

<b>Zeitschrift:</b>	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
<b>Band:</b>	25 (1935)
<b>Heft:</b>	44
<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:** 20.01.2026

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

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKТИСHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Häckelarbeiten als Abschluß für Serviettentaschen, Deckchen, Tischdecken u. a. m.

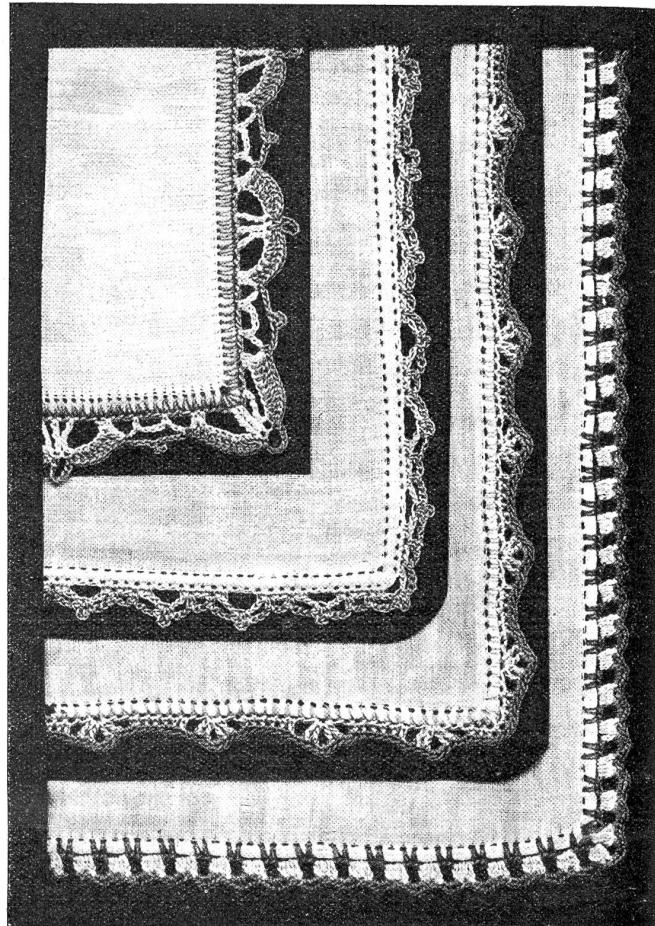
Material: Spitzgarn H. C. Nr. 70.

Nr. 1. 1. Reihe: f. M. 2. Reihe: 2 f. M., 4 Lfm., 2 M. übergehen, 1 f. M., 4 Lfm., 2 M. übergehen, 1 f. M., 4 Lfm., 2 M. übergehen, ein 3faches Stbch., 1 M. übergehen, ein 3faches Stbch., 1 M. übergehen, ein 3faches Stbch., 6 Lfm. 3. Reihe: In die 1. und 2. Lfm. des großen Bogens kommen je 1 Stbch., in die 3. und 4. je 1 Stbch., in die 5. und 6. je 1 Stbch., zwischen das 1. und 2. dreifache Stbch. der Vorreihe kommt eine f. M., ein Bögli von 7 M., zwischen das 2. und 3. dreifache Stbch. 1 f. M. Der Bogen wird nochmals in entgegengesetzter Richtung wiederholt. In den folgenden kleinen Lfm.-Bogen eine f. M., 3 Lfm., ein Pitot von 4 Lfm., 3 Lfm., in den letzten Bogen 1 f. M.

Nr. 2. 1. Reihe: In jedes Löcklein 1 f. M. 2. Reihe: 5 f. M., 5 Lfm., 2 M. der ersten Reihe überspringen, 5 f. M., 5 Lfm. usw. 3. Reihe: In der 2. M. 1 f. M., 2 Lfm., 1 M. der untern Reihe überspringen, 1 f. M., 3 Lfm., 2 M. überspringen, 1 f. M., 2 Lfm. zurückstechen, 1 f. M., 3 Lfm. usw.

Nr. 3. 1. Reihe: In jedes Löcklein 1 f. M., in der Ecke 3 f. M. 2. Reihe: 6 f. M., 1 Lfm., 1 M. der ersten Reihe überspringen, 2 Stbch. in die gleiche M. nochmals 2 Stbch., 1 Lfm., 1 M. überspringen usw. 2 In der Ecke in der gleichen Masche 2 f. M. 3. Reihe: f. M. Vor, in der Mitte und am Ende der 2 Stbch. über die Lfm. 3 f. M. In der Ecke in 2 Maschen je 2 f. M.

Nr. 4. 1. Reihe: 2 f. M., 3 Lfm., 2 Löcklein überspringen, 2 f. M., 3 Lfm. usw. 2. Reihe: Auf die Lfm. 4 Stbch., 1 Lfm., 4 Stbch. usw. 3. Reihe: Auf die Lfm. der zweiten Reihe 3 f. M., 1 Lfm., 3 f. M., 1 f. M. auf die Mitte der 4 Stbch., 3 f. M. usw. 3



## Häusliche Ratschläge

Was jede Hausfrau wissen muß.

Geschirr braucht nicht getrocknet zu werden, wenn es nach heißem Spülen auf einen Tisch mit Flanellunterlage kommt. Auch eine andere poröse Unterlage genügt. Wenn es 5–10 Minuten getrocknet hat, ist es schrankfertig.

Jeder Kochprozeß wird verkürzt und vereinfacht, wenn das Kochgut am Abend vorher eine Viertelstunde auf der Flamme

steht, über Nacht im gleichen Gefäß bleibt, das die mit Zeitungspapier umwunden wird. Meistens braucht es am nächsten Tag nur noch eine Viertelstunde nachgedacht zu werden. Das gilt besonders für Suppenfleisch, Suppenhuhn, Kohlgemüse und für eine Menge von Nahrungsmitteln, die sonst eine lange Bereitungsduer haben.

Reinlichkeit im Haushalt wird erleichtert durch verschiedene kleine Tricks: Das Rehen der Teppiche verursacht keinen Staub und macht die Arbeit auch ohne Staubsauger und Teppichlehrmaschine einfach, wenn die Oberfläche der Teppiche mit lauwarmem Wasser bespritzt wird, denn eine Kleinigkeit Terpentinöl zugesetzt wurde. Das Wischen der Fußböden, Staubwischen und alle andern in der Wohnung nötigen Arbeiten werden gerade dadurch bedeutend vereinfacht.

Alle für den Haushalt erforderlichen Handwerkszeuge sollen sich in einem tadellosen Gebrauchs Zustand befinden. Bürsten, die wackeln, weil sie nicht fest genug am Stiel angebracht sind, — Messer, die nicht schneiden — Aufwaschtücher, die zerrissen sind und keine Feuchtigkeit aufnehmen, — Türen, die quitschen — das alles sind Dinge, die der Hausfrau ihre Arbeit unnötig erschweren. Nie sollte sie einen Aufschub dulden, sobald es sich darum handelt, Arbeitsgeräte in Ordnung zu bringen. Was man nicht selbst machen kann, überlässt man dem Fachmann, dem Handwerker. Stets ist zu bedenken, daß eine ungenügend ausgeführte Reparatur keinen Wert hat, und daß der Fachmann dazu da ist, diese vorzunehmen.

Das Berichten unaufschiebbbarer Arbeiten soll sofort geschehen. Alles, was

man liegen läßt, wächst zu einer Lawine an. Man kann sie eines Tages nicht mehr bewältigen. Zuerst ist vielleicht nur ein einziges Mal das Plätzen der Wäsche unterblieben. Man nahm sich vor, die Arbeit am Abend zu erledigen, kam aber nicht dazu, und so blieb sie erst einen Tag, dann eine Woche in Verzögerung, bis man die einzelnen Stücke ungeplättet benutzte.

Das Aufräumen von Schubladen, das Lüften der Zimmer, das Machen der Betten, — eines greift ins andere. Die Unordnung aber ist der größte Feind der Arbeit. Sobald sie einreicht, wird die Hausfrau mit ihrem Werk überhaupt nicht mehr fertig.

Alles, was wegzulegen ist, gelange so bald als möglich an seinen Platz. Zeitrauben des Suchens wird erspart, wenn man genau weiß, daß nur an dieser Stelle der betreffende Gegenstand sein kann. Außerdem ist der geordnete und gut geleitete Haushalt gerade an diesen Kleinigkeiten erkennbar.

Das Ausbessern von Kleidungsstücken, Strümpfen und Wäsche geschehe sofort. Hat sich erst ein ganzer Berg zerrissener Sachen angesammelt, dann ist die Arbeitsleistung eine ungeheure Last, die Zeit und Kräfte beansprucht.

Die Gewöhnung der Familienmitglieder an Ordnung ist freilich oft eine Aufgabe für die Hausfrau. Aber sie sollte nicht nur vor ihrer Erfüllung zurückdrehen; denn nur allein dadurch gelangt sie zu dem Ziel, das jede Hausfrau sich zu setzen hat: Zur Behaglichkeit im Heim bei Mindestanstrengung ihrer Kräfte.

Sch.

## Ein paar gute Suppen.

Gehäcksuppe. Allerlei übriggebliebenes Fleisch wird gehäuft und mit einer gewiegenen Zwiebel in Butter gedämpft. Dann stäubt man 2 Löffel Mehl darüber, fügt gehäufte Petersilie und genügend Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe bei, verföhlt alles gut und richtet nach 1/4 Std. über etwas geriebenen Käse an.

Eiergräupelnsuppe. 2 ganze Eier werden mit so viel Mehl verrührt, daß ein diaflüssiger Teig entsteht. In 2 l Wasser löst man 2 Bouillonwürfelchen auf, läßt aufkochen und gibt den Eierteig durch ein nicht zu feines Sieb in die Brühe. Einmal aufgewallt, richtet man die Suppe über ein Stückchen frische Butter und gehäufte Schnittlauch an.

Reissuppe. In Fleisch- oder Gemüsebrühe kocht man 1 Tasse gewaschenen Reis und ein paar kleingeschnittene, gehäulte Karotten ganz weich und richtet über ein mit Milch verquirltes Ei an.

Französische Suppe. Man verwendet die verschiedensten Gemüse je nach der Jahreszeit, röstet sie, schneidet sie in feine Streifen und Würfelchen und dämpft alles zusammen in einem Stück Butter. Dann gibt man genügend Salzwasser, Muskat und etwas gehäufte Petersilie dazu und richtet nach 1 Std. Kochzeit über geröstete Weißbrotschnitten an.

Tomatenuppe. In Butter dämpft man 2 Löffel Mehl bräunlich, löst mit genügend Wasser ab, fügt 3–4 Löffel Tomatenpuree, Salz, Pfeffer und Muskat bei und kocht die Suppe 1/2 Std. Wir richten sie über geröstete Brotscheiben, geriebenen Käse und Schnittlauch an.

E. R.