

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 10 (1935)
Heft: 10

Artikel: Frauen tauschen Erfahrungen aus
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-100959>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Die Bautätigkeit im ersten Halbjahr 1935

Nach der Statistik über die Bautätigkeit im ersten Halbjahr 1935 sind im Berichtshalbjahr im Total der erfassten 382 Gemeinden gesamthaft 5181 Neubauwohnungen erstellt worden, gegenüber 7501 Wohnungen im gleichen Zeitpunkt des Vorjahres. Der Rückgang ist in den Landgemeinden verhältnismässig etwas weniger stark ausgeprägt als in den Städten. Auf Kleinwohnungen (mit 1-3 Zimmern) entfallen 66,7 % der Gesamterstellung, gegenüber 69,6 % im ersten Halbjahr 1934. Der Reinzugang beträgt 5224

Wohnungen, welche Zahl um 2278 oder 30,4 % unter der letztjährigen zurückbleibt. Die Zahl der im Berichtshalbjahr baubewilligten Wohnungen beläuft sich auf 4621, gegenüber 7666 im ersten Halbjahr 1934, sie ist mithin um 3045 oder 39,7 % kleiner als die vorjährige. Der Rückgang der Bewilligungen beläuft sich im Total der Städte auf 42,6 %, während die grossen Landgemeinden eine Abnahme um 38,1 % und die kleinen Landgemeinden eine solche um 32,2 % verzeichnen.

W O H N G E S T A L T U N G

Frauen tauschen Erfahrungen aus

Wenn Ihnen, verehrte Hausfrau, die Mayonnaise gerinnt, so geraten Sie nicht in Verzweiflung, werfen Sie sie auch nicht fort! Nehmen Sie eine saubere Schüssel und lassen Sie 2-3 Tropfen kaltes Wasser hineinlaufen. Zu diesem Wasser geben Sie erst vorsichtig, nach und nach schneller, die geronnene Mayonnaise, bis alles verbraucht ist, und geben dann, als wäre nichts geschehen, je nach der Dicke, noch Öl hinzu. Ebenso können Sie eine zusammen-gelaufene holländische Sauce retten.

Frau W. Sch. in W.

Viele wertvolle Nährstoffe werden täglich in den Kehrichteimer geworfen mit den Salat- und Gemüseabfällen. Die grünen ungeniessbaren Salatblätter, die grossen Rippen und Stotzen, auch diejenigen des Blumenkohls, auch Erbsenhülsen usw. verwende ich alle für Gemüsebouillon. Die Erbsenhülsen lassen sich auch getrocknet für den Winter aufbewahren, wo sie mir manche 20 Rp. für Suppengrünes ersparen. Ebenso trockne ich die Orangenschalen und verwende sie zum Backen und als Zutat zum Apfelkompott.

Frau H. B.

Wenn ich die Suppe zu stark gesalzen habe, füge ich ein bis zwei rohe Kartoffeln bei. Durch die Kartoffeln wird Salz absorbiert, so dass die Suppe wieder ganz geniessbar wird. Das gleiche lässt sich auch bei Fleisch, welches in Sauce gekocht wird, machen.

Frau Dr. B. in Z.

In jedem Haushalt kommt es vor, dass hie und da etwas anbrennt. Gewöhnlich springt die Hausfrau, wenn sie davon etwas in die Nase bekommt, in ihrem Schrecken zur Pfanne und rührt tüchtig in der Speise herum. Dadurch löst sich selbstverständlich das Angebrannte von der Pfanne los und mischt sich mit dem noch nicht angebrannten Inhalt, und alles erhält den « Brenntengeruch » und ist unge-

niessbar. Will man nicht die ganze Speise zugrunde gehen lassen, so schüttet man schnell den Inhalt der Pfanne in ein anderes Kochgeschirr, wobei der angebrannte Satz in der Pfanne sorgfältig zurückgelassen wird. Im andern Kochgeschirr lässt man die Speise mit Beigabe von wenig Flüssigkeit vollends weichkochen. Ich bin überzeugt, dass kein Familienglied beim Geniessen des Gerichtes etwas bemerkt, und die Hausfrau im stillen lacht, dass so einfache Hilfe sie aus der kritischen Lage befreien konnte.

Frau Sch. in St.

Fast in jeder Küche wird eine Garnitur aus Porzellan- oder Metall Dosen zur Aufbewahrung bestimmter Vorräte mit entsprechenden Anschriften verwendet. Da es aber unmöglich ist, für all die vielen Spezereien eine solche Büchse zu verwenden, müssen viele Vorräte in Papiersäcken aufbewahrt werden. Es ist recht schwer, auf diese Weise gute Ordnung und vor allem Übersicht über die Vorräte zu haben.

Ich habe nun meinen Vorratsschrank folgendermassen eingerichtet. Wir hatten viele leere Büchsen, die wir mit allen Spezereien, die sich noch in Papiersäcken befanden, füllten. Wir beklebten sie mit selber zugeschnittenen und mit Tusch gross überschriebenen Etiketten. Schöner werden Büchsen, wenn man sich selber eine Ölfarbe aus Farbpulver und Leinöl mischt (es kommt ziemlich billiger, die Ölfarbe selber herzustellen) und die Büchsen damit übermalt, dekoriert und die Aufschrift macht.

Mehl und Salz halte ich in weissen Tuchsäcklein, Essig und Öl in gewöhnlichen Weinflaschen, die wir ebenfalls bemalten: auf der Essigflasche ein sauer dreinblickender Kauz, auf der Ölflasche ein gutmütiger Dicker und bei beiden quer über den Bauch « Essig » und « Öl ». Ich bin nun mit meinem Schranke sehr zufrieden, ich habe gute Ordnung und Übersicht, und die Mäuse, die früher die Säcke annagten, gehen leer aus.

Frau G. P. in B.