Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 51

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: 27.11.2025

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







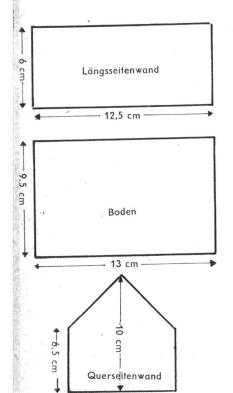


3 * E * M * A * L * T * E * S * B * L * A * S

Meistens besitzen wir in unsern Kellern eine ganze Reihe leerer Flaschen, oder wir können auch solche für 20—30 Rappen in einer Drogerie oder einem Likörgeschäft erstehen. Wir wählen die originellsten aus, waschen sie gut und bemalen sie. Das aus einem Blütenbogen hervortretende Trachtenmädchen, ein bunter Strauss, im Garten der Phantasie gepflückt, ein im Blumenkranz eingefangener Vogel, sowie die zwischen Palmen und Kakteen schreitenden Araber sind die dekorativen Motive. Wir brauchen für diese Arbeit keine grossen Künstler zu sein. Keck und schwungvoll dürfen wir den Pinsel führen. Da die Lackfarben nicht teuer sind und nicht eingebrannt werden müssen, belastet diese Arbeit unsern Geldbeutel nicht stark.

Auch bemalte Teller, Schalen, Väschen und Parfumflacons zieren in reizvoller Art unsere Toilettentische und Vitrinen.

Else Ruckli-Stoecklin.

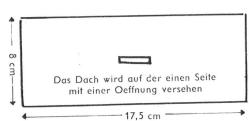


9,5 cm

Ein selbstgemachtes Sparkässeli

Ein Geschenk für den Bruder oder die Schwester

Aus einem Stück 4 mm dickem Sperrholz sägt man zwei Längswände von 12,5 cm Länge und 1 cm Höhe, dann zwei Seitenwände von 9,5 cm Länge und 10 cm Höhe, die beiden letztern werden gegen die Mitte zugespitzt, wie Abb. C zeigt. Hierauf werden noch zwei Dachbretter von 17,5 cm Länge und 8 cm Höhe und ein Bodenbrett von 13 \times 9 cm ausgesägt. In das eine Dachbrett macht man in die Mitte eine Oeffnung in der Grösse eines Fünflibers (Bild D). Nachher werden alle Brettchen mit Glas-





papier verputzt und mit kleinen Nägeln zu sammengenagelt. Dann wird das fertige Häuschen schön angestrichen und fertig die Sparkasse. Will man dann einmal gel Geld herausnehmen, so muss halt ein des Daches losgelöst und abgehoben werdel.

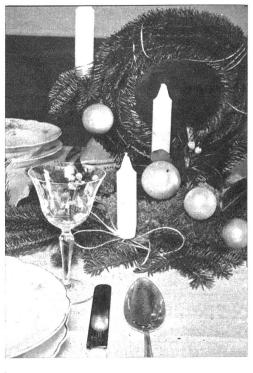
Vorschläge für den festlich geschmückten Weihnachtstisch

Eine Käsebombe für Abendgäste: Diese wird am Morgen oder frühen Nachmittag orbereitet, Man braucht dazu 250 Gramm Quark, 65 Gramm geriebene Haselnüsse, Gramm Mayonnaise, 1 Deziliter Haus-Gramm Mayonnaise, 1 Dezilliter naus-latrahm oder dicke, saure Milch, 1 klei-ler Camembert, 3 Blatt weisse Gelatine. streicht den Camembert und den Quark durch ein Sieb, vermischt die Masse nit der Mayonnaise, den Nüssen und dem steif geschlagen und fügt ein westeif geschlagenen Rahm, und fügt ein wesesculagenen Rahm, und tugt ein weiter Salz und Senf bei. Dann löst man die Gelating die Senf bei. Dann löst man die Gelatine, die vorher 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dann gut ausgedückt wurde, mit ganz wenig Wasser auf und fügt sie der Masse bei. Je nach Geschmack kann man noch etwas Zitronensaft und Paprika beimischen. Die Masse Wird dann in eine geölte Form gegossen und erkalten in eine geölte Form gegen Wird die Den gelassen. Nach dem Erkalten Wird die Den gelassen. Nach dem Erkalten wird die Bombe gestürzt und mit Schwarz-brotscheiben Western und Cornichons brotscheiben, Tomaten und Cornichons

Sauerkraut auf weihnachtliche Art. Zulaten: 50 Gramm Sauerkraut, ein Achtel-Gänsefett, 10 Wacholderbeeren, 250 Gramm Seräucherte Gänsebrust, 250 Gramm gebochte Kartoffeln.

Man kocht das Sauerkraut mit dem Wein, den vom Kernhaus befreiten Aepmischt dan Wacholderbeeren weich und eine gefettete Form legt man eine Schicht schnittene Gänsebrust und darüber den Let Man in Scheiben gekt des Krautes. Die Kartoffeln schneides Kraut, giesst das übrig gelassene knusprig braun.

Zunge auf Makkaroni. Zutaten: Eine gederzunge, 250 Gramm Makkaroni, 125 Gramm Makkaroni, 125 Ich sieden Makkaroni Makkaroni Minuten gekocht. Man lässt sie abtropfen Körm, bestreut sie in eine gut gebutterte legt die Zunge in Schüttet sie mit geriebenem Käse, Dann schüttet sie mit geriebenem Käse, Dann schüttet man die Fleischbrühe darüber und backt im Ofen 15 bis 20 Minuten.



Elsässer Hühnergericht: Zutaten: Ein Huhn, 50 Gramm Butter, ¼ Liter leichter Landwein, drei Achtelliter Würfelbrühe, 3 Tomaten, 1 kleine Handvoll Schwarzbrotrinde, etwas geriebener Ingwer, 125 Gramm frische Weintrauben, 1 Eigelb. Das wie üblich vorbereitete Huhn wird in der heissen Butter angebraten, dann giesst man Wein und Brühe darüber, fügt Tomaten, Brot, Trauben, Salz und Ingwer bei und lässt es zugedeckt weich dünsten. Die Sauce wird dann durch ein Sieb getrieben und mit einem Eigelb abgerührt.

Festliche Apfelcharlotte

250 Gramm Kastenbrot oder grosse Weggli, Fett, Zucker, 1 Kilo Aepfel, 4 Löffel Zucker, 50 Gramm Sultaninen, 30 Gramm Haselnüsse.

Das Brot oder die Weggli in dünne Scheiben schneiden, mit der einen Seite rasch in flüssiges Fett und nachher in Zucker tauchen und mit dieser Seite nach aussen eine glatte Form auslegen. Die Aepfel in Schnitze schneiden, mit dem Zucker und den Weinbeeren fast weichdämpfen, blättrig geschnittene Haselnüsse beifügen und in die mit Brot ausgekleidete Form füllen. Mit einer Lage Brot, die Zuckerseite nach oben, abschliessen und im Ofen ca. eine halbe Stunde backen. Dann stürzen und mit einigen zurückbehaltenen schönen Aepfelschnitzchen garnieren.

Apfelmus-Cake mit Schokoladeguss

Auf eine Cakeplatte eine Lage Zwieback legen, diese mit einer Lage dickem Apfelmus bestreichen und geriebene Haselnüsse darüberstreuen. Wieder eine Lage Zwieback und eine Lage Marmelade und eine dritte Lage Zwieback darauflegen. einem breiten Messer über die Zwiebackschicht und den Seiten entlang Apfelmus streichen. Ein halbes Päckli Puddingpulver mit 2 Löffel Zucker und 2 Löffel Kakao vermischen, mit 3 Deziliter kalter Milch anrühren, aufkochen, rühren bis die Masse anfängt dick zu werden und den Cake damit überziehen. Nach dem Erkalten mit halben Nuss- oder geschälten Mandelkernen garnieren.

Kastanien-Köpfe mit Aepfeln

1 Kilo Kastanien, 40 Gramm Zucker, 2 Deziliter Wasser, 2 Deziliter Milch, 1 Stückchen Butter, 1 Löffel Vanillezucker, 1 Kilo Aepfel, 4 Löffel Zucker, 50 Gramm Sultaninen.

Die Kastanien einritzen, in kochendes Wasser geben, nach 5-10 Minuten portionenweise herausnehmen und heiss schälen. Den Zucker bräunlich rösten, mit der Flüssigkeit ablöschen und die Kastanien darin weichkochen. Wenn die Flüssigkeit eingedampft ist, etwas Butter und den Vanillezucker beifügen und die Masse durch das Passe-tout treiben. Den Boden einer glatten Form mit einem passenden Pergamentpapier auslegen, mit der Kastanienmasse den Boden und die Seitenwände ausstreichen, mit erkaltetem Apfelkompott füllen, mit Kastanienmasse abschliessen und auf eine Platte stürzen. Mit Kastanienmasse, die man durch den Spritzsack oder die Patisseriespritze treibt, und einigen zurückbehaltenen Apfelschnitzchen garnieren.

Geichenf: förbe

nach Ihren Wünschen oder unserem Vorschlag zusammengestellt

Gatiner, Ludwig & Co.

Comestibles

Bern, Markigasse 61 Tel. 21591

Wwe Christeners Erben

an der Kramgasse

Geschenkartikel in jeder Preislage





TORTEN die auch den anspruchs-

vollsten Geniesser begeistern Conficania RVSI

Confiserie GYSI Schanzenstrasse 2 Bern



