

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

**Band:** 19 (1929)

**Heft:** 10

**Rubrik:** 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**

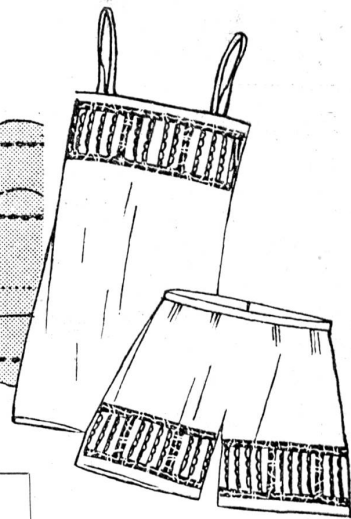
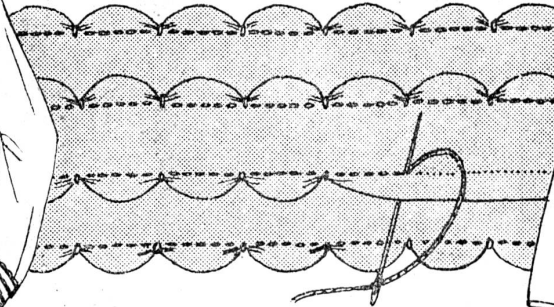
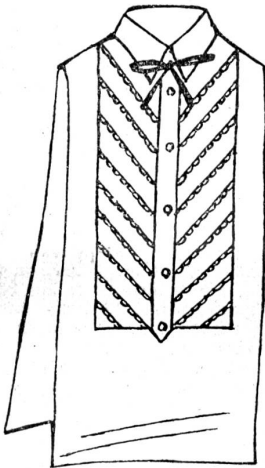
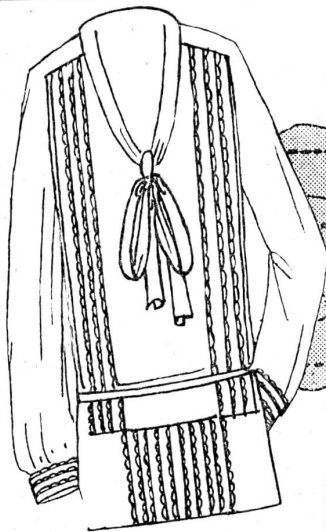
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 20.02.2026

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

# Frau und Haus

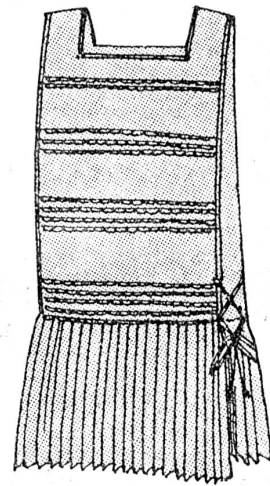
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Handarbeit.

### Genähte Fältchen.

Diese genähten Fältchen sind eine hübsche Garnitur für Blusen, Kinderkleider und Wäsche. Durch die von Hand oder mit der Maschine genähten Fältchen wird ein Faden unsichtbar durchgezogen und das Fältchen in Abständen von  $\frac{1}{2}$ —1 cm mit zwei Stichen festgenäht. Auf hundert verschiedene Arten kann man diese anwenden und immer wird das Kleidungsstück in origineller Weise garniert sein.



## für Haushalt und Küche.

### Von elektrischen Kochgeräten.

Die kleinen, handlichen und im Gebrauch billigen elektrischen Wasserkocher, Teemaschinen usw., die auch überall da, wo noch nicht elektrisch gekocht wird, Eingang gefunden haben, erfordern meist, wenn sie nicht nach neuen Grundsätzen gebaut sind, verschiedene Anleitungen zum Gebrauch. Die Unkenntnis hat schon mancher Hausfrau Schaden gebracht, denn sie kennt sich in der Technik zu wenig aus und ist beim Einkauf dem Verkäufer ausgeliefert, der ihr oft das anpreist, was er eben verkaufen möchte.

Wasserkocher werden überall im Handel in zwei verschiedenen Ausführungen angeboten, aber nur eine Ausführung befriedigt auf die Dauer. Die Hausfrau, die durch Schaden klug geworden ist, hütet sich wohl, einen Wasserkocher mit Ringheizung anzuschaffen. Wie sieht ein solcher Wasserkocher aus? Im Innern besitzt er einen Abak, in dem der Heizkörper untergebracht ist, das heißt die innere Wandung des Gefäßes ist in dessen unterem Teil von geringerem Durchmesser als oben. Im unteren Teil ist der Heizkörper eingebaut, das Kochgefäß ist dann nach oben zur Aufnahme einer größeren Flüssigkeit verlängert. Wenn nur eine kleine Menge Wasser oder sonst eine Flüssig-

keit gewärmt werden muß, sodaß nicht der ganze untere Teil gefüllt ist, dann brennt oben meist der Heizkörper durch, weil die Wärme nicht abgeleitet wird. Der Heizkörper muß dann schon nach kurzem Gebrauch ersetzt werden, was keine billige Sache ist, da das Kochgerät meist aufgelötet und zu diesem Zweck in die Fabrik geschickt werden muß.

Alle modernen, zuverlässigen Kochgeschirre haben Bodenheizung. Das Kochgefäß ist auf der ganzen Länge von gleichem Durchmesser, der Heizkörper ist im Boden eingeseht, und jede beliebige Menge Flüssigkeit kann erwärmt werden, auch wenn der Boden nur einen Millimeter überdeckt ist. Muß einmal, was erst nach jahrelangem Gebrauch nötig ist, der Boden ausgewechselt werden, so kann das meist selber gemacht werden. Man kauft sich einfach einen entsprechenden Heizkörper und setzt ihn von unten mit einer Schraube ein.

### Das Waschen wollener Gegenstände.

Garderobeartikel aus Flanell oder Wolle, gewoben oder gestrickt, erfordern beim Waschen eine sorgfältige Behandlung, damit sie nicht eingehen oder filzig werden. Eine Hauptsache ist die ausschließliche Verwendung von guter, weißer Seife oder erprobten Seifenfloden. Die Zugabe von Salmiakgeist ist statthaft. Nicht kochendes Wasser ist den Wollstücken schädlich, sondern der rasche Wechsel von heißem Seifenwasser und kaltem Spülwasser, letzteres

muß mindestens handwarm sein. Wollgewebe dürfen ferner nicht eingeseift und gerieben werden. Das Waschverfahren mit Salmiak ist folgendes: In 10 Liter kochigem Wasser löst man 125 Gramm geschnittene, weiße Seife oder löst Seifenfloden je nach Vorschrift auf und gießt das heiße Wasser nachher hinzu unter Beifügung von 75 Gramm Salmiak. In diese Brühe legt man zuerst die hellen Wollstücken, läßt sie etwas liegen, drückt und knetet sie und nimmt sie heraus; auf gleiche Weise verfährt man dann mit den dunkeln Sachen. Darauf spült man die Stücke in warmem Wasser, bis alle Seifenspuren verschwunden sind. Bei weniger schmutziger Wäsche genügt das Waschen ohne Seife. Man legt die Sachen in einen Zuber, gießt kochend heißes Wasser darüber und läßt es soweit abkühlen, daß man mit den Händen die Wäsche kneten und hin- und herschwenken kann. Dann spült man die Gegenstände in heißem, ja nicht lauem Wasser.

### Rentaur-Pafergrießbrei.

Zutaten: 150 Gr. Rentaur-Pafergrieß,  $\frac{1}{2}$  Lt. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Lt. Milch, Salz, 50 Gr. Zucker.

Zubereitung: Das Rentaur-Pafergrieß wir in die siedende Flüssigkeit einlaufen gelassen, Salz und Zucker beigegeben und den Brei unter fleißigem Rühren  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde gekocht. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren. Nach Belieben kann der Zucker weggelassen und der Brei mit einer Zwiebelschneise serviert werden.