

Mieter fragen : wer weiss Antwort

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **12 (1937)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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.

Die Reinigung der Kochherde

Von Ernst Bitterli

Die Erfahrungen von uns Männern in Sachen »Putzen« gehen zwar über den Gamellendeckel und das Soldatenmesser aus dem Militärdienst kaum hinaus. Es ist daher wahrscheinlich etwas gewagt, Frauen über das Putzen von Kochherden von Männerseite aus belehren zu wollen. Möge mir in diesem Fall der gute Glaube helfen, ganz wie damals jenen Soldaten, welche die genannten Gegenstände während langen Grenzbesetzungsdiensten wie ein Heiligtum verwahrt (und möglichst nie gebrauchten!) damit sie bei der Inspektion vor dem Hauptmann in Ehren bestehen konnten.

Es gibt nun zwar wohl keine Hausfrauen, die das mit dem Kochherd so machen könnten, wie jene Soldaten (doch soll es schon vorgekommen sein, daß der Backofen eines Gasherdes — mangels anderweitiger Bedürfnisse als Kaninchenstall eingerichtet worden sei), aber es gibt zahlreiche Hausfrauen, die meinen, es müsse beim Effekt des Herdputzens auf etwas Ähnliches herauskommen wie an einer Inspektion, nämlich auf den puren »Glanz«. Es müsse alles so geschneidelt und poliert werden, daß die Nachbarin ihren platten Neid in solchem Glanze spiegeln könne, daß alle Welt von diesem »einen Herde« rede und rühme.

Man sieht, uns ist am Glänzen, das muß hier gesagt sein, nicht am ersten gelegen. Sicher sehen wir gerne so recht peinlich sauberes Metall, aber da wir nur gar zu gut wissen, daß der Herd ein Gegenstand des täglichen Gebrauches ist und daß die Ausdauer und die täglich zur Verfügung stehende Zeit einer geplagten Hausfrau auf die Dauer eben nur für das Nötigste wirklich reicht, legen wir mehr Wert auf die im allgemeinen vernünftige Behandlung als auf den Glanz der Oberfläche. Denn nur die im allgemeinen vernünftige Behandlung sichert dem Herd das, was uns wichtig ist, nämlich eine möglichst lange Lebensdauer!

Die erste Regel: Die Brenner mindestens jede Woche zweimal, das heißt bei normaler Benützung, auseinandernehmen und die Bestandteile derselben samt den Herdringen sorgfältig abbürsten und ganz leicht einfetten. Das Gas gibt

um so wärmer, je sauberer die Brennerbestandteile gehalten werden.

Die zweite Regel: Den Backofen nach jedem Gebrauch auslüften und samt den benützten Backblechen, Stabröstchen, Bratschalen mit Zeitungspapier ausreiben, *solange die Bleche noch warm sind*. Dann (am besten mit einer Bürste) ganz leicht einfetten. Nicht vergessen, auch die Decke und die Rückwand des Backofens muß gereinigt werden!

Die dritte Regel: Es hat keinen Sinn, die Herdbestandteile mit allerlei besonderen Pasten zu behandeln. Alle diese Zusatzmittel müssen ja so gut wie das wenige Oel in der Hitze verkohlen. Sobald die Bestandteile unnötig stark (schmierig) eingefettet werden, entsteht auch eine starke Verkohlung! Also nur jedermal wenige Tropfen Oel an die Bürste (alte Schuhbürste) oder an den Lappen (alte Strumpfhöhre aus Garn) nehmen.

Die vierte Regel: Jede Hausfrau weiß, daß beim Kochen Wasserdampf entsteht. Dieser Dampf setzt sich nicht nur an den Küchenfenstern, er setzt sich auch an den Metallteilen des Herdes an. Es genügt daher nicht, ein blitzblankes Schmutzblech zu haben, das ganze Tellerwärmerfach oder Schmutzblechfach muß regelmäßig auf diese Schwitzwassererscheinung kontrolliert, sorgfältig ausgetrocknet und leicht wieder eingefettet werden. Dort sind gewöhnlich die Bleche am schnellsten durchgerostet!

Die fünfte Regel: Bewahre den Herd vor unnötiger Beschmutzung. Geht es doch zum Beispiel nur 3—4 Minuten, bis ein Liter Flüssigkeit kocht. Solange muß man unbedingt dabei sein! Nachher kann man dann kleinstellen und die Gefahr des Ueberkochens ist damit ausgeschaltet. Oder dann beim Weggehen während dem Aufkochen die Flammen kleinstellen. So hat man kein Risiko, spart dazu an Brennstoff und erhält dem Kochgut seine besten Eigenschaften. Wenn aber wirklich einmal etwas passiert, dann die Bestandteile (mit Sodawasser) sauber von Kruste waschen, gut trocknen und wieder ganz leicht einfetten.

UNSERE ERNÄHRUNG

Honig ist die beste Rohkost!

Von A. H., Bienenzüchter

Wenn Sie vor Husten und Heiserkeit fast nicht mehr reden können, so denken Sie — vielleicht — auch an den Honig als Heilmittel. Nun haben Sie aber schon hellen und dunklern, dicken und dünnflüssigen Honig gesehen. Welchen wählen Sie am besten als Heilmittel gegen Ihr Halsweh? Gewiß, jeder echte Bienenhonig wird Ihnen Erleichterung verschaffen; aber man hat doch herausgefunden, daß der

dunkle, der Waldhonig, sich am besten für Heilzwecke eignet.

Es gibt nämlich *Blütenhonig und Wald-(Tannen-)honig*. Der Waldhonig ist bekannt als kräftiger, starker Honig. Er ist dunkel, schwarz bis braun. Der Blütenhonig ist feiner, schmeckt eher würziger als Waldhonig und ist rotbraun bis hellgelb. Er ist im allgemeinen beliebter, da er angenehmer schmeckt. Er hat, wie man sagt, ein besseres »Bouquet«.