

# Für die weihnachtliche Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 51

PDF erstellt am: **19.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

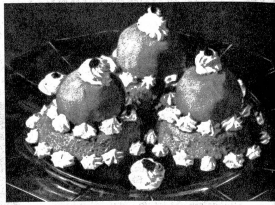
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# FÜR DIE WEIHNACHTLICHKUCHE

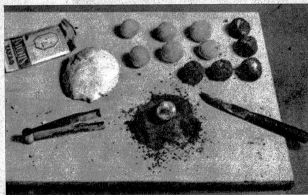


Links:  
Hansli hilft tapfer  
mit



Apfeltürmchen mit Schlogsohne verziert

**Apfeltürmchen.** Schöne Äpfel werden geschält, ausgehöhlt und in wenig Wasser weich, aber nicht zu weich gegart. Nach dem Rezept von Griesspudding bereitet man eine Masse, die man mit 2 g geriebenen Nüssen verfeinert und in eine flache Schüssel gießt. Nach dem Abkühlen stürzt man diese Sockel, gibt die Äpfel darauf, füllt sie mit Gelee oder Marmelade und garniert mit stiefgeschmückter Nidel, die man extra für die Weihnachtstage zusammengespart hat.



Marzipankartoffeln wälzt man in Kakao

## Marzipankartoffeln.

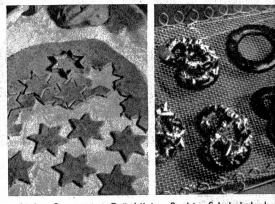
250 g süsse, 15 g bittere Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält und gerieben (sehr fein). Dazu fügt man 250 g Puderzucker und 2 Esslöffel Wasser, knetet die Masse gut durch, formt Kügelchen daraus und wälzt sie in Kakao. Man lässt die fertigen Kügelchen an der Luft trocknen.

## Gefüllte Makronen.

Aus 3 grossen oder 4 kleinen Eiwässern, 250 g geriebenen Mandeln, 250 g Staubzucker und Schale einer halben Zitrone bereitet man einen Makronenteig, indem man die Eiwässer 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 Schokoladenmakronen fügt man 50 g Kakao bei.



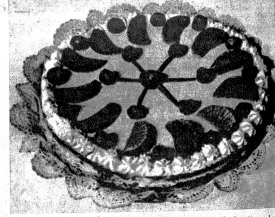
Aufsetzen von gefüllten Makronen; rechts Schokoladenmakronen mit ganzen Mandeln



Links: Sterne aus Gräubeleig. Rechts: Schokoladenbraten aus Gräubeleig

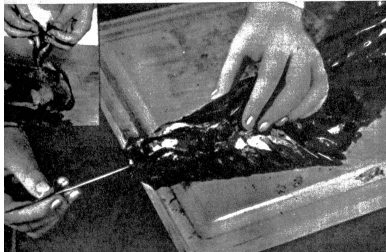
## Weihnachtsgebäck aus Gräubi

**Gräubi (Rüchli).** Aus 200 g Gräubi (Rüchli) und beim Auslassen von Schweinefett, 100 g geriebenen Haselnüssen, 50 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 1/2 Zitrone Saft und abgeriebene Schale, 1/2 Teelöffel Nelkenpulver, eine Prise Salz und 1/2 Paket Backpulver wird ein Teig verarbeitet. Die Gräubi werden vorerst in geschickter, am besten durch die Fleischschneidemaschine getrieben. Dann sticht man eine aus dem Teig, bestreicht sie mit Eiweiß und bäckt in mittlerer Hitze. Der Rest der Masse fügt man 50 g Kakao bei und bäckt in derselben Hitze. Diese beiden Gräubi werden mit gehackten Nüssen und Weichkäse bestrichen. Diese beiden Gräubi sind sehr lange frisch.



Orangentorte mit kandierten Früchten belegt und Buttercreme bespritzt

**Orangentorte.** Aus 40 Eiern, 90 g Zucker, 90 g feinem Mehl und der Schale einer halben Zitrone wird eine Biskuitmasse gebacken. Diese wird in zwei Teile geschnitten und mit einer Buttercreme, aus 250 g Butter, 120 g Puderzucker und 1 Eigelb zubereitet wird (die Butter vorher schaumig gerührt und die Zutaten dann geschlagen) gefüllt. Man fügt der fertigen 2 Esslöffel Orangensaft und die abgeriebene Schale einer Orange bei und bestreicht auch die wieder zusammengesetzte Torte mit der Buttercreme. Die Torte wird mit Orangenschneitzeln, ganzen Haselnüssen und Fruits confits 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

**Hasenbraten mit gefüllten Äpfeln.** Für den Hasenbraten werden Rücken, Keulen und Läufe gehäutet, gesalzen und gespickt. In die Bratpfanne legt man kleine Speckscheiben, legt die Keulen darauf und übergiesst mit etwa 50 g zerlassener heller Butter. Nach 20 Minuten Kochzeit fügt man den Rücken und die Läufe bei und übergiesst neuerdings mit zerlassener Butter. Allmählich fügt man 1/2 Liter saure Sahne bei, übergiesst öfters und bräutet 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 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 ungedeckt auf kleiner Feuer bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Sie werden herausgenommen mit Konfitüre (am besten Johannisbeerkonfitüre) gefüllt und um den fertigen Hasenbraten garniert.

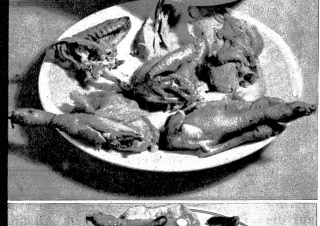


Hasenbraten mit gefüllten Äpfeln

# Suppenhuhn

einmal anders!

Einmal wird uns unser Geliebter diese Auslage sicher gestalten!



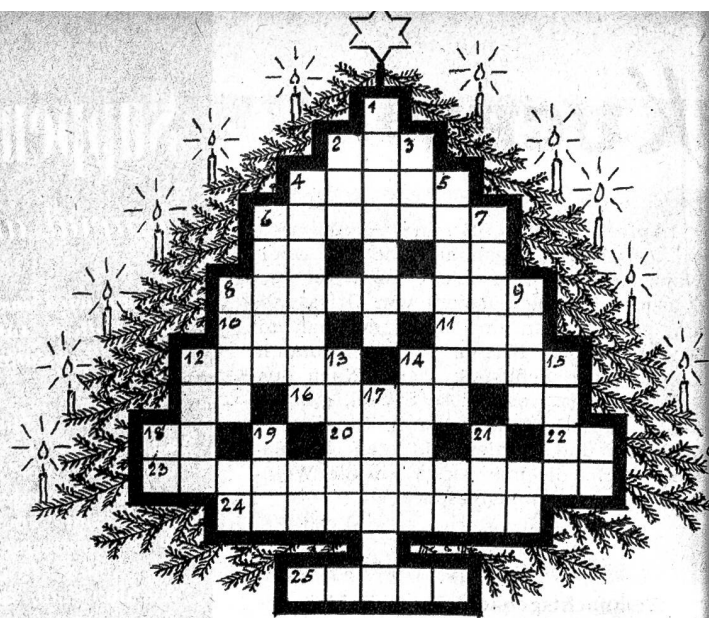
Ein Suppenhuhn wird ausgenommen, gewaschen und mit einer Schnur zusammengebunden (Abb. 1). Man kann aber auch an beiden hinteren Enden der Bauchhaut einschneiden u. die unterhalb der Gelenke ausgeschnittenen Beine durchziehen. Die Stoppeln werden abgeerntet. - Das Huhn wird mit kaltem Wasser und recht viel Suppengemüse aufgesetzt. Weich kochen (2). Mit Zeigefinger und Daumen die Schenkel pressen, um das Fleisch gut weich ist. Nach warmen Stücken schneiden und zwischen zwei Brettern pressen, bis die Stücke erkaltet sind. - Von 1/2 der Brühe bereiten wir eine weisse Sauce mit einer Mehlschwitze, fügen auf 1/2 Liter Sauce 25 g Trockensulze bei (in allen Geschäften erhältlich). Wenn die Sauce leicht am Erstarren ist, über die Hühnerstücke glessen und erstarren lassen (3). - Die Hühnerstücke werden auf Salatblätter oder geschichteten Endivienblättern angerichtet und recht hübsch mit Confiten, Tomatenschnitzel, Radieschen, oder was eben vorhanden ist, garniert (4).

Dazu serviert man eine gute Kartoffel- oder Mirestrasuppe und Käseschnitzeln.

# 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 Nomadenzelt-dorf, 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:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_