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: 30.11.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTI

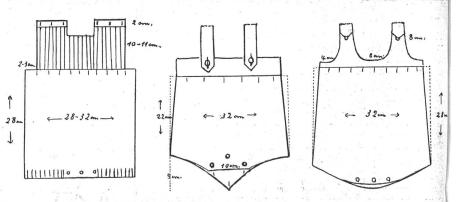
Handarbeiten

Leibchenhöschen. Sobald als möglich hört man heute mit der Wickelpadung des kleinen Kindes auf und an Stelle des Umtuches kommt dann die Strampelhofe, mit oder ohne Beinlinge. Nebenstehend drei Beispiele solcher Höschen, wie sie als Erstlingsgröße, brauchbar bis zu 1 ½ Jahren, gearbeitet werden

können.
Gestrickes Höschen in gerader Form, an zwei Teilen gestrickt. Das Modell ist unten angesangen. Für die Beinössnung werden zu beiden Seiten start ein Orittel aller Maschen elastisch gestrickt, die in der Mitte verbleibenden Maschen stieden Berschluß berechnet, sind glatt. Neben diese Stelle können am Rüdenteil 3 Södli für den Knopsschluß eingestrickt werden. Ein Umschlag, 2 Maschen zusammenstricken, geben das Knopsloch, das nachher mit Knopslochssich gut ausgenäht wird. Die Schlußverrichtung kann auch nachträglich angehätelt werden. Höhe des Höschens 24 bis 26 cm, gerippte Strickerei, ohne Beränderung der Maschenzahl. Beim Gestältchenansah elastisch weitergestrickt, allemal nach 6 Gängen durch 2 glatte Reihen unterbrochen. Strick war midde man das Gestältchen in einer anderen Strickart oder möchte man das in einer anderen Strikart oder möchte man dasjelbe schmäler haben, dann ninmt man beim Getältchenansat im ersten Gang verteilt eine Anzahl Waschen ab. Für den Jalsausschlie die Anzahl Waschen ab. Für den Jalsausschlie uch ein Drittel aller Maschen abgekettet, die Achseln noch 4 cm weitergestrickt, dasei können am Vorderteil wieder die Anopflöcher eingestrickt werden Die sertigen Höschenteile werden seitwärts zusammengesigt. Armloch — Achsel —Halskante behäkelt, zuerst mit einem sesten Gang gut in die Form gebracht; am Modell sind alle Kanten, auch die Beinkanten, zulezt mit kleinen, slachen Bogen behätelt. in einer anderen Stridart ober möchte man das-

Notwendiges Material: 150—200 g Wolle oder

weiches Baumwollgarn. Die beiden andern Soschen, ein Windelhöschen mit Trägern, und das Rleiden, mit angehäkelter Basse (auf einsache Art, durch Rundung der untern



Rante, zum Höschenschluß geformt), sind aus Strid-stoff, Trifot, gearbeitet. Ein guter Ausweg, wenn man nicht die Zeit hat, ganze Stüde von Hand zu striden. Solche Tritotstoffe geben zierliche, angenehme und recht praktische Kinderbekleidung, wenn man versteht, sie gut geformt zu arbeiten und mit

Sandarbeit haltbar und gefällig fertig zu mad Tritotreften bekommt man ja jest in reicher A wahl für wenig Geld. Es können auch noch w wendbare Teile ausgetragener Trifotwäsche w Stridkleidung auf solche Weise für Kindersach ausgenüßt werden. (Aus: Eltern Zeitschrift)

Praktische Ratschläge

Bom Bettenfonnen.

Bettensonnen gehört eigentlich gur Frühjahrs-Bettensonnen gehört eigentlich zur Frühjahrs-putzte, nicht immer läßt es sich aber dann vornehmen, da hat das Wetter auch ein ge-wichtiges Wort dazu zu sagen. Und hat man es auch damals schon getan, so müssen die Betten außer der täglichen Lüftung je häusiger desto besser danz in die Luft, auch an die Sonne gebracht werden. Am besten legt man die Kissen in einem großen Hof oder Garton auf arobe Bretter oder wan köngt sie mie Rösse Sohne gestahl werden. Im besten tegt matie die Kissen in einem großen Hof ober Garton auf große Bretter oder man hängt sie wie Wäsche an gespannten Wäscheseilen auf. Allzu pralle Sonne dürsen 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 Hige 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 Zwedmäßigsten von Zeit zu Zeit mittels eines Staubsaugers aus den Kissen die Betten gar nicht genug besommen; Sonne ist verne und aller Krankheitserreger.

Zur Betklonnete müssen aber außer den

Bur Bettsonnete muffen aber außer den Riffen auch die Matragen und Deden hinaus-

gebracht werden, auch diese muffen öfters gut geklopft werden, wenn man sie nicht mit einem Staubsauger gründlich behandeln kann. Zum Schutz vor der heißen Sommersonne kann man Matraken und Deden mit einem leichten groben Tud, wie einem alten Bettuch ober fo etwas, zudeden; bies bient auch jum Schutz gegen bas Berblassen ber Farben, was besonders bei

neuen Ueberzügen in Frage kommt.

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

Küchen-Rezepte

Mineftra.

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

Die Sälfte einer fleinen Zwiebel, verwiegt, eine fleine Rarotte, in Streifden geschnitten, ebensoviel von einer Weihrübe, in Streifden ebensoviel von einer Weihrübe, in Streifchen geschnitten, gleichviel Selleriewurzel, in Streifschen geschnitten, das gleiche Quantum Grünstohl, in Streifchen geschnitten, ebensoviel vom Weihen eines Lauches, in Streifchen geschnitten, eine kleine Kartoffel, in Würfelchen geschnitten, 30 Gramm grüne Bohnen, in kleine Stüdchen geschnitten, Eine Viertelstasse grüne Erbsen, ebensoviel weihe Bohnen, gewässert, 1 Tomate, entkernt, enthäutet und in Streifchen geschnits

ten, 40 Gramm Reis ober Spaghetti, legiuin kleine Stückhen gebrochen, 1 Knoblaub zinken, 1 kleines Zweiglein Basilikum, 80 strischen Speech, 40 Gramm geriebenen Parmelod kase (1 Tasse voll), $1\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrüßt

Den Speck fein verwiegen und in der Koferolle vergesen lassen, die Zwiebel dam dünsten und mit der Fleischbrühe ablössen Dann die Gemüse je nach der Dauer ihm Kochzeit, zuletzt den Reis oder die Spaghtlund die Tomate hineingeben und gar socialisen. Beim Anrichten mit seingeschnittens Kerbel überstreuen. Den Käse extra dazu swieren. Die benötigte Fleischbrühe kann aus Maggal's Bouillonwürfeln hergestellt werde. aus Maggi's Bouillonwürfeln hergestellt werden

Suppe aus Rartoffeln und Laud.

400 Gramm Kartoffeln, geschält und in flein Stüde geschnitten, 150 Gramm Lauch (bei Weiße von 1—2 Stengeln), fein geschnitten, 30 Gramm (schwach eigroß) Butter, 2 Gigelt Deziliter Rahm (wenn möglich sauer), 1 Lite Fleischbrühe.

Rartoffeln und Lauch mit der Fleischbiebe bekannterweise auch aus Maggi's Bouillow würseln hergestellt werden kann, aufs Feutgeben und weichkochen, was in etwa 45 Minuten erreicht sein wird. Dann durchs sich streichen, nochmals aufkochen und mit den Gelben, dem Rahm und der Butter binden Etwas feingeschnittenes Kerbelkraut oder Peter ille dorüberstreuen filie darüberftreuen.