

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 Frühjahrs Garderobe



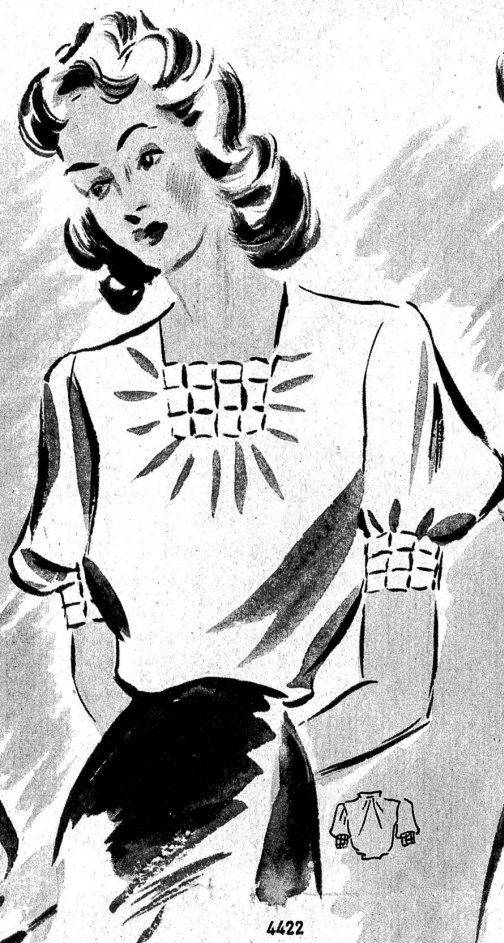
Wir wollen jedes Frühjahr
erne die neuen Modelle betrachten
und die vielen neuen Ideen prüfen, die
uns durch die Modefirmen gezeigt wer-
den. Aber für die eigene Garderobe des
Alltags kommen nur die Grundideen
in Anwendung und all die exzentri-
schen Neuschöpfungen finden höchstens
ein schwaches Echo, vermögen aber nie
richtig durchzudringen. So hat Paris für
 diesen Frühling übertrieben grosse und
weite Ärmel geschaffen, und auch die
kleider brauchen in ihrer neuen Linie
norm viel Stoff. Dazu werden über-
mässig 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 ge-
eigneten 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. Taillenn-
länge 7. Ganze Länge (von
der Achsel gemessen) 8. Rück-
enlänge 9. Jupellänge



Bestellschein

für ein Gratis-Schnittmuster

Senden Sie mir
ein Gratis-Schnittmuster
zu folgender Abbildung:

Heft Nr. Modell Nr.

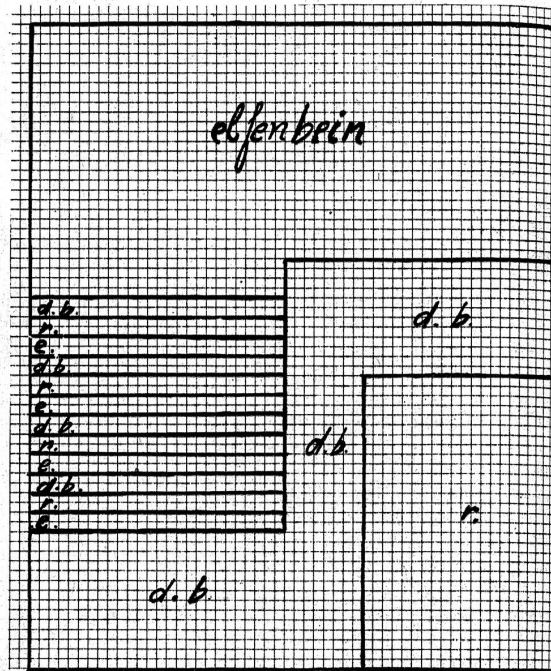
Grösse Nr.

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.

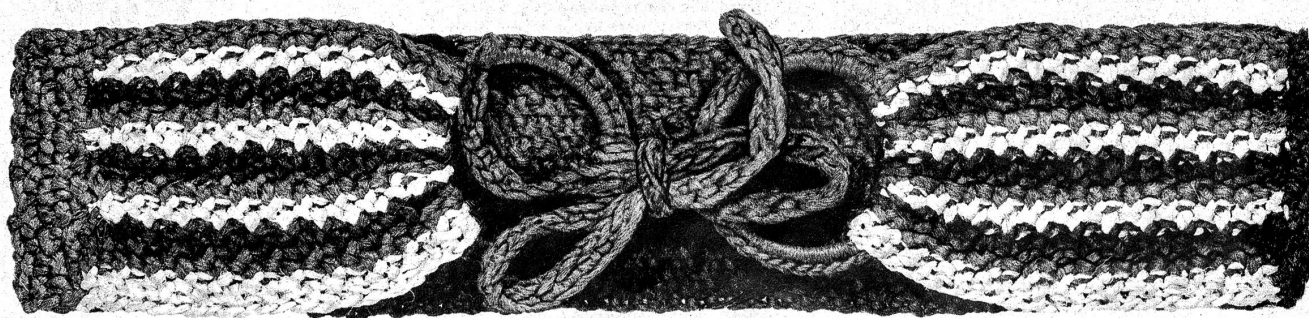
Material: Bast oder Wolle.

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.

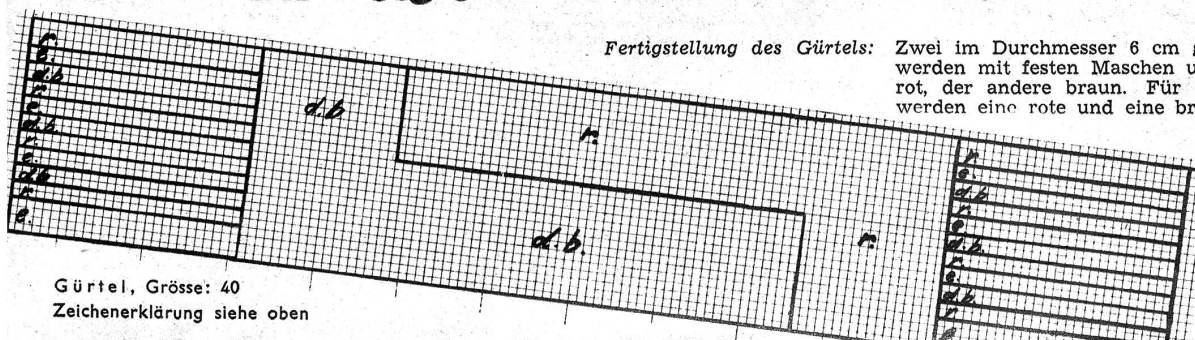
Riemen: 8 Maschen anschlag. Im gleichen Muster wie die Tasche 160 cm lang in rot stricken. Der Teil, welcher zwischen die Taschenteile kommt, wird mit Stramin verstärkt und mit Seide abgefüttert.

Fertigstellung: Die Teile werden in der Farbe mit festen Maschen umhäkelt und mit doppelter 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

Allelei Gutes mit Hilfe der Coupons **HÜLSENFRÜCHTE**



Die vielerorts über die Achsel angesehe-
nen Coupons «Hülsenfrüchte» unserer
Lebensmittelkarte verdienen mehr
Beachtung, denn die Gerichte, die sich
aus Erbsen, Bohnen und Linsen her-
stellen 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 letz-
teren werden viel Anklang finden, zu-
mal sie, ausser aus Hülsenfrüchten,
mit jenen Zutaten hergestellt werden
können, wie sie unsere Vorräte, resp.
Lebensmittelbezüge auf Coupons, mit
Leichtigkeit gestatten.

Allgemeines über die Verwen- dung von Hülsenfrüchten:

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

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

Salz soll erst beigelegt werden, wenn
die Hülsenfrüchte gar gekocht sind.
Das Beifügen von etwas Natron be-
schleunigt das Garwerden der Hülsen-
früchte 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 aus-
gekühlten Masse ein Ei (auch aufgelöstes Trockenei),
feingehackte Petersilie und noch eine geröstete, fein-
gehackte Zwiebel beifügen. Mit Hilfe eines Löffels Küch-
lein ausstechen und diese nach Belieben noch in Pa-
niermehl wälzen. In heissem Fett in der Omeletten-
pfanne oder auf dem bestrichenen Backblech hellbraun
backen und mit Salat oder Tomatensauce zu Tische
geben.

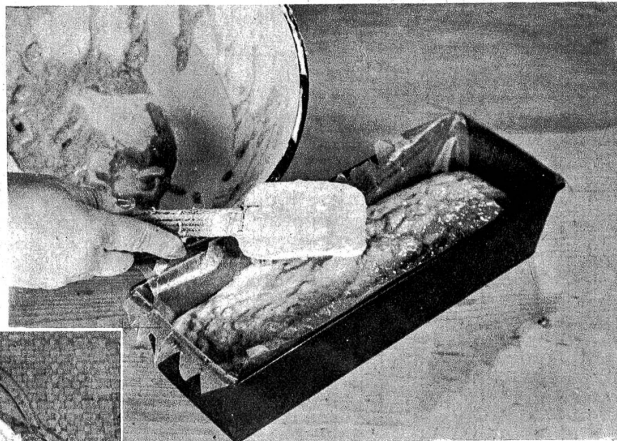
Erbspüree mit Speckscheibchen

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 zer-
stückelten und geschälten rohen Kartoffeln weichzu-
kochen. Diese binden das Erbsmus, so dass kein Mehl
mehr nötig ist. Andererseits ist von den Kartoffeln, wenn
sie zusammen mit den Erbsen durchpassiert und tüch-
tig 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 Traubenkuchenthonig, $\frac{1}{2}$ Ess-
löffel Zimtpulver, 1 Prise Nelkenpulver, etwas abgerie-
bene Zitronenschale, 50-100 g geriebene Haselnüsse und
einen Teelöffel Natron beifügen und locker damit ver-
mischen. 1 kg Äpfel schälen, zu feinen Scheibchen
schneiden, in etwas Süßmost weichkochen und in La-
gen 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 gefüt-
tert 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 Zuk-
ker und abgeriebener Orangenschale gewürzt und mit
einer 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 Wein-
beeren 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.

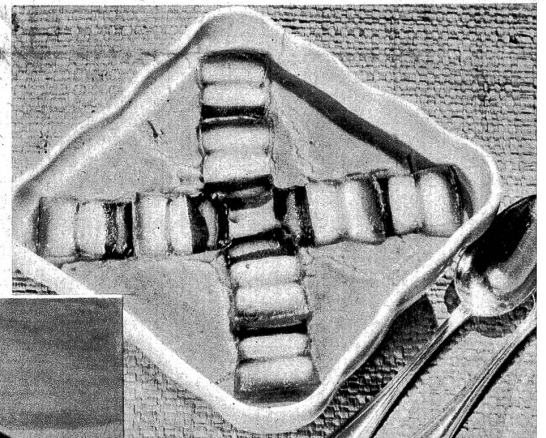
Erbsmehlgugelhopf

200 g Mehl mit 100 g Erbsmehl gut vermischen, ein
Päckli Backpulver dazugeben und alles mit 100 g ge-
riebenen Haselnüssen, einer Dose gezuckerter Kondens-
milch (oder einer Tasse Haushaltrahm und $\frac{1}{2}$ Tasse
Zucker) verrühren. Die Masse in eine bebutterte Gugel-
hopfform geben und darin ca. eine Stunde bei schwacher
Hitze backen.

Vom selben Teig können kleine Pastetenförmchen halb-
hoch 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 durchreiben. Das Püree
vermischen mit 100 g geriebenen Nüssen (auch Hasel-
nüssen oder Mandeln), 80 g geriebener Schokolade,
1 Essl. Kakao, 2-3 Essl. Traubenkuchenthonig oder Zuk-



Ist kein Speck zur Bereicherung
des Erbsmuses vorhanden, so wird
dieses mit Wurstscheibchen gar-
niert. Fehlen solche, so tut es auch
geröstetes Brot, das über das an-
gerichtete Püree verteilt wird.

ker und 1 Tasse Haushaltrahm. Die
gut verrührte Masse in eine runde,
mit Öl ausgestrichene Teigschüs-
sel pressen und darin über Nacht
oder einige Stunden stehen lassen.
Vor Verwendung den Pudding ei-
nen Augenblick in eine Schüssel
mit heissem Wasser tauchen und
dann auf eine flache Platte stür-
zen. Die Verzierung kann aus ge-
schlagenem Haushaltrahm oder ge-
schlagenem Quark bestehen. Sie wird mit der
Tülle auf den gestürzten Pudding
aufgespritzt.

