

# Rund um die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **43 (1968)**

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.

## Hausfrau teuer

Ein deutsches Landesgericht schätzte den Lohn für die Hausfrauenarbeit auf 14 400 Mark im Jahr. Das sind mehr als 1200 Franken im Monat. Mit anderen Worten: unbezahlbar! Die Hausfrau nämlich ist eine Schwerarbeiterin. Ein Lehr- und Forschungsinstitut hat Messungen vorgenommen: Teppichklopfen, Geschirrspülen, Teig anrühren usw. belasten ihren Kreislauf ebenso sehr, wie es die Arbeit eines Drehers tun würde. Der Kalorienverbrauch ist der selbe, nur mit einem Unterschied zu ungunsten der Frau: der Mann arbeitet konstruktiv, die Frau dagegen leistet sozusagen weitgehend Sisyphusarbeit.

## Ernährung «billiger»

Mit steigendem Realeinkommen ist eine Umstrukturierung der Konsumausgaben einhergegangen. Vor 100 Jahren wurden weit über 60 Prozent des Haushaltsbudgets für Ernährung ausgegeben. Heute ist der Anteil auf 25 Prozent bei den Arbeitern und auf 20,9 Prozent bei den Angestellten (1965) gefallen.

## Wegwertfeller

Aus Italien stammt die Idee der «Teller nach dem Notizblock-System». Kürzlich wurden diese hauchdünnen Plastikfolien, nur standfest, wenn zu 30 oder 40 ineinandergeschichtet und auf einem festeren Tragteller gestapelt, vorgeführt. Zwar wird sich der Wunsch der Hersteller, dass sie die gesamte Esskultur revolutionieren und Porzellangeschirr überflüssig machen wird, zum Glück kaum erfüllen (Taschen fehlen übrigens im Sortiment), jedoch dürfte diese Neuheit im Tausend-Folien-Paket zu Fr. 6.– durchaus ihre Abnehmer finden, denn wer spült schon gern Geschirr? – Bei diesem System wird nach jedem Gang die oberste Folie zusammengeballt und weggeworfen, ähnlich einem Notizblock, und daher auch der Name «Notizblock-Teller». Praktisch zweifellos – aber dass vielen Leuten schon beim Gedanken an eine solche «Esszeremonie» ein kalter Schauer über den Rücken läuft, dürfte klar sein.

## Es lebe die Automation

Demnächst sollen – wie durchaus ernsthaft in einer seriösen Zeitschrift versichert wurde – batteriebetriebene Essgabeln auf den Markt kommen, die zum Beispiel mit 120 Umdrehungen in der Minute kunstvoll Spaghetti aufwickeln. Kauen muss man die Teigwaren allerdings nach wie vor selbst.

## Kochen mit Sonnenenergie

In einem israelischen Physiklabor wurde ein Kocher mit Sonnenenergie entwickelt. Das Gerät kann zwei Liter Wasser in 22 Minuten ausschliesslich durch Sonnenenergie zum Sieden bringen. Es besteht aus zwölf gleich grossen, konkaven Spiegeln von 30 cm Durchmesser, die von

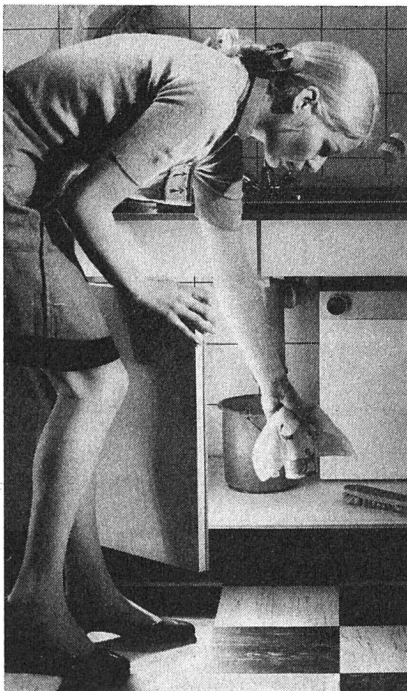
# Rund um die Küche

einem Eisenrahmen gehalten werden. Die Spiegel reflektieren die Sonnenstrahlen auf den Topfboden, der sich rasch erhitzt. Der Kocher, der etwa 40 Franken kostet, kann für längere Transporte fest verpackt und von jedem Laien aufgestellt werden. Wer sich allerdings im vergangenen Sommer auf diesen Kocher verliess, dürfte häufig kalt gegessen haben.

## Herrliche Zeiten . . .

In fünfzehn bis zwanzig Jahren möchten schwedische Unternehmer die Küche mit ihren Zubereitungstischen und Kochstellen völlig verschwinden lassen. Dann soll überhaupt nicht mehr von der «Hausfrau» die Rede sein. Der Mann kommt nach Hause und beauftragt einen Automaten durch Knopfdruck, ihm drei Gänge in zehn Minuten zu servieren. Nach dem Essen wandert das «Geschirr» in den Müllschlucker.

Frage: Wenn einmal die Automation auf allen Gebieten des häuslichen Lebens so fortgeschritten ist, könnte nicht die Männerwelt auf den Gedanken kommen: «Warum eigentlich heiraten?» Besonders in Schweden . . .



## Angst vor Elektrogeräten

Zahlreiche Hausfrauen hätten Angst vor den Elektrogeräten und fürchteten, bei der Bedienung einen elektrischen Schlag zu erhalten, stellte die deutsche Forschungsanstalt für Hauswirtschaft fest. Ausserdem fänden sie sich mit den zahlreichen Knöpfen und Schaltern nicht zu recht. Statt die Hausfrau zu entlasten, würden die Geräte zu einer Belastung oder stünden unbenutzt im Schrank. Die Anstalt fordert «idiotensichere» Anleitungen und einfache Handhabung der Geräte.

## Kein Geschmack an Gemüse

Wie aus einer Aufstellung des Statistischen Amtes der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft hervorgeht, wird in den deutschen Haushaltungen mit Abstand am wenigsten Gemüse verzehrt. Während das EWG-Mittel bei 106 kg pro Einwohner liegt, entfallen auf die Deutschen nur 56 kg. Die Italiener übertreffen sie mit 151 kg fast um das Dreifache. Auch beim Obst liegt Italien mit 78 kg an der Spitze der EWG.

## Kleinlichkeit kostet Kunden

400 Kunden des Lebensmittel-Einzelhandels in Hamburg wurden gefragt, ob sie Gewichtskontrollen der eingekauften Waren vornehmen würden. 182 bejahten dies; 53 von ihnen hatten dabei wiederholt ein Mindergewicht ermittelt (elf allerdings einige Male auch ein Mehrgewicht). 16 gaben ausserdem an, dass sie schon einmal stillschweigend ihre Stammkundschaft in einem Geschäft aufgegeben hätten, weil sie beim Nachwiegen «immer», «fast immer» oder «oft» ein Mindergewicht feststellen mussten.

## Ein einfaches Mittagessen im Paris des 18. Jahrhunderts

Aus einem zeitgenössischen Brief: «Am 20. Mai 1764 speisten wir im Hause eines alten Freundes, der sich auf Montmartre zurückgezogen hatte. Das Essen war gesund und einfach; eine gute ländliche Lattichsuppe ohne alle fremdländischen Würzen; ein kleines Stück Ochsenfleisch mit frischer Butter und Mohrrüben; schöne Koteletten, ohne Sauce; ein ausgezeichnetes Brathuhn mit leckerem Salat; Pasteten mit Traubenfüllung und grüne Erbsen; das war alles. Als Nachtisch gab's noch Rahmkäse, Brezeln, Marmeladen, Konfekt und getrocknete Aprikosenscheiben. Und Kaffee, sowie . . .»

## Küchengeräte sind nützlich

Eine Hausfrau in einer amerikanischen Stadt schlug nachts in der dunklen Küche einen Einbrecher mit dem Teigroller k.o. und übergab ihn dann der Polizei. Man lobte sie für ihren aussergewöhnlichen Mut, worauf sie bescheiden erklärte: «Im Grunde war es ein Irrtum. Ich dachte, es wäre mein Mann, der wieder einmal erst mitten in der Nacht nach Hause käme. Doch der kam noch später!»