Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 7

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

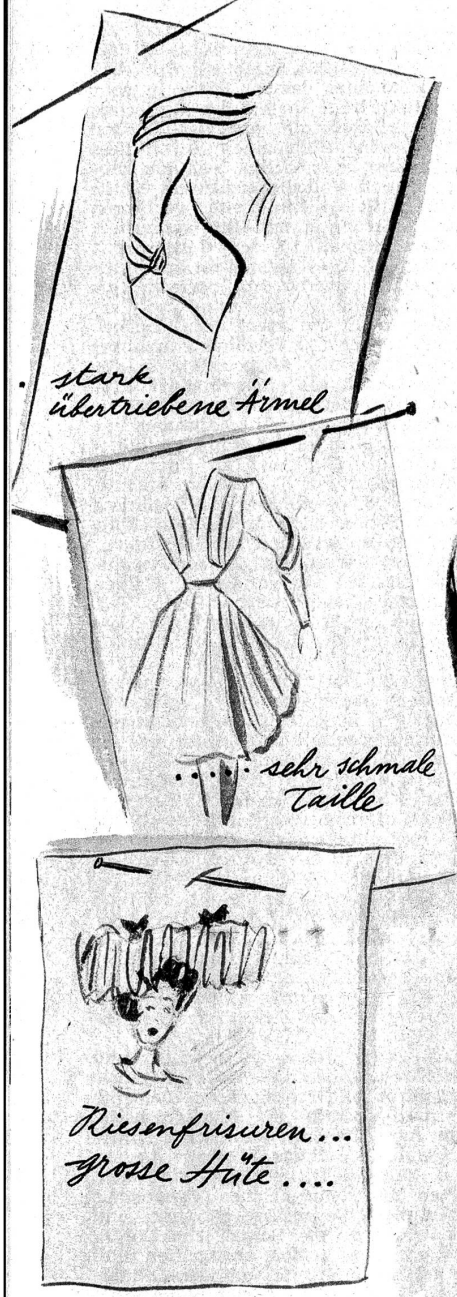
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Für Ihre Frühjahrsgarderobe

Paris 1944 ....



Wir wollen jedes Frühjahr erne die neuen Modelle betrachten nd die vielen neuen Ideen prüfen, die ns durch die Modefirmen gezeigt wer- en. Aber für die eigene Garderobe des lltags kommen nur die Grundideen Anwendung und all die exzentri- hen Neuschöpfungen finden höchstens n schwaches Echo, vermögen aber nie chtig durchzudringen. So hat Paris für iesen Frühling übertrieben grosse und eite Aermel geschaffen, und auch die leider brauchen in ihrer neuen Linie norm viel Stoff. Dazu werden über- ässig grosse Hüte getragen. Alles das nd Anzeichen, dass so manches heute us dem Gleichgewicht geraten ist.

Für uns Schweizer kommen diese bertriebenen Richtungen nicht in rage. Einfach, aber für alles Schöne npfänglich, befolgen wir die neue Iode nur soweit, als sie unserem bie- eren Sinne entspricht, und so werden ir in der neuen Saison wiederum raktisch und doch elegant gekleidet ein.

hkr.

Gratis–
SCHNITTMUSTER-MODELLE

4421

4422

4423

4418. Schöne gestreifte Jacke, die sowohl in Wolle, Zellwolle oder Seide angefertigt werden kann und in ihrer Gediegenheit vielfache Verwendung findet

4419. Frühjahrsmantel mit der runden Achsel und dem weiten Aermel

4420. Helles Kleidchen, das auch als Sommerkleid Verwendung finden kann. Die reiche Faltengarnitur und ein aparter Aermel befolgen die Tendenz der neuen Frühjahrsmode

4421. Sehr elegantes und praktisches Kleidchen aus buntem Stoff, das in seiner ganzen Linie die neuen Modetendenzen widerspiegelt

4422. Hübsche Bluse aus Seide mit dem neuen viereckigen Halsausschnitt und geflochtener Stoffgarnitur

4423. Apartes Deux-pièces aus zweierlei Stoff, das auch als sommerliches Jackettkleid getragen werden kann

Jede Abonnentin hat das Recht auf ein Gratis-Schnittmuster von dieser Seite, das sie jetzt oder bis spätestens 15. März 1944 beziehen kann. Die Muster sind in den Grössen 40, 42, 44 und 46 erhältlich

Wie nehme ich Mass?

1. Oberweite 2. Taillenweite 3. Hüftenweite 4. Rückenbr. 5. Aermellänge 6. Taillenlänge 7. Ganze Länge (von der Achsel gemessen) 8. Rükkenlänge 9. Jupelänge

Bestellschein

für ein Gratis-Schnittmuster

Senden Sie mir
ein Gratis-Schnittmuster
zu folgender Abbildung:

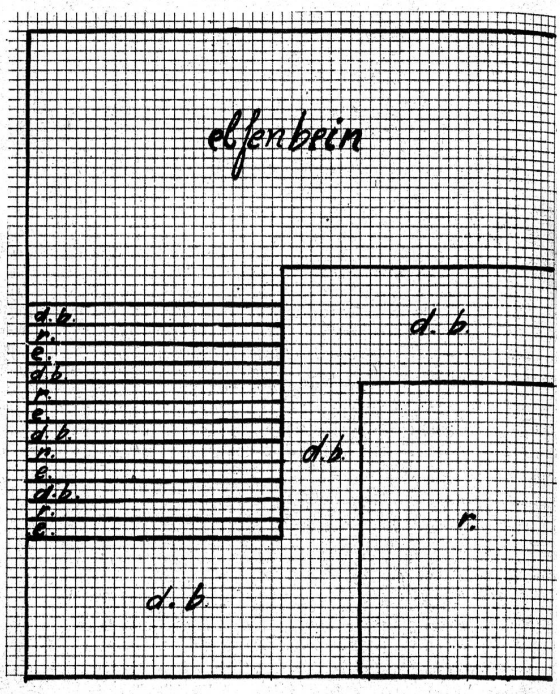
Heft Nr..... Modell Nr.....

Grösse Nr. .....

Name:.....

Adresse:.....

Tasche und Gürtel aus Bast



Vorderteil der Tasche

□ = 1 Masche e = elfenbein
d. b. = dunkelbraun r = rot

Hinterteil: Anschlag 55 Maschen. Stricknadeln Nr. 3 bis 3½.

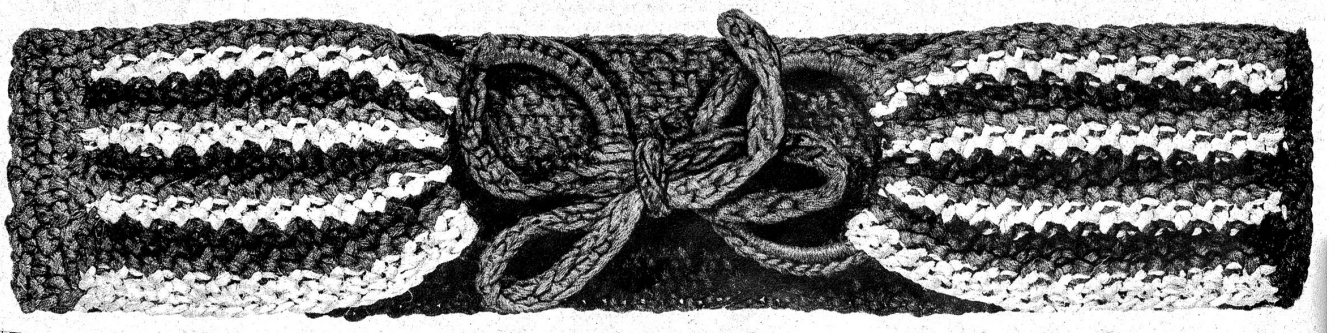
Material: Bast oder Wolle.

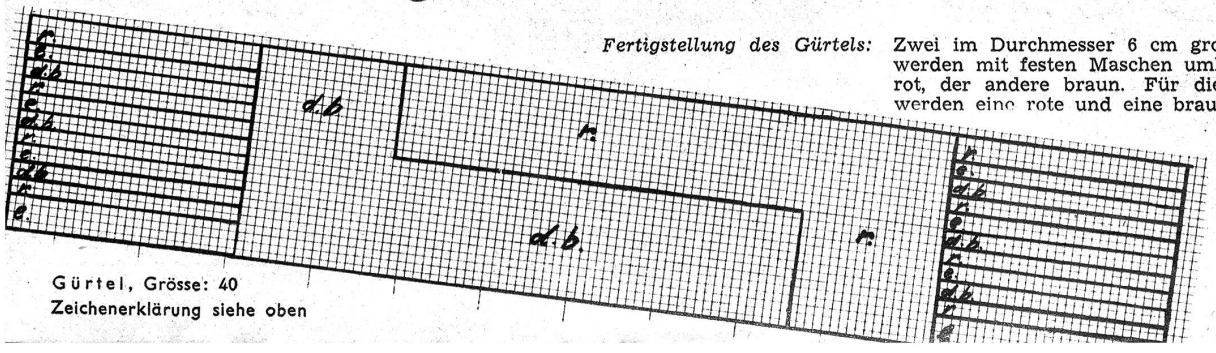
Strickart: 1 rechts verkehrt, 1 links. Dies zweimal aufeinander und dann versetzen. So 92 Nadeln hoch in braun stricken. Dann mit rot beginnen. In der Mitte werden 7 Maschen für das Knopfloch abgekettet. In der nächsten Reihe wieder aufnehmen. 8 Nadeln rot stricken und abketten.

Vorderteil: Siehe Skizze.

Riemen: 8 Maschen anschlagen. Im gleichen Muster wie die Tasche 160 cm lang in rot strikken. Der Teil, welcher zwischen die Taschenteile kommt, wird mit Stramin verstärkt und mit Seide abgefüttert.

Fertigstellung: Die Teile werden in der Farbe mit festen Maschen umhäkelt und mit doppelter Nähseide im Matratzenstich zusammengenäht. Ein abgerundeter Metallknopf umhäkeln, in der Grundfarbe, und mit den beiden andern Farben einen Steppstich als Verzierung anbringen.





Gürtel, Grösse: 40
Zeichenerklärung siehe oben

Fertigstellung des Gürtels: Zwei im Durchmesser 6 cm grosse Metallringe werden mit festen Maschen umhäkelt, der eine rot, der andere braun. Für die Bindbändchen werden eine rote und eine braune 25 cm lange Luftmaschenkette gehäkelt. Eine Tour feste Maschen darein häkeln. Ring u. Bändchen in entgegengesetzter Farbe anbringen.

Allerlei Gutes mit Hilfe der Coupons

HÜLSENFRÜCHTE

Die vielerorts über die Achsel angesehenen Coupons «Hülsenfrüchte» unserer Lebensmittelkarte verdienten mehr Beachtung, denn die Gerichte, die sich aus Erbsen, Bohnen und Linsen herstellen lassen, sind unzählbar. Sie sind aber nicht nur zahlreich, sondern auch schmackhaft, und wer einmal ein paar Versuche mit einigen Spezialrezepten, wie wir sie heute unseren verehrten Leserinnen «vorsetzen», gemacht hat, wird diese immer wieder verwenden. Altbekannt ist die Zubereitung von Suppen, Gemüsen, Breien und etwa noch Salaten. Neu sind Gerichte wie Küchlein, Cakes, Konfekt, Aufläufe und Puddings. Besonders diese letzteren werden viel Anklang finden, zumal sie, ausser aus Hülsenfrüchten, mit jenen Zutaten hergestellt werden können, wie sie unsere Vorräte, resp. Lebensmittelbezüge auf Coupons, mit Leichtigkeit gestatten.

Allgemeines über die Verwendung von Hülsenfrüchten:

Da Hülsenfrüchte viel Eiweiss-Stoffe enthalten, sollen sie besonders an fleischlosen Tagen aufgetischt werden; keinesfalls aber zusammen mit anderen starken Eiweisträgern wie Fleisch, Käse oder Eiern.

Hülsenfrüchte benötigen eine lange Kochzeit. Sie sollen deshalb am Vortag des Gebrauchstages gewaschen und in reichlich Wasser eingeweicht werden, was die Kochzeit und damit die Verwendung von Brennmaterial kürzt. Die Verwendung der Kochkiste kann empfohlen werden, zumal durch die langanhaltende Wärme in der Kochkiste hauptsächlich die Vitamine C zerstört werden. Diese sind aber ohnedies in den Hülsenfrüchten kaum mehr vorhanden.

Salz soll erst beigefügt werden, wenn die Hülsenfrüchte gar gekocht sind. Das Beifügen von etwas Natron beschleunigt das Garwerden der Hülsenfrüchte etwas.

Erbsmehlküchlein

Für 4 Personen: ½ Esslöffel Fett erhitzen, eine feingehackte Zwiebel darin hellgelb rösten, mit 80 g in etwas Wasser oder Milch eingeweichtem Paniermehl, 250 g Erbsmehl, das mit einer Prise Salz und ½ l Wasser zu dicklichem Brei gekocht wurde, vermengen. Der ausgekühlten Masse ein Ei (auch aufgelöstes Trockenei), feingehackte Petersilie und noch eine geröstete, feingehackte Zwiebel beifügen. Mit Hilfe eines Löffels Küchlein ausstechen und diese nach Belieben noch in Paniermehl wälzen. In heissem Fett in der Omelettenpfanne oder auf dem bestrichenen Backblech hellbraun backen und mit Salat oder Tomatensauce zu Tische geben.

Erbspüree mit Speckscheibchen

300 g eingeweichte Erbsen in kochendem Wasser ohne weitere Beigabe an Gewürzen weichkochen und durch ein feines Sieb passieren. In der Omelettenpfanne eine grosse, recht fein gehackte Zwiebel hellgelb rösten und mit etwas Salz und einem Esslöffel Mehl zum Püree geben. Kleine Speckscheiben auf beiden Seiten braun rösten, das heisse Speckfett zum Püree träufeln, damit gut verrühren und die Speckscheibchen recht hübsch auf das angerichtete Gemüse verteilen.
Von restlichem Püree können die oben beschriebenen Küchlein ebenfalls hergestellt werden.
Wünscht man das Mehl zum Verdicken des Pürees zu sparen, so sind die Bohnen gleichzeitig mit einigen zerstückelten und geschälten rohen Kartoffeln weichzukochen. Diese binden das Erbsmus, so dass kein Mehl mehr nötig ist. Anderseits ist von den Kartoffeln, wenn sie zusammen mit den Erbsen durchpassiert und tüchtig vermischt werden, nichts zu verspüren.

Hülsenfrucht-Auflauf

400 g gemischte Hülsenfrüchte, in reichlich Wasser weichgekocht, ohne Flüssigkeit durchpassieren, 100 g Zucker oder 2—3 Esslöffel Traubenkunsthonig, ½ Esslöffel Zimtpulver, 1 Prise Nelkenpulver, etwas abgeriebene Zitronenschale, 50—100 g geriebene Haselnüsse und einen Teelöffel Natron beifügen und locker damit vermischen. 1 kg Aepfel schälen, zu feinen Scheibchen schneiden, in etwas Süssmost weichkochen und in Lagen ohne Saft mit dem Hülsenfruchtgemisch in eine feuerfeste Form füllen. Nach einer Backzeit von ¾ Stunden warm servieren.

Cakes mit Erbsmehl

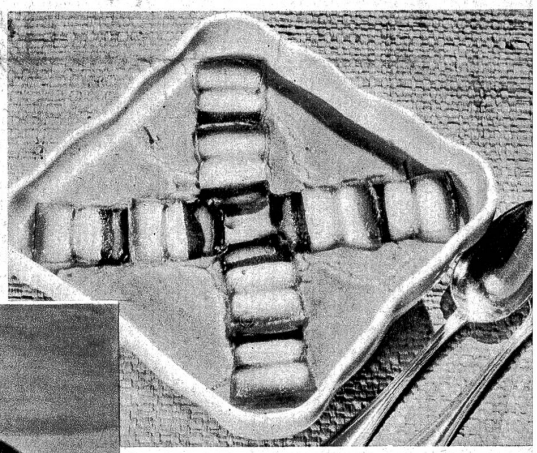
Eine Tasse Mehl mit ½ Tasse Erbsmehl mischen, nach und nach eine Tasse Haushaltrahm, ein Ei, 50 g Weinbeeren oder ganze Nusskerne, ½ Tasse Zucker und ein Päckli Backpulver beifügen. Der Teig soll dickflüssig sein. In eine Cakesform füllen, bei Mittelhitze ca. ¾ bis 1 Stunde backen und nach dem Backen sofort aus der Form herausheben.

Erbsmehlgugelhopf

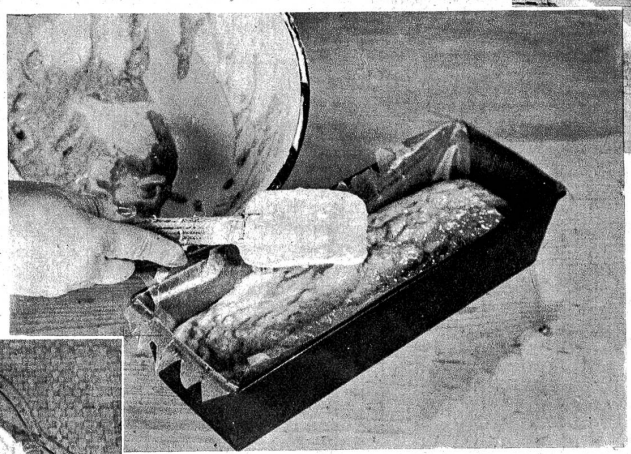
200 g Mehl mit 100 g Erbsmehl gut vermischen, ein Päckli Backpulver dazugeben und alles mit 100 g geriebenen Haselnüssen, einer Dose gezuckerter Kondensmilch (oder einer Tasse Haushaltrahm und ½ Tasse Zucker) verrühren. Die Masse in eine bebutterte Gugelhopfform geben und darin ca. eine Stunde bei schwacher Hitze backen.
Vom selben Teig können kleine Pastetenförmchen halbhoch gefüllt werden. Man bäckt sie bei Mittelhitze ca. 25—30 Minuten und stürzt sie sofort aus den Förmchen. Dies ergibt eine Art von Gleichschwer-Törtchen.

Schokoladenpudding mit Nüssen

250 g bunte Bohnen mindestens über Nacht, evtl. 2 Tage, einweichen, damit sie möglichst weichgekocht werden können. Die gekochten Bohnen ohne Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Passe-tout durchtreiben. Das Püree vermischen mit 100 g geriebenen Nüssen (auch Haselnüssen oder Mandeln), 80 g geriebener Schokolade, 1 Essl. Kakao, 2—3 Essl. Traubenkunsthonig oder Zucker und 1 Tasse Haushaltrahm. Die gut verrührte Masse in eine runde, mit Oel ausgestrichene Teigschüssel pressen und darin über Nacht oder einige Stunden stehen lassen. Vor Verwendung den Pudding einen Augenblick in eine Schüssel mit heissem Wasser tauchen und dann auf eine flache Platte stürzen. Die Verzierung kann aus geschlagenem Haushaltrahm oder gesüsstem und mit etwas abgeriebener Zitronenschale gewürztem Quark bestehen. Sie wird mit der Tülle auf den gestürzten Pudding aufgespritzt.



Ist kein Speck zur Bereicherung des Erbsmuses vorhanden, so wird dieses mit Wurstscheibchen garniert. Fehlen solche, so tut es auch geröstetes Brot, das über das angerichtete Püree verteilt wird.



Die Cakesform kann auch mit Pergamentpapier gefüttert werden. Dieses ist nach der Form zu schneiden und ein wenig einzufetten. Es kann mit Leichtigkeit vom fertig gebackenen Cakes abgezogen werden.

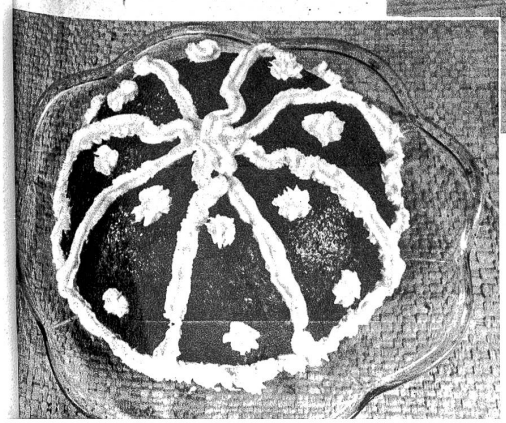



Bild links:
Der sauber gestürzte Pudding ist noch festlicher und besser, wenn er mit geschlagenem Haushaltrahm oder Quark verziert wird. Hier ist der Quark mit etwas Zucker und abgeriebener Orangenschale gewürzt und mittels der Tülle aufgespritzt.