

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 34 (1944)  
**Heft:** 52

**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:** 20.01.2026

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

Gratis-Schnittmustermodelle



1128: Eine „Bauernbluse“ als Skijacke, wie sie jetzt vielfach gefragt werden

1129: Das Sportjupé mit Klappentasche für jede Gelegenheit

1130: Ein modernes Häubchen für die Jugend, das die Ohren warm hält

1131: Ein enganliegendes Schlittschuhkostüm mit Stickerel und Pelz garniert. Etwas länger gearbeitet, kann es auch als Straßenkleid getragen werden

1132: Das kleine Töchterchen hätte gerne ein richtiges Schlittschuhkostüm kurz und sehr glockig geschnitten

Was wir  
für die Winterferien  
benötigen



1133: Die ältere Dame trägt eine Sportbluse mit einem praktischen Jupe

1134: Dieser Skianzug für ein kleines Mädchen lässt sich gut aus einer grossen Skihose oder einem alten Kleid anfertigen



Wie nehme ich  
Mass?

Senden Sie mir ein Schnittmuster zu folgender Abbildung.  
Den Betrag für das Schnittmuster füge ich in Briefmarken bei  
ersuche ich durch Nachnahme zu erheben  
Nichtgewünschtes streichen

Heft Nr. .... Modell Nr. .... Größe Nr. ....  
(oder Alter)

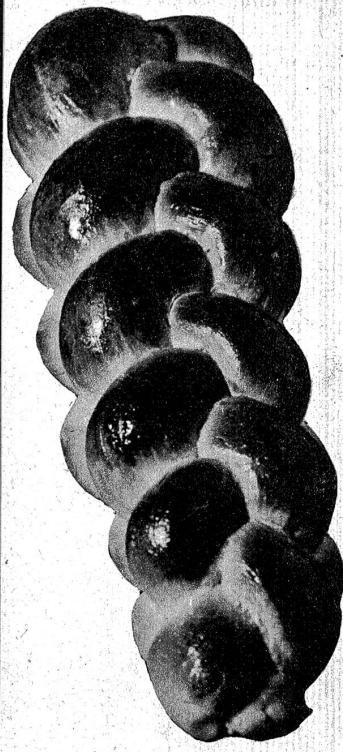
Name: .....

Adresse: .....

Unsere schöne Woll-Blouse  
in verschiedenen Farben Fr. 41.-

Marti

IM NEUBAU ISCHI, BERN  
1. ETAGE, SPITALGASSE 37



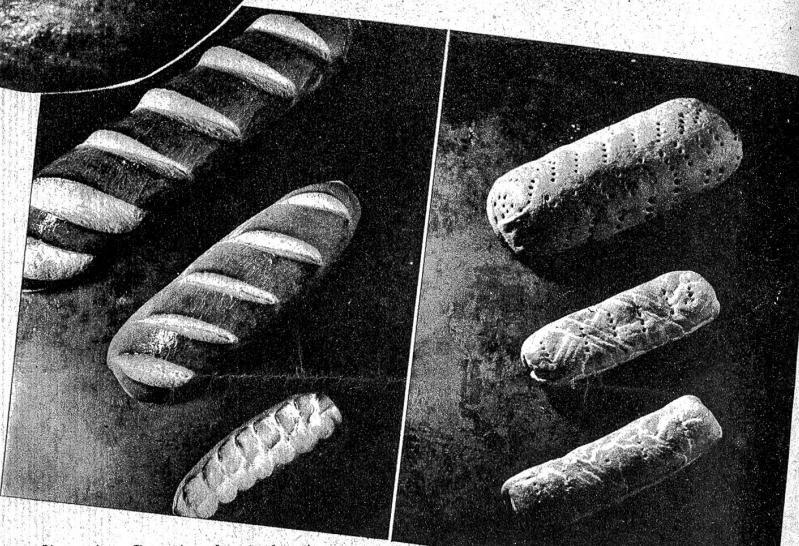
## Ueber den Ursprung unseres festlichen Gebäcks

Uralt sind die Formen des festlichen Gebäcks, und unser Festgebäck hat seinen Ursprung in heidnischen Opfern. Aber diese Opferzöpfe, die bei den alten Germanen hoch im Kurs standen, verloren allmählich ihren Sinn und wurden über die Jahrtausende und Jahrhunderte hinweg nur noch zum kulinarischen Genuss an Weihnachten.



Um die Zeit der Wintersonnenwende herum hat man bereits vor Jahrtausenden «Sonnenräder» gebacken. Ueber den Ursprung ist man sich heute noch nicht klar.

Sonnenräder können heute auch folgendermassen gebacken werden: 200 g Gräubi fein gehackt, 50–100 g geriebene Haselnüsse, 50 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, wenn möglich etwas Zitronensaft, Zimt, Nelkenpulver, eine Prise Salz,  $\frac{1}{2}$  Paket Backpulver werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Daraus formt man Sonnenräder oder Brezel, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze.



Eine Zopf kann auch aus einem gewöhnlichen Hefeteig hergestellt werden nach folgendem Rezept: 500 g weisses Mehl, 75–125 g zerlassene Butter, 1–2 Eier,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 5 g Salz, 20–75 g Zucker, 30 g Hefe. Aus diesen leicht erwärmt Zutaten wird ein Hefeteig hergestellt und wie auf dem nebenstehenden Bilde sichtbar, zu einem Zopf geflochten, mit Eigelb bestrichen und 45–60 Minuten in guter Hitze gebacken. Der Zopf muss, nachdem er geflochten ist, noch aufgehen, bevor man ihn bäckt.



Wer kennt die guten Sonntagsbrote heute noch? Ja, vor dem Krieg konnte man sie zum Frühstück am Sonntagmorgen geniesen; sie waren aus feinstem Weggleteig: sie sollen das gewickelte mit Bändern umwundene Kindlein darstellen.

Ebenso die Birebrote und Birewegge erinnern an eingerollte Kindlein.

Birnenbrote werden folgendermassen hergestellt: 500 g Mehl, 20 g Hefe, 1 Esslöffel Zucker, 60 g Butter, 10 g Salz, 3 dl Milch. Aus diesen Zutaten stellt man einen Hefeteig her. Dann werden 500 g Dörrbirnen,

250 g Dörrzwetschgen, 250 g Dörrfeigen 100 g Sultaninen, 125 g Baumnüsse, fein gehackt (wobei das Dörrobst vorher eingeweicht und die Birnen kurz gekocht sein müssen), und mit wenig Zucker, Zimt, etwas Aenis und Zitronensaft vermischt. Aus dem Hefeteig formt man Rechtecke, gibt die Füllung darauf und formt richtige Brote, die man 1–1½ Stunden in mässiger Hitze backt.

## INTERESSANTE NEUERSCHEINUNGEN AM BÜCHERMARKT

«Alli Chærli brönne». Värsli vo der Dora Liechti. 80 Syte Bärndütsch mit 10 entzückende Bildli (Fr. 3.60). Verlag Hans Huber, Bern.

Ein allerliebstes Büchlein mit Gedichten und Versen zum Vorlesen und Aufsagen für die Kleinen sowie einem kurzen Krippenspiel zum Aufführen. Mutter und Kind, jede Schweizerfrau, alle Freunde unserer Kleinen werden an diesem reizenden Büchlein unserer Emmentaler Dichterin ihre Freude haben. Dora Liechti hat sich in unserem Lande mit ihren lebendigen, bildhaften Kinderversen schon längst einen Namen von bestem Klang erworben.

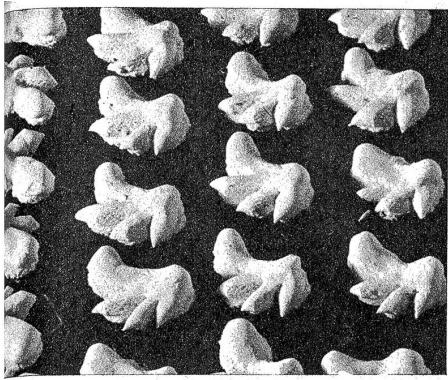
**Heinrich Pestalozzi:** «Christoph und Else».  
Rascher Verlag, Zürich.

In der Sammlung «Schweizerische Klassiker-Ausgaben» veröffentlicht der Verlag Rascher ein wenig bekanntes Werk unseres grossen Schweizer Pädagogen. «Christoph und Else» stellt gewissermassen einen Kommentar zu dem weit berühmteren Werk Pestalozzis «Lienhard und Gertrud» dar. Auch es war gedacht als Volksbuch, ist es aber in der Folge nicht geworden. Um so verdienstlicher ist das Unternehmen des Zürcher Verlages, unserer Zeit eine Schrift Pestalozzis wiederum zugänglich zu machen, die sonst nur in umfassenden Gesamtwer-

ken enthalten ist. Druck, Papier und Einband sind gut und gediegen, so dass das Buch auch in dieser Hinsicht jeden Büchernfreund befriedigen wird.

**Alice Lüthi:** «Juhui, mir chaschperle!» Fünf Mundartspiele für das Kasperlitheater. Mit Bildern von Alice Marcket. Brosch. Fr. 2.80. Verlag A. Francke AG, Bern.

Die heitere Kleinkunst der Kasperlibühne hat von jeher die Jugend entzückt und neuerdings auch dadurch an Wert gewonnen, dass Figuren und Szenarium von geschickten jungen Händen selber angefertigt werden. Es erschliesst sich damit eine Fülle von produktiver Betätigung. Das neu er-



Die Chräbeli gehen zurück auf Gebäck, die Hirsche darstellten, welche man ehemals um Neujahr herum zum Essen aufstellt. Heute bleibt von dem Hirschgebäck nur noch ein kümmerliches Rudiment, nämlich die Zacken, die in primitiver Form ein Hirschgeweih darstellen sollen.

Anis-Chräbeli werden folgendermassen hergestellt: 2 Eier, 200 g Zucker, 250 g Mehl, 1½ Kaffeelöffel Anis, 1 Löffel Backpulver werden miteinander verarbeitet, in fingerdicke Rollen, zirka 10 cm lang, rund geformt und dreimal eingeschnitten. Man lässt sie über Nacht an der Wärme stehen und backt sie dann in mässiger Hitze hellgelb.

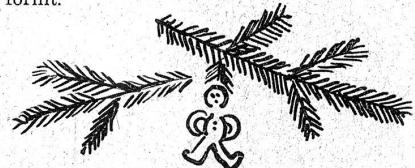


In der Schweiz kennt man überall die Gritti-Benz oder Hose-Joggi, für die die Kinder um Weihnachten und Neujahr herum schwärmen.



Nach den Türkensürmen, die von Wien abgewiesen wurden, hat ein Mann namens Kolschitzki das erste Kaffeehaus in Wien eröffnet und dazu die ersten Gipfel serviert. Andere Urkunden erzählen zwar, dass bereits die Mönche im Kloster St. Gallen Gipfelessen waren.

Gipfel können auf mancherlei Art hergestellt werden. Sehr beliebt sind die Schinkengipfel, die aus Blätterteig oder Mürbeteig hergestellt werden können. Doch kann man auch aus Hefeteig Gipfel formen und diese mit Konfitüre füllen. Das nebenstehende Bild zeigt, wie man Gipfel formt.



Mohn auf das Festgebäck zu streuen ist eine uralte Sitte.

Anstatt den üblichen Mohnbroten, die man gewöhnlich beim Bäcker bekommt, kann man auch aus Hefeteig Brote formen, in die man noch eine Mohnfüllung gibt. Diese wird folgendermassen zusammengestellt: 250 g gebrühter, abgetropfter und gemahlener Mohn, 1 El, 100 g Zucker, 1 Esslöffel zerlassene Butter, 2 Esslöffel Milch werden zusammengemischt und als Füllung auf den ausgewalzten Teig gestrichen. Dieser wird zusammengerollt und kann noch leicht mit Mohn bestreut werden.



schiene Kasperbüchlein bietet die Texte zu fünf mundartlichen Spielen, die mit einfachen szenischen Mitteln und mit den charakteristischen Figuren der guten Kaspertradition darzustellen sind. In einer lebhaften Mundart, wie Kinder sie wirklich sprechen, spielen die lustigen Hergänge sich ab: wie Kasper der Prinzessin Silberia ihr Krölein aus dem Brunnen heraufholt, wie er «alles kann», wie er in Afrika sich mit dem Löwen Knurrus und der Schlange Zischa gegen die Menschenfresser verbündet und überhaupt zuletzt immer obenauf kommt. Mein lebhafter Achtjähriger — sicher ein zuständiger Kritiker — ist begeistert und hat sogleich eine Aufführung veranstaltet — gewährt wurde selbstverständlich das Stück vom Negerschelm Wambambo. cl.

**Ida Morf, Irene.** Roman. Druck und Verlag von Friedrich Reinhardt in Basel. Leinenband Fr. 7.50.

Die Geschichte des jungen Menschenkindes, das diesem Buch den Namen gibt, ist ein beachtenswertes Erstlingswerk, dessen Verfasserin über eine wohltuend ausgeglichene Sprache und kraftvoll zufassende Gestaltungskraft verfügt. So verfolgt der Leser mit wachsender Teilnahme den Weg der jungen Irene, die, aus reichen und verwöhnten Verhältnissen hervorgegangen, in einem Leben des Nichtstuns keine Befriedigung finden kann, sondern sich ihr Leben mit eigenen Mitteln aufzubauen und eine Aufgabe finden möchte. Da der Vater die-

sen Plänen verständnisvoll gegenübersteht, darf Irene ihren eigenen Weg suchen und findet zunächst Bureauarbeit, kommt dann als Sekretärin zu einem Nervenarzt und geht später auf seinen Vorschlag ein, Pflegerin in einer von ihm betreuten Anstalt für Geisteskranke und Epileptische zu werden. Und dieser Dienst, der an den ihn Ausübenden schwerste Anforderungen stellt, schenkt Irene tatsächlich Befriedigung, und sie macht die Worte des Arztes, dass «sie es schaffen würde», wahr. Schliesslich mündet ihr Weg, vom Vater mit Liebe und verständnisvoller Teilnahme verfolgt, in den eines andern, der den gleichen Zielen zusteht wie Irene: stark im Mittragen und reich in Güte zu sein. Ein feines Buch!