

Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **16 (1941)**

Heft 10

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.

Da nach der Verfassung für eine Initiative nur 2000 Unterschriften notwendig sind, so ist damit zu rechnen, daß dieselbe zustande kommt. Trifft dies ein, so müssen bis zur Abstimmung dem Volk durch eine intensive und sachliche Aufklärung die weittragenden Folgen, die der Untergang des Arbeitsrappens nach sich ziehen würde, vor Augen geführt

werden. Glücklicherweise hat der Regierungsrat der etwas rigoros scheinenden Vorsichtsmaßnahme des Arbeitsbeschaffungsrates, es seien bis zum Volksentscheid alle laufenden und neuen Engagements des Arbeitsrappens zu sistieren, nicht stattgegeben, so daß also, wenn auch mit gewissen Einschränkungen, die Institution weiter ihre Tätigkeit ausüben kann.

Aus «Hoch- und Tiefbau».

DIE SEITE DER FRAU

Unsere Lebensmittel-Vorräte

Von J. R.

Der Vorratsraum

In den wenigsten Haushaltungen steht der ideale Vorratsraum zur Verfügung, von dem so viel verlangt wird: Er soll trocken, luftig, der Sonne nicht zugänglich, aber auch nicht muffig, nicht feucht, nicht zu klein und frei von Insekten und Mäusen sein. In der Hauptsache gilt aber: trocken und kühl. In der Stadt ist ein Kellerraum selten geeignet dafür, viel eher eine gut angelegte Speisekammer, die Schränke in einem ungeheizten Korridor oder ein Raum im Estrich. Auf alle Fälle ist häufiges Lüften und peinlichste Sauberkeit des Lebensmittel-Vorratsraumes notwendig.

Allgemeine Regeln

1. Die Vorräte sind dazu bestimmt, in einer gewissen Frist, welche sich durch die Dauer der Haltbarkeit ergibt, aufgebraucht zu werden.
2. In dem Maße, als es das Haushaltsgeld und ein geeigneter Raum erlauben, muß stets eine bestimmte Menge als eiserner Vorrat vorhanden sein. Deshalb sollten
3. nach Möglichkeit die verbrauchten Waren systematisch durch frische ersetzt werden.
4. Die am längsten gelagerten Lebensmittel zuerst verbrauchen. Damit das möglich ist, muß
5. auf jeder Packung das Datum des Einkaufs notiert werden.
6. Regelmäßige, zum mindesten wöchentliche Nachkontrolle aller leicht verderblichen Nahrungsmittel.
7. Empfehlenswert ist die Verwendung von Blechbüchsen, besonders zur Lagerung von Teigwaren, Hafer, Gerste, Grieß und Mais. (Die Büchsen deutlich anschreiben!)
8. Wichtig ist eine gewisse Übersichtlichkeit der Vorräte, welche die Kontrolle und den regelmäßigen Ersatz der verbrauchten Ware erleichtert.

Die Durchführung dieser Regeln ist an sich außerordentlich einfach. Trotzdem gehört große Konsequenz und Ausdauer dazu, sie alle während längerer Zeit regelmäßig zu befolgen.

Spezielle Regeln für die Aufbewahrung der verschiedenen Arten Lebensmittel

Fette und Öle, seien sie tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, halten sich jahrelang gut, wenn sie wasserfrei sind (das Fett eingekocht) und an Orten aufbewahrt werden, die dem Einfluß der Sonne nicht unterliegen und nicht zu feucht sind.

Schweine- und Rindsfett, Kokosfett und alle pflanzlichen Öle erleiden auch bei jahrelangem, zweckmäßigem Lagern keine Qualitätseinbuße.

Alle diese Fette und Öle dürfen aber nicht in der Nähe stark riechender Lebensmittel, wie Senf, Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch oder Käse aufgehoben werden, da sie Gerüche jeder Art begierig anziehen. Am besten hält sich eingekochtes Fett und eingekochte Butter in Steinguttöpfen in einem kühlen, trockenen Raum. Öl in Kanne oder Flasche; diese mit Papier umwickeln und in einem Schrank oder im Keller aufbewahren.

Zucker, Reis, Hülsenfrüchte, Mais, Hafer, Gerste, Mehl sollen in trockenen, luftigen Räumen gelagert werden. Es ist besonders darauf zu achten, daß sie nicht der Verstaubung ausgesetzt sind, auch müssen sie vor pflanzlichen und tierischen Schmarotzern bewahrt werden. Mehlmaden und Mehlwürmer machen sie nicht nur ungenießbar, sondern verringern auch deren Menge. Dumpfige Räume kommen für die Aufbewahrung des Mehles überhaupt nicht in Betracht. Es ist besser, alle Arten von Mehlen in kleinen Packungen als in großen Behältern aufzubewahren. Auch Mehle sind außerordentlich geruchsempfindlich. Teigwaren sind widerstandsfähiger als Mehle, doch gelten für sie die gleichen Regeln.

Die Aufbewahrung von *Äpfeln und Kartoffeln* ist weniger schwierig, weil sich die Frauen schon seit langem daran gewöhnt sind. Äpfel: im Keller auf Hurden oder auf dem Estrich in Körben oder Kisten, die man vorher gut mit Papier ausschlägt. Bei großer Kälte sollen sie zugedeckt werden. Im allgemeinen hält frisches Obst aller Art am besten in Räumen, die rein, luftig, staubfrei und nicht feucht sind. Wohn- und