Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **23 (1933)**

Heft 26

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

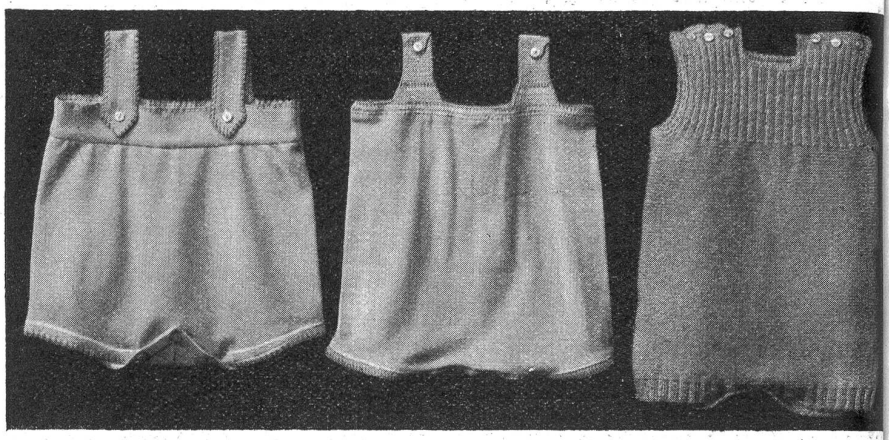
Handarbeiten

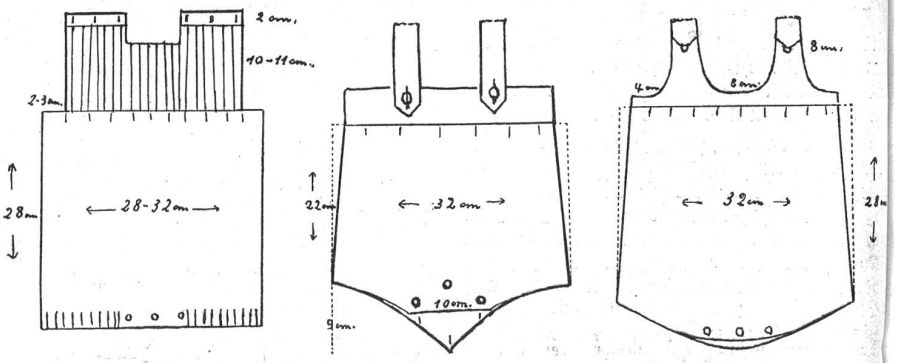
Leibchenhöschen. Sobald als möglich hört man heute mit der Wickelpackung des kleinen Kindes auf und an Stelle des Umtuches kommt dann die Strampelhose, mit oder ohne Beinlinge. Nebenstehend drei Beispiele solcher Höschen, wie sie als Erstlingsgröße, brauchbar bis zu 1 1/2 Jahren, gearbeitet werden können.

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 Söckli 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 angehäkelt werden. Höhe des Höschens 24 bis 26 cm, gerippte Strickerei, ohne Veränderung der Maschenzahl. Beim Gestältchenansatz beidseitig 2 cm abketten 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 dasselbe schmäler haben, dann nimmt man beim Gestältchenansatz im ersten Gang verteilt eine Anzahl Maschen ab. Für den Halsausschnitt werden ein Drittel aller Maschen abgekettet, die Achseln noch 4 cm weitergestrickt, dabei können am Vorderteil wieder die Knopflöcher eingestrickt werden. Die fertigen Höschenteile werden seitwärts zusammengefügt. Armloch — Achsel — Halskante behäkelt, zuerst mit einem festen Gang gut in die Form gebracht; am Modell sind alle Kanten, auch die Beinkanten, zuletzt mit kleinen, flachen Bogen behäkelt.

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 Höschenschluß geformt), 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 Kinderbekleidung, wenn man versteht, sie gut geformt zu arbeiten und mit Handarbeit haltbar und gefällig fertig zu machen. Trikotresten bekommt man ja jetzt in reicher Auswahl für wenig Geld. Es können auch noch verwendbare Teile ausgetragener Trikotwäsche und Strickkleidung auf solche Weise für Kindersachen ausgenützt werden. (Aus: Eltern Zeitschrift.)





Praktische Ratschläge

Vom Bettensonnen.

Bettensonnen gehört eigentlich zur Frühjahrsputzete, 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 auflockern 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 Dumpfen und aller Krankheitserreger.

Zur Bettsonnete müssen aber außer den Kissen auch die Matratzen und Decken hinausgebracht 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 Verblassen der Farben, was besonders bei neuen Ueberzügen in Frage kommt.

Und wie herrlich schläft sichs dann in einem so durchsonnten Bett, das gibt lauter goldene Sonnenträume. 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 Weißrübe, in Streifchen geschnitten, gleichviel Selleriewurzel, in Streifchen geschnitten, das gleiche Quantum Grünkohl, in Streifchen geschnitten, ebensoviel vom Weißen eines Lauches, in Streifchen geschnitten, eine kleine Kartoffel, in Würfelchen geschnitten, 30 Gramm grüne Bohnen, in kleine Stückchen geschnitten, Eine Viertelstasse grüne Erbsen, ebensoviel weiße Bohnen, gewässert, 1 Tomate, entkernt, enthäutet und in Streifchen geschnitten, 40 Gramm Reis oder Spaghetti, letztere in kleine Stückchen gebrochen, 1 Knoblauchzinken, 1 kleines Zweiglein Basilikum, 80 Gr. frischen Speck, 40 Gramm geriebenen Parmesankäse (1 Tasse voll), 1 1/2 Liter Fleischbrühe.

Den Speck fein verwiegen und in der Kasserolle 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 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 eigroß) Butter, 2 Eigelb, 1 Deziliter Rahm (wenn möglich sauer), 1 Liter Fleischbrühe.

Kartoffeln und Lauch mit der Fleischbrühe, die bekanntermeise 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 feingeschnittenes Kerbelkraut oder Petersilie darüberstreuen.