

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 23 (1933)
Heft: 26

Rubrik: Die Seite für 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: 21.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

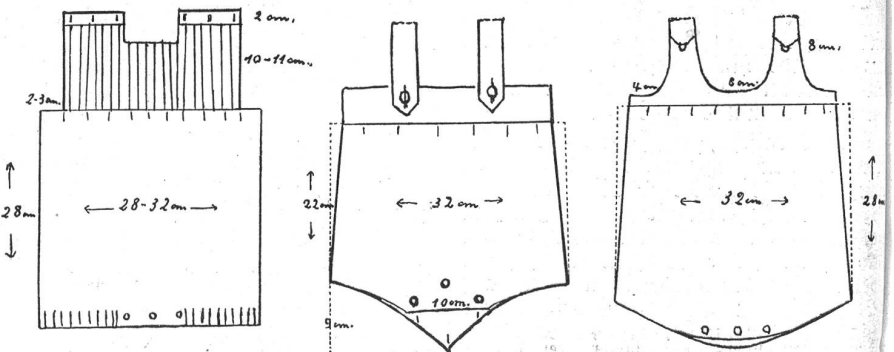
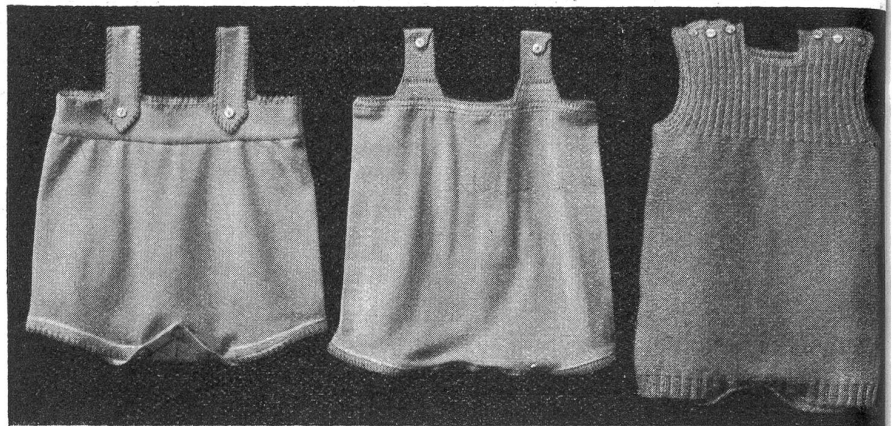
Handarbeiten

Leibchenhöschen. Sobald als möglich hört man heute mit der Wickelpackung des kleinen Kindes auf und an Stelle des Umfuges kommt dann die Strampelhose, mit oder ohne Beinlinge. Nebenstehend drei Beispiele solcher Höschen, wie sie als Erfindungsgröße, brauchbar bis zu 1 1/2 Jahren, gearbeitet werden können.

Gestricktes Höschen in gerader Form, an zwei Stellen gestrickt. Das Modell ist unten angefangen. Für die Beinöffnung werden zu beiden Seiten stark ein Drittel aller Maschen elastisch gestrickt, die in der Mitte verbleibenden Maschen für den Verschluss berechnet, sind glatt. Neben diese Stelle können am Rückenteil 3 Söckel für den Knopfschluss eingestrickt werden. Ein Umschlag, 2 Maschen zusammenstricken, geben das Knopfloch, das nachher mit Knopflochstich gut ausgenäht wird. Die Schlussverrichtung kann auch nachträglich angehängelt werden. Höhe des Höschens 24 bis 26 cm, gerippte Strickerei, ohne Veränderung der Maschenzahl. Beim Gestaltchenanfang beidseitig 2 cm abketten für das Armloch. Das Gestaltchen ist hier mit derselben Maschenzahl elastisch weitergestrickt, allemal nach 6 Gängen durch 2 glatte Reihen unterbrochen. Strickt man das Gestaltchen in einer anderen Strickart oder möchte man dasselbe schmaler haben, dann nimmt man beim Gestaltchenanfang im ersten Gang verteilt eine Anzahl Maschen ab. Für den Halsauschnitt werden ein Drittel aller Maschen abgeteilt, die Ärmel noch 4 cm weitergestrickt, dabei können am Vorderteil wieder die Knopfschleier eingestrickt werden. Die fertigen Höschenteile werden seitwärts zusammengefügt. Armloch — Ärmel — Halsanteile behält, zuerst mit einem festen Gang gut in die Form gebracht; am Modell sind alle Kanten, auch die Beinanten, zuletzt mit kleinen, flachen Bogen behältet.

Notwendiges Material: 150—200 g Wolle oder weiches Baumwollgarn.

Die beiden anderen Höschen, ein Windelhöschen mit Trägern, und das Kleidchen, mit angehängelter Paffe (auf einfache Art, durch Rundung der untern



Rante, zum Höschenschluss geformt), sind aus Strickstoff, Tricot, gearbeitet. Ein guter Ausweg, wenn man nicht die Zeit hat, ganze Stücke von Hand zu stricken. Solche Tricotstoffe geben zierliche, angenehme und recht praktische Kinderbekleidung, wenn man versteht, sie gut geformt zu arbeiten und mit

Handarbeit haltbar und gefällig fertig zu machen. Tricotresten bekommt man ja jetzt in reicher Auswahl für wenig Geld. Es können auch noch verwendbare Teile ausgetragener Tricotwäsche in Strickkleidung auf solche Weise für Kinderbekleidung ausgenützt werden. (Aus: Stern Zeitungsbeilage)

Praktische Ratschläge

Vom Bettensonnen.

Bettensonnen gehört eigentlich zur Frühjahrspuße, nicht immer läßt es sich aber dann vornehmen, da hat das Wetter auch ein gewichtiges Wort dazu zu sagen. Und hat man es auch damals schon getan, so müssen die Betten außer der täglichen Lüftung je häufiger desto besser ganz in die Luft, auch an die Sonne gebracht werden. Am besten legt man die Kissen in einem großen Hof oder Garten auf große Bretter oder man hängt sie wie Wäsche an gespannten Wäscheleinen auf. Allzu pralle Sonnen dürfen Federbetten nicht bekommen, da sowohl das Inlet, als auch besonders die Federn darunter leiden. Man sonne daher die Betten im Hochsommer in den Morgenstunden und nehme sie in der Zeit der größten Hitze wieder herein. Die Kissen, die gesonnt werden, müssen auch leicht geklopft werden, da sich dadurch die zusammengepreßten Federn wieder auflodern und die Kissen wieder leichter und weicher werden. Aber nur leicht klopfen, allzu derbes Klopfen macht die Federn ebenfalls brüchig. Der Staub wird am Zweckmäßigsten von Zeit zu Zeit mittels eines Staubsaugers aus den Kissen entfernt. Sonne in richtigem Maße können die Betten gar nicht genug bekommen; Sonne ist der Feind alles Dampfen und aller Krankheitsreger.

Zur Bettsonnente müssen aber außer den Kissen auch die Matratzen und Decken hinaus-

gebracht werden, auch diese müssen öfters gut geklopft werden, wenn man sie nicht mit einem Staubsauger gründlich behandeln kann. Zum Schutz vor der heißen Sommerhitze kann man Matratzen und Decken mit einem leichten groben Tuch, wie einem alten Bettuch oder so etwas, zudecken; dies dient auch zum Schutz gegen das Verblässen der Farben, was besonders bei neuen Ueberzügen in Frage kommt.

Und wie herrlich schläft sich dann in einem so durchsonnten Bett, das gibt lauter goldene Sonnenträume. L. B.

Küchen-Rezepte

Minesträ.

Unter dieser Bezeichnung versteht man in Italien gewöhnlich eine Suppe, die neben Reis oder Spaghetti alle der Jahreszeit entsprechenden Gemüse aufweist. Die nachstehenden Angaben sind also nicht als bindend anzusehen.

Die Hälfte einer kleinen Zwiebel, verweigert, eine kleine Karotte, in Streifen geschnitten, ebensoviel von einer Weißrübe, in Streifen geschnitten, gleichviel Selleriewurzel, in Streifen geschnitten, das gleiche Quantum Grünkohl, in Streifen geschnitten, ebensoviel vom Weißer eines Lauches, in Streifen geschnitten, eine kleine Kartoffel, in Würfeln geschnitten, 30 Gramm grüne Bohnen, in kleine Stücken geschnitten, Eine Viertelstange grüne Erbsen, ebensoviel weiße Bohnen, gewässert, 1 Tomate, entkernt, enthäutet und in Streifen geschnit-

ten, 40 Gramm Reis oder Spaghetti, leichten in kleine Stücken gebrochen, 1 Knoblauchzinken, 1 kleines Zweiglein Basilikum, 80 Gramm frisches Speck, 40 Gramm geriebenen Parmesankäse (1 Tasse voll), 1 1/2 Liter Fleischbrühe.

Den Speck fein verwiegen und in der Raffrolle vergehen lassen, die Zwiebel darin dünsten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Dann die Gemüse je nach der Dauer ihrer Kochzeit, zuletzt den Reis oder die Spaghetti und die Tomate hineingeben und gar kochen lassen. Beim Anrichten mit feingehacktem Korb überstreuen. Den Käse extra dazu servieren. Die benötigte Fleischbrühe kann auch aus Maggi's Bouillonwürfeln hergestellt werden.

Suppe aus Kartoffeln und Lauch.

400 Gramm Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten, 150 Gramm Lauch (das Weiße von 1—2 Stengeln), fein geschnitten, 30 Gramm (schwach eigroß) Butter, 2 Eigelb, 1 Deziliter Rahm (wenn möglich sauer), 1 Liter Fleischbrühe.

Kartoffeln und Lauch mit der Fleischbrühe, die bekannterweise auch aus Maggi's Bouillonwürfeln hergestellt werden kann, aufs Feuer geben und weichkochen, was in etwa 45 Minuten erreicht sein wird. Dann durchs Sieb streichen, nochmals aufkochen und mit den Eigelben, dem Rahm und der Butter binden. Etwas feingehacktes Korbkraut oder Petersilie darüberstreuen.