

[Handarbeiten und Mode]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

Paris 1944

Für Ihre Frühjahrgarderobe



stark übertriebene Ärmel



... sehr schmale Taille



Riesenfrisuren...
grosse Hüte....



Wir wollen jedes Frühjahr gerne die neuen Modelle betrachten und die vielen neuen Ideen prüfen, die uns durch die Modefirmen gezeigt werden. Aber für die eigene Garderobe des Alltags kommen nur die Grundideen in Anwendung und all die exzentrischen Neuschöpfungen finden höchstens ein schwaches Echo, vermögen aber nicht durchzudringen. So hat Paris für diesen Frühling übertrieben grosse und weite Ärmel geschaffen, und auch die Kleider brauchen in ihrer neuen Linie noch viel Stoff. Dazu werden übermässig grosse Hüte getragen. Alles das sind Anzeichen, dass so manches heute aus dem Gleichgewicht geraten ist.

Für uns Schweizer kommen diese übertriebenen Richtungen nicht in Frage. Einfach, aber für alles Schöne empfänglich, befolgen wir die neue Mode nur soweit, als sie unserem besseren Sinne entspricht, und so werden wir in der neuen Saison wiederum praktisch und doch elegant gekleidet sein.

hkr.

Gratis-

SCHNITTMUSTER- MODELLE



4421



4422



4423

4418. Schöne gestreifte Jacke, die sowohl in Wolle, Zellwolle oder Seide angefertigt werden kann und in ihrer Gediegenheit vielfache Verwendung findet

4419. Frühjahrmantel mit der runden Achsel und dem weiten Aermel

4420. Helles Kleidchen, das auch als Sommerkleid Verwendung finden kann. Die reiche Faltengarnitur und ein aparter Aermel befolgen die Tendenz der neuen Frühjahrsmode

4421. Sehr elegantes und praktisches Kleidchen aus buntem Stoff, das in seiner ganzen Linie die neuen Modetendenzen widerspiegelt

4422. Hübsche Bluse aus Seide mit dem neuen viereckigen Halsauschnitt und geflochtener Stoffgarnitur

4423. Apartes Deux-pièces aus zweierlei Stoff, das auch als sommerliches Jackettkleid getragen werden kann

Jede Abonnentin hat das Recht auf ein Gratis-Schnittmuster von dieser Seite, das sie jetzt oder bis spätestens 15. März 1944 beziehen kann. Die Muster sind in den Größen 40, 42, 44 und 46 erhältlich

Wie nehme ich Mass?

1. Oberweite 2. Taillenweite
3. Hüftenweite 4. Rückenbr.
5. Aermellänge 6. Taillennlänge
7. Ganze Länge (von der Achsel gemessen) 8. Rückenlänge
9. Jupellänge



Bestellschein

für ein Gratis-Schnittmuster

Senden Sie mir ein Gratis-Schnittmuster zu folgender Abbildung:

Heft Nr. Modell Nr.

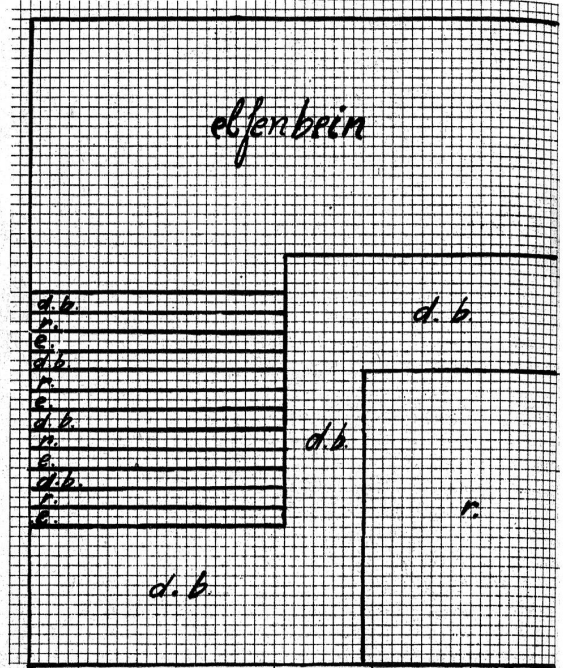
Größe Nr.

Name:

Adresse:



Tasche und Gürtel aus Bast



Vorderteil der Tasche

- = 1 Masche
- d. b. = dunkelbraun
- e = elfenbein
- r = rot

Hinterteil: Anschlag 55 Maschen. Stricknadeln Nr. 3 bis 3 1/2.

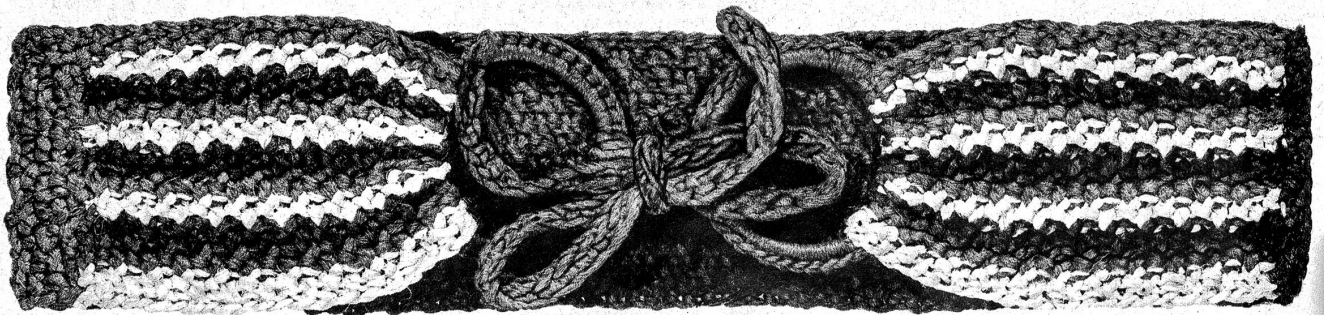
Material: Bast oder Wolle.

Strickart: 1 rechts verkehrt, 1 links. Dies zweimal aufeinander und dann versetzen. So 92 Nadeln hoch in braun stricken. Dann mit rot beginnen. In der Mitte werden 7 Maschen für das Knopfloch abgekettet. In der nächsten Reihe wieder aufnehmen. 8 Nadeln rot stricken und abketten.

Vorderteil: Siehe Skizze.

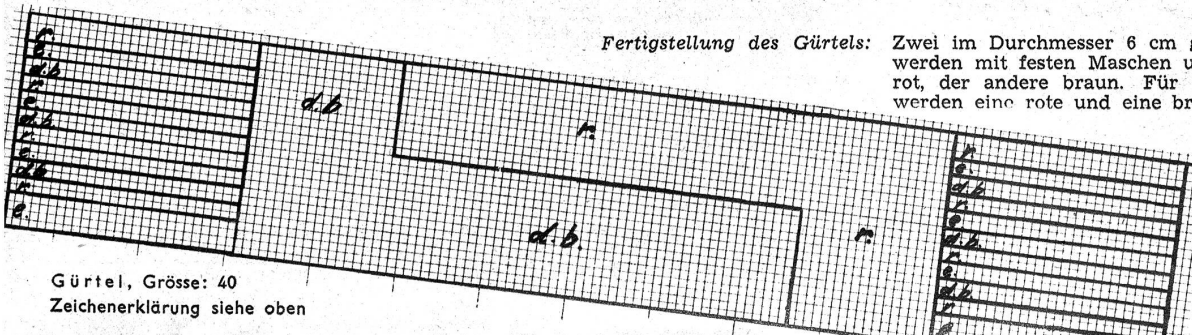
Riemen: 8 Maschen anschlagen. Im gleichen Muster wie die Tasche 160 cm lang in rot stricken. Der Teil, welcher zwischen die Taschentelle kommt, wird mit Stramin verstärkt und mit Seide abgefüttert.

Fertigstellung: Die Teile werden in der Farbe mit festen Maschen umhäkelt und mit doppelter Nähseide im Matratzenstich zusammengenäht. Ein abgerundeter Metallknopf umhäkeln, in der Grundfarbe, und mit den beiden andern Farben einen Steppstich als Verzierung anbringen.



Fertigstellung des Gürtels: Zwei im Durchmesser 6 cm grosse Metallringe werden mit festen Maschen umhäkelt, der eine rot, der andere braun. Für die Bindbändchen werden eine rote und eine braune 25 cm lange

Luftmaschenkette gehäkelt. Eine Tour feste Maschen darein häkeln. Ring u. Bändchen in entgegengesetzter Farbe anbringen.



Gürtel, Grösse: 40
Zeichenerklärung siehe oben

Allerlei *Gutes* mit Hilfe der Coupons HÜLSENFRÜCHTE



Die vielerorts über die Achsel angesehenen Coupons «Hülsenfrüchte» unserer Lebensmittelkarte verdienen mehr Beachtung, denn die Gerichte, die sich aus Erbsen, Bohnen und Linsen herstellen lassen, sind unzählbar. Sie sind aber nicht nur zahlreich, sondern auch schmackhaft, und wer einmal ein paar Versuche mit einigen Spezialrezepten, wie wir sie heute unseren verehrten Leserinnen «vorsetzen», gemacht hat, wird diese immer wieder verwenden. Altbekannt ist die Zubereitung von Suppen, Gemüsen, Breien und etwa noch Salaten. Neu sind Gerichte wie Küchlein, Cakes, Konfekt, Aufläufe und Puddings. Besonders diese letzteren werden viel Anklang finden, zumal sie, ausser aus Hülsenfrüchten, mit jenen Zutaten hergestellt werden können, wie sie unsere Vorräte, resp. Lebensmittelbezüge auf Coupons, mit Leichtigkeit gestatten.

Allgemeines über die Verwendung von Hülsenfrüchten:

Da Hülsenfrüchte viel Eiweiss-Stoffe enthalten, sollen sie besonders an fleischlosen Tagen aufgetischt werden; keinesfalls aber zusammen mit anderen starken Eiweisträgern wie Fleisch, Käse oder Eiern.

Hülsenfrüchte benötigen eine lange Kochzeit. Sie sollen deshalb am Vorabend des Gebrauchstages gewaschen und in reichlich Wasser eingeweicht werden, was die Kochzeit und damit die Verwendung von Brennumaterial kürzt. Die Verwendung der Kochkiste kann empfohlen werden, zumal durch die langanhaltende Wärme in der Kochkiste hauptsächlich die Vitamine C zerstört werden. Diese sind aber ohnedies in den Hülsenfrüchten kaum mehr vorhanden.

Salz soll erst beigelegt werden, wenn die Hülsenfrüchte gar gekocht sind. Das Beifügen von etwas Natron beschleunigt das Garwerden der Hülsenfrüchte etwas.

Erbsmehlküchlein

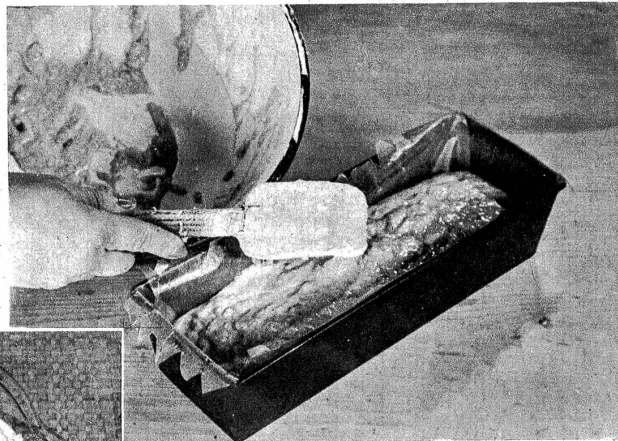
Für 4 Personen: $\frac{1}{2}$ Esslöffel Fett erhitzen, eine feingehackte Zwiebel darin hellgelb rösten, mit 80 g in etwas Wasser oder Milch eingeweichtem Paniermehl, 250 g Erbsmehl, das mit einer Prise Salz und $\frac{1}{2}$ l Wasser zu dicklichem Brei gekocht wurde, vermengen. Der ausgekühlten Masse ein Ei (auch aufgelöstes Trockenei), feingehackte Petersilie und noch eine geröstete, feingehackte Zwiebel beifügen. Mit Hilfe eines Löffels Küchlein ausstechen und diese nach Belieben noch in Paniermehl wälzen. In heissem Fett in der Omelettenpfanne oder auf dem bestrichenen Backblech hellbraun backen und mit Salat oder Tomatensauce zu Tische geben.

Erbspüree mit Speckscheibchen

300 g eingeweichte Erbsen in kochendem Wasser ohne weitere Beigabe an Gewürzen weichkochen und durch ein feines Sieb passieren. In der Omelettenpfanne eine grosse, recht fein gehackte Zwiebel hellgelb rösten und mit etwas Salz und einem Esslöffel Mehl zum Püree geben. Kleine Speckscheiben auf beiden Seiten braun rösten, das heisse Speckfett zum Püree träufeln, damit gut verrühren und die Speckscheibchen recht hübsch auf das angerichtete Gemüse verteilen. Von restlichem Püree können die oben beschriebenen Küchlein ebenfalls hergestellt werden. Wünscht man das Mehl zum Verdicken des Pürees zu sparen, so sind die Bohnen gleichzeitig mit einigen zerstückelten und geschälten rohen Kartoffeln weichzukochen. Diese binden das Erbsmus, so dass kein Mehl mehr nötig ist. Andererseits ist von den Kartoffeln, wenn sie zusammen mit den Erbsen durchpassiert und tüchtig vermisch werden, nichts zu verspüren.

Hülsenfrucht-Auflauf

400 g gemischte Hülsenfrüchte, in reichlich Wasser weichgekocht, ohne Flüssigkeit durchpassieren, 100 g Zucker oder 2-3 Esslöffel Traubenkusthonig, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zimtpulver, 1 Prise Nelkenpulver, etwas abgeriebene Zitronenschale, 50-100 g geriebene Haselnüsse und einen Teelöffel Natron beifügen und locker damit vermischen. 1 kg Äpfel schälen, zu feinen Scheibchen schneiden, in etwas Süssmost weichkochen und in Lagen ohne Saft mit dem Hülsenfruchtgemisch in eine feuerfeste Form füllen. Nach einer Backzeit von $\frac{1}{2}$ Stunden warm servieren.



Die Cakesform kann auch mit Pergamentpapier gefüttert werden. Dieses ist nach der Form zu schneiden und ein wenig einzufetten. Es kann mit Leichtigkeit vom fertig gebackenen Cakes abgezogen werden.

Bild links: Der sauber gestürzte Pudding ist noch festlicher und besser, wenn er mit geschlagenem Haushaltrahm oder Quark verziert wird. Hier ist der Quark mit etwas Zucker und abgeriebener Orangenschale gewürzt und mittels der Tülle aufgespritzt.

Cakes mit Erbsmehl

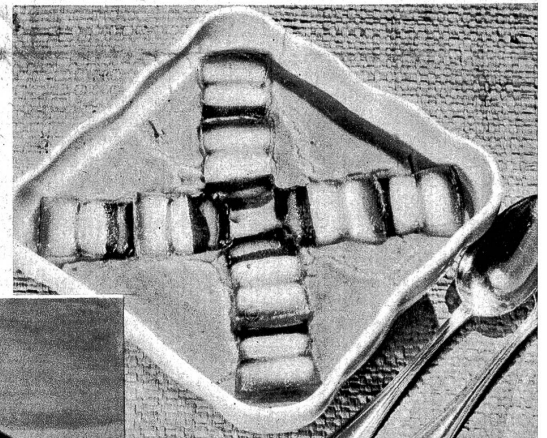
Eine Tasse Mehl mit $\frac{1}{2}$ Tasse Erbsmehl mischen, nach und nach eine Tasse Haushaltrahm, ein Ei, 50 g Weinbeeren oder ganze Nusskerne, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker und ein Päckli Backpulver beifügen. Der Teig soll dickflüssig sein. In eine Cakesform füllen, bei Mittelhitze ca. $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde backen und nach dem Backen sofort aus der Form herausheben.

Erbsmehlgugelhopf

200 g Mehl mit 100 g Erbsmehl gut vermischen, ein Päckli Backpulver dazugeben und alles mit 100 g geriebenen Haselnüssen, einer Dose gezuckerter Kondensmilch (oder einer Tasse Haushaltrahm und $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker) verrühren. Die Masse in eine bebutterte Gugelhupfform geben und darin ca. eine Stunde bei schwacher Hitze backen. Vom selben Teig können kleine Pastetenförmchen halbhoch gefüllt werden. Man bäckt sie bei Mittelhitze ca. 25-30 Minuten und stürzt sie sofort aus den Förmchen. Dies ergibt eine Art von Gleichschwer-Törtchen.

Schokoladenpudding mit Nüssen

250 g bunte Bohnen mindestens über Nacht, evtl. 2 Tage, einweichen, damit sie möglichst weichgekocht werden können. Die gekochten Bohnen ohne Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Passe-tout durchtreiben. Das Püree vermischen mit 100 g geriebenen Nüssen (auch Haselnüssen oder Mandeln), 80 g geriebener Schokolade, 1 Essl. Kakao, 2-3 Essl. Traubenkusthonig oder Zuk-



Ist kein Speck zur Bereicherung des Erbsmuses vorhanden, so wird dieses mit Wurstscheibchen garniert. Fehlen solche, so tut es auch geröstetes Brot, das über das angerichtete Püree verteilt wird.

ker und 1 Tasse Haushaltrahm. Die gut verrührte Masse in eine runde, mit Öl ausgestrichene Teigschüssel pressen und darin über Nacht oder einige Stunden stehen lassen. Vor Verwendung den Pudding einen Augenblick in eine Schüssel mit heissem Wasser tauchen und dann auf eine flache Platte stürzen. Die Verzierung kann aus geschlagenem Haushaltrahm oder gesüstem und mit etwas abgeriebener Zitronenschale gewürztem Quark bestehen. Sie wird mit der Tülle auf den gestürzten Pudding aufgespritzt.

