

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 51

Rubrik: Bastlerecke

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

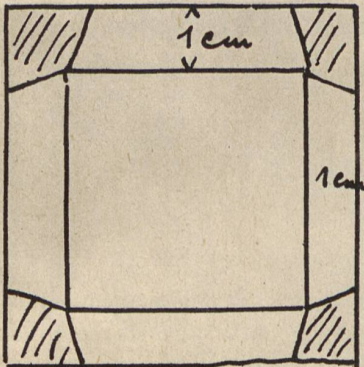
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

BASTLERECKE

Kerzenhalterli

Jetzt, Chinder, wei mer öppis Schöns mache für ufe Wiehnachtstisch; Halterli, wo me Wiehnachtscherzli cha drufstelle. Passet guet uf! Mir schnide us Karton es quadratisches Stückli vo 5 cm und eis vo 3 cm Sitelängi.

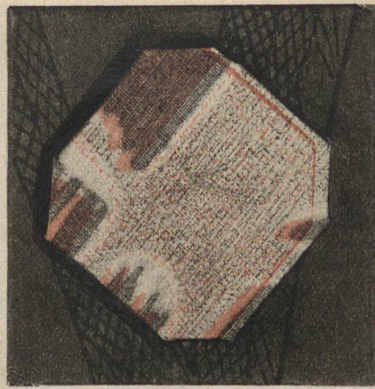
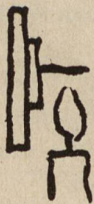
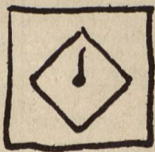
Ds grosse Stückli überzieh mer mit dunklem Papier. Ds Papier muess ringsume 1 cm grösser si als der Karton (Fig. 1).



Figur 1

Wenn ds Papier mit Chleister gstrichen isch, lege mer der Karton druf u schnide d'EGge use nach Fig. 1. Die unteri Site vom Karton, also die, wo uf em Tisch lit, überzieh mer mit gwöhnlichem Papier. Ds chline Kartonstückli — das vo 3 cm — überzieh mer mit andersfarbigem Papier, wenn möglich hellers — genau glich wie bim grosse.

Wenn beidi Karton überzoge si, presse. Nach öppe 5 Minute chöi mer ds chline Kartonstückli uf ds grössere uflime — so oder so! Wieder presse! Jetzt chunnt mits



So



So

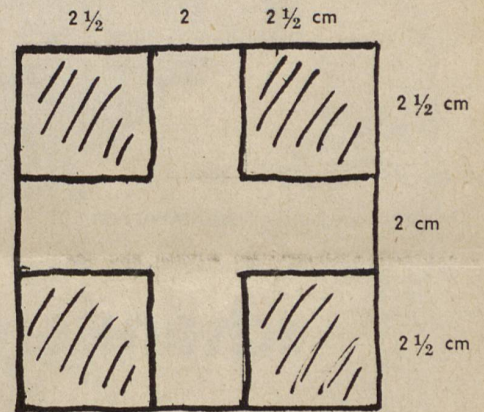
oder

dri es chlis Negeli, nid lenger als 15 mm. Mir schlös vo der undere Site — genau i der Mitti vom Karton — düre, dass mer de ds Chertzli chöi drufstecke. Ds Chertzli müesse mer drufstecke, wienechs jetzt zeige. I zünde ds Chertzli a und tue mit em Flämmli ds'Negeli heiss mache. Jetzt chani ds'Chertzli schön uf ds Negeli stecke, ohne dass es bricht. Vo dene chline Chertzehalterli macheni für jedes i der Familie

zieh. Jetzt ds'Schwyzcherchrütz! Vo mene schöne, wisse Zeichnungsblatt schnide-ni e Bitz ab vo 7 cm im Quadrat. Jetzt misseni vo de Egge inezue je $2\frac{1}{2}$ cm uf allne vier Site (Fig. 3), schnide ds'Chrütz sorgfältig use und chläbes uf ds'Wappe, und zwar so, dass die Abständ obe und uf beide Site vom Chrütz glich gross si. (Fig. 2) Und jetzt schnideni vo dem Zeichnungs-papier 4 Quadratli vo 2 cm Längi us, male



Figur 2



Figur 3

uf jedes es Blüemli druf und chläbe se uf ds'Wappe näbe ds'Chrütz (Fig. 2).

Und z'letscht muess me no d'Negeli i die vier chline Quadratli, vo der Rücksite genau i der Mitti ineschla.

Das Schwyzcherwappe chunnt de am Wiehachtsabe mitts ufe Tisch mit de uf-gesteckte Chertzli natürlich. Das macht sicher de allne zäme Freud.

Die Arbeite wei mer also jetze mache, dass uf d'Wiehnacht jedes sis Chertzli het.

Und schöni Wiehnacht wünscht euch allne Eue Handarbeitsunggle.

Fleischsuppe aus Knochen und Grünem

Pro Liter Wasser ungefähr ein Viertelpfund zerschlagene Rindsknochen auskochen und Suppengemüse wie gewohnt; wenn möglich auch ein Markbein. Durchsieben. Eine Messerspitze Liebigfleischextrakt beigeben und Salz nach Geschmack. Diese Fleischsuppe steht einer solchen aus frischem Fleisch an Wert und Geschmack nicht nach.

Auf ähnliche Weise erhält man Fleischbrühe zu Kochzwecken, als Grundlage für Suppen und Saucen, zum Ablöschen und Strecken: Man löst in einer Tasse heissen oder kochenden Wassers eine Messerspitze Liebigfleischextrakt auf und fügt eine Prise Salz bei.

J. L.

Neues für die Küche

Kartoffelpastetchen mit Pilzen

Ein Teller voll gekochte, heiss durchgepresste Kartoffeln werden mit einem Ei, etwas Salz und geriebenem Ingwer und zwei Löffel Mehl vermischt. Aus dieser Kartoffelmasse formt man auf einem gut gefetteten Backblech Schnitten, denen man einen kleinen Rand von Kartoffelmasse aufspritzt. Diese Schnitten füllt man mit ca. 250 Gramm Pilzen, die man 8—10 Minuten in etwas Butter gedünstet hat. Die Schnitten werden mit Reibkäse bestreut und etwa 10 Minuten im Ofen gebacken.

