

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 5 (1930)
Heft: 8

Rubrik: Allerlei Wissenswertes für die Frau

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

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

oder Wasserbehälter gebracht und vollständig mit Jauche durchtränkt. So behandelter Torfmulle erfüllt seinen Zweck im Garten wie der beste Mist, ist zugleich sehr humusbildend und den jungen Erdbeerpflanzen sehr zuträglich. Nach dem Umgraben der Beete wird der Torfmulle in starker Schicht auf die zur Erdbeerpflanzung bestimmten Beete aufgetragen und nachträglich mit dem Kräuel gut eingeharkt. In so vorbereiteten Boden wachsen die jungen Pflänzchen rasch zu starken Exemplaren heran, die im kommenden Jahre auf eine reiche Ernte hoffen lassen.

Nach der Pflanzung ist besonders über die Trockenheit reichlich für gleichmässige Feuchtigkeit zu sorgen, ein Ueberspritzen des Abends mit gestandenem Wasser hilft mit zur Massenbildung gesunden Laubes. Nach dem genügenden Anwachsen giesst man gleichzeitig jede Woche bis Ende September einmal mit einer Lösung von Superphosphat, 2 g auf einen Liter Wasser, zur guten Vorbereitung der Blütenknospen für die kommende Ernte. C. Fotsch.

Praktische Ratschläge.

Um Aussaat vor Vogelfrass zu schützen, ist das Saatgut vorher mit Meninge zu behandeln.

Torfmulle ist auch zur Verbesserung trockener sandiger Böden wertvoll, weil er die Fähigkeit besitzt, viel Feuchtigkeit aufzunehmen und festzuhalten.

Frisch gepflanzte Holzgewächse, die nicht austreiben wollen, können oftmals noch dadurch gerettet werden, dass man sie aus dem Boden nimmt, die Wurzelfläche neu anschneidet, sie dann mit der Wurzel auf etwa 12 Stunden in Wasser stellt, und darauf neu pflanzt. —

Engerlinge kann man mit Düngung von Aetzkalk aus dem Boden heraustreiben und dann vernichten.

Die meisten Kakteen verlangen im Frühsommer, während ihres Wachstums, stärkere Bewässerung, als ihnen gewöhnlich zu Teil wird.

Zinien lieben volle Sonne und recht heisses Wetter.

VERBANDSNACHRICHTEN

An die der Sektion Zürich angeschlossenen Mitglieder!

In der heutigen Nummer unseres Verbandsorganes ist das Programm für die Verbandstagung in Basel (6./7. Sept. 1950) publiziert. Wir möchten auch an dieser Stelle noch spez. auf dieses Programm hinweisen und unseren Mitgliedern einen recht zahlreichen Besuch der Verbandstagung empfehlen. Diese steht in engem Zusammenhang mit der Schweizerischen Wohnungsausstellung in Basel (16. August bis 14. Sept. 1950) und soll zu einer Schweizerischen Tagung für Wohnungswesen werden. Ueber die Bedeutung dieser Ausstellung und deren Organisation ist in unserem Verbandsorgan bereits verschiedentlich geschrieben worden. Da der Kredit der Sektion für die Delegation nach Basel jedoch nur ein beschränkter ist, wäre es zu begrüssen, wenn unsere Baugenossenschaften durch finanzielle Unterstützung einem weiteren Kreise ihrer Mitglieder den Besuch der Verbandstagung und der für das Wohnungswesen so bedeutsamen Wohnungsausstellung ermöglichen würden.

Der Vorstand der Sektion Zürich
des Schweiz. Verbandes für Wohnungswesen u. Wohnungsreform

Sektion Zürich.

Der Vorstand der Sektion Zürich hat gemäss einem Beschlusse der Generalversammlung vom 10. Mai 1950 in seiner Sitzung vom 24. Juli 1950 als Delegierte an die Verbandstagung in Basel folgende Herren abgeordnet: Brüsche, Billeter, Dr. Meyer, Pletscher und Roth, alle dem Sektionsvorstande angehörend, und hat folgenden Baugenossenschaften die Bestimmung von je 1 Delegierten überlassen: Familienheimgenossenschaft Zürich, Heimgenossenschaft Schweighof Zürich, Baugenossenschaft berufstätiger Frauen Zürich, Mieterbaugenossenschaft Wädenswil, Eisenbahnerbaugenossenschaft Altstetten, Heimstättengenossenschaft Winterthur und Allgemeine Baugenossenschaft Winterthur.

Ferner wurde als neues Vorstandsmitglied gewählt Frä. Dr. Klara Kaiser, Zürich7.

Allerlei Wissenswertes für die Frau

Die lieben Nachbarn

«Ach, meine liebe Frau X., wollen Sie nicht so gut sein, mir ein Lot Kaffee zu borgen? Meiner ist eben ausgegangen und das Mädchen hat Wäsche». — «Aber natürlich, meine liebe Frau Z., mit dem grössten Vergnügen!» — Doch während Frau X. den Kaffee einmisst, räsoniert sie im stillen: «Nun schon wieder Kaffee, gestern Zwiebeln, vorgestern ein paar Faden rote Seide — diese ewige Borgerei! Und wenn sie es noch richtig wiedergäbe — aber jedesmal knapst sie etwas dabei ab».

Ein paar Stunden später hört Frau X. die Korridortür bei ihrer Nachbarin Z. gehen und eine lebhaft Begrüssung ankommender Personen. — «Aha, Besuch drüben», denkt sie, «da musst du doch mal nachsehen, wer da ist». Und sobald es sich mit einem Schein von Anstand irgend einrichten lässt, klingelt sie bei Z.'s unter dem Vorwand, die Zeitung abgeben zu wollen; wird natürlich hereingenötigt und tut sehr verwundert, Fremde anzutreffen.

«Dacht' ich mir's doch, dass sie wieder würde schnüffeln kommen!», sagte Frau Z., nachdem die Nachbarin gegangen war. «Kein Mensch kann bei uns ein und aus gehen, ohne dass sie ihn beobachtet, diese neugierige Katze!» . . . Am anderen Tage sitzen die beiden Nachbarinnen wieder in aller Harmonie zusammen, beklatschen die anderen Hausbewohner und tauschen Vertraulichkeiten aus. Sie mögen sich nicht leiden, aber können einander nicht entbehren — bis eines Tages einmal ein ganz grosser Aerger kommt, und dann sind die beiden bis dahin so eng verbundenen Familien spinnefeind, und einer lässt nicht einen guten Faden am anderen.

Ein Stockwerk höher als Z.'s und X.'s wohnen Y.'s und Tz.'s. Sie kennen einander auch, erweisen sich gegenseitig

Gefälligkeiten; aber es herrscht ein ganz anderer Ton bei ihnen — der Ton der Gebildeten, der uns Höflichkeit und Rücksichtnahme auch fremden Menschen gegenüber vorschreibt, ganz besonders aber gegen Leute, mit denen man zusammen zu leben gezwungen ist. Y.'s und Tz.'s haben keine Intimitäten miteinander angefangen, sie unterhalten überhaupt keinen eigentlichen Verkehr; aber wenn sie sich auf Treppe treffen, grüssen sie sich freundlich und wechseln ein paar Worte miteinander. Wenn Frau Tz. die Waschküche nötig braucht, während eigentlich Frau Y.'s Waschwoche ist, macht sie ihr einen freundschaftlichen Besuch und die Sache wird unter beidseitigem Entgegenkommen friedlich arrangiert. Dafür nimmt Frau Tz. Bestellungen für Frau Y., die als Sprachlehrerin häufig auswärts beschäftigt ist, in deren Abwesenheit an, und als eines Nachts ihr Töchterchen plötzlich erkrankte, hat Herr Tz. selber den Arzt herbeigeholt. Trotzdem sie schon jahrelang zusammenwohnen, kennen sie doch ihre beiderseitigen Verhältnisse nicht näher, keiner forscht dem andern nach, keiner sündigt auf die Liebenswürdigkeit des andern, aber sie schätzen einander als gute und getreue Nachbarn. Und wenn Frau Y. ihre Sommerferien auf dem Lande zubringt, oder Tz.'s während der Feiertage zu Verwandten reisen, ist dem zurückbleibenden Teil ordentlich bange nach dem abwesenden — und sehen sich daheim oft ganze Tage lang nicht.

Dann sind da ferner im Parterre zwei weitere Parteien, die waren anfänglich gegenseitig weder feindlich noch freundlich gesonnen, nahmen einfach keine Notiz voneinander, grössten sich nicht einmal bei Begegnungen im Flur. «Was gehen uns die fremden Menschen an?» dachte jeder von ihnen. «Wir bezahlen unsere Miete, haben unsere abgeschlossene Wohnung und miteinander nichts zu tun».

Ganz recht, aber bei jahrelangem Zusammenwohnen auf demselben Korridor ist es fast unmöglich, dass die beider-

seitigen Interessen nicht gelegentlich einmal kollidieren, oder dass einer gezwungen ist, die Nachsicht, wenn nicht gar Dienstbereitschaft des Nachbarn in Anspruch zu nehmen, danach sollte man sein Benehmen einrichten. Solch geflüßeltes Ignorieren hat etwas Verletzendes; selten fragt man sich, ob man das nicht vielleicht selber verschuldet hat. Man ärgert sich im stillen über die Präension des anderen, und ohne es zu ahnen, kommt man in eine verärgerte Stimmung gegen ihn — und das kann sehr unerquicklich werden, wenn es sich um eine enge Nachbarschaft unter demselben Dach handelt. Jeder versteift sich dann ganz besonders auf seine Rechte und ist nicht willens, auch nur ein Tüpfelchen davon abzugeben. Zwischen den Nachbarn im Parterre ist daher ein ewiger geheimer Streit, obwohl sie einander offiziell gar nicht kennen. Man glaubt nicht, welche fatale Rolle Waschküche und Trockenboden, Zeitungsfrau und Bäckerjunge in einem solchen Falle spielen können; besitzt aber nun gar die eine Partei ein Klavier und die andere einen Hund oder kreischenden Papagei, dann ist bei feindlicher Nachbarschaft ein Krieg ohne Ende so ziemlich sicher. Diese an sich ganz harmlosen Dinge können fürchterlich werden, uns zu Märtyrern machen.

«So viel an uns ist, lasset uns mit allen Menschen Frieden halten», das ist auch hier die erste und wichtigste Regel. Kein intimer Verkehr mit unseren Nachbarn, wenn wir nicht sonst mit ihnen befreundet sind, keine Vertraulichkeiten, keine Ansprüche an sie, die ihnen ein Recht geben, auch an uns welche zu stellen, überhaupt, wenn es irgend zu vermeiden ist, keine Gefälligkeiten von ihnen annehmen — aber auch hier kein verletzendes Sichabschließen, kein herausforderndes Ignorieren, keine Unliebenswürdigkeiten und Gehässigkeiten. Man gewähre den Leuten, mit denen man einen längeren oder kürzeren Abschnitt seines Lebens zusammenzuwohnen gezwungen ist, an Höflichkeit willig, was wir ihnen als gebildete Menschen schuldig sind, und nehme so viel Rücksicht auf sie, wie wir wünschen, dass auf uns genommen werde. Ein freundliches Entgegenkommen mit der nötigen Reserve erspart uns unendlich viel Verdruß. Man sollte doch immer daran denken, dass gerade die Höflichkeit die beste Waffe ist, sich seinen Frieden zu sichern, und leichtfertige Vertraulichkeit die unfehlbarste, uns in Handel und Aergernissen zu verwickeln.

Logierbesuch

Ist man eingeladen bei Freunden und Geschwistern, so soll man sich erst überlegen: Bin ich da auch gern gesehen? Haben die Leute auch Zeit für mich? In den meisten Fällen wird dieses wohl der Fall sein, sonst hätten sie uns ja nicht eingeladen.

Wenn man als Logiergast in ein Haus geht, so darf man nicht unbescheidene Ansprüche stellen. Ist man nur für wenige Stunden Gast, so kann man verlangen, dass der Wirt oder die Wirtin sich einem widmen; tun sie das nicht, so ist es eben ein Zeichen dafür, dass man nicht gern gesehen ist, oder dass die Leute den Begriff Gastfreundschaft nicht kennen.

Ganz anders der Logiergast. Man darf nicht erwarten, dass Wirt oder Wirtin von früh bis abends für uns da sind. Jeder Mensch hat seine Pflichten und braucht seine Zeit. Es wäre auch eine grosse Nervenanspannung, Tag und Nacht immer mit dem gleichen Menschen, wenn er auch noch so sympathisch ist, zusammen zu sein. Der Logierbesuch darf keineswegs seine Wirte aus der gewohnten Bahn bringen. Nach einem längeren Logierbesuch ist die Hausfrau oft abgespannt — ein Zeichen dafür, dass sie der Gast zeitlich zu sehr in Anspruch genommen hat, sei es durch Ausflüge, durch Theaterbesuch usw. Das darf natürlich nicht sein. Wenn es möglich ist, biete man der Gastgeberin seine Hilfe an; wird dies aber nicht gewünscht, so dränge man sich nicht auf. Der Gast kann natürlich nicht von jedem Tag ein Ereignis erwarten; er muss dankbar sein für Ruhe, Erholung und Ausspannung. Wenn man auf längere Zeit Gastfreundschaft gewährt bekommt, so gehört auf beiden Seiten Takt dazu, damit man gegenseitig Freude und Annehmlichkeiten von einander hat.

Zehn Gebote für die Hausfrau

In einer ausländischen Zeitung finden wir folgende zehn Gebote für die Hausfrau:

1. Gebrauche zum Festmachen der Schürze nie Steck-, sondern nur Sicherheitsnadeln. Wie leicht können erstere sich lösen und unbemerkt ins Essen geraten!
2. Sorge immer für saubere Hände und eine saubere Schürze.
3. Spüle jeden Topf vor dem Gebrauch um!
4. Gebrauche immer die Töpfe, die für die Speisen, die zubereitet werden sollen, am geeignetsten sind!
5. Lege nie die Deckel der im Gebrauch befindlichen Töpfe mit der Innenseite auf den Tisch. Wie schnell kommt so Staub oder Schmutz an den Deckel und fällt später ins Essen. Auch macht der nasse Deckel Ringe auf den Tisch, die sich oft nur schwer entfernen lassen!
6. Lasse niemals einen Löffel mitkochen oder während des Kochens auf dem Deckel des Topfes liegen!
7. Gebrauche so wenig als möglich an Geschirr und bringe es gleich wieder an seinen Platz!
8. Zum Probieren der Speisen benutze jedesmal einen sauberen Löffel oder eine Gabel!
9. Sorge dafür, dass alle Esswaren, die sich in der Küche befinden, zugedeckt sind!
10. Lasse die gebrauchten Kochtöpfe nicht trocken stehen, bis sie gespült werden, sondern fülle sie zur Hälfte mit warmem Wasser!

Tomaten und ihre Verwendung

Man sieht es der in Peru wildwachsenden Tomatenpflanze nicht an, dass sie die Stammutter unserer Tomate ist, denn die Früchte jener sind klein, wie Kirschen! Man glaubte auch, dass man beim Verzehren dieser «Liebesäpfel» in Liebeswahnsinn ver falle. Man schütze die Pflanze vor Regen und übermässiger Feuchtigkeit. Für die Zeit von der Saat bis zur Reife der Früchte muss man 120 bis 160 Tage annehmen. Der Nährwert der Früchte beträgt 24 Kalorien (Wärmeeinheiten). Sie ist doppelt so nahrhaft wie die Gurke und dem Spargel etwa gleich. Man kann Tomaten auf Kartoffelpflanzen pflanzen und erhält unter der Erde Kartoffelknollen, über der Erde Tomatenfrüchte! Die Tomaten, die roten Früchte also, enthalten die Vitamine A, B und C, also die wichtigsten Ergänzungsnährstoffe. Die Hausfrau sollte sie darum mehr beachten und auf den Tisch bringen.

Rote, feste Tomatenfrüchte kann man in Weinblätter wickeln und in Steintöpfe legen, übergiesst sie mit mildem Essig, so dass dieser zwei Finger breit übersteht, und bindet den Topf fest zu. An kühlem, trockenem Ort untergebracht, kann man sie lange aufbewahren. Vorher lege man sie zwei Stunden in frisches Wasser.

Auf andere Art kann man Einweckgläser mit den Früchten füllen, mit Pergament zubinden und in eine nicht zu warme Ofenröhre oder in den Bratofen stellen. Die Früchte schrumpfen zusammen. Sind sie vom eigenen Saft bedeckt, kann man sie ebenfalls lange Zeit halten. Grüne, unreife Früchte mitsamt der Pflanze ausgerissen und an einem freistehenden Baume aufgehängt, halten sich ebenfalls gut und können für Suppen, Beigaben usw. Verwendung finden. Grüne Tomaten, wie Pfeffergurken eingelegt, schmecken prachttvoll. Auch in Salzwasser gelegt, halten sich unreife Tomaten sehr lange. Mit Zucker können sie als Obst, mit Pfeffer, Salz und Zitronensäure abgeschmeckt als Salat gegeben werden. Noch wenig bekannt ist, dass man Tomaten wie Ananas, Walnuss, Kokosnuss und so weiter kandieren kann.

Am wenigsten ist jedoch die Tomaten-Marmelade eingeführt. Die Tomaten werden durch einen Wolf gedreht, mit Zucker dick gekocht (auf 5 Pfund Tomaten 2½ Pfund Zucker!) und in Gläser gefüllt. Jedoch muss möglichst dick eingekocht werden, da die Marmelade sonst leicht schimmelt!

Rezepte

Entfernung von Fettflecken aus dünnen Stoffen. Fett- und Ölflecke aus Voile und Schleierstoffen entfernt man mit erhitztem Kartoffelmehl. Man überreibt den Fleck vorsichtig mit einem Wattebausch, den man in heisses, weisses Kartoffelmehl getaucht hat. Der zarteste Stoff wird nicht angegriffen, es bleiben keine Ringe zurück, wie z. B. bei Verwendung von Benzin.

Einnehmen von Medizintropfen. Wer öfters Tropfen einnehmen muss, hat sich sicher schon oft geärgert, dass er sich beim Abzählen verzählt hat, oder dass seine Hand viel zu zitterig sei. Man lässt die Flüssigkeit so über den Stöpsel laufen, dass der Löffel, auf den die Tropfen fallen sollen, eng an das Medizinfläschchen anschliesst. Die Medizinflaschen mit der Vorrichtung zum Tropfen sind meist teuer.

Brombeer-Marmelade. Auf ein Pfund reife Brombeeren 350 Gramm Zucker. In einem irdenen Gefäss auf gedecktem Herd kochen lassen, bis ein zur Probe auf einen Teller geträufelter Tropfen zum Gelee wird.

Erhaltung von Küchenmaschinen. Fleischhack-, Rühr- und Apfelschälmaschinen, überhaupt jegliche Art von Küchenmaschinen, sollten vor jedem Gebrauch mit einem Tropfen Mandelöl geölt werden. Maschinenöl ist natürlich nie zu benutzen.

Fischkoteletten. Man kann sich die Koteletten selbst aus den Mittelstücken grosser Schellfische oder vom Kabeljau schneiden, erhält sie aber auch in den einschlägigen Geschäften bereits bratfertig. Man paniert sie, nachdem man sie mit feinem Salz bestreut hat, mit Mehl oder Weckmehl und bäckt sie zu goldbrauner Farbe in Butter oder bester Margarine. In dem zurückbleibenden Fett röstet man etwas Mehl und eine kleine Zwiebel gelb, füllt mit Wasser zu einer sämigen Tunke auf und würzt diese mit etwas Senf, Pfeffer, Salz, ein wenig Zitronensaft und einer Idee Zucker. Nach gutem Durchkochen passiert man die Tunke durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit feingehackter Petersilie, einem Löffel Tomatenmark und zwei Löffeln saurer Sahne ab.

Gesundheitstee. Die schwarzen, ausgereiften Wacholderbeeren trocknet man vorsichtig, stampft sie leicht im Mörser und bereitet einen Teeaufguss davon. Dieser Tee ist gut gegen Magenschwäche, Sodbrennen und Blähungen.

Kartoffelbrötchen. Gekochte, kaltgewordene Kartoffeln werden gerieben und mit 25 Gramm zerlassener Butter, zwei Eidottern, Salz und dem steifen Schnee von zwei Eiern gut verrührt. Nun formt man runde Brötchen. In eine Pfanne gibt man halb Butter, Sblah ewhcn!TlféBSxumVe,ye eefä gibt man halb Butter, halb Schweinefett; wenn dies erhitzt ist, legt man die Brötchen hinein und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun.

Bolleter, Müller & Co., Zürich 3

Nachfolger A. Müller
Gegründet 1886

Gute Bezugsquelle für Möbel aller Art

Ecke Aemtier-Albisriederstr.
Tel. Uto 11.78
1064

Paul Bär, Erlenbach-Zürich

Telephon
Erlenbach 338

Bedachungs-Geschäft

997

empfiehlt sich für alle vorkommenden

Dachdeckerarbeiten bei prompter fachmännischer Bedienung

Wasserdichte, staubfreie, begehbare

Guss-Asphalt-Beläge

für Dächer, Terrassen, Böden, Gartenwege, etc.

Kosmos-Falztafeln zur

dauernden Beseitigung feuchter Wände,

911

erstellen & liefern als Spezialität

GYSEL & Co., Asphaltfabrik Käpfnach Horgen, Zch.

KLEINHÄUSER

Musterhaus-Aktion

des Schweizerischen Verbandes für
Wohnungswesen und Wohnungsreform

Bearbeitet von H. EBERLE, Architekt

Das Buch enthält die Beschreibung, Berechnung u. Pläne
von siebzehn in der Schweiz erbauten Musterhäusern,
beschrieben von den bauausführenden Architekten.

Hundert Pläne und Ansichten

Preis: kart. Fr. 3.50, geb. 5.—

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen

ev. direkt durch den
Neuland-Verlag A.-G. Zürich.

HCH. HAUG-CHOUX, Altstetten-Zürich

BAUSPENGLEREI

Fritz Reuterstr. 8 - Werkstatt: Badenerstr. 153 a - Tel. Uto 50.69

INSTALLATION VON GAS-, WASSER- und SANITÄRE ANLAGEN

Karl Sauter Söhne, Zürich 3

Zimmereigeschäft Uebernahme sämtlicher ins
Fach schlagenden Arbeiten

1083

Friesenbergstr. 16
Tel. Seln. 4203

E. RATHGEB, Zürich

Ingenieurbureau für Eisenbetonbau

Stampfenbachstr. 63

Tel. H. 8992

1050