

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

Rubrik: Für die weihnachtliche Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

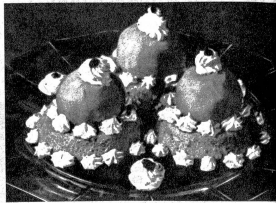
Download PDF: 15.03.2025

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

FÜR DIE WEIHNACHTLICHKUCHE

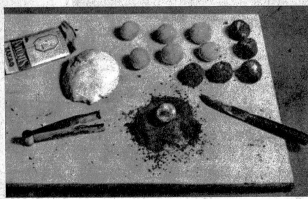


Links: Hansli hilft tapfer mit



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 stief geschlitzter Nidel, die man extra für die Weihnachtstage zusammengespart hat.



Marzipankartoffeln wälzt man in Kakao

Marzipankartoffeln.

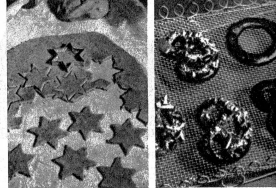
250 g süsse, 15 g bittere Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält und gerieben (sehr fein). Dazu fügt man 250 g Puderzucker und 2 Esslöffel Wasser, knetet die Masse gut durch, formt Kügelchen daraus und wälzt sie in Kakao. Man lässt die fertigen Kügelchen an der Luft trocknen.

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.



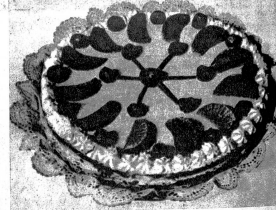
Aufsetzen von gefüllten Makronen; rechts Schokoladenmakronen mit ganzen Mandeln



Links: Sterne aus Gräubeleig. Rechts: Schokoladenbräun aus Gräubeleig

Weihnachtsgebäck aus Gräubi

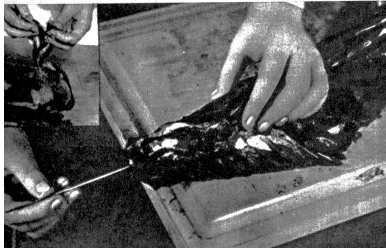
Gräubi (Rüchli). Aus 200 g Gräubi (Rüchli) und beim Auslassen von Schweinefett, 100 g geriebenen Haselnüssen, 50 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, 1/2 Zitrone Saft und abgeriebene Schale, 1/2 Teelöffel Nelkenpulver, eine Prise Salz und 1/2 Paket Backpulver wird ein Teig verarbeitet. Die Gräubi werden vorerst in geschichteten, am besten durch die Fleischschneidemaschine getrieben. Dann sticht man eine aus dem Teig, bestreicht sie mit Eiweiß und bäckt in mittlerer Hitze. Der restlichen Masse fügt man 50 g Kakao bei. Ein Brezel, bestreicht sie mit Eiweiß und bestreut sie mit gehackten Nüssen und bäckt in mässiger Hitze. Diese beiden Arten Weihnachtsgutzli halten sich in der Büchse 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 schaumig gerührt und die Zutaten eingeschlagen) 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 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 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 Läufchen 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!



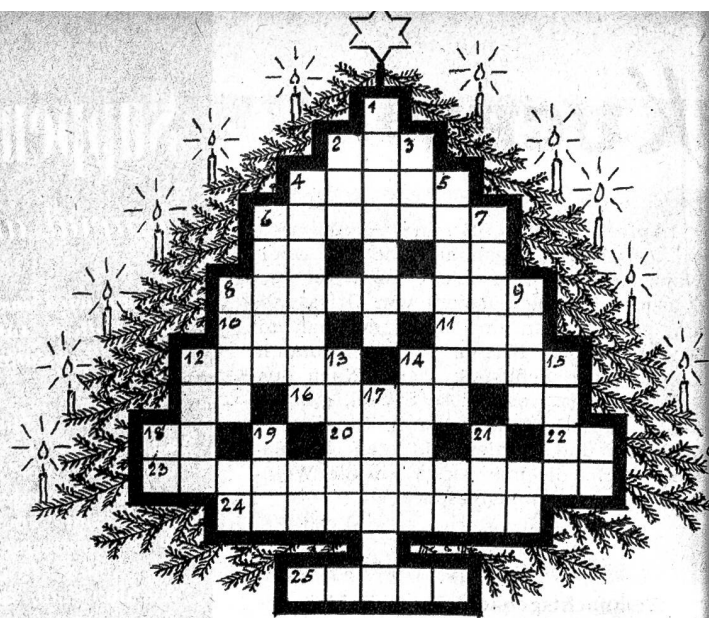
Ein Suppenhuhn wird ausgenommen, gewaschen und mit einer Schnur zusammengebunden (Abb. 1). Man kann aber auch an beiden hinteren Enden der Bauchhaut einschneiden u. die unterhalb der Gelenke ausgeschnittenen Beine durchziehen. Die Stoppeln werden abgehackt. - Das Huhn wird mit kaltem Wasser und recht 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 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 Salatlätter oder geschnittenen Endiviansalat 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 Waschkammersack, 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:
