

<b>Zeitschrift:</b>	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
<b>Band:</b>	23 (1933)
<b>Heft:</b>	26
<b>Rubrik:</b>	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 RATSSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

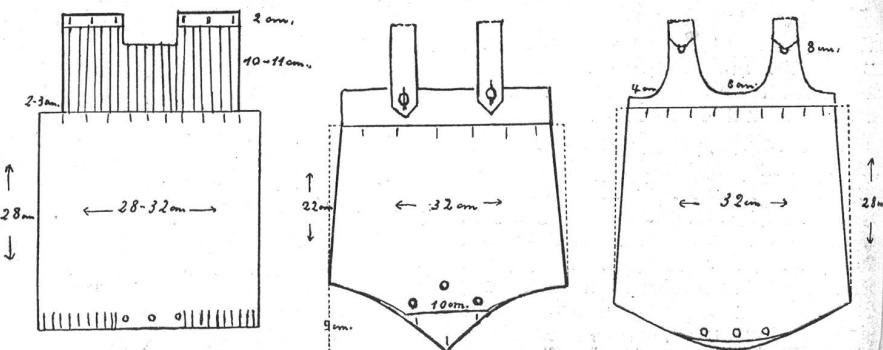
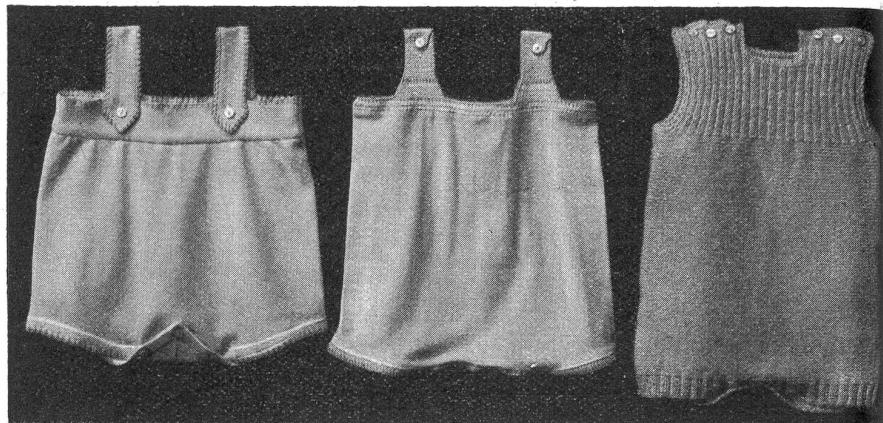
## Handarbeiten

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

**Gestricktes Höschen** in gerader Form, an zwei Teilen 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 Löcher für den Knopfverschluss eingestrickt werden. Ein Umschlag, 2 Maschen zusammenstricken, geben das Knopfloch, das nachher mit Knopflochstich gut ausgenäht wird. Die Schlußverrichtung kann auch nachträglich angehakt werden. Höhe des Höschen 24 bis 26 cm, gerippte Strickerei, ohne Veränderung der Maschenzahl. Beim Gestältchenansatz beidseitig 2 cm abkleben für das Armloch. Das Gestältchen ist hier mit derselben Maschenzahl elastisch weitergestrickt, allemal nach 6 Gängen durch 2 glatte Reihen unterbrochen. Strickt man das Gestältchen in einer anderen Strickart oder möchte man das selbe schmäler haben, dann nimmt man beim Gestältchenansatz im ersten Gang verteilt eine Anzahl Maschen ab. Für den Halsausschnitt werden ein Drittel aller Maschen abgetrennt, die Achseln noch 4 cm weitergestrickt, dabei können am Vorderteil wieder die Knopflöcher eingestrickt werden. Die fertigen Hösenteile werden seitwärts zusammengefügt. Armloch — Achsel — Halslante behält, zuerst mit einem festen Gang gut in die Form gebracht; am Modell sind alle Ranten, auch die Beinkanten, zuletzt mit kleinen, flachen Bogen gehäkelt.

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

Die beiden andern Höschen, ein Windelhöschen mit Trägern, und das Kleidchen, mit angehäkelter Passe (auf einfache Art, durch Rundung der untern



Kante, zum Höschenverschluß geschnitten), sind aus Strickstoff, Trikot, gearbeitet. Ein guter Ausweg, wenn man nicht die Zeit hat, ganze Stücke von Hand zu stricken. Solche Trikotstoffe geben zierliche, angenehme und recht praktische Kinderkleidung, wenn man versteht, sie gut geformt zu arbeiten und mit

Handarbeit haltbar und gefällig fertig zu machen. Trikotreste bekommt man ja jetzt in reicher Auswahl für wenig Geld. Es können auch noch verwendbare Teile ausgetragener Trikotwäsche und Strickkleidung auf solche Weise für Kinderfahrt ausgenutzt werden.

(Aus: Eltern Zeitschrift)

## Praktische Ratschläge

### Vom Bettsonnen.

Bettsonnen gehört eigentlich zur Frühjahrszeit, 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 Wäscheseilen auf. Allzu pralle Sonne 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 aufzulösen und die Kissen wieder leichter und weicher werden. Aber nur leicht klopfen, allzu derbes Klopfen macht die Federn ebenfalls brüchig. Der Staub wird am Zweitmäßigsten 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 aller Dämpfen und aller Krankheitserreger.

Zur Bettsonne 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 Sommersonne 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 Verblasen der Farben, was besonders bei neuen Überzügen in Frage kommt.

Und wie herrlich schlafst du dann in einem so durchsonnen Bett, das gibt lauter goldene Sonnenräume.

L. B.

## Küchen-Rezepte

### Minestra.

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, verwiegt, eine kleine Karotte, in Streifchen geschnitten, ebensoviel von einer Weißröhre, in Streifchen geschnitten, gleichviel Selleriewurzel, in Streifchen geschnitten, das gleiche Quantum Grünkohl, in Streifchen geschnitten, ebensoviel vom Weißens eines Lauchs, in Streifchen geschnitten, eine kleine Kartoffel, in Würfchen geschnitten, 30 Gramm grüne Bohnen, in kleine Stückchen geschnitten. Eine Viertelstasse grüne Erbsen, ebensoviel weiße Bohnen, gewässert, 1 Tomate, entfernt, enthautet und in Streifchen geschnit-

ten, 40 Gramm Reis oder Spaghetti, leicht in kleine Stückchen gebrochen, 1 Knoblauchzehen, 1 kleines Zweiglein Basilikum, 80 Gr. frischen Speck, 40 Gramm geriebenen Parmesan-Käse (1 Tasse voll), 1 1/2 Liter Fleischbrühe.

Den Speck fein verwiegen und in der Pfanne 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 köcheln lassen. Beim Anrichten mit feingeschnittenem Kerbel 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 groß) 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 weichköcheln, 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 feingeschnittenen Kerbelkraut oder Petersilie darüberstreuen.