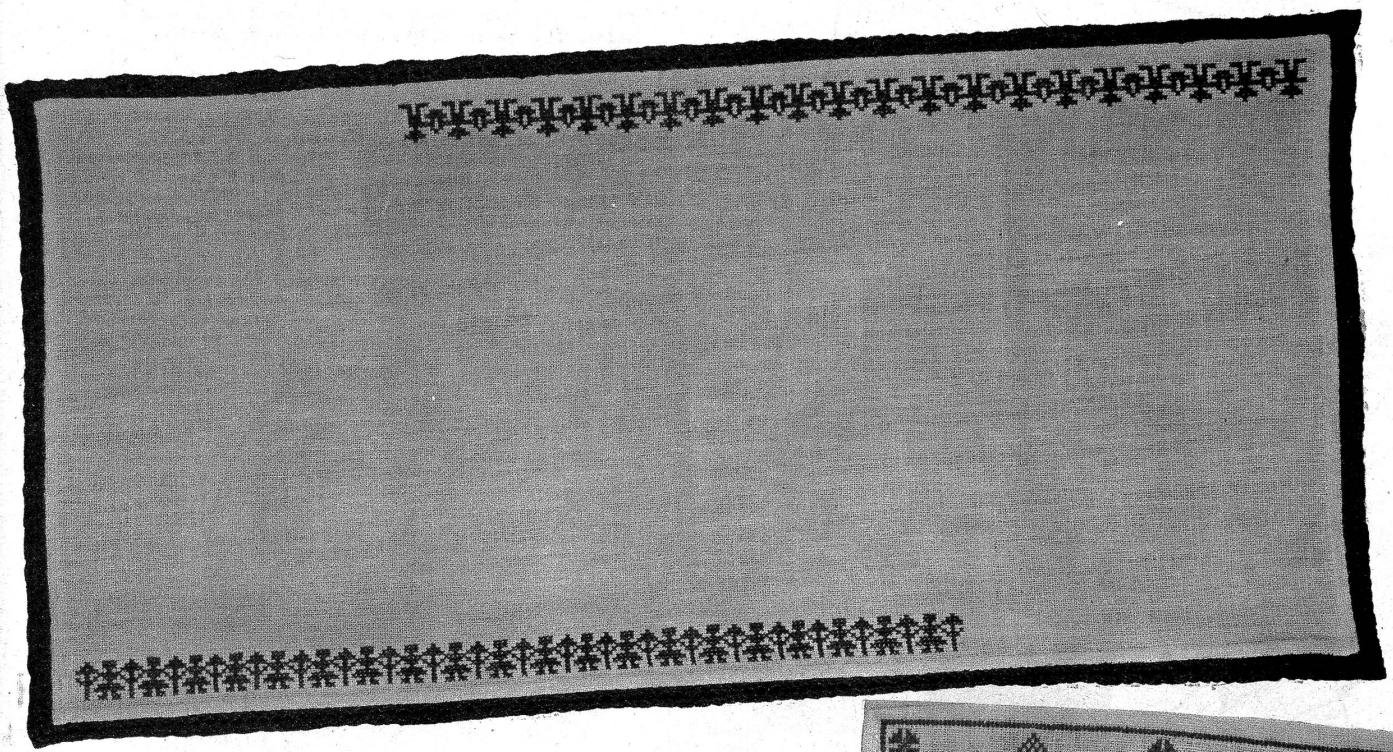
*

*

*

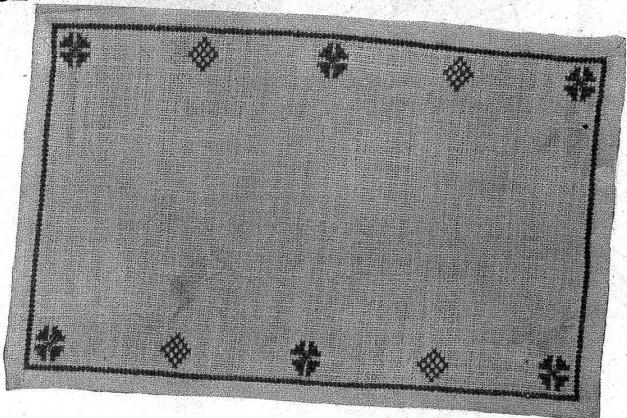
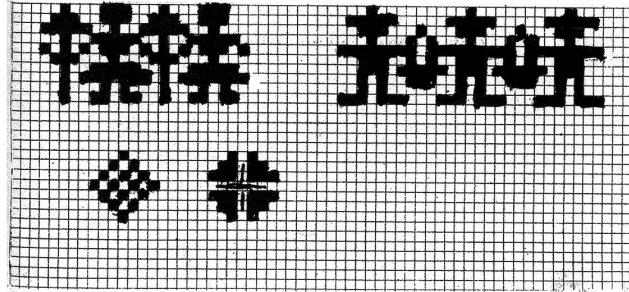
*

*



Originelles Servierboydeckeli (Grösse: 76x38 cm)

Material: weisses Leinen und hellbraunes Stickgarn. Für Stickart siehe Skizze.
Spitze: Man strickt wie folgt: 1. Nadel 1 M. r., Umschlag, 2 M. l. zusammenstricken; 2. Nadel 1 Umschlag, 2 M. l. zusammenstricken, 1 M. r.; 3. Nadel wie erste usw. Am Rand wird ein feines Säumen handgenäht und die fertiggestrickte Überwindlings angenäht. Im übrigen siehe Abbildung.



Ein rasch ausführbares Brotkörblideckeli

Auch Kinder können dasselbe mit wenig Mühe in diesen Vorweihnachtstagen anfertigen und damit grosse Freude bereiten.

Material: 1 Stück Leinwand (fertig gemessen 30/18 cm); blaues Stickgarn. Wir legen 1 cm breiten Saum und halten denselben mit einer Tour Kreuzstichen fest. Stickereimotive siehe Abbildung.

vom Wanderzug nach Gallien heben sich in der Frühgeschichte der Schweiz als entscheidende Ereignisse ab, und sie haben über zwei Jahrtausende auf die ganze spätere Entwicklung unseres Landes weitergewirkt.

Diesen bedeutsamen vaterländischen Stoff bietet das Buch Walter Adriens als eine farbige, dramatisch bewegte Erzählung dar. Der Autor verwendet nicht bloss sorgsam unsere heutigen fröhgeschichtlichen Kenntnisse, er verfügt vor allem über das dichterische Gestaltungsvermögen, um eine ferne, urtümliche Zeit wieder lebendig werden zu lassen. An der Seite von Artos, einem jungen, beherzten Spross des Tigurinerstamms, erlebt der Leser das Mitreissende dieses grossen Entschlusses, in ein Land der Sonne und fruchtbaren Erde zu ziehen. In der ursprünglichen, kraftvollen Natur des Alpen- und Seenlandes und in der streng gewahrten Stammmesgemeinschaft der Helvetier ersteht vor uns ein eindrückliches Urbild der Schweiz. — Mit dem Buchschmuck von Hans Thöni erhält die Erzählung auch für das Auge ein markantes und anziehendes Profil.

Der vorliegende Band schliesst mit dem Aufbruch nach Gallien. Vom weiteren Schicksal des grossen Wanderzugs wird ein zweiter Band erzählen.

Pestalozzi-Kalender 1948 mit Schatzkästlein, Verlag Zentralsekretariat Pro Juventute, Zürich.

Der Pestalozzi-Kalender auf das Jahr 1948 hat der Jugend gegenüber eine ganz besondere Aufgabe übernommen. Es geht ihm nicht allein darum, die schönen Gebiete der Natur, der Wissenschaft, der Künste und der Spiele in anregendem Text und Bildmaterial auszuschöpfen, sondern auch geschichtlich hineinzuführen in ein Jahr, das für den Schweizer hohe Bedeutung besitzt. 1948 — das will heissen: Seit 300 Jahren ist die schweizerische Unabhängigkeit anerkannt; vor genau 150 Jahren wurden die letzten eidgenössischen Kämpfe gegen ausländische Eindringlinge durchgeführt; vor 100 Jahren trat die seither immer wieder bewährte Bundesverfassung in Kraft. Die schweizerische Jugend findet die entsprechenden bebilderten Aufsätze inmitten der übrigen belehrenden oder unterhaltenden Beiträge und

wird, zu Weihnachten mit dem Pestalozzi-Kalender beschenkt, für das wichtige Jahr 1948 innerlich vorbereitet sein.

Elsa Muschg: «Piccolina». Eine Erzählung für die Jugend. Leinen Fr. 8.75. A. Francke AG, Verlag, Bern. Piccolina! — In dem Namen liegt Sonne und Frohmutter. Und die kleine Piccolina, sie bedeutet für ihre Tessiner Pflegemutter die tatkräftige Mammina, auch tatsächlich alles. Darum scheint die Sonne aus ihrem Leben zu schwinden, als Piccolina zu ihrer richtigen Mutter nach Zürich zurückkehren muss, und sie bangt für ihren Liebling. Denn für sie, die vollblütige Tessinerin, ist die Welt jenseits des Gotthard feindlich, böse und kalt.

Wie sich Piccolina in der deutschen Schweiz zurechtfindet und wie es ihrer gebunden Natur schliesslich gelingt, Tessin und Deutschschweiz zum guten Werk zu vereinen, das erzählt Elsa Muschg mit der ihr eigenen Wärme und Anschaulichkeit.

Elsa Muschg bedarf als Jugendautorin längst keiner Empfehlung mehr. Sie schenkt hier der Schweizerjugend ihr bisher heiterstes und innigstes Buch.