Für sie gelesen : das interessiert unsere Hausfrauen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Gehörlosen-Zeitung für die deutschsprachige Schweiz**

Band (Jahr): **71 (1977)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Für Sie gelesen:

Das interessiert unsere Hausfrauen

Tiefkühlen von Fleisch

Beim Einfrieren von Fleisch sind folgende Punkte zu beachten:

— Das Fleisch muss möglichst rasch nach dem Einkauf tiefgekühlt werden.
— Das Fleisch entweder im Tiefkühlplastikbeutel aus Polyäthylen oder in Tiefkühlaluminiumfolie immer gut und möglichst luftarm verpacken.
— Die Lagerzeit von Tiefkühlfleisch hängt von der Art und vom Fettgehalt ab. Fettes Fleisch ist weniger lange haltbar als mageres.
— Hackfleisch soll nur ganz frisch tiefgekühlt werden. Angetaut muss es gekocht werden.

Lagervorschriften für Lebensmittel

Was bedeuten sie genau?

Gefrierlagerung: Lagerung bei Temperaturen von —18 Grad C und tiefer.
Gekühlt lagern: Lagerung im Kühlschrank bei Temperaturen von 2 bis 8 Grad C.
Kühl lagern: Lagerung an einem kühlen Ort, nicht im Kühlschrank, bei Temperaturen bis 18 Grad C.
Bei Zimmertemperatur lagern: Temperaturen von 18 bis 22 Grad C.
Vor Wärme schützen: Die Ware darf nicht in der direkten Nähe eines Ofens oder an der Sonne gelagert werden.
Trocken lagern: Lagerung an einem trockenen Ort bei maximal 70 Prozent Luftfeuchtigkeit.
Lichtgeschützt lagern: Die Ware muss vor direktem Licht geschützt werden.

Und jetzt etwas für den Hobbykoch:

Tomatenaperitif (für zirka 2 Personen)

Man nimmt den Saft von 4 mittelgrossen Tomaten, einer halben Zitrone und mischt alles mit dem Saft einer Orange. Dann würzt man mit einer Messerspitze Majoran und zwei Spritzern Worcestershire-Sauce, füllt in Cocktailgläser und überstreut mit fein gehackten Kräutern. Die Gläser müssen vor dem Servieren unbedingt kalt gestellt werden.

Kalbsbraten mit Orangen

Man zerschneidet ein gebratenes zartes Kalbfleischstück und übergiesst es mit folgender Sauce: In der Pfanne zerdrückt man eine Scheibe Kalbsleber, giesst ein halbes Glas Fleischbrühe und ebensoviel Rotwein dazu, lässt kurz aufkochen, würzt mit Salz und Pfeffer und gibt den Saft von zwei Orangen sowie etwas feingeriebene Orangenschale hinzu. Die Sauce wird mit einem Eidotter gebunden und mit Rahm abgeschmeckt.

Der Braten soll recht heiss, auf ebenfalls sehr heisser Platte, angerichtet werden. Wer probiert es?

Zum Schluss ein **wichtiger Hinweis für alle:**

Seit dem 20. Juni 1976 besteht die Pflicht zur **Preisanschrift auch für Dienstleistungen.** Die zu bezahlenden Preise müssen sichtbar und leserlich angeschrieben sein. Wenn das Trinkgeld nicht inbegriffen ist, muss auch die Höhe, das heisst der Prozentsatz, der zusätzlich zum Preis zu bezahlen ist, genannt werden.

Der Preisanschriftspflicht sind folgende Wirtschaftszweige unterstellt:
Coiffeur
Service in Garagen
Gastgewerbe
Kosmetikinstitute
Schwimmbäder
Eisbahnen und andere Sportanlagen
Taxis
Unterhaltungsstätten
Sportveranstaltungen
Vermietung von Autos
Vermietung von Fernsehapparaten
Wäschereien
Chemischreinigungsbetriebe

Wir kaufen also nicht die Katze im Sack, nein, wir haben das Recht, **vorher** zu wissen, was wir bezahlen müssen. Wenn wir den Preis nirgends angeschrieben sehen, fragen wir. Das schützt uns vor vielen unangenehmen Ueberraschungen und macht uns zu preisbewussten, klugen Konsumenten.

M. B.

Und wem geht es einmal wie dem alten Mann, der zum Arzt geht und fragt: «Herr Doktor, ich bin jetzt 86 Jahre alt und noch nie krank gewesen. Ist das gesund?»

M. B.

Lächeln — Aktionen in St. Gallen und Zürich

Ein netter Zufall

In der letzten GZ-Nummer vom 1. Februar erschien unter dem Titel *«Das erlösende Lächeln»* eine vergnügliche kleine Erzählung des verstorbenen Schweizer Schriftstellers Felix Möschlin. Es ist die Geschichte einer privaten Lächeln-Aktion.
Einige Tage später brachte ein «Anzeiger»-Blatt auf der ersten Seite einen Artikel mit dem fettgedruckten Titel: *«St. Gallen — ein Land des Lächelns?»* In diesem Artikel wurde berichtet über eine geplante «Aktion des freundlichen Lächelns». Der Verkehrsverein will sie im Mai/Juni dieses Jahres durchführen. Die Aktion soll zwei Wochen dauern. Zuerst habe man an die Durchführung einer «Sauberkeitswoche» gedacht. Aber das sei nicht so nötig. Denn die Bewohner der ostschweizerischen Metropole brauchen keine besondere Sauberkeitserziehung mehr. St. Gallen sei eine saubere Stadt.
Die Besucher der Stadt seien auch immer wieder von der Freundlichkeit der Verkäuferinnen, der Serviertöchter und sogar der Politessen überrascht. Doch die Durchschnitts-St.-Galler sollten noch vermehrt lächeln. Darum wolle man nun eben eine Aktion des freundlichen Lächelns durchführen.

Und in Zürich: Aktion für ein «freundlicheres Zürich»

In der bekanntlich grössten Schweizer Stadt soll in diesem Jahr eine ganz ähnliche Aktion durchgeführt werden. Die Stadtverwaltung hat den Auftrag erhalten, diese Aktion für ein «freundlicheres Zürich» zu organisieren. In den städtischen Aemtern, bei der Polizei und im Tram und im Bus soll Freundlichkeit und Dienstbereitschaft besonders gepflegt werden.

Es ist natürlich nur ein Zufall, dass fast gleichzeitig mit der GZ-Veröffentlichung der Erzählung von Felix Möschlin ein Bericht über geplante Lächeln-Aktionen in St. Gallen und Zürich erschienen ist. Doch es war ein netter, erfreulicher Zufall. Und er beweist auch, dass das Problem «Lächelnde Freundlichkeit» oder «Freundliches Lächeln» ein aktuelles Problem geblieben ist. Es ist nicht nur aktuell für den Umgang mit fremden Besuchern und Gästen einer Stadt, sondern auch für das alltägliche Zusammenleben ihrer Bewohner in Familie, am Arbeitsplatz, im öffentlichen Verkehr und bei allen übrigen Gelegenheiten, wo Menschen miteinander zu tun haben.

R.