

**Zeitschrift:** Wohnen

**Herausgeber:** Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

**Band:** 12 (1937)

**Heft:** 12

**Rubrik:** Verbandsnachrichten

#### 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:** 04.02.2026

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

Zum Schluß noch zwei kleine Spezialitäten aus meiner Küche:

### 1. Meringues

Da ich beim Kochen oft nur das Eigelb brauche, zum Beispiel bei Crèmes oder bei Liaisons für Saucen oder Suppen, habe ich fast ständig Eiweiß im Vorrat. Dieses Eiweiß benütze ich für Meringues-Schalen.

Pro Eiweiß braucht es 50 g Grießzucker. Zu allererst das Blech gut buttern und mit Mehl bestäuben. Dann das Eiweiß steif schlagen und mindestens 10 Minuten nach Steifwerden weiter schlagen. Den Grießzucker mit einem Spatel sorgfältig darunter ziehen, die steife Masse in den Spritzsack, dessen Blechhülse unten eine kleine runde Oeffnung hat, füllen, dann die Meringues in Reih und Glied aufs Blech spritzen und mit Hilfe eines reinen Siebes mit Grießzucker bestreuen. Der vorige Zucker neben den Meringues ist abzuschütteln. Die Meringues sollten so steif sein, daß man das Blech umkehren kann, wobei der Zucker auf dem Blech abfällt, die Meringues hingegen hängen bleiben.

Meringues dürfen in sehr schwacher Hitze nur getrocknet, nicht aber gebacken werden. Bei mir sind sie in einer Stunde gerade recht. Sie halten sich in Blechbüchsen längere Zeit. Es lassen sich daraus reizende Desserts für den Sonntag oder auch für unerwarteten Besuch herstellen. Ich füllte sie manchmal mit Schokoladerahm (geschlagener Rahm vermischt mit Schokoladepulver) oder mit Rahm und eingemachten Früchten usw. Selbergemachte Meringues kommen billiger als gekaufte. Aus 5 Eiweiß bekomme ich 24 Meringuesschalen.

### 2. Weiche Caramels

500 Gramm Zucker und 5 Deziliter Rahm zur mittleren Balle kochen. (Mittlere Balle ist ein Fachausdruck. Man taucht zwei Finger in ein Becken mit kaltem Wasser, führt sie schnell in die kochende Caramelmasse und ebenso schnell zurück ins kalte Wasser. Ist die Masse recht, so hat man zwischen den Fingern ein Klümpchen, die mittlere Balle. Ist sie noch nicht genug, so gibt es eine Sauce.) Diese Masse über 100 Gramm Fondant gießen, wenn möglich auf einer Marmorplatte, dann röhrt man alles bis es fest wird und rollt die Masse mit Staubzucker aus. Den Caramelausstecher drückt man nur leicht ein. Geschnitten werden sie erst, wenn man sie braucht, da sie sonst leichter austrocknen.

Fondant ist ein speziell zubereiteter Zucker, der vom Pâtissier zum Glasieren gebraucht wird. Da es umständlich ist, ihn selber zu machen, bezieht man ihn besser in einer Konditorei. Bei uns kostet er per Pfund 80 Rappen. Er sieht aus wie ein dicker weißer Mehlabrei und ist sehr lange haltbar. Vor seiner Verwendung wird er gewöhnlich im Wasserbad erwärmt und je nach Geschmack parfümiert.

## AUS UNSERN SEKTIONEN

### Verzeichnis von Diapositiven:

Ein Verzeichnis von Diapositiven hat soeben unsere Sektion Basel herausgegeben. Es umfaßt 4 Kästen mit rund 160 Bildern aus wohl den meisten Basler Genossenschaftsbauten und steht Interessenten gerne zur Verfügung. (Adresse: F. Nußbaumer, Wohnungsnachweis, Münsterplatz, Basel.)

### Wohngenossenschaft »Im Heimatland«, Basel

Der von der Wohngenossenschaft »Im Heimatland« im Saal des Rest. »Walhalla« Samstag, den 27. November 1937, 20.15 Uhr, veranstaltete Lichtbildervortrag: »Die Geschichte des genossenschaftlichen Wohnungsbau in der Schweiz« erfreute sich eines guten Besuches. Die erschienenen Genossenschaftserinnen und Genossenschafter kamen auch auf ihre Rechnung, verstand es doch der Referent, Herr E. Zulauf, Zentralverwalter des ACV. und Präsident des Bundes der Wohngenossenschaften, die Zuhörer zu fesseln. Herr Zulauf führte in Wort und Bild die ganze Entwicklung des genossenschaftlichen Wohnungsbau in den sechziger Jahren von der Gesellschaft für Arbeiterwohnungen auf der Breite gebauten Liegenschaften, bis zu den hauptsächlich in den Nachkriegsjahren, der Zeit der großen Wohnungsnot, erstellten Liegenschaften der Wohngenossenschaften in Basel, Bern, Luzern, Olten, Winterthur und Zürich. Der Referent erwähnte die Schwierigkeiten und das Mißtrauen, das den Pionieren des genossenschaftlichen Wohnungsbau anfänglich entgegengebracht wurde, wies dagegen auf den engen Kontakt des ACV. mit den hiesigen Wohngenossenschaften hin. Durch die Gewährung von Hypothekarkrediten wurde die Gründung mancher Wohngenossenschaft überhaupt erst möglich. Unter den Zuhörern fand ein Bild der Wohngenossenschaft »Im Heimatland« aus der Bauperiode ganz besonderen Widerhall. Nach Schluß des Referates, das vom Präsidenten der Wohngenossenschaft »Im Heimatland«, Herrn Görtler, verdankt wurde, trat die Genossenschaftskapelle, ebenfalls eine Selbsthilfeorganisation, in Aktion und hielt die Genossenschaftsfamilie noch bis 1 Uhr zusammen. R. M.

## LITERATUR

### Hugo Marti: Der Jahrmarkt im Städtlein — Der fahrende Schüler — Die beiden Gaukler Gute Schriften, Bern. 50 Rp.

Dreizehn Jahre hat Hugo Marti als Vorstandsmitglied der Guten Schriften mit seiner umfassenden Literaturkenntnis und seinem feinen Empfinden für das Wertvolle bei der Auswahl der Schriften mitgewirkt.

Mit dem vorliegenden Bändchen tritt der allzufrüh Verstorbene nun selber in die Reihe der von ihm so sorgfältig ausgesuchten Autoren ein.

Die drei Erzählungen, die in dem Bernerheft Nr. 187 vereint sind, gehören zu seinen eigentlichen Heimatgeschichten, aus denen uns die Luft des Poetenstädtchens Liestal und der alten Rheinstadt Basel entgegenweht. Wir zweifeln nicht daran, daß eine große Lesergemeinde mit Freude die willkommene Gabe entgegennehmen wird.

### Und wie wär's mit einem Abonnement auf den »Schweizer-Spiegel«?

Das ist nämlich eine der wenigen schweizerischen Unterhaltungszeitschriften, die man, auch wenn man sie von vorne bis hinten gelesen hat, noch mit gutem Gewissen offen liegen lassen darf und bei denen einem, auch wenn man sie schon ein Jahr und mehr abonniert hat, nicht das Empfinden ankommt, immer das Gleiche sei langweilig und man müßte einmal wechseln. Im »Schweizer-Spiegel« fehlt es nicht an Abwechslung, fehlt es nicht an Überraschungen. Er hat einen neuen, frischen Zug und gesunde Luft in dem »Zeitschriftenwald« gebracht und bis heute beibehalten. Zum Lesen und zum Betrachten, zum Studieren und zum Stillgenießen, immer bietet er uns Neues. Und schon manch wertvoller Fund ist ihm gelungen, den wir

kaum je in einem der zahlreichen Blätter und Blättchen sonst entdeckt hätten. Warum also nicht einmal den Lupf wagen und statt 30 oder 40 Rappen jede Woche die sieben Franken für ein halbes Jahr »Schweizer-Spiegel« unter den Weihnachtsbaum legen? Es wird sicher niemand gereuen.

### Gut haushalten

Zum Gut-haushalten gehört vor allem, daß die Hausfrau sich einen Ueberblick über die Mittel gibt, die ihr zur Verfügung stehen, und die Ausgaben, die sie daraus zu bestreiten hat. Das kann auf ganz verschiedene Weise ge-

schehen, man kann's machen mit einem Milchbüchlein, man kann's aber auch etwas sorgfältiger versuchen. Ein vorbildlicher Helfer dazu ist das Haushaltungsbuch des *Schweizer-Spiegel-Verlags*. Es ermöglicht die Aufstellung eines Budgets und monatliche automatische Kontrolle über Zuviel- oder Zuwenigerverbrauch. Es sind zu seiner Führung keine Buchhaltungskenntnisse erforderlich und der tägliche Zeitaufwand ist gering. Es kostet Fr. 2.80.

*Berichtigung.* Der in Nr. 10 erschienene Artikel »Die Angst vor dem Strom« stammt nicht, wie irrtümlich angegeben, von Hans Klein. Der Verfasser ist Walter Kern, Zürich-Wipkingen.

Für Neubauten und Renovationen:



Freie Orientierung: SBC, Talstraße 9, Zürich

**JAKOB GFELLER, ZURICH**  
LIMMATSTRASSE 189 TELEPHON 59.282  
**Elektrische Licht-, Kraft- u. Schwachstromanlagen**  
Alle Reparaturen · Eidgen. Telephonanlagen

**Waschtische**  
aus Feuerthon oder Vitreous

**Schüttsteine**  
aus Feuerthon

**Wandplatten**  
aus Steingut

**Baukeramik**  
in allen modernen Farben

**AG. für Keramische Industrie Laufen**

**NEUE TAPETEN  
MODERNE STOFFE**  
**THEOPHIL SPÖRRI  
ZÜRICH**



### Volks-Feuerlöscher „WABRA“

für die Haus-Feuerwehr, Preis nur  
Fr. 18.50. Gratis-Nachfüllung.  
100 % Schweizerfabrikat. Vom  
Schweizer Feuerwehr-Verein ge-  
prüft und anerkannt.

**„WABRA“-Feuerlöscher**  
**Zürich 4, Grüngasse 15**  
Telephon 74.986

**Linoleum  
Gummi BOEDEN  
TREPPEN**

**Gummi und Linoleum  
für  
Neubauten  
und  
Reparaturen**

**GUMMIBODEN & LINOLEUM AG**

**URANIASTR. 35  
TEL. 71.844  
ZUERICH** **Gubo**