

# Frauenseite

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **19 (1944)**

Heft 8

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **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.

## Gemüsegerichte

In unserem Land wächst viel und gutes Gemüse. Für die Verwertung unserer reichen Gemüseernte steht uns eine große Auswahl von verschiedenen, abwechslungsreichen Zubereitungsarten zur Verfügung. Die Hausfrau hat es in der Hand, durch die richtige Art der Vor- und Zubereitung die Nährstoffe zu erhalten.

Jedes Gemüse kann gedämpft werden:

### a) auf der Siebeinlage

Das Gemüse vorbereiten, je nach Gericht in Stengel, Würfel oder Scheiben schneiden und auf dem Drahtkörbchen über wenig Wasser in gut verschlossener Pfanne weichdämpfen. Das Gemüse kann entweder so serviert oder mit wenig Käse bestreut und mit Fett abgeschmelzt oder zu Salat verwendet werden.

### b) auf Tessiner Art

Zwiebeln, Peterli, Knoblauch und Kräuter, alles fein gehackt. Die Hälfte davon in wenig Fett dämpfen, das

in beliebige Form geschnittene Gemüse hinzufügen und 5 Minuten zugedeckt mitdämpfen. Wenig Mehl darüberstäuben, mit so viel Flüssigkeit ablöschen, daß das Gemüse nicht anbrennt, und zugedeckt weichdämpfen. Zuletzt salzen, den Rest des gehackten Grünen dazugeben, gut vermischen und ohne nochmals aufzukochen sofort servieren.

### c) im eigenen Saft

kann man Gemüse, wie Zucchetti, Tomaten, Pilze, Rübli, Kohlraben usw., ohne Fett und Mehl dämpfen. Wenig Flüssigkeit beifügen, falls das Gemüse nicht sehr wasserhaltig ist. Auf Gemüsen mit längerer Kochzeit, wie Kohl- und Rübenarten, kann man halbierte Kartoffeln mitdämpfen. Es können auch verschiedene Gemüse gemischt gedämpft werden, zum Beispiel Erbsen, Kefen und junge Zwiebeln; Zucchetti, Tomaten und Kartoffeln; Rotkraut, Äpfel und Kastanien.

## Sicherheitsvorrichtungen an elektrischen Wärmeapparaten gegen übermäßige Ueberhitzung

Da zum Bügeln, je nach Stoffart, Temperaturen zwischen 120 und 300 Grad Celsius notwendig sind, ist es begreiflich, daß ein eingeschaltetes Bügeleisen nicht während längerer Zeit auf diesen brennbaren Unterlagen bleiben darf. Aus diesem Grunde hat der Schweizerische Elektrotechnische Verein schon vor Jahren die Vorschrift erlassen, daß eingeschaltete Bügeleisen, wenn nicht gebügelt wird, auf einen Rost zu stellen sind. Dieser Rost muß so gebaut sein, daß er an den Füßen nie eine höhere Temperatur als 40 Grad Celsius erreicht, auch dann, wenn das Bügeleisen während mehreren Stunden eingeschaltet bleibt.

Für Schnell- und Expreßkocher wurde eine ähnliche Vorschrift erlassen, denn auch diese Apparate können bei längerer Einschaltung gefährliche Temperaturen annehmen. Da auch der Kocher sehr oft in Schlafzimmern, auf Kommoden und Nachttischchen aufgestellt wird, hat auch hier die Vorschrift Gültigkeit, daß der Kocherboden bei längerem Einschalten die Temperatur von 40 Grad Celsius nicht überschreitet.

Einige Firmen sind dieser Vorschrift gerecht geworden, indem sie am Kocher Füße anbrachten. Andere haben einen Kocheruntersatz mitgeliefert, der den Vorschriften entsprach.

Einer Schweizer Firma ist es gelungen, sowohl Bügeleisen als Expreß- und Schnellkocher zu bauen, die gegen unzulässige Überhitzung eine Sicherheitsvorrichtung besitzen, die Brände fast ganz ausschließen, auch wenn die Apparate während längerer Zeit auf brennbaren Unterlagen im eingeschalteten Zustande stehen bleiben.

Beim Reglereisen wird die Temperatur zwischen 120

und 300 Grad Celsius automatisch geregelt. Sobald die Sohle des Bügeleisens die eingestellte Temperatur aufweist, unterbricht der Regler die Stromzufuhr und schaltet erst wieder ein, wenn die Sohlentemperatur um etwa 20 Grad Celsius gefallen ist. Allerdings darf auch das Reglereisen nicht dauernd auf brennbaren Unterlagen bleiben, besonders wenn der Regler auf der höchsten Stelle (300 Grad Celsius) steht, denn Stoffe würden sich bei dauernder Einwirkung einer Temperatur von 300 Grad Celsius rasch braun färben. Ein Rost ist also auch hier notwendig, obwohl die Gefahr eines Brandes sozusagen ausgeschlossen ist.

Expreßkocher weisen ähnliche Konstruktionen auf wie Reglereisen. Auch diese besitzen eingebaute Temperaturregler, die den Strom unterbrechen, wenn der Kocher ohne Flüssigkeit in Betrieb ist.

Da der Expreßkocher ausschließlich zum Kochen von Flüssigkeiten benützt wird, kann der Temperaturregler auf eine verhältnismäßig niedere Temperatur eingestellt werden, so daß überhaupt nie gefährliche Temperaturen am Kocherboden auftreten.

An gewöhnlichen Schnellkochern von  $\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{1}{2}$  l Inhalt, die nun alle Bodenheizungen aufweisen, ist ebenfalls eine Neuerung angebracht worden, indem diese mit eingebauter Schmelzsicherung ausgerüstet sind. Sobald ein solcher Kocher trocken eingeschaltet wird, schmilzt die im Kocher eingebaute Schmelzsicherung und unterbricht die Stromzufuhr. Gefährliche Temperaturen können daher auch bei diesen Kochern nicht mehr auftreten, und auch diese dürfen laut Vorschriften ohne Kochuntersätze benützt werden.

W.