

# Allerlei Wissenswertes für die Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **5 (1930)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.07.2024**

## **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.

# Allerlei Wissenswertes für die Frau

**Bier oder Wein ohne Eis zu kühlen.** Man lege nasse, kalte Tücher um die Flaschen und setze die so umhüllten Flaschen der Zugluft aus.

**Feiner Festboden.** Sämtliche Zutaten müssen gut angewärmt sein, also an einem warmen Orte gestanden haben, ehe man sie verwendet. 1½ Pfund Mehl schüttet man in eine Schüssel, macht eine Grube darin und giesst 50 Gramm in warmer Milch aufgelöste Hefe hinein, die man mit etwas Mehl zu einem kleinen Vorteig verarbeitet, den man aufgehen lässt. Inzwischen rührt man ein Pfund Butter zu Sahne, mischt 400 Gramm Zucker, zwölf Eier, ½ Teelöffel voll Salz, das Abgeriebene einer halben Zitrone und 100 Gramm geriebene Mandeln hinein, verbindet alles zu einer schaumigen Masse und vermischt sie mit dem aufgegangenen Hefenstück und dem Mehl. Dann schlägt man den ganzen Teig, bis er glatt ist, sich vom Löffel und der Schüssel löst und Blasen wirft. Nun füllt man ihn in die gutbutterte Ratonform, lässt ihn bis nahe zum Rand aufgehen und bäckt den Kuchen bei reichlicher Mittelhitze etwa eine Stunde.

**Plumpudding.** Man befreie 300 Gramm feinstes Nierenfett von aller Haut und hacke oder, was noch besser ist, schneide es sehr fein. Dazu gibt man 200 Gramm geriebenen Zwieback, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Korinthen, 200 Gramm Sultaninen, 100 Gramm Zitronat, 50 Gramm Orangeat, 80 Gramm geriebene Mandeln, etwas geriebene Muskatnuss, eine Prise Salz, einen halben Teelöffel Zimt, ebensoviel gestossene Nelken, je nach ihrer Grösse vier bis fünf ganze Eier und ein Weinglas voll Jamaika-Rum. Alles zusammen wird zu einem Teig gut verbunden, den man in eine sehr gut gebutterte Puddingform füllt und im Wasserbad mindestens vier Stunden kocht. Damit das Kochen nicht unterbrochen wird, halte man immer kochendes Wasser zum Nachfüllen bereit. Beim Anrichten übergiesst man den Plumpudding mit Arrak oder Rum, zündet ihn an und bringt ihn brennend auf den Tisch. Man reicht eine Weinschaumtunke dazu.

**Spinatschnitten.** Spinat wird, wie immer, vorbereitet, in Salzwasser gekocht und gewiegt und mit der gleichen Menge Kartoffelbrei, ein bis zwei Eiern, Salz und Pfeffer vermenget. Dann werden aus der Masse fingerdicke Scheiben geschnitten, die, paniert oder unpaniert, in heissem Fett goldgelb herausgebacken werden.

**Gespickte Schnitzel.** (Für sechs Personen). Zubereitungszeit ¾ Stunde. Aus zwei Pfund Kalbsschlegel schneidet man dünne Schnitzel, klopft sie und durchzieht sie mit dünnen Speckfäden. Dann lässt man 40 Gramm Butter heiss werden,

gibt eine feingehackte Zwiebel dazu, lässt sie gelblich werden, darauf die kurz vorher gesalzenen und mit etwas Mehl bestäubten Schnitzel und brät sie schön goldgelb. Dann giesst man soviel Fleischbrühe unter, dass man eine kurze Sosse erhält, würzt diese mit zehn Tropfen Maggis Würze und gibt die Schnitzel mit gedünstetem Reis zu Tisch.

**Warme gefüllte Tomaten.** Von den reifen Tomaten werden die Deckel abgeschnitten und das Innere der Tomaten vorsichtig herausgenommen. Man bereitet dann eine Farce aus zwei weichen Semmeln, dämpft sie in etwas heissem Fett, gibt etwas gewiegte Petersilie und Zwiebel hinzu und füllt damit die gehöhlten Tomaten. Die abgeschnittenen Deckelchen werden wieder daraufgesetzt. Dann werden sie auf langsamem Feuer in Butter weich gedünstet. Als Abend- oder Zwischengericht ist dies eine sehr beliebte Speise. Das nicht verwendete Tomatenmark benutzt man am darauffolgenden Tag für eine gute Tomatensuppe.

## An unsere Einzelabonnenten

Wir bitten unsere Einzelabonnenten den Abonnementsbetrag für 1930 gefälligst auf unser Postcheckkonto VIII 8651 einzahlen zu wollen. Bis zum 15. März nicht eingegangene Beträge würden wir unter Zuschlag von 20 Cts. per Nachnahme erheben.

Wir bitten bei Aenderungen der Adressen stets die Kontrollnummer, die sich auf der alten Adresse befindet, mit anzugeben. Bei Adressänderung bitten wir 20 Cts. in Briefmarken (Selbstkosten) mitzusenden.

Neuland-Verlag A.-G.

## Bauarbeiten

Die «Heimstätten-Genossenschaft Winterthur» hat auf dem Konkurrenzweg für die Erstellung eines Wohnblocks im Stadtrain-Winterthur folgende Arbeiten zu vergeben:

1. Erd- und Gartenarbeiten
2. Maurer- und Eisenbeton-Arbeiten
3. Kunststeinlieferung
4. Spenglerarbeiten
5. Asphaltbedachung
6. Gipsarbeiten
7. Fliesenarbeiten
8. Kunstholzböden
9. Linoleumbeläge
10. Schlosserarbeiten
11. Sanitäre Installationen
12. Elektrische Installationen
13. Glaserarbeiten
14. Schreinerarbeiten
15. Rolljalousien
16. Malerarbeiten

Offertformulare können ab heute im Büro der Unterzeichneten, Graben 37, bezogen werden, wo auch Pläne und Bedingungen zur Einsicht vorliegen.

Ein Versand der Unterlagen findet nicht statt.

Die Offerten sind mit Aufschrift «Wohnblock Dreispitz» verschlossen an die Unterzeichneten einzureichen.

Winterthur, den 29. Jan. 1930.

Im Auftrage  
der Heimstätten-Genossenschaft  
Winterthur

Kellermüller & Hofmann, Architekten B. S. A.  
Graben 37, Winterthur

**A. Widmer Sohn, Effretikon**  
Zimmermeister 1006

**Kohlen, Koks, Brikets, Holz**  
en gros - Details 1022

**KOHLN A.-G. GENERALVERTRETER**  
**Gebr. Kuoni A.-G., Zürich 5**  
Telephon Selnau 36.66 Neugasse 14

**FERTIGE STEINHOLZBÖDEN · LINOLEUMUNTERLAGEN**  
**TERRAZZO (MOSAIK) + WAND- & BODENPLATTENBELÄGE**  
**Steinholzwerke Zürich - F. Hug**

Müllerstrasse 43 - Telephon: Selnau 6981