

Tomaten

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **20 (1945)**

Heft 8

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-101725>

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.

Kinder, wenn auch noch so klein, sind «frühzeitige» Helfer. Wo liegt da der Fehler?

Es läutet um 10 Uhr oder noch später bei Frau Y. Niemand kommt. Erkundigt sich der Betreffende bei der Nachbarin, so erhält er die Antwort: «Die wird no im Näscht ligge!» Auch wenn man miteinander nicht auf gutem Fuße steht, so ist das keine Antwort, denn Frau Y kann machen, was sie will, für ihr Verhalten in ihren vier Wänden ist sie allein verantwortlich. Diese Untugend, sich in anderer Leute Angelegenheiten zu mischen, ist leider weit verbreitet, nicht nur in genossenschaftlichen Wohnungen. Daß sich diese Frau mit einer solchen Antwort nicht ins beste Licht stellt, merkt

sie nicht einmal. «Ich kann leider keine Auskunft geben!» wäre wenigstens anständig.

Ich will nicht alles aufzählen, was ein Verwalter als «Koloniepolizist» erledigen muß. Alle Meinungsverschiedenheiten wird man ja nie aus der Welt schaffen können. Aber man kann mit einigermaßen gutem Willen sich das Leben angenehmer gestalten. Zum Wohnen gehören nicht nur eine schön dimensionierte Wohnung und flotte Möbel, es sollte innerhalb der Wohnung *der* Geist herrschen, der sie geschaffen hat. Wenn wir uns im kleinen bemühen, genossenschaftlich zu denken und zu handeln, so ist es auch möglich, im großen Kriege zu verhindern. *gh.*

FÜR UNSERE HAUSFRAUEN

Tomaten

DAS KONSERVIEREN REIFER TOMATEN

Tomaten in Salzwasser

Gesunde Tomaten werden gut gewaschen, leicht mit einer Nadel gestochen, damit die Haut nicht springt und in einen Steinguttopf eingefüllt. 1 Liter Wasser mit 200 Gramm Salz aufkochen, erkalten lassen und über die Früchte gießen. Die Salzlake muß 3 Zentimeter über den Früchten stehen. Topf zubinden. Die Tomaten werden sehr salzig. Sie finden in Saucen und als Beigabe zu Fleischgerichten Verwendung.

Tomaten in Essig

Die nicht zu reifen Tomaten werden in ein Konservenglas gegeben; gekochten und wieder erkalteten Essig darüber gießen, zuletzt $\frac{1}{2}$ Zentimeter hoch Salatöl oder flüssig gemachtes Nierenfett begeben. Das Glas mit Pergamentpapier verschließen. Diese Tomaten eignen sich als Bratengarnitur. Öl und Fett können in der Küche wieder verwendet werden.

Tomaten sterilisieren

Mittelgroße feste, ganze Tomaten werden mit einer Nadel angestochen, um das Platzen der Haut zu vermeiden. Die Tomaten können aber auch halbiert sterilisiert werden. Man übergießt sie bis zu drei Vierteln der Höhe mit abgekochtem erkaltetem Salzwasser (pro Liter 1 Eßlöffel Salz), und sterilisiert 30 Minuten bei 80 Grad.

Tomatenpüree

Gut ausgereifte Tomaten zerkleinern und weichkochen, durch ein feines Sieb streichen und würzen. Das Püree nochmals aufkochen, siedend in die vorgewärmten Flaschen einfüllen, sofort verschließen, die Flaschen kurz umstülpen (2 bis 3 Sekunden), aufrechtstehend erkalten lassen. Es können auch gewöhnliche grüne Flaschen verwendet werden; sie sind aber nach dem Verkorken zu verschnüren und zu paraffinieren.

Kochend Einfüllen von Tomaten und Zucchetti

Tomaten und Zucchettiwürfeli mit etwas Zwiebeln und Kräutern dämpfen, weichkochen und siedend heiß in vor-

gewärmte Gläser mit Patentverschluß füllen, sofort verschließen, kurz umstülpen und zugedeckt erkalten lassen.

Dörren

Die gut ausgereiften Tomaten werden gewaschen, halbiert, mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörrhürden gelegt und bei 60 Grad getrocknet. Da dies im Haushalt sehr lange dauert, empfiehlt es sich, die Tomaten zum Trocknen in die Gemeinschaftsdörrereien zu geben.

Verwendung: als Geschmacksbeigabe zu Braten, Saucen und Gemüsen. Sie werden hierzu entweder am Vortag eingeweicht (zum Beispiel mit Linsen oder weißen Bohnen) oder mit wenig heißem Wasser übergossen, 1 Stunde stehengelassen und gekocht.

NACHREIFENLASSEN GRÜNER TOMATEN

Grüne Tomaten, die im Herbst im Freien nicht mehr ausreifen, können auf folgende Weise zum Nachreifen gebracht werden:

1. An die Sonne aufs Fensterbrett legen, oder
2. jede Tomate einzeln in Zeitungspapier wickeln und in eine kleine Kiste legen, oder
3. bei großen Vorräten ganze, tadellose Tomaten mit dem Stiel abnehmen, nach der Größe sortieren (große Früchte reifen schneller als kleine und müssen von diesen getrennt aufbewahrt werden). Eine Kiste wird mit trockenem Sägemehl und Tomaten schichtweise eingefüllt, so daß sie sich nicht berühren. (Nicht mehr als drei bis vier Schichten.) Die Kiste in einen trockenen Raum stellen.

VERWENDUNG UNREIFER TOMATEN

Überschüsse an nicht ausgereiften Tomaten können wie folgt verwendet werden:

Mixed Pickles (Mischgemüse in Essig)

Schön geschnittene Gemüse (Rübli, Perlzwiebeln, Gurken, Blumenkohlröschen), kleine, grüne Tomaten, Essig, Salz, einige Pfefferkörner, Dill, Estragonblätter.

Die Gemüse in Salzwasser halbweich kochen und in einen Steinguttopf einfüllen. Essig mit Gewürzen aufkochen und siedend über die Gemüse gießen. An den folgenden Ta-

gen den Essig noch zwei- bis dreimal abgießen, aufkochen und wieder über die Gemüse gießen. Den Topf mit Pergamentpapier zubinden, an kühlem, dunklem Ort aufbewahren.

Salat aus Kabis und grünen Tomaten (Schaffhauser Rezept)

500 Gramm Zwiebeln, 500 Gramm weißen Kabis, 500 Gramm grüne Tomaten.

S u d : 1 Liter Wein- oder Mostessig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 3 Eßlöffel Zucker, Gewürze, Zwiebel, Lorbeerblatt usw. Die Gemüse schneiden, in den kochenden Sud geben, einen

Wall darüber gehen lassen, in einen Steinguttopf füllen und zubinden. Im Winter zu Schalenkartoffeln servieren.

Konfitüre aus grünen Tomaten

Unreife Tomaten werden trocken abgerieben, durchgeschnitten, ohne Wasserzugabe weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Auf 1 Kilo Tomatenmasse fügt man 500 Gramm Zucker bei, ferner Saft und Rinde einer Zitrone, eventuell 1 Stange Zimt, kocht das Ganze während 15 bis 20 Minuten zur richtigen Dicke ein und füllt die Konfitüre siedend in Gläser ein, sofort verschließen.

Achtung bei sterilisierten Bohnen!

Im Hinblick auf die Einmachzeit soll wieder auf folgendes hingewiesen werden. Immer wieder kommt es vor, daß Menschen an Vergiftungen durch sterilisierte Bohnen sterben. Die Vergiftung erfolgt dabei durch den Bazillus Botulinus. Im Zusammenhang mit solchen Meldungen wird in der Presse immer wieder auf die Gefahren des unrichtigen Sterilisierens von Bohnen hingewiesen. Dabei wird oft behauptet, daß sich Bohnen nur in Sterilisiertöpfen richtig und gefahrlos sterilisieren lassen, weil nur in solchen Töpfen die zur Abtötung des Bazillus nötige Temperatur von 100 Grad Celsius erreicht werde. Das bedeutet aber eine gefährliche Irreleitung der Hausfrauen, die geeignet ist, die Gefahr der Bohnenvergiftung zu verstärken. In den allgemein im Haushalt üblichen Sterilisiertöpfen wird nämlich die Temperatur von 100 Grad nicht erreicht, denn in unserer geographischen Lage kocht das Wasser schon bei 96 Grad Celsius und darunter. Die nötigen 100 Grad werden in solch offenen Sterilisiertöpfen ebenso-

wenig erreicht, wie im Backofen eines Kochherdes. In dieser Beziehung besteht kein Unterschied beim Sterilisieren im Backofen oder im Sterilisiertopf. Das Sterilisieren im Backofen kann daher nicht für solche Vergiftungen verantwortlich gemacht werden. Nur in Sterilisiertöpfen, die man unter Druck setzen kann, läßt sich die Temperatur von 100 Grad Celsius erreichen. Diese Töpfe kommen aber zur Anschaffung für den Haushalt im allgemeinen nicht in Frage.

Zum Schutz gegen Vergiftungen durch sterilisierte Bohnen gibt es nur ein zuverlässiges Mittel, das sich alle Hausfrauen einprägen müssen: Verdächtige Glasihalte sind auf alle Fälle wegzuerwerfen, aber auch die allerbesten Inhalte von Gläsern sind vor dem Genuß einige Minuten aufzukochen. Niemals sollen Bohnen direkt aus dem Glas oder aus der Büchse zur Salatherstellung verwendet werden. Wenn alle Hausfrauen diese Regel befolgen, werden keine Todesfälle wegen sterilisierten Bohnen vorkommen.

LITERATUR

Eisenbeton

Von Ing. A. Sarrasin. Heft 10 der Bautechnischen Reihe der Schriften zur Frage der Arbeitsbeschaffung, herausgegeben vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung. 55 Seiten. Broschiert Fr. 5.40. Polygraphischer Verlag AG, Zürich.

In dieser Schrift stellt ein Bauingenieur, der in der Schweiz und im Ausland große Eisenbetonbauten ausführte und dabei oft originelle Lösungen fand, die aktuellen Probleme des Eisenbetons dar.

Er behandelt zuerst die Eigenschaften des Betons sowie die normalen und hochwertigen Stähle, wobei er neue Formen für die Armierungseisen vorschlägt. Hierauf folgt ein Kapitel, in welchem die Festigkeitseigenschaften, die zulässigen Spannungen und die Sicherheit der Eisenbetonkonstruktionen ohne und mit Vorspannung dargestellt sind. Er bespricht die Nutzlasten und die Tragsysteme, wobei einige vergleichende Beispiele zeigen, welche Einsparungen an Material durch richtige Wahl des Systems möglich sind. Ein letztes Kapitel enthält einen Ausblick auf die künftige Entwicklung und Anregungen über Knickberechnungen sowie Erhöhung der Rißsicherheit durch besondere Anordnung der Armierung.

Die Schrift zeigt nicht nur, wie heute möglichst sparsam konstruiert werden kann, sie wird ihre Aktualität auch später nicht verlieren, weil die rationelle Konstruktion für den Ingenieur auch dann die wichtigste Aufgabe bleibt, wenn die Versorgung mit Baumaterialien wieder normal geworden ist.

«Die Elektrizität»

Heft 2/1945

Verlag Elektrowirtschaft Zürich, Preis Fr. —.50, 20 Seiten, 23 Abbildungen. Jahresabonnement Fr. 2.25 (inklusive Porto)

Allvierteljährlich liegt ein neues Heft dieser reich bebilderten Zeitschrift vor, die Unterhaltung bietet, ohne dadurch billiger Sensation zu erliegen, und Belehrung ohne jede Schulmeistererei. Tatsächlich ist auch das Gebiet der Elektrizität von solcher Mannigfaltigkeit, wie kaum eine andere technische Errungenschaft der neueren Zeit. Ein breiter Spielraum ist diesmal den Aufgaben der Hausfrau eingeräumt. Ein mit anschaulich humoristischen Zeichnungen geschmückter Aufsatz beleuchtet die immense Arbeit, die eine Hausfrau im Laufe eines Jahres zu bewältigen hat, enthält aber auch Hinweise, wie sie sich diese Arbeit erleichtern und verschönern kann.

Eine Darstellung des Verbrennungsvorgangs verschiedener Brennstoffe beantwortet die gewiß schon manche Hausfrau beschäftigte Frage, woher es komme, daß auf dem elektrischen Herd das Essen weniger anbrennt als auf offenem Feuer.

Soziale Eidgenossenschaft

In viel höherem Maße als im ersten Weltkrieg wird im gegenwärtigen Kriege den sozialen Problemen und Erforder-