

**Zeitschrift:** Wohnen

**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

**Band:** 7 (1932)

**Heft:** 7

**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:** 29.12.2025

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

verhältnismässig hohen Lohn- und Lebensstandard hat erringen können, mehr Ansprüche an die Grösse und Aussstattung der Wohnung gestellt, als das in den meisten Ländern geschah. In der Nachkriegszeit ist das Wohnungswesen mit der vorsichtigen Zurückhaltung die der Schweizer dem Neuen entgegenbringt, weiter entwickelt worden und hat zu guten Lösungen geführt, wie sie den Bedürfnissen und Wohnsitzen der Bevölkerung entsprechen.

Im genannten Werk wird im Anschluss an eine zusammenfassende Darstellung des Wohnungs- und Siedlungswesens in der Schweiz von Fachleuten der verschiedenen Städte die neuere Entwicklung und der gegenwärtige Stand des Wohnungswesens von Basel, Biel, Bern, Lausanne, Genf, Zürich und Winterthur gewürdigt und durch zahlreiche Siedlungspläne Grundrisse und Ansichten anschaulich illustriert.

Einige Daten interessieren zum Vergleich. Der Bauindex stand 1926 auf 276 Prozent der Vorkriegsbaukosten, also viel

höher als in Deutschland in der teuersten Bauperiode. Bis 1930 sank er auf 171. Das brachte die Neubaubesitzer in ähnliche Nöte, wie man sie heute in Deutschland durchzukämpfen hat. Die Miete beträgt 25 bis 50 Prozent des Einkommens eines gelernten Arbeiters, schwankt von Stadt zu Stadt sehr stark. Öffentliche Unterstützung des Wohnungsbauwesens findet sich als Hingabe von Mitteln à fonds perdu, als Zinsverbilligung (auf 4½ Prozent), als Darlehensgewährung bis zu 80 Prozent der Anlagekosten, in Einzelfällen bis zu 94 Prozent; die Städte stellten teilweise Boden billig zur Verfügung, trugen einen wesentlichen Teil der Anschlusskosten, während die Versorgungsbetriebe vielfach die Leitungskosten allein übernahmen.

Im Anschluss an die Behandlung der Schweizer Verhältnisse wird noch das Wohnungswesen der Städte Frankfurt a. M., Mannheim und Karlsruhe kurz dargestellt. Wir empfehlen das Werk angelegenst zur Anschaffung.

## Allerlei Wissenswertes für die Frau

### Guter Schlaf in Sommernächten.

Es ist eine Qual an warmen Tagen in der Kleidung stecken zu müssen und nicht hinaus zu dürfen in die Badeanstalten oder wenigstens irgendwo unbekleidet gehen zu können. Das Tagewerk ist an sich schon schwer, und die Hitze macht es noch schwerer — dazu noch die Wärme aufspeichernde Kleidung. Nachts aber ist es noch schlimmer. Nach dem anstrengenden Tagewerk ist jeder ruhebedürftig. Da findet man dann kein kühles Lager, sondern auch hier noch Qual, die den Schlummer nimmt. So müssen unendlich viele die warmen Tage noch mit schlaflosen Nächten bezahlen, und wenn es einmal kühler ist, dann heisst es doch gleich wieder: «So etwas nennt sich nun Sommer! Ach, hätten wir doch erst die Möglichkeit bekommen, das Wetter beeinflussen zu können!»

Klagen hilft aber nichts und den Schlaf holt man dadurch nicht herbei! Und doch gibt es ein Mittel — ohne Schlafpulver! —, in warmen Sommernächten ruhig schlafen zu können!

Das Schlafzimmer mit guter Ventilation sollte Selbstverständlichkeit sein. Fenster auf — Türen auf! Aber keinen Durchzug verursachen! Jeder Zugwind schadet dem schlafenden Menschen mehr, als dem wachenden, und wenn jemand morgens mit einer dicken Backe, mit Rheuma oder Kopfweh, mit einem Schnupfen oder Zahnweh aufwacht, ist das kein Wunder. Dann Kissen und Federbetten heraus aus dem Bett! Rosshaardecken und Rosshaararmaträtze genügen! Zu hart? Die Knochen tun am Morgen weh? Alles ist Gewohnheit! Besser eine schlaflose Nacht, als deren zehn und mehr! Die Zudecke sei gleichfalls leicht. Ein einfaches Laken genügt! Fehlen darf die Zudecke jedoch niemals, weil der Körper unter plötzlichen Temperaturreckgängen zu stark auskühlen könnte und dann erkältet ist.

Unter allen Umständen sind alkoholische Getränke, Tee, Kaffee, Gewürze und schwere Kost mehrere Stunden vor dem Schlafengehen zu vermeiden. Ein kaltes, feuchtes Handtuch um den Kopf gewickelt und ein laues Bad vorher sowie ein kaltes Fussbad werden Wunder bewirken. Selbst der Nervösste und Empfindlichste wird unter Beachtung dieser Mittel nie unter Schlaflosigkeit in heißer Sommernacht zu leiden haben!

### Einkochen von Gelee und Konfitüre.

In vielen Rezepten ist vorgeschrieben, dass der zum Einkochen der Früchte verwendete Zucker erst geläutert werden muss. Das ist so zu verstehen: Auf ein Pfund Zucker nimmt man ein viertel Liter Wasser, löst den Zucker unter fleissigem Umrühren darin auf und bringt ihn zum Kochen, wobei man ihn abschäumt. Dies ist der erste Grad oder auch grosse Perle genannt. Zweiter Grad oder kleine Perle fordert, dass die Zuckerflüssigkeit weitergekocht wird, bis die-

selbe in Tropfen vom Löffel fällt. Der dritte Grad oder der Faden verlangt, dass der Zucker gekocht wird, bis er beim Abtropfen Faden zieht. Es gibt immer einzelne Hausfrauen, besonders unter der jüngeren Generation, die diese Ausdrücke nicht kennen; die ferner nicht wissen, dass Gelee und Konfitüre verschieden gekocht werden müssen.

Beim Geleekochen ist zu beachten, dass der Zucker in dem Fruchtsaft — sei es Apfel-, Quitten-, Brombeer- oder Holundergelee — ständig gelöst ist, ehe derselbe zum Kochen kommt. Durch fleissiges Umrühren erreicht man eine schnellere Lösung des Zuckers. Gelee erfordert starke Hitze und ein möglichst flaches Kochgeschirr, damit die Flüssigkeit rasch eindünsten kann. Ein zu langsames Kochen in einem tiefen Gefäß ergibt selten ein so schönes Gelee. Es muss rasch kochen und wird während des Kochens sorgfältig abgeschäumt. Den Schaumlöffel legt man in einen Topf mit reinem weissem Wasser, damit der angehängte, klebrige Zuckersaft sich ablöst. Um zu probieren, ob das Gelee steif genug ist, giessst man etwas Geleesaft auf einen kleinen Teller. Fliest die Masse noch, so ist das ein Zeichen, dass der Saft noch länger kochen muss; erstarrt sie aber und bewegt sich nicht mehr, selbst wenn der Teller schräg gehalten wird, dann ist das Gelee zum Einfüllen fertig. Bei der Herstellung einer steifen Geleemasse ist es überaus wichtig, dass der richtige Zeitpunkt des Abnehmens vom Feuer beobachtet wird. Auf keinen Fall darf das Gelee zu lange kochen. Es verliert dadurch nicht nur die Farbe, sondern auch die soge-

Wir vergüten zur Zeit auf

**Depot-Conti 3 $\frac{1}{2}$ —3 $\frac{7}{8}$ %**

je nach Anlagedauer  
und Betrag.

**SCHWEIZERISCHE GENOSSENSCHAFTSBANK**

ST. GALLEN  
b. Broderbrunnen

ZÜRICH  
Löwenplatz 45

BASEL  
Schiffblände 2

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

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

nannte Gelierfähigkeit. Und zwar dadurch, dass der in den Früchten enthaltene Gelierstoff durch dieses allzulange Kochen zerstört wird. Aus diesen Gründen ist es auch nicht vorteilhaft, grosse Mengen Gelee auf einmal zu kochen. Gelee soll so heiss als möglich eingefüllt werden, denn es beginnt sehr schnell zu sulzen und bildet oben rasch eine feste Kruste, die auch zur Haltbarkeit des Gelees beiträgt. Die zu füllenden Gläser müssen, ehe das Gelee eingegossen wird, zum Vorwärmen über heissen Dampf gehalten werden. Auch durch Einstellen eines silbernen Löffels können wir das Springen der Gläser verhüten. Das Metall des Löffels, besonders das echte Silber, nimmt sofort die Hitze der heissen Flüssigkeit in sich auf, so dass dem Glase keine Gefahr mehr droht. Sind die Gläser gefüllt, werden die Löffel sofort herausgenommen, damit sich oben eine Kruste bilden kann. Man kann sich leicht überzeugen, wie brennend heiss der Löffel in kurzer Zeit geworden ist.

Konfitüre jeglicher Fruchtart wird im Geschmack am besten und in der Farbe am schönsten, wenn sie langsam und lange Zeit auf ruhigem Feuer kocht und fleissig umgerührt wird. Der Kochprozess kann sich ohne Nachteil sogar auf einige Tage verteilen, wenn das Kochgeschirr ein tadellos emailliertes oder irdenes Gefäß ist. Eiserne und verzinnete Geschirre verändern die Farbe des Fruchtaftes; in Kupfer- und Messinggeschirren kann sich durch die Obstsäure bei längerem Stehen Grünspan bilden. Die sparsame Hausfrau nutzt gern die Hitze des Herdes während des Kochens der täglichen Mahlzeiten zum Einkochen der Konfitüre aus. Der Konfitürekessel kann ruhig immer wieder auf den Herd gestellt werden, denn das Erkalten und erneuerte Ankochen schadet nicht im geringsten. Auf diese Weise brennt die Konfitüre nicht so leicht an, während eine rasch eingekochte Konfitüre leicht einen dunklen Anstrich erhält. Auch soll sie so heiss als möglich eingefüllt werden. Geleeb- und Konfitüreläser dürfen nicht zugebunden werden, ehe die Masse vollständig erstarrt ist.

**Mittel gegen Brechdurchfall.** Ratlos stehen die Mütter oft da, wenn der Säugling an Brechdurchfall leidet. Es gibt ein einfaches Hausmittel, das meist eine sehr gute und schnelle Wirkung hat. Man nimmt das Weisse eines ganz frischen Eies, gibt etwas Salz hinzu und quirlt es mit abgekochtem Wasser. Hat man es genügend gequirlt, so giesst man es in die Milchflasche und reicht dieses Getränk dem Säugling anstatt Milch.

**Behandlung von chinesischen Teekannen.** Chinesische Teekannen soll man nach dem Gebrauch nur kalt innen ausspülen, nie mit Soda wasser behandeln. Dieses gilt besonders für unglasierte Tonkannen.

**Wie reinigt man Strohgeflecht?** Strohgeflecht reibt man mit einem Brei aus pulverisierter Schwefelblüte und Wasser ab, lässt ihn langsam eintrocknen und bürstet dann mit einer weichen Bürste nach.

**Milch zum Entfernen von Tintenflecken.** Ein gutes Mittel um Tintenflecke auch aus den empfindlichsten Stoffen zu entfernen, ist Milch. Man giesst etwas Milch in eine Untertasse und legt den fleckigen Stoff darüber; dann tupft man so lange mit dem Finger, bis der Fleck ganz verschwunden ist. Gegebenenfalls wird die Milch einige Male erneuert.

**Reinigung von Nickelgeschirr.** Durch Säubern mit Soda wasser wird Nickelgeschirr sehr schön; doch muss man vorsichtig damit umgehen, weil es leicht blind wird. Tritt dieser Fall ein, so reibt man das Geschirr mit Vaseline ein, lässt es ein paar Stunden stehen und putzt es dann mit einem Wolltuch und etwas Schlämmkreide.

**Beseitigung von Fischgeruch an den Händen.** Viele Frauen richten nur sehr ungern Fische an, und zwar hauptsächlich wegen des unangenehmen Geruchs, der an den Händen haftet. Dieser Fischgeruch verschwindet aber sofort, wenn man die Hände nach dem Ausnehmen und Schuppen des Fisches mit feinem Sand tüchtig abreibt, danach in kaltem Wasser spült und mit Senfmehl trocken reibt.

**Fallobst nicht unter den Bäumen liegenlassen.** In unreifem Obst entwickelt sich gern der Apfelblütenstecher und anderes Ungeziefer; faules Fallobst steckt später das gesunde Obst an. Das frische Fallobst eignet sich vorzüglich zum Bereiten von Gelee und zum Einkochen.

**Reinigung von Fussbodenleppichen.** Man kocht ein Fünftel Pfund Quillajarinde in zwei bis zweieinhalb Liter Wasser auf. Mit einer harten Bürste taucht man des öfteren in die lauwarme Lösung und bürstet das Stück gut durch, immer nach einer Richtung streichend. Dann wird der Schaum etwas abgespült; man übergießt den Teppich spült noch mit klarem Wasser nach, überstreicht ihn so lange mit der Bürste bis aller Schaum entfernt ist. Der Teppich wird dann über zwei Stangen zum Trocknen aufgehängt. Auf diese Weise lassen sich Teppiche, auch solche, die sehr schmutzig sind, wieder tadellos reinigen.

**Entfernen von Gräten aus der Luftröhre.** Ist jemandem eine Grate in der Luftröhre steckengeblieben, so sauge er eine inmitten durchgeschnittene Zitrone tüchtig aus. Durch den Zitronensaft wird die Grate weich und kann ohne Schmerz entfernt werden.

**Altes Fleisch mürbe machen.** Wenn man altem Geflügel etwas Jugendfrische geben will, so reibe man das gereinigte Tier innen und aussen gut mit gestossenem Pfeffer ein und lasse es über Nacht liegen. Man wird morgens freudig überrascht sein.

## Ein neuer praktischer Selbsthefter für unsere Zeitschrift

Um das Aufbewahren unserer Zeitschrift «Das Wohnen», zu erleichtern und den Verlust einzelner Nummern zu verhindern, 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 einzurichten. Der ganze Jahrgang kann ebenso einfach herausgenommen werden, so dass der Selbsthefter wieder für den neuen Jahrgang benutzt 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.

## ERNST MEIER, ZÜRICH 6 DEKORATIONS- und FLACHMALEREI

Bureau: Milchbuscktr. 30 - Atelier: Stolzestrasse 5 - Tel. 45.446  
Für prompte und solide Ausführung wird garantiert 1347

S. KISLING & Cie. A.-G., Zürich 1	
Sonnenquai 30	1417
Beschläge u. Schlösser	
Telephon 27.260	

# Vollautomatische Kleen-Heet-Oelfeuerungen

Geräuschlos — Geruchlos / F. G. TILL, Techniker, Wallisellen-Zch. Telephon 932.255