

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 16 (1926)
Heft: 2
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.](#)

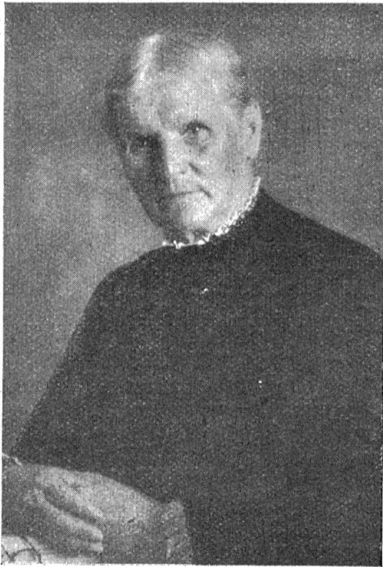
Download PDF: 04.05.2025

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



Frau Prof. Dr. h. c. S. Drelli.

Am 27. Dezember feierte Frau Prof. Dr. h. c. S. Drelli in Zürich ihren 80. Geburtstag. Sie ist weit über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannt als die Gründerin der alkoholfreien



Frau Prof. Dr. h. c. S. Drelli.

Wirtschaften und Volkshäuser in Zürich und als geistige Urheberin der Schweiz. Stiftung zur Förderung von Gemeindestuben und Gemeindehäusern. Die Jubilarin selbst, die heute in voller Frische tätigsten Anteil nimmt an dem Wohl und Wehe der von ihr ins Leben gerufenen Werke, hat vor einigen Jahren für ihre Verdienste den Ehrendoktor der Medizin der Universität Zürich erhalten. Und in der Tat leisten die seit 1894 bestehenden Einrichtungen einer großen Anzahl von Menschen täglich wertvollste Dienste. Allein in den 13 Unternehmungen des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften beträgt der jährliche Umsatz mehr als 4 Millionen Franken. Gegen 10,000 Gäste kehren täglich dort ein. Dazu kommen in Zürich selbst zwei weitere Frauenvereine, die im gleichen Sinn und Geist arbeiten und in der ganzen Schweiz zirka 65 Vereine, die, in bescheidenem oder weitgehendem Maße eine ähnliche Arbeit an die Hand genommen haben und vielen tausenden alleinstehenden jüngeren und älteren Leuten angenehme und freundliche Aufenthaltsorte für die freie Zeit und gesunde und billige Befriedigungsmöglichkeiten bieten. Die Schweiz. Stiftung selbst darf mit Genugtuung auf die Entwicklung ihres von der betagten Gründerin im Jahre 1918 geschaffenen Werkes blicken, ist es ihr doch dank jährlicher Vergabungen möglich, jedes Jahr wieder neue Gemeindestuben und Gemeindehäuser verwirklichen zu helfen, so eben im Moment in Liestal und in Luzern, und zugleich fortwährend ihrer Hauptaufgabe, der Propaganda des idealen Gedankens durch Unterhalt einer

ständigen Geschäftsstelle, Herausgabe von Flugchriften, eines ständigen Mitteilungsblattes und ähnlichem, sich intensiv zu widmen. Mit Freuden darf anerkannt werden, daß die Ideen der hochbetagten Gründerin auf fruchtbaren Boden gefallen sind und daß Behörden und Öffentlichkeit sich warm der gemeinnützigen Bestrebungen annehmen. Die Dankbarkeit Tausender und Abertausender, die tagtäglich in den gemeinnützigen Einrichtungen verkehren, ist der Jubilarin sicher. Möge sie noch manchen schönen Erfolg auf dem ihr lieben Arbeitsgebiet und manche verheißungsvolle Neugründung erleben können.

Die Kochgefäße für die elektrische Küche.

Winkel für die Hausfrau.

Immer noch trifft man in elektrischen Küchen ungeeignete Kochgefäße an. Daß die Hausfrau damit sich selber schadet, weil sie erstens mehr Zeit zum Kochen braucht und zweitens den verachteten Strom nicht richtig ausnützt, also Geld verliert, will in manche Köpfe einfach nicht hinein. Deshalb wollen wir hier einmal nachdrücklich sagen, worauf es ankommt.

1. Man soll nur Kochgefäße mit ganz ebenen Böden verwenden, denn unebene Böden bewirken eine ungleichmäßige Wärmeentnahme aus der Herdplatte. Dadurch entstehen überhitzte Stellen, Spannungen im Material, die zum Reißen der Platten führen können. Diese Gefahr ist um so größer je größer die Wattaufnahme (1000, 1200, 1500, 2000 Watt) der betreffenden Platte ist. Steht daher der Geschirrboden auf der ganzen Fläche mit der Herdplatte in Berührung, so verteilt sich deren Wärme ganz gleichmäßig. Herd und Geschirr halten also länger. Die Speisen kochen rasch, und man verbraucht im Verhältnis weniger Strom, kostet also billiger.

2. Noch ein Punkt ist wichtig: Man sollte nach Möglichkeit nur Kochgefäße benutzen, deren Bodendurchmesser nicht kleiner als der Durchmesser der Kochplatte ist. Im anderen Fall wird die Wärme auch bei gutem Anliegen des Bodens nicht völlig ausgenutzt. Man kocht also wiederum nicht so billig als man könnte. Den gleichen Nachteil hat nachlässiges Aufsicht des Geschirrs; es soll stets mitten auf der Platte stehen, nicht etwa seitwärts verschoben.

3. Zum Kochen von Flüssigkeiten sind in erster Linie Aluminium-Kochgefäße mit 6 mm dickem Boden zu empfehlen. In solchen Gefäßen soll man jedoch niemals rösten und braten, denn dabei tritt stellenweise Überhitzung auf, die den Geschirrboden uneben machen kann.

4. Kochgefäße aus Diamantguß mit abgedrehten Böden zeigen diesen Nachteil nicht. Sie eignen sich daher vorzüglich sowohl zum Rösten, Braten und Sieden von Fleisch, zum Kochen von Gemüse und dergleichen wie zum Schwimmbaden, zum Auskochen von Fett usw., also für die meisten Kochprozesse. Nur saure Speisen darf man nicht darin kochen, weil sie sich im Eisenguß verfärben.

5. Die sogenannte Zwyler-Bratpfanne soll auch aus Diamantguß bestehen. Solche Pfannen sind leicht zu reinigen, und ihr Boden bleibt eben.

6. Alle Geschirre sind im Gebrauch stets mit einem gut passenden Deckel zuzudecken, soweit das Kochen dies erlaubt. Dadurch wird Wärme, also Zeit und Geld, gespart.

7. In elektrischen Brat- und Backöfen ist jede Art Geschirr verwendbar, also auch alles bisher übliche.

8. Bevor man neue Kochgeschirre in Gebrauch nimmt, sind sie mit Wasser, dem etwas Salz oder Milch beigegeben worden ist, gut auszuwaschen. Nur Zwyler-Guß-Bratpfannen werden anders behandelt: man brennt sie mit Speiseöl ab.

9. Zum Reinigen von Aluminium-Kochgeschirren nimmt man reines heißes Wasser, dem man von Zeit zu Zeit ein Aluminium-Pulver beimischt. So behandelt, behalten die Geschirre jahrelang ihren Neuglanz.

Richtige Orientierung im Haushalt.

Gut Haushalten war immer schwer, heute ist es eine Kunst geworden, — die Kunst des Haushaltens. Unentbehrlich wie Kompaß und Steueruder dem Seemann, ist jeder Hausfrau die Orientierung, welche einzig ein gutes Haushaltsbuch ermöglicht. Als ein bewährtes Buch dieser Art, das mit wenig Mühe ein klares Bild der Einnahmen, Ausgaben und des Vermögensstandes gibt, wird seit Jahren „Kaiser's Haushaltsbuch“ sehr geschätzt. Es ist mit praktischem Sinn zusammengestellt und enthält viele nützliche Angaben. Der Jahrgang 1926 ist vorer erschienen und kann zum Preise von Fr. 2.50 direkt vom Verlage Kaiser & Co. A.-G. Bern oder in Buchhandlungen und Papeterien gekauft werden. Ein eben so nützliches Buch, das aber besonders für die Einnahmen, Ausgaben und Vermögensübersicht einzelstehender Herren und Damen und auch für Familienvorstände bearbeitet wurde, ist „Kaiser's Privatbuchführung“. Dieses Buch, aus dem gleichen Verlage, kann einzeln oder neben dem vorerwähnten „Kaiser's Haushaltsbuch“ verwendet werden. Der Preis beträgt ebenfalls Fr. 2.50.

„Kaiser's Haushaltsbuch“ und „Kaiser's Privatbuchführung“ Jahrgang 1926 (Verlag Kaiser & Co. A.-G. Bern) Preis je Fr. 2.50. Erhältlich in Buchhandlungen und Papeterien.

Das erstgenannte Buch wünschen wir allen Hausfrauen und Familienvorständen, die einen geordneten Haushalt führen wollen. Infolge seiner praktischen Anlage und zweckmäßigen Einteilung kann man mit diesem Buch bei wenig Mühe ein klares Bild über Einnahmen, Ausgaben und Vermögensstand erhalten. Die „Privatbuchführung“ für sich allein oder neben dem vorerwähnten gleich gut verwendbar ist besonders für alleinstehende Damen und Herren, aber auch für Familienvorstände bestimmt.

Zweieinhalb Millionen Frauen von zehn Jahren.

Die Ansätze der indischen Kinderehen ist in den besonders am Alten hängenden Distrikten des ungeheuren Reiches, vor allem in Radschputana, nicht auszurotten. Der einzige Fortschritt, der bisher erzielt werden konnte, besteht darin, daß das durchschnittliche Heiratsalter der Knaben jetzt zwischen dem 16. und 17. Lebensjahr liegt, während es früher zwischen dem 9. und 10. lag. Mädchen dürfen in Zukunft nicht vor Erreichung des 14. Lebensjahres heiraten. Trotzdem gibt es noch heute eine Anzahl von „Chefrauen“, die noch viel jünger sind. Die letzte Statistik vermerkt 2½ Millionen solcher beklagenswerter Geschöpfe im Alter von zehn Jahren und darunter.

Gleichberechtigung der Frauen in Argentinien.

Der Senat hat einen Gesetzentwurf eingebracht, der den Frauen, ob verheiratet oder ledig, die gleichen bürgerlichen Rechte einräumt, wie den Männern. Das bedeutet eine große Umwälzung in der Stellung der Frauen in Argentinien, denn bisher konnten sie weder Handel treiben, noch einen Besitz erwerben.