

[Handarbeiten und Mode]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 51

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Nutzungsbedingungen

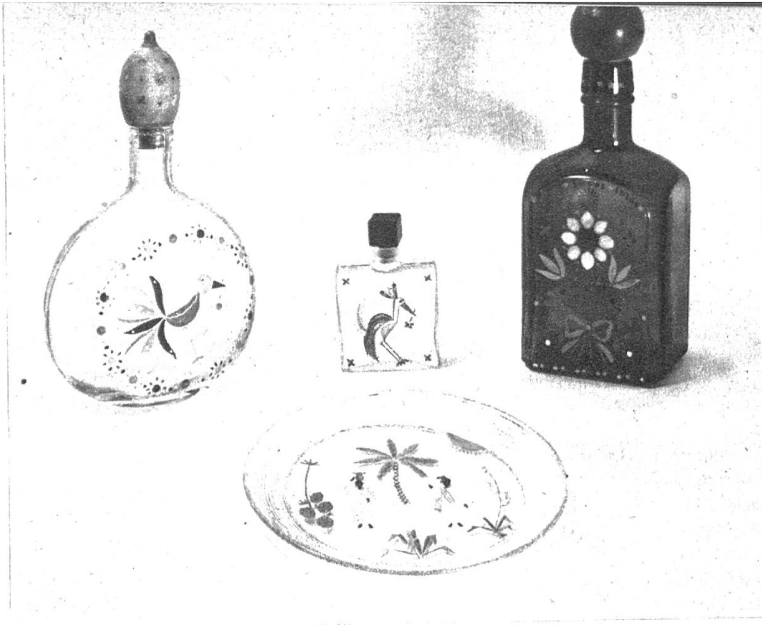
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



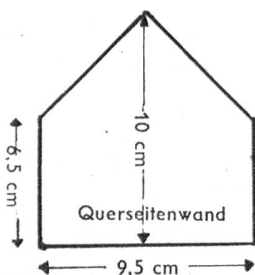
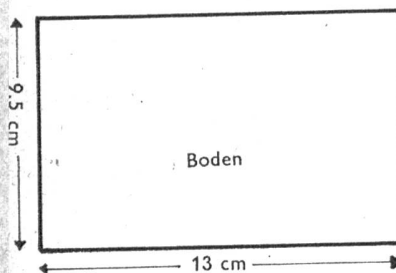
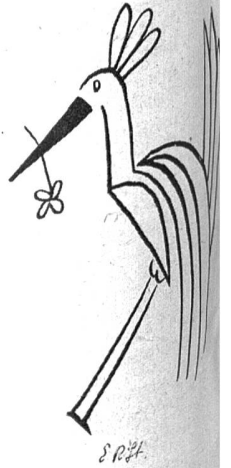
B * E * M * A * L * T * E * S * G * L * A * S



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.

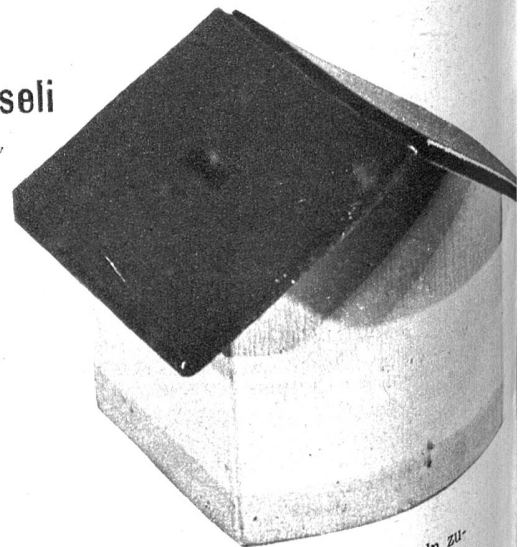
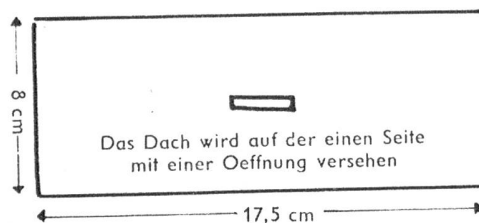
Else Ruckli-Stoeklin.



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 × 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



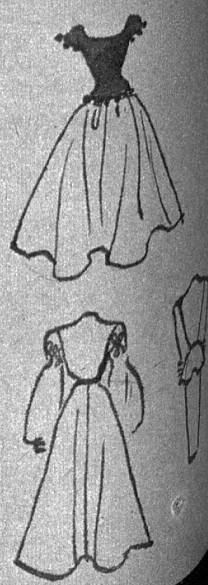
1483

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

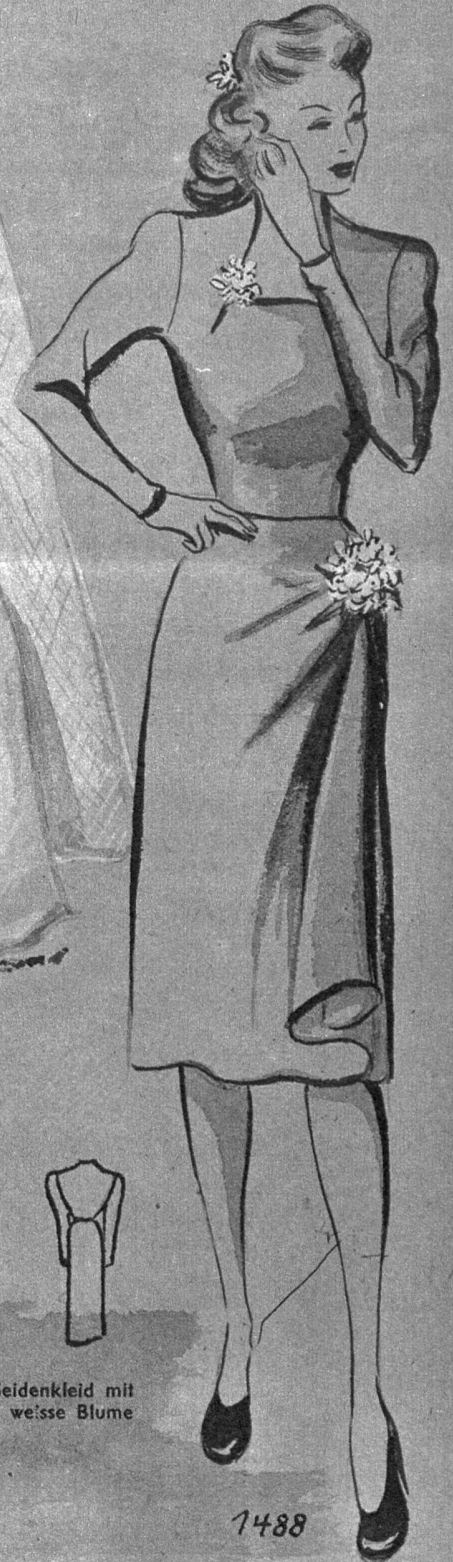
1487. Grosses Abendkleid. Der Rock ist aus weissem Tüll. Der Oberteil wird aus Samt angefertigt und mit Trägern um den Hals und im Rücken gehalten. Unten am Samtteil sind zwei Volants, die sich im Rücken verbreitern



1486



1487



1488

Doze



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