

# Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **21 (1946)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

## **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.

### Unzweckmäßige und zweckmäßige Gabelformen

#### Falsch

Querschnitte (vergrößert)

Nieten halten Holzschalen und faulen Schmutz  
schlecht, lösen sich innen, sind fänger  
Speise-Grünspan  
Stift nicht durchgehend, Kitt löst sich im heißen Wasser  
Tiefe daher  
Scharfe Ecke Verletzungen und Zerreißen  
verursacht der Hand des Putztuches

**Nachteile:**  
Zinken haben rechteckigen Querschnitt mit scharfen Kanten, daher Verletzungen des Mundes leicht möglich. Durchscheuern der Putztuchfasern. Zu enge Zinkenabstände Säuberung nur mit Putzsand oder Schmirgel möglich, daher leichteres Rosten der Flächen  
Schmutz und Speisereste bleiben zwischen den Zinken fest sitzen, daher gesundheitsschädlich und unappetitlich. Schlechtes Festsitzen im Griff, unhandlich im Gebrauch

#### Richtig

Vollkommenster Zinkenquerschnitt

oval (vergrößert)  
Keine scharfen Kanten, daher keine Verletzung. Kein Durchscheuern des Putztuches  
Große Zinkenabstände, daher leichte Reinigung. Festsetzen von Speiseresten nicht möglich  
Verzierungen dürfen nicht scharfkantig sein und sollen nicht zu tief graviert oder geprägt werden, zwecks leichter Reinigung  
Aus einem Stück glatt gearbeitet

Die gesundheitlich einwandfreie Tischgabel aus nichtrostendem Stahl oder gleichwertigem Werkstoff

### Unzweckmäßige und zweckmäßige Messerformen

#### Falsch

Querschnittsformen: a) Zu hohl geschliffen  
Auspringen bei hartem Stahl  
Umlegen bei weichem Stahl  
b) Zu stumpf geschliffen

Rost  
Scharfe Ecken, Festsetzen der Speisereste  
Messingzwinge, Bildung von Grünspan  
Rissiger Holzgriff  
Als Tischmesser zu groß und zu schwer  
Klinge zu lang, daher großer Kraftaufwand beim Schneiden  
Griff oben zu dünn und rund, daher kein Halt, kein gerader Schnitt möglich  
Schwer zu reinigen  
Eisengriff  
Nickel schabt sich ab, bloßgelegte Stellen rosten

Risse im Holz und scharfe Ecken sind gesundheitsschädlich und unappetitlich, weil die Speisereste nie vollkommen entfernt werden können  
Reinigung mit Putzsand oder Schmirgel erforderlich. Folge: Zerstören der Politur, leichtes Rosten - Schwieriges Arbeiten, Ausrutschen, schiefes Schneiden

#### Richtig

Das gesundheitlich einwandfreie Tischmesser aus nicht rostendem Stahl mit eingegossenem Hohlgriff aus nicht oxydierendem Metall

Richtige Form des Querschnittes:

Der Griff soll etwa 2/3 so kürzer und möglichst nicht schwerer als die Klinge sein  
Griff möglichst glatt, keine tiefen oder scharfkantigen Verzierungen  
Runde Ecken sind leicht und schnell zu reinigen  
Balliger Griff ist besonders handlich  
Ebenholzgriff  
Klingensiel (Angel)  
Eingesetzte Scheibe  
Bein- oder Hartholzgriffe sollen mit durchgehender Angel festgenietet sein  
Zeitraubendes Reinigen mit Putzsand oder Schmirgel fällt fort

#### Beachtenswerte Merkmale

Liegt die Messerschneide vor der punktierten Linie, dann kippt das Messer leicht, schneidet niemals gerade, und erfordert mehr Kraft. (Jede Hausfrau weiß, daß abgenutzte Messer viel leichter schneiden.)  
Liegt die Schneide rückwärts hinter der Linie, dann schneidet das Messer „ziehend“, nicht „drückend“, es kippt nicht mehr, daher leichtes gerades Schneiden. Bei allen Hackmessern muß die Schneide weit vor dem Griff liegen.

## Genossenschaftlicher Hausdienst

Dem «Genossenschaftlichen Volksblatt» entnehmen wir die folgende interessante Anregung:

Was ist denn das wieder, wird die geschätzte Leserin fragen. Nur gemacht, gleich werde ich es erklären.

Während des großen Dienstbotenmangels ist er in Stockholm im Jahre 1938 gegründet worden, und er bewährte sich außerordentlich gut. Der Konsumverein Stockholm, der mit seinem Mitgliederkreis sehr gute Beziehungen unterhält, griff auch in dieser Frage zur Selbsthilfe und organisierte eine Arbeitsvermittlung für kurzfristigen Bedarf. Kurzarbeitskräfte für Stunden, halbe oder ganze Tage und Wochen wurden auf Ausschreibung hin gewonnen und von der Notwendigkeit des Arbeitseinsatzes überzeugt. Um allen Ansprüchen genügen zu können, wurden die Interessentinnen in kurzfristigen Kursen für den neuen Frauenberuf ausgebildet und zu einer standesbewußten Elite herangebildet, die den bedrängten Hausfrauen stets hilfsbereit zur Seite steht und für die die genossenschaftliche Vermittlungsstelle die volle Garantie übernehmen kann. Jede Bewerberin muß sich zuerst einer ärztlichen Prüfung unterziehen, damit keine Gefahr für irgendeine Ansteckung besteht, was besonders bei Kinderpflegerinnen wichtig ist. Alle diese Frauen wären vorher nie zu bewegen gewesen, eine amtliche Vermittlungsstelle aufzusuchen. Heute stehen Kinderpflegerinnen, Krankenschwestern, Samariterinnen mit abgeschlossenen Krankenpflegekursen, tüchtige Hausfrauen, die ehemals Hausangestellte waren und gute Ausweise besitzen, frühere Serviertöchter, Näherinnen, Wäscherinnen und

Glätterinnen im Dienste der guten Sache. Die Vermittlungsstelle hat reiche Auswahl und ist in der Lage, allen Anforderungen gerecht zu werden. Um möglichst wenig Zeit zu verlieren, erfolgen die Vermittlungen telephonisch. Im Februar 1938 konnten auf diese Weise von der genossenschaftlichen Vermittlungsstelle 934 Vermittlungen durchgeführt werden.

In Basel beschäftigt sich der Genossenschaftliche Frauenverein seit einiger Zeit mit dieser Frage und möchte versuchen, auf ähnliche Weise den herrschenden Dienstbotenmangel etwas zu erleichtern. Wir wollen den überlasteten Hausfrauen helfen und versuchen, eine Elite von weiblichen Arbeitskräften heranzubilden, um den Anforderungen genügen zu können. Wir wollen vielen Frauen eine willkommene Einnahme verschaffen, aber auch den Gedanken der gegenseitigen Hilfe Wirklichkeit werden lassen. Wie schön wäre es, wenn die Frau, die Zeit zur Verfügung hat — und wäre es auch nur ein paar Stunden in der Woche —, diese Zeit ihren Mitschwestern gegen Bezahlung zur Verfügung zu stellen und der überlasteten Mutter, die am Ende ihrer Kräfte ist, helfen würde.  
R. Münch.

Möchte dieser Gedanke auf fruchtbaren Boden fallen und nicht nur in Basel, sondern in der ganzen Schweiz feste Wurzeln schlagen, wenn es auch viel schöner wäre, viele Genossenschaftlerinnen, die über die notwendige Zeit verfügen, würden sich im Sinne der Anregung in der «besseren Hälfte» freiwillig und unentgeltlich bedrängten Mitschwestern zur Mithilfe zur Verfügung stellen.

## Gute Suppen

Eine währschafte Suppe und ein Stück Brot sind ein ganzes Mittagessen! So hört man immer wieder sagen. Stimmt das? Die Suppe ist tatsächlich eine vollwertige Mahlzeit, wenn sie kräftig ist, das heißt, wenn sie durch Hafer oder durch eine Fettzugabe, sei es in Form von Fett, Speck, Milch, Käse oder Fleischresten bereichert wird. Geht die Suppe aber einem fetthaltigen Gericht voran, darf sie auch weniger nahrhaft sein.

Rohes Gemüse, welches erst im letzten Augenblick fein in die Suppe gerieben wird, erhöht ihren Gehalt.

Die Suppenmahlzeit kann außer mit Brot vorteilhaft mit frischem Obst vervollständigt werden.

### Minestrone

1 Eßlöffel Fett oder Öl, 20 g Speckwürfel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 40 g weiße Böhnli, 1 große Kartoffel, 1 Stück Sellerie, 1 kleine Rübe, ¼ Kohl, 2 Eßlöffel Tomatensuppe, eine halbe Tasse Grieß, 2 l Wasser, geriebener Käse nach Belieben.

Die Speckwürfel mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Fett dämpfen, mit Wasser ablöschen; die eingeweichten Böhnli hinzufügen und weichkochen. Nach halber Kochzeit das in be-

liebige Form geschnittene Gemüse ebenfalls begeben. Das Grieß 12—15 Minuten vor dem Anrichten beifügen. Die Suppe wird über den Käse angerichtet. Kochzeit 1—1½ Std.

### Zwiebelsuppe

3—4 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel Mehl oder 2 Kartoffeln, 2 l Wasser, Salz, Brotscheibchen, geriebener Käse.

Die Zwiebeln fein schneiden, im Fett dämpfen, Mehl oder geraffelte Kartoffeln zugeben und mit den Zwiebeln gut bräunen. Ablöschen, salzen und die Suppe eine halbe Stunde kochen.

Die Brotscheibchen in die Suppenschüssel geben, mit geriebenem Käse überstreuen und mit der heißen Suppe übergießen.

### Juliennesuppe

(Julienne ist gemischtes gedörrtes Gemüse.) 50—60 g Gemüsejulienne, 2 l Wasser, Salz, 4 Eßlöffel Hirse, geriebener Käse.

Die am Vorabend eingeweichte Julienne samt Einweichwasser weichkochen. 20 Minuten vor dem Anrichten die Hirse einrühren. An fleischlosen Tagen über Käse anrichten. Kochzeit ½ Stunde.

## GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN

### Einfamilienhaus-Heizung

Der Krieg hat Industrielle und Konstrukteure gezwungen, eine Unmenge Nachforschungen und Erfahrungen zu machen, um gegen die Warenknappheit zu kämpfen. Eines

der unentbehrlichsten Produkte, welches am meisten rationiert wurde, ist sicherlich der Brennstoff von guter Qualität, welchen wir vor dem Kriege gewohnt waren, zu gebrauchen.