

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 34 (1944)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** [Handarbeiten und Mode]

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

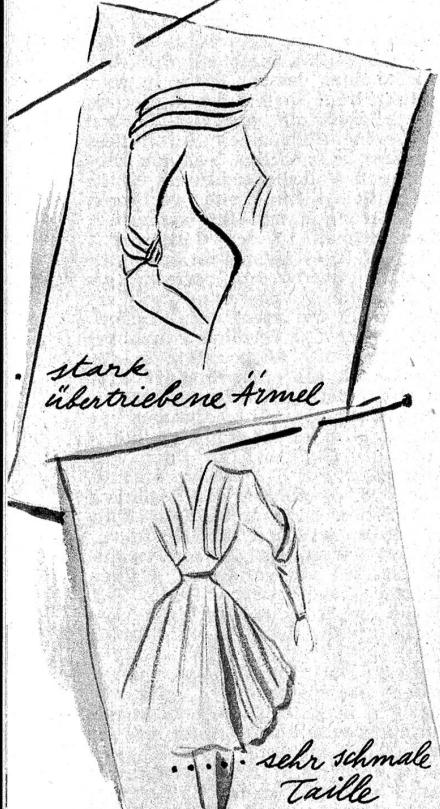
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

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

Paris 1944

# Für Ihre Frühjahrsgarderobe



wir wollen jedes Frühjahr  
die neuen Modelle betrachten  
und die vielen neuen Ideen prüfen, die  
es durch die Modefirmen gezeigt werden.  
Aber für die eigene Garderobe des  
Alltags kommen nur die Grundideen  
Anwendung und all die exzentrischen  
Neuschöpfungen finden höchstens  
ein schwaches Echo, vermögen aber nie  
ehtig durchzudringen. So hat Paris für  
diesen Frühling übertrieben grosse und  
eite Ärmel geschaffen, und auch die  
leider brauchen in ihrer neuen Linie  
norn viel Stoff. Dazu werden über-  
ässig grosse Hüte getragen. Alles das  
nd Anzeichen, dass so manches heute  
s dem Gleichgewicht geraten ist.  
Für uns Schweizer kommen diese  
bertriebenen Richtungen nicht in  
rage. Einfach, aber für alles Schöne  
npfänglich, befolgen wir die neue  
Iode nur soweit, als sie unserem bie-  
eren Sinne entspricht, und so werden  
ir in der neuen Saison wiederum  
raktisch und doch elegant gekleidet  
ein.

hkr.



*Gratis-*

## SCHNITTMUSTER- MODELLE



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

4419. Frühjahrsmantel mit der runden Achsel und dem weiten Ärmel

4420. Helles Kleidchen, das auch als Sommerkleid Verwendung finden kann. Die reiche Faltengarnitur und ein aparter Ärmel begleiten 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. Apelles 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. Ärmellänge 6. Taille-länge
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. ....

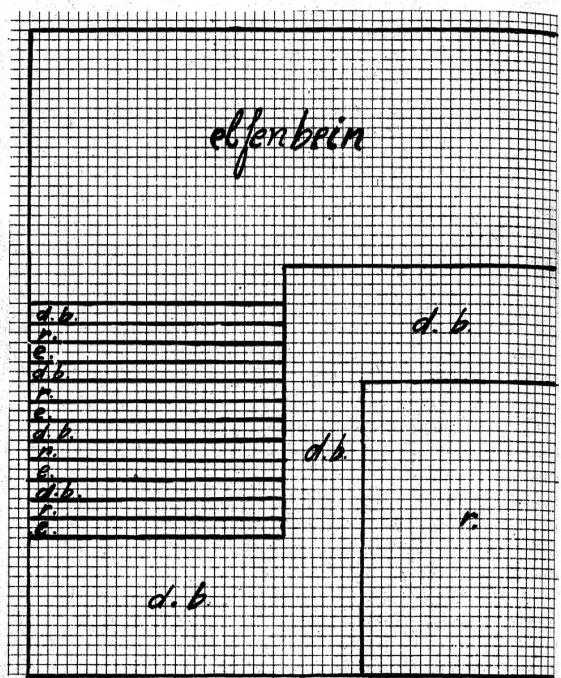
Grösse Nr. ....

Name: .....

Adresse: .....



## Tasche und Gürtel aus Bast



### Vorderteil der Tasche

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

**Hinterteil:** Anschlag 55 Maschen. Stricknadeln Nr. 3 bis 3½.

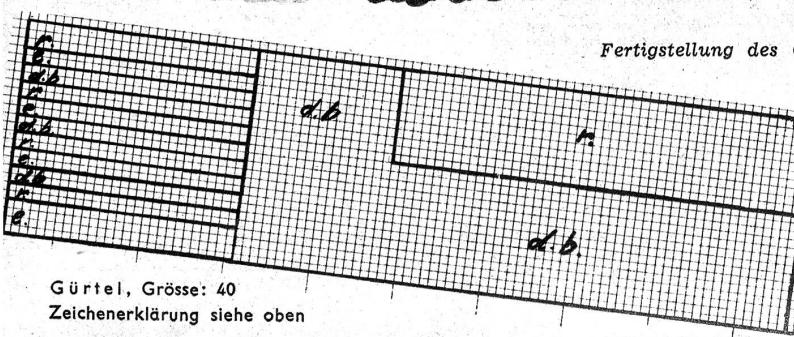
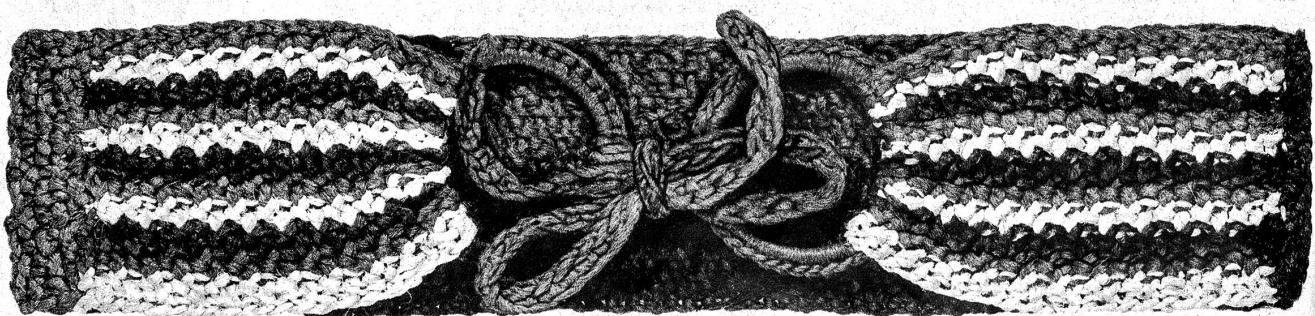
**Material:** Bast oder Wolle.

**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 180 cm lang in rot stricken. Der Teil, welcher zwischen die Taschenteile kommt, wird mit Stramin verstärkt und mit Seide abgefüttert.

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

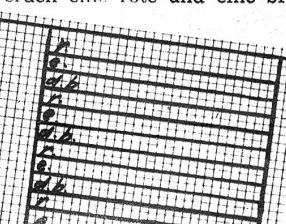


### Fertigstellung des Gürtels:

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

Air mesh chain  
chain hooked.  
One row of  
solid loops  
therein  
hooked.  
Ring u.  
Bands in  
opposite  
color  
bring.

Gürtel, Grösse: 40  
Zeichenerklärung siehe oben



# Vollerlei Gutes mit Hilfe der Coupons HÜLSENFRÜCHTE



Die vielerorts über die Achsel angesehnen Coupons «Hülsenfrüchte» unserer Lebensmittelkarte verdienten 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. Allesamt ist die Zubereitung von Suppen, Gemüsen, Breien und etwa noch Saläten. Neu sind Gerichte wie Kücklein, 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 Vorstag des Gebrauchstages gewaschen und in reichlich Wasser eingeweicht werden, was die Kochzeit und damit die Verwendung von Brennmaterial 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 beigefügt werden, wenn die Hülsenfrüchte gar gekocht sind. Das Beifügen von etwas Natron beschleunigt das Garwerden der Hülsenfrüchte etwas.

## Erbsmehlküchlein

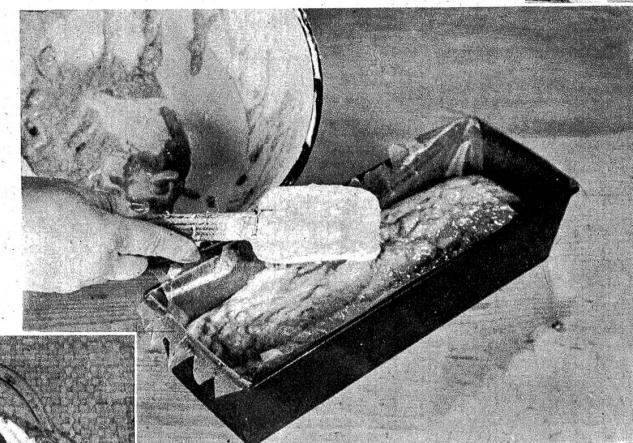
Für 4 Personen:  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Fett erhitzen, eine fein gehackte Zwiebel darin hellgelb rösten, mit 80 g in etwas Wasser oder Milch eingeweichtem Paniermehl, 250 g Erbsmehl, das mit einer Prise Salz und  $\frac{1}{2}$  l Wasser zu dicklichem Brei gekocht wurde, vermengen. Der ausgekühlten Masse ein Ei (auch aufgelöstes Trocken ei), fein gehackte Petersilie und noch eine geröstete, fein gehackte 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 weichköcheln 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 trüpfeln, 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 Erbsmüs, so dass kein Mehl mehr nötig ist. Anderseits ist von den Kartoffeln, wenn sie zusammen mit den Erbsen durchpassiert und tüchtig vermisch werden, nichts zu verspielen.

## Hülsenfrucht-Auflauf

400 g gemischte Hülsenfrüchte, in reichlich Wasser weichgekocht, ohne Flüssigkeit durchpassieren, 100 g Zucker oder 2–3 Esslöffel Traubenkunsthonig,  $\frac{1}{2}$  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 Scheiben schneiden, in etwas Süßmost weichköcheln und in Lagen ohne Saft mit dem Hülsenfruchtmisch in einer feuerfesten Form füllen. Nach einer Backzeit von  $\frac{1}{2}$  Stunden warm servieren.



Die Cakesform kann auch mit Pergamentpapier gefüllt 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 Haushaltstrahm oder Quark verziert wird. Hier ist der Quark mit etwas Zucker und abgeriebener Orangenschale gewürzt und mittels der Tüle aufgespritzt.

## Cakes mit Erbsmehl

Eine Tasse Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Tasse Erbsmehl mischen, nach und nach eine Tasse Haushaltstrahm, 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.  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde backen und nach dem Backen sofort aus der Form herausheben.

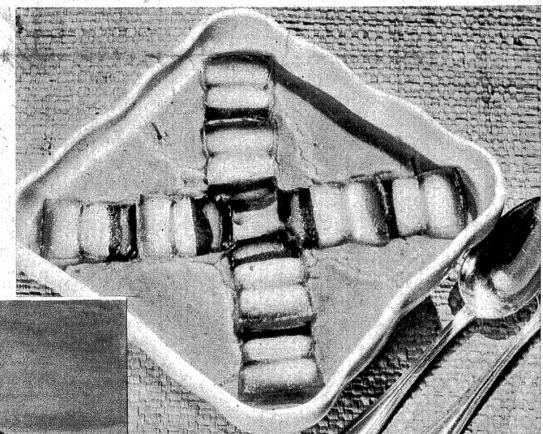
## Erbsmehlgugelhopf

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 Haushaltstrahm und  $\frac{1}{2}$  Tasse Zucker) verrühren. Die Masse in eine bebuterte Gugelhopfform geben und darin ca. eine Stunde bei schwacher Hitze backen.

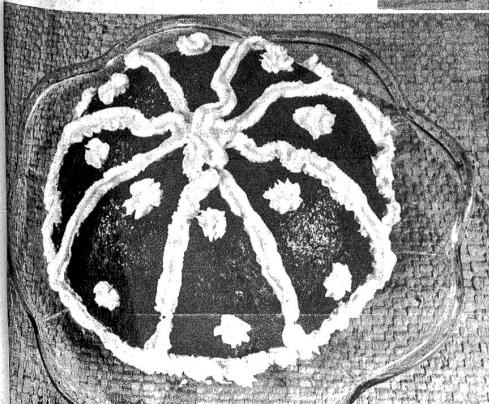
Vom selben Teig können kleine Pastetenförmchen halbhoch gefüllt werden. Man bückt sie bei Mittelhitze ca. 25–30 Minuten und stürzt sie sofort aus den Förmchen. Dies ergibt eine Art von Gleichschwer-Törtchen.

## 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 durchreiben. Das Püree vermischen mit 100 g geriebenen Nüssen (auch Haselnüssen oder Mandeln), 80 g geriebener Schokolade, 1 Essl. Kakao, 2–3 Essl. Traubenkunsthonig oder Zuk-



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



ker und 1 Tasse Haushaltstrahm. 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 Haushaltstrahm oder gesüßtem und mit etwas abgeriebener Zitronenschale gewürztem Quark bestehen. Sie wird mit der Tüle auf den gestürzten Pudding aufgespritzt.