

Für unsere Hausfrauen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **20 (1945)**

Heft 9

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Konsumgenossenschaft in der Abwehr!

Im «Schweiz. Konsumverein» setzt sich O. Schär erneut mit dem Präsidenten des Schweiz. Gewerbeverbandes, Dr. Gysler, auseinander, die dartun will, der VSK sei von Angriffslust erfüllt. Er schreibt u. a.: Nicht der VSK und die von ihm vertretenen Selbsthilfeorganisationen der Konsumenten sind von Angriffslust erfüllt, sondern gewisse Führerkreise des Schweiz. Gewerbeverbandes. Letztere sind im Angriff — wir in der Abwehr! Wir verlangen vom Staate nichts, als daß er uns in Ruhe lasse und die geltende Verfassung respektiere. Die Leiter des Gewerbeverbandes singen auch das Hohelied der Selbsthilfe, erklären aber im gleichen Augenblick, ohne Staatshilfe nicht auskommen zu können. Diese Staatshilfe ist heute in der vom Gewerbeverband gewünschten Form ohne Verfassungsverletzung nicht möglich.

Der Einfluß des Gewerbeverbandes hat es schon fertiggebracht, daß seit 1933 Verfassungsverletzungen am laufenden Band zu seinen Gunsten erfolgten. Wenn wir heute verlangen, daß mit diesen Verfassungsverletzungen auf 1. Januar 1946 Schluß gemacht werde, sind wir nicht die Angreifer! Die Führer des Schweiz. Gewerbeverbandes stellen sich auf den Boden, die durch die Verfassungsverletzung geschaffene «Unrechtslage» dürfe nicht ohne Konzession der Konsumvereine beseitigt werden. Wir sollen ihnen Kompensationsofferten unterbreiten. Dagegen erklären wir, daß wir die Wiederherstellung des Verfassungsrechtes nicht mit Konzessionsofferten zu erkaufen haben. Wenn die Leiter des Gewerbeverbandes glauben, eine Änderung der Verfassung finden zu können, die unseren grundsätzlichen Rechtsansprüchen nicht zu nahe tritt, so sollen sie konkrete Vorschläge ausarbeiten. Einstweilen warten wir auf die Unterbreitung dieser Vorschläge.

Daß vor der Gründung von Konsumvereinen Selbständig-erwerbende auf Ausbeutung und Profit erpicht waren, wird

nicht bestritten werden können, ebenso daß auch heute noch nicht der Schweiz. Gewerbeverband die Hand ins Feuer legen kann, daß alle Glieder nur zu solchen Preisen verkaufen, die von Konsumenten als gerecht anerkannt werden. Gerade durch die Gründung und das Wirken der Konsumvereine waren vielenorts Mitglieder des Gewerbeverbandes gezwungen, ihre Zuschläge erheblich zu reduzieren.

Wir organisierten Konsumenten beanstanden nicht den anständigen Selbständigerwerbenden. Wir anerkennen sogar dessen Anspruch nicht nur auf einen angemessenen Lohn, sondern auch auf Unternehmergewinn. Wir beanspruchen nur, daß, wenn wir mit kollektiver Selbsthilfe den Unternehmergewinn einsparen können und uns selbst zuhalten möchten, daß uns das nicht von Staats wegen verboten oder erschwert werde.

So, wie ich die Verhältnisse beurteile, werden wir in der Bundesversammlung unterliegen, nachdem an der Tagung des Schweiz. Gewerbeverbandes erklärt wurde, daß im stillen Kämmerlein zwischen Delegierten des Gewerbeverbandes, des Gewerkschaftsbundes und des Schweiz. Bauernverbandes unter Ausschluß des Konsumverbandes eine Einigung über den Inhalt der neuen Wirtschaftsartikel erzielt worden sei. Dabei soll — weit über die bisherigen Vorschriften hinausgehend — die Grundlage für Wiedereinführung des Zunftstaates vorgeschlagen werden, indem dem Bunde die Gesetzgebung über die Berufsausübung zuerkannt werden soll.

Wir können uns also voraussichtlich auf einen heftigen Abstimmungskampf gefaßt machen, in dem alle Mitbürger, die die Konsumenteninteressen zu schätzen wissen, die größten Anstrengungen machen müssen; denn die Gegner unserer Auffassung sind einflußreich und verfügen über den größten Teil der Tagespresse.

FRAGEKASTEN

Wer weiß Rat?

Im südlich gelegenen Keller einer Baugenossenschaft zeigt sich seit einiger Zeit an den Wänden und teilweise auch auf dem Boden unter der Hürde eine gräuliche Schimmelbildung. Welches ist nun die Ursache,

und wie kann dieser Erscheinung wirksam abgeholfen werden?

Für Ihren Rat sind wir sehr dankbar. Die Redaktion wird für die Weiterleitung besorgt sein.

FÜR UNSERE HAUSFRAUEN

Ratschläge für die Küche im September

Die Verwertung von Kürbissen zu Konfitüren

Wer Kürbisse im Garten hat, kann diese sehr wohl zum Strecken von Früchten bei der Herstellung von Konfitüre verwenden. Sollte diese im Geschmack etwas fad ausfallen, so wird etwas Zitronensaft mitgekocht. Konfitüre aus Rhabar-

ber und Kürbissen kann auch mit Ingwer gewürzt werden. Mit 500 g Früchten (zum Beispiel Rhabarber, Zwetschgen, Pflaumen usw.) werden beispielsweise 500 g in Würfel geschnittene Kürbisse gekocht sowie ungefähr 400 g Zucker. Auch Falläpfel und -birnen eignen sich zu dieser Konfitüre.

Spanische Tomatenkonfitüre

Die Früchte sind dieses Jahr knapp, so daß es in manchen Gegenden schwer hält, genügend Obst zum Einmachen zu kaufen. Da erinnern wir uns daran, daß sich auch die Tomaten zum Herstellen von Konfitüre eignen. Besonders vorteilhaft ist ein spanisches Rezept. 1 kg ausgereifte Tomaten werden in Scheibchen geschnitten und mit 400 bis 500 g Zucker sowie mit einer Zitrone, die samt Schale in kleine Würfel zu schneiden ist, vermengt. Die Konfitüre wird wie üblich zubereitet, kochend eingefüllt und sofort verschlossen.

Wie verwende ich das Fallobst?

Dieses Jahr ist es doppelt wichtig, daß nichts zugrunde geht und daß vorzeitig gefallenes und wurmstichiges Obst gut verwendet wird. Die vermehrte Rüstarbeit lohnt sich. Wir werden über jeden Wintervorrat an Obst sehr dankbar sein. Gut ausgereifte und gesunde Ware kann gedörrt werden. Weniger schönes Fallobst findet, sauber gerüstet, zu Kompott und Konfitüre Verwendung. Unansehnliches und beim Rüsten stark zerschnittenes Obst dient zur Zubereitung von Püree, das, kochend eingefüllt, für den Winter auf die Seite gestellt werden kann. Durch das Mitkochen von Zitronenrinde, Zitronensaft oder eines Zimtstengels wird das Kompott schmackhafter gemacht.

Wie belegen wir die Wähen; wenn die Äpfel fehlen?

Zum Belegen von Wähen eignen sich sämtliche Früchte und verschiedenes Gemüse. Wenig bekannt, aber recht gut, sind beispielsweise Birnenwähen. Es werden hierfür etwas härtere Birnen gewählt, die grob geraffelt und mit fein geriebener Zitronenschale und Zitronensaft oder etwas Zimtpulver gewürzt werden. Wähen mit Zucchetti sind im Geschmack ähnlich wie Rhabarberwähen, wenn die Zucchetti in kleine Würfel geschnitten und mit Zucker überstreut werden. Auch Tomatenwähen sind sehr schmackhaft. Sie werden gesalzen und kurz vor dem Anrichten mit Käse oder Kräutern überstreut.

Besonders gut ist Kürbiswähe. Die in Würfel geschnittenen Kürbisse werden ohne Zucker weichgekocht und in einem Tüchlein ausgepreßt. Der Saft kann zu einer Suppe verwendet werden. Die im Tuch zurückgebliebene Masse wird durch ein Sieb gestrichen, daraufhin mit einer dicken, gesüßten weißen Sauce, die aus Mehl und Milch gekocht wurde, vermengt. Diese Sauce kann durch das Mitkochen von aufgelöstem Trockeneipulver verfeinert werden. Der Fruchtbrei wird je nach Belieben mit Zimt und Ingwer gewürzt und mit etwas Kirsch oder Zitronensaft abgeschmeckt und daraufhin auf dem Wähenteg ausgebreitet. Die Wähe ist bei ziemlich starker Unterhitze zu backen.

Holundersirup

Holundersirup ist sehr gut. Er kann warm genossen werden und eignet sich somit besonders gut für den kommenden Winter, in welchem wir uns mit heißen Getränken etwas Wärme zuführen müssen. Die roten oder schwarzen Beeren werden mit wenig Wasser aufgekocht und durch ein Tuch abtropfen gelassen. Der Saft ist mit einem beliebigen Quantum von Zucker einzukochen, heiß in vorgewärmte Flaschen abzufüllen, die sofort verschlossen werden.



W. GÖBEL
ZÜRICH 4

LUTHERSTRASSE 6
(beim Stauffacher)
Telephon 23 88 10

Elektrische Anlagen

Reparaturen jeder Art
werden prompt und
fachgemäß ausgeführt

WALTER MEER · ZÜRICH 2

Bauunternehmung

Alpenquai 22

Telephon 27 77 28



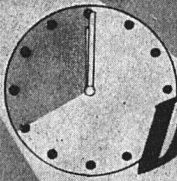
OTTO MATTLE, ZÜRICH 2

BAUGESCHÄFT

Balberstraße 18 Telephon 45 02 65
(Magazin Dangelweg)



Um- und Neubauten · Fassadenrenovationen · Reparaturen



Den Waschtag kürzen

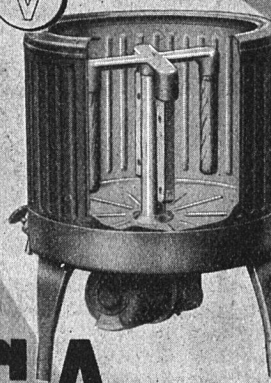
viel Mühe und Zeit sparen mit UNICA Waschmaschine.

Wäschebehälter, Rührsystem, Antrieb ... alles ist so gut ausgedacht und durchkonstruiert, daß es sich lohnt, die Unica näher kennen zu lernen!

UNICA schont die Wäsche, ist sehr leistungsfähig, zuverlässig und immer betriebsbereit.

Schöne Form und flotte, solide Ausführung sind weitere Vorzüge, die für UNICA entscheiden.

Verlangen Sie in Zug die illustrierte Gratis-Sammelmappe über mod. Waschkücheneinrichtungen.

UNICA

Erhältlich durch Ihren Installateur

Fabrikanten: Verzinkerei Zug A.G., Zug