

Zeitschrift: Wohnen
Band: 16 (1941)
Heft: 4

Rubrik: Die Seite der 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: 19.10.2024

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

Jahresbericht 1940

der Sektion Schaffhausen des Schweiz. Verbandes für Wohnungswesen

Leider kann auch in diesem Jahre über keinen Anlaß berichtet werden, der geeignet wäre, die Tätigkeit der Sektion Schaffhausen wieder etwas lebhafter zu gestalten. Wie überall, hat auch hier, vielleicht noch in vermehrtem Maße, der Wohnungsbau unter den Auswirkungen des Krieges gelitten. Zu Anfang des Jahres, speziell aber nach der Mobilmachung im Mai, war ein starker Wohnungsüberfluß zu verzeichnen, hervorgerufen durch Auflösungen von Familien oder aber durch Wegzug von solchen. Gegen Ende des Jahres veränderte sich die Situation grundlegend. Vom Wohnungsüberfluß gingen wir über zu einer sehr spürbaren Wohnungsknappheit, hauptsächlich in einfachen, billigen Wohnungen. Die Wehrmänner kehrten sukzessive zurück, die Konjunktur in den Industrien steigerte sich, Ehen wurden wieder geschlossen und auswärtige

Arbeiter zugezogen. Die private Wohnungsbautätigkeit stockte begreiflicherweise vollends in Anbetracht der ständig steigenden Baupreise. Auch die Industrien, welche eigene Baugesellschaften unterhalten, haben mit der Erstellung von Wohnbauten noch nicht eingesetzt, und bereits stehen die Behörden vor der nicht leichten Lösung dieses Problems. Aus dieser Konstellation heraus ist es nicht ausgeschlossen, daß ähnlich wie nach dem letzten Kriege der sonst bei uns nicht übliche genossenschaftliche Wohnungsbau mit Unterstützung von Industrien, Gemeinden und Staat doch in Betracht gezogen werden muß. Die Sektion Schaffhausen ist für diese Aufgabe gewappnet und bereit, allfällige Interessenten zu beraten und gegebenenfalls sich für die Verwirklichung solcher Projekte einzusetzen.

UMSCHAU

Wir gratulieren!

Architekt Dr. h. c. *Hans Hofmann*, der Schöpfer der Höhenstraße an der Landesausstellung, ist vom Bundesrat als Nachfolger von Prof. Salvisberg zum ordentlichen Professor an der Eidgenössischen Technischen Hochschule ernannt worden. Architekt Hofmann ist auch in Kreisen der Baugenossenschaften unseres Landes mit verschiedenen, durch die Architekturfirma Kellermüller & Hofmann in Zürich und Winterthur ausgeführten vorbildlichen Wohnsiedlungen bekannt ge-

worden. Wir dürfen erwarten, daß seine künftigen Schüler an der ETH mit den Problemen des Wohnungsbaues, wie sie sich für unsere genossenschaftliche Bautätigkeit immer wieder stellen, bekannt werden, und wir freuen uns, daß im neuen Inhaber der Professur dieser Zusammenhang mit den praktischen Forderungen des täglichen Lebens auch auf diesem wichtigen Gebiet zum vornherein gewährt ist. Dem neu-gewählten Dozenten entbieten wir unsere besten Glückwünsche.

Die Redaktion.

DIE SEITE DER FRAU

Restenverwendung im Haushalt

Reste zu verwenden, erfordert einiges Nachdenken. Um es der Hausfrau zu erleichtern, sei hier eine kleine Anleitung gegeben:

Altes Brot läßt sich verwenden zu Brotsuppe, geröstete Brotscheiben zu Suppeneinlagen, Brotrinde an Bratentunke.

Spargelschalen, Schotenschalen und Selleriekraut trocknet man und verwendet es als Wurzelwerk beim Auskochen von Suppenknochen.

Gemüsewasser: Das Kochwasser von Spargeln, Blumenkohl, Schwarzwurzeln und dergleichen eignet sich zur Bereitung von Suppen und Saucen oder zum Auskochen von Knochen zu Knochenbrühe.

Kochwasser von Nudeln, Mehklößen, Spaghetti und dergleichen zu Mehlsuppe. Man fügt etwas Butter hinzu, rührt ein Ei daran, schmeckt mit Maggiwürze ab und richtet die Suppe mit gerösteten Brotbröckchen an.

Frische Speckschwarten finden Verwendung recht weich gekocht zu Sülze und Specktunke. Frisch dienen sie auch zum Abreiben der Kuchenbleche.

Gemüseresten: Wenn sie nicht aufgewärmt auf den Tisch kommen sollen, können sie durch ein Sieb gestrichen und als Suppe gereicht werden, zum Beispiel geben Möhren, Schoten Welschkraut, Braunkohl eine gute Suppe, ebenso Reste von *Hülsenfrüchten*. Letztere auch zur Bereitung von vegetarischen Koteletten.

Blumenkohl und Krautstrünke, ebenso Salatrippen, holzige Kohlrabi usw. sollten wegen ihres Gehaltes an Nährsalzen immer ausgekocht und zu Suppe durchgestrichen werden oder klein geschnitten, getrocknet aufbewahrt als Ersatz für das in mancher Zeit so teure Wurzelwerk.

Bratentunke zu dunklen Suppen und zum Kochen von weißen Bohnen, Welschkraut, Braunkohl und Kohlrüben.

Braten- und Kochfleischreste: Je nach Menge der Reste, zu kaltem Aufschnitt oder mit kalter Meerrettichsauce zum Abendbrot Ragout, Fleischsalat, Heringsalat, feingehackt und mit frischem Fleisch vermischt zu Fülle, Klößchen, Fleischpudding oder zu gefülltem Kraut.

Größere Bratenreste können auch mit der fertigen Tunke in Patent- oder Weckgläsern konserviert werden zu späterem Gebrauch.

Eierkuchen in feine Streifen geschnitten als Suppeneinlage (Omelettensuppe).

Klöße, in Scheiben geschnitten, mit etwas Salz bestreut und in Fett gebraten, geben mit Schinken, Aufschnitt oder Ei ein Abendessen.

Kuchenrinden und -brocken oder mißratener Kuchen zu Restenpudding und Tutti-Frutti oder trocken gerieben als Brösel auf Obstkuchen gestreut. L. M.

Mohn in der Küche

Ein vergessenes Nahrungs- und Genußmittel

Wer im Sommer durch die Schweizer Landschaften wandert, wird mitunter Felder mit reifendem Mohn entdecken. Damit ist eine alte Kulturpflanze wieder zu Ehren gekommen, die zu Unrecht vergessen wurde. Mohn ist tatsächlich in vielen Gegenden der Schweiz völlig unbekannt, und daß die Mohnsamen ein ausgezeichnetes und preiswertes *Nahrungs- und Genußmittel* abgeben, wird kaum für möglich gehalten. Stammt denn nicht eines der schädlichsten Rauschgifte, das Opium, vom Mohn her? Tatsächlich wird das Opium aus den unreifen Mohnkapseln gewonnen; man macht mit einem Messerchen Einschnitte, der Milchsaft tritt heraus und trocknet als braunes Häutchen an, das abgenommen und zu Rohopium geknetet wird. Der reife Mohnsamen dagegen enthält keine Spur von Opium, sondern ein sehr bekömmliches Öl und andere Nährstoffe. Er bildet daher ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel, das durch seinen Wohlgeschmack gleichzeitig ein Genußmittel darstellt.

Früher ist übrigens Mohn auch in der Schweiz häufiger angebaut worden. Besonders der blaue Schließmohn, der sowohl zur Verwendung in der Küche wie zur *Ölgewinnung* gleich gut geeignet ist, wurde im Wallis viel angesät. Auch jetzt richtet sich die Aufmerksamkeit vor allem wieder auf die Gewinnung von Öl; Mohnsamen wird jedoch auch in unverarbeitetem Zustand von vielen Fachgeschäften in den Handel gebracht und deshalb sollten die Schweizer Hausfrauen einmal den Versuch machen, Mohnspeisen herzustellen. Sie werden damit eine bekömmliche und vor allem auch billige Be-

reicherung ihrer Küchengeheimnisse kennenlernen, die im übrigen in der mittel- und osteuropäischen Küche zum Grundstock der Alltagskost zählen.

Wie wird Mohn zubereitet? Eines ist allerdings erforderlich: eine kleine Mohnmühle, ein handliches, billiges Küchengerät, das etwa das Aussehen einer recht kleinen Fleischhackmaschine hat. Der Mohnsamen muß nämlich vor der Zubereitung zerrieben werden. Zur Not genügt übrigens auch eine Kaffeemühle oder ein Küchenmörser zum Zerstampfen der Mohnsamen.

Die einfachste Verwendungsart ist folgende: Nudeln, Spaghetti oder beliebige andere Teigwaren werden weichgekocht, dann abgeseibt und mit geriebenem Mohn und Zucker bestreut. Wie man sieht, eine ebenso billige als leicht herzustellende Mahlzeit.

Meist wird jedoch Mohn als Fülle von Kuchen und Torten der verschiedensten Art verwendet. Die Zubereitung der Fülle geht folgendermaßen vor sich: Man kocht 140 g Zucker mit einem Deziliter Wasser und fügt so viel gestoßenen oder geriebenen Mohn hinzu, bis die Masse zu einem dicken Brei wird. Dann wird etwas Zimt, geriebene Zitronenschale, ein wenig Rahm und Gewürznelken hinzugefügt. Auch die Zugabe von Korinthen ist zu empfehlen. — Sämtliche Kuchenarten, die man sonst mit Konfitüre füllt, können mit dieser Mohnfülle zubereitet werden. Auch die bekannten Schweizer Fruchttorten munden ausgezeichnet, wenn sie statt mit Früchten mit dieser Mohnfülle versehen sind. Bc.

8 goldene Regeln für die Zubereitung des Kaffees

Von Alfred Kunz

1. *Frisch gerösteten Kaffee verwenden.* Auch bei sachgemäßer Aufbewahrung (luftdicht verschlossen an trockenem, kühlem Ort) verliert gerösteter Kaffee sehr schnell an Aroma. Deshalb: kleine Quantitäten einkaufen. Ein billiger, aber frisch gerösteter Kaffee kann bedeutend besser sein als ein teurer, aber längere Zeit gelagerter.

2. *Den Kaffee möglichst fein mahlen.* Durch eine kleine Schraube an der Kaffeemühle kann die Feinheit reguliert werden. Manche Hausfrauen beachten dieses Schräubchen nicht und mahlen den Kaffee, ohne sich darum zu kümmern, wie fein er wird. Kaffee ist aber um so besser, je feiner er gemahlen ist, denn um so mehr Aroma kann dem Pulver entzogen werden.

3. *Nur soviel Kaffee zubereiten, als man gerade braucht.* Früher war es in jeder rechten Familie üblich, daß die Mutter

morgens beim ersten Anfeuern eine große Portion Kaffee machte, die für den ganzen Tag, manchmal auch für zwei bis drei Tage auszureichen hatte. Das war wohl sehr ökonomisch und hatte damals auch deshalb seine Berechtigung, weil das Anfeuern eine komplizierte Sache war. Wie die letzten Tassen dieses Kaffees »en gros« schmeckten, weiß ich nicht, sicher aber nicht mehr so gut wie die ersten. Aufgewärmter Kaffee ist eigentlich kein Kaffee mehr. Er sollte nie ein zweites Mal gekocht, höchstens im Wasserbad aufgewärmt werden.

4. *Der filtrierte Kaffee ist der beste.* Man gibt das Kaffeepulver in den Aufsatz einer vorgewärmten Porzellan-Kaffeekanne (Kaffee darf nie in Berührung mit Metall kommen) und gießt kochend heißes Wasser darüber. Das Wasser soll möglichst langsam durch das Pulver sickern. Rühre deshalb

niemals mit dem Löffel im Kaffeepulver, damit der Kaffee schneller abfließt. Wünscht man den Kaffee ganz prima, so gieße man $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser über das Pulver, decke sogleich zu, gieße dann nochmals gleich viel kochendes Wasser darüber, usw., bis das Wasser verbraucht ist. Alle andern Methoden der Kaffe Zubereitung, das Aufbrühen, das Aufkochen oder das Kochen in Metall-Kaffeemaschinen sind nicht so gut.

5. Für schwachen Kaffee ist pro normale Frühstückstasse ($\frac{1}{4}$ Liter) 8 bis 10 Gramm Kaffee, für starken auf die gleiche Menge Wasser 15 Gramm Kaffee zu rechnen.

6. Kaffee nur in Porzellantassen servieren. Aus einem Glase genossen, schmeckt er nur halb so gut. Es wirft ein schlechtes Licht auf die Küche eines Restaurants, wenn der Kaffee in dicken Gläsern erscheint. Jeder von uns, der den Kaffee liebt, hat die Pflicht, diese Unsitte zu bekämpfen, indem er ein Kaffeeglas konsequent zurückweist. — Den Zucker gebe man in die leere Tasse und gieße den heißen Kaffee darüber. Kaffee muß immer ganz heiß, nicht lauwarm serviert werden.

7. Den schwarzen Kaffee ohne Kirsch trinken. Vom Standpunkt der Kaffee-Feinschmecker aus ist Kirsch im schwarzen Kaffee ein Unding, denn der Kirsch nimmt dem Kaffee jeden Geschmack. Die »Kaffee-Kirsch«-Trinker haben es zum Teil auf dem Gewissen, daß in den meisten Gasthäusern der Kaffee fast ungenießbar serviert wird, denn wer Kirsch mit dem Kaffee genießt, merkt nichts von seiner Qualität.

8. Den Milchkaffee nicht vernachlässigen. Viele Hausfrauen glauben, zum Teil aus Sparsamkeit, zum Teil aus Unkenntnis, für den Milchkaffee sei der billigste, schwächste Kaffee gut genug. Nun ist aber heute der Kaffee kein solcher Luxus mehr wie früher, wo nur zu ganz feierlichen Angelegenheiten eine Kaffeebohne mehr als gewöhnlich verwendet wurde. Gerade für Milchkaffee ist ein guter, nicht zu schwacher Kaffee nötig. Man braucht dann entsprechend weniger davon. Den konzentriertesten Milchkaffee, den ich kenne, bekam ich einst in einer Sennhütte, wo das Kaffeepulver einfach mit der Milch zusammen aufgekocht wurde.

Kaffeekochen ist Gefühlssache, deshalb sollte seine Zubereitung persönliche Aufgabe der Hausfrau sein. Die beste Herrschaftsköchin, die mit einer Luxusmischung nach allen Regeln der Kunst ihren Kaffee herstellt, macht ihn schlecht, falls sie es dabei am nötigen Gefühl fehlen läßt. Umgekehrt gibt eine billige Sorte ein ausgezeichnetes Getränk, wenn ihn eine Frau mit ein wenig Verständnis und Liebe zubereitet.

Verstopfter Wasserablauf

Wenn ich merke, daß das Wasser müde abläuft, mache ich vom Wasserhahn aus eine Leitung von Gummischläuchen (man kann gut einige Schläuche, wie man sie am Wasserhahn hat, ineinanderschoben). Deren Ende bringe ich in ein Loch des Siebes, wo das Wasser den Schüttstein verläßt, lege darum Abwaschlappen, daß ein Zurücksprudeln des Wassers verhindert wird, und drehe langsam den Hahn auf. Da nun das Wasser nicht zurückfließen kann und dessen Druck doch eine freie Bahn verlangt, muß es durch das Abflußrohr sich Weg verschaffen. Ich öffne den Hahn immer mehr, bis mit starkem Druck alles abfließt, was er speisen kann, das heißt soviel hinaus mag, lasse einige Minuten so laufen und der Schaden ist heil. Seit 15 Jahren bin ich nie mehr in den Fall gekommen, den Siphon öffnen zu müssen.

LITERATUR

Die Elektrizität

Heft 1/1941 + Vierteljahresschrift + Tiefdruck + 18 Seiten mit vielen Bildern + Fr. —.50 + Verlag «Elektrowirtschaft», Bahnhofplatz 9, Zürich 1

Das erste Heft des laufenden Jahres ist, wie die nachfolgende Inhaltsangabe zeigt, wieder besonders reichhaltig ausgefallen. Es ist aber nicht nur reichhaltig, sondern in hohem Maße aktuell, weil der Inhalt in seinem Hauptteil dem schweizerischen Anbauwerk (Plan Dr. Wahlen) gewidmet ist. Die Landwirtschaft kommt darin besonders zur Geltung, wie dies auch das Titelblatt andeutet, das den Kopf eines jungen Stiers darstellt.

Der Leitartikel «Pioniere von einst und von heute» zeigt in geschickter Weise, welchen Anteil der Elektrizität als Helferin der Landwirtschaft jetzt und in der Zukunft zufällt. Ein Aufruf an die Landwirte, mitunterzeichnet vom Direktor der Abteilung für Landschaft des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, Herrn Dr. Feißt, befürwortet den Inhalt dieses Aufsatzes und verstärkt dessen werbende Wirkung für die vermehrte Verwendung des Elektromotors.

Daß auch andere Gebiete der Elektrizitätsanwendung nicht zu kurz kommen, dafür sorgen die zeitgemäßen Kurzaufsätze. «Der Kühlschrank — kein Luxus» zeigt, wie vorteilhaft der elektrische Kühlschrank in der heutigen Zeit ist. Auch der Aufsatz «Fett und Butter sparen und noch besser kochen» wird die Hausfrau sicher interessieren. Verschiedene Artikel und eine Kurzgeschichte von Urs Butz «Die Spannung» ergänzen das reichhaltige Heft.

L. B.

Mit den finnischen Lottas

Vom Heldentum der Frau + Von Estrid Ott

Mit einem Vorwort von Oberst i. G. Sarasin, Chef der Sektion für Frauenhilfsdienst im Armeestab + Mit 6 Tafeln + Fr. 3.80

Dieses Buch schildert den Aufbau der großartigsten Frauenorganisation, welche die Welt je gesehen hat. Es gibt uns Einblick in die Tätigkeit der finnischen Lotten im Hinterland und an der Front, in die Arbeit der Sanitäts-, der Feldküchen- und der Bürolotten. Es ist den Lesern und Leserinnen vergönnt, in Spannung aufopfernde Taten zahlloser ungenannter Frauen mitzuerleben.

Die Dänin Estrid Ott, die Verfasserin der in viele Sprachen übersetzten «Bimbi»-Bücher, hat während des finnisch-russischen Krieges Finnland bereist. Das vorliegende Buch ist die Frucht ihrer überwältigenden Eindrücke vom Einsatz der finnischen Frau im Krieg. Es wurde während des Krieges geschrieben und kurz nach dem Kriege abgeschlossen. Es ist ein Kriegsbuch; aber seine Geltung ist heute größer als je. Besonders für die Schweizerfrau, nachdem auch bei uns die Frauen in den Dienst der Landesverteidigung gestellt werden. Jede Schweizerfrau, die sich um das Wohl unseres Landes kümmert, wird dieses Hohelied weiblichen Heldentums lesen wollen. *Es wird alle begeistern.*

«Schweizer Spiegel»

Verlag Guggenbühl & Huber, Zürich

Wenn eine Monatsschrift von dem Gehalt und der Ausstattung des «Schweizer-Spiegels» in ihrem 16. Jahrgang erscheinen kann, so ist das für beide Teile, den Verlag wie das Publikum, ein gutes Zeichen, und es widerlegt vor allem die landläufige Meinung, als ob nur Sensation oder lediglich Kitsch