

Zeitschrift: Wohnen
Band: 19 (1944)
Heft: 11

Vereinsnachrichten: Sektionsnachrichten

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: 15.10.2024

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

jener Gerichte, aber doch ein sehr spürbarer Abglanz davon auf den Zungen der Esser.

*

Drei bis vier mittelgroße Äpfel, es kann auch Kochobst sein, werden von allen Unreinigkeiten befreit, in große Schnitze geschnitten und durch die Fleischhackmaschine fein zerkleinert (kleinlochige Scheibe) oder geraffelt. Das Raffeln ist nur dann notwendig, wenn keine Maschine zur Verfügung steht. So man hat, zerkleinert man gleichzeitig eine oder zwei Birnen, das spart Süßstoff. Etwas Zucker, gestreckt durch in sehr wenig warmem Wasser aufgelöstes Saccharin, wird den Früchten beigegeben und der Brei tüchtig verrührt. Nun gießt man etwa einen halben Liter Buttermilch dazu und läßt das Gericht stehen, bis es serviert wird, da die Buttermilch die Früchte vor dem Braunwerden bewahrt. Unmittelbar vor dem Auftragen nochmals tüchtig rühren.

Man kann dieses «Müesli» durch Beigabe von Kastanien- oder Haferflocken nahrhafter machen. Wir essen es, um unsern «Glust» nach etwas Süßem zu stillen, aber es hat auch Nährwert.

Alle Früchte und Beeren können dazu verwendet werden.

*

Blut- und Leberwürste sind couponfrei; wenn richtig gewurstet wurde, gut, aber etwas «verleidend». Zur Abwechslung rüste ich hie und da eine Menge Kleinzwiebeln, brate sie langsam mit der Wurst an, gebe etwas Fleischextrakt oder Würfel dazu und, solange es möglich ist, einige frische Petersiliensträußchen. Dann lösche ich statt mit Wasser mit Butter-

milch ab, gieße hie und da noch zu, bis die Zwiebeln gar sind — sie brauchen längere Zeit als die Würste, sollten somit etwas eher angebraten werden — schmecke ab und serviere mit «Berner Orangen nature».

*

Im Hirsotto, statt Milch oder halb Milch, halb Wasser, geht die Buttermilch ganz gut. Hirsotto würde bestimmt viel lieber gegessen, wenn es saftiger gekocht würde. Leider kochen viele Frauen die Goldhirse gleich wie Reis, der nicht naß sein soll. Das ist ein Fehler. Hirsotto ist viel besser, wenn es fast flüssig bleibt, sehr langsam auf kleiner Flamme gekocht wird und die Beigabe an geriebenem Käse nicht erst bei Tische erfolgt. Der etwas eigentümliche Geschmack der Hirse und die Buttermilch vertragen sich ausgezeichnet.

*

Man sollte meinen, die Buttermilch würde in Massen gekauft. Dem ist aber nicht so. Ich war zuerst während vieler Wochen die einzige Kundin im Milchladen, die regelmäßig Buttermilch holte. Sie hat nämlich einen Nachteil: man muß sie an den meisten Orten vorher bestellen und selber abholen. Und trotz allen Einschränkungen und dem Seufzen der Frauen über die Not der Zeit läßt man sich noch allzu sehr davon abhalten, etwas zu verwenden, das Mühe macht. Die Buttermilch kommt aus den Molkereien in Halbliterflaschen abgefüllt. Entweder kann man sie im Laden in das eigene Gefäß umschütten lassen oder ein für allemal das Flaschenpfand hinterlegen und die Milch im Glas heimtragen.
M. B.

Leitungsschnüre für elektrische Apparate werden knapp

Viele der elektrischen Haushaltgeräte, wie Bügeleisen, Staubsauger, Heizkissen, Stehlampen, Radios usw., werden mittels beweglicher Leitungsschnüre an die Steckdosen angeschlossen. Durch den fortwährend größer werdenden Mangel an Rohmaterial werden diese Leitungsschnüre immer knapper. Vor allem fehlt Gummi für die Isolation der Drähte und Baumwolle zur Umklöppelung. Aber auch das Leitermaterial selbst, das Kupfer, ist rar geworden. Wohl behilft man sich mit Ersatzstoffen, soweit es geht, aber auch diese Stoffe sind wegen der großen Nachfrage nicht in beliebigen Mengen erhältlich und reichen kaum aus, die laufend neu hergestellten Apparate mit Schnüren und Steckern zu versehen.

Ein großer Teil des Verschleißes ist nicht allein auf normale Abnutzung der Schnüre zurückzuführen, sondern oft auf unsachgemäße Behandlung. Auf den Schnüren herumtreten, feucht oder naß werden lassen, zu eng aufrollen und herausziehen aus der Steckdose sind einige Ursachen des frühzeitigen Defektwerdens. Besonders das Ziehen an der Leitungsschnur, um einen Apparat von der Leitung zu trennen, ist eine schlechte Gewohnheit. Dadurch werden jährlich viele Leitungsschnüre beschädigt. Soll ein Apparat von der Steckdose gelöst werden, so faßt man den Stecker und zieht diesen heraus, ohne an der Schnur zu ziehen. Auch beim Bügeln werden viele Leitungsschnüre defekt, wenn diese aus Unachtsamkeit mit dem heißen Bügeleisen in Berührung kommen.

Ohne Leitungsschnüre sind die vielen beweglichen elektrischen Apparate unbrauchbar. Es liegt also aus diesem

Grunde im Interesse der Strombezüger, mit den Schnüren an den elektrischen Apparaten und Beleuchtungskörpern sorgfältig umzugehen.

Radio als Detektiv

Es ist möglich, mit Hilfe des Radioapparates festzustellen, ob unsere elektrischen Haushaltgeräte in Ordnung sind und vorschriftsmäßig arbeiten: Solange das Radio jedesmal knattert, pfeift oder sonstige unangenehme Geräusche von sich gibt, sobald wir das Bügeleisen bewegen oder an der Stehlampe wackeln, können wir sicher sein, daß an diesen Geräten irgend etwas nicht in Ordnung ist. Das ist die Warnung unseres Hausdetektivs! Wenn aber das Radio ruhig seine Melodien singt, dann ist das ein gutes Zeichen: unser Hausdetektiv ist arbeitslos!

SEKTIONSNACHRICHTEN

Sektion Zürich

Unser Aktuar, Ed. Billeter, ist vom 1. Dezember 1944 an nur noch in seiner *Privatwohnung, Geibelstraße 4, Zürich 10, Telephon 26 31 49*, zu sprechen. Der telephonische Aufruf beim städtischen Wohnungsnachweis fällt daher dahin. Auch Postsachen sind nur noch an die Privatadresse zu senden. B.