

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 16 (1941)

Heft: 7

Artikel: Für Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsbeschlüssen :
Bundesrätliche Bedenken

Autor: Iten

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-101352>

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: 15.01.2026

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

Für Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsbeschlüssen Bundesräthliche Bedenken

Nationalrat *Iten* stellte folgendes Postulat:

«Der Bundesrat wird eingeladen, zu prüfen, ob nicht auch die Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsvereinbarungen und Verbandsbeschlüssen, die den Wettbewerb ordnen, durch provisorische und befristete Regelung eingeführt und unverzüglich in Rechtskraft gesetzt werden sollte, um der Wirtschaft in der Kriegszeit zu dienen und um Erfahrungen für die Neuordnung der Nachkriegswirtschaft zu sammeln.»

In der Antwort des Bundesrates führte Bundesrat Stampfli

— gemäß Bericht in der Tagespresse — aus, daß kein Grund zur Verbitterung unter dem Gewerbe bestehe. Abstimmungskämpfe, wie sie über die neuen Wirtschaftsartikel geführt werden müßten, passen nicht in die heutige Zeit. Die Aussichten wären auch ungünstig. Auf dem Wege der außerordentliche Vollmachten Verbandsbeschlüsse obligatorisch zu erklären, ginge zu weit. Das Parlament müßte doch seine Zustimmung geben.

Arbeitsdienstplicht für Bauarbeiten

Unterm 30. Juni hat das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement eine Verfügung erlassen, wonach für Bauarbeiten von nationalem Interesse die Arbeitsdienstplicht einge-

führt wird, das heißt Arbeitskräfte hierfür entweder als aufgeboten gelten oder zum gleichen Zwecke neu aufgeboten werden können.

DIE SEITE DER FRAU

Aufruf!

Nachdem die Aufforderung der Behörden an das land- und gartenbautreibende Schweizervolk, die Erzeugung von Gemüse und Früchten zu fördern, zur Tat geworden ist, ist die Zeit gekommen, daran zu erinnern, die Erträge auch richtig zu verwerten. Von größter Bedeutung ist es, die Überschüsse zur Speicherung haltbar zu machen. Jeder Weg hierzu ist recht: Einmachen, Sterilisieren, Dörren. Sofern keine persönliche Vorliebe im Genuß von Eingemachtem oder Sterilisiertem vor Dörrwaren besteht, sei auf die Vorteile des Dörrrens hingewiesen: Einfachheit des Verfahrens und, bei richtiger Behandlung, unbegrenzte Haltbarkeit. Dabei verliert das Dörrgut wenig vom ursprünglichen Aroma, sein Nährwert ist anerkannt.

Wie beim Dörren vorzugehen ist, kann hier nicht bis ins einzelne erläutert werden. Es sei auf die bereits bestehenden Anleitungen hingewiesen*. Die Hauptrichtlinien dagegen seien erneut bekanntgegeben.

Rohstoffe

Allgemeiner und unabänderlicher Grundsatz: Beim Dörren herrsche Sauberkeit, und man verwende nur bestgeeigneten Rohstoff, nur reife Grünware. Wenn diese äußere Schäden aufweist und nicht mehr marktfähig ist, kann sie nach einer Behandlung mit dem

Messer für den Eigengebrauch durch Dörren gerettet werden. Wer Marktware verarbeitet, muß auf Qualität halten.

Gemüse, Zurüsten

Dicke und namentlich zähe Teile — Blattrippen, Stengel, Strünke — sind von den Blättern mit dem Messer abzutrennen. Wurzelknollen — Sellerie, Rüben — sind in feine Streifen zu schneiden, Bohnen zu entfädeln. Dicke Bohnen in Längsstreifen schneiden, alte zähe Bohnen ausschließen. Stengel, Wurzelstreifen, Bohnen sind zu dämpfen, nur kurz, bis die Ware wek wird. Das Dämpfen oder Schwellen ist nötig, damit das Dörrgut nach kurzem Einweichen beim Kochen weichzubringen ist. Aus grob geschnittenem Gemüse, gemischt oder ungemischt, lassen sich ausgezeichnete Gemüseplatten — Gemüse-Julienne — kochen, fein gehacktes Gemüse gibt Suppenzulagen — Suppen-Julienne. Tomaten zum Beispiel können noch zu diesem Zweck getrocknet werden, auch wenn sie nicht völlig reif geworden sind. Die Aufbewahrung erfolgt in Konfitüren- oder ähnlichen Töpfen. Diese Art der Haltbarmachung und Verwendung von Gemüse ist heute wenig bekannt.

Obst, Zurüsten

Birnen werden länger gedämpft, Zwetschgen kurz gebrüht. Äpfel werden nur geschält und geschnitten — Stückli, Schnitze, Ringe — in den Dörrapparat gebracht. Dörren durch Sommerwärme und Luft — ohne direkte Einstrahlung der Sonne — zum Beispiel von Bohnen, an Fäden aufgereiht, führt in unseren Gegenden nur bei guter Witterung zum Ziel. Das

* «Das Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern usw.», dreisprachig. Herausgegeben von der Sektion für Landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft des Eidgenössischen Kriegernährungsamtes, Bern; «Das Dörren von Obst und Gemüse». Verfasser E. Höhn, Oberingenieur. Verlag Schweizerischer Verband gegen den Schnaps, Zürich 5. «Schafft Vorräte», «Dörren», sowie andere Schriften. Verlag Elektrowirtschaft, Zürich 1.