

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Band:** 21 (1946)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Die Behandlung des Bügeleisens  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-101781>

### **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:** 24.11.2024

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

# TECHNISCHES IM HAUSHALT

## Die Behandlung des Bügeleisens

Es muß wiederholt werden: Ein Bügeleisen ist nie ins Wasser zu tauchen! So einfach dies klingt — und so unwahrscheinlich es sich anhört: Es kommt hie und da wieder vor. Bei Nichtbenutzung soll das Eisen in einem trockenen Raume aufbewahrt werden, da sonst die Eisenteile Rost ansetzen können. Nach dem Bügeln ist es zweckmäßig, die Sohle leicht mit Plättwachs einzureiben, um ihr damit grundsätzlich einen Feuchtigkeitsschutz zu geben.

Gegen Überhitzung ist das Eisen wenig empfindlich, es wird keinen Schaden nehmen, auch wenn es in den Bügel-pausen eingeschaltet stehen bleibt, es soll aber immer auf dem Aufsteller oder auf einer feuerfesten Unterlage ruhen. Bei längeren Pausen wird das Eisen für die Wäsche zu heiß, so daß es zuerst wieder abgekühlt werden muß, bevor man wieder hinter das Plätten geht. (Also Stromvergeudung!)

# RATSCHLÄGE FÜR DIE KÜCHE

## Maisgerichte

Mais läßt sich in sehr vielfältiger Weise zubereiten. Im folgenden seien nur einige wenige Rezepte angeführt, die sich beliebig abändern und vermehren lassen. Die gleichen Rezepte können auch für Hirsespeisen verwendet werden.

Zurzeit befindet sich im Handel teilweise ein heller Mais. Es handelt sich um eine gute Qualität. Er läßt sich genau gleich kochen, wie der bei uns sonst übliche gelbe Mais. Dank seiner hellen Farbe bildet er einen guten Ersatz für Weizen-grieß.

In einigen Landesgegenden sind Maisgerichte vor dem Krieg nicht gebräuchlich gewesen, in andern werden sie fast täglich serviert. Wer Maisspeisen bisher nicht kannte und liebte, wird diese vorerst nur selten auf den Tisch bringen und gut würzen, damit der typische Geschmack weniger intensi-v hervortritt. Die meisten werden sich sicher sehr rasch mit dem Mais befreunden.

### ALLGEMEINES ZUR ZUBEREITUNG

Mais muß für sämtliche Gerichte mit genügend Flüssigkeit weichgekocht werden, sei es mit Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe, mit Wasser oder Milch, oder halb Milch, halb Wasser. Wer Brennstoffe sparen will, kann den Mais vor Gebrauch einige Stunden einweichen und mit dem Einweichwasser kochen. Je nach dem Gericht wird mehr oder weniger Flüssigkeit benötigt.

Die Flüssigkeitsmenge beträgt:

für Suppen	das 10- bis 15fache	der Maismenge	
» Breie	» 5fache	»	»
» Plätzli	» 3fache	»	»
» Schnitten	» 3fache	»	»
» Gnocchi	» 3fache	»	»
» Aufläufe	» 4fache	»	»

### REZEPTE

*Grundrezept. 1. Art.* Flüssigkeit zum Kochen bringen, würzen und den Mais im Faden, unter ständigem Rühren trocken einlaufen lassen. Auf schwachem Feuer kochen, so daß der Brei nicht spritzt. Kochzeit mindestens 20 bis 30 Minuten.

*2. Art.* Fett in der Pfanne erhitzen, nach Wunsch fein geschnittene Zwiebeln oder eventuell Pilze zugeben, gut dämpfen oder leicht anrösten, Mais begeben, im Fett wenden, bis er gut riecht. Dann unter Rühren mit heißer Flüssigkeit ablöschen, würzen und auf schwachem Feuer weichkochen.

### Suppen

Mais, insbesondere auch der weiße Mais, kann an Stelle von Grieß in Fleischbrühsuppen verwendet werden. Er eignet sich ferner sehr gut in Tomatensuppen, sämtlichen Gemüse- und Kartoffelsuppen.

Der Mais kann trocken geröstet oder in etwas Fett (eventuell mit dem Gemüse) gedämpft oder als trockener Einlauf beigegeben werden.

### Maisbreie

*Zutaten:* 200 g Mais (1 Tasse); 12 dl (5 Tassen) Flüssigkeit (halb Milch, halb Wasser), etwas Fett. Grünes.

*1. Art.* Der Mais wird wie in den Grundrezepten angegeben zubereitet und an Stelle von Kartoffeln serviert.

*2. Art.* Den Brei lagenweise mit Käse in eine vorgewärmte Platte anrichten, mit gerösteten Zwiebeln und frischen, fein geschnittenen Kräutern bestreuen.

*3. Art.* Den Brei lagenweise mit Käse oder weichgedämpftem Gemüse oder rohen Tomatenscheiben, eventuell mit Speckscheiben in eine eingefettete Auflaufform schichten, mit einigen Fettflöckchen bestreuen und überkrusten lassen.

*4. Art.* Den Brei süßen, Zitronenrinde, Weinbeeren, Haselnüsse, frische, sterilisierte oder gedörrte eingeweichte Früchte darunter mengen oder lagenweise mit dem Mais anrichten. Eventuell in einer Auflaufform überbacken und mit Kompott oder Sirup servieren.

### Maisschnitten

*Zutaten:* 200 g Mais (1 Tasse), 7 bis 8 dl (3 Tassen) Flüssigkeit, Salz, Mehl, eventuell etwas Trockeneipulver, Fett.

Nach Grundrezept einen Maisbrei zubereiten, diesen heiß auf eine kalt abgespülte Porzellanplatte gießen und auf ein bis zwei Zentimeter Dicke ausbreiten, erstarren und