

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 12 (1937)

Heft: 12

Rubrik: Mieter fragen : wer weiss Antwort

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: 04.02.2026

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

MIETER FRAGEN — WER WEISS ANTWORT

Die Reinigung der Kochherde

Von Ernst Bitterli

Die Erfahrungen von uns Männern in Sachen »Putzen« gehen zwar über den Gamellendeckel und das Soldatenmesser aus dem Militärdienst kaum hinaus. Es ist daher wahrscheinlich etwas gewagt, Frauen über das Putzen von Kochherden von Männerseite aus belehren zu wollen. Möge mir in diesem Fall der gute Glaube helfen, ganz wie damals jenen Soldaten, welche die genannten Gegenstände während langen Grenzbesetzungsdiensten wie ein Heiligtum verwahrten (und möglichst nie gebrauchten!) damit sie bei der Inspektion vor dem Hauptmann in Ehren bestehen konnten.

Es gibt nun zwar wohl keine Hausfrauen, die das mit dem Kochherd so machen könnten, wie jene Soldaten (doch soll es schon vorgekommen sein, daß der Backofen eines Gasherdes — mangels anderweitiger Bedürfnisse als Kaninchentall eingerichtet worden sei), aber es gibt zahlreiche Hausfrauen, die meinen, es müsse beim Effekt des Herdputzens auf etwas Aehnliches herauskommen wie an einer Inspektion, nämlich auf dem puren »Glanz«. Es müsse alles so geschnigelt und poliert werden, daß die Nachbarin ihren platten Neid in solchem Glanze spiegeln könne, daß alle Welt von diesem »einen Herde« rede und rühme.

Man sieht, uns ist am Glänzen, das muß hier gesagt sein, nicht am ersten gelegen. Sicher sehen wir gerne so recht peinlich sauberes Metall, aber da wir nur gar zu gut wissen, daß der Herd ein Gegenstand des täglichen Gebrauches ist und daß die Ausdauer und die täglich zur Verfügung stehende Zeit einer geplagten Hausfrau *auf die Dauer* eben nur für das Nötigste wirklich reicht, legen wir mehr Wert auf die im allgemeinen vernünftige Behandlung als auf den Glanz der Oberfläche. Denn nur die im allgemeinen vernünftige Behandlung sichert dem Herd das, was uns wichtig ist, nämlich *eine möglichst lange Lebensdauer!*

Die erste Regel: Die Brenner mindestens jede Woche zweimal, das heißt bei normaler Benützung, auseinandernehmen und die Bestandteile derselben samt den Herdringen sorgfältig abbürsten und ganz leicht einfetten. Das Gas gibt

um so wärmer, je sauberer die Brennerbestandteile gehalten werden.

Die zweite Regel: Den Backofen nach jedem Gebrauch auslüften und samt den benützten Backblechen, Stabröstchen, Bratschalen mit Zeitungspapier ausreiben, *solange die Bleche noch warm sind*. Dann (am besten mit einer Bürste) ganz leicht einfetten. Nicht vergessen, auch die Decke und die Rückwand des Backofens muß gereinigt werden!

Die dritte Regel: Es hat keinen Sinn, die Herdbestandteile mit allerlei besonderen Pasten zu behandeln. Alle diese Zusatzmittel müssen ja so gut wie das wenige Oel in der Hitze verkohlen. Sobald die Bestandteile unnötig stark (schmierig) eingefettet werden, entsteht auch eine starke Verkohlung! Also nur jedemal wenige Tropfen Oel an die Bürste (alte Schuhbürste) oder an den Lappen (alte Strumpfrohre aus Garn) nehmen.

Die vierte Regel: Jede Hausfrau weiß, daß beim Kochen Wasserdampf entsteht. Dieser Dampf setzt sich nicht nur an den Küchenfenstern, er setzt sich auch an den Metallteilen des Herdes an. Es genügt daher nicht, ein blitzblankes Schmutzblech zu haben, das ganze Tellerwärmerfach oder Schmutzblechfach muß regelmäßig auf diese Schwitzwasserscheinung kontrolliert, sorgfältig ausgetrocknet und leicht wieder eingefettet werden. Dort sind gewöhnlich die Bleche am schnellsten durchgerostet!

Die fünfte Regel: Bewahre den Herd vor unnötiger Beschmutzung. Geht es doch zum Beispiel nur 3—4 Minuten, bis ein Liter Flüssigkeit kocht. Solange muß man unbedingt dabei sein! Nachher kann man dann kleinstellen und die Gefahr des Ueberkochens ist damit ausgeschaltet. Oder dann beim Weggehen während dem Aufkochen die Flammen kleinstellen. So hat man kein Risiko, spart dazu an Brennstoff und erhält dem Kochgut seine besten Eigenschaften. Wenn aber wirklich einmal etwas passiert, dann die Bestandteile (mit Sodawasser) sauber von Kruste waschen, gut trocknen und wieder ganz leicht einfetten.

UNSERE ERNÄHRUNG

Honig ist die beste Rohkost!

Von A. H., Bienenzüchter

Wenn Sie vor Husten und Heiserkeit fast nicht mehr reden können, so denken Sie — vielleicht — auch an den Honig als Heilmittel. Nun haben Sie aber schon hellen und dunklern, dicken und dünnflüssigen Honig gesehen. Welchen wählen Sie am besten als Heilmittel gegen Ihr Halsweh? Gewiß, jeder echte Bienenhonig wird Ihnen Erleichterung verschaffen; aber man hat doch herausgefunden, daß der

dunkle, der Waldhonig, sich am besten für Heilzwecke eignet.

Es gibt nämlich *Blütenhonig* und *Wald-(Tannen-)honig*. Der Waldhonig ist bekannt als kräftiger, starker Honig. Er ist dunkel, schwarz bis braun. Der Blütenhonig ist feiner, schmeckt eher würziger als Waldhonig und ist rotbraun bis hellgelb. Er ist im allgemeinen beliebter, da er angenehmer schmeckt. Er hat, wie man sagt, ein besseres »Bouquet«.