

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 17 (1942)
Heft: 2

Artikel: Die Behandlung der Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Teemaschinen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-101411>

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>

darauf und überbäckt sie bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten. Ganz fein schmeckt auf diese Art auch der *Blumenkohl*. Wenn wir noch ein Kartoffelgericht und einen Salat dazu auf den Tisch bringen, können wir das Fleisch ganz gut entbehren.

Ein billiges Gemüse ist der *Lauch*. Gewöhnlich werden die in Stücke geschnittenen Lauchstengel im Salzwasser weichgekocht und mit einer weißen Sauce serviert. Die grünen Teile verwenden wir für die Suppe. Aber vielenorts ist der Lauch auf diese Weise nicht sehr beliebt. Pikanter wird er schon, wenn wir ihn gratinieren, wie wir es mit Sellerie und Blumenkohl machen. Wer die weiße Sauce auch auf diese Art verschmätzt, läßt sie einfach weg und gießt über die in die Auflaufform geschichteten Lauchstengel ein wenig zerlassene Butter, streut Käse darauf und läßt das Gericht 5 bis 10 Minuten im Ofen heiß werden.

Kleinigkeiten können wichtig sein!

Beim Kochen schwimmt das Fett obenauf, deshalb geht es beim Überkochen verloren.

Überhitztes, rauchendes Fett zersetzt sich und verliert seinen Nährwert.

Bratpfannen und Kuchenbleche werden nicht gewaschen, sondern nur mit weichem Papier und Salz ausgerieben. Dadurch bleiben sie eingefettet.

Was wir in Tellern, Pfannen und Schüsseln hängen lassen, geht beim Abwaschen für uns verloren. Am Abwaschwasser kann man erkennen, ob eine Hausfrau sparsam oder verschwenderisch ist.

Der vernünftige Esser darf sich heute sogar im Hotel erlauben, die köstlichen Saucen mit Brot aufzutunken, auch wenn es gegen alle herkömmlichen Tischsitten verstößt.

Der große Fettgehalt der *Knochen* wird noch viel zu wenig ausgenützt. Wissen Sie, daß Knochen auch ohne Fleisch eine fette, wohlschmeckende Brühe ergeben und daß sie erst nach zwölfstündigem Kochen vollständig ausgenützt sind? Eine findige Hausfrau meldet uns dazu noch folgenden Versuch:

Beispiel: 500 Gramm zerkleinerte Knochen werden auf einen Drahtuntersetzer gelegt und derselbe auf ein

Die *gedörrten Bohnen* werden zwar hauptsächlich im Winter verwendet, aber dieses Jahr sind wir sicher froh, wenn unser Bohnensäckli auch im März noch nicht ganz leer ist. Wir wollen uns übrigens vornehmen, dieses Jahr noch mehr Bohnen anzupflanzen, um möglichst viel selbst dörren zu können. Wie froh sind wir dann, im frühen Frühling noch ein solch gutes, billiges Gemüse auf Vorrat zu haben. Gedörrte Bohnen müssen am Vorabend eingeweicht werden. Am Morgen setzen wir sie dann mit dem Einweichwasser aufs Feuer, salzen und kochen sie halbweich. Dann gießen wir sie aufs Krautsieb. In der Pfanne machen wir Fett heiß, dämpfen darin ziemlich viel feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch, geben die Bohnen dazu, fügen die Flüssigkeit bei und kochen das Gericht weich. Zum Ablöschen verwenden wir nur zum Teil Kochwasser, weil die Bohnen sonst zu scharf werden.

Kuchenblech mit Rand gestellt. Die Knochen werden während einer Stunde der mittleren Ofenhitze des Bratofens ausgesetzt und dann rasch an die Kälte gestellt. Durch die Hitzeeinwirkung löst sich das Fett inner- und außerhalb des Knochens, und es können im Kuchenblech wenigstens 50 bis 60 Gramm Fett aufgefangen werden. Die leicht gebräunten Knochen ergeben eine ausgezeichnete Suppenbrühe.

Auch der vollständig ausgekochte Knochen kann noch durch die Altstoffsammlung weiter verwertet werden.

Knochenmark ersetzt das Fett in Klößchen- und Knödelmassen.

Das Öl der Fischkonserven ist nach Möglichkeit zu verwenden. Wer den Fischgeschmack nicht ertragen kann, sammle das Öl in einem kleinen Topf und koche es bei Gelegenheit aus: Mit halb soviel Wasser und Zwiebeln kochen, bis es nicht mehr brodelt, abgießen, erkalten lassen; das Öl schwimmt oben auf.

Das Fett einer Büchse Corned-beef kann durch Erwärmen im Wasserbad flüssig gemacht werden und reicht gerade für eine Rösti aus.

Aus der Broschüre des EKE: «Was tun, wenn Fette und Öl knapp werden.»

Die Behandlung der Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Teemaschinen

Da ist bei der Reinigung äußerste Sorgfalt angebracht. Die Kocher dürfen nicht ins Wasser getaucht oder mit Wasser überspült werden. Wie immer muß der Heizkörper vor dem Eindringen von Feuchtigkeit geschützt werden, wenn auch im üblichen Betrieb die Gefahr nicht besteht, daß überkochende Flüssigkeit beispielsweise an den Heizkörper gelangt, da der Einbau sorgfältig gewählt ist.

Trockengehen ist zu vermeiden, das heißt die Geräte dürfen nur eingeschaltet werden, wenn sie Flüssigkeit enthalten und sollen vor dem Entleeren wieder ausgeschaltet werden. Eine rasche Aufheizung ist nur mit einem verhältnismäßig starken Heizkörper möglich, dessen Wärme im normalen Betrieb den Inhalt, das Wasser, erwärmt und dann verdampft, ohne daß es eine höhere Temperatur als 100 Grad erreichen kann. Ist das Gefäß dagegen leer, so steigt die Temperatur

infolge der ungenügenden Wärmeabgabe immer weiter an, bis schließlich entweder der Heizdraht durchbrennt, die Isolierung beschädigt oder der Behälter selbst an seinen Nähten undicht wird.

Der unbeliebte Kesselstein setzt sich bei hartem Leitungswasser vor allem am Boden des Wasserkochers an, erschwert den Wärmeübergang oder kann in gewissem Umfange zu Wärmestauungen führen. Entferne ihn daher von Zeit zu Zeit, und zwar indem du Wasser im Gefäße abkochst, dem etwas Essig oder Apfelschalen beigegeben sind. Der Kesselstein wird dadurch erweicht und kann leicht ausgewischt werden.

Der Druckfehlerteufel hat uns leider einen Streich gespielt, indem auf Seite 8 der Januar-Nummer, zweitunterste Zeile, aus dem Wort «geschmacklich» der Ausdruck «geschmacklos» entstanden ist.