

**Zeitschrift:** Wohnen

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

**Band:** 21 (1946)

**Heft:** 2

**Artikel:** Maisgerichte

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-101782>

### 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:** 14.01.2026

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

# TECHNISCHES IM HAUSHALT

## Die Behandlung des Bügeleisens

Es muß wiederholt werden: Ein Bügeleisen ist nie ins Wasser zu tauchen! So einfach dies klingt — und so unwahrscheinlich es sich anhört: Es kommt hier und da wieder vor. Bei Nichtbenutzung soll das Eisen in einem trockenen Raum aufbewahrt werden, da sonst die Eisenteile Rost ansetzen können. Nach dem Bügeln ist es zweckmäßig, die Sohle leicht mit Plättwachs einzureiben, um ihr damit grundsätzlich einen Feuchtigkeitsschutz zu geben.

Gegen Überhitzung ist das Eisen wenig empfindlich, es wird keinen Schaden nehmen, auch wenn es in den Bügelpausen eingeschaltet stehen bleibt, es soll aber immer auf dem Aufsteller oder auf einer feuerfesten Unterlage ruhen. Bei längeren Pausen wird das Eisen für die Wäsche zu heiß, so daß es zuerst wieder abgekühlt werden muß, bevor man wieder hinter das Platten geht. (Also Stromvergleitung!)

# RATSCHLÄGE FÜR DIE KÜCHE

## Maisgerichte

Mais läßt sich in sehr vielfältiger Weise zubereiten. Im folgenden seien nur einige wenige Rezepte angeführt, die sich beliebig abändern und vermehren lassen. Die gleichen Rezepte können auch für Hirschespeisen verwendet werden.

Zurzeit befindet sich im Handel teilweise ein heller Mais. Es handelt sich um eine gute Qualität. Er läßt sich genau gleich kochen, wie der bei uns sonst übliche gelbe Mais. Dank seiner hellen Farbe bildet er einen guten Ersatz für Weizengrieß.

In einigen Landesgegenden sind Maisgerichte vor dem Krieg nicht gebräuchlich gewesen, in andern werden sie fast täglich serviert. Wer Maisspeisen bisher nicht kannte und liebte, wird diese vorerst nur selten auf den Tisch bringen und gut würzen, damit der typische Geschmack weniger intensiv hervortritt. Die meisten werden sich sicher sehr rasch mit dem Mais befrieden.

### ALLGEMEINES ZUR ZUBEREITUNG

Mais muß für sämtliche Gerichte mit genügend Flüssigkeit weichgekocht werden, sei es mit Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe, mit Wasser oder Milch, oder halb Milch, halb Wasser. Wer Brennstoffe sparen will, kann den Mais vor Gebrauch einige Stunden einweichen und mit dem Einweichwasser kochen. Je nach dem Gericht wird mehr oder weniger Flüssigkeit benötigt.

Die Flüssigkeitsmenge beträgt:

für Suppen	das 10- bis 15fache der Maismenge
» Breie	» 5fache
» Plätzli	» 3fache
» Schnitten	» 3fache
» Gnocchi	» 3fache
» Aufläufe	» 4fache

### REZEPTE

**Grundrezept.** 1. Art. Flüssigkeit zum Kochen bringen, würzen und den Mais im Faden, unter ständigem Rühren trocken einlaufen lassen. Auf schwachem Feuer kochen, so daß der Brei nicht spritzt. Kochzeit mindestens 20 bis 30 Minuten.

2. Art. Fett in der Pfanne erhitzen, nach Wunsch fein geschnittene Zwiebeln oder eventuell Pilze zugeben, gut dämpfen oder leicht anrösten, Mais beigeben, im Fett wenden, bis er gut riecht. Dann unter Rühren mit heißer Flüssigkeit ablöschen, würzen und auf schwachem Feuer weichköchern.

#### Suppen

Mais, insbesondere auch der weiße Mais, kann an Stelle von Grieß in Fleischbrühsuppen verwendet werden. Er eignet sich ferner sehr gut in Tomatensuppen, sämtlichen Gemüse- und Kartoffelsuppen.

Der Mais kann trocken geröstet oder in etwas Fett (eventuell mit dem Gemüse) gedämpft oder als trockener Einlauf beigegeben werden.

#### Maisbreie

**Zutaten:** 200 g Mais (1 Tasse); 12 dl (5 Tassen) Flüssigkeit (halb Milch, halb Wasser), etwas Fett. Grünes.

1. Art. Der Mais wird wie in den Grundrezepten angegeben zubereitet und an Stelle von Kartoffeln serviert.

2. Art. Den Brei lagenweise mit Käse in eine vorgewärmte Platte anrichten, mit gerösteten Zwiebeln und frischen, fein geschnittenen Kräutern bestreuen.

3. Art. Den Brei lagenweise mit Käse oder weichgedämpftem Gemüse oder rohen Tomatenscheiben, eventuell mit Speckscheiben in eine eingefettete Auflaufform schichten, mit einigen Fettflöckchen bestreuen und überkrusten lassen.

4. Art. Den Brei süßen, Zitronenrinde, Weinbeeren, Haselnüsse, frische, sterilisierte oder gedörnte eingeweichte Früchte darunter mengen oder lagenweise mit dem Mais anrichten. Eventuell in einer Auflaufform überbacken und mit Kompott oder Sirup servieren.

#### Maisschnitten

**Zutaten:** 200 g Mais (1 Tasse), 7 bis 8 dl (3 Tassen) Flüssigkeit, Salz, Mehl, eventuell etwas Trockeneipulver, Fett.

Nach Grundrezept einen Maisbrei zubereiten, diesen heiß auf eine kalt abgespülte Porzellanplatte gießen und auf ein bis zwei Zentimeter Dicke ausbreiten, erstarrten und

auskühlen lassen. Dann in regelmäßige Rechtecke schneiden, im eingeweichten Trockenei und darauf im Mehl wenden und in der Omelettenpfanne im Fett beidseitig goldig backen. Die Schnitten können auch nur im Mehl gewendet und gebacken werden. Durch das Trockenei werden sie jedoch schmackhafter und vollwertiger.

## LITERATUR

### Englische Literatur zur Wohnungsbaufrage

Die Engländer haben es in sich. Schon während des Krieges hat der Arbeitsminister eine ganze Reihe höchst kompediöser Broschüren über die verschiedensten Fragen des Wohnungsbau unter dem Titel «Nachkriegs-Wohnbau-Studien» herausgegeben. So beschäftigen sich zwei der Broschüren (81 und 98 Seiten) mit den allgemeinen Fragen des Hausbaues und technischen Einzelheiten. Dabei schenken diese Arbeiten ihre volle Aufmerksamkeit auch der Land- und Stadtplanung, der Grundrißgestaltung, der Frage des Mehr- oder Einfamilienhauses und beschäftigen sich mit allen technischen Details. Einzelbroschüren in größerer Zahl (ein Dutzend solcher Broschüren in kleinerem und größerem Umfang sind bereits erschienen) erörtern jedes Detail technischer Art, so unter anderem Stahlkonstruktionen, sanitäre Installationen, Heizungseinrichtungen, elektrische Installationen, Beleuchtungsfragen (159 Seiten), Buntmetalle, Geräuschisolationen und andere mehr, während wieder Sonderausgaben sich der Frage der Landarbeiterstiedlung oder des Geschäftshauses zuwenden.

Zum erstaunlichsten gehört der billige Preis dieser Broschüren, die alle von Fachleuten bearbeitet sind. 2½ Schilling sind die Höchstgrenze, die selten erreicht wird. Zu beziehen sind diese Broschüren bei His Majesty's Stationery Office, London W C 2.

*Erwin Gradmann:*

#### Baustil-Kunde

96 Seiten, 100 Abbildungen. Preis Fr. 3.80. Verlag Hallwag, Bern.

Der «Stil» ist mehr als nur eine Angelegenheit für Architekten und Kunstbeflissene, er ist die «Handschrift» einer Epoche, durch die wir uns in Lebensgefühl und Weltanschauung einer bestimmten Zeit zurück- und einfühlen können; sie ist der Zauberschlüssel zum Reichtum vergangener Kulturen für den, der mit offenen Augen und Sinnen durch die Straßen der Heimat und der Welt wandert. Die vorliegende Stilkunde soll den Leser mit wesentlichen Formen der einzelnen Baustile vertraut machen. Im Gegensatz zu einer Kunstgeschichte, die von Zusammenhängen berichtet, greift die Stilkunde die wichtigsten, zeitlich begrenzten Erscheinungen im Strom der Kunstformen auf und befaßt sich mit ihren typischen Merkmalen, die in ihrer Gesamtheit den Charakter eines Stils bestimmen.

ES GIBT NUR GEDIEGENE

**Argovia**  
TAPETEN  
VERKAUF DURCH FACHGESCHÄFTE VST  
FILMOS A.G. OFTRINGEN

**Es lohnt sich, bei Störungen an Waschmaschinen, Zentrifugen usw. unsere Wäschereimaschinen-Mechaniker zu rufen. Spezial-Reparaturdienst.**

**ROB. MEIER SÖHNE & CO., ZÜRICH**  
Lindenholzstraße 17      Telephon 25 79 63

### Walter Fenner

**Ausführung von sämtlichen Malerarbeiten**

**Zürich** Stadelhoferstraße 30      Telephon 24 45 16

### Spengler-Arbeiten

**Sanitäre Installationen  
Reparaturen**

**P. HAUDENSCHILD**  
Telephon 32 46 80      Feldeggstraße 26

**W. GLASER**  
Dipl. Ing.  
HOCH u. TIEFBAU  
SCHLIEREN u. ZÜRICH

**Elektro Walser**  
ZÜRICH  
Bahnhofplatz 11      Telephon 25 78 18



**ANT. BONOMO & ERBEN**

AUSFÜHRUNG VON HOCH- UND  
TIEFBAUTEN BELAGSARBEITEN  
FASSADENRENOVATIONEN UND  
REPARATUREN  
**ZÜRICH - OERLIKON**  
GUBELHANGSTR. 22, TELEPHON 46 85 96