

**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:** 28.12.2025

**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.

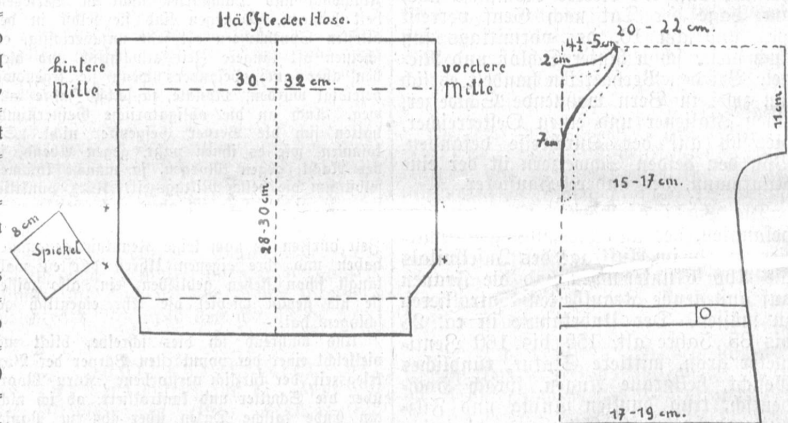
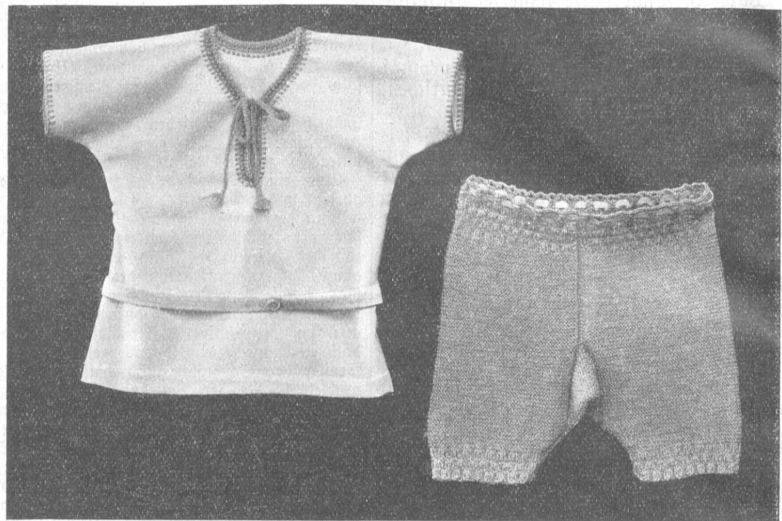
Von L. B.

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 oberen Rand, so kann dann später der untere Teil, wenn er schadhast 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 Faden (die beiden aneinanderstoßenden Fäden) 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 Böschli, 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 Ärmelrand Säumchen umgeheftet, die erstmals mit der Höschenwolle umhäftelt; am Hals ober nach Gutfinden auch am Ärmel noch durch mehrere feste Gänge, mit Schmuckfarbenreihen dazwischen, zur breiteren Borte ergänzt.



### Küchenrezepte

**Kirschen-Suppe.** Ein eigröses 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 aufsaugt 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 ausgekeimtes, schwarze 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 baden.

**Kirschenklöße.** 250 Gramm große, schwarze Kirschen werden entsteint. 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 circa ¼ Stunde in Salzwasser gekocht, herausgehoben, mit Zucker bestreut und mit brauner Butter übergossen.

**Kirschenomeletten.** Man bereitet einen ziemlich dicken Omelettenteig, wobei man die Eiweiße 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 ausgepölte Form und läßt es kalt werden. Der Pudding wird gestürzt.

**Kirschencreme.** ½ Pfund schwarze oder Weißkirschen werden ausgesteint, mit halb Wein, halb Wasser (etwa ½ Liter) recht

weichgekocht und durchgeseiht. Dann verrührt man 20 Gramm Maizena mit etwas kaltem Wasser, läßt es in die kochende Kirschencreme einlaufen, läßt 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 austrotten 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 spricht man Essigsäure in die Löcher.

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