

Umschau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **15 (1940)**

Heft 7

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kleine Mitteilungen

Dem Juniheft der «Volkswirtschaft», herausgegeben vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement, entnehmen wir die folgenden Angaben:

Der *Landesindex der Kosten der Lebenshaltung* steht Ende Mai 1940 0,6 Prozent über dem Vormonat und 8 Prozent über dem Stand von Ende August 1939. Gegenüber jenem Datum sind jedoch Fette und Speiseöle um 24,4 Prozent, Zucker und Honig um 21,4 Prozent und Kartoffeln und Hülsenfrüchte um 39,8 Prozent gestiegen. Seit Jahresfrist beträgt die Steigerung im ersten Fall 24,4, im zweiten 21,4 und im dritten 39,8 Prozent.

Die *Arbeitslosigkeit* ist in beinahe sämtlichen Berufsgruppen noch weiter zurückgegangen. Ende Mai waren als gänzlich arbeitslos bei den Arbeitsämtern 6130 Stellensuchende gemeldet gegenüber 8103 Ende April 1940 und 31 552 Ende Mai 1939.

Die *Bundesbahnen* zeigen einen, durch die besonderen Umstände (Ostern) bedingten Rückgang des Reisendenverkehrs im Monat April von 4,4 Prozent gegenüber dem Vorjahre. März und April 1940 zusammengenommen, ergibt sich eine Steigerung des Reisendenverkehrs von 11,7 Prozent gegenüber dem Vorjahre. Der Güterverkehr weist eine ganz wesentliche Verbesserung auf, sie beträgt gegenüber dem Vorjahre sogar 77,4 Prozent.

DIE SEITE DER FRAU

Schafft Vorräte

Die nachfolgende Anleitung zeigt, wie einfach, bequem und billig die Hausfrauen mit Hilfe eines elektrischen Herdes sich Vorräte anschaffen kann.

Der Zweck des Konservierens ist, die Nahrungsmittel, die rasch verderben, so zu behandeln, daß sie längere Zeit aufbewahrt werden können. Das kann nach verschiedenen Methoden geschehen. Die gebräuchlichsten Arten sind:

Sterilisieren: a) im Wasserbad, b) im Backofen; Kochend-Einfüllen, Roh-Einfüllen, Dörren.

In erster Linie wird sich die Hausfrau überlegen, welche Konservierungsart für die Haltbarmachung der verschiedenen Produkte die zweckmäßigste ist. Es eignen sich *zum Sterilisieren* vor allem Gemüse und Obst, Bohnen, Erbsen, Rüben, Blumenkohl, Krautstiele, Spargeln, Pilze, Schwarzwurzeln, Kohlraben und Kefen. Dann Aprikosen, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden, Birnen, Quitten und alle Sorten Beeren. Immerhin ist es vorteilhafter, sämtliche Beeren kochend heiß einzufüllen.

Zum Kochend-Einfüllen eignen sich Beeren, Fruchtsäfte, Most, Tomaten, Fruchtmus, Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen usw.

Zum Roh-Einfüllen gewisse Gemüse und Früchte, wie Krautstiele, Bohnen, Rhabarber, Preiselbeeren, halbreife Stachelbeeren, Weichseln.

Zum Dörren: Bohnen, Suppengemüse, Pilze, Gewürzkräuter, Teeblätter, Birnen, Äpfel, Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen.

Grundregeln für das Einmachen

1. Es sollen nur frische, fehlerlose Früchte und Gemüse konserviert werden.
2. Die Früchte sollen weder halbreif noch überreif sein, das heißt den richtigen Reifegrad besitzen; Gemüse und Pilze müssen jung und zart, wenn möglich frisch geerntet

sein. Produkte, die schon in Gärung sind, oder stark gedüngte Gemüse eignen sich nicht zur Konservierung.

3. Die Konservierungsarbeiten sollen rasch und sorgfältig ausgeführt werden; Unterbrechungen sind zu vermeiden.
4. Die zur Verwendung kommenden Flaschen, Glasdeckel, Gummiringe und Drahtbügel sind vorerst gründlich zu prüfen und beschädigtes Material auszuscheiden. Gummiringe müssen geschmeidig und elastisch sein. Rostige Drahtbügel sind nicht zu benutzen.
5. Heiße Flaschen dürfen nie auf Eisen oder Stein gestellt werden.
6. Die eingefüllten fertigen Gläser sind von Zeit zu Zeit, namentlich in den ersten Tagen nach der Konservierung, zu kontrollieren. Die Konserven sollen stehend in einem kühlen, trockenen Raum aufbewahrt werden bei einer Temperatur von über 0, aber unter 15 Grad Celsius. Die Deckel der Gläser sollen nie mit einem Messer oder einem spitzen Gegenstand geöffnet werden, sondern man hält sie Hals voran 1—2 Sekunden in lauwarmes Wasser. Nachher kann jeder Deckel mit Leichtigkeit abgehoben werden.
7. Leer gewordene Gläser und Flaschen sind sofort zu reinigen und unverschlossen sorgfältig aufzubewahren. Die Gummiringe sind an der Luft zu trocknen und, um sie vor dem Hartwerden zu schützen, in einer Blechschachtel aufzubewahren.

Sterilisieren

Vorbereitungen

Gläser, Flaschen und Deckel in heißem Sodawasser gründlich reinigen und in warmem Wasser spülen. Gummiringe in heißem Wasser reinigen.

Die Gemüse werden gewaschen, gerüstet und, wenn nötig, in Stengel oder Scheiben geschnitten, in kochendem Salzwasser kurz aufgekocht — Erbsen roh einfüllen — und dann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen. Nachdem sie mit kaltem Wasser überbraust sind, werden sie dicht in die vorbereiteten Sterilisiergläser eingefüllt. Auf 1 Liter Wasser