Weihnachtsgebäck und Weihnachtsdekorationen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 51

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-649717

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

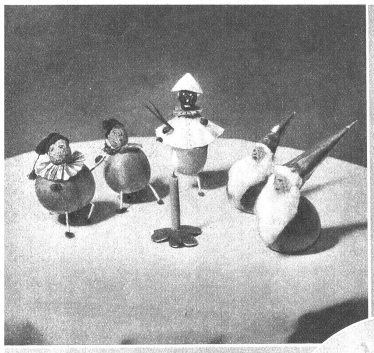
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

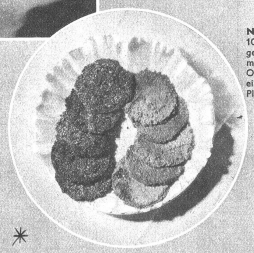
http://www.e-periodica.ch

Weihnachtsgebäck und Weihnachtsdekorationen

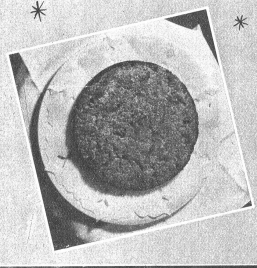
Zu den schönsten Vorbereitungen zum Christfest gehört das Backen der „Weihnachts-Gutzeli". Gross und klein beteiligen sich an diesem wichtigen Geschäft, und mit Eifer werden die nötigen Lebensmittel zusammengetragen, um möglichst viele Arten von Süssigkeiten herstellen zu können. In diesem Jahr dürfte das „Gutzelimachen" etwas schwieriger geworden sein: aber ganz darauf verzichten, müssen wir doch nicht. Immer gibt es noch Lebensmittel, die nicht rationiert sind, und sicher hat jede Hausfrau in Gedanken auf Weihnachten schon lange doppelt gespart und ein wenig Mehl, Zucker, Eier und Butter zurückgelegt, um sie jetzt verwenden zu können. Die nebenstehenden Rezepte und Tischdekorationen wurden speziell für die heutige Zeit zusammengestellt und uns in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt von der Haushaltungsschule Bern, Fischerweg 3.



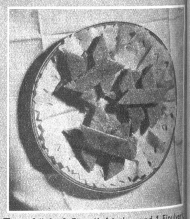
Tischgarnitur für einen Kindertisch. Die Figuren sind aus schönen roten Aepfeln, Baumnüssen, Zahnstochern und Sultaninen hergestellt. Aus Silber- oder Goldpapier wird Kragen und Hut angefertigt. Bart und Haare sind aus Watte.



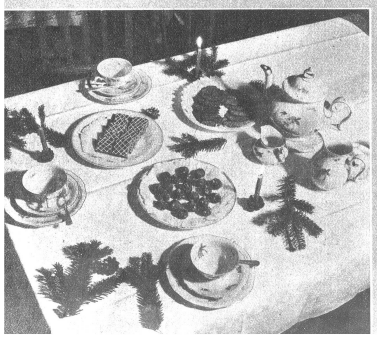
Nussplätzli, (speziell für die Landfrauen). 100 g Baum-, Hazel- und Buchnüsse werden gerieben, dazu kommen 100 g Mohnkuchenmehl und 5—7 Esslöffel Zuckerrüben- oder Obstkonzentrat. Von der Masse werden auf einem befetteten und bemehlten Blech dünne Plätzli ausgestrichen und knusperig gebacken.

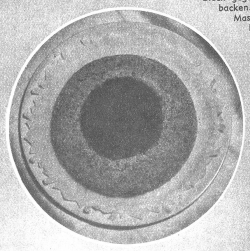


Nusskuchen. 1 Ei und 1 Tasse Zucker schaumig rühren, dazu 250—300 g geriebene Nüsse, 1 Tasse Griess oder Mehl, 1 Tasse Milch und 1 Messerspitze Backpulver. Alles gut vermischen und in Tortenform backen.

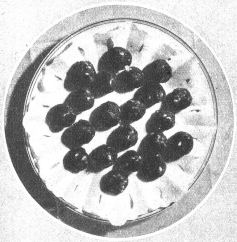


Teegebäck. 2 Eier (1 frisches und 1 Eipulver), 80 g Zucker, Zitronenschale, 4 Esslöffel geriebene Nüsse und 100 g Mais oder Hirsegriess oder Mehl werden gut miteinander vermischt. Die Masse wird in kleinen Häufchen auf ein Blech gegeben und goldgelb gebacken. Man kann auch die Masse als Ganzes auf ein Blech geben und nachher in Schnitten schneiden.

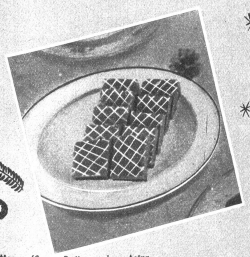




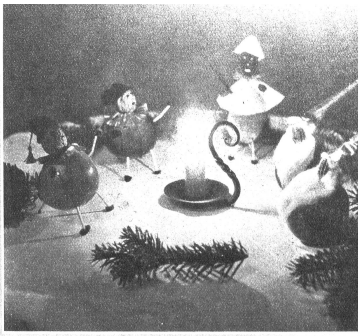
Paniermehlkuchen. 1 Tasse feines Paniermehl, 1 Tasse gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Teelöffel Zimt, Zitronenrinde, 1 Päckli Backpulver und 1—1½ Tasse Milch. Alles gut vermischen und in Tortenform backen.



Dörrobstgutzli. 100 g Äpfel und 100 g Aprikosen einweichen und 100 g Zwetschgen und 100 g Feigen, uneingeweicht, zusammen mit den eingeweichten Früchten durch die Hackmaschine treiben. Dazu kommen 50 g geriebene Nüsse und 2 Löffel Birnenkonzentrat. Davon formt man mit Hilfe von Paniermehl kleine runde Kugeln.



Gewürzschnitten. 40 g Butter oder Astra, 100 g Zucker, 2 Eier oder Eipulver, 50—100 g geriebene Nüsse, 3 Esslöffel Kakaopulver, 1 Tasse Milch, ½ Päckli Backpulver und 250 g Mehl gut miteinander vermischen. Die Masse wird mit einem befetteten und bemehlten Papier auf ein Kuchenblech ausgestrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man Schnitten, die nach Wunsch garniert werden können.



Tischfiguren mit Tannenzweigen und Kerze.

Haferflockenhöckli. 1 T. Haferflocken (rösten), ½ T. Zucker, ½ T. Mehl, 50 g Sultaninen, ½ dl Wermuth oder Süssmost, Saft und Schale einer halben Zitrone u. 1 Messerspitze Backpulver gut miteinand. vermischen. Davon werden mit 2 Kaffeelöffeln Höckli geformt und auf gut befettetem Blech gebacken.

Weihnachtlich gedeckter Teetisch.