Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 22 (1932)

Heft: 25

Rubrik: Frau und Haus

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: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

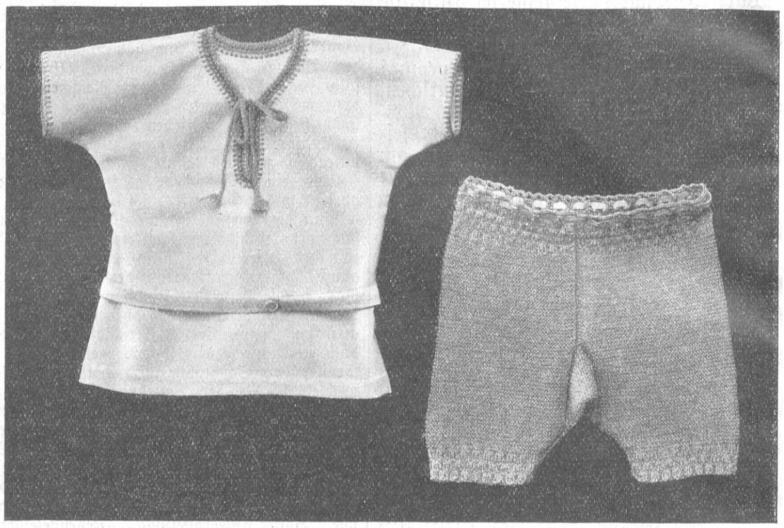
Gestrickte Bubenhöschen mit Kimonokittel
aus Flanell für das Alter von 1—2 Jahren.
Von L. B.

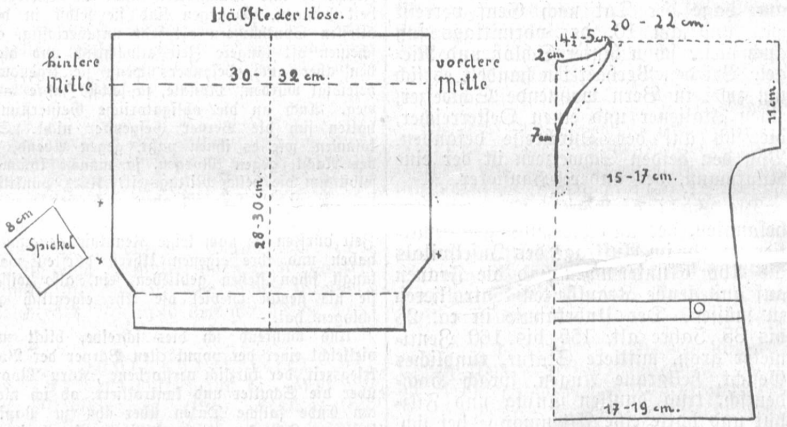
Ein angenehmes Gewändchen gibt diese Zusammenstellung: das gestrickte Höschen und ein weicher Flanellkittel für kühle Tage besonders vorteilhaft. — Das praktische erste Laufhöschen ist besser geformt wie die gewöhnlichen Schlupfhöschen, die man für das Kleinkind arbeitet, die Naht in der vorderen und hinteren Mitte gibt ihm das Ansehen von richtigen Oberhöschen. Die Hose wird in zwei Teilen gestrickt, jede Hosenhälfte für sich in offener Strickerei hin und her gearbeitet. Man beginnt am obern Rand, so kann dann später der untere Teil, wenn er schadhaft wird, leicht erneuert oder die Höschen nach Notwendigkeit verlängert werden. Der elastische Anfang und der Rand als Beinabschluß helfen auch noch mit zum guten Sitz; 2 Maschen rechts, 2 Maschen links, vier Gänge hoch, oben 4 mal, unten 3 mal gewechselt.

Die Teile lassen sich sehr gut zusammenhäkeln mit Kettenmaschen. Von der Rückseite wird dabei von jedem Teil der Randmasche ein Fach (die beiden aneinanderstoßenden Fache) gefaßt, das Garn geholt und grad durch die Masche gezogen, ohne vorher noch einmal umzuschlagen; man darf aber ja nicht hart arbeiten, damit die Nähte dehnbar bleiben. Für den Gummizug sind Stäbchen angehäkelt, was zweckmäßiger ist als eingestrickte Löchli, da diese Häkelgänge mit Leichtigkeit wieder erneuert werden können.

Zum Höschen sind 150 g Wolle nötig. Die Strickerei soll eher fest sein, so bleibt dann das Höschen gut in der Form.

Der Kittel ist 38—42 cm lang und im Verhältnis nach nebenstehenden Maßen geschnitten. Zur Ausarbeitung sind um Halsausschnitt und Aermelrand Säumchen umgeheftet, die erstmals mit der Höschenwolle umhäkelt; am Hals oder nach Gutfinden auch am Aermel noch durch mehrere feste Gänge, mit Schmuckfarbenreihen dazwischen, zur breiteren Borde ergänzt.





Küchenrezepte

Kirschen-Suppe. Ein eigroßes Stück Butter läßt man schmelzen, gibt 1 Kg. schwarze, süße Kirschen hinein, bestäubt sie mit etwas Mehl und läßt sie eine zeitlang dämpfen. Dann fügt man gut 1 Liter Wasser und den nötigen Zucker bei und kocht die Kirschen ganz weich. Man kann vor dem Anrichten geröstete Brotwürfelchen beifügen.

Kirschenpudding. 200 Gramm klein geschnittenes Brot wird mit so viel Milch begossen, wie es auffaugt und dann fein zerstoßen. 3 Eier werden mit 80 Gramm Zucker verquirlt und mit einem Eßlöffel Mehl, einer Hand voll gehackten Mandeln und 1 Pfund ausgesteinten, schwarzen Kirschen und dem Brot vermengt. Diese Masse füllt man in eine ausgebutterte Puddingform und kocht sie eine Stunde im Wasserbad. Man kann sie auch als Auflauf im Ofen backen.

Kirschenklöße. 250 Gramm große, schwarze Kirschen werden entstielt. Aus 300 Gr. Mehl, 2 Eiern, Salz und 1 Tasse lauer Milch macht man einen geschmeidigen Teig, den man schlägt, bis er Blasen wirft. Von diesem Teig sticht man nußgroße Klößchen ab, macht in jedes eine Vertiefung, legt eine Kirsche hinein und hüllt sie in den Teig ein. Die Klöße werden nun zirka 1/4 Stunde in Salzwasser gekocht, herausgehoben, mit Zucker bestreut und mit brauner Butter übergossen.

Kirschenomeletten. Man bereitet einen ziemlich dicken Omelettenteig, wobei man die Eiweiß zu steifem Schaum schlägt. Davon gibt man eine dünne Lage in heißes Fett, läßt unten leicht bräunen, legt entsteinte Kirschen darauf, deckt wieder mit Teig, wendet nach einiger Zeit die Omelette und richtet an. Auf diese Weise bäckt man 3—4 Omeletten und bestreut sie mit Zucker.

Kirschenköpfchen. 1 Pfund Sauerkirschen werden ausgesteint, mit 150 Gramm Zucker bestreut einige Zeit stehen gelassen und dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben. An kühlem Ort schlägt man 1 Liter abgerahmte, dicke, saure Milch zu Schaum und gibt 50 Gramm Zucker und 6—8 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine dazu. Sobald die Masse anfängt fest zu werden, fügt man die Kirschen gleichmäßig bei, füllt alles in eine ausgespülte Form und läßt es kalt werden. Der Pudding wird gestürzt.

Kirschencreme. 1/2 Pfund schwarze oder Weichselkirschen werden ausgesteint, mit halb Wein, halb Wasser (etwa 1/2 Liter) recht weichgekocht und durchgestrichen. Dann verrührt man 20 Gramm Maizena mit etwas kaltem Wasser, läßt es in die kochende Kirschencreme einlaufen, süßt nach Bedarf und richtet an. Die Creme wird meistens warm gegessen.

Rf.

Praktische Ratschläge

Um Ameisen im Garten zu vertreiben, streut man in Petrol eingelegte Sägespäne oder frische Baumnußblätter.

Kellerasseln kann man nur ausrotten dadurch, daß man sie durch geeignete Mittel zu fangen sucht und nachher tötet. Man stellt einen Besen aus feinen Birkenzweigen im Keller auf. Dieser Besen wird mit Vorliebe von den Asseln aufgesucht. Er kann dann von Zeit zu Zeit in kochendes Wasser getaucht werden, wodurch die Tiere vernichtet werden.

Gegen Holzwürmer spritzt man Essigsäure in die Löcher.

Um Fliegen fernzuhalten, wasche man die Fensterbretter und Fensterscheiben mit einer verdünnten Karbollösung ab. Die Fliegen fallen nach wenigen Minuten tot nieder.