

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 16 (1941)
Heft: 7

Rubrik: Die Seite der 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: 10.01.2026

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

Für Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsbeschlüssen Bundesrätliche Bedenken

Nationalrat *Iten* stellte folgendes Postulat:

«Der Bundesrat wird eingeladen, zu prüfen, ob nicht auch die Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsvereinbarungen und Verbandsbeschlüssen, die den Wettbewerb ordnen, durch provisorische und befristete Regelung eingeführt und unverzüglich in Rechtskraft gesetzt werden sollte, um der Wirtschaft in der Kriegszeit zu dienen und um Erfahrungen für die Neuordnung der Nachkriegswirtschaft zu sammeln.»

In der Antwort des Bundesrates führte Bundesrat Stampfli

— gemäß Bericht in der Tagespresse — aus, daß kein Grund zur Verbitterung unter dem Gewerbe bestehe. Abstimmungskämpfe, wie sie über die neuen Wirtschaftsartikel geführt werden müßten, passen nicht in die heutige Zeit. Die Aussichten wären auch ungünstig. Auf dem Wege der außerordentlichen Vollmachten Verbandsbeschlüsse obligatorisch zu erklären, ginge zu weit. Das Parlament müßte doch seine Zustimmung geben.

Arbeitsdienstpflicht für Bauarbeiten

Unterm 30. Juni hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement eine Verfügung erlassen, wonach für Bauarbeiten von nationalem Interesse die Arbeitsdienstpflicht einge-

führt wird, das heißt Arbeitskräfte hierfür entweder als aufgeboden gelten oder zum gleichen Zwecke neu aufgeboden werden können.

DIE SEITE DER FRAU

Aufruf!

Nachdem die Aufforderung der Behörden an das land- und gartenbautreibende Schweizervolk, die Erzeugung von Gemüse und Früchten zu fördern, zur Tat geworden ist, ist die Zeit gekommen, daran zu erinnern, die Erträge auch richtig zu verwerten. Von größter Bedeutung ist es, die Überschüsse zur Speicherung haltbar zu machen. Jeder Weg hierzu ist recht: Einmachen, Sterilisieren, Dörren. Sofern keine persönliche Vorliebe im Genuß von Eingemachtem oder Sterilisiertem vor Dörrwaren besteht, sei auf die Vorzüge des Dörrens hingewiesen: Einfachheit des Verfahrens und, bei richtiger Behandlung, unbegrenzte Haltbarkeit. Dabei verliert das Dörrgut wenig vom ursprünglichen Aroma, sein Nährwert ist anerkannt.

Wie beim Dörren vorzugehen ist, kann hier nicht bis ins einzelne erläutert werden. Es sei auf die bereits bestehenden Anleitungen hingewiesen*. Die Hauptrichtlinien dagegen seien erneut bekanntgegeben.

Rohstoffe

Allgemeiner und unabänderlicher Grundsatz: Beim Dörren herrsche Sauberkeit, und man verwende nur bestgeeigneten Rohstoff, nur reife Grünware. Wenn diese äußere Schäden aufweist und nicht mehr marktfähig ist, kann sie nach einer Behandlung mit dem

Messer für den Eigengebrauch durch Dörren gerettet werden. Wer Marktware verarbeitet, muß auf Qualität halten.

Gemüse, Zurüsten

Dicke und namentlich zähe Teile — Blatttrippen, Stengel, Strünke — sind von den Blättern mit dem Messer abzutrennen. Wurzelknollen — Sellerie, Rüben — sind in feine Streifen zu schneiden, Bohnen zu entfädeln. Dicke Bohnen in Längsstreifen schneiden, alte zähe Bohnen ausschließen. Stengel, Wurzelstreifen, Bohnen sind zu dämpfen, nur kurz, bis die Ware welk wird. Das Dämpfen oder Schwellen ist nötig, damit das Dörrgut nach kurzem Einweichen beim Kochen weichzubringen ist. Aus grob geschnittenem Gemüse, gemischt oder ungemischt, lassen sich ausgezeichnete Gemüseplatten — Gemüse-Julienne — kochen, fein gehacktes Gemüse gibt Suppenzulagen — Suppen-Julienne. Tomaten zum Beispiel können noch zu diesem Zweck getrocknet werden, auch wenn sie nicht völlig reif geworden sind. Die Aufbewahrung erfolgt in Konfitüren- oder ähnlichen Töpfen. Diese Art der Haltbarmachung und Verwendung von Gemüse ist heute wenig bekannt.

Obst, Zurüsten

Birnen werden länger gedämpft, Zwetschgen kurz gebrüht. Äpfel werden nur geschält und geschnitten — Stückli, Schnitze, Ringe — in den Dörrapparat gebracht. Dörren durch Sommerwärme und Luft — ohne direkte Einstrahlung der Sonne — zum Beispiel von Bohnen, an Fäden aufgereiht, führt in unseren Gegenden nur bei guter Witterung zum Ziel. Das

* «Das Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern usw.», dreisprachig. Herausgegeben von der Sektion für Landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft des Eidgenössischen Kriegsernährungsamtes, Bern; «Das Dörren von Obst und Gemüse». Verfasser E. Höhn, Oberingenieur. Verlag Schweizerischer Verband gegen den Schnaps, Zürich 5. «Schafft Vorräte», «Dörren», sowie andere Schriften. Verlag Elektrowirtschaft, Zürich 1.

Dörren geht allgemein durch die Einwirkung warmer, trockener Luft vor sich. Am einfachsten für die Hausfrau ist das

Dörren im Backraum des Herdes oder auf der Herdplatte,

bei beliebiger Heizung — elektrisch, durch Brennstoff usw. Kleine einfache Hurden werden in die Backräume eingeschoben. Die Türe bleibt zur Belüftung eine Spalte weit offen — Keil einlegen. Auf die Herdplatte werden am besten kleine Dörrapparate — ohne Eigenheizung — aufgesetzt. Zum Dörren in der Haushaltung bestehen auch kleine gute Apparate, die meistens elektrisch geheizt werden.



Schutzmarke für gemeinnützige Institutionen!

Bei der heutigen großen Zahl von Institutionen und Veranstaltungen auf dem Gebiete der Gemeinnützigkeit und Wohltätigkeit ist das gebefreudige Publikum oft im Zweifel darüber, ob es sich um etwas Unterstützungswertes handle oder nicht. Um dem Bedürfnis nach Aufklärung entgegenzukommen, aber auch um die guten Institutionen vor unlauterer Konkurrenz zu schützen, hat die Zentralauskunftsstelle für Wohlfahrtsunternehmen (ZEW), eine Gründung der Schweizerischen Landeskongress für soziale Arbeit und der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, vor ungefähr Jahresfrist eine besondere Schutzmarke — Balkengefüge im Ring — geschaffen. Diese ermöglicht dem Wohltäter die Feststellung, ob die beschafften Mittel zur Erreichung des angegebenen Zieles zweckmäßig verwendet werden. Sie wird

Das Dörren in Genossenschafts- oder Gemeindedörrereien

hat heute schon einen gewissen Umfang angenommen und ist für viele Gartenbesitzer die bequemste Art des Vorgehens. Der Gemeindedörrapparat und seine Benützung ist heute ein wahres Volksbedürfnis, auch wenn der Krieg vorbei ist. Wer den Gemeindedörrapparat benützt, hat sich genau an die betreffende Dörrordnung zu halten, und zwar im Hinblick auf die Schwierigkeit, einen solchen Betrieb zu meistern. Man soll nicht Mengen unter 5 kg bringen.

Wegen der engeren Voraussetzungen für das Dörren — Temperaturen, Dörrzeit, Grad der Trocknung usw. — sei auf die erwähnten Anleitungen verwiesen.

dadurch zu einem unentbehrlichen Auskunftsmittel, dessen Wert auch durch die kürzlich eingeführte amtliche Bewilligungspflicht für Sammlungen nicht kleiner geworden ist. Die Schutzmarke ist als Kollektivmarke im schweizerischen Markenschutzregister eingetragen und darf nur von Werken benützt werden, denen sie von der ZEW verliehen worden ist. Bereits wird die ZEW-Marke von 60 größeren und kleineren Institutionen geführt. Wenn das wohltätige Publikum gewillt ist, durch Bevorzugung der mit der Marke ausgestatteten Institutionen und Veranstaltungen die Bemühungen der ZEW zu unterstützen, so kann daraus eine wirkliche und gute Ordnung auf dem Gebiete der Mittelbeschaffung für soziale Zwecke erwachsen.

... ch.

Wie ich die Fenster reinige

Das Fensterputzen, wie ich es in meiner Jugend gelernt und auch an andern Orten ausgeübt sah, erschien mir mit dem großen Wassergeplätsche immer als eine mühsame und unangenehme Arbeit. In meinem eigenen Haushalt habe ich dann herausgefunden, daß dieser große Kraft- und Wasseraufwand gar nicht nötig ist, um dasselbe Resultat zu erzielen.

Vorbedingung für meine Methode ist allerdings regelmäßiges wöchentliches Reinigen. Dafür wird dann die Beschmutzung eine so geringe sein, daß die Reinigung mit einem Minimum an Zeit und Anstrengung ausgeführt werden kann.

Gewöhnlich besteht der Schmutzbelag am Fenster zur Hauptsache aus Staub, der auf der Außenseite etwa in der unliebsam bekannten Art vom Regen verwaschen ist. Diesen groben Schmutzbelag entferne ich zuerst in ein paar raschen Zügen mit einem trockenen (etwas rauhen) Tuch. Dann reibe ich noch gut mit dem feuchten (nicht nassen) Fensterleder nach, und das Fenster ist vollständig rein. Also nur zwei Arbeitsvorgänge: 1. trockenes Tuch, 2. feuchtes Leder. Ein Nach-trocknen oder Polieren ist nicht nötig, da das nur feuchte Leder keine Nässe hinterläßt.

Selbstverständlich darf die Arbeit nie vorgenommen werden, wenn die Sonne in die Scheiben scheint. Also je nach der Lage des Zimmers kann die Fensterreinigung oft nicht ausgeführt werden. Doch das ist auch gar nicht nötig, weil bei

dieser einfachen Methode das Fensterputzen nicht zu einer «Staatsaktion» wird, sondern mehr eine beiläufige Arbeit ist, die in ihrer raschen Erledigung gar keine große Störung und Ungemütlichkeit im Gefolge hat. Und nur in diesem Fall kann auch die Hausfrau sich völlig der neuzeitlichen, großen Fenster freuen, die unsere Stuben mit Luft und Sonne füllen.

Da mir das Hantieren in nicht heißem Wasser von jeher ein Greuel war, habe ich gleich zu Anfang meiner Haushaltung alle erdenklichen Methoden, die Fenster auf «trockene» Weise zu reinigen, ausprobiert (Stein, Putzpulver, flüssige, im Handel befindliche Mittel, Spiritus). Bei den erstern wurden die Scheiben zwar wunderbar glänzend, der Staubeentwicklung wegen beim Nachreiben ließ ich jedoch davon ab; die flüssigen Mittel kamen für die Fenster zu teuer zu stehen. So blieb mir nur noch der Spiritus, von dem ich schon immer las, daß die Fenster mit der Zeit davon blind würden. Und doch bin ich dabei geblieben und habe nach jahrelanger Anwendung keine Nachteile konstatieren können.

Die Reinigung geht folgendermaßen vor sich: Die Außenseite der Fenster und die Rahmen werden zuerst trocken abgerieben. Dann tränke ich einen weichen Lappen, mit Vorliebe einen ausrangierten Seidenstrumpf, gut mit Spiritus und

reibe eine Scheibe rasch entweder von oben nach unten oder von einer Seite zur andern und zuletzt dem Rande nach. Nun wird sofort mit einem leinenen Tuch, Seiden- oder Zeitungspapier in der gleichen Weise nachgerieben, und eine Scheibe ist fertig. Ich muß sie nicht mehr nachprüfen auf ihre Sauberkeit, wie dies beim üblichen Rundherumreiben der Fall war, wo immer wieder nicht alle Stellen berührt wurden. Bei den üblichen, ältern Fenstern mit Oberteil und zwei Seitenflügeln reinigt man mit Vorteil jede Scheibe ganz fertig, während bei den neuen, zweiteiligen Fenstern die ganze Fläche zuerst gereinigt und dann nachgerieben werden kann.

Die Hauptsache bei der Reinigung mit Spiritus besteht darin, daß der Lappen gut durchtränkt wird, und daß man nicht zu oberflächlich abreibt. Hartnäckige Flecken, wie Ölfarbe, Lack usw., entferne ich mit einem Zweirappenstück oder mit feinsten Stahlwolle. An Zeit benötige ich für die dreiteiligen Fenster durchschnittlich 8 Minuten, für die zweiteiligen, unterteilten noch etwas weniger.

Das Fensterreinigen nehme ich nicht, wie die übrige Hausarbeit, regelmäßig vor. Die Scheiben an des Hauses Wetterseite und an der Autostraße sind es schneller bedürftig als jene, die gegen den Garten gehen. Im Sommer reinige ich nach Gewittern zum Beispiel nur schnell die broffenen Außenseiten. Bei diesem geringen Zeitaufwand kann die Fensterreinigung leicht bei Notwendigkeit in die übrige Hausarbeit eingeschaltet werden. Ich muß noch nachholen, daß die Scheiben mit Spiritus sehr rasch abgerieben werden müssen, damit die Scheibe beim Nachreiben noch etwas feucht ist.

LITERATUR

«Die Elektrizität»

Heft 2/1941. Vierteljahrszeitschrift. Tiefdruck. 17 Seiten mit vielen Bildern. 50 Rp. Verlag «Elektrowirtschaft», Bahnhofplatz 9, Zürich.

Die neue Nummer stellt sich in den Dienst der Hausfrau und zeigt gleich zu Anfang an Hand amüsanten Vergleiche, daß der Stromverbrauch im Haushalt sehr viel kleiner ist, als gewöhnlich geschätzt wird. So kostet zum Beispiel ein Heizkissen pro Stunde nicht mehr als 30 Zündhölzchen, also kaum 2,5 Rp., die Nähmaschine nicht mehr als der Faden, der in derselben Zeit gebraucht wird, das heißt höchstens 2 bis 3 Rp.

Ganz besonders aktuell ist die ausführliche Anleitung zum «Dörren». «Schafft Vorräte» ist ja heute ein Lösungswort. Mit einem elektrischen Kochherd und Backofen ist Dörren und Sterilisieren kein Problem mehr.

Einleuchtend wird dargelegt, wie die elektrische Küche die Last des Haushaltes ungemein erleichtert. Die Bedienung elektrischer Haushaltsapparate ist sehr einfach und vollkommen gefahrlos. Und erstaunlicherweise kommt alles gar nicht teuer und rentiert sich in jedem Falle. Die Zeitschrift bietet soviel Wissenswertes und Nützliches, daß sie jeder Hausfrau zur Lektüre empfohlen werden kann. D. M.

Beerenrezepte

Zusammengestellt von H. Frei. Tiefdruck, 48 Seiten, 16 ganzseitige Bilder in vierfarbigem Umschlag. Verlag Elektrowirtschaft, Bahnhofplatz 9, Zürich 1. Preis Fr. 1.50.

Beeren sind eine Sommernahrung, die noch viel mehr auswertet werden muß. Auch ist der Genuß von Beeren für unsere Gesundheit sehr wichtig. Die prächtig ausgestattete Broschüre «Beerenrezepte» gibt Aufschluß über die vielfältige Verwendung der Beeren. Sie enthält gute alte, aber auch neuzeitliche Rezepte, die eine willkommene Abwechslung in den täglichen Speisezetteln bringen.

Der Hausfrau wird gezeigt, wie sie vorteilhaft Beerensäfte und Konfitüre einkocht und sich für den Winter einen Vorrat schafft.

Für den elektrischen Backofen findet sie eine Reihe guter Rezepte für Beertorten und Beerenkuchen. Rezepte für Beerencremen, Aufläufe und andere gute Sachen ergänzen die wertvolle Sammlung.

L. B.

GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN

Das Dörren mit dem Dörrex

Das Dörren ist wohl das älteste, zweckmäßigste und billigste Verfahren, Gemüse, Früchte, Heilkräuter in eine haltbare Form überzuführen. Dörroprodukte als Ersatz für Frischobst und Gemüse in bezug auf Nähr- wie Genußwert stehen an erster Stelle. Der Nährgehalt bei Dörrofrüchten ist außerordentlich reich an Zucker, der uns im Dörro gut unverändert erhalten bleibt. Aromastoffe und Fruchtsäuren, die den Appetit anregen und die Absonderung von Verdauungssäften auslösen, sind in einem einwandfrei hergestellten Dörro gut in ebenfalls hochwertiger Form enthalten und, was für uns sehr wichtig, auch fehlen die gesundheitlich außerordentlich wichtigen Mineralsalze nicht. Die sogenannten Gesundheitswerte, die durch das unrichtige Dörren an Vitamin C und gewissen Aromastoffen leiden, sind ein Fehler im Dörroprozeß, das heißt es fehlt die richtige Trockentemperatur. Beim Dörrex mit dem Wunder des patentierten Propellers ist die Wärmtemperatur ganz genau geregelt und vermeidet Vitaminverluste.

Das Dörren — besser gesagt Trocknen — soll den Wassergehalt der zu konservierenden Produkte so herabsetzen, so daß Gärungs- und Fäulnisreger ihre Vernichtungsarbeit einstellen müssen. Der Wasserentzug hat schonend, möglichst bei tiefer Temperatur, zu erfolgen und unter starker Luftzirkulation, damit die äußere Schicht nicht verkrustet, da sonst das Trocknen im Innern behindert wird.

Richtiger Reifegrad, saubere Behandlung in der Zubereitung und ein wohlüberwachter Trocknungsprozeß werden die Güte des Produktes weitgehend beeinflussen. Mit Liebe und etwas Freude und Sorgfalt kann der Erfolg nicht ausbleiben. — Darum pflanzen und dörren!

E. SCHWAGER · ZÜRICH 10

Weizenstraße 7 · Telephon 6.52.28

Baugeschäft

Übernahme sämtlicher Maurerarbeiten

FENSTERFABRIK ALBISRIEDEN A.-G.

ZÜRICH 9 · Fellenbergstr. 245 · Telephon 7 06 91

Glaserarbeiten aller Art · Fachmännische Reparaturen und Abdichtungen von Fenstern und Türen
Türen und Fensterdeckel für Luftschutzräume

E. Kunz

Claridenstr. 47, ZÜRICH 2

Unterböden für Linoleum, Gummi und Tackett • Fugenlose, direkt begehbare Steinhölzböden