

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 21 (1931)
Heft: 49

Rubrik: Frau und Haus

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: 02.04.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Küchen-Rezepte.

Weihnachten in der Küche.

Nußbrötchen. 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 500 Gramm feinem Zucker eine Stunde gerührt. Dann mischt man 375 Gramm fein gewiegte Haselnußkerne und 125 Gramm ebenfalls fein gewiegte Mandeln darunter. Von dieser Masse formt man längliche Brötchen und bestreicht sie mit folgendem Zuderguß: 2 Eiweiß, 125 Gramm feiner Zucker und eine Prise Vanille werden tüchtig miteinander gerührt, bis der Guß steif ist. Auf einem Blech werden die Brötchen bei mäßiger Hitze gebacken.

Holländische Weihnachtskugeln. 6 hartgekochte Eigelb werden mit 60 Gramm feinem Zucker und 170 Gramm Butter gut verrührt. Dann gibt man ein wenig Salz, gewiegte Zitronenschale, 280 Gramm feines Weizenmehl und 5 Gramm Backpulver dazu und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Danach rollt man den Teig auf einem Brett in zerlassener Butter, sticht Rechtecke daraus, bestreut sie mit Kristallzucker und bäckt sie dann auf einem gut mit Butter bestrichenem Blech langsam in einem nicht zu heißen Ofen. Nach dem Erkalten garniert man die Mitte der Kuchen mit kleinen, eingemachten Früchten oder Gelee.

Neuenburgerli. 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Teelöffel Nesselpulver werden mit so viel rotem oder weißem Wein verrührt, daß ein rollbarer Teig entsteht. Er wird ausgerollt, zu Sternen ausgestochen, einige Stunden stehen gelassen, in bestrichenem Blech bei schwacher Hitze gebacken und zuletzt mit Vanilleglasure überstrichen.

Haselnußlederli. Man schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, rührt 125 Gramm Zucker, 180 Gramm gemahlene Haselnüsse und ebensoviel Mandeln dazu, rollt den Teig auf Zucker aus, sticht daraus viereckige Stücke, läßt sie einen Tag stehen und bäckt sie dann in mäßiger Hitze.

Klaret. Man gibt zu 3 Liter rotem Wein 1 Pfund Zucker, 15 Gramm Zimt und 10 Gewürznelken, 1/4 Pfund Kandiszucker und etwas Macis, kocht alles auf, läßt es einige Stunden stehen und passiert es dann in Flaschen.

Punsch. 1 Liter guter Wein wird aufgekocht und über 200 Gramm Zucker, an dem eine Zitrone abgerieben wurde, gegossen. Dann kocht man 1/4 Liter starken Schwarztee, verrührt ihn mit 2-3 Löffelchen Arrak und etwas Zitronensaft und rührt ihn unter den Wein. Das Getränk wird möglichst heiß serviert.

Praktische Ratschläge

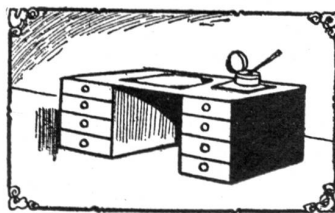
Selbstgemachter Tannenbaum- oder Tischschmuck. Aus ziemlich didem Seidenpapier schneidet man eine große Anzahl von sechseckigen Sternen, auf denen man kleinere sechseckige Sterne aus rotem oder blauem Glanzpapier aufklebt. Nun dreht man lange Lamettafäden zusammen, schnürt sie in einem Abstand von 5 zu 5 cm ein und leimt auf diesen Punkten jedesmal einen Stern auf. Hierauf schneidet man sich ein Bündelchen Lamettafäden in der Länge von 3 cm, bindet diese in kleinen Büschelchen je in der Mitte fest, spreizt die Fäden nach allen Seiten auseinander, so daß sie sternartig aussehen, und leimt diese Sterne überall direkt unter die Papiersterne. Wir haben eine hübsche

Bordüre erhalten, die am Baum hübsch aussieht oder als Einrahmung für den Tischläufer geeignet ist. Wenn man grobes Kochsalz mit Wasser zu einem dicken Brei rührt und diesen auf die Zweige des Tannenbaums streicht, erscheint dieser hübsch überschneit. Wir können auch kleine Tannenzweiglein auf diese Weise präparieren. Mit goldenen oder farbigen Bändern befestigt man dann daran hübsche, vielleicht von Kindern selber hergestellte Tischkarten und legt sie jedem Gast auf die zusammengefaltete Serviette. Vergoldete Nüsse sehen immer hübsch aus. Wenn wir die Lampe über dem Eszimmerlisch mit Tannengrün verziert haben, binden wir darin Fäden fest, an denen die vergoldeten Nüsse baumeln. Eine mysteriöse Tischbeleuchtung stellen wir mit Hilfe von Äpfeln her. Wir suchen gleichgroße, schöne heraus, die fest stehen, wenn wir den Stiel entfernt haben. Die Fliege sticht man heraus und steckt eine Kerze hinein, die mit fransenartig geschnittenem, farbigem Papier umwickelt ist. Diese Äpfel stellt man auf je einen Stern aus Goldpapier und plaziert sie vor jedes Gedel oder im Kreis auf die Tischmitte. Auf gleiche Weise kann man Orangen verwenden. Wenn man den Baum nicht gerne mit zu viel Schokoladefächern behängt, schneidet man etwa 2 Duzend tellergroße Stücke aus Goldpapier, legt auf jedes, sei es ein Häufchen Nußkerne, Malagatrauben, Mandeln, Tafeli etc., bindet sie zu Säckchen zusammen, schneidet den Rand in Fransen und hängt sie mit Goldfäden an den Baum auf. Wer noch Kastanien vom Herbst aufbewahrt hat, kann auf bekannte Weise daraus Körbchen fabrizieren, sie vergolden und in die Zweige des Tannenbaumes hängen.

Spiel- und Beschäftigungsecke

Schreibtisch.

Wollt ihr euch diesen kleinen Schreibtisch machen, so müßt ihr einige Streichholzschachteln, etwas Pappe und eine ganz winzig kleine Pillenschachtel haben. Wie ihr in der Abbildung seht, sind die Streichholzschachteln in zwei gleiche Reihen geteilt und aufeinander festgeleimt. Oben drauf wird auf beide Reihen ein Stück Pappe geklebt. Natürlich lassen sich die Schreibtischschubladen auch richtig aufziehen, so daß ihr Schreibpapier und anderes in die Schubladen legen könnt. Zurechtgebogene Stednadeln, die



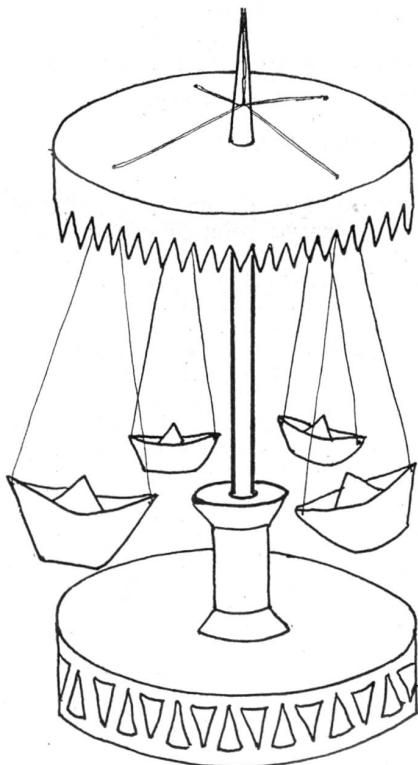
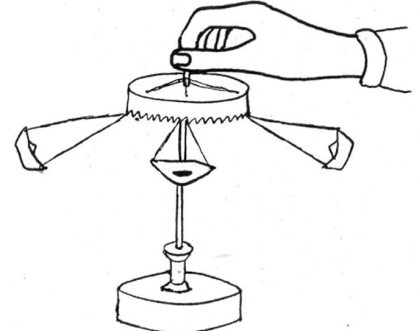
man in die Schubladen gut hineinstecken kann, geben ausgezeichnete Griffe zum Aufziehen der Schubladen. Nun müßt ihr das Ganze noch braun anstreichen, damit es aussieht, als wäre es aus Holz. Auf die Schreibtischplatte legt ein viereckiges Stück Löschpapier und einige zurechtgeschnittene Streichhölzer als Bleistifte und Federhalter. Die kleine Pillenschachtel soll das Intenfaß vorstellen, und habt ihr noch eine kleine runde Pappbüchse, so könnt ihr sie ebenfalls braun anstreichen und als Papierkorb unter den Schreibtisch stellen.

Karussell.

Material: 1 leere Gerberkäseschachtel, 1 Fadenpuhle, 1 rundes Hölzchen, das, ca. 4-5 mm dick, durch die Fadenpuhle geschoben

werden kann. Länge 18-20 cm. Weißes und farbiges Papier. Etwas Bindfaden.

Ausführung: Der Dedel der runden Schachtel wird zum Dach, die Schachtel selber zum Boden des Karussells. Die Schachtel steht auf dem Rand, der Boden ist nach oben gerichtet. Er wird mit einem weißen Papier überklebt. Auf die Mitte der Fläche wird die Fadenpuhle aufgeklebt mit gutem Leim. In diese steckt man das Hölzchen, nachdem man es zuvor am vortehenden Ende zugespitzt und eingekerbt hat. In den Dedel der Schachtel,



das Karusselldach, wird in der Mitte ein kleines Loch gebohrt, durch das man das Dach auf die Hölzchen Spitze aufsteckt.

Die Seitenwände der Schachtel sind zuerst mit bunten Klebformen oder ausgezacktem Papier beklebt worden, was dem Karussell ein fröhliches Aussehen gibt.

Jetzt werden aus buntem Papier die Schiffchen gefaltet und an eine Bindfadenschlinge gehängt, die durch ein kleines Loch beim Dedelrande gezogen und in der Einkerbung festgehalten wird.

Das Karussell wird durch Drehen an der Spitze in Bewegung gesetzt, wobei die Schiffchen hoch auffliegen. Dieselben können auch mit Papierpuppen bevölkert werden.

Aus Eltern-Zeitschrift.