

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 39 (1964)
Heft: 10

Rubrik: Das SIH gibt Auskunft

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 Rationalisierung im Haushalt

ist in den USA bereits zu einem selbstverständlichen Begriff geworden. Wohnungen ohne eingebaute Küchen oder solche mit nicht modernen oder unzweckmäßig eingerichteten Küchen sind kaum noch zu vermieten. Der Mietwert eines Appartements wird daher weitgehend von der Qualität der modernen Küche und des Bades beeinflusst.



Unser Bild zeigt einen amerikanischen Koch- und Backapparat. Der 4-Platten-Kochteil kann nach Gebrauch aufgeklappt werden und bildet dann mit dem Backofen eine Einheit. Diese Lösung wurde aus räumlichen Gründen und nicht zuletzt aber auch darum entwickelt, weil in den USA vielfach Küche und Wohnraum eine Einheit bilden und darum auf den visuellen Eindruck großen Wert gelegt wird. Ob die rund 30 Schalter, die dieser Apparat aufweist, auch alle benützt und bedient werden?

DAS SIH GIBT AUSKUNFT

Das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft (SIH) gibt gegen eine bescheidene Gebühr Auskunft über hauswirtschaftliche Fragen. Wir veröffentlichen an dieser Stelle Auskünfte, die auch für unsere Leser von Interesse sind. Anfragen dieser Art bitten wir direkt an das SIH in Zürich zu richten.

Frage: Wir sind in eine Neubauwohnung gezogen. Können Sie mir sagen, wie ich meinen Chromstahltrug pflegen soll, damit ich auch die Wasserflecken wegbringe?

Antwort: Wir möchten Ihnen raten, den Chromstahlspültisch täglich mit dem synthetischen Abwaschmittel, das Sie zum Abwaschen brauchen, auszureiben. Für die wöchentliche gründliche Reinigung empfehlen wir Ihnen «Chrom-King» vom Labor Sipuro. Diese Paste ist sehr sparsam im Gebrauch und verleiht dem Chromstahl einen schönen Glanz. Verwenden Sie keine Pulver, wie Vim, Ajax usw., da diese den Chromstahl zerkratzen.

Frage: Würden Sie mir bitte mitteilen, wie ich am besten weißgestrichene Küchenschränke reinigen kann. Ein Teil der Schränke befindet sich in der Nähe des Kochherdes; wenn ich sie mit Seifenwasser abwasche, gibt es Fettstreifen.

Antwort: Zur Reinigung der fraglichen Gegenstände verwenden

Franzosen essen am meisten Fleisch

Innerhalb der EWG kommt den Franzosen die Ehre zu, am meisten Fleisch zu verzehren. Der Jahreskonsum pro Kopf beträgt 70 kg gegenüber 25 kg in Italien und etwa 50 kg in den übrigen Ländern der Sechsergemeinschaft.

Spaghetti essen lernt man in Italien

Nur 20 Prozent jener Haushaltungen, deren Hausfrauen nicht in Italien waren, essen in Deutschland Spaghetti. Sobald jedoch die Hausfrau in Italien war, verdoppeln sich die Spaghettiesser. Bei wiederholten Italienreisen werden auch die «Spaghetti-resistenten» Haushaltungen zu Spaghetti statt Kartoffeln bekehrt. Das gleiche gilt für geriebenen Käse.

Kühl- und Trocknung hat Zukunft

In der Konservierungstechnik von Lebensmitteln gibt man gegenwärtig der sogenannten «Kühl- und Trocknung» die besten Zukunftsaussichten. Es handelt sich um ein Verfahren, bei dem die Lebensmittel zuerst tiefgefroren und danach in ein Vakuum gebracht werden, wo ihnen ein großer Teil des Wassers entzogen wird. Dabei werden Aroma, Vitamingehalt usw. sehr wenig beeinträchtigt, die Transportkosten sind zufolge des geringeren Gewichts niedriger, und beim späteren Kochen erhalten die Lebensmittel durch neue Wasseraufnahme ihr früheres Aussehen wieder.

Konservendosen zu Kochtöpfen ausbauen

U. S. Steel, die größte Stahlfabrik Amerikas, macht gegenwärtig Versuche mit Konservendosen, deren Boden aus Zinnplatten besteht und welche mit Handgriffen versehen werden. So könnten die Konserven direkt auf dem Herd gekocht werden, ohne daß man Kochgeschirr beschmutzen muß.

den Sie am besten «NOF», ein Produkt der Firma Sutter in Münchwilen.

Frage: Sollen Lebensmittel für den Notvorrat in Plastikdosen aufbewahrt werden? Oder schadet dies der Ware?

Antwort: Wir raten Ihnen, die Lebensmittel wie bis anhin in Glasdosen, Büchsen oder teils auch in den Originalpackungen aufzubewahren. Von Kunststoffdosen würden wir abraten. Die Erfahrung hat gezeigt, daß einige dieser Materialien einen bestimmten Eigengeruch aufweisen, welcher sich auch durch Waschen nicht entfernen läßt. Die Lebensmittel nehmen dann einen fremden, oft muffigen Geschmack an.

Frage: Lohnt sich die Anschaffung einer Geschirrwaschmaschine für einen Privathaushalt von 3 bis 4 Personen? Mir wurde bis jetzt immer gesagt, daß sich Geschirrwaschmaschinen nur für einen großen Haushalt oder für einen Großbetrieb eignen.

Antwort: Die Anschaffung lohnt sich unter Umständen auch für einen kleinen Privathaushalt, da wir heute auch kleinere Modelle auf dem Markt finden. In einem größeren Modell haben Sie aber auch die Möglichkeit, das Geschirr vom ganzen Tag zusammenzusparen und erst am Abend abzuwaschen. Je nachdem, wie kostbar die Zeit der Hausfrau ist, wird man sich zu der Investition auch im kleinen Haushalt entschließen, denn rein arbeitsmäßig lohnt sich die Anschaffung.