

# Allerlei Wissenswertes für die Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **7 (1932)**

Heft 8

PDF erstellt am: **17.07.2024**

## **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.

14 Smaragde», eine unerhörte Begebenheit M. Osten: «Jack Johnsons Panzerkreuzer». In die Ferne von Rio de Janeiro führt uns ein mit herrlichen Photographien geschmückter Aufsatz Edschmids. Die gefiederten Lieblinge heimischer und fremder Finken lehrt uns Friedrich von Lucanus an Hand von prachtvollen farbigen Bildern kennen. Fragen: «Wie tief ist der Ozean?», «Macht Zucker dick?», «Wie photographiere ich auf Reisen?» werden im Rahmen ernst und

heiter belehrender Beiträge beantwortet. Sehr lustig zu lesen sind die Erinnerungen Schomburgks: «Löwen, die ich nicht erlegte». Eine zarte Novelle von Otto Brües «Das Zelt» leuchtet in die liebenswürdige Seele eines Knaben. Eröffnet wird das mit vielen Kunstbeilagen ausgestattete Heft mit einem durchgehend farbig illustrierten Essay über den rheinischen Maler Theo Champion aus der Feder des Düsseldorfer Professors Dr. Karl Koetschau.

## Allerlei Wissenswertes für die Frau

### Fischgenuss im Sommer.

Wüssten die Hausfrauen, wie nahrhaft Fischgerichte sind, sie würden sich nicht davon abhalten lassen, auch im Sommer die Mahlzeiten damit abwechslungsreicher zu gestalten. Leider sind viele der irrigen Ansicht, dass Seefische im Sommer ganz besonders leicht schlecht werden und dann Vergiftungserscheinungen auftreten. Die Erfahrung scheint ihre Ansicht zu bestätigen; aber wer genauer unterrichtet ist, weiss, dass leichter eine Büchse Fisch solche Erscheinungen hervorruft, als Fische, die bei einem Händler gekauft wurden, der sich auf die Behandlung versteht!

Unsere Technik hat Mittel und Wege gefunden, frische Seefische in kürzester Zeit an Ort und Stelle zu bringen, ja sogar lebende Fische in das Land hinein zu verschicken, sowie tote mehrere Tage haltbar zu machen. Der Hauptfaktor ist natürlich Eis, das bekanntlich eine äusserst konservierende Eigenschaft besitzt. Für den Transport lebender Fische gibt es heute viele Bassin-Güterwagen, in denen die Fische im Wasser versandt werden. Weiss nun der Händler richtig damit umzugehen, was in jedem Fischgeschäft heute durchaus der Fall ist, so läuft man niemals Gefahr, sich zu vergiften.

Besonders im Sommer sind Fische äusserst nahrhaft. Die Laichzeit liegt hinter ihnen; sie sind gerade in der Mastzeit, so dass auch für Qualität von Natur aus gesorgt ist. In heissen Tagen mag man keine fettreiche Nahrung und fast überhaupt kein Fleisch essen, so dass der Fisch ein willkommener Ausweg auch aus diesem Grunde ist. Wichtig ist es jedoch, dass die Hausfrau nun ihrerseits für richtige Behandlung nach dem Einkauf sorgt!

Unmittelbar nach dem Einkauf sollte sie den Fisch kochen und fertig machen, so dass es auch ratsam ist, ihn erst kurz vor dem beabsichtigten Genuss einzukaufen. Manche Vergiftungserscheinungen entstanden nur dadurch, dass die Zubereitung verzögert wurde! Es ist auch in den meisten Fällen eine Kleinigkeit, diese Regel zu beachten. Mit Fleisch ist es ja an heissen Tagen genau dasselbe, und man scheut sich dennoch nicht, es zu essen — warum also nicht auch Fisch, zumal er weit nahrhafter und wohlschmeckender ist!

### Kinderbeete im Garten.

Jeder, der über einen Garten verfügt und Kinder hat, sollte auch ein Eckchen im Garten, ein paar schmale Beete, für die Kinder einrichten. Weist man Kindern ein solches Kindergärtchen zu und erhalten die Kleinen etwas Anweisung so gehen sie gewöhnlich mit grossem Interesse an die Arbeit des Grabens und Pflanzens heran. Was den Kindern sonst im Garten gewöhnlich verwehrt ist, die Mitarbeit, das ist ihnen hier in der Hauptsache allein überlassen. Mit grosser Aufmerksamkeit wird das Keimen, Spriessen und Wachsen auf den eigenen Beeten beobachtet, jede Knospe, jede Blüte, die hervorbricht, sehr eingehend betrachtet. Die Kleinen lernen auch bald die Unkräuter kennen und sorgen dafür, dass sie nicht aufkommen können. Jedes Kind will das schönste und am besten in Ordnung gehaltene Beet haben. In kleinen Kannen und Eimern schleppt man nach heissen Tagen Wasser heran, um die Blumen zu begiessen. Immer wieder machen die Kinder auf ihren Beeten neue Entdeckungen, die ihr Interesse erregen. So wird solch ein kleines

Stückchen Land, das den Kindern abgegeben worden ist, während des Sommers oft zu einem guten Stück Anschauungsunterricht. Immer wieder ist im Frühling und im Sommer über den Vandalismus zu klagen, der sich draussen auf Wiesen, auf Büschen und Bäumen bemerkbar macht und der auch häufig durch strenge Polizeivorschriften nur wenig gemildert werden kann. Die Einrichtung der Gartenbeete für Kinder ist ein Mittel, um schon den Kindern Achtung vor der Schönheit der grünenden und blühenden Pflanzenwelt einzuflössen. Wer den Kindern auf diese Weise im Garten Beschäftigung gibt, wird bald merken, welche Freude die Kinder daran haben.

**Entfernung von Flecken auf Obstmessern.** Obstsäure-Flecke auf Messern entfernt man sehr leicht durch Abreiben mit Steinkohlenasche.

**Reinigung von Wäscheleinen.** Von zwei Esslöffeln Seifenflocken macht man sich mit kochendem Wasser einen Seifenschaum, der etwas abkühlen muss. In ihn taucht man, bei Bedarf immer wiederholend, einen weissen Lappen, und reibt so die ganze Leine tüchtig ab. Dann reibt man mit klarem, warmem Wasser nach, spannt die Leine und lässt sie trocknen.

**Kochgeschirr.** Aluminiumgeschirr eignet sich ganz und gar nicht zum Erhitzen von Fett und noch weniger zum Ausbacken von Schmalzgebäck. Hohe Hitzegrade schaden dem Aluminium. Die Folge der Ueberhitzung ist, dass der Boden des Geschirrs uneben und buckelig wird. Zum Einbrennen und Ausbacken sollte nur Nickel oder Eisen genommen werden. Aluminium verhält sich den Nahrungsmitteln gegenüber verschieden.

**Beschaffenheit von Blumentöpfen.** Blumentöpfe müssen unbedingt porös sein; je poröser desto besser. Die Luft muss von aussen an die Wurzeln dringen können. Deshalb dürfen die Töpfe weder aussen noch innen glasiert sein. Will man zur Zierde Steingut- oder Porzellantöpfe verwenden, so muss man unbedingt einen gewöhnlichen Blumentopf in den Ziertopf hineinstellen. Kübel oder Kästen müssen, gleich den Blumentöpfen, dem Giesswasser Abzug gestatten.

**Flecke auf dem Nickel.** Oft zeigen sich auf Nickelgegenständen dunkle Flecke. Um sie zu entfernen, reibt man die Nickelteile mit einem weichen Lappen, auf den man angefeuchtetes Salz gebracht hat, ab. Das ist ein sehr wirksames Putzmittel.

**Käsepasteten** (8 bis 10 Stück). Zutaten: 70 Gramm Butter, vier Eier, 100 Gramm Parmesankäse, drei Kochlöffel Mehl, etwas Milch und eine Prise Salz. Die Butter wird schaumig gerührt, dann das Eigelb und der Käse dazugegeben. Das Ganze wird gemischt, der Schnee der Eier wird langsam hineingemengt; in gebutterten Formen werden die Pasteten eine Viertelstunde lang gebacken.

**Saure Kalbskeule.** Nach gehörigem Klopfen wird die Kalbskeule in guten Weinessig, der drei Zentimeter hoch den Boden bedeckt, gelegt, täglich umgewendet und immer wieder zugedeckt. Vor dem Braten wird die Keule herausgenommen und gut abgetrocknet. Die Haut wird entfernt und

die Kalbskeule gespickt; dann in Butter und Sahne gebraten und die gebundene Sosse beim Anrichten darübergegeben.

**Teltower Rüben**, braun zubereitet. Auf 5 bis 6 Personen rechnet man 2 bis 3 Pfund. Zu der Brühe der Rüben röstet man in etwa 50 Gramm Butter zwei Löffel voll Mehl mit einer feingeschnittenen Zwiebel zu hellbrauner Farbe, worauf man mit der Rübenbrühe und etwas Wasser eine sämige Tunke rührt. Nach gutem Durchkochen streicht man sie durch ein Haarsieb, würzt sie mit Salz, etwas Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Saft einer viertel Zitrone, lässt sie abermals aufkochen und gibt dann die Rüben zum Heisswerden hinein. Man reicht sie zu Hammelfleisch, Schweinebraten oder Schweinskoteletten. Dazu Salzkartoffeln.

**Rosen-Trank** (amerikanisch). Die Blätter von 3 bis 4 Edelrosen werden aus dem Blütenkelch genommen, gewaschen, kommen in die Bowlenterrine und werden gezuckert. Dazu gibt man eine bis zwei Flaschen Rhein- oder Moselwein und fügt kurz vor dem Anrichten eine Flasche Sekt (oder sparsamer Mineralwasser) dazu.

**Bittere Gurken**. Solche Gurken kommen ziemlich oft vor, und bringen manchmal eine Hausfrau in Verlegenheit, wenn keine andere Gurke zur Hand ist oder nicht mehr zubereitet werden kann. Manche Leute sehen die bitteren Gurken als giftig an; andere meinen, bittere Gurken entstehen aus überaltertem oder zu jungem Samen. Es gibt noch mehr Erklärungen dafür, die alle falsch sind. Mögen auch noch andere Einwirkungen vorliegen, in der Hauptsache werden jedoch Gurken bitter, wenn sie während der Wachstumszeit abwechselnd im Schatten und in der Sonne liegen. Daher sollten Gurken auf den Beeten stets im Schatten liegen. Schon der Umstand, dass die Blätter an heissen Tagen welk und schlapp werden, dann der darunter liegenden Frucht nicht mehr ausreichend Schatten geben können, kann dazu führen, dass eine plötzlich von den heissen Sonnenstrahlen getroffene Frucht bitter wird.

**Tagungsbroschüren.**

Anlässlich der Tagung des Schweiz. Verbandes für Wohnungswesen und Wohnungsreform vom 4./5. Juni 1932 in Zürich gab der Verband 2 Broschüren heraus. Die eine: «Kommunaler und gemeinnütziger Wohnungsbau und städtische Finanzen» von Herrn Stadtpräsident Dr. Klöti. In der ersten Broschüre sind neben einem Uebersichtsplane Ansichten von Häusern, Grundrisse, Angaben über die Baukosten, Grössenverhältnisse, Mietzinse, Landpreise, Finanzierung etc. von 29 Wohnkolonien enthalten, welche die Stadt Zürich und gemeinnützige Baugenossenschaften erstellt haben. In der zweiten Broschüre behandelt der Verfasser an Hand eines reichen

Zahlenmaterials und von Tabellen die finanzielle Seite des kommunalen und genossenschaftlichen Wohnungsbaues. Die Broschüre zerfällt in 2 Abschnitte: A. Der kommunale Wohnungsbau und B. Die Förderung des genossenschaftlichen Wohnungsbaues. In letzterem Abschnitt werden folgende für jeden Genossenschaftler interessante Fragen besprochen: 1. Grundsätze der Förderung. 2. Subventionierung. 3. Der Umfang der Darlehensgewährung. 4. Die Beschaffung der Mittel für die Darlehen. 5. Die Uebernahme von Genossenschaftskapital durch die Stadt. 6. Die Verlustgefahr bei den städtischen Darlehen und in einem Schlusswort wird noch kurz die Wirkung der Wirtschaftskrisis gestreift. Beide Broschüren können wir unseren Genossenschaftlern bestens empfehlen. Sie werden vielen eine Vertiefung und Erweiterung ihres Wissens über den gemeinnützigen Wohnungsbau bringen. Die Broschüren können zusammen zum Preise von Fr. 2.50 beim Wohnungsnachweis der Stadt Zürich bezogen werden.

**Normalmietverträge.**

Bei der Sektion Zürich des Schweiz. Verbandes für Wohnungswesen und Wohnungsreform können die Normalmietverträge für Baugenossenschaften in neuer und revidierter Auflage wieder bezogen werden. Dieselben kosten pro Stück 10 Cts. Die Haus-, Garten- und Kehrordnung, Seite 4 des Vertrages, kann auch als Separatabzug zum Anschlagen in den Häusern bezogen werden.

Lassen Sie sich bei Neuanschaffung der

**VORHÄNGE**

durch uns kostenlos beraten.

Spezialgeschäft für Vorhänge und Teppiche

**L. GIMMI & CO., ZÜRICH** Badenerstr. 75  
I. Stock 1405  
TELEPHON 36.387

**CETE Gardinenträger**

Früher schlugst Du mit Bedauern  
Grosse Löcher in die Mauern  
Nimm Cete Gardinenträger  
Frei bist Du von allem Aerger!



Alleinverkauf  
Prospekt durch

**F. Bender:** Eisenwaren, Tel. 27.192, Oberdorfstr. 9 u. 10, Zürich

**GÄRTEN und KOLONIEANLAGEN durch die GARTENBAUGENOSSENSCHAFT ZÜRICH** TEL. 54.803

**Hundt & Jaeger**  
Gips- & Stukkateurgeschäft  
SEEBACH - TEL. 68.462 1312

**MECHANISCHE BAU- UND MÖBELSCHREINEREI**  
**W. JAGGI · ZÜRICH 6**  
Hönggerstrasse 2 - Telefon 62.469 1410

**Fensterfabrik & Mech. Schreinerei**  
**F. BIESER** 1422  
Luzern, Gewerbegebäude

**Johann Gulotti, Altstetten-Zürich**  
Telephon 55.377 1419 Herrligstr. 17  
empfiehlt sich für die Ausführung sämtlicher  
**elektrischer Installations-Arbeiten**