

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 52

Rubrik: [Handarbeiten und Mode]

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: 01.04.2025

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



1128: Eine „Bauernbluse“ als Skijacke, wie sie jetzt vielfach getragen werden

1129: Das Sportjüpe mit Kloppentische für jede Gelegenheit

1130: Ein modernes Häubchen für die Jugend, das die Ohren warm hält

1131: Ein enganliegendes Schlittschuhkostüm mit Stickerei und Pelz garniert. Etwas länger gearbeitet, kann es auch als Strassenkleid getragen werden

1132: Das kleine Töchterchen hätte gerne ein richtiges Schlittschuhkostüm kurz und sehr glöckig geschnitten

Was wir für die Winterferien benötigen!



1133: Die ältere Dame trägt eine Sportbluse mit einem praktischen Jupe

1134: Dieser Skianzug für ein kleines Mädchen lässt sich gut aus einer grossen Skihose oder einem alten Kleid anfertigen



- Wie nehme ich Mass?
1. Oberweite
 2. Taillenweite
 3. Hüftenweite
 4. Rückenbreite
 5. Ärmellänge
 6. Tailllänge
 7. Ganze Länge (von der Achsel gemessen)
 8. Rückenlänge
 9. Jupelänge

Schnittmuster können zum Preise von Fr. 1.50 durch unsern Verlag bezogen werden. Sie sind in den Grössen 40, 42, 44 und 46 erhältlich.

Unsere schöne **Wol-Blouse** in verschiedenen Farben Fr. 41.-
Warti
IM NEUBAU ISCHI, BERN
1. ETAGE, SPITALGASSE 37

Bestellschein für ein Schnittmuster
Senden Sie mir ein Schnittmuster zu folgender Abbildung
Den Betrag für das Schnittmuster füge ich in Briefmarken bei ersuche ich durch Nachnahme zu erheben
Nichtgewünschtes streichen

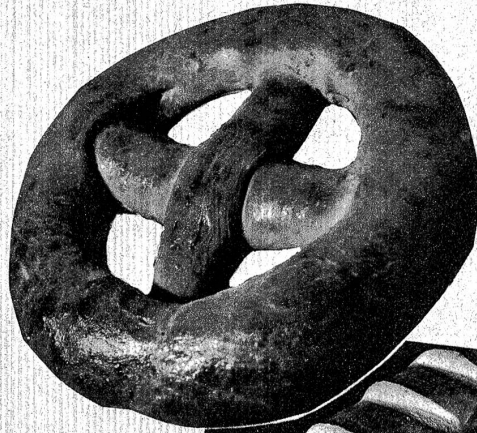
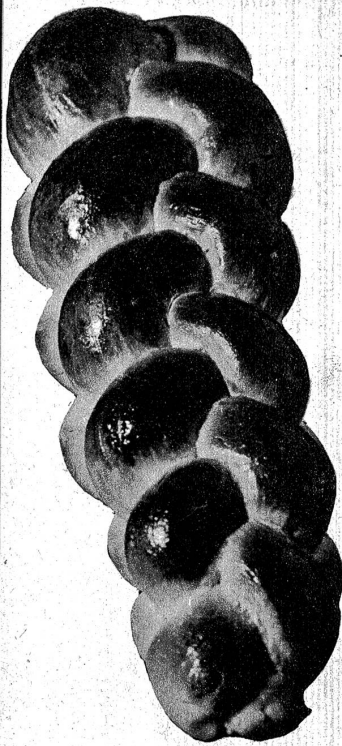
Heft Nr. Modell Nr. Grösse Nr.
(oder Alter)

Name:

Adresse:

Ueber den Ursprung unseres festlichen Gebäcks

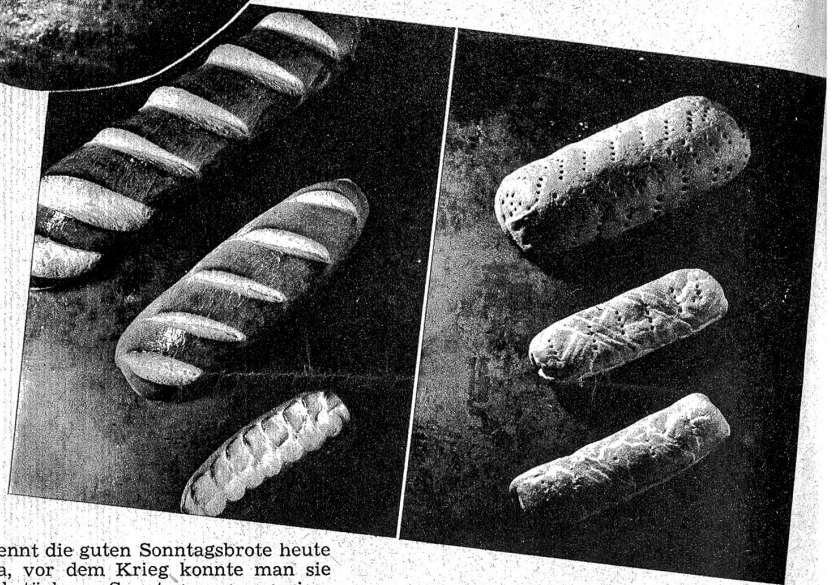
Uralt sind die Formen des festlichen Gebäcks, und unser Festgebäck hat seinen Ursprung in heidnischen Opfern. Aber diese Opferzöpfe, die bei den alten Germanen hoch im Kurs standen, verloren allmählich ihren Sinn und wurden über die Jahrtausende und Jahrhunderte hinweg nur noch zum kulinarischen Genuss an Weihnachten.



Um die Zeit der Wintersonnenwende herum hat man bereits vor Jahrtausenden « Sonnenräder » gebacken. Ueber den Ursprung ist man sich heute noch nicht klar.

Sonnenräder können heute auch folgendermassen gebacken werden: 200 g Gräubi fein gehackt, 50–100 g geriebene Haselnüsse, 50 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, wenn möglich etwas Zitronensaft, Zimt, Nelkenpulver, eine Prise Salz, 1/2 Paket Backpulver werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet. Daraus formt man Sonnenräder oder Brezel, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Eine Züpfel kann auch aus einem gewöhnlichen Hefeteig hergestellt werden nach folgendem Rezept: 500 g weisses Mehl, 75–125 g zerlassene Butter, 1–2 Eier, 1/4 l Milch, 5 g Salz, 20–75 g Zucker, 30 g Hefe. Aus diesen leicht erwärmten Zutaten wird ein Hefeteig hergestellt und wie auf dem nebenstehenden Bilde sichtbar, zu einem Zopf geflochten, mit Eigelb bestrichen und 45–60 Minuten in guter Hitze gebacken. Der Zopf muss, nachdem er geflochten ist, noch aufgehen, bevor man ihn bäckt.

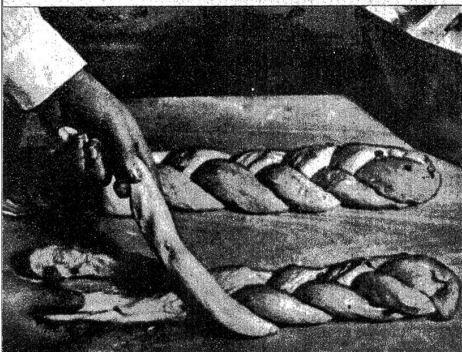


Wer kennt die guten Sonntagsbrote heute noch? Ja, vor dem Krieg konnte man sie zum Frühstück am Sonntagmorgen geniessen; sie waren aus feinstem Weggleteig; sie sollen das gewickelte mit Bändern umwundene Kindlein darstellen.

Ebenso die Birebrote und Birewege erinnern an eingerollte Kindlein.

Birnenbrote werden folgendermassen hergestellt: 500 g Mehl, 20 g Hefe, 1 Esslöffel Zucker, 60 g Butter, 10 g Salz, 3 dl Milch. Aus diesen Zutaten stellt man einen Hefeteig her. Dann werden 500 g Dörrbirnen,

250 g Dörrzwetschgen, 250 g Dörrfeigen 100 g Sultaninen, 125 g Baumnüsse, fein gehackt (wobei das Dörrrobt vorher eingeweicht und die Birnen kurz gekocht sein müssen), und mit wenig Zucker, Zimt, etwas Aenis und Zitronensaft vermischt. Aus dem Hefeteig formt man Rechtecke, gibt die Füllung darauf und formt richtige Brote, die man 1–1 1/4 Stunden in mässiger Hitze backt.



INTERESSANTE NEUERSCHEINUNGEN AM BUCHERMARKT

«Alli Cherzli brünne». Värslü vo der Dora Liechti. 80 Syte Bärndütsch mit 10 entzückende Bildli (Fr. 3.60). Verlag Hans Huber, Bern.

Ein allerliebtestes Büchlein mit Gedichten und Versen zum Vorlesen und Aufsagen für die Kleinen sowie einem kurzen Krippenspiel zum Aufführen. Mutter und Kind, jede Schweizerfrau, alle Freunde unserer Kleinen werden an diesem reizenden Büchlein unserer Emmentaler Dichterin ihre Freude haben. Dora Liechti hat sich in unserem Lande mit ihren lebendigen, bildhaften Kinder-versen schon längst einen Namen von bestem Klang erworben.

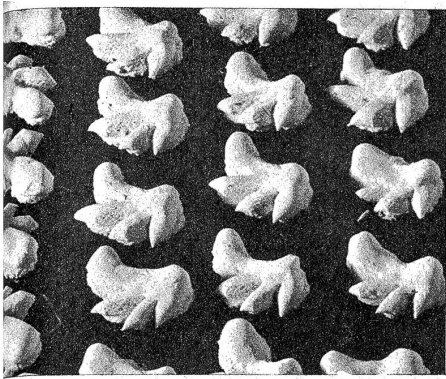
Heinrich Pestalozzi: «Christoph und Else». Rascher Verlag, Zürich.

In der Sammlung «Schweizerische Klassiker-Ausgaben» veröffentlicht der Verlag Rascher ein wenig bekanntes Werk unseres grossen Schweizer Pädagogen. «Christoph und Else» stellt gewissermassen einen Kommentar zu dem weit berühmteren Werk Pestalozzis «Lienhard und Gertrud» dar. Auch es war gedacht als Volksbuch, ist es aber in der Folge nicht geworden. Um so verdienstlicher ist das Unternehmen des Zürcher Verlages, unserer Zeit eine Schrift Pestalozzis wiederum zugänglich zu machen, die sonst nur in umfassenden Gesamtwer-

ken enthalten ist. Druck, Papier und Einband sind gut und gediegen, so dass das Buch auch in dieser Hinsicht jeden Bücherfreund befriedigen wird.

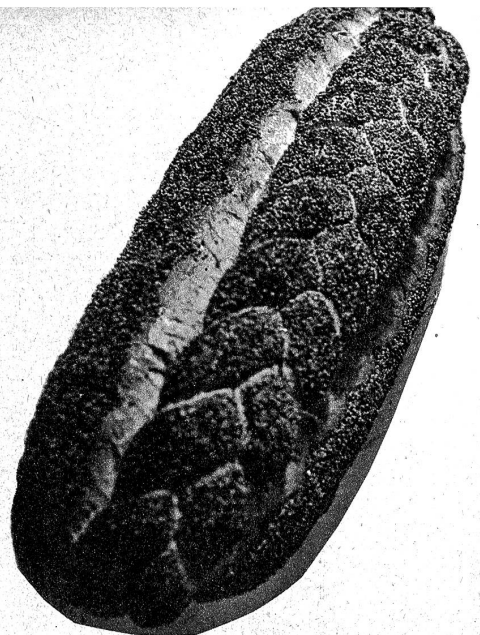
Alice Lüthi: «Juhui, mir chascherple!» Fünf Mundartspiele für das Kasperltheater. Mit Bildern von Alice Marcet. Brosch. Fr. 2.80. Verlag A. Francke AG, Bern.

Die heitere Kleinkunst der Kasperlibühne hat von jeher die Jugend entzückt und neuerdings auch dadurch an Wert gewonnen, dass Figuren und Szenarium von geschickten jungen Händen selber angefertigt werden. Es erschliesst sich damit eine Fülle von produktiver Betätigung. Das neu er-



Die Chräbeli gehen zurück auf Gebäck, die Hirsche darstellten, welche man ehemals um Neujahr herum zum Essen aufstellte. Heute bleibt von dem Hirschgebäck nur noch ein kümmerliches Rudiment, nämlich die Zacken, die in primitiver Form ein Hirschgeweih darstellen sollen.

Anis-Chräbeli werden folgendermassen hergestellt: 2 Eier, 200 g Zucker, 250 g Mehl, 1½ Kaffeelöffel Anis, 1 Löffel Backpulver werden miteinander verarbeitet, in fingerdicke Rollen, zirka 10 cm lang, rund geformt und dreimal eingeschnitten. Man lässt sie über Nacht an der Wärme stehen und backt sie dann in mässiger Hitze hellgelb.



Mohn auf das Festgebäck zu streuen ist eine uralte Sitte.

Anstatt den üblichen Mohnbroten, die man gewöhnlich beim Bäcker bekommt, kann man auch aus Hefeteig Brote formen, in die man noch eine Mohnfüllung gibt. Diese wird folgendermassen zusammengestellt: 250 g gebrühter, abgetropfter und gemahlener Mohn, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Esslöffel zerlassene Butter, 2 Esslöffel Milch werden zusammengemischt und als Füllung auf den ausgewallten Teig gestrichen. Dieser wird zusammengerollt und kann noch leicht mit Mohn bestreut werden.



In der Schweiz kennt man überall die Gritti-Benz oder Hose-Joggi, für die die Kinder um Weihnachten und Neujahr herum schwärmen.



Nach den Türkenstürmen, die von Wien abgewiesen wurden, hat ein Mann namens Kolschitzki das erste Kaffeehaus in Wien eröffnet und dazu die ersten Gipfel serviert. Andere Urkunden erzählen zwar, dass bereits die Mönche im Kloster St. Gallen Gipfelesser waren.

Gipfel können auf mancherlei Art hergestellt werden. Sehr beliebt sind die Schinkengipfel, die aus Blätterteig oder Mürbeteig hergestellt werden können. Doch kann man auch aus Hefeteig Gipfel formen und diese mit Konfitüre füllen. Das nebenstehende Bild zeigt, wie man Gipfel formt.



schiene Kasperbüchlein bietet die Texte zu fünf mundartlichen Spielen, die mit einfachen szenischen Mitteln und mit den charakteristischen Figuren der guten Kaspertradition darzustellen sind. In einer lebhaften Mundart, wie Kinder sie wirklich sprechen, spielen die lustigen Hergänge sich ab: wie Kasper der Prinzessin Silberia ihr Krönlein aus dem Brunnen heraufholt, wie er «alles kann», wie er in Afrika sich mit dem Löwen Knurrus und der Schlange Zischa gegen die Menschenfresser verbündet und überhaupt zuletzt immer obenauf kommt. Mein lebhafter Achtjähriger — sicher ein zuständiger Kritiker — ist begeistert und hat sogleich eine Aufführung veranstaltet — gewährt wurde selbstverständlich das Stück vom Negerschelm Wambambo. cl.

Ida Morf, Irene. Roman. Druck und Verlag von Friedrich Reinhardt in Basel. Leinenband Fr. 7.50.

Die Geschichte des jungen Menschenkindes, das diesem Buch den Namen gibt, ist ein beachtenswertes Erstlingswerk, dessen Verfasserin über eine wohlthuend ausgeglichene Sprache und kraftvoll zfassende Gestaltungskraft verfügt. So verfolgt der Leser mit wachsender Teilnahme den Weg der jungen Irene, die, aus reichen und verwöhnten Verhältnissen hervorgegangen, in einem Leben des Nichtstuns keine Befriedigung finden kann, sondern sich ihr Leben mit eigenen Mitteln aufbauen und eine Aufgabe finden möchte. Da der Vater die

sen Plänen verständnisvoll gegenübersteht, darf Irene ihren eigenen Weg suchen und findet zunächst Bureauarbeit, kommt dann als Sekretärin zu einem Nervenarzt und geht später auf seinen Vorschlag ein, Pflegerin in einer von ihm betreuten Anstalt für Geisteskranke und Epileptische zu werden. Und dieser Dienst, der an den ihn Ausübenden schwerste Anforderungen stellt, schenkt Irene tatsächlich Befriedigung, und sie macht die Worte des Arztes, dass «sie es schaffen würde», wahr. Schliesslich mündet ihr Weg, vom Vater mit Liebe und verständnisvoller Teilnahme verfolgt, in den eines andern, der den gleichen Zielen zustrebt wie Irene: stark im Mittragen und reich in Güte zu sein. Ein feines Buch!