

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

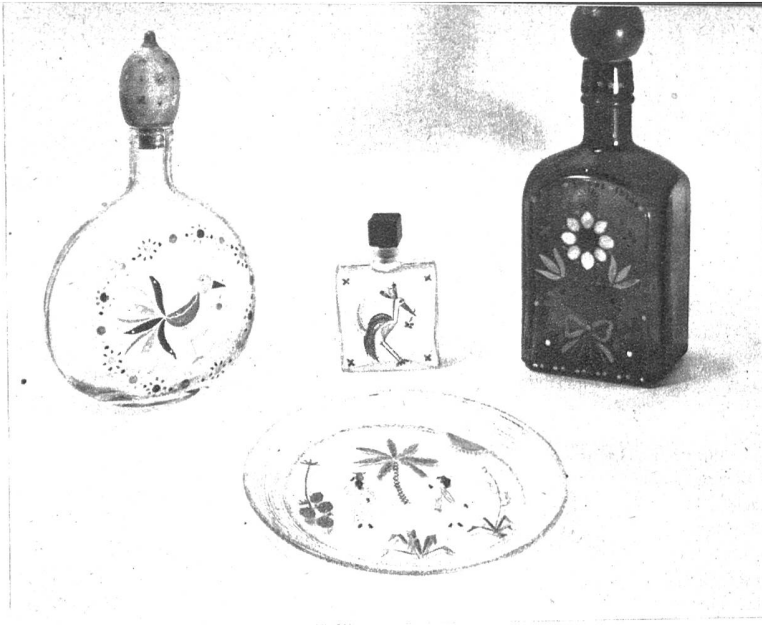
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 25.11.2025

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



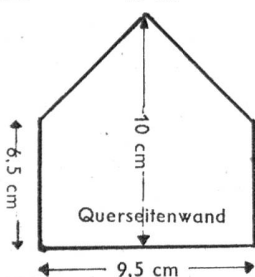
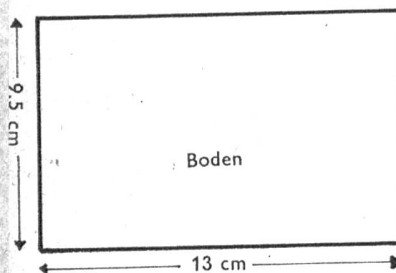
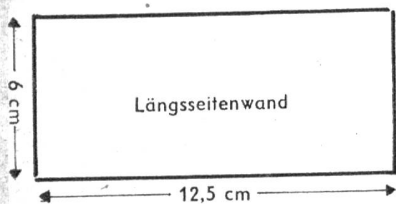
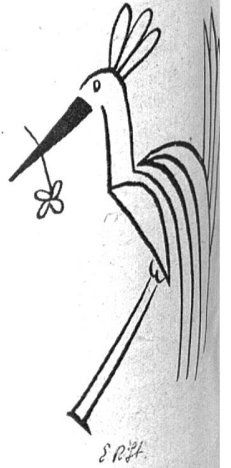
B * E * M * A * L * T * E * S * G * L * A * S



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 gepfückt, 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 Parfümflacons zieren in reizvoller Art unsere Toilettentische und Vitrinen.

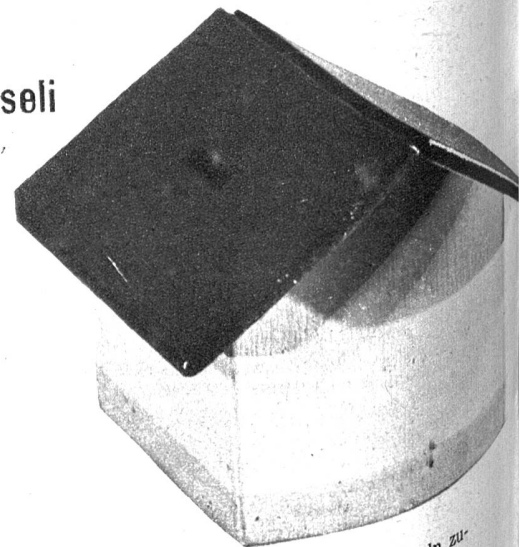
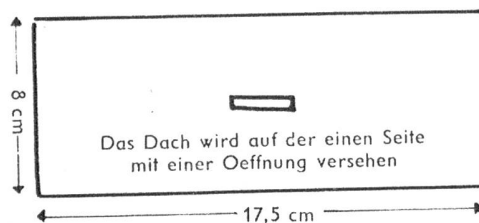
Else Ruckli-Stoeklin.



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 x 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 zusammengenagelt. Dann wird das fertige Häuschen schön angestrichen und fertig ist die Sparkasse. Will man dann einmal das Geld herausnehmen, so muss halt ein Teil des Daches losgelöst und abgehoben werden.

Vorschläge für den festlich geschmückten *Weihnachtstisch*

Eine Käsebombe für Abendgäste: Diese wird am Morgen oder frühen Nachmittag vorbereitet. Man braucht dazu 250 Gramm Quark, 65 Gramm geriebene Haselnüsse, 65 Gramm Mayonnaise, 1 Deziliter Hausrahm oder dicke, saure Milch, 1 kleiner Camembert, 3 Blatt weisse Gelatine. Man streicht den Camembert und den Quark durch ein Sieb, vermischt die Masse mit der Mayonnaise, den Nüssen und dem steif geschlagenen Rahm, und fügt ein wenig Salz und Senf bei. Dann löst man die Gelatine, die vorher 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dann gut ausgedrückt 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 gelassen. Nach dem Erkalten wird die Bombe gestürzt und mit Schwarzbrotstreifen, Tomaten und Cornichons garniert.

Sauerkraut auf weihnachtliche Art. Zutaten: 50 Gramm Sauerkraut, ein Achtel Gänsefett, 3 Äpfel, 50 Gramm geräucherte Gänsebrust, 250 Gramm gekochte Kartoffeln.

Man kocht das Sauerkraut mit dem Wein, den vom Kernhaus befreiten Äpfeln und den Wacholderbeeren weich und mischt dann 30 Gramm Fett darunter. In eine gefettete Form legt man eine Schicht Sauerkraut, darauf die in Scheiben geschnittene Gänsebrust und darüber den Rest des Krautes. Die Kartoffeln schneidet man in Scheiben und bedeckt damit das Kraut, giesst das übrig gelassene Gänsefett darüber und überbackt im Ofen knusprig braun.

Zunge auf Makkaroni. Zutaten: Eine gekochte Kalbszunge oder Reste einer Rinderzunge, 250 Gramm Makkaroni, 125 Gramm Käse, etwas Butter, ½ Liter Würfelbrühe. Die Makkaroni werden in reichlich siedendes Salzwasser gegeben und 20 Minuten gekocht. Man lässt sie abtropfen und schüttet sie in eine gut gebutterte Form, bestreut sie mit geriebenem Käse, legt die Zunge in Scheiben geschnitten darauf und streut den Rest des Käses darüber. Dann schüttet man die Fleischbrühe darüber und backt im Ofen 15 bis 20 Minuten.



rasch in flüssiges Fett und nachher in Zucker tauchen und mit dieser Seite nach aussen eine glatte Form auslegen. Die Äpfel 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 Äpfelschnitzchen 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. Mit einem breiten Messer über die Zwieback-schicht 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 Äpfeln

1 Kilo Kastanien, 40 Gramm Zucker, 2 Deziliter Wasser, 2 Deziliter Milch, 1 Stückchen Butter, 1 Löffel Vanillezucker, 1 Kilo Äpfel, 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 Äpfelschnitzchen garnieren.

Elsässer Hühnergericht: Zutaten: Ein Huhn, 50 Gramm Butter, ¼ Liter leichter Landwein, drei Achtelliter Würfelbrühe, 3 Tomaten, 1 kleine Handvoll Schwarzbrot-rinde, 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 Äpfel, 4 Löffel Zucker, 50 Gramm Sultaninen, 30 Gramm Haselnüsse.
Das Brot oder die Weggli in dünne Scheiben schneiden, mit der einen Seite

Geschenk-förbe
nach Ihren Wünschen
oder unserem Vorschlag
zusammengestellt
Gaffner, Ludwig & Co.
Comestibles
Bern, Markt-gasse 61 Tel. 215 91

Wwe Christeners Erben
an der Kramgasse
Geschenk-artikel
in jeder
Preis-lage

Kefalgana
bewährt bei Kopfschmerzen, Migräne,
Zahn-schmerzen, Nervenschmerzen, Menstruationsbeschwerden.
IN ALLEN APOTHEKEN
Apothek e HEUBERGER AG. BERN
Fr. 1.05 IKS 12328

TORTEN
die auch den anspruchs-vollsten Geniesser begeistern
Confiserie GYSI
Schanzenstrasse 2 Bern

*weiss am
Abend*

1484. Tanzkleid aus weissem Tüll. Der Oberteil wird aus Samt angefertigt. Als lustige neue Garnitur werden am Armloch und auf den Hüften kleine Pompons angebracht



1484



1483

1483. Weiße Bluse aus Chiffon mit fronclertem Vorder-
teil. Der Aermel wird durch eine Stickerei hervorge-
hoben. Dazu trägt man ein schwarzes Taffetjupe



1485

1485. Für kleine Fest-
lichkeiten arbeiten
wir dieses Deux-pie-
ces. Der Ausschnitt
weist eine neue Form
auf. Der Kragen steht
ab und wirkt wie ein
Körbchen. Ein weisses
Spitz schaut kokett
hervor



**Bestellschein für ein
Schnittmuster**

Senden Sie mir ein Schnittmuster
zu folgender Abbildung

Den Betrag für das Schnittmuster lege
ich in Briefmarken bei — ersuche ich
durch Nachnahme zu erheben. Nicht-
gewünschtes streichen

Heft Nr. Modell Nr.

Größe Nr.

Name:

Adresse:

Schnittmuster können zum Preise von
Fr. 1.80 durch unsern Verlag bezogen
werden. Sie sind in den Größen 40,
42, 44 und 46 erhältlich

6 cm
9.5 cm

1486. Knöchellang ist das allerneueste für Abendkleider. Diese Mode eignet sich besonders für junge Mädchen. Als Garnitur dienen zwei kleine Schleifen. Der Rock ist glockig geschnitten

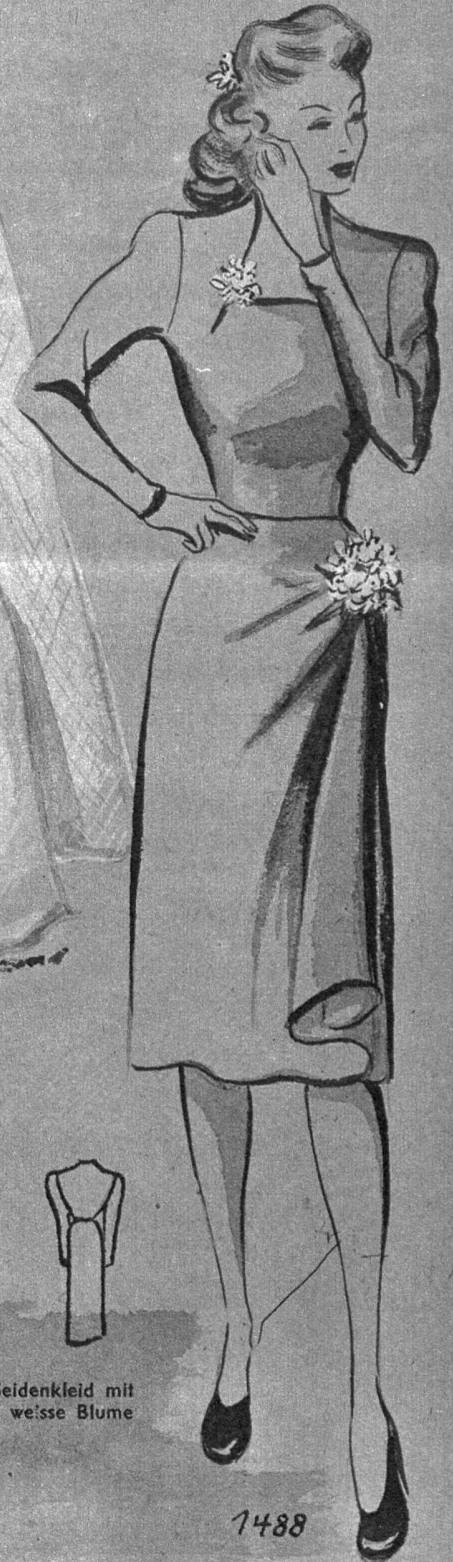
1487. Grosses Abendkleid. Der Rock ist aus weissem Tüll. Der Oberteil wird aus Samt angefertigt und mit Trägern um den Hals und im Rücken gehalten. Unten am Samtteil sind zwei Volants, die sich im Rücken verbreitern



1486



1487



1488

Doze



1488. Schwarzes Woll- oder Seidenkleid mit seitlich drapierendem Jupe. Eine weisse Blume bildet einen netten Abschluss

