Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 17 (1942)

Heft: 10

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 23.01.2026

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

eingetroffen: die Wohnungsknappheit der Städte Bern, Thun und Biel hat mit der Einschränkung oder Einstellung der Wohnbautätigkeit einer Wohnungsnot Platz gemacht, die noch verschärft wird infolge des Baumaterialmangels. Die Gemeinden Bern, Thun und Langenthal haben Wohnungsprojekte vorbereitet, Biel hat mit knapper Not eine Vorlage zur Finanzierung eines summarisch aufgestellten Projektes vor dem Gemeindeparlament durchgebracht. Der Bund glaubt mit einem fünfprozentigen Subventionsversprechen vorderhand das Seinige getan zu haben. Auch hier arbeitet die Demokratie leider unnötig langsam, was sich natürlich bitter rächen wird.

Der Vorstand erledigte seine Geschäfte in fünf Sitzungen. Die beiden Mitglieder des Zentralvorstandes vertraten die Sektion in drei Zentralvorstandssitzungen in Zürich.

Die ordentliche Generalversammlung fand am 24. Mai 1941 in Bern statt. Sie erledigte die statutarischen Geschäfte, genehmigte das schweizerische Aktionsprogramm, beriet über die Wohnungslage im Kanton und beschloß eine Konferenz bei der Direktion des Innern betreffend akute Miet- und Wohnungsfragen anzusetzen, ebenso beim Zentralvorstand vorstellig zu werden zur Einberufung einer schweizerischen Konferenz in Bern zur Aussprache und Beratung der akuten Wohnprobleme. Die Wohnungsmarktlage mahnte zum Aufsehen, und es wurde die Abfassung eines orientierenden Berichtes über die Frage, die Aufgaben und Möglichkeiten der Wohnungswirtschaft zuhanden der Verbandstagung beschlossen im Sinne der Aktivierung des Verbandes. Die Besichtigung der durch die Genossenschaft des Verwaltungspersonals errichteten Siedlung Löchligut, unter der Führung des Architekten, war lehrreich und gab Aufschluß über neue Wege des Terrainerwerbs und des Übergangs in Eigenbesitz des einzelnen Genossenschafters sowie die Finanzierung.

Am 26. November 1941 fand bei der Direktion des Innern, Regierungsrat Gafner, die nachgesuchte Konferenz statt, an der fünf Vorstandsmitglieder vertreten waren und bei der die Bereitwilligkeit der Direktion des Innern sich zeigte, die Sektion in Mieter- und Wohnbaufragen zu begrüßen.

Am 19. März 1942 veranstalteten wir in Biel mit Beiziehung der interessierten Verbände (Grundbesitzer, Mieterverband, Baugewerbe, Architekten und Einladung der Behörden) eine öffentliche Versammlung, an der Baudirektor und Nationalrat Reinhard in Bern in äußerst interessanter Weise über das Thema «Gegenwartsprobleme im Wohnungsbau» referierte.

Die beschlossene Statutenrevision konnte immer noch nicht durchgeführt werden, indem die von der Sektion angeregte, vom Zentralvorstand beschlossene einheitliche Regelung der Beiträge noch auf sich warten läßt. Es liegen bestimmte Vorschläge bereit, ebenso die Erweiterung des Vorstandes.

Wir haben uns entschlossen, die diesjährige Generalversammlung nach Langenthal zu verlegen, wo die Resultate eines Planwettbewerbes zur Erstellung billiger Wohnungen zur Besichtigung bereitlagen. Drei Kurzreferate orientierten über: Heutige Forderungen und Lösungen des städtischen Wohnungsbaues, die ländliche Wohnungsfrage für die Landarbeiter und das landwirtschaftliche Dienstpersonal, die ländliche Wohnbaufrage für Industriebeschäftigte. Es fand anschließend eine Besichtigung statt des schweizerischen Obstlagers und des großen Langenthaler Käselagers.

Mit Rücksicht auf die vielseitigen Aufgaben, mit denen sich die Sektion zu befassen hat, wurde der Vorstand erweitert.

DIE SEITE DER FRAU

Gemüserezepte — preiswert und abwechslungsreich

Es gibt eine ganze Anzahl billiger verkannter Gemüse, weil sie meistens wenig schmackhaft zubereitet werden. Zu diesen Gemüsen gehören:

1. die Chrutstiele (Rippenmangold),
2. die weißen Rüben (Räben),
3. die Kürbisse.

1. Die Chrutstiele

werden gewöhnlich an einer dicken, weißen Sauce serviert. Es gibt aber noch viele andere Zubereitungsarten:

«Chrutstiele» mit Tomaten

Das Blattgrün wird entfernt (kann zu einer Suppe verwendet werden), die Stengel gewaschen, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser, welchem man etwas Milch beigefügt hat, weichgekocht. Eine Zwiebel wird fein gewiegt, im Fett gedünstet, einige in Scheiben geschnittene Tomaten werden beigefügt und zugedeckt weichgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die «Chrutstiele» mit etwas Salz, einer Prise Pfeffer und, wenn möglich, mit etwas Bratenjus den Tomaten beigegeben.

«Chrutstiele» au gratin

Die Stengel werden gerüstet, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Eine gute, weiße Sauce zubereiten und eine feuerfeste Form mit einigen Butterflöckli belegen. Abwechslungsweise werden die klein geschnittenen Stengel mit Sauce und geriebenem Käse eingefüllt. Die oberste Lage Sauce wird mit Käse und Butterstücklein überstreut. In heißem Ofen überbacken.

«Chrutstiele» mit falscher Mayonnaise

Die Stengel werden gereinigt, gerüstet, in etwa 10 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Man richtet sie auf eine vorgewärmte Platte an. Die Platte kann, wie bei den Spargeln, mit einer Serviette belegt werden. Zur falschen Mayonnaise braucht man ein Eigelb, etwas Zitronensaft, drei Löffel Öl, feines Salz und ein wenig Senf (schaumig rühren). Man stellt eine dicke, weiße Sauce her, zu welcher das Gemüsewasser oder Fleischbrühe verwendet werden kann. Nachdem die Sauce erkaltet ist, wird sie mit obiger Masse vermischt und in die Sauciere angerichtet. Die «Chrutstiele» schmecken auf diese Art fast wie Spargeln.

«Chrutstiele» mit Spinat

Die Stengel werden wie im vorhergehenden Rezept zubereitet. Aus dem Blattgrün stellt man Spinat her und richtet ihn in die Mitte einer runden Platte an. Am Rande derselben werden die Stengel schön geordnet. Das Ganze kann mit einem hart gekochten und in Scheiben geschnittenen Ei garniert werden.

«Chrutstiele» in Salz eingelegt

In unserm Garten stand im vergangenen September eine Menge schöner, breiter, weißer Krautstiele. Wir aßen viel und auf mancherlei Art zubereitet, doch verleidete das Gemüse mit der Zeit Söhnen und Töchtern.

Einen Teil der Krautstiele bewahrte ich samt den Wurzeln im Keller auf und brauchte sie nach und nach; mit den übrigen aber machte ich einen Versuch, dank dessen wir bis in den April hinein jede Woche ein Gemüse hatten, das allen mundete:

Die Krautstiele waschen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, schnell schwellen, mit Salz in Steinguttöpfe schichten, ein Tuch drüber legen und beschweren (das gleiche Verfahren, wie bei Salzbohnen).

Nach einigen Wochen sind die Krautstiele mild säuerlich. Sie werden 20—30 Minuten gekocht und können als Gemüse oder noch besser als Salat verwendet werden. Mit saurem Nidel sind sie sehr fein: entweder mit weißen Böhnli zu Salat gemischt, ein andermal mit rohen Rübli, zart gehobelt, im Frühling mit Gartenkresse oder kleinen Spinatblättli oder auch nur mit fein geschnittenen Zwiebeln und Kümmel.

2. Weiße Rüben (Räben)

Sie werden im Herbst geerntet und helfen uns, im Winter unsern Speisezettel zu bereichern.

Glacierte weiße Rüben

Die Rüben werden in Scheiben geschnitten, mit Wasser zu gleicher Höhe, etwas Salz, einem Löffel Zucker und einem Stücklein Butter weichgekocht. Anrichten, sobald das Gemüse trocken, gar und schön glaciert ist.

Rüben mit weißer Sauce

Frische weiße Rüben werden in Viertel geschnitten, ältere in Scheiben. Sie werden in Salzwasser weichgekocht und zum Vertropfen auf ein Sieb gebracht. Eine weiße Sauce wird hergestellt und das Gemüse beigefügt. Kurz vor dem Anrichten gibt man einige Löffel süßen oder sauren Rahm dazu.

Gefüllte weiße Rüben

Kleinere Rüben wählen, rüsten und in Salzwasser halbweich kochen. Mit dem Gemüselöffel aushöhlen und mit Fleischhaschee füllen. Zum Haschee können alle möglichen Fleischreste Verwendung finden. Die gefüllten Rüben in eine feuerfeste Platte ordnen, zu halber Höhe Fleischbrühe gießen und mit Paniermehl überstreuen. Im Ofen fertig kochen und gratinieren. (Zwiebeln lassen sich auf dieselbe Art zubereiten.)

3. Die Kürbisse

sind bei uns nicht sehr bekannt. In der welschen Schweiz und im Tessin dagegen sind sie sehr geschätzt. Sie werden im Frühjahr ins Frühbeet oder in Töpfe gesät und im Mai ins Freiland, wenn möglich auf einen Komposthaufen, verpflanzt. Sie müssen fleißig begossen werden.

Kürbisse sind ein ziemlich fades Gemüse und nicht sehr reich an Nährstoffen. Sie sollen deshalb gut gewürzt werden.

Gefüllte Kürbisse

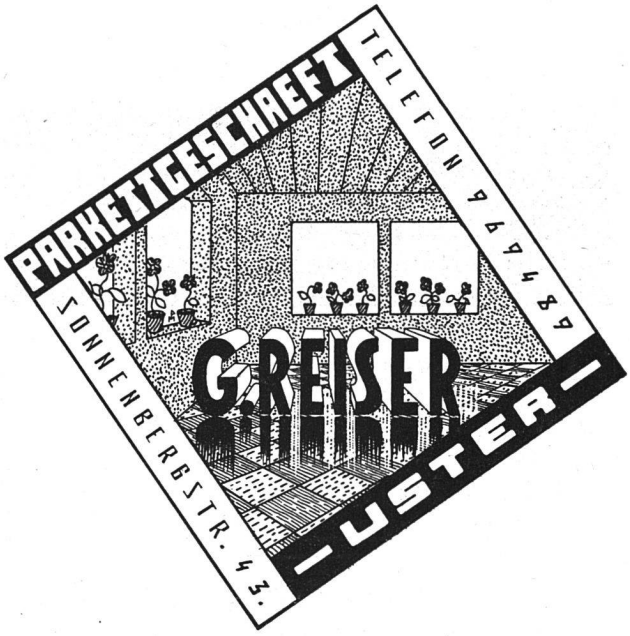
Die Früchte werden geschält, halbiert, entkernt und in Salzwasser halbweich gekocht. Die Füllung besteht aus Fleischresten oder halbweich gekochtem Reis mit geviertelten Tomaten. Man ordnet die gefüllten Hälften in eine feuerfeste Platte, gießt etwas Fleischbrühe hinzu, bestreut sie mit Paniermehl und bäckt das Gericht im Ofen fertig. Eine dünne Tomatensauce dazu servieren.

Kürbissuppe

1 bis 2 kg geschälter, von den Samen befreiter und in Stücke geschnittener Kürbis in Salzwasser etwa eine Viertelstunde lang weichkochen. Das Wasser entfernen und die Masse zu einem Brei rühren. Dann macht man aus Butter, Mehl und Milch (statt Milch auch Fleisch- oder Gemüsebrühe) eine helle Sauce, würzt sie und gibt den Kürbisbrei sowie einige gekochte, in Stücke geschnittene Bohnen dazu. Unter öfterm Umrühren die Suppe noch eine halbe Stunde auf schwachem Feuer kochen und sie warm servieren! Statt der Bohnen läßt sich die Kürbissuppe zur Abwechslung mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

Kürbisgemüse

Den geschälten Kürbis fein schneiden und halbweich kochen. Das gut abgetropfte Gemüse in eine helle Gemüsesauce, die man mit Gemüsebrühe verdünnt hat, geben, salzen, mit gehacktem Dill oder einem andern Küchenkraut würzen und den Kürbis zugedeckt fertig dünsten. Vor dem Anrichten vier bis fünf Eßlöffel sauren Nidel, den man eventuell mit Paprikapulver verrührt, dazugeben.



Oswald Schwarb · Zürich
Baugeschäft
Zürich Bäckerstraße 220 **Telephon 7 31 60**
Fassaden-Renovationen · Neu-, Um- und Anbauten
Reparaturen · Luftschutzkeller · Plattenarbeiten
Zeitgemäße Preise · Fachmännische Ausführung

W. GÖBEL
ZÜRICH 4
LUTHERSTRASSE 6
(beim Stauffacher)
Telephon 3 88 10
Elektrische Anlagen
Reparaturen jeder Art werden prompt und fachgemäß ausgeführt