

Bastlerecke

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 51

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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

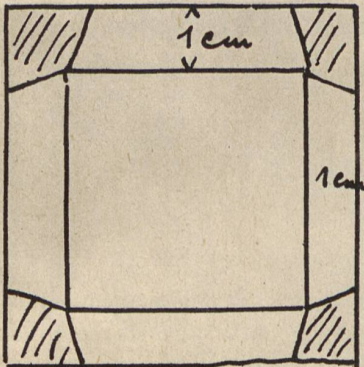
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.

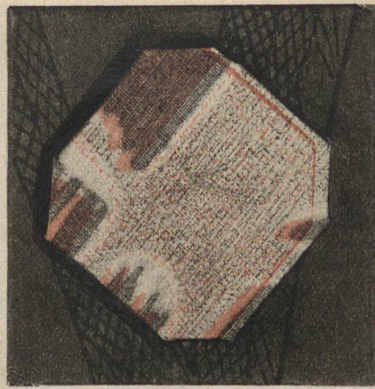
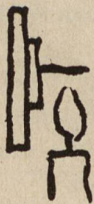
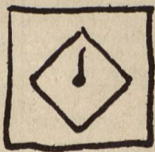
Ds grosse Stückli überzieh mer mit dunklem Papier. Ds Papier muess ringsume 1 cm grösser si als der Karton (Fig. 1).



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

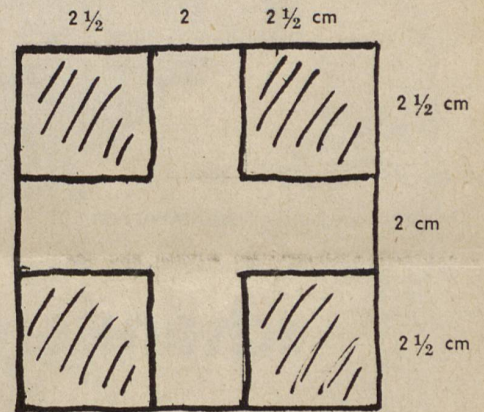
oder

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 Schwyzwappe 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.

