

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 20 (1930)  
**Heft:** 9  
  
**Rubrik:** Frau und Haus

### **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>**

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Handarbeiten.

### Kimono-Nachthemden.

Von L. B.

Für Kindernachthemden kann ich mir keine bessere und praktischere Form denken, wie sie die Kimonoform mit ihren vielen Vorzügen ist. Die Schnittart ist leicht verständlich, die Ausführung verlangt vor allem wenig Zeit, und auch mit geringen Nähkenntnissen kann ein Kimonohemd brauchbar und gefällig gearbeitet werden. Und haltbar ist diese Hemdenform, trotzdem keine doppelten Kollerteile zur Verstärkung da sind, vorausgesetzt, daß die Hemden gut geschnitten sind, genügende Weite unterm Arm, gut passenden Halsausschnitt, bei langem Ärmel bequeme Ärmellänge haben. Damit ist das Reißer unterm Arm, am Rückenteil zum vornherein vermieden, und kommt es dann beim lange getragenen, schon blöde gewordenen Hemd vor, so sollte man sich nicht scheuen, den ganzen Oberteil des Hemdes zu ersetzen, weil das Einsetzen von Stücken nicht mehr rat-sam wäre.

Das Kimonomuster kann mit Papier oder altem Stoff einfach am Körper abgeformt oder nach wenigen Maßen gezeichnet werden: Länge des Stockteiles; Oberweite, um die Brust gemessen; Armweite; Ärmellänge, Halsweite.

Grundmuster siehe Zeichnung rechts oben.  $ab = \frac{1}{4}$  Oberweite + 5–7 cm (für Kinder die große Zugabe).

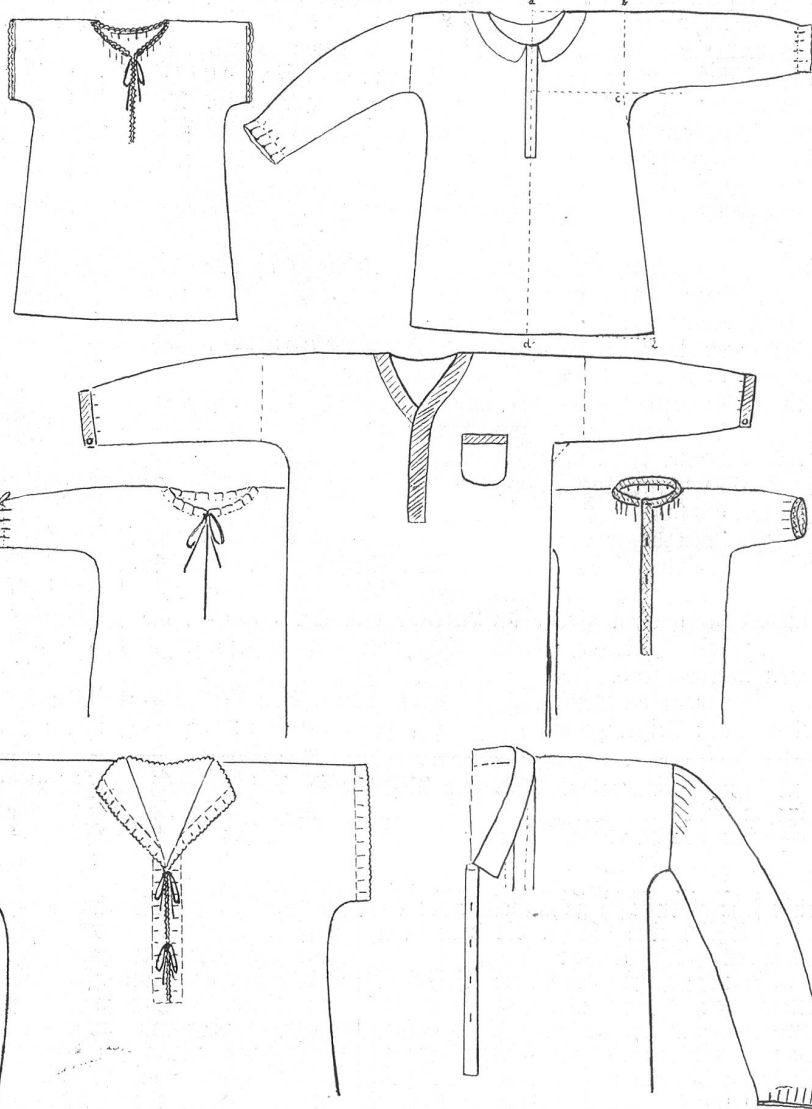
$bc = \frac{1}{2}$  Armweite + 2–4 cm.

$de =$  Untere Stockweite = Weite unterm Arm + 6–10–15 cm Erweiterung je nach der Stocklänge.

Knabenhemden behalten gerade Stockkanten.

Halsausschnitt (kleinster Ausschnitt): Breite  $\frac{1}{5}$  der Halsweite, Tiefe vorn  $\frac{1}{5}$  der Halsweite, Tiefe hinten 2 cm. Ein kurzer oder halblanger Ärmel bleibt gerade, beim langen Ärmel wird die Nahtlinie nach vorn um 2–5 cm abgescrägt.

Von diesem Grundmuster können die verschiedensten Ausführungen abgeleitet werden. Für sommerliche Hemden sind die Formen mit den kurzen Ärmeln und der zierlichen leichten Ausarbeitung gedacht. Für Winterwäsche aus festen Stoffen, auch Varchent, eignen sich prächtig die Formen mit dem langen Ärmel. Wie schnell ist der gerade Ärmelansatz gemacht gegenüber dem mühsameren Einsetzen eines Ärmels. Will man aus alten Stoffen noch Kinderwäsche nähen, dann ist wieder die Kimonoform gegeben, nur sei dann die Ausführung auch wirklich einfach, daß sich die Arbeit lohnt. Die kleinen Hemden in der Mittelreihe sind dafür Beispiele, links das Mädchenhemd; Einfassung oder Besatz um Hals und Ärmel mit eingezogenen Zugbändern, oder rechts das Knabenhemd mit schlichtem Bündchenabschluss. Die beiden letzten Modelle sind Frauen-Nachthemden. Der lange



Ärmel ist hier leicht eingereißt angefügt, so wird die Form kleidsamer, die Achsel kann dabei auch nach Gutdünken um 2 bis 4 cm abgescrägt werden.

Aus „Etern-Zeitschrift“ (Verlag Drell Füßli, Zürich).

## Zwischen den letzten Äpfeln und den ersten Erdbeeren!

**Fruchtschale.** Ein Duzend „Maultäschchen“ werden in Kirsch gewendet, in eine große Glasschale gelegt und dem Rand nach aufgestellt. Man hat Drangen klein geschnitten, mit feinen Bananenscheibchen und Zucker vermischt und mit dem Saft von sterilisierten Kirschen übergossen. Dieses Kompott gibt man in die Glasschale, legt etwas geschlagenen Rahm darüber und garniert mit sterilisierten Kirschen.

**Bananenomeletten.** Aus Mehl, Milch, einer Prise Salz, Zucker, 3–5 Eigelb und dem steif geschlagenen Eiweiß macht man einen guten Omelettenteig, fügt ihm ganz fein geschnittene Bananen (2–4 Stück) bei, vermischt alles gut und bäckt von der Masse 2 große Omeletten in heißer Butter. Sie werden mit Vanillezucker bestreut und heiß serviert.

**Auflauf von gedörrten Aprikosen und Brot.** Einige Stunden in Wasser eingelegte, gewaschene Dörraprikosen werden mit Wasser und Zucker nicht zu weich gekocht. Dann legt man sie abgewaschen mit feinem Brotschnittchen in eine gut gebutterte Form, gießt den Aprikosen-saft darüber, legt

Butterstücken obenauf und bäckt den Auflauf knapp  $\frac{1}{2}$  Std. im Ofen.

**Zweischgenküchlein.** Gedörrte, eingelegte Zweischgen werden 10 Minuten in Wasser gekocht, dieses abgeseigt und die Früchte erkalten gelassen. Ohne sie dann zu sehr zu zer schneiden, entfernt man den Stein und steckt an seine Stelle eine geschälte Mandel. Nun wendet man die Zweischgen einzeln in Omelettenteig, bäckt sie in heißem Fett schwimmend goldgelb und serviert sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

**Rußpudding.** Man rührt 100 Gramm Butter schaumig, fügt nach und nach 4 Eigelb dazu, ferner 50 Gramm Zucker, 30 Gramm geriebene Schokolade, 2 in kleine Würfel geschnittene, mit Milch befeuchtete Brötchen (Weggli), 50 Gramm geriebene Mandeln, 50 Gramm geriebene Nüsse und zuletzt den Schnee der 4 Eier. Die Puddingform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit feinem Prosamen ausgestreut, die Masse eingefüllt und im Wasserbad  $1\frac{1}{2}$  Std. gekocht.

**Datteltorte.** Aus 180 Gramm Mehl, 100 Gramm schaumig gerührter Butter, 100 Gramm Zucker, 3 Eigelb, dem geschlagenen Eiweiß und wenig gewiegter Zitronenschale

macht man einen feinen Teig, füllt ihn in eine Springform und bäckt ihn halbgar. Unterdessen rührt man 4–5 Eiweiß mit 2–300 Gramm feinem Zucker recht schaumig, fügt 300 Gramm entsteinle, fein geschnittene Mandeln und ein Gläschen Madeira bei, füllt diese Masse auf den halbgebakenen Teig und bäckt nun fertig. Die erkaltete Torte überzieht man mit einer Zuckerglasur und garniert mit entsteineten Datteln.

Er.

## Literarisches.

„Allerseele.“ Gedichte von Sophie Hämmerli-Marti. Umschlag und Buchschmuck nach Scherenschnitten von Herta v. Gumpfenberg. Geb. Fr. 4.80. Verlag Drell Füßli, Zürich.

Die Dichterin heiter-fröhlicher Kinderliedchen schenkt uns diesmal einen Kranz ernster, in wehmutsvolle Stimmung getauchter Gedichte. Ein Allerseelenkranz, auf Gräber gelegt, die das Leben jedem Menschen bestimmt. Die Verfasserin findet da Töne, die aus den tiefsten Seelentiefen heraufklingen, die den Leser unmittelbar ergreifen und die lange in ihm nachwirken. Diese Allerseelen-Gedichte gehören zum Besten, was die alemannische Dialektliteratur an Lyrischem geschaffen hat. (Vergl. das Gedicht, abgedruckt auf S. 1 des Jahrganges.) H. B.