

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 5 (1930)
Heft: 1

Rubrik: Allerlei Wissenswertes für die 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: 05.04.2025

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

Allerlei Wissenswertes für die Frau

Die Handtasche. Von J. Adams.

Meine Frau hat eine Handtasche. Vielmehr hat sie sie nicht. Wenigstens nicht, wenn sie sie braucht. Wenn sie sie nicht braucht, etwa nachts, dann liegt sie friedlich neben ihrem Bett.

Es gibt nichts Unzuverlässigeres auf der Welt als eine Handtasche. Wenigstens die meiner Frau. Da ist mir doch ein Hund schon lieber. Er ist allerdings keine Handtasche. Dafür kann man sich aber auf ihn verlassen. Der kommt doch, wenn man ihn ruft. Die Handtasche kommt nie. Da mag meine Frau rufen, soviel sie will.

Es ist wirklich ein Leid mit so einer Handtasche! Meinen Sie, man könnte sie jemals so gross bekommen, dass sie gross genug wäre? Nämlich für das, was eine Frau hineintun will. Und hineintun will eine Frau doch alles. Angefangen beim Schlüsselbund, merke wohl, wenn sie ihn nicht gerade verlegt hat, bis zum Taschentuch, wenn sie es nicht zu Hause vergessen hat. Vom modernen weiblichen Toilettenarsenal nicht einmal zu reden.

Handtaschen werden mit der Zeit so dick, wie früher Madams Möpse, die zu gut gefüttert wurden und bei denen man immer fürchtete, sie möchten platzen. Wenn eine Frau erklärt: «Das geht noch hinein» — dann muss es eben hineingehen, wenn es auch nicht hineingeht. Dass das eine Handtasche übelnimmt, ist weiter nicht verwunderlich.

Ein Kapitel für sich ist der Verschluss. Nachdem bereits alle Arten von Verschlüssen ausprobiert wurden, die sich doch immer wieder klemmten, aufsprangen oder versagten, kam endlich einer auf den ingeniosen Gedanken des Reissverschlusses. Der Reissverschluss ist eine himmlische Einrichtung! Wo ist das Denkmal für den Mann — vermutlich war es sogar ein verheirateter Mann mit einer Frau, deren Tasche nie richtig schloss! —, der den Reissverschluss der Frauenwelt schenkte?! Der Reissverschluss verhält sich zu den früheren Verschlüssen wie etwa der Druckknopf zum altmodischen Haken. Erinnern Sie sich noch der Frauen, die «zugehakt» werden mussten? Zeitweilig sogar im Rücken oder unter den Armen. Sogar kann man sich heute nicht mehr vorstellen, wo die Frau einfach alles über den «Bubi» jumpert! Und im Nu fertig ist ohne männliche Hilfe.

Seitdem die Taschen den Reissverschluss haben, ist wenigstens die Frage des Öffnens und Schliessens gelöst.

Wenn nun noch der Mann kommt, der den Handtaschen, ähnlich wie den Papageien, das Sprechen angewöhnt, dann sind unsere Damen fein heraus.

Denn eine Handtasche, die selbständig ruft: «Vergissmeinnicht!» — oder: «Nimm mich mit!», lässt man so leicht nicht liegen.

Darf die Frau ohne Erlaubnis des Mannes seine Briefe öffnen?

Das ist eine Frage, über die schon sehr viel diskutiert wurde. Ohne Wissen und Willen des Mannes ist die Frau juristisch nicht berechtigt, die Briefe an ihren Mann zu öffnen. Umgekehrt darf nach heutiger Rechtsanschauung auch der Mann die Briefe an seine Frau nicht öffnen. Jeder Teil ist für sich vollständig selbständig und unabhängig, und nur in ehelichen Dingen haben sich Mann und Frau nacheinander zu richten. So schreibt es das Gesetz vor.

Und wie sieht es mit dem Brieföffnen im praktischen Leben aus? Seien wir ehrlich! Uns Frauen fällt es in der Mehrzahl recht schwer, einen an unseren Mann adressierten Brief unberührt liegenzulassen. Meistens wird er hin und her gedreht, um schliesslich doch gelesen zu werden. Häufig wird dann die Neugierde enttäuscht, und wir würden was darum geben, läge der Brief noch uneröffnet da. Denn fast immer ist es dem Manne angenehmer und lieber, er öffnet selber die an ihn gerichteten Schreiben. Auf alle Fälle empfindet er es mit der Zeit, oft nur im Unterbewusstsein, als eine Indiskretion oder eine Bevormundung. Und welcher Mann lässt

sich gern in alles dreireden! Also seid klug; beherrscht eure Neugierde und lasst die Finger von den Briefen eures Mannes!

Und wie ist es umgekehrt? Soll oder darf der Mann die Briefe seiner Frau öffnen? Natürlich gerade so wenig. Ihn treibt meistens die Eifersucht dazu. Der Briefwechsel soll als rein persönliche Angelegenheit gelten. Sowohl Mann als auch Frau sollten voreinander soviel Achtung und Vertrauen haben, dass sie ruhigen Gemüts geschlossene Brietsendungen die nicht an sie gerichtet sind, unberührt liegenlassen können.

Sollen Kinder mit Tieren spielen?

Die Frage, ob es gut für Kinder, dass sie viel mit Tieren spielen, beschäftigt viele Mütter. Besonders wo nur ein Kind ohne Geschwister da ist, liegt es nahe, ihm einen ständigen Kameraden aus dem Tierreich — Hund oder Katze — zu geben. Aber es sprechen viele Bedenken dagegen.

Vor allem die Frage der Hygiene. Erfahrungsgemäss werden viele Krankheiten von Tieren auf Menschen übertragen. Ein Kind lässt sich gern vom Hündchen oder Kätzchen ins Gesicht lecken, und von der Zunge des Tieres kommen oft die schlimmsten Bazillen zu dem Menschen. Auch Ungeziefer, von dem die Tiere nur selten ganz und gar freigehalten werden können, wird auf diese Weise übertragen.

Vom erzieherischen Gesichtspunkt lässt sich ebenfalls viel gegen das Spielen mit Tieren sagen. Ein gutmütiger Hund oder ein zärtliches Kätzchen lässt sich von den kleinen Menschen, die ihm näher stehen, viel mehr gefallen als von Erwachsenen. Dadurch wird das Kind oft zur Tierquälerei verleitet. Es verliert das Gefühl, dass auch ein Tier Schmerz empfindet, und treibt die Spielerei oft zu weit. Ist dies im Interesse des Tieres zu bedauern, so kann es auch dem Kinde schaden. Die primitivsten Instinkte der Grausamkeit, die besonders in Knaben oft schlummern, werden dadurch in ganz unerwünschter Weise gefördert. Eine Freude am Gefühl absoluter Ueberlegenheit über ein Wesen entsteht und kann psychologisch verhängnisvoll werden.

Endlich sind die tollen Spiele, die beim Toben mit Hunden aufkommen, meist derart wild, dass die Fröhlichkeit nicht selten mit einer Heulerei endet.

Soll man Suppe essen?

Um Gottes willen, das verdirbt ja die Linie; Suppe macht dick!

Diese Aeusserung hört man sehr häufig. Ist das gerechtfertigt? Ist es wirklich so? Nein! Suppe enthält meistens bedeutend weniger Nährstoffe als die andern Gerichte; also kann sie nicht dick machen. Natürlich darf sie nicht in allzu grossen Mengen vertilgt und nicht als Nebensache betrachtet werden. Zur Korpulenz neigende Menschen müssen sich versehen. Es ist mit der Suppe genau so wie mit den verpönten Süssigkeiten oder gar mit Schlagsahne; das ist aber alles halb so schlimm. In Mässigkeit genossen, schaden diese Dinge nicht so, wie im allgemeinen angenommen wird. Wer gern einen Teller Suppe ist, kann das ruhig beibehalten, ohne befürchten zu müssen, dick zu werden.

In der kalten Jahreszeit ist ein Teller heisse Suppe als Abendgericht nur zu empfehlen. Für die Hausfrau hat die Suppe auch ihren praktischen Wert. Sie macht nicht viel Arbeit und gibt Gelegenheit, alle Reste zu verwerten. Eine dicke Suppe und eine kurze Nachspeise sind ein sehr zu empfehlendes Mittagessen für Wasch- und Putztage. Dann hat die Suppe noch einen grossen Vorzug: sie ist billig, und das ist nicht zu verachten.

Ernährungsfanatiker behaupten, Suppe wäre unnötiger Ballast und beeinflusse nur die Verdauung. Dem einen ist die verschmähte Suppe zu nahrhaft, dem andern wieder ist sie vollkommen wertlos. Ich aber, ich lasse mich nicht abbringen, ich esse jeden Mittag meinen Teller Suppe und lasse ihn mir vortrefflich schmecken!

Falten- und Plisseeröcke reinigen und auffrischen.

Häufig verlieren die Plissee- oder Faltenröcke ihre Form, wenn sie feucht werden, und müssen aufgefrischt werden, oft auch gewaschen sein. Das Reinigen in einer Anstalt ist ebenso mit erheblichen Kosten verknüpft wie das frische Einbrennen der Plisseefalten. Diese Ausgaben kann sich die praktische Hausfrau ersparen, wenn sie selbst das Kleid auswäscht. Zuvor hefte man aber die Falten genau in ihrer alten Lage fest, indem man das Kleid über den Tisch oder über ein langes Brett zieht, damit die Falten nicht verbügelt werden und wieder ihre alte Form erhalten. Nachdem das Kleid getrocknet ist — es ist aber besser, es noch etwas feucht zu bügeln —, zieht man die Falten mit einem heissen Bügeleisen wieder einzeln ein. Es empfiehlt sich, die Falten von oben nach unten zu bügeln und recht straff anzuhalten. Nachdem die Heftfäden ausgezogen sind, bügeln man nochmals die Druckspuren derselben fort, indem man diese leicht anfeuchtet und ein Tuch darüber legt, damit nicht Plättglanz sich bemerkbar macht.

Schwieriger ist es, feine Plissees wieder in ihre alte Lage zu bringen. Praktisch ist es, die leicht angefeuchteten Falten zuerst über einen Messerrücken zu legen, dem das nicht zu heisse Bügeleisen langsam folgt. Leichter lassen sich kleine Volants und plissierte Einsätze auffrischen. Hier werden die Heftfäden quer eingezogen, dann steckt man die einzelnen Fältchen auf das Plättbrett fest und bügelt sie, indem man an dem anderen Ende die Falten mit der Hand recht straff anzieht.

Von Kochbeutel und Kochkiste.

Für die berufstätige Frau, die ihre Speisen selber kochen möchte, ist neben dem Gas die Kochkiste unentbehrlich.

Wer das Geld nicht hat, oder nicht anwenden möchte, denkt wohl an ein «Selberfertigen». Aber wie geschieht das? Nun, auf jeder Bodenkammer steht wohl eine ungebrauchte Kiste, die sich als geeignet erweisen würde. Doch muss sie gross genug sein, zwei Töpfe aufzunehmen, damit man zwei Kochlöcher einrichten kann. Auch muss ein gut passender Deckel vorhanden sein. Zuerst nagelt man an die Schmalseiten des Bodens von aussen eine Leiste, damit die Kiste etwas «frei» stehen kann. Wände und Boden bedeckt man von innen mit zehn übereinander greifenden Bogen Zeitungspapier und füllt die Kiste fünfzig Zentimeter hoch mit Holzwohle, Papierschnitzel oder Knäuel von Zeitungspapier. Dann setzt man die Töpfe hinein, so dass um jeden ringsherum fünf bis zehn Zentimeter Raum bleibt, auch oben. Man nimmt am besten Töpfe mit zwei Griffen am oberen Rande. Die Kiste rings um die Töpfe wird nun dicht mit Holzwohle oder ähnlichem ausgestopft, so fest, dass die Töpfe sich kaum noch herausheben lassen. Hat man Stoff (es kann alter Kattun sein), so überzieht man die Kochlöcher damit. Man bekleidet erst die Kistenränder mit dem Stoff, der mittelst Teppichzwecken befestigt wird. Dann legt man ein Zeitungsblatt so fest über die Kochlöcher, dass deren Grösse sich abprägt, schneidet danach den Stoff zu, die Löcher herausausschneidend, wobei man Naht zugeben muss, und fertigt genau nach der Grösse der Töpfe zwei Beutel, die mit der Fläche und den Topflöchern verbunden werden. Das ist mit der Hand zu machen, auf der Nähmaschine würde sich oft die Form verziehen. Nun befestigt man die Platte auf der Kiste und steckt die Beutel in die Kochlöcher. — Hat man keinen Stoff übrig, so genügt es, in die Kochlöcher Wischtücher zu stecken. — Der Raum über den Töpfen muss durch ein Kissen gefüllt werden, in das man wieder Holzwohle usw. stopft, das aber nur so flach sein darf, dass der Deckel gut schliesst. Der Deckel muss von innen auch mit zehn Zeitungsbogen bedeckt werden. Die Scharniere des Deckels werden an dessen Unterseite befestigt, die Kramme an der Mitte der Vorderseite muss oben auf dem Deckel festgeschraubt werden. Man kann dann auch von aussen die Kiste mit Stoff überkleiden. Das Ankothen der Speisen geschieht auf bekannte Art. Diese Kochkiste ist sehr gut und für Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Brei usw. zu verwenden.

Einfacher herzustellen ist der Kochbeutel, der zum Fertigmachen von Suppen, Reis, Grüte usw. gute Dienste leistet, besonders aber alle fertig gekochten Speisen viele Stunden lang heiss erhält und so ausserhäuslich beschäftigten, allein-

stehenden Frauen gestattet, das Mittagessen sich auf ihre Arbeitsstelle mitzunehmen. Man schneidet eine runde Pappscheibe, die ringsherum acht bis zehn Zentimeter grösser ist, als der Topf. Aus derbem Stoff wird ein passender runder Boden geschnitten und eine Beutelwand, die die Topfhöhe um zwanzig bis vierzig Zentimeter überragen muss. Nachdem Boden und Wand fest zusammengenäht worden sind, klemmt man die Pappscheibe hinein und legt den Beutel mit mehreren Bogen Zeitungspapier aus. Danach schichtet man sechs bis zehn Zentimeter hoch zusammengeknülltes Zeitungspapier hinein, setzt den Topf in die Mitte und füllt allen leeren Raum mit geknülltem Papier aus, dass der Topf dicht umschlossen ist. Der obere Rand des Beutels wird mit einer Schnurre und einer Schnur zum Zusammenziehen versehen, und falls man ihn tragbar machen will, mit zwei festen Handgriffen.

Reinigung von Schwämmen. Am besten reinigt man Schwämme, die durch langen Gebrauch schmierig geworden sind, kalt mit sehr verdünnter Salzsäure. Badeschwämme hält man am ehesten sauber, wenn sie des öfters mit starkem Salzwasser ausgewaschen werden, dem man einen Schuss Salmiak zugesetzt hat; man wäscht sie mit einem Wasser nach, drückt sie gut aus und trocknet sie an der Luft.

Entfernen von Tintenflecken. Um Tintenflecke aus farbigem Leinen zu entfernen, ohne dass die Farbe darunter leidet, bereitet man eine Mischung, bestehend aus zwei Teilen Weinsäure und einem Teil Alaunenpulver. Damit reibt man den Flecken ein und wäscht mit warmem Wasser nach; wenn man dieses Verfahren öfters wiederholt, wird der Flecken verschwunden sein.

Welche verschiedenartigen Gerichte kann man aus Kabeljau herstellen? Fischsuppe in Tassen — Vorspeise von Fisch — Kabeljau mit Weissweinsosse — Kabeljau mit Pilztunke — Kabeljau mit Tomaten, Pilzen und Kartoffeln geschmort — Kabeljau mit Spinat und Krebsosse — Kabeljau mit Curry und Reiss — Kabeljau mit Spaghetti und Tomatenosse — Kabeljau mit Sauerkraut und Rahmsosse — Kabeljau gebraten mit Rosenkohl. — Man sieht, dass man auch für billiges Geld recht abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch bringen kann. Allerdings gehört dazu: Verständnis für Kochen, Zeit und Phantasie.

Auffrischen von Marmor. Marmor, der vom Gebrauch unansehnlich geworden ist, kann durch einfache Behandlung wieder aufgefrischt werden. Man bereite eine Paste aus Putzpulver und reinem Zitronensaft und reibt den Marmor damit tüchtig ab. Mit Wasser und Seife wird tüchtig nachgewaschen und zuletzt mit lauwarmem Wasser klargespült.

Verhütung des Anlaufens von Metallgegenständen. Erst reinigt man die betreffenden Metallgegenstände gründlich vom Staub; dann bereitet man eine Mischung aus Weingeist und Kollodium. Mit dieser Flüssigkeit reibt man das Metall ab, und zwar sehe man darauf, dass die Flüssigkeit ganz gleich stark aufgetragen wird. So behandelte Metallgegenstände behalten jahrelang ihren Glanz.

Schonung von Lackschuhen. Das Tragen von Lackschuhen ist deshalb teuer, weil es Glückssache ist, ob der Lack bricht oder nicht. Um allzu schnelles Brechen zu vermeiden, stecke man sogleich nach dem Ausziehen der Schuhe, also wenn der Schuh noch warm ist, Leisten hinein; doch beachte man, dass auch die Spitze ausgefüllt ist, damit sich auch nicht das kleinste Fältchen bilden kann.

Reinigung von Zinkgeschirr. Das beste Mittel dafür ist das sogenannte Zinnkraut; es wird getrocknet und dann mit etwas Soda und Wasser als Putzmittel verwendet. Das Geschirr erhält durch dieses Verfahren seinen ursprünglichen Glanz.

Wie reinigt man Gummimäntel? Am besten verwendet man warme Seifenlauge und einen Schwamm. Zuletzt wird mit reinem Wasser nachgespült. Ebenfalls empfehlenswert ist Tetrachlohlenwasserstoff. Keineswegs soll mit Benzin, Spiritus oder Terpentin gearbeitet werden.

Auch gesprungene Eier können beim Kochen ganz erhalten bleiben. Wenn man eine Messerspitze Salz ins Wasser gibt, so schützt man die gesprungenen Eier vor dem leichten Ausfliessen. Das Ei bleibt dadurch geschlossen.

Vertilgung von Motten aus Teppichen. Man vernichtet Motten in Teppichen, wenn man ein Tuch in kochendes Wasser mit Salmiakzusatz taucht, es auf die linke Seite des Teppichs legt und mit sehr heissem Eisen langsam darüber bügelt.

Mittel gegen Kopfschmerzen. Gegen nervöse Kopfschmerzen helfen Geranienblätter, die man an die Ohren legt. — Eine Linderung verschafft auch ein aus Moosbeeren (Sumpfbeeren) zubereitetes Glas Limonade. — Durch Aufregung entstandene Kopfschmerzen verschwinden nach dem schluckweisen Leeren eines Glases Zuckerwassers.

Wie soll das Badewasser für den Kanarienvogel sein? Täglich soll man dem Vogel frisches Badewasser geben, am besten in einer aussen an der geöffneten Käfigtür angehängten kleinen «Badeanstalt». Ein dickes Glasschüsselchen ist besser und hygienischer als eines aus Blech. Das Wasser soll eine Temperatur von 16 bis 18 Grad R. haben, niemals brunnenkalt sein. Das Baden soll man den Kanarienvögeln

selbst überlassen, sie nicht etwa eintauchen oder abspritzen. Selbst wenn der Vogel in den ersten Tagen scheu ist und die Badegelegenheit unbenutzt lässt, treibt ihn sein Instinkt von ganz allein dazu, sich hineinzuwagen und fröhlich sich im Wasser zu tummeln. Es ist nicht gut, ein grosses Gefäss zum Baden auf den Käfigboden zu stellen. Der Vogel wird es zwar auch benutzen, aber den Sand völlig durchnässen beim Baden, und es entsteht Erkältungsgefahr.

Reinigung von Nickelgeschirr. Man bereitet eine Lösung aus rektifiziertem Spiritus und Schwefelsäure (von jedem die Hälfte). Dann legt man die Nickelsachen 10 Minuten in diese Flüssigkeit, spült mit reinem Wasser nach und trocknet die Gegenstände sogleich mit sauberen, weichen Tüchern und reibt mit einem Leder nach.

Kerbelsuppe mit Hafergrütze. In 50 Gramm Margarine schwitzt man eine kleine gewürfelte Zwiebel hellgelb, giesst zwei Liter Wasser darauf, fügt einige Fleischbrühwürfel und etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Pfund Hafergrütze hinzu, kocht eine sämige Suppe davon und giesst sie durch ein feines Sieb. Nun lässt man sie mit feingehacktem Kerbel kurz aufkochen und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln oder über Eierstich an.

794

FERTIGE STEINHOLZBODEN · LINOLEUMUNTERLAGEN
TERRAZZO (MOSAİK) · WAND- & BODENPLATTENBELÄGE

Steinholzwerke Zürich - F. Hug

Müllerstrasse 43 - Telephon: Selnau 6981

Wenn Sie Geld anzulegen haben, steht die

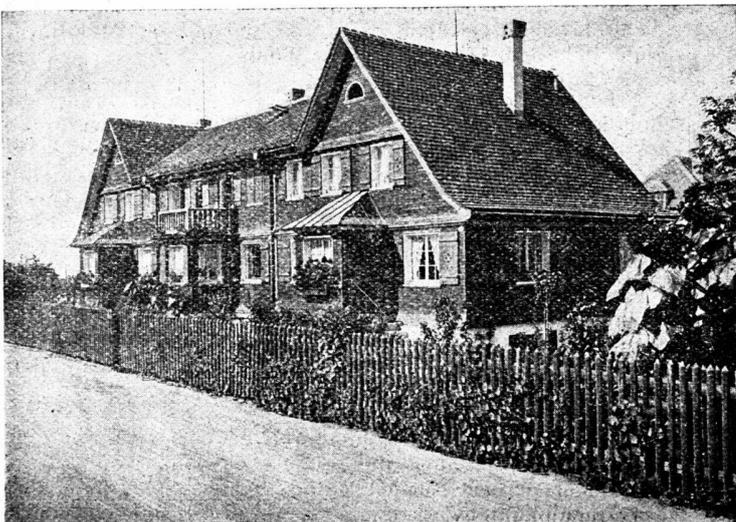
SCHWEIZERISCHE VOLKSBANK

mit ihren 66 Niederlassungen zu Ihrer Verfügung
 Stammkapital und Reserven Fr. 200,000,000

10291

Mechanische Bau- und Möbelschreinerei
 Fr. HUNZIKER, Sutz Bezirk Nidau
 Telephon No. 28
 Anfertigung von vollständigen Aussteuern.
 Wohn-, Ess- und Schlafzimmer-Einrichtungen, Bureau-Einrichtungen.
 Fachmännische und tadellose Arbeiten. 1014

Kohlen, Koks, Brikets, Holz
 en gros — Details 1022
KOHLER A.-G. GENERALVERTRETER
Gebr. Kuoni A.-G., Zürich 5
 Telephon Selnau 36.66 Neugasse 14



Zu einem neuen Heim gehört eine schöne, solide und bodenbeständige Einfriedigung. Wir liefern Zäune aller Art, Gartenhäuschen, Pfähle, etc.

Spezialität: Imprägnierte Naturholzzäune aus erstklassigem Holz. Solide Ausführung. Best eingerichtete Imprägnieranstalt.

J. Müller & Co., Zaunfabrik
 vormals J. Müller-Bührer
Löhningen (Kt. Schaffhausen)
 Bureau Zürich Kornhausstr. 47, Tel. L. 5878