

Zeitschrift:	Wohnen
Herausgeber:	Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band:	19 (1944)
Heft:	9
Rubrik:	Allerlei

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>

Die *Jahresrechnung* schließt bei Einnahmen von Fr. 3911.25 und Ausgaben von Fr. 2662.97 mit einem Überschuß der Einnahmen von Fr. 1248.28 ab. Das Anteilscheinkapital wurde mit 4 Prozent verzinst und ein Restbetrag von Fr. 132.28 der Reserve zugewiesen.

Außer einem Diskussionsabend über das Thema «Wohnungsmarkt-Mieterschutz-Wohnungsbau», an welchem Kurzreferate von Regierungsrat Dr. Fr. Ebi und Fr. Nußbaumer gehalten wurden, wurden durch den Verein wegen der Kriegszeit keine *Veranstaltungen* abgehalten.

ALLERLEI

Kohle noch für Jahrtausende!

Professor Dr. G. O. Dyrenfurth, St. Gallen, eine geologische Autorität ersten Ranges, Leiter der internationalen Himalaja-Expeditionen, hat festgestellt, daß die bekannten Kohlenlagerstätten der Erde noch für ungezählte Generationen ausreichen werden. Er berechnet nämlich den Zeitraum, während welchem noch Kohlen zur Verfügung stehen werden, auf mindestens 1000 bis 2000 Jahre, und zwar selbst dann, wenn die Ausbeutung der Kohlenzechen in Zukunft noch intensiver betrieben würde als bisher.

Wenn man bedenkt, daß unsere christliche Zeitrechnung noch nicht 2000 Jahre alt ist, wird es jedem klar, daß wir noch für sehr lange Zeit genügend Kohlen zur Verfügung haben werden und daß somit keine Veranlassung besteht, sich in dieser Hinsicht beunruhigen zu lassen.

Tatsächlich wird ja der Raubbau an der Kohle in Zukunft eher zurückgehen, weil man in letzter Zeit erkannt hat, daß sie vor dem Verfeuertwerden veredelt werden muß und daß man durch ihre Veredelung viel mehr aus der Kohle herausholen kann, als wenn man sie einfach verbrennt.

In der Schweiz findet die Kohlenveredelung in den Gaswerken statt, und die vielen Hunderttausende, welche Gas verwenden und durch die Weiterverarbeitung der Kohlenveredelungsprodukte Arbeit und lohnenden Verdienst finden, werden gerne vernehmen, daß es auch in 1000 bis 2000 Jahren, für ungezählte Generationen also, noch genügend Kohle und damit auch Gas zum Kochen und Koks für die Heizung geben wird.

G.

FRAUENSEITE

Zwei Hausfrauen schreiben über abwechslungsreiche Kartoffelkost

Zeitgemäßes Kochen

Es ist weniger die Rationierung als die Verteuerung der Lebenshaltung, die mich zwingt, meine an und für sich einfache Küche noch einfacher zu gestalten.

Als berufstätige Frau bin ich gezwungen, mich an Gerichte zu halten, die nur kurze Kochzeit brauchen, andererseits aber möchte ich meine beiden heranwachsenden Kinder möglichst gut ernähren. Ich bin nicht etwa Rohköstlerin, aber der Mangel an Kochgas hat mich zu der Einsicht gebracht, daß man manches roh essen kann, das man vorher durch Kochen «auslaugte». Zum Beispiel selbstgezogener Spinat (der einzige, von dem ich sicher bin, daß er nicht gegüllt ist) wird bei uns nur roh gegessen, und zwar feingeschnitten mit einer guten Salatsauce. Kabis dämpfe ich kurz mit ein wenig Fett, wenn möglich aber mit Speckwürfeln. Rüben aller Art essen wir ebenfalls roh, fein geraffelt.

Unser Hauptnahrungsmittel ist die Kartoffel. Zweimal in der Woche wird ein großer Hafen Kartoffeln in der Schale gekocht. Frisch gekocht, essen wir sie mit etwas Käse oder, wenn noch vorhanden, mit Butter, als «Geschwellte»; die übrigen werden als Rösti oder mit Pilzsauce zubereitet. Damit uns die Rösti, die fast jeden Abend und sehr oft auch mittags auf den Tisch kommt, nicht verleidet, machen wir verschiedene Variationen. Einmal mit einer Zugabe von Zwiebeln, ein andermal machen wir Käsrösti, indem auf die fast fertige

Rösti geschabter Mager- oder Fettkäse gegeben und noch etwas mitgebacken wird. Sobald das erste Grün im Garten sproßt, machen wir auch «grüne Rösti», das heißt junge Nessel, Kerbelkraut, Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, die ersten Spinatblätter, Löwenzahn usw. werden fein geschnitten und mit der Rösti gebacken. Da uns gegenwärtig das frische Gemüse zu teuer ist, ist das, mit dem selbstgepflanzten Nüßli-salat, unsere einzige Grünkost.

Die Pilzkartoffeln bereiten wir folgendermaßen zu: Eine große Zwiebel wird in etwas Fett gedämpft, im Frühjahr grüne, im Winter gedörrte Gewürzkräuter wie Petersilie, Kerbelkraut, Thymian, Majoran, je nach Geschmack, den vorher in warmem Wasser eingeweichten gedörrten Pilzen, die wir das Jahr hindurch selber sammeln und dörren, beigegeben und etwa fünf Minuten gekocht. Dann kommen die in der Schale gekochten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln dazu, das Ganze wird weitere fünf Minuten gekocht, und das Gericht ist fertig. Sowohl bei diesen Pilzkartoffeln wie auch bei der grünen Rösti lasse ich jedesmal ein anderes Gewürz vorherrschen.

So gestalten wir unsere an und für sich etwas eintönige Kartoffelkost ziemlich abwechslungsreich. Und da wir sowohl die Gewürzkräuter als auch die Pilze selber sammeln oder im Garten ziehen, kosten sie uns nichts und helfen mit, unser Budget einigermaßen im Gleichgewicht zu halten.

*