Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 16 (1941)

Heft: 11

Vereinsnachrichten: 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: 26.12.2025

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

stetem Umrühren rösten. Es ist vorteilhaft, das Mehl auf diese Weise auf Vorrat zu rösten und bis zur weitern Verwendung in einer gut verschließbaren Blechbüchse aufzubewahren. Die braune Sauce wird verbessert mit Haushaltnidel, roher Milch oder einer Speckschwarte.

3. Kartoffeln im Ofen gebacken.

Kartoffeln, die sonst schwimmend oder in reichlich Fett in der Omelettenpfanne gebacken werden, lassen sich sehr gut im Bratofen zubereiten. Die rohen Kartoffeln werden wie gewohnt vorbereitet, auf dem leicht gefetteten Blech in den Ofen gegeben und mit ganz wenig Fett beträufelt. Man läßt die Ofentüre bei Dampfbildung kurze Zeit offen, damit die Kartoffeln knusperig werden. Das feine Salz streut man erst nach der halben Bratzeit über die Kartoffeln. Ebenso gut und noch sparsamer in der Zubereitung sind gekochte, im Ofen gebratene Kartoffeln: die gekochten, erkalteten Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, auf ein befettetes Blech geben, salzen, wenig Fett darüber geben und im Ofen 40—50 Minuten backen. 2—3mal gut durchschütteln.

Kartoffelküchlein.

1 Kilo gekochte Kartoffeln werden kalt gerieben, dazu kommen 30 Gramm flüssiges Fett oder 1 Trockenei, 20—40 Gramm Mehl, 20 Gramm Käse, Salz, Muskat. Alles gut untereinander mischen, eine Wurst formen, Scheiben abschneiden, diese flach drücken und auf ein befettetes Blech geben. Auf jedes Küchlein ein kleines Stück Fett legen und im Ofen 40 Minuten backen. Nach der halben Backzeit wenden.

4. Andere im Ofen überbackene Gerichte.

Auch viele andere Speisen, wie Käseschnitten, Fleischplätzchen, Würste usw. können mit wenig Fett im Ofen statt in der Pfanne zubereitet werden. Man bereitet das Backgut wie gewohnt vor und bestreicht es leicht mit Öl oder Fett. Fleisch kann auf diese Art sogar im eigenen Fett gebraten werden.

Käseschnitten.

10 Brotscheiben in Weißwein tauchen. In der Pfanne 60 Gramm Weißmehl mit 1½ Deziliter Milch anrühren, 15 Minuten auf schwachem Feuer kochen, 60 Gramm Reibkäse beigeben, mit Salz und Muskat würzen. Diese feste Masse auf die Brotscheiben streichen und diese im Ofen backen. Der Weißwein macht die Schnitten kräftiger und ist ein Ersatz für das Backen.

Hirse- oder Grießschnitten.

100 Gramm Hirsegrieß in 5 Deziliter Milchwasser in 20 Minuten zu einem Brei kochen, diesen ausbreiten und, wenn erkaltet, in Scheiben schneiden. Diese in eine flache Auflaufform geben und die Scheiben mit einer Eiercreme aus einem Trockenei, 1 Deziliter Milch und etwas Reibkäse begießen und das Gericht kurze Zeit im Ofen aufziehen. Werden die Schnitten süß vorgezogen, gebe man in die Eiercreme statt Käse etwas Zimt und Zucker.

5. Fett sparen bei Omeletten.

1. Das Eiweiß nicht zu Schnee schlagen.
2. Wenig flüssiges Fett oder Öl in den Teig geben und diesen 2—3 Stunden ruhen lassen.

Vorteilhaft sind *Apfelomeletten.*

240 Gramm Mehl, von denen 80 Gramm auch Buchweizen- oder Hirsemehl sein kann, 1 Ei und 1 Trockenei, Milchwasser, Salz, 400 Gramm in Scheiben geschnittene, ungeschälte Äpfel mit Zucker bestreuen und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Den Teig und die Äpfel 2—3 Stunden vorher vorbereiten. Die Äpfel erst zuletzt zum Teig geben. Die Apfelomeletten in wenig Fett ziemlich dick backen.

6. Das Sparen von Öl.

Um täglich mindestens einen Blatt- oder Gemüsesalat auf den Tisch bringen zu können, sind wir gezwungen, das Oel teilweise oder ganz durch andere Zutaten zu ersetzen. Das kann geschehen durch rohe Milch, Yoghurt oder von der Milch abgenommenen Nidel. Die meisten Blatt- oder Gemüsesalate sind würziger und saftiger durch Zugabe von gehackten Zwiebeln und Kräutern. Rohe Gemüsesalate, Tomaten- und Randensalat schmecken sehr gut ohne Zugabe von Öl, wenn sie mit einem fetthaltigen Gericht auf den Tisch kommen.

Salatsauce mit Yoghurt.

6 Eßlöffel Yoghurt, 1 Eßlöffel Zitronensaft mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, mit Salz gut mengen. Diese Sauce eignet sich besonders für Tomatensalat oder Salat aus rohen Rüben.

Eine andere gute Sauce für Gemüsesalate läßt sich herstellen, indem man unter einen Rest von weißer Sauce einige Löffel von der Milch abgerahmter Nidel, Essig oder Zitronensaft und Gewürz mischt.

Beim Kartoffelsalat läßt sich das Öl sehr gut zur Hälfte durch Fleischbrühe und einige Löffel Haushaltnidel ersetzen.

Warmer Kabissalat.

660 Gramm Kabis fein geschnitten, 30—50 Gramm Speckwürfeli in trockener Pfanne dämpfen, eine feingeschnittene große Zwiebel dazu geben, 5 Eßlöffel Essig, Salz und zuletzt den feingeschnittenen Kabis in die Pfanne geben und alles 20—30 Minuten gut dämpfen.

VERBANDSNACHRICHTEN

Kommunale Forderung des Wohnungsbaus

Im Großen Gemeinderat Winterthur hat Herr E. Brandenberger im Auftrage der sozialdemokratischen Fraktion eine Motion begründet, die den Stadtrat einlädt, zu prüfen, auf welche Weise der Bau billiger Wohnungen, vor allem für Familien mit Kindern, vermehrt gefördert werden kann. Insbesondere wird vorgeschlagen:

1. **Übernahme hinterer Hypotheken zum Zinsfuß von zwei Prozent plus ein Prozent Amortisation, gleich wie der Kanton.**
2. Beiträge à fonds perdu zum Ausgleich der Teuerung auf den Baumaterialpreisen und der Warenumsatzsteuer. Diese Beiträge à fonds perdu sollten besonders für Wohnungen für kinderreiche Familien in Frage kommen.
3. Erhältlichmachung von Subventionen von Bund und Kanton an den Bau billiger Wohnungen.

Es handelt sich um Anregungen, welche die Sektion Winterthur unseres Verbandes bereits in seiner Eingabe an den Stadtrat vom 26. Mai 1941 gemacht hat.