

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 21 (1946)
Heft: 3

Rubrik: Seite der Frau

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: 06.05.2025

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

Unzweckmäßige und zweckmäßige Gabelformen

Falsch

Querschnitte (vergrößert)

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

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

Die gesundheitlich einwandfreie Tischgabel aus nichtrostendem Stahl oder gleichwertigem Werkstoff

Unzweckmäßige und zweckmäßige Messerformen

Falsch

Querschnittsformen:

Nachteile:
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

Der Griff soll etwa 2/10 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. Bolliger Griff ist besonders handlich. Klinge zu lang, daher großer Kraftaufwand beim Schneiden. Griff oben zu dünn und rund, daher kein Halt, kein gerader Schnitt möglich. Schwer zu reinigen. Nickel schabt sich ab, bloßgelegte Stellen rosten. Scharfe Ecken, Festsetzen der Speisereste. Messingzwinge, Bildung von Grünspan. Rissiger Holzgriff. Rost. Ausspringen bei hartem Stahl. Umliegen bei weichem Stahl. Zu stumpf geschliffen. Als Tischmesser zu groß und zu schwer.

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 Bohnli, 1 große Kartoffel, 1 Stück Sellerie, 1 kleine Rübe, ¼ Kohl, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 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 Bohnli hinzufügen und weickochen. 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 weickochen. 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.