

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger  
**Band:** 7 (1932)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Das Reinigen von Geschirr und Küche  
**Autor:** Mayer, Erna  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-100728>

### **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:** 29.12.2025

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

Kupferstück, das mit einem entsprechenden Griff versehen ist. Am meisten wird der Hammerkolben verwendet. Für schwerer zugängliche Stellen benützt man den Spitzkolben. Der LötKolben wird über einer gewöhnlichen Gasflamme oder mit einer Lötlampe auf Rotglut erhitzt. Kleine Lötlampen, wie sie oft Bastler verwenden, arbeiten mit Spiritusdampf, grössere mit Benzindampf. Die Lötlampe muss vorgewärmt werden, damit sich Benzindampf bildet. Bei kleineren Lampen genügt der durch das Verdampfen erzeugte Druck im zylindrischen Behälter, um ein genügend starkes Ausblasen der Dämpfe zu erhalten. Bei grossen wird auch eine Luftpumpe meist im Griff selbst angeordnet, um den entsprechenden Druck erzeugen zu können. Die Dämpfeentwicklung wird durch die Erwärmung der Lampe im Betrieb selbst unterhalten. Die Lötbahn des LötKolbens muss gut verzinkt sein, was von vielen Bastlern zu wenig beachtet wird. Neue Kolben werden zunächst erhitzt, dann blank gefeilt, mit Lötwasser bestrichen und in flüssiges Zinn eingetaucht. Um eine grössere verzinkte Bahn zu bekommen, verreibt man das Zinn auf der Lötbahn. Gebrauchte Kolben werden erhitzt, abgefeilt und an einem Salmiakstück abgerieben. Dann trägt man das Lot auf die Lötbahn auf und verreibt es. Als Lote zum Weichlöten von verzinntem Eisenblech, Kupfer, Messing, Zink usw. hat man Mischungen von Zinn, Blei oder als sehr leicht schmelzbares Lot eine Mischung von Zinn, Blei, Wismut. Hat man nun zwei Stücke zu löten, so werden sie nach der angegebenen Weise gereinigt, mit Lötwasser bestrichen und mit auf dem LötKolben aufgenommenem Zinn überrieben, so dass ein glatter Zinnüberzug entsteht. Diese verzinnten Flächen werden nochmals mit Lötwasser bestrichen, aufeinandergelegt und durch den darübergeführten Kolben erwärmt. Gleichzeitig wird eine Stange Lot an den Kolben gehalten, so dass es in die Fuge einfließt. Durch das Hin- und Herführen des Kolbens wird das Lot gleichmässig verteilt und mit der Fläche verbunden. Beim Löten von Draht verzinkt man zunächst beide Enden, hält sie mit einer Zange zusammen und erhitzt ihn mit dem

LötKolben, wobei man noch etwas Lötzinn mit dem Kolben aufträgt. Bei Drahtverbindungen, wie sie z. B. in Radioapparaten vorkommen, schlingt man das eine Drahtende um das andere herum und drückt es mit einer Flachzange fest zusammen. Dann gibt man Lötpasta darauf und erhitzt mit dem LötKolben, wobei man gleichzeitig das Zinn verreibt, um eine grössere gelötete Stelle zu bekommen.

Beim Hartlöten hat man als Schutzmittel gegen Oxydation beim Erhitzen Borax, gestossenes Glas u. a. Zum Löten verwendet man die Hart-, auch Schlaglote genannt. Zum Löten von Messing, Kupfer, Eisen und Stahl verwendet man Mischungen von Zink und Messing mit gelber Farbe, Zinn, Zink und Messing von halbweisser bis weisser Farbe, je nach der Menge des Zinns. Sehr strengflüssig ist ein Lot aus Kupfer, Zink und Silber, das sogenannte Silberlot. Da der Schmelzpunkt dieser Lote höher als 400° C. liegt, müssen die Werkstücke mit der Lötlampe oder im Holzkohlen- bzw. Koksschmiedefeuer erhitzt werden. Das Schlaglot wird entweder zwischen die zu lötenden Flächen gebracht oder auf die Fuge aufgelegt. Das Zusammenhalten der beiden Stücke wird durch Umwinden mit ausgeglühtem Eisendraht erreicht. Das flüssige Lot muss die ganze Fuge ausfüllen. Beim Löten von Gusseisen reinigt man zunächst die Bruchflächen durch Ausbrennen und Auswaschen mit Salzsäure, bestreicht sie mit einem Lötmittel, z. B. «Ferrol», und streut unter Anwärmen Borax auf. Danach wird Messinglot aufgetragen und auf Kirschrot erhitzt, wobei das Lot mit einem Messingstab verrieben wird. Jetzt nimmt man das Stück aus dem Feuer und lässt es langsam abkühlen. Bei raschem Abkühlen verliert die Lötstelle an Festigkeit. Hat man einen Schlüssel zu löten, so reinigt man zuerst die Bruchstellen, dann verbindet man die zwei Bruchstellen mittels geglühten Eisendrahtes fest miteinander, bestreut unter Anwärmen mit Borax und trägt Messinglot auf. Um eine sichere Lötung zu bekommen, verreibt man das Lot mit einem Messingstab. Nach dem Erkalten entfernt man den Bindendraht und feilt das überflüssige Messinglot ab.

## Das Reinigen von Geschirr und Küche

Sobald das Essen vorüber ist, blüht der Hausfrau oder der Angestellten die von allen am meisten gehasste Tätigkeit des Geschirrabspülens und des Reinigens der Küche. Es gibt kaum jemand, der nach der eingenommenen Mahlzeit noch Lust zu diesen Arbeiten hätte und, obgleich es der Gesundheit im allgemeinen für Erwachsene nicht besonders zuträglich ist, unmittelbar nach dem Essen still zu sitzen oder gar zu schlafen — die gesund zusammengesetzte Mahlzeit verursacht kaum eine Ermüdung —, wird doch jede Frau froh sein, wenn sie die Küche wieder in Ordnung hat und zu einer der anderen zahlreichen auf sie harrenden Beschäftigungen oder zur Erholung Zeit finden kann. Versuchen wir also, auch den Arbeitsaufwand für diese Verrichtung nach Möglichkeit zu verringern.

Dazu ist zunächst wieder notwendig, dass wir nicht erst dann an das Abwaschen denken, wenn wir damit beginnen müssen; lange, lange vorher haben wir uns ständig der später vorzunehmenden Abspülarbeit im Sinne der «Vorbeugung» bewusst zu bleiben. Schon wenn die Vorbereitung zum Kochen beginnt, muss man daran denken, denn alle benutzten Löffel, Teller, Schüsseln usw. — nur mit Ausnahme von Stahlmessern und Gabeln — sind nach Gebrauch entweder in den Abwaschtisch oder sonst zusammen an eine nicht störende Stelle zu räumen und sofort mit Wasser vollkommen zu überdecken oder anzufüllen; Messer und Gabeln wischt man kurz mit Zeitungspapier ab, um alles Entstehen von nachher umständlich zu entfernenden Flecken zu verhindern, und legt sie trocken neben das Geschirr; ist man schon im glücklichen Besitz nur rostfreier Stahlbestecke, so fällt diese Mühe ganz weg. Nur durch die Probe kann man sich davon überzeugen, wieviel Arbeit und Aerger gespart werden können, wenn man regelmässig alle in der Küche benutzten Geräte, an denen immer Speisereste haften, sofort ins Wasser bringt. Denn das unangenehme, später zeitraubende Abkratzen ver-

ursachende Antrocknen wird dadurch unmöglich; das Wasser weicht, auch wenn es kalt ist, an Schüsseln und Geräten, sogar an fetten Töpfen, bei längerem Stehen so gründlich die anhaftenden Reste auf, dass man beim Abwaschen nur einen Bruchteil der Arbeit zu leisten hat. Dazu kommt, dass später heisses Abwaschwasser gespart wird, denn da hinein bringt man alle Gegenstände erst, wenn man das kalte, zum Weichen bestimmte Wasser abgossen und mit ihm schon einen sehr erheblichen Teil der vorhandenen Speisereste fortgeschwemmt hat. Was von den bei der Kochvorbereitung benutzten Geräten gilt, das hat man ebenso auch bei den zum Essen selbst gebrauchten Tellern usw. zu beachten, wenn man etwa aus irgendeinem Grunde nicht unmittelbar nach der Mahlzeit zum Abwaschen kommt.

Besonders wichtig ist es beim Kochen auf dem Kohlenherd, jeden Topf nach Leerwerden sofort mit Wasser zu füllen, denn auch wenn die Töpfe nur neben, nicht auf dem geheizten Herd stehen bleiben, trocknen sie schon in ganz kurzer Zeit ausserordentlich stark an. Beim elektrischen Herd kann man ebenso wie beim Kohlenherd die mit Wasser gefüllten Töpfe auf die zwar nicht mehr angeheizte, aber noch sehr warme Platte stellen und wird das Wasser zur Ergänzung des eigentlichen Spülwassers noch schön warm bekommen.

Wie bedeutungsvoll es ist, die Arbeit des Geschirrabwaschens in einer wirklich bequemen Körperhaltung vorzunehmen, muss ohne weiteres einleuchten, wenn man sich klar macht, dass man stehend und halbgebückt gerade die nach dem Essen lebhaft tätigen Verdauungsorgane in schädlichster Weise zusammendrückt; zugleich werden notgedrungen die Rückenmuskeln ziemlich stark und vor allem lang andauernd gespannt, so dass die natürliche Folge Rücken-, Hüft- und Kreuzschmerzen sein müssen. Dazu kommt die Beanspruchung der Füße, die als am meisten belasteter Körperteil

im Hausfrauenberuf zu dieser Tageszeit ganz besonders angestrengt sind, da der mit Aufräumen, Gängemachen und Kochen verbrachte Vormittag ihnen kaum Gelegenheit zum Ausruhen gegeben hat. Kein Wunder also, wenn die bei den meisten Menschen noch durch eine falsche Ernährung gesteigerte Müdigkeit nach dem Mittagessen bei der stehend abwaschenden Hausfrau zur völligen Erschöpfung ausartet und Schmerzen in allen Gliedern erzeugt, die sich häufig nicht sofort, sondern erst später einstellen. Die weitere Folge ist dann in leider nicht seltenen Fällen das Ausbrechen ständig wachsender Reizbarkeit und Nervosität, die durch das Unterdrückenmüssen der täglich wiederkehrenden Ueberanstrengung und Schmerzenplage immer von neuem genährt wird. Und doch lassen sich alle diese Uebel vermeiden, wenn man im Sitzen abwäscht; bei keiner Tätigkeit im Haushalt ist also das Sitzen wichtiger als gerade beim Geschirrspülen. Ohne Schaden für die Güte der Arbeit kann man es leicht durchführen, wenn man die nachstehende Anleitung befolgt.

Das Sitzen beim Abspülen erreicht seinen Zweck nur dann, wenn man nicht immerfort durch Aufspringen zum Heranholen von Geschirr unterbrechen muss. Das Sortieren des Geschirrs vor dem Arbeitsbeginn spart überhaupt viel Zeit, welche alte Erfahrung durch wissenschaftliche Versuche bestätigt worden ist. Es ist also notwendig, ehe man beginnt, alles Geschirr so zur Hand zu stellen, dass man es im Sitzen erreichen kann. Dabei muss, um das Herausziehen von Tellern usw. zu vermeiden. Gleichartiges in zweckmässiger Reihenfolge zusammenkommen.

Arbeitet man an eingebautem Spülstein, so tut man am besten, das schmutzige Geschirr auf dem Tischwagen heranzufahren; beim kombinierten Küchentisch stellt man es auf die Tischplatte; beidemale setzt man sich so, dass man sowohl das schmutzige Geschirr als auch die Abtropfvorrichtung halblinks hat, so dass man jedes Stück links packen halten und dann fortsetzen kann, ohne die Hand zu wechseln oder überzugreifen. Die Anordnung des schmutzigen Geschirrs sei etwa: vorn Tassen und Kannen, dann Teller übereinander (die grössten unten), dahinter Schüsseln und alle Arten Löffel; ist dann ein Platz mehr, so werden sämtliche Töpfe und Pfannen auf einen besonderen Stuhl rechts neben die Abwaschschüssel gesetzt (Papier unterlegen!). Die Messer und Gabeln werden in einen der Töpfe gestellt (nicht gelegt!), und in ihn wird lauwarmes (nicht heisses) Wasser gegossen, das nur bis zum Beginn des Griffes der Bestecke reichen soll, wenn man nicht die einzig zweckmässigen, ganz aus rostfreiem Stahl bestehenden Bestecke hat. Ist aus sämtlichen Gefässen das kalte, zum Weichen bestimmte Wasser entfernt und das Geschirr in dieser Weise aufgestellt, so kann in die leere Abwaschschüssel das heisse Wasser gegossen werden, dem man nur das unbedingt für die Erträglichkeit notwendige kalte Wasser hinzufügt; je heisser man abwäscht, desto rascher lassen sich die Gegenstände beim Abtrocknen blank reiben. Die Spülquaste mit langem Stiel und eine Reihe geeigneter Bürsten können das Arbeiten auch in heissem Wasser erleichtern und zur Schonung der Hände beitragen. Jedes fertige Stück wird mit der linken Hand, die es von vorne herein gepackt hält, links auf die Abtropfvorrichtung gesetzt, die bei der eingebauten Spüle eingehängt, beim Abwaschtisch auf die freie Hälfte der Tischplatte gestellt werden muss. Ist man mit allem fertig, so lässt man darüber (beim Abwaschtisch muss man sie also vorher auf die zweite noch leere Schüssel setzen) heisses Wasser laufen, womit das Abtrocknen ganz oder doch fast ganz überflüssig wird und man das nochmalige Indehandnehmen jedes Stückes spart; Spülen in kaltem oder lauem Wasser wirkt arbeitsverlängernd, weil das Trocknen erschwert ist.

Ob eine Abtropfvorrichtung fehlt oder nicht, die angegebene Geschirranordnung bewährt sich auch beim Abtrocknen. Denn da bei dieser Arbeitsweise zuerst die einzelnen Stücke (Tassen usw.), dann die oben stehenden kleinen Teller daran kommen und diese daher am weitesten hinten abgesetzt wurden, befinden sich nun die grössten Stücke vorn und werden zuerst getrocknet. Darauf folgen ganz von selbst die immer kleiner werdenden Stücke, so dass man bequem übereinandersetzen kann und beim Forträumen in den Schrank nicht erst umständlich die kleinen Teller unter den

grösseren herausziehen und alles um und um drehen muss.

Das Abtrocknen wird, soweit es überhaupt noch nötig ist, ebenfalls sitzend so ausgeführt, dass man von links das Geschirr greift und es rechts (mit der rechten Hand) am besten auf den Tischwagen absetzt. Man kann dann alles vor den Geschirrschrank fahren und mit wenigen Griffen einräumen.

Zum Reinigen der Töpfe verwende man weder Sand noch Soda, da beides sich nie ganz restlos herausspülen lässt und schon kleine zurückbleibende Mengen davon, die bei der nächsten Benutzung in die Speisen kommen, äusserst gesundheitsschädliche Wirkungen hervorrufen können (z. B. nicht selten Blinddarmentzündung durch Sand, Verdauungsstörungen durch Soda!); abgesehen davon werden die Töpfe durch alle derartigen Mittel stark angegriffen und viel schneller abgenutzt; Aluminium wird durch Soda unansehnlich. Hat man den oben gegebenen Rat befolgt und alle Töpfe sofort nach dem Ausleeren mit Wasser gefüllt, so sind derartige Mittel vollkommen überflüssig; es genügt dann ein Reiben mit einem runden Stahlwaschel (mit Stahlspänen oder dergl. gefüllt), oder bei Aluminiumgeschirr, das weicher als Stahl ist und daher mit der Zeit abgerieben wird, mit Aluminiumputz, um alle Töpfe innen und aussen tadellos zu reinigen.

Nach dem Abwaschen bleibt als letzte Verrichtung noch das Reinigen der Küche. Herd und Gaskocher reibt man täglich zuerst mit stark zusammengeballtem Zeitungspapier, dann mit einem alten (immer neben dem Herd hängenden) Lappen ab; etwaige Speisereste sind aus dem Brenner des Gaskochers sorgfältig mit der Gasherdbürste zu entfernen.

Nachdem man den Herd gereinigt und die nasse Tischplatte abgerieben hat, wische man zunächst den Fussboden nicht zu nass auf. Man vermeide es, ihn (nach der Ueberlieferung von Jahrhunderten) zuerst abzukehren, da das unnötigen Staub verursacht, der sich in kurzem auf allen Dingen absetzt und wieder entfernt werden muss. Wischt man dagegen zuerst nass auf und kehrt, nachdem der Boden fast vollständig getrocknet ist (nass darf er freilich nicht gekehrt werden!), so entsteht überhaupt kein Staub, und das Kehren lässt sich viel rascher erledigen. Vorbedingung ist freilich, dass nicht eine Unmenge grosse Abfälle herumliegen, die beim Aufwischen umeinandergeschleudert werden; doch kann dies gar nicht vorkommen, wenn man die obige Anleitung bei der Vorbereitung zum Kochen und beim Heizen beachtet hat, da alles Unnötige dann längst entfernt ist.

Beim Zusammenkehren auf die Schaufel kann man sich das Aufnehmen wesentlich erleichtern und beschleunigen, wenn man vorher etwas Wasser über die Schaufel laufen lässt. Es haftet dann sofort aller Staub daran fest, der sonst immer wieder darüber hinausfliegt und erst mit mehrfachem Bücken und Hin- und Herkehren darauf zu bekommen ist. Das Reinigen der Schaufel durch einmaliges Abspülen hinter-

Wir vergüten zur Zeit auf

**Depot-Conti 3<sup>1</sup>/<sub>4</sub>—4%**

je nach Anlagedauer  
und Betrag.

**SCHWEIZERISCHE GENOSSENSCHAFTSBANK**

ST. GALLEN  
b. Broderbrunnen

ZÜRICH  
Löwenplatz 45

BASEL  
Schifflande 2

Appenzell, Au, Brig, Fribourg, Genf, Martigny, Olten,  
Rorschach, Schwyz, Sierre, Widnau.

Garantiekapital u. Reserven rund Fr. 21,000,000



her ist im Augenblick geschehen und eine kleine Mühe im Verhältnis zu dem, was damit erspart wird.

Nun bleibt nur noch das Reinigen des Ausgusses. Dies nimmt man am besten gleich nach dem Aufwischen der Küche vor, da man dadurch die Wartezeit bis zum Auskehren gut ausfüllt. In wenigen Minuten — fast kann man sagen in Sekunden — lässt sich der Ausguss (anstatt mit nochmals hergestelltem heissem Wasser und Soda) dadurch säubern, dass man ein paar Tropfen Automobilbenzin auf einen Lappen nimmt und damit ausreibt; ist der Ausguss besonders schmutzig und fettig so tupft man noch etwas Sand auf den Lappen.

Dr. Erna Meyer.

## Internationaler Genossenschaftstag (2. Juli 1932)

Werter Genossenschaftler!

Anlässlich der Feier des Internationalen Genossenschaftstages wurde in einem Zirkulare im Jahre 1928 geschrieben: «Die Notwendigkeit der Stärkung und weiteren Ausbreitung der genossenschaftlichen Bewegung drängt sich jedem, der Gelegenheit hat, die verhängnisvollen Wirkungen egoistischen Denkens und Handelns in der heutigen Wirtschaft zu beobachten, von Tag zu Tag mehr auf.»

Diese Worte gelten heute in besonderem Masse. Die gemeinnützigen Genossenschaften sind Festland im Chaos der gegenwärtigen wirtschaftlichen Zerfahrenheit; je mehr sie an Boden gewinnen, desto mehr weicht die Flut des wirtschaftlichen Eigennutzes und der Unsicherheit zurück. Wir haben daher alle Ursache, dieses Jahr uns speziell der Bedeutung des Internationalen Genossenschaftstages bewusst zu werden und uns unsere eigenen Aufgaben erneut vor Augen zu führen. Die Baugenossenschaften werden dies in ihren besonderen Feiern tun. Baugenossenschaften, welche solche Feiern noch nicht eingeführt haben, möchten wir ersuchen, diesem Beispiele der andern zu folgen. Wir ersuchen die Baugenossenschaften ferner, die Feier des Genossenschaftstages in vermehrtem Umfange auch äusserlich und womöglich in einheitlicher Form durch Schmücken oder Illuminieren der Häuser zum Ausdruck zu bringen. Wenn auch vom Aeusserlichen nicht alles abhängt, so bildet es doch oft ein Mittel oder gar die Voraussetzung zum innern Gelingen einer Feier. In diesem Sinne wünschen wir allen unseren Baugenossenschaften heute schon (unsere nächste Nummer des Verbandsorganes erscheint erst Mitte Juli) einen glücklichen Erfolg und grüssen Sie mit Genossenschaftsgruss:

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

## VERBANDSNACHRICHTEN

Baugenossenschaft des Verkehrspersonals Solothurn.

Protokoll der ordentlichen Generalversammlung vom Samstag, den 27. Februar 1932, 20.15 Uhr im «Schwanen» in Solothurn.

Traktanden: 1. Protokoll der Generalversammlung vom 28. II. 31; 2. Genehmigung des Jahresberichtes und der Rechnung pro 1931. Déchargeerteilung an die Genossenschaftsbehörden. 3. Voranschlag pro 1932. 4. Wahl der Kontrollstelle. 5. Umfrage und Verschiedenes.

Der Vorsitz führt statutengemäss der Präsident des Vorstandes, Hr. Fritz Emch.

Das Protokoll wird durch den Sekretär des Vorstandes geführt.

Anwesend sind 22 Mitglieder. Mit besonderer Freude begrüsst der Vorsitzende den ebenfalls erschienenen Vertreter der SBB in der Kontrollstelle, Hr. Schaad Karl aus Bern.

Am 24. Januar 1932 verschied unser langjähriges Mitglied, Hr. Ernst Emil, pensionierter Lokomotivführer. Der Vorsitzende gedenkt seiner in warmen Worten und es wird dem Verstorbenen die übliche Ehrung erwiesen.

Als Stimmzähler werden die Herren Burkhardt, Vater und Weber Walter bestimmt.

Verhandlungen: Zu Traktandum 1. Das Protokoll ist in der No. 4/1931 unserer Verbandszeitung erschienen. Es wird ohne Bemerkung einstimmig genehmigt.

Zu Traktandum 2. Die Vorlagen werden ohne Diskussion einstimmig genehmigt und der Genossenschaftsbehörde wird Décharge erteilt. Der Vorsitzende dankt den Vorstandsmitgliedern und speziell auch Papa Loosli, unserem Heizer, für die geleisteten treuen Dienste.

Zu Traktandum 3. Der Voranschlag, der im Rahmen der letztjährigen Rechnung gehalten ist, wird vom Buchhalter, Hr. Hügli, erörtert und daraufhin genehmigt.

Zu Traktandum 4. In offener Abstimmung werden in die Kontrollstelle pro 1932 gewählt: Als Revisoren: Die HH. von Büren und Johé (beide bisher). Als Ersatzmänner: Die HH. Stuber und Adam (beide bisher).

Zu Traktandum 5. Hr. Direktor Johé begrüsst die Anlegung von Wohnungskontrollen, aus denen jede durchgeführte Veränderung oder Reparatur ersichtlich ist. Dadurch wird auch eine genaue Kontrolle der Handwerkerrechnungen gewährleistet. Hr. Weber Armin würde es begrüssen, wenn die SBB den Zinsfuss der I. Hypothek ebenfalls senken würden, um dadurch eine spürbare Erleichterung schaffen zu können. Der Rechnungsführer orientiert, dass bereits Schritte bei den SBB unternommen worden seien, die aber leider bis heute aussichtslos waren. Der Vorstand wird die Frage im Auge behalten.

Nachdem das Wort nicht mehr weiter verlangt wird, kann der Präsident die Sitzung um 21.15 Uhr schliessen.

## Dr. Hans Kampffmeyer gestorben

In den letzten Maitagen verschied ganz plötzlich in Frankfurt a. M. Dr. Hans Kampffmeyer, der als ein Pionier in allen Fragen des Wohnungs- und Siedlungswesens angesprochen werden konnte.

Hans Kampffmeyer, der auch den Lesern unserer Zeitschrift kein Fremder ist, war in den letzten Jahren Generalsekretär des Internat. Verbandes für Wohnungswesen in Frankfurt a. M. Von Beruf Architekt, trat er schon in jungen Jahren in den Dienst dieser Bewegung. Bevor der 56jährige seine geplante Studienreise nach der Schweiz zur Ausführung bringen konnte, hat ihn nun der Tod ereilt.

## HOF UND GARTEN

Arbeiten für den Juni.

Die Hauptarbeiten für den Monat sind Giessen und Spritzen. — An Spalierbäumen von Birnen, Äpfeln etc. wird jetzt das Entspitzen (Pinzieren) der Triebe durchgeführt. Besonders junge Bäume und die jüngeren Teile der alten Exemplare bedürfen des rechtzeitigen und strengen Eingreifens, wenn sie in gutem Gleichgewicht und richtiger Ordnung bleiben sollen. — Das Anheften und Absperren der Triebe, also das Formieren der jungen Bäume beginnt in diesem Monat. — Gemüsebeete, die im Juni frei werden, bringen im gleichen Jahr noch eine zweite Ernte. Gesät werden im Juni noch Buschbohnen, frühe Erbsen, Salat, Endivien, Mohrrüben, Kohlrabi, Frühwirsing, Blätterkohl. — Tomaten müssen beschnitten werden, alle überflüssigen Triebe kommen weg. — Reife Erdbeeren dürfen bei warmem Wetter nur morgens zwischen 5 bis 8 Uhr gepflückt werden.

## LITERATUR

Velhagen u. Klasings Monatshefte.

«Der festliche Tag» — so heisst eine gemühtiefe und seelenheitere Geschichte, die Karla Höcker im Juniheft von Velhagen und Klasings Monatsheften veröffentlicht; ein festlicher Tag ist es für viele Zehntausende, sobald eine neue Nummer dieser gepflegten Zeitschrift erscheint, ein festlicher Tag, der Freuden auf Wochen hinaus vermittelt, Freuden von höchstem