

Frauen tauschen Erfahrungen aus

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **10 (1935)**

Heft 11

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-100966>

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.

W O H N G E S T A L T U N G

Frauen tauschen Erfahrungen aus

Nun kommt wieder die Zeit des Heizens, eine vermehrte Arbeit für die geschäftige Hausfrau, die ohnehin mit Zeit und Geld zu rechnen hat. Wie verdräusslich ist es für sie, wenn sie glaubt, Feuer im Ofen zu haben, und dann das Anfeuerholz verkohlt ist, ohne recht zu verbrennen! Das beste Holz zum Anfeuern ist Kienspan. Es ist sehr gut von den gewöhnlichen Scheitern zu erkennen, weil es eine dunklere Farbe und einen harzigen Geruch hat. Es ist ein Holzteil, der ganz von Harz durchtränkt ist. Diese Scheitern sollten recht sorgfältig aufbewahrt werden, da ein kleines Spänchen davon genügt, mit Sicherheit das Feuer anzufachen.

Ein zweites, ebenfalls sicheres und billiges Anfeuerungsmittel ist die Petroleumasche. Man füllt eine Büchse mit Asche und übergiesst (wenn die Asche erkaltet ist) sie mit Petroleum und bereitet so durch Umrühren mit einem alten Löffel eine Masse. Nachdem nun im Ofen das Holz zum Anfeuern bereitgelegt ist, legt man unter das Holz ein bis zwei Löffel von der oben erwähnten Asche, legt das Zündhölzchen dort an, und das Anfeuern ist gesichert.

Viel Zeit, Mühe und Geld wird so erspart und manches Unglück verhütet, denn diese Anfeuerungs-methode genügt, ohne zu gefährlichen Substanzen greifen zu müssen.

Frau Sch., E.

Schwarze Kleiderstoffe, besonders Herrenkleidungen, die den Glanz verloren haben und nicht von Flecken zu reinigen sind, werden von gewöhnlichem, starkem Kaffeewasser wie neu. Man nimmt eine saubere, weiche Bürste, nässt diese leicht in der Kaffeebrühe und bürstet damit strichweise und gleichmässig den Stoff. Darauf lässt man die Kleider im Schatten trocknen, und man wird erstaunt sein über den frischen Glanz des Stoffes.

Frau Dr. A. G. in R.

Den ganzen Sommer über habe ich mich über den Staub geärgert, den ich beim Schuhputzen schlucken

musste und der trotz weitem Zum-Fenster-Hinauslehnen teilweise in die Küche drang. Schliesslich fing ich an, den Staub mit einem Lappen abzunehmen, den ich vorher mit reinem Wasser angefeuchtet hatte. So wirbelte gar kein Staub mehr herum und die Schuhe wurden zudem gründlicher gereinigt als mit der groben Bürste, die man gewöhnlich dazu benutzt. Mein Schuhmacher versicherte mir, dass das dem Leder gar nicht schade. Der Lappen lässt sich nachher leicht und schnell reinigen, so dass man nicht jedesmal einen neuen zu nehmen braucht.

Frau E. G. in G.

Der Ofen meiner Etagenheizung befindet sich in meiner Küche. Das Ausräumen des Ofens gibt immer sehr viel Staub. Ich habe nun angefangen, dann, wenn ich die Asche herausnehme, in der einen Hand ein feuchtes Tuch vorzuhalten. Der Staub setzt sich direkt an das Tuch und fliegt somit nicht mehr in der ganzen Küche herum. Seither habe ich viel weniger gegen den lästigen Aschenstaub in der Küche zu kämpfen.

Frau B. L. in B.

Ich mache mir in der Küche oft Notizen, z. B. von dem, was einzukaufen ist. Damit ich immer einen Bleistift zur Hand habe, befestige ich mir einen solchen auf der Seite meines Büfets, indem ich ihn mit einer Schnur an einem Nagel aufhänge. An der gleichen Schnur, die natürlich ziemlich lang ist, hängen stets ein paar lose Notizblätter. Ich habe also immer das Material bereit, wenn es in der Küche etwas aufzuschreiben gibt.

Frau A. N. in B.

Von meinem letzten Umzug her blieben mir einige Kisten zurück. Die grösste dieser Kisten liess ich durch den Schreiner mit zwei Quertablar versehen. Ich stellte sie in der Küche auf und machte einen Vorhang aus demselben Stoff wie die Fenstervorhänge daran. Somit ersetzt mir diese Kiste einen kleinen Schrank zum Aufbewahren von allerlei Putzzeug.

Frau Ch., Chur.

Gerichte, die wenig Arbeit geben

Einer der Grundfehler beim Kochen, den wir immer wieder bekämpfen müssen, ist die Einförmigkeit.

Da uns die Küche nicht immer gleich stark interessiert, legen wir uns aus Bequemlichkeit so nach und nach auf bestimmte Gerichte fest, die, je öfters sie wiederkehren, desto langweiliger werden, selbst wenn es einmal die Lieblingsgerichte der Familie waren.

Also: Mehr Abwechslung in die Küche! Das gilt auch für die Gerichte, die wir an Putz- und Waschtagen, oder Sonntags, oder für unerwarteten Besuch, kurz immer, wenn aus irgendeinem Grunde wenig Zeit zur Verfügung steht, im Speisezettel haben. Das

Schwierige ist, sie gleichzeitig unterhaltend, aber dennoch billig und einfach in der Zubereitung zu machen.

Nun gibt es aber ausser den zwei oder drei Eintopfgerichten und der Eierspeise, die wir für solche Fälle in unserm spärlichen Repertoire halten, noch so viele andere Gerichte! Damit diese im entscheidenden Moment uns gegenwärtig seien, habe ich die Rezepte einiger davon zusammengestellt. Schneiden Sie sie aus, legen Sie sie in Ihr Kochbuch, und probieren Sie bei der nächsten Gelegenheit etwas Passendes daraus!

Ich habe die Rezepte nach drei Kategorien geordnet: