

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 22 (1932)  
**Heft:** 39  
  
**Rubrik:** Frau und Haus

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.11.2024

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Spielanzug für 2—3 Jahre.

Material: 250 g blaue Perlwolle, doppelfädig verarbeitet, 150 g weiße Perlwolle, doppelfädig verarbeitet, 4 Perlmutterknöpfe.

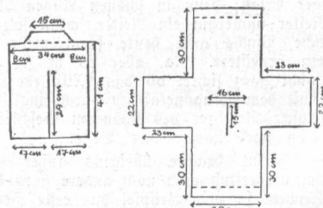


Man strickt zunächst ein Beinteil des Vorder- teils, von unten anfangend. Auf 28 M. Anschlag (17 cm) arbeitet man das Perlmuster: man strickt 1 l., 1 r. im Wechsel und verlegt in jeder Nadel das Muster, auf r. kommt l. und auf l. kommt r. Man arbeitet in dieser Weise 29 cm (ca 70 Nadeln) glatt herauf, nimmt dann dieses Teil auf eine Hilfsnadel und arbeitet nun erst das zweite Beinteil genau so weit. Beide Teile nun zusammen auf eine Nadel nehmen und von hier ab über die volle Breite von 56 M. arbeiten. Nach etwa 15 Nadeln mascht man an jeder Seite (5 M. vom Außenrand entfernt) 10 M. zum Taschenschlitz ab, und schlägt auf der nächsten Nadel diese 10 M. wieder neu auf. Nach weiteren 15 Nadeln (41 cm Höhe) nimmt man an jeder Seite 14 M. ab (9 cm). Von hier ab auf den nächsten Nadeln zu Beginn einer jeden Nadel 1 M. abnehmen. Nach 12 Nadeln abmaschen. Das zweite Teil genau so arbeiten, doch strickt man die Taschenschlitze nicht ein und strickt auch den vorderen Bogen nicht mit an, sondern mascht in 41 cm Höhe die ganze Nadel ab. Den oberen Rand behäkelt man mit einer Tour f. M. blau, wobei man in die beiden Außenreihen je ein Knopfloch einarbeitet. Man strickt nun einen Zwickel, 6 cm im Quadrat, und setzt diesen zwischen die Beintelle ein und näht die inneren Beinnähte zusammen. Dann näht man die Außennähte zusammen, läßt aber zur Hosentlappe am oberen Rand 10 cm offen. An diese 10 cm des Borderteils häkelt man als Untertritt 3 Reihen f. M. Die unteren Ränder der Beintelle behäkelt man mit 6 Touren (blau) f. M., 1 Tour (weiß) f. M., 1 Tour (blau) f. M. Den Aufschlag nach rechts umklappen. Der obere Rand des Borderteils wird mit 1 Tour f. M. weiß und 1 Tour f. M. blau behäkelt. An die beiden Außenecken setzt man je einen Perlmutterknopf. An dem oberen Taschenschlitz nimmt man 10 M. auf, strickt 12 Reihen im Perlmuster und näht dieses Teil von links als Tasche unter. Den Taschenrand mit 1 Tour f. M. weiß und

1 Tour f. M. blau behäkelt. Zu den Trägern schlägt man 85 L. auf, häkelt darüber 3 Touren f. M. blau. In das untere Ende eines jeden Trägers häkelt man im Abstand von 3 cm je 3 Knopflöcher mit ein. Die Träger werden mit 1 Tour f. M. weiß und 1 Tour f. M. blau behäkelt. Die Träger werden mit dem oberen Ende an die Außenecken der vorderen Rundung angenäht. 2 Knöpfe an den rückw. Hofenrand setzen.

## Täschchen zum Spielanzug.

Material: 150 g weiße doppelfädige Perlwolle. Man schlägt 52 M. an und arbeitet für den vorderen Rand 10 Reihen 1 l., 1 r. im Wechsel. Von hier ab das Perlmuster (s. o.). Nach 34 Nadeln (26 cm) teilt man die Arbeit in der Mitte zum Schlitz und strickt jede Seite allein. Nach weiteren 6 Nadeln schlägt man am Außenrand 35 M. auf, 15 Reihen weiterstricken, auf der 16. Reihe an der Innenseite zum Ausschneitt 10 M. abnehmen, für die Schulter noch ca. 12 Nadeln stricken. Die Maschen auf eine Hilfsnadel nehmen und die zweite Seite ebenso weit arbeiten. Diese beiden Teile dann an der Halsseite mit einer Kette von 20 L. M. verbinden und nun über die ganze Breite (122 M.) stricken. Nach 20 Reihen ist der Ärmel beendet, und man ketzt an jeder Seite die 35 Ärmelmaschen ab. Man strickt über 52 M. noch 44 Reihen und strickt dann noch 10 Reihen für den Rand 1 r., 1 l. im Wechsel. (Nicht verlegt) An den Schlitz des Borderteils für die Knöpfe als Untertritt 3 Reihen f. M. anhäkeln, von links etwas anheften. Darauf setzt man 3 blaue Knöpfe. Der Kragen wird mit Doppeltäschchen behäkelt. D. St.: Man holt den Faden mit Umschlag aus der 1. und 2. M. des Halsrandes, mascht zusammen ab, häkelt eine L. M. nach. Dann den Faden aus der 2. und 3. M. holen, abmaschen 1 L. Dann aus der 3. und 4. holen usw. In den folgenden Reihen holt man den Faden vor und hinter dem D. St. hervor. Zum Kragen häkelt man 4 Touren D. St. weiß. Dann wird der Kragen ringsum mit einer Tour D. St. in Blau und 1



Links: Hose, rechts: Täschchen.

Tour D. St. in Weiß behäkelt. Ebenso werden die Ärmelränder mit 4 Touren D. St. weiß, 1 Tour D. St. blau, 1 Tour D. St. weiß behäkelt. Diese Aufschläge nach außen umklappen, ein gehäkelt blaues Knöpfchen aufsetzen.

## für die Küche

### Vorrat für den Winter.

Essiggurken. Kleine Perlzwiebelchen werden geschält und mit etwas Salz und Essig aufgetocht. Dann läßt man sie zugedeckt einen Tag stehen. Darauf trodnet man sie ab, füllt sie in einem Topf und gibt Lagen von Salz, Pfeffer, Gewürzkrönern, Estragon und Pfefferkraut dazwischen. Mit gedöhtem und wieder erkaltetem Weinessig füllt man auf, bis die Zwiebelchen bedeckt sind, gießt etwas Del darüber, beschwert mit einem Teller, bindet zu und bewahrt kühl auf.

Tomatensalat. Die sauber abgewaschten Früchte werden in Scheiben geschnitten und ohne Vorbereitung in Gläser gelegt. Die Gläser werden mit verdünntem Weinessig übergossen und dann ¼ Stunde bei 80 Grad Celsius sterilisiert. Beim Gebrauch werden sie mit Del, Salz und gewiegter Zwiebel vermengt.

Ganze Birnen. Hierzu schält man die Birnen sorgfältig und entfernt Blüte und Stiel. Kleine Früchte läßt man ganz, große vierteilt man. Nun gibt man sie in kaltes Wasser, das die Früchte knapp bedeckt, fügt gestoßenen Zucker nach Geschmack, den Saft einer ganzen Zitrone und ein Stückchen Ingwer bei, kocht alles 30 bis 35 Minuten, gibt es dann in Gläser und verschließt gut.

Gelee von Erdbeeren mit Bananen. 3 Pfund Waldbeeren und 2 Pfund geschälte, würfelig geschnittene Bananen kocht man in ½ Liter Wasser, läßt dann den Saft durch ein Tuch ablaufen und gibt ihn zu gleich schwerem, klar geläutertem Zucker. Man kocht bis zu Geleevide und füllt heiß in Gläser. Das Gelee wird gut verschlossen im Keller aufbewahrt.

Rhabarber in Flaschen. Man schält den Rhabarber, wäscht ihn, schneidet ihn in längliche Stüchchen, füllt ihn in sorgfältig gereinigte, weithaltige Flaschen und füllt sie mit röhrenfrischem Wasser. Der Rhabarber wird nur bis zum Flaschenhals eingeschichtet, damit das Wasser übersteht. Zeit verkorrt bewahrt man im kühlen, dunkeln Keller auf.

Senfgurken. Möglichst reife, gelbe Flaschengurken schält und halbiert man, entfernt die Kerne und schneidet sie in fingerlange Stücke. Man bestreut diese mit Salz, läßt sie über Nacht stehen, trodnet sie ab und schichtet sie abwechselnd mit einer Mischung von Senfkörnern, Perlzwiebeln oder Schalotten, Dillkraut und weißem Pfeffer. So vorbereitete Gläser werden mit aufgedöhtem und erkaltetem Weinessig übergossen und mit Pergament verbunden. Man kann zur Vorsicht diese Gurken 10 Minuten bei 75 Grad Celsius sterilisieren. E. R.

## Praktische Winke.

Einmachgläser und -stöpsel, die schlecht oder gar nicht gereinigt fortgestellt werden, nehmen einen dumpfen oder sonst unangenehmen Geruch an. Darum stets jedes Einmachglas und jeden Einmachtopf, der leer geworden, sofort gründlich, möglichst mit heißem Sodawasser ausspülen. Dann wird kein Geschmack zurückbleiben.

Linoleum, das mit minderwertigem Del abgerieben wird, verliert sein gutes Aussehen und wird verschmiert. Darum nur ab und zu mit wenig gutem Bohnerwachs bohnen. Gutes Linoleum braucht kein Fett zur Pflege, da es selbst fetthaltig ist. Tägliches trodenes Abstauben oder — falls viel benützt — Abwaschen mit kaltem Wasser, gelegentlich mit Milch, und monatliches Bohnen erhalten das Linoleum wie neu.

Die Haare nicht zu oft waschen! Wenn Sie gern möchten, daß Ihre Kleinen im späteren Leben ihren vollen schönen Haarwuchs behalten, so achten Sie darauf, daß das Köpfchen beim Baden keinesfalls öfter als einmal in der Woche mit dem Wasser in Berührung kommt. Wie viele frühe Glazen haben ihren Ursprung darin, daß wohlmeinende Mütter das zartbesaunte, aber sehr wenig Fett absondernde Köpfchen ihres Lieblings täglich durch Waschen austrodnen, ohne das entzogene Fett wieder hinreichend zu ersetzen. Das gibt bald sprödes Haar, trodne Haut, undichtes Wuchs.