Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 15 (1940)

Heft: 12

Rubrik: Die Seite der Frau

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

VERBANDSNACHRICHTEN

Bericht der Generalversammlung der Sektion Bern des Schweiz. Verbandes für Wohnungswesen und Wohnungsreform 1940

Am Sonntag, dem 13. Oktober 1940, fand in Biel die Generalversammlung der Sektion Bern des Schweizerischen Verbandes für Wohnungswesen und Wohnungsreform statt. Am Vormittag besuchten die Delegierten, zur Hauptsache Vertreter der Mieterbaugenossenschaften und Gemeinden, das neue Stauwehr in Port. Stadtbaumeister Schaub gab eine Übersicht über die Entwicklung dieses seit Generationen geplanten und erfolgreich durchgeführten Seeländer Entsumpfungswerkes, als Teil der Juragewässerkorrektion. Zugleich machte er die Anwesenden mit dem Ausbau der Bieler Stadtentwässerung vertraut, während Ingenieur Gigli die Stauwehranlage erläuterte. Immer wieder muß man sich vergegenwärtigen, was für eine Wohltat die Sanierungsaktion für die Gegend bedeutet, wo an Stelle verwahrloster Heimstätten auf versumpftem Boden habliche Bauernhöfe mit fruchtbarem Kulturland entstanden sind.

Nach dieser äußerst interessanten Exkursion folgten die Teilnehmer einer freundlichen Einladung der Eisenbahnerbaugenossenschaft zu einem Imbiß im Genossenschaftssaal Hofmatten Nidau. Hernach versammelten sich die Delegierten im Unionssaal des Volkshauses, um einem Referat von Herrn Tech.-Lehrer Keller über «Praktische Heizungsfragen» zu folgen. Das sehr instruktive Referat orientierte die Anwesenden, was alles vorgekehrt werden kann und muß, um der verfügten Heizungseinsparung gerecht zu werden.

Ein gemeinsames Mittagessen beschloß diesen lehrreichen Vormittag. Um 14 Uhr führte das Schiff «Berna» die Delegierten nach Twann, wo im Restaurant Bahnhof die statutarischen Traktanden der Generalversammlung behandelt wurden. Als neuer Kantonalpräsident wurde Herr Architekt Lanz, Biel, erkoren. Die Versammlung beschloß eine Revision der Statuten und gab dem Vorstand Auftrag in dieser Sache. Nach Schluß der Tagung erfreuten sich die Delegierten bei prächtigem Wetter am Twanner «Läsetbetrieb».

DIE SEITE DER FRAU

Weihnachtsgebäck in Kriegszeiten

Von Anna Wyß

1. Allgemeine Sparregeln

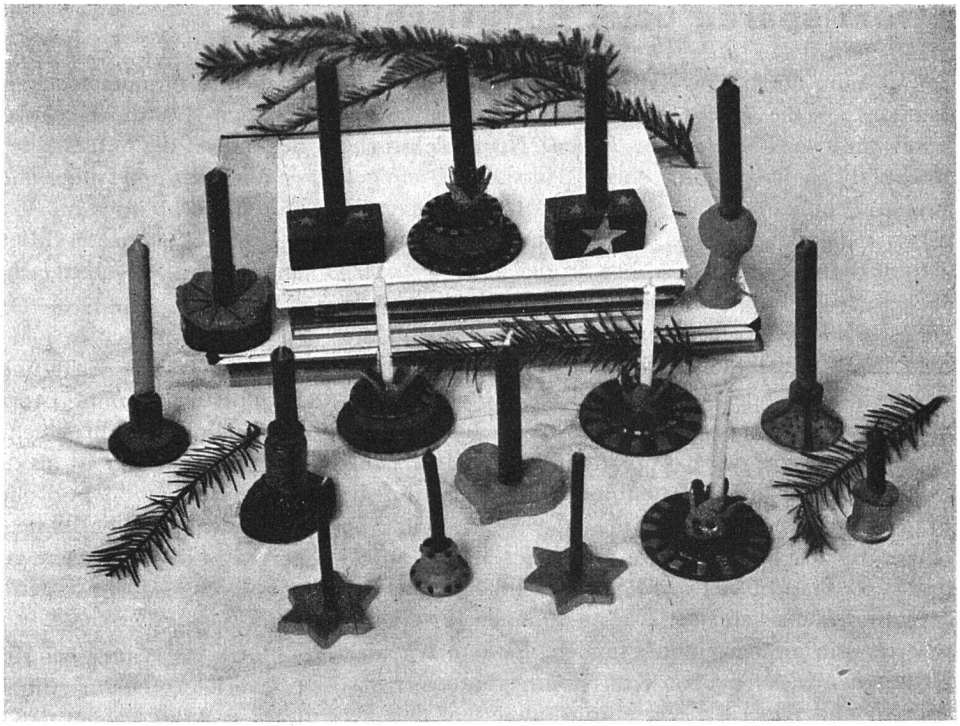
In den meisten Rezepten der üblichen Weihnachtsgutzli kann man die vorgeschriebene Butter zum Teil durch Nidel, den wir ausnahmsweise unserer Milch einmal abnehmen, auch den Nidel der gekochten Milch oder eingesottene Butter ersetzen. Haben wir schöne große Eier, so können wir ohne weiteres eines weniger nehmen als vorgeschrieben ist. Wir haben dadurch erst noch den Vorteil, daß der Teig nicht zu naß wird, so daß wir nicht, wie es gerne vorkommt, immer wieder Mehl zufügen müssen. Auch beim Auswallen, bei dem im allgemeinen viel zu viel Mehl vergeudet wird, können wir damit Mehl sparen. Zum Einfetten des Blechs verwenden wir mit Vorteil eine Speckschwarte. Wollen wir die Gutzli vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, so verdünnen wir dieses mit Wasser. Wir können aber auch das ganze Ei gebrauchen, wenn wir es mit ein wenig Wasser verdünnen und gut zerquirlen.

Für Gutzli aus Makkronenteig verwenden wir meistens übriges Eiweiß, das wir gut zerquirlen, dann den Zucker und zuletzt die gemahlenen Nüsse zufügen. Bei dieser Art Gutzli können wir sehr gut Zucker sparen, indem wir anstatt gleichviel Zucker wie Nüsse zum Beispiel auf 250 g Nüsse nur 200 g Zucker nehmen. Die Gutzli werden dennoch reichlich süß genug. Wir müssen auch nicht immer nur Mandeln verwenden, da wir sie gut zur Hälfte durch die billigeren Haselnüsse ersetzen können. Sehr viel sparen wir ein, wenn wir Eiweiß durch Wasser ersetzen. An Stelle der 6 Eiweiß nehme ich nur eines und ersetze die andern durch 5 bis 6 Eßlöffel Wasser. An Stelle der Zuckerglasur, mit der wir früher die Gutzli nach dem Backen bestrichen, machen wir es nun wieder einmal wie unsere Mütter. Wir wenden die Gutzli vor dem Backen in Kristallzucker, sie sehen auf diese Art ganz hübsch aus.

Schokoladentorte

1½ Tassen Milch
50 g Butter
9 Eßlöffel Mehl
6 Eßlöffel Zucker
1 Eßlöffel Kakao
1 Teelöffel Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Ei
1 Paket Backpulver

Die Butter schaumig rühren, das Ei, den Zucker und das Backpulver ebenfalls darunterrühren und das Ganze mit allen übrigen Zutaten mischen. Den Teig in eine eingefettete, mit Grieß bestreute Form geben und bei mäßiger Hitze langsam backen.



Kerzenständer für den Weihnachtstisch, wie sie Kinder leicht anfertigen können

Teekuchen

4 Eigelb
180 g Zucker
1 Eßlöffel Kirsch oder Rhum
50 g Kartoffelmehl
60 g Mehl
1 Paket Backpulver

Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, gibt den Zucker und das Eigelb dazu und zerklopft alles tüchtig. Dann mischt man die übrigen Zutaten bei und bäckt den Kuchen in nicht zu starker Hitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen nach Belieben in zwei Lagen schneiden und mit einer geeigneten Konfitüre füllen.

Ein-Ei-Kuchen

300 g Mehl
150 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
¼ l Milch
1 Paket Backpulver

In die flüssige Butter wird unter tüchtigem Umrühren der Zucker und das Ei gegeben. Dann die Milch, das Mehl und das Backpulver beifügen, alles gut verrühren und den Kuchen etwa 1 Stunde backen.

Billige, nahrhafte Apfeltorte

750 g Mehl
300 g Zucker
125 g Fett
40 g Hefe
¼ l Milch
1¼ kg mürbe Äpfel
125 g Rosinen

Das Mehl mit 1 bis 2 Eßlöffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Salz, dem Fett und der in der Milch aufgelösten Hefe zu einem festen Teig kneten. Den Teig in 6 gleiche Teile schneiden und jeden zur Größe der Springform auswallen. Die Äpfel schälen und feinblättrig schneiden. Die vorher eingeweichten Rosinen unter die Äpfel mischen, in die gut eingefettete Springform eine Teigplatte legen, dann eine Lage Äpfel mit Rosinen, etwas Zucker und Zimmt, darüber wieder eine Lage Teig usw. Die letzte Lage muß Teig sein. Auf der untersten Rille im Backofen bei schwacher Hitze 1 Stunde lang backen.

Statt den Teig selbst zuzubereiten, kann man auch vom Bäcker ¾ bis 1 kg fertigen Hefeteig beziehen.

Haferflockengutzli (ein billiges Weihnachtsgebäck)

100 g Butter
450 g Zucker
1 kleine Prise Salz
} schaumig rühren

200 g Haferflocken
Zirka 2 dl Milch
1 Eßlöffel Vanillezucker
} zur gerührten Masse fügen

1 Löffel Backpulver
450 g Mehl
} hineinsieben und mischen

Mit zwei Kaffeelöffeln Häufchen auf ein eingefettetes Blech setzen. Diese dürfen beim Backen ein wenig auseinanderlaufen. Backen bis sie leicht hellbraun sind, nachher mit zu Faden gekochtem Zucker bestreichen.

Haferflockenbiscuits

½ Pfund Haferflocken
1 Pfund Melasse (Kunsthonig)
50 g Butter, Palmin oder ein anderes Fett

Das Fett wird geschmolzen und mit den Haferflocken und der Melasse gut vermischt. Man gibt fingerhutgroße Häufchen auf ein gut eingefettetes Blech. Die Häufchen dürfen nicht zu nahe beieinander sein, da sie zerfließen. Man bäckt die Biscuits in mittelstarker Hitze goldgelb, dann werden sie, noch lauwarm, mit einem Messer vom Blech gelöst. Diese Biscuits sind sehr knusprig und schmecken außerordentlich kräftig.

Strom sparen beim Elektrisch-Kochen

Das kann durch eine Reparatur überall da gemacht werden, wo die Kochpfannen durch die Benützung keine geraden Böden mehr haben. Neue elektrische Kochpfannen haben ganz ebene Böden. Nach einigen Jahren Benützung wölben sich jedoch die Böden in vielen Fällen nach innen. In der einen Haushaltung kommt dieser Zeitpunkt früher, in der andern später; aber Tatsache ist es, daß viele Pfannenböden im Laufe der Zeit hohl werden. Mit einem geraden Lineal kann man leicht selber die Pfannenböden kontrollieren, ob sie noch eben oder bereits hohl sind. *Pfannen mit unebenen Böden sind eigentliche Stromfresser.* Da eine solche Pfanne auf der Kochplatte nicht mehr ganz aufliegt, so kann sich die Plattenhitze nur teilweise auf die Pfanne und das Kochgut übertragen. Es geht viel länger, bis die Speisen warm sind, oder anders ausgedrückt, es braucht viel mehr Strom beim Kochen. Der Stromverbrauch kann bei solchen Pfannen bis doppelt so groß sein als bei guten Pfannen. Es kam vor, daß Hausfrauen wegen großen Kraftstromverbrauchs reklamierten und dabei die Vermutung äußerten, daß der Fehler am Warmwasserboiler liegen müsse, denn beim Kochen hätten sie immer gespart. Durch Kontrollen wurde dann festgestellt, daß der Boilerstromverbrauch normal war, dagegen wurde abnormal viel Kochstrom gebraucht. Die Ursache lag bei dem schon alten Kochgeschirr mit unebenen Böden.

Diesem Übel kann abgeholfen werden, indem solche «kranke» Pfannen in die Reparatur gebracht werden. Die Aluminiumpfannen werden so repariert, daß die unebenen Böden wieder eben gepreßt werden. Die Gußpfannenböden werden eben abgedreht. In Zürich werden durch das EWZ. Aluminiumpfannen gratis und Gußpfannen gegen Berechnung geringer Kosten in Ordnung gestellt. Möglicherweise wird dieser schöne Dienst am Kunden auch andernorts geübt; man erkundige sich bei den zuständigen Elektrizitätswerken.

Neben dem großen Stromverbrauch entsteht bei unebenen Pfannenböden manchmal noch ein anderer Schaden. Da die Kochplatte ihre Wärme nur ungenügend an die aufgestellte Pfanne abgeben kann, wird sie überhitzt und früher oder später defekt. Die ziemlich teuren Kochplatten müssen dann ersetzt werden, wobei für den Schaden der Mieter haftbar ist, da er durch unsachgemäßes Kochgeschirr enstanden ist.

Über das günstigste Größenverhältnis von Pfanne zu Kochplatte haben neuere Untersuchungen gezeigt, daß die Pfanne nicht unbedingt gleich groß wie die Kochplatte sein muß. Die günstigste Wärmeausnützung wird nämlich dann erzielt, wenn die Pfanne ringsum etwa 1 cm kleiner ist als die Platte. Wenn Pfanne und Platte gleich groß sind oder die Pfanne ringsum etwa 2 cm kleiner als die Platte, so ist die Wärmeausnützung bereits etwa 20 Prozent geringer. Bei Neuanschaffung von Kochgeschirr werden diese Resultate mit Vorteil berücksichtigt.

Jetzt, im Winter bei Kohlenmangel, kann der elektrische Backofen zur Not als Wärmespender verwendet werden. Man schaltet den Backofen ein und öffnet die Backofentüre, dadurch ist es möglich, mit verhältnismäßig billigem Strom die Küche zu erwärmen. Bei bescheidenen Ansprüchen kann damit die Anschaffung eines teuren elektrischen Heizofens umgangen werden.

Der elektrische Kochherd hat sich in den letzten 20 Jahren die Gunst von vielen Hausfrauen erworben. Er ist ein bevorzugter Helfer in der Küche geworden. Er leistet jetzt in der Kriegszeit eher bessere Dienste als sein Bruder, der Gasherd, der bereits den Kohlenmangel zu spüren bekommt. Leider werden diese guten Dienste nicht immer mit guter Behandlung vergolten. Bei Kontrollen und Reparaturen werden oft bös vernachlässigte Herde angetroffen. Da ein elektrischer Herd etwa zwei- bis dreimal mehr kostet als ein Gasherd, so sollte er auch eine längere Lebensdauer als dieser haben. Diese erreicht er aber nur, wenn er liebevoll behandelt und gepflegt wird. *E. H.*

Schutz der Nahrungsmittel vor Schädlingen

Anmerkung der Redaktion. Wir entnehmen diese wichtigen und beachtenswerten Anweisungen der ausführlichen Broschüre «*Die wichtigsten Schädlinge der Lebensmittelvorräte und ihre Bekämpfung*», herausgegeben vom Eidgenössischen Kriegsernährungsamt, Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft. Die Broschüre, die auf 39 Seiten alles Wissenswerte über das vorliegende Thema enthält und die Hauptschädlinge auch im Bild bringt, außerdem genaue Anleitungen betreffend die Bekämpfung der einzelnen Schädlinge gibt, ist zum Preise von 60 Rp. überall im Buchhandel erhältlich.

1. Sauberkeit und Ordnung

Reinlichkeit ist die erste Voraussetzung für das Fernhalten von Schädlingen. Durch Unsauberkeit können dauernde Brutstätten und Infektionsherde von Vorratsschädlingen geschaffen werden. Schnelle Beseitigung von Küchenabfällen, Müll etc. ist besonders zur Vermeidung von Mäuse- und Ratten-, Küchenschaben- und Fliegenplagen geboten. Herumliegende Speise- und Brotresten stellen Brutstätten von Brotkäfern und ähnlichem dar. Ebenfalls ist es klar, daß in Mühlen, Getreidelagern, Bäckereien etc. die restlose Beseitigung von Mehlstaub und Körnerrückständen von größter Bedeutung ist für die Bekämpfung und Beseitigung der Mehlmotten, Mehlmilben, von Korn- und Brotkäfern. Mehlsäcke stelle man auf Lagerroste, unter denen man bequem fegen und wischen kann.

Zu achten ist auch auf Fugen und Ritzen in Böden, aus denen Staub und sonstige Resten herauszukratzen sind. Viele Vorratsschädlinge verkriechen sich nämlich zur Verpuppung in Spalten und Ritzen. Wieder andere können sich von organischen Resten in diesen Ritzen ernähren und sich so längere

Zeit am Leben erhalten. Ferner legen manche Arten mit Vorliebe an solche verborgenen Stellen ihre Eier ab, während andere nach Räumung der Vorratsräume dort ihre Zuflucht suchen.

Solche Ritzen und Fugen sollte man nach dem gründlichen Aufwaschen des Bodens (heißes vier- bis sechsprozentiges Sodawasser) mit Kitt verschließen.

Zur Einlagerung von Vorräten verwende man nur saubere Gefäße. Weiter reinige man unbedingt die geleerten Vorratsbehälter ganz sauber (Sodawasser!), bevor man neue Vorräte in dieselben bringt. In den zurückgebliebenen Resten können sich Vorratsschädlinge ansiedeln, die die neuen Vorräte verseuchen würden.

Eine übersichtliche Anordnung der Vorräte ermöglicht die schnelle Entdeckung beginnenden Befalls der Waren.

2. Verpackung von Vorräten und das Einschleppen von Schädlingen

Für den Schädlingsbefall von Nahrungsmitteln ist die Art der Verpackung häufig von entscheidender Bedeutung. Die Erfahrung hat gezeigt, daß Waren in dicht verklebten Cellophan- und Papierhüllen meist auf die Dauer vor Insektenbefall geschützt sind, vorausgesetzt, daß die Fabrikate einwandfrei und ohne jede Spur von Schädlingsbefall verpackt wurden. Man belasse daher Nahrungsmittel, die in dichtschließenden Packungen in den Handel kommen, ruhig in denselben. Weiter bieten dichtschließende Glasdosen oder Blechschachteln einen genügenden Schutz vor Schädlingsbefall von außen.

Mehl und andere Produkte, die «atmen», dürfen, wenn ihrem Verderb vorgebeugt werden soll, nicht in zu großen Quantitäten in hermetisch verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden.

Eine Quelle der Einschleppung von Mehlmotten, Kornkäfern und vielen andern Schädlingen in die Vorratsräume sind vielfach gebrauchte Säcke, die befallene Waren enthielten. Bevor man gebrauchte Säcke zur Einlagerung verwendet, sollte man dieselben durch Anwendung von Hitze oder in der Vergasungskiste desinfizieren. Auch anderes, gebrauchtes Packmaterial sollte immer vor neuer Verwendung entseucht werden.

3. Kontrolle der alten eingelagerten Vorräte

Eine regelmäßige Kontrolle der Nahrungsmittelvorräte ist unbedingt nötig. Sie wird durch übersichtliche Aufstapelung derselben erleichtert. Sind Anzeichen von Befall durch irgendwelche Schädlinge vorhanden, dann behandle man die Waren entsprechend den Angaben in Kapitel IV. Besonders wichtig sind die Kontrollen im Frühjahr und Sommer, wenn die Schädlinge durch die warmen Temperaturen zu reger Tätigkeit gebracht wurden.

Vielfach kann der Befall der Nahrungsmittel auch daran erkannt werden, daß an den Fensterscheiben angeflogene Schädlinge, wie Motten, Käfer etc. zu finden sind, die einen Fingerzeig für beginnenden Befall darstellen.

4. Sofortige Kontrolle der neu eingekauften Vorräte

Beim Zukauf oder Neueinkauf von Vorräten darf man es nie unterlassen, dieselben genau auf Schädlingsbefall hin zu prüfen. Mehl, Grieß und Mais siebe man eventuell durch ein feines Sieb, oder erwärme die frischen Bestände im Backofen. Gleich verfahre man mit den übrigen neu zugekauften Vorräten. Dadurch verhindert man die Einschleppung von Schädlingen in die Vorratsräume.

5. Verbrauchen der Vorräte

Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, daß man immer zuerst die ältesten, zuerst gekauften und eingelagerten Vorräte aufbraucht. Dieselben sind ja am ehesten dem Verderb und dem Befall durch Vorratsschädlinge ausgesetzt. Aus diesem Grunde sollten die Packungen fortlaufend numeriert und mit dem Einkaufsdatum versehen werden, damit man auch immer sicher die ältesten Vorräte aufbraucht.

6. Verhalten bei Entdeckung von Befall

Wird im Vorratsraum der Befall einer Ware durch irgendeinen Vorratsschädling festgestellt, dann sollten die infizierten Vorräte sofort herausgenommen und nach einem in Kapitel IV angegebenen Verfahren desinfiziert werden. Man merke sie sich zu baldigem Verbrauche vor! Gleichzeitig werden aber auch alle übrigen Vorräte genau durchgesehen und ebenfalls aus dem Zimmer entfernt, damit man dasselbe einer gründlichen Reinigung unterziehen kann. Boden, Wände und Kasten, sofern solche zur Aufbewahrung der Vorräte dienten, werden sauber ausgekehrt und nachher mit vier- bis sechsprozentigem heißem Sodawasser abgewaschen. So ist es möglich, eine einfache, billige Desinfektion der Vorratsräume durchzuführen.

Nach der Desinfektion können die Vorräte wieder in den desinfizierten Raum verbracht werden.

LITERATUR

Ein heißer Sommer

Novelle von Ch. Tschopp. In reizendem Geschenkband Fr. 2.80.

Diese Novelle spielt sich in der liebevoll und eindringlich geschilderten Landschaft des Tafeljuras ab. Die unbarmherzige Hitze eines Sommers, die Brunnen und Bäche versiegen läßt, stachelt die Leidenschaft der Menschen auf und legt den heidnisch-abergläubigen Urgrund ihrer Seele bloß. Von einem Wünschelrutengänger verführt, versuchen Bauern, Wasser zu ergraben und verfeinden sich bei dem vergeblichen Bemühen.

Das gewaltige Erlebnis der sommerlichen Natur weckt auch in einem Knaben, der seine Ferien auf dem Lande verbringt, bisher ungekannte Leidenschaften. Fast ängstlich und hilflos spürt er die wachsende Sinnlichkeit in sich. Er muß erst durch bittere Erfahrungen geläutert werden, bis er zu einer reineren und reicheren Auffassung der Liebe gelangt. Dabei wandeln die schmerzlich süßen, neuen Gefühle das selbstsichere Kind zum Jüngling, der zwar ärmer an innerer Sicherheit, aber reicher an Gedanken und Empfindungen ist.

Das Buch des durch seine Aphorismen und Glossen bekannten Verfassers ist in anschauungsgesättigtem Stil geschrieben und von der ersten bis zur letzten Zeile vom heißen sommerlichen Atem durchweht.

Eine Meisternovelle.

Schweizer Bürgerhäuser von 1450 bis 1830

Eine Auswahl typischer Bauten aus dem Werk «Das Bürgerhaus in der Schweiz», herausgegeben vom Schweizerischen Ingenieur- und Architektenverein. Text von Dr. Hans Hoffmann. 188 Abbildungen, 4°, gebunden Fr. 8.50, Rm. 5.10. Orell Füßli Verlag, Zürich und Leipzig.

Vielen Freunden unserer Heimat und den ausländischen Freunden der Schweiz bereitet der Orell-Füßli-Verlag (Zürich und Leipzig) eine freudige Überraschung mit dem großformatigen Band «Schweizer Bürgerhäuser von 1450 bis 1830». Er bietet eine prachtsvolle Auswahl der schönsten und charakteristischsten Bauten aus den dreißig Bänden des vom Schweizerischen Ingenieur- und Architektenverein herausgegebenen Monumentalwerkes «Das Bürgerhaus in der Schweiz». Mit größter Umsicht sind die 188 technisch vorzüglich ausgeführten Bilder gewählt worden, die Dr. Hans Hoffmann als besonders berufener Kenner in Charakter und Zusammenhängen ausgezeichnet erläutert. Man findet hier jeden Typus vertreten, vom einfachen Holz- und Riegelhaus bis zur stolzen Burg, vom kleinen Altstadthäuschen des Handwerkers bis zum prunktvollen Landschloß des Adels.

Daß infolge der Besonderheit von Bodengestalt und Volkscharakter — und damit folgerichtig der geschichtlichen Entwicklung — nicht Fürsten, sondern stets Bauern und Handwerker die Träger der kulturellen Entwicklung waren, offenbart sich hier, mehr als in andern Ländern, in Baugesinnung, Stil und Einrichtung des bürgerlichen Wohnhauses. Welch