Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 23

Rubrik: Handarbeiten

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: 13.07.2025

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

(Schluss von Seite 735)

dienenden alten Hotels Constantia. Stundenlang staunten wir in die Pracht des Bergkessels von Mountet, schauten zu den Wänden des Obergabelhorns und der Dent Blanche hinauf und blickten voller Zuversicht ab und zu zum Gendarmengrat des Zinalrothorns.

Die «Hotelklubhütte» war zum bersten besetzt, und nur der Umsicht, der Routine und Liebenswürdigkeit des erfahrenen, alten Hüttenwartes Viamin war es zu verdanken, dass zuletzt alle ihren mehr oder weniger behaglichen Schlafplatz fanden. Unsere Zuversicht auf das Gelingen unserer Fahrt aufs Zinalrothorn aber sollte noch auf eine harte Probe gestellt werden; denn mitten in der Nacht brach ein ausgiebiges Gewitter los, so dass unser Zuversichtsbarometer einen gewaltigen Ruck nach unten tat. Zur gewöhnlichen Zeit eines Aufbruchs war an einen solchen nicht zu denken, und so warteten wir denn noch ein, zwei, drei Stunden. Um sieben Uhr aber hiess es sich entscheiden. Noch regnete es, und die Landschaft war ringsum in Nebel und Wolken gehüllt. Dennoch: umkehren kann man immer wieder! Und so machten wir uns denn auf den Weg und schlugen auch gleich ein schärferes Tempo an, als es sonst üblich sein mag.

Kurz nach Mittag liessen wir uns beim Steinmann auf dem Gipfel nieder. Schon zu Beginn des Felsgrates lichteten sich Wolken und Nebel, und in warmem Sonnenschein genossen wir die Freuden der prächtvollen Kletterei, turnten übers Rasoir, hangelten über den Bourrique, umschlichen die ungeschlachte Sphinx und zogen uns auf die mächtige Bosse hinauf. Auch die Aussicht liess nichts zu wünschen übrig. Wenn auch noch Wolkenfetzen da und dort an Bergwänden hinkrochen, der Blick schweifte doch frei in fernste Fernen und blieb bewundernd ruhen auf all den bekannten Gestalten der Walliser Berge. Besonders schön präsentierten sich Matterhorn und Dent Blanche.

Leider lässt uns die vorgerückte Stunde nicht jede Musse; gedenken wir doch gleichen Tages noch Zinal zu erreichen. So brechen wir denn schon nach einer Stunde Gipfelrast auf, um gegen 4 Uhr die Hütte und um 10 Uhr das Hotel in Zinal zu erreichen.

Am andern Tag wandern wir über Grimentz, St-Jean, Painsei, der linken Talseite entlang nach Veriorin, das hoch über dem Rhonetal liegt. Nichts ist schöner, als nach grosser Fahrt ein Tal hinaus zu bummeln. Auch diesmal genossen wir das Glück des hinter uns liegenden Bergerlebnisses ob unseres Wanderweges noch einmal. Der Blick kehrt immer und immer wieder zurück zu jenen Spitzen, auf die wir vor einigen Tagen, und wohl auch vor Jahren gestiegen und von denen wir ins Tal geblickt. —

—e—

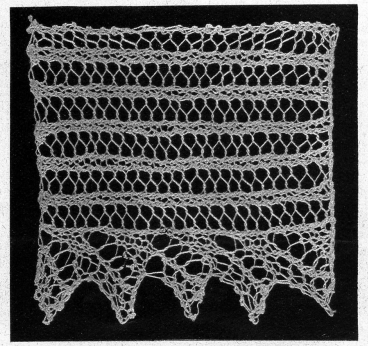
* * *

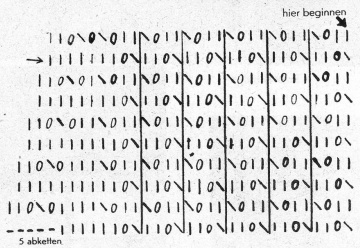
Aparte Spitze

für Einsätze in Kleider, angezogene Shawlkrägli, Manschetten oder ganze spitzenartige Blusen.

Diese Spitze kann in jeder beliebigen Breite ohne Schwierigkeit ausgeführt werden und ist deshalb fast von unbegrenzter Verwendungsmöglichkeit.

Material: Häkelgarn Nr. 60 oder 70 DMC. Stricknadeln Heureka Nr. 9/0. Für die Ausführung siehe Zählmuster.





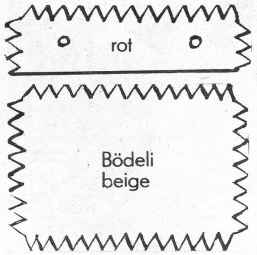
Zeichenerklärung: rechte M. Umschlag rechts überzogenes abnehmen

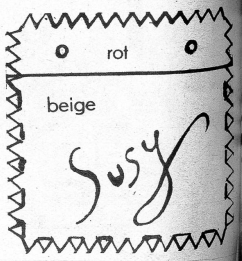
Reizendes, kleines Ledertäschli

für Jungmädchen am Gürtel zu tragen oder auch als Zuckersäckli zu verwenden.

Material: Lederreste beige und rot, Innenfutter dünner Wachstuchstoff in beige. Es können selbstverständlich auch Filz- oder Tuchresten verwendet werden.

Arbeitsgang: Die Teile nach Skizze zuschneiden. Oberer roter Streifen auf unteres Teil kleben. Jetzt die Ränder lochen. Jetzt die Teile mit Kreuzstich in beide zusammennähen. Das Bödeli wird durch einen Karton verstärkt, gelocht und mitgenäht. Jetzt Zierstich, auf einer Seite blau, auf der andern Seite grün, anbringen. Eine kleine Kordel in beige drehen und doppelt durch die angegebenen Löchli ziehen. Nach Belieben den Namen in Kettelstich aufsticken, und zwar bevor man die Teile zusammennäht.





Sie laden ein

und hinterher haben Sie ein wenig Lampenfieber. Die Einladung geschah so recht spontan, aber je näher der Abend rückt, desto schwerer sinkt der Mut. Und doch liegt gerade in der einfachen Geselligkeit die Brücke, um von Mensch zu Mensch einander näher kennenzulernen. Die verflossenen Jahre haben uns gezeigt, dass man zueinander auf Besuch gehen kann, ohne dass unbedingt ein Geschenk mitgebracht werden muss, und die Hausfrau fand Wege, sich dem Besuch zu widmen, ohne einen ganzen Nachmittag in der Küche zu stehen und sich abzuhetzen.

Die Tischordnung

ist nicht so unwichtig, denn man muss darauf achten, dass z. B. bei Familienanlässen Onkel Karl nicht ausgerechnet neben Tante Emma, die einander nicht «riechen» können, zu sitzen kommt. Gerade hier soll man schon die Hand der Hausfrau spüren, die schlicht und weise, jedem Gast seinen Platz anweist. Die Tischkärtchen sind hier der grosse Retter. Man kann einfache, weisse Kärtchen nehmen, und auf jeden den Namen des Gastes schreiben. Ein kleines Blümchen zeichnen oder mit Kleberli garnieren. (Die Kleberli sind in allen Papeterien erhältlich). Hat man aber einen Epheuhag in der Nähe, werden einige schöne Blätter stibitzt, und nun erhalten die Kärtchen ein frisches, grünes Gewand.

Die Blumen

sollen so gestellt werden, dass sie niemanden stören. Man achte darauf, dass zwischen den Tellern und vis-à-vis genügend Raum zur Unterhaltung da ist, ohne dass ein Gast oder beide Halsakrobatik treiben müssen. Es brauchen auch nicht immer Rosen, Nelken oder sonst kostspielige Blumen zu sein; einige Margriten in einer niederen Vase hübsch angeordnet, wirken oft freundlicher und einladender. Ueberhaupt gebe man den weiten, niederen Schalen den Vorzug; sie lassen sich viel besser placieren und fügen sich schmeichelnder ein als hohe Vasen. Sogar nur eine wunderschöne Rose in einem aparten Kelch kann dem Tisch die Gediegenheit geben, die jedem Gast sofort das Gefühl von «Daheim» vermittelt.

Die Hausfrau

selbst darf nun einmal nicht die Schönste sein! Beherzigt sie diese Mahnung zu wenig, dann darf sie nicht erstaunt sein, wenn einfach keine Stimmung aufkommen will und es einen fast fröstelt. Warum darf sie nicht das schönste Kleid anziehen? Der Grund ist einfach. Jeder Gast wird sich so schön als möglich machen, um der Hausfrau die Ehre zu erweisen. (Darum sollen wir auch nicht im Pullover und Sportjupe ins Theater oder an ein Konzert gehen!) Das gute Kleid ist vielleicht aber nicht so elegant, wie dasjenige der Gastgeberin. Was passiert nun, wenn die Hausfrau in ihrer Staatsrobe daherrauscht? Der Gast

wird sich sofort in sein «Schneckenhäuschen» zurückziehen, er fühlt leider ganz zu Unrecht Minderwertigkeitsgefühle, und die Spannung ist da. Oft weiss man aber nicht, warum es bei Müllers doch sooo gemütlich war, während man bei Meiers richtig «fror».

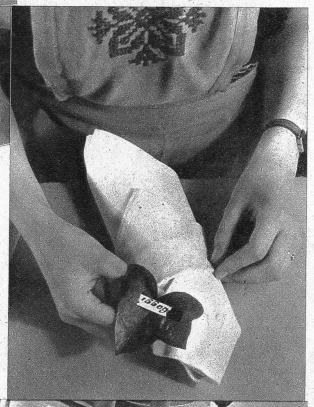
Das Tischdecken

ist gar nicht schwer. Vor allem sollen die Teller spiegelblank sein, nicht dass ein Gast in die Versuchung gerät, seinen Teller mit der Serviette auszuwischen, was eine Beleidigung für die Hausfrau ist. Zuerst kommen kleine Messer und Gabeln (oder Fischbesteck), nachher grosse Messer und Gabeln, Suppenlöffel, oben Dessertlöffel. Man achte darauf, dass die Schneide des Messers gegen den Tellerrand gerichtet ist. Reicht man ein kaltes Hors d'œuvre, dann folgt die Suppe nachher; serviert man aber heisse Pastetli, Aufläufe usw., dann kommt die Suppe vorher. Wein oder Wasser wird erst beim Hauptgericht getrunken.

Tischkärtchen

Man sucht natürlich die schönen, grossen Epheublätter aus, schneidet je auf der Seite einen kleinen Schlitz und steckt das Kärtchen hinein.

Die Serviette wird so gefaltet, indem man eine Hälfte zurücklegt, nachher nochmals die Spitze der Serviette in die Hand nimmt und in die Stoffalte legt. Die Serviette wird etwas gerollt, und das Kärtchen, wie Abbildung zeigt, hineingesteckt.



ETWAS SÜSSES ZUM KAFFEE

Feine Haferflockenschnitten. Zutaten: 250 g Knorr-Haferflocken, 150 g Butter, 150 g Mehl, 50 g Haselnüsse oder geriebene Mandeln, 2 Eier, ½ Tasse Milch, 2 Teelöffel Vanillezucker. Alle Zutaten werden zum Teig gut durchgeknetet, dieser gut halbzentimeterdick ausgewallt, in gleichmässig grosse Rechtecke geschnitten, auf ein gut gebuttertes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze goldgelb gebacken.

Nusshäufchen. Zutaten: 200 g Zucker, 200 g geriebene Baumnüsse, 2 Eiweiss, 1 Löffel Kirsch, halbe Nüsse zum Garnieren. Die Nüsse werden mit dem Zucker zweimal durch die Mandelmühle gedreht, und zum steifen Eischnee gegeben. Mit einem Löffel setzt man nussgrosse Häufchen davon auf ein gefettetes Blech, legt auf jedes einen halben Nusskern und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Schokoladencake: 1 Tasse gesüsste Kondensmilch vermischt man mit 2 Esslöffel Kakao, 1 Tasse gemahlenen Haselnüssen, 1 dreiviertel Tasse Mehl, 1 Ei, 1 Esslöffel Oel und ein Päckli Backpulver. Zuletzt zieht man 2 Esslöffel gehacktes Dörrobst unter die Masse, füllt sie in eine gefettete längliche Form und bäckt zirka 35 Minuten bei Mittelhitze. Hat man keine Kondensmilch, verwendet man zusammengesparten Rahm, der mit 2 Esslöffel Zucker vermengt werden muss.

Kracherli: Schokoladeflocken lässt man mit ganz wenig Wasser schmelzen, fügt eine kleine Dose gesüsste Kondensmilch bei, sowie eine kleine Tasse gemahlene Haselnüsse, so dass eine dicke Masse entsteht. Diese streicht man auf kleine trockene Bikuits, in Vierecke gebrochenes Knäckebrot oder Zwieback und lässt sie zirka 8 Minuten auf ungefettetem Blech in schwacher Hitze trocknen.

Sparcake: 250 g gelbes Erbsmehl, von dem sicher jede Hausfrau einen kleinen Vorrat hat, vermengt man mit 100 g Sultaninen, dem Saft und der geriebenen Schale einer Zitrone, 1 halbe Tasse Zucker, 1 bis 2 Tassen Milch und zuletzt einem Päckli Backpulver. Die Masse wird in eine gefettete Form gefüllt und eine Stunde in mittlerer Hitze gebacken.

Süsse Kugeln. In eine erwärmte Schüssel gibt man ein Päckli Kastanienflocken, 100 g Schokoladepulver oder Schokoladeflocken und 50 g gemahlene Nüsse. Dazu rührt man 500 g erwärmten Birnendicksaft, und rührt alles gründlich durcheinander. Man lässt die Mischung 2 Stunden stehen und formt dann daraus mit Hilfe von zwei Kaffeelöffeln kleine Kugeln, die man in gemahlenen Nüssen wendet. Man legt sie auf eine gefettete Platte und lässt sie an der Kühle trocknen. Die Kugeln werden in kleine Pralinékapseln gelegt.

Zitronenbonbons: Man übergiesst 250 g feinen Zucker mit 5 Esslöffeln Wasser und dem Saft von zwei schönen Zitronen. Auf gelindem Feuer rührt man die Masse zirka 10 Minuten, bis sie Fäden zieht. Nun rührt man ein nussgrosses Stück Butter darunter, vermengt alles gründlich und gibt die Masse auf eine grosse, mit Butter ausgestrichene Platte. Solange die Masse noch zäh ist, schneidet man sie in Vierecke und stellt sie kurz an den Durchzug. Diese Bonbons halten sich, in Pergamentpapier eingewickelt, sehr lange. J. R.