

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

Band: 19 (1929)

Heft: 18

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

PRAKTIISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Die Kiste und ihre vielseitige Verwendung.

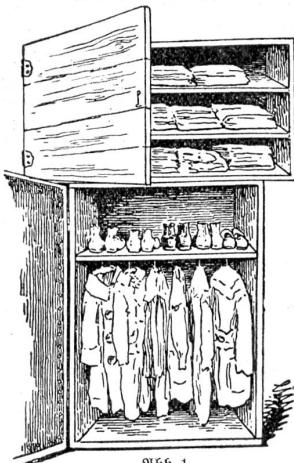


Abb. 1

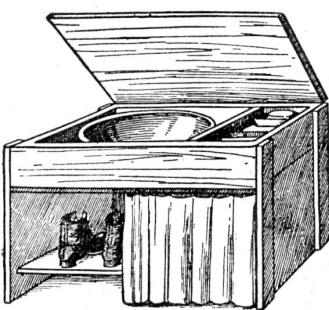


Abb. 2

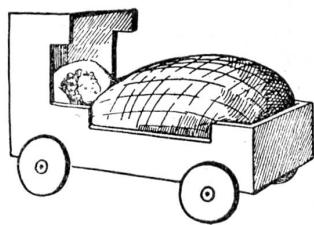


Abb. 3

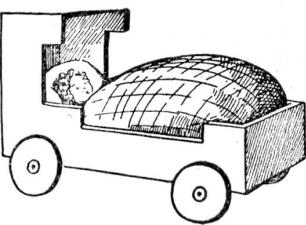


Abb. 4

In einem einfachen Haushalt, wo nicht nur an Geld, sondern meist auch an Platz gespart werden muß, leistet die Kiste gute Dienste zur Aufbewahrung von allerlei Dingen, die nicht an einem bestimmten Ort versorgt, ständig die Arbeit des „Aufräumens“ vermehren. Kisten sind fast überall billig erhältlich, ihre einfache Form, mit etwas Holzbeize getönt, wirkt nicht unschön. Vieles, was durch den Staub leiden oder gar zugrunde gehen würde, bleibt, in einer Kiste aufbewahrt, in gutem Zustand.

Abb. 1. In einer großen Kiste befestigt man einige Zwischenlagen und erhält ein nettes Kästchen zur Aufbewahrung von Kinderwäsche. Da Kisten meist von ungehobeltem, rauhem Holz hergestellt werden, schlägt man sie innwendig mit Stoff aus, z. B. von einem alten Vorhang. Den Kistendeckel befestigt man seitlich mit zwei Scharnieren, damit er als Tür dienen kann. Eine große Kiste läßt sich auch als Kinderkleiderkasten herrichten. Um sich der Schuhe wegen nicht immer bücken zu müssen, befestigt man das Zwischenbrett im oberen Teil der Kiste.

Abb. 2. Volle und leere Flaschen lassen sich ebenfalls gut in einer fahrbaren Kiste aufbewahren.

Abb. 3. Kleiner Waschtisch mit Schuhkästchen verbunden. In die obere Zwischenlage wird ein rundes Loch gechnitten, das zur Aufnahme des Waschbeckens dient.

Abb. 4. Puppenbett.

Abb. 5. Holz- und Kohlenkiste, haben, um den Transport des Brennmaterials zu erleichtern, seitlich zwei Räderpaare.

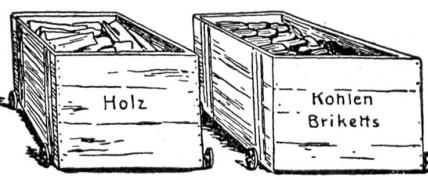


Abb. 5

Praktische Ratschläge

Wie pflegen wir unsere Tischgeräte?

Wer es lernen will, sorgfältig mit seinen Tischgeräten umzugehen, der sollte einmal einen Blick in einen holländischen Haushalt werfen können. Die Holländerinnen sind Muster von peinlicher Sauberkeit, mit denen kaum jemand, sei es in der alten oder neuen Welt, rivalisieren kann. Niemals würde eine vornehme Holländerin ihre feinen Porzellantassen von der Magd spülen lassen. Das besorgt sie selbst und zwar sofort nach dem Gebrauch. Ihr würde grauen, wenn sie in unsern Küchen gelegentlich den Geschirrstapel sähe, der auf die Reinigung durch das Mädchen wartet. Ihr wäre es im innersten Herzen weh tun, wenn sie erst zugehen sein könnten beim Abwaschen, wenn die Tassen und Teller klickend aneinander stoßen.

Das Abwaschen, so verhaftet es vielen Frauen und Mägden ist, ist eines der wichtigsten unserer Haushaltsgeschäfte. Denn nicht nur läßt sich hier unendlich viel sparen oder verschwenden, durch sofortiges und rüches Arbeiten, sondern es zeigt sich auch, ob die Hausfrau oder das Mädchen eine leichte, sorgsame Hand hat, ob sie gewohnt ist, mit feinen Dingen umzugehn. Und eigentlich sollte jeder Freier seine Zukünftige ungeheuer beim Abwaschen beobachten können, denn aus dem Umgang mit den zerbrechlichen Dingen könnte er wertvolle Schlüsse ziehen auf die seelische Verfassung der Tochter überhaupt. Wer mit zerbrechlichen Dingen grob umgeht, der wird auch Menschenherzen nicht allzu zart anfassen, merk es Dir, junger Mann! (Im ungelehrten Falle kann natürlich auch ein Mädchen seine Schlüsse ziehen, wenn es seinen Zukünftigen mit Kindern oder Tieren umgehen sieht. Doch das nur nebenbei.)

Doch zurück zum Abwaschen, wir wollen uns nicht verplaudern, sondern vielmehr hurtig eins uns andre vornehmen. Wist Ihr, was zuerst dran kommt? Nun wohl die Tassen, die Teller? — Falsch geraten: Zuerst nehmen wir das Silber,

die Bestecke. Wir brauchen dazu ganz heißes Wasser, weil dies doch sozusagen jedesmal einer Desinfektion bedürfen. Fügen wir etwas abgeriebene Seife bei, so erhöht sich der Glanz ganz bedeutend. Die Bestecke werden nach dem Waschen gut gespült und wenn möglich, sofort getrocknet und zwar mit einem leinenen Tuch. Baumwoll- und Halbleinentücher lassen immer, wir kaufen deshalb, auch wenn wir etwas größere Kosten haben, viel lieber Leinen-Küchentücher. Nach den Bestecken kommt erst das Porzellan. Dafür brauchen wir nicht das gleiche Waschwasser, wir können dieses aber zum Vorwaschen der Teller und Platten sehr gut ausbrauchen. Wir geben einen Kaffeelöffel Voraz ins Wasser, wodurch es viel weicher wird. Allzu heiß ist selbst dem Porzellan ungefund. Die Manier, die in vielen Kochschulen gelehrt wird, das Porzellan in fast heißendem Wasser abzuwaschen und womöglich die Hände zu überbrühen, ist gar nicht unanfechtbar. Denn abgesehen von den Händen wird die seine Glasur beim besten Porzellan doch kleine, momenat laum wahrnehmbare Risse davontragen, die später dem Geschirr das verbrauchte Aussehen geben. Beim Wegräumen tut man gut, zwischen die einzelnen Teller einen kleinen Flanellappaten zu legen, um das Reiben der unpolierten Ränder auf der Glasur zu vermeiden.

Kristallwaren erfordern eine besondere Behandlung. Vor allem wasche man sie nie in zu heißem Wasser, es darf nur handwarm sein. Einiges Voraz setzt man auch hier zu. Nach dem Spülen werden die Gläser mit ältern Tüchern sofort getrocknet. Karaffen reinigt man mit etwas verdünnter Salzsäure oder Kartoffelschnitzchen, über welche etwas Essig geschüttet wird. Sie erhalten davon ihren alten Glanz und alle Unreinigkeiten lassen sich entfernen. Zum Trocknen der Karaffen kann man ein zusammengezirktes Löffelpapier hineinschieben, das dann den letzten Rest von Flüssigkeit aufsaugt. Im Schrank werden die Gläser am besten auf den Kopf gestellt, um Zusammenstoße zu vermeiden.

Silber wird in Seifenwasser gereinigt, gut gespült und mit seinem Leder getrocknet. Angelausene Stellen reinigt man mit Silberpulpa, das in jedem Silberwarenladen erhältlich ist. Man befeuchtet es mit etwas Spiritus und

reibt die schmutzigen Stellen damit ab, poliert mit dem Leder nach. Verzierungen müssen mit einem alten Zahnbürstchen gereinigt werden, da man sonst die Oberfläche glatt schleift und in den Tiefen das Pulpa liegen bleibt.

Nickelgegenstände bleiben am schönsten, wenn man jede Bugerei mit scharfen Mitteln von ihnen fern hält. Man spült sie in heißem Wasser, dem etwas Seife zugesetzt werden darf und reibt sie dann mit einem weichen Leinentuch so lange, bis sie wieder ihren Hochglanz haben. Teeränder im Innern der Kannen werden mit verdünnter Salzsäure leicht beseitigt, nur darf man die Lösung nicht lange darin stehen lassen und muß nachher die Kanne gründlich mit kochendem Wasser ausspülen.

Wer seine wertvollen Haushaltungssachen so behandelt, wird sie ein Leben lang gut und schön erhalten. Lücken im Geschirrbestand, in Gläsern und Bestecken füllt man rechtzeitig aus, man trägt mehr Sorge zu vollständigen Servicen, als wenn diese schon durch Abgänge von ihrem Werte verloren haben. Nur die Hausfrau kann wirklich sparen, die sorgfältig mit ihren Sachen umzugehen weiß.

Anita.

Waschen mit Essig. Gestickte Tischläuse, Decken und dergl. wascht man am besten in lauem Wasser, es darf nur handwarm sein. Einiges Voraz setzt man auch hier zu. Nach dem Spülen werden die Gläser mit ältern Tüchern sofort getrocknet. Karaffen reinigt man mit etwas verdünnter Salzsäure oder Kartoffelschnitzchen, über welche etwas Essig geschüttet wird. Sie erhalten davon ihren alten Glanz und alle Unreinigkeiten lassen sich entfernen. Zum Trocknen der Karaffen kann man ein zusammengezirktes Löffelpapier hineinschieben, das dann den letzten Rest von Flüssigkeit aufsaugt. Im Schrank werden die Gläser am besten auf den Kopf gestellt, um Zusammenstoße zu vermeiden.

Gelb gewordene Elsenbeinsachen bleicht man durch Hineinlegen in Wasser, dem etwa ein Zehntel Schwefelsäure zugesetzt ist. Nachdem man sie in diesem 1 bis 2 Stunden gelassen hat, sind sie mit klarem Wasser abzuspülen, oder man wasche den Gegenstand mit Milch und setze ihn hernach längere Zeit möglichst heißer Sonne aus. Um die Hölze noch nachhaltiger wirken zu lassen, bedecke man ihn mit einer Glasglocke.