

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger  
**Band:** 7 (1932)  
**Heft:** 3  
  
**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:** 22.02.2026

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

Bild in einer umfassenden illustrierten Darstellung zu beleuchten und als Sondernummer zu veröffentlichen.

Die «Zürcher Illustrierte» erscheint wöchentlich im Verlag Conzett u. Huber, Zürich 4 und kostet im Vierteljahresabonnement nur Fr. 3.40.

#### Westermanns Monatshefte.

Die Märznummer von Westermanns Monatsheften steht im Zeichen des Goethe-Jahres. Zwei wichtige Abhandlungen, die selbst unter den vielen Goethe-Veröffentlichungen auffallen, verdienen besondere Aufmerksamkeit. Prof. Dr. Eugen Kühnemann schildert «Weimar, die Stadt Goethes», die Beziehungen des Dichters zu dieser Stadt und die Bedeutung, die sie durch ihn erlangt hat. Den Text illustrieren Wiedergaben in Oelbildern des Berliner Malers Erix Kux. Der zweite Goetheaufsatz des Heftes von Prof. Dr. Philipp Witkop, Universitätsprofessor in Freiburg würdigt Goethe als «Deutschlands grössten Bürger». In Goethe hat das deutsche Bürgertum seine Krönung erfahren, mit Goethe sich geläutert und gesteigert zu einem Lebensideal, das den zeitlosen Leitstern der Menschheit zugehört.

Aber auch der weitere Inhalt des Heftes verdient grösste Beachtung. Wilhelm Conrad Gomoll, Chef der Pressestelle

der Reichsrundfunkgesellschaft ist ein genauer Kenner Südslaviens und gibt in seinem Aufsatz «Land der Sonne», Reiseeindrücke von der kroatisch-dalmatinischen Adria. Der zweihundertsten Wiederkehr von George Washingtons Geburtstag gedenkt Reinhard Weer in einer biographischen Skizze «Der grosse George». In der Novelle «Hunger» gestaltet Paul Steinmüller das Schicksal zweier Menschen, die beide dem Hunger erliegen, der eine dem leiblichen, der andere dem seelischen. Weiter nennen wir: «Der goldene Hintergrund der Welt» von Curt Moreck, «Golf, ein Gesundheitssport» von Dr. Bernhard von Limburger und «Gustav Klimt und Albin Egger-Lienz» von Prof. Dr. Max Eisler. Da in diesem Heft der Anfang des neuen Romans von Gustav Renker «Das Tier im Sumpf», ein Roman aus Afrika beginnt, eignet es sich besonders gut zur Aufgabe eines Abonnements.

Wir machen erneut darauf aufmerksam, dass Westermanns Monatshefte jetzt nur noch RM. 1.70 im Abonnement kosten. Leser unseres Blattes, die Westermanns Monatshefte noch nicht kennen, erhalten auf Wunsch gegen Einsendung von 30 Pfg. für Porto (auch Auslandsbriefmarken) vom Verlag Georg Westermann in Braunschweig, ein früher erschienenes über 100 Seiten starkes und mit zahlreichen ein- und buntfarbigen Bildern geschmücktes Probeheft. Wir bitten ein solches anzufordern.

## Allerlei Wissenswertes für die Frau

#### Was kochen wir morgen.

Das ist eine recht wichtige Frage, die den meisten Hausfrauen viel Kopfzerbrechen macht. Vielen Frauen ist schon deshalb eine Reise ein Genuss und eine Erholung, weil sie sich in dieser Zeit an einen gedeckten Tisch setzen können und ihr Essen vorgesetzt bekommen. Gerade die Essenfrage ist für manche junge Frau ein schwieriges Problem; andere wieder lösen diese Frage auf sehr einfache Art und Weise. Sie sehen auf ihren Abreisskalender, auf dem jeden Tag eine Speisefolge verzeichnet ist, nach, und hiernach wird gekocht; andere wieder rufen zu Hause bei der Mutter an, was dort gekocht wird, und dasselbe gibts dann eben auch.

Da die Essenfrage sowohl in hygienischer als auch in wirtschaftlicher Beziehung von Wichtigkeit ist, ist es notwendig, dass die Hausfrau den Küchenzettel mit Ruhe und Ueberlegung zusammenstellt; niemals sollte man es dem Zufall überlassen. Wer das macht, beweist, dass er keine tüchtige Wirtschafterin ist.

Vor allem soll man in der letzten Minute an die Frage: «Was kochen?», denken. Wenn du zum Einkaufen gehst, dann musst du dir schon im klaren sein. Wenn du dir deinen Küchenzettel frühzeitig überlegst, so sparst du damit Zeit und Geld. Frauen, die die Essenfrage nicht überlegen und erst im letzten Moment daran denken, werden teuer einkaufen. Meist wird dann der Schnelligkeit halber Schnitzel oder Kotelett gewählt. Ab und zu sind das ja auch recht erwünschte Gerichte, nur dürfen sie nicht allzuoft auf dem Tische erscheinen. Wohl hat die heutige Frau noch ganz andere Interessen zu vertreten, als immer nur an die Ernährungsfrage zu denken, und trotzdem dürfen Koteletts und Schnitzel kein Dauerzustand werden. Auf die Länge kann das nämlich kein Mann vertragen, und die Frau gefährdet damit leicht das harmonische Zusammenleben. Gewiss, an und für sich ist die Frage des Speisezettels kein Ereignis, trotzdem darf sie nicht unterschätzt werden.

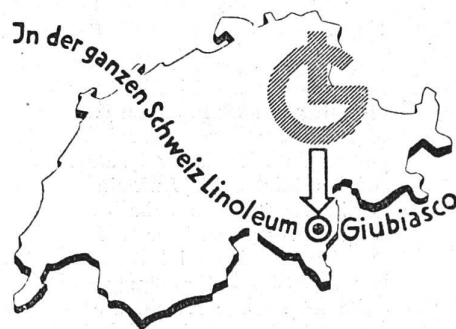
**Behandlung von Küchenmaschinen.** Küchenmaschinen jeglicher Art, wie Fleischhack-, Rühr- und Apfelschälmaschinen, sollten vor jedem Gebrauch mit einem Tropfen Mandelöl geölt werden. Maschinenöl ist natürlich nie zu benutzen.

**Entfernen von Herings- oder Petroleumgeruch.** Diesen so unangenehmen Geruch entfernt man von den Händen, indem

man einen Teelöffel voll Senfmehl mit etwas Wasser in der Hand verreibt und sich damit wäscht.

**Blaue Stosstellen schnell zu beseitigen.** Bei Kindern erlebt man es täglich, dass sie mit blauen Flecken an ihrem Körper vom Spielplatz oder aus der Turnstunde heimkehren. Diese blauen Stellen reibe man mit Salmiakgeist ein, worauf sie schnell verschwinden.

Wenn jedermann sich zur Pflicht macht, den erprobten einheimischen Bodenbelag zu bevorzugen, bleibt mehr Arbeit im Land



— Linoleum ist dauerhaft, schön in den Farben und in günstigen Preislagen erhältlich. Jedes Fachgeschäft führt die Kollektionen von Giubiasco.

**Obstflecke von den Händen schnell zu entfernen.** Die so lästigen Obstflecke entfernt man am schnellsten, wenn man sich etwas kristallisierte Zitronensäure vorrätig hält und sofort nach jeder Arbeit, ohne die Hände mit Seife in Berührung gebracht zu haben, diese feucht mit etwas Zitronensäure abreibt und gut nachwäscht.

**Ein billiges Putzmittel.** Es wird wohl wenig bekannt sein, dass die Asche von Briketts ein ausgezeichnetes und billiges Putzmittel darstellt. Man bewahrt seinen Vorrat, den man etwas anfeuchtet, in einer Blechbüchse auf, da sonst die Asche leicht stäubt, und reinigt dann mit einem feuchten Lappen die betreffenden Gegenstände. Metallsachen werden davon blitzblank.

**Sauerampfersuppe.** (Sie ist sehr gesund.) Man liest etwa ein Pfund zarten Sauerampfer gut aus, entfernt die Stielen, wäscht ihn mehrmals ab und lässt ihn eine Weile abtropfen. Dann schmort man ihn in 60 Gramm Butter, streut nach und nach einen guten Löffel voll Mehl darüber und füllt mit dem nötigen Quantum Wasser auf, dem man einige Fleischbrühwürfel, das noch fehlende Salz, eine Prise Pfeffer und vier in Würfel geschnittene Kartoffeln beigibt. Nun lässt man alles zusammen eine Stunde langsam kochen, gibt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie mit feingehackter Petersilie und einigen Löffeln voll saurem Rahm an. Es geht aber auch ohne letztere.

**Feines Zungenragout.** Eine gründlich gereinigte und mit grobem Kochsalz entschleimte, frische Ochsenzunge kocht man in nicht allzuviel Brühe, die man während des Kochens gut ausschäumt, mit etwas Suppenwurzelwerk, Pfefferkörnern, einem halben Lorbeerblatt, einer auf der Herdplatte angebräunten Zwiebel und einem Bündchen Petersilie nicht zu weich. Inzwischen bereitet man mit 60 Gramm Butter, drei kleinen Kochlöffeln voll feines Mehl und einer feingeschnittenen, mittleren Zwiebel eine Schwitze von kaffeebrauner Farbe füllt sie mit Zungenbrühe zu einer sämigen Tunke auf und passiert diese durch ein Sieb in ein mehr flaches als hohes, emailliertes Kochgefäß. Man würzt die

Tunke mit einem kleinen Glas voll guten Weisswein oder Madeira dem noch fehlenden Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone. Nach gutem Durchkochen stellt man sie an eine heisse Herdstelle und versieht sie mit verschiedenen Arten von Pilzen (Champignons, Morcheln und Stückchen von Steinpilzen), Spargelstücken mit Köpfen, Kapern, kleinen Mark- oder Fleischklösschen und nett geschnittenen Kalbsmilcherscheiben. Das Ganze darf nicht kochen, muss nur gut heiss durchziehen und wird dann über die abgezogene, in mitteldicke Scheiben geschnittene und hübsch angerichtete Zunge verteilt.

## Die Verbandstagung 1932 findet am 4. u. 5. Juni in Zürich statt

## Ein neuer praktischer Selbsthefter für unsere Zeitschrift

Um das Aufbewahren unserer Zeitschrift «Das Wohnen» zu erleichtern und den Verlust einzelner Nummern zu verhüten, haben wir einen Selbsthefter herstellen lassen. Dieser präsentiert sich recht vorteilhaft als Bibliotheks-Leinen-Einband, dessen Stabmechanik es erlaubt, jedes Einzelheft sofort mittels eines einfachen Handgriffs fest einzuordnen. Der ganze Jahrgang kann ebenso einfach herausgenommen werden, so dass der Selbsthefter wieder für den neuen Jahrgang benützt werden kann. Der Preis für den eleganten mit Titelprägung versehenen Selbstbinder beträgt nur Fr. 4.50. Wir bitten um baldige Bestellung.

Neuland-Verlag A.-G., Zürich, Stauffacherstrasse 45.

## GÄRTEN und KOLONIEANLAGEN durch die GARTENBAUGENOSSENSCHAFT ZÜRICH TEL. 54.803

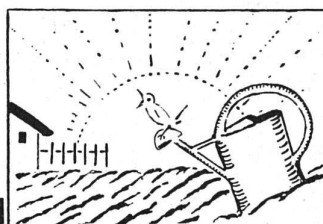
1317



Geschäftsgründung 1907  
Beste Referenzen.  
Telephon Nr. 34.847

1323

Genossenschafter berücksichtigt bei Euern  
Einkäufen die Inserenten unserer Zeitschrift.



## GÄRTCHEN U. GARTEN gehören zum neuen Wohnen

Mit Müller's Samen erzielen Sie darin unerwartete Erfolge: gesunde Gemüse in Fülle und entzückenden Blumenflor. - Verlangen Sie gratis unsern Leitfaden

**SAMEN-MÜLLER**  
ZÜRICH - WEINPLATZ 3

1358

## ERNST STRICKLER & Co. Mech. Bau- u. Möbelschreinerei

1356 Lessingstr. 19 Zürich 2 Tel. 53.263