

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 45

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: 15.01.2026

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

*Wenn
Erwachsene und wenn
Kinder feiern*



Bestellschein für ein Gratis-Schnittmuster

Senden Sie mir ein Gratis-Schnittmuster zu folgender Abbildung: (20 Rp. in Briefmarken liegen bei)

Heft Nr. Modell Nr.

Grösse:

Name:

Adresse:

Jede Abonnentin hat das Recht auf ein Gratis-Schnittmuster von dieser Seite, das sie jetzt oder bis spätestens 30. November 1944 beziehen kann. Die Muster sind in den Größen 40, 42, 44 und 46 erhältlich. Jeder Bestellzettel ist 20 Rp. in Briefmarken beizufügen

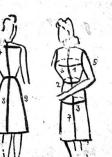
Gratis-Schnittmuster-Modelle

Kleine Feste tragen dazu bei, uns den Alltag erträglicher zu gestalten und Freundschaften enger zu schliessen. Deshalb ist es kein Luxus, wenn man von Zeit zu Zeit einen vergnügten Nachmittag oder Abend veranstaltet und dazu einige Freunde einlädt. Zum Feiern gehört aber auch ein festliches Kleidchen, das nicht luxuriös zu sein braucht, aber doch schon von Anfang an die Stimmung hebt und die Alltagsorgen vergessen lässt. Mit Sorgfalt und Liebe wird es behandelt, um uns in den frohen Stunden des Lebens zu begleiten.



**Wie nehme ich
Mass?**

1. Oberweite
2. Tailenweite
3. Hüftenweite
4. Rückenbreite
5. Ärmellänge
6. Taillenlänge
7. Ganze Länge
(von der Achsel gemessen)
8. Rückenlänge
9. Jupellänge



1110. Herziges Röckli für kleine Mädchen mit bogenförmigem Gölle

1107. Schwarzes Wollkleid mit Samtgarnitur, kleinen Taschen und Plisseéinsätzen im Jupe

1108. Modernes Deux-Pièce aus Wolle oder Seide für festere Figuren. Sehr apart wirkt die Querdrapierung in der Taille

1109. Schwarzes Tüllkleid mit grosszügiger Samtgarnitur, die auf dem Aermel in einer langen Quaste endet

1111. Festtagsröckchen aus dunklem Samt mit einem hübschen hellen Lingeriekragen und Manschetten als einzige Garnitur

1112. Sportliches Röckli aus hellem Wollstoff mit weitem Faltenjupe

1113. Hübsches Kleidchen mit bogenförmig eingesetztem Vorderteil



Die warme Flüssigkeit wird mit einer Hand in das Mehl verschafft.

STRUDELTEIG

diesmal echt!



Der ausgezogene und mit der Füllung bedeckte Teig wird mittels Hochheben des Tischtuches aufgerollt.

Wer jemals Gelegenheit gehabt hat, einen echten Wiener Apfelstrudel, einen Mohnstrudel oder gar einen Rahmstrudel zu kosten, wird ob all jenen gerollten Gebäcksorten, die man bei uns unter dem Namen Strudel angeboten bekommt, enttäuscht sein. Ist doch ein echter Strudel, oder besser gesagt, ein Strudel, zubereitet aus richtigem Teig und blattdünne gezogen, ein überaus zartes Gebilde, das kaum das zerschneidende Messer erdulden kann, ohne in hauchdünnen Teigscherben einzustürzen...

Es mag deshalb auch für eine ungeübte Hausfrau ein kühnes Unterfangen sein, sich an die Zubereitung eines echten Strudels heranzuwagen, wenn sie niemals Gelegenheit hatte, einer geübten «Strudelbäckerin» zuzusehen. Voraussetzung für gutes Gelingen ist hier deshalb **peinlich genaue Einhaltung der Rezeptvorschriften**.

Ganz gegen seinen Ruf benötigt der echt zubereitete Strudelteig sehr wenig Fett, gar keine Butter und auch nur sehr wenig Mehl. Dieses letztere dafür jedoch in bester Qualität. Ist der Versuch jedoch einmal gelungen, so wird die Hausfrau immer wieder die nötige Zeit und auch die bescheidenen Zutaten daran wenden und das, bei genauer Einhaltung der Rezeptvorschrift, gutgelungene Gebäck selbst herstellen.

Die Zutaten zum Teig: 200 g Weissmehl (locker durchgesiebt). In einer Tasse gut verklopft: 1½ dl warmes Salzwasser, 1 Teelöffel Essig, 1 Esslöffel Oel, 1 Eigelb.

Die Zutaten zur Füllung: ½ Tasse feines Paniermehl oder geriebene Nüsse, Haselnüsse oder Mandeln, ½ Tasse Fettmischung (flüssig), ½ Tasse Rosinen und 1 kg feinblättrig zerschnittene, geschälte und leicht mit Zucker bestreute Äpfel. An Stelle der Äpfel kann auch anderes Obst, ebenfalls feinblättrig zerschnitten, auch Beeren, dicker Haushaltrahm mit 1 Ei verklopft oder ausgesteinte Kirschen verwendet werden.

Zur Zubereitung des Teiges benötigt man eine Teigschüssel, ein Teigbrett, einen grossen Tisch, der mit einem Tischtuch bedeckt ist, ein grosses, eingefettetes Backblech und 100 g Weissmehl zur Ausarbeitung des Teiges auf dem Tischtuch.

Die Zubereitung des Teiges: Das Mehl wird im Kranz in eine Schüssel gegeben, die gut verklopft, noch warme Flüssigkeit hineingegossen und mit einer Hand unter das Mehl gerührt. Nun knetet man den Teig, der sehr klebrig ist, so lange, bis er sich von der Schüssel und von der Hand zu lösen beginnt, was einige Minuten beansprucht.

Das Teigbrett wird nun mit etwas Mehl bestreut und der zu einem runden Ballen geformte Teig daraufgelegt. Er muss sofort mit einer

erwärmten Schüssel zugedeckt und ½ Stunde ruhen gelassen werden. Das Erwärmen der Schüssel kann mit heissem Wasser geschehen. Inzwischen wird ein Tischtuch auf den Tisch ausbreitet, wobei, falls der Küchentisch zu klein ist, der Esszimmertisch herhalten muss. Man bestreut das Tischtuch mit dem Mehlerest, so dass der Teig darauf weiter verarbeitet werden kann.

Der Teig wird nun in die Mitte des Tischtuches gelegt und mit dem Wallholz nach allen Seiten vorsichtig dünn ausgewalzt. Hierbei muss sehr aufmerksam gearbeitet werden, denn der Strudelteig darf, falls er nicht glatt wird, nicht mehr zusammengeballt und nochmals neu ausgewalzt werden, da er sich sonst nicht mehr ausziehen lässt.

Der nun gleichmässig dünn ausgewalzte Teig wird nun von Hand weiter ausgezogen. Hierbei greift die rechte, bemehlte Hand vorsichtig unter die Teigplatte, die Finger leicht gebogen nach oben, während die linke Hand die Teigplatte leicht festhält. Mit der rechten Hand wird der Teig nun in ganz kleinen Partien nach und nach nach aussen gezogen, jedoch ohne dass er zerreißen darf. Richtig ausgezogener Strudelteig weist keine Löcher auf und ist so dünn und durchsichtig, dass man durch den Teig hindurch eine Zeitung lesen könnte. Das Ausziehen ist eine sehr interessante und dankbare Arbeit, wenn die Köchin sie mit der nötigen Ruhe und Vorsicht bewerkstelligt.

Die hauchdünn ausgezogene Teigplatte, die rings um den Tisch herunterhängt, wird nun mit dem flüssigen Fett leicht betropft, mit dem Paniermehl überall etwas bestreut und dann mit allen übrigen Zutaten gleichmässig bedeckt. Ist alles regelmässig darauf verteilt, so wird der Strudel durch Hochheben des Tischtuches zu einer Rolle aufgerollt, die wiederum mit Hilfe des Tischtuches auf ein gefettetes Kuchenblech gehoben wird. Man bäckt den Strudel 40–50 Minuten bei guter Hitze u. schneidet ihn in Portionsstücke, die man mit Puderzucker bestreut.

Diese neueste «Haus-Spezialität» wird lauwarm oder kalt zu Tisch gegeben.

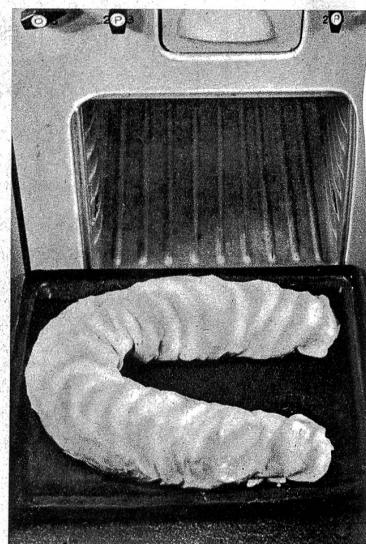


Bild rechts: Auf gefettetem Kuchenblech wird der Strudel ca. ¾ Stunden goldbraun gebacken.

Bild unten: Man schneidet ihn vorsichtig, wenn möglich mit einer Brotäge, in Portionsstücke und bestreut diese vor dem Servieren mit Puderzucker.



HANDARBEITEN

Eine Tischdecke auf
reinem Leinen, von
Ihnen selber gestickt,
macht sicher grosse
Freude. Besichtigen
Sie unsere schönen
Modelle u. lassen Sie
sich unverbindliche
Vorschläge machen



H. ZULAU
BERN
Bärenplatz 4

Gediegene und moderne

Damen-Schirme

Taschenschirme

Stockschirme

Schirmfabrik



Bern
Bahnhofplatz - Schweizerhoflaube



Vorteilhafter Schlag-
Artikel in solidem Woll-
stoff mit isolierender
Filzschwindschle

Nur gut passende Haus-
schuhe spenden Wärme
und Wohlbefinden

**SCHUHT
ALTHAUS**
12 Waisenhaus-
platz



Chapellerie
Chemiserie

Jurbrügg Söhne
2. Ecke Spitalgasse/Waisenhauspl.
Bern

FÜR DIE KALTEN TAGE

Beschreibung für Bettflaschenhülle

Material: 70 g Wolle, 1 Häkli.

Häkelfolge: Es wird mit Stäbli und Muschen gearbeitet. Folge für Muschen: Das Stäbchen der untern Reihe greifen und 1 Schlinge holen, diese ziemlich hoch hinauf ziehen und noch zweimal dasselbe. Nun von den 7 auf der Nd. liegenden Schlingen 6 mit 1 Umschl. abmaschen und mit einem weiteren Umschlag die letzten beiden. Kehrseite alles feste M. häkeln.

Arbeitsfolge: Die Bettflaschenhülle wird in Runden gehäkelt. Die Bettflaschenhülle ist in den Farben Zitronengelb und Orange. Man beginnt mit dem Boden mit dem Zitronenfr. und mit einer Luftmk. von 25 M. häkelt nun in Runden mit Stäbli, bei jeder Runde ca. 15—18 M. aufnehmen, hat der Boden einen Durchmesser von 15 cm erreicht, wird die Farbe gewechselt und zugleich beginnt man mit dem Muschenmuster (wie oben beschrieben). Es wird nun gehäkelt ohne Auf- und Abnehmen. Nach 3 Muschen, wechselt man die Farbe wieder und beginnt mit Stäbli weiterzuarbeiten. Nach 5 Runden wieder die erste Farbe nehmen und im Muschenmuster weiterfahren. Nach 3 Runden wieder Farbe wechseln, und Stäbli häkeln, dann 1 Lochtour und ein Spitzli anhängeln. Eine Wollsnur knöpfen, durchziehen, und Zotteln an nähen.

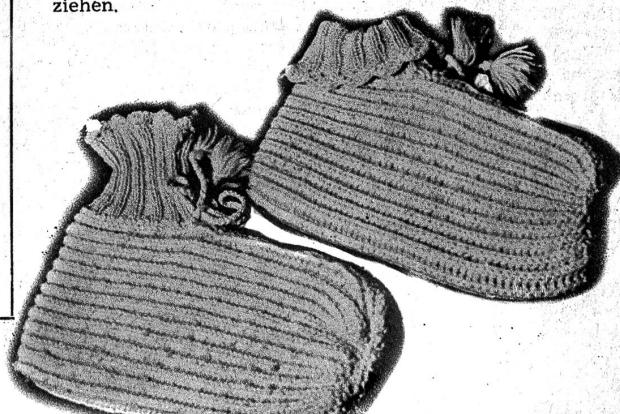
*

Beschreibung für Bettsocken

Material: 70 g Bettsockenwolle, etwas dünnere Wolle, für Stulpen, 1 paar Stricknadeln, 1 Spiel Nadeln.

Strickmuster: Stulpen sind mit 2 r, 21 M. zu arbeiten, übrige Socken im Patentmuster. Es geht wie folgt: 1. Nadel: 11, 1 r M. keine Randmaschen machen, 2. Nadel: linke Masche links abheben, rechte Masche rechts stricken. 3. Nadel: linke Masche links abheben, rechte M. mit der abgehobenen linken M. recht zusammenstricken. 4. Nadel: wiederholt sich wie die 3. und so wird fortgefahrene.

Arbeitsfolge: Anschlag 28 M. strickt im Patentmuster ein 42 cm langes Stück, dann wird abgekettet. Nun legt man den Teil in die Hälfte, näht es an der Spitze vorn zusammen, ebenso über den Fuss hinauf bis zum Rist. Dann werden für den Stulpen M. aufgefasst, ca. 56 M. auf ein Spiel Nadeln und strickt nun mit der dünneren Wolle 2 r, 21 M. Es werden 2 Runden gestrickt, dann folgt 1 Lochtour, arbeitet noch den Stulpen fertig, 7½ cm abketten. Zuletzt noch ein Spitzli anhängeln. Wollsnur durchziehen.



Silberwaren

Leuchter, Jardinieren

Kaffee- und Teeservices

Becher und Vasen



Fr. Hofer
GOLDSCHMIED
BERN
29 MARKTGASSE 29

Immer gut bedient
durch den Fachmann



Lederwaren

BERN

Spitalgasse 33

Plastosyn- Regenmäntel

die neuen,
garantiert undurchlässigen
Mäntel

Preise von Fr. 29.50 an



UNIC

Elektro-Rasier-Apparat

Gibt es ein schöneres Geschenk, als einem Manne das Rasieren zu erleichtern, ihm täglich gutes Aussehen zu schenken? — Austausch und Probe möglich. Prospekt und Auskunft durch

ELECTRAS BERN

40 Marktgasse 40