Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 15 (1940)

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: 11.07.2025

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

E Fahrt is Grüeni!

D'Sihlfeldler mached scho villi Jahr
e Fahrt für Fraue mit Autocar.
So sinds au chürzli wider gsy
im Aargau und am schöne Rhy.

Am Morge händs Bidänke gha,
ob sie z'Mittag ächt chönnid gah.
De «Güggel» hät sich nüd lang bsunne,
hänkt d'Fahne use, und *da* isch d'Sunne!

Am eis ghört mer Motoresurre,
d'Fraue fanged a umepfurre;
si sind mit Chind, vil au mit Schatz,
zur rächte Zyt am Bullingerplatz.

Die eint hät zwar de Bon vergässe,
die ander zwenig z'Mittag gässe.
De «Güggel» hät bald zünftig gfluechet,
will na e paar es Plätzli sueched.

Da wird em gmäldet na en Chund,
er chömm denn villicht so innre Stund!
Jetzt wirds em aber äntli z'toll:
«Mer fahred ab, d'Chärre sind voll!»

Na zwee sind gstande det bim Brunne,
die hebed sich e chli z'lang bsunne —
drum händs dänn au kein Platz meh gfunde,
und d'Wäge sind ohni sie verschwunde! —

Zur Stadt us fahred mer bidächtig,
dänn wer prässiert, macht sich verdächtig.
Sächs Wäge höch vom Escher Wyß
gaht's diräkt is Paradies!

Vo det a lömer nümme lugg,
und im Nu simer scho z'Brugg.
Da händs is de Bötz in Wäg ie gleit,
doch mir sind nüd uf d'Nase gheit.

D'Chauffeure füehred eus mit Gschick
über de Hoger bis nach Frick,
wo jedes in Gidanke na —
en Sack voll Chriesi hät mit sich gnah! —

Da mached mer en scharfe Rank,
de Chauffeur dänkt — dä Wäg — ich dank!
Nach dene Pfütze und dem Dräck
isch Laufeburg en wahre Schläck.

D'Straß isch wider asphaltiert
und de Charre lauft wie gschmiert.
Erneut fangt a es Luege, Stune,
und immer besser werded d'Lune.

Scho übertönt's 's Motoresurre,
so tüend die Lüüt im Ifer schnu . . . !
Oft schweift de Blick as ander Ufer,
und öppe ghörst en tüüfe Schnufer. —

Daß mir nüd sind vo säber Syte
und nüd müend mit em Ässe gyte,
das hät mer z'Zurzach chönne gseh,
bi Restbrot, Bier und warmem Tee!

Gfueteret hä mer gnueg und guet,
daß mängem chuum meh paßt de Huet.
De Wirt tät sich zwar lieber hänke,
als em «Güggel» en Kafi schänke! —

Für 300 Stei, wo-n-er anegleit,
hät dä Puur chuum danke gseit.
Druf nähmed mer de Finkestrich —
vo eus wird dä glaub nümme rych! —

Doch na en dunkle Punkt zur Gschicht:
's alt Päärli, wo schier 's Herz abbricht, —
zum Ässe chas nüd zämmesitze
und tuet vor Sehnsucht grüsli schwitze!

Das Mannli hät gar schüli gschumpfe,
de «Güggel» welle abetrumpfe;
dä stellt de Chambe und hät krähet,
dem Maa na bald de Chopf abdrähet!

Im Schuß gaht's jetzt em Rhy etlang,
daß mängem schier wird angst und bang.
Z'Kaiserstuehl, mit Weh und Ach,
wird Abschied gnah vom große Bach.

Z'Regisberg git's na en Halt,
will's de Fraue det guet gfallt
und will au na us gwüsse Gründe
die eint und ander mues verschwinde. —

Doch eis na isch mer da ufgfalle,
fast wär mer überloffe d'Galle —
's ganz Jahr plagt mer dä armi Maa:
«Huushaltigsgäld sett ich meh haa!»

Fast schwindlig wird's mer, wo-n-i gseh
die Berg vo Chrömli — Kafi — Tee! —
Doch stiegt mer jetzt es Liechtli uf —
vo de Rückvergüetig gaht öppis druf! —

Der eine schänkt's de Maa zum Dank,
di ander findt au suscht de Rank;
doch d'Hauptsach isch, daß eu hät gfreut
und ihr das Fährtli nüd händ bireut! Th. V.

DIE SEITE DER FRAU

Zeitgemäßes Kochen

Lauchsuppe

1 Löffel Fett, 3 bis 4 Lauchstengel, 2 bis 3 Löffel Mehl, 1½ l Wasser, Salz.

Den in ½ cm breite Streifen geschnittenen Lauch im heißen Fett dämpfen, das Mehl darüber streuen, gut umrühren und mit dem nötigen Quantum Wasser ablöschen, salzen und kochen. Kochzeit ½ bis ¾ Stunden.

Grüne Kartoffelsuppe

1 Löffel Fett, gehackte Petersilie oder andere Küchenkräuter, 4 in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1 Löffel Mehl, 1½ l Wasser, Salz.

Die Kräuter und die dünnen Kartoffelscheiben werden im heißen Fett gedämpft, das Mehl darüber gestäubt und mit dem Wasser abgelöscht, gesalzen und die Suppe gekocht. Zu

dieser Suppe können sehr gut auch Restenkartoffeln verwendet werden. Kochzeit ¾ Stunden.

Gemüsebrühe

1 Löffel Fett, Zwiebel, Rüblein, Lauch, Sellerieknolle, 2 l Wasser, Salz nach Belieben, 30 g Käse.

Das Gemüse wird im heißen Fett leicht geröstet, abgelöscht und gekocht. Vor dem Anrichten wird die Brühe gesalzen. Sie wird gesiebt und statt Knochen- oder Fleischbrühe verwendet. Kochzeit ¾ Stunden. Schmeckt die Brühe etwas fade, so gibt man geriebenen Käse bei.

Geröstete Zwiebelsuppe

1 Löffel Fett, 80 g Mehl, 4 bis 5 Zwiebeln, 1½ l Wasser, Salz 30 g Käse.

Das Mehl wird im heißen Fett geröstet (Gußpfanne verwenden), die in Streifen geschnittenen Zwiebeln beigefügt und kurz mitgedämpft, die Suppe abgelöscht, gesalzen und gekocht. 5 Minuten vor dem Anrichten wird der Suppe der geriebene Käse beigefügt. Kochzeit 45 Minuten.

Kalbsgrick Zu Grick gehört Lunge, Herz und Milz.

1 Löffel Fett, 30 g Speckwürfeli, 3 Löffel Mehl, ½ l Wasser, 1 Löffel Essig, Salz, 1 gespickte Zwiebel, 500 g Grick.

Man erhitzt das Fett mit den Speckwürfeli und röstet das Mehl darin braun. Unter Rühren löscht man mit dem heißen Wasser ab, dazu soll die Pfanne von der heißen Platte weggezogen werden. Man salzt und würzt die Sauce, kocht sie auf und gibt das in Vorlegestücke geschnittene Grick bei. Kochzeit 1½ bis 2 Stunden.

Rindplätzli im Saft

500 g Rindfleischplätzli, 1 gehackte Zwiebel, 1 bis 2 Löffel Butter, Salz.

Die Plätzli gut klopfen und lagenweise mit der Zwiebel, dem Fett und Salz in eine gut verschließbare Pfanne einschichten. Zugedeckt während 1½ bis 2 Stunden ohne Wasserzugabe weichdämpfen.

Gulasch

1 Löffel Fett, 500 g Rindfleischwürfel, ½ Löffel Mehl, 1 gehackte Zwiebel, ½ l Wasser, Salz, 500 g Kartoffelwürfel, Tomatenpüree.

Die Fleischwürfel brät man auf allen Seiten schön braun, dann stäubt man das Mehl darüber, gibt die geschnittenen Zwiebeln bei, löscht mit dem heißen Wasser ab, salzt und läßt die Sauce aufkochen. ¾ Stunden vor dem Anrichten gibt man die rohen Kartoffelwürfel und das Tomatenpüree bei und kocht das Gulasch. Gesamte Kochzeit 1½ Stunden.

Grüne Kartoffeln

1 Löffel Fett, 1 Löffel Mehl, gehacktes Grün, wie Schnittlauch, Peterli oder Gewürzkräuter, ½ l Wasser, Salz, 750 g in Würfeli oder Scheiben geschnittene Kartoffeln.

Das Mehl und das Grün im heißen Fett gedämpft und mit dem Wasser abgelöscht. Man salzt die Sauce, gibt die Kartoffeln bei und kocht ½ bis ¾ Stunden.

Rüben mit Kartoffeln und Speck

1 Löffel Fett, 200 g Speck in Würfeli geschnitten, 1 gehackte Zwiebel, 1 kg Rüben, ¾ kg Kartoffelwürfeli, 3 dl Wasser.

Man brät den Speck im heißen Fett leicht an, gibt die in Scheiben geschnittenen Rüben, die gehackte Zwiebel und die Kartoffelwürfeli bei und läßt alles bei auf Stufe 1 geschalteter Platte dämpfen, dann gibt man Wasser und Salz bei und kocht das Gericht 1½ Stunden.

Kraut mit Speck

1 mittlerer Kohlkopf, 250 g Speck, 4 bis 5 dl Wasser, 1 geschnittene Zwiebel, Salz.

Der Kohl wird in vier Teile geschnitten und mit den übrigen Zutaten: dem Speck, der geschnittenen Zwiebel, dem Salz und Wasser zum Kochen gebracht und alles 1½ Stunden gekocht.

Lauchkartoffeln

1 Löffel Fett, 2 bis 3 Lauchstengel in 1 cm breite Streifen geschnitten, 750 g Kartoffelwürfel, 2 bis 3 dl Wasser, Salz.

Die Lauchstreifen und die Kartoffelwürfeli dämpft man im heißen Fett, bis der Lauch seine Farbe verändert hat und zusammenfällt. Man gibt nun das nötige Quantum Wasser sowie das Salz bei und kocht das Gericht ¾ Stunden.

Kartoffeln mit Birnen oder Apfelstückli

1 Löffel Fett, 15 g Zucker, ½ l Wasser, 750 g Birnen- oder Apfelstückli, 1 kg in Würfel geschnittene Kartoffeln, Salz.

In der Bratenpfanne wird der Zucker im Fett hellbraun geröstet, die Pfanne von der heißen Platte gezogen und der Zucker mit heißem Wasser abgelöscht. Die geschälten oder ungeschälten Stückli und die Kartoffelwürfeli werden mit dem Salz beigegeben und das Gericht ¾ Stunden gekocht.

Krautwickel

Große Kabisblätter, ½ l heißes Salzwasser, 1 Löffel Fett, eine fein geschnittene Zwiebel, Haché von Restenfleisch oder Reis, 1 Löffel Fett, Wasser, Salz.

Die Kabisblätter werden im heißen Salzwasser kurz gekocht. Unterdessen richtet man die Fülle, indem man die Zwiebel und das Haché oder den Restenreis im heißen Fett gut rührt, mit wenig Wasser ablöscht und salzt. Man streicht nun auf jedes ausgebreitete Blatt 1 Löffel Fülle, rollt es zusammen und bindet mit einem Bindfaden. Man erhitzt in der Bratenpfanne 1 Löffel Fett, brät die Krautwickel schön hellbraun, löscht mit dem Wasser ab, streut wenig Salz darüber und kocht die Wickel ½ bis ¾ Stunden.

Gefüllte Aepfel

8 mittlere Äpfel, 50 g gemahlene Haselnüsse, 1 bis 2 Löffel Zucker, 20 g Butter, einige Löffel Süßmost.

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, ausgehöhlt und in eine bebutterte Auflaufform gestellt. Man füllt sie nun mit den geriebenen Haselnüssen, gibt auf jeden Apfel etwas Butter und überstreut sie mit Zucker. Den Süßmost gießt man zu den Äpfeln und stellt alles in den vorgeheizten elektrischen Backofen. 10 Minuten vorwärmen — Oberhitze 4 und Unterhitze 4, dann einschieben und Oberhitze 1 und Unterhitze 3 schalten, 20 bis 30 Minuten.

Apfelcharlotte

6 bis 8 Einback, ½ l Milch, 1 bis 2 Löffel Butter oder Fett, 750 g Apfelschnitzli, ½ bis 1 dl Süßmost, 3 Löffel Zucker, 10 g Butterstückli.

Man schneidet den Einback in ½ cm dicke Scheiben, taucht ihn in der mit der Butter erwärmten Milch und belegt damit den Boden und den Rand einer befetteten Auflaufform. Die

Apfelschnitzli dünstet man im Süßmost mit dem Zucker halbweich und füllt sie in die ausgelegte Form. Mit einigen Einbackscheiben wird zugedeckt und Butterstückli auf dem Auflauf verteilt. Der Ofen wird 5 Minuten mit Oberhitze 4 und Unterhitze 4 vorgeheizt, der Auflauf eingeschoben und bei Oberhitze 1 und Unterhitze 3 40 bis 50 Minuten gebacken.

Apfel-, Zwetschgen-, Rhabarberrösti

1 kg Äpfel oder Zwetschgen, oder 750 g Rhabarber, 2 bis 3 Löffel Zucker, 250 g Brotdünkli, Fett.

Das Obst wird gerüstet, klein geschnitten (Äpfel geschält) und mit dem Zucker vermischt. Man bäckt dann die Brotdünkli im heißen Fett hellbraun, gibt das Obst dazu, mischt, deckt die Pfanne zu und läßt das Obst unter zeitweiligem Wenden weichdämpfen.

Falsche Spiegeleier

8 bis 10 Einback- oder Cakesschnitten, gleich viel Aprikosenhälften, es können auch eingeweichte gedörrte Aprikosen verwendet werden, 2 dl geschlagenen Rahm.

Die Einbackschnitten werden im heißen Backofen hellbraun gebäht; Cakesschnitten können ungebäht verwendet werden. Jede Tranche wird mit geschlagenem Rahm bestrichen und eine Aprikosenhälfte umgekehrt darauf gelegt.

Aus dem soeben im Verlag der Elektrowirtschaft, Zürich, erschienenen Büchlein «Sparsam kochen» von Beatrice Monbaron, Kochlehrerin, das zum Preise von Fr. 1.20 verkauft wird und eine große Anzahl preiswerte Rezepte enthält.

Elektrisch backen

Bewährte Grundrezepte und Winke von H. Frei. Dritte neubearbeitete Auflage, Verlag Elektrowirtschaft, 32 Seiten, neun schöne Illustrationen. Preis Fr. –.90. Bahnhofplatz 9, Zürich 1.

Das hausgemachte Gebäck soll der Stolz der Hausfrau sein. Dieses Büchlein gibt ihr manchen praktischen Wink und verrät manches gute Rezept. Diese Backgeheimnisse wurden auf Grund langer Erfahrungen zusammengetragen. Dabei wird den Hausfrauen gezeigt, welche Regeln sie beim Backen im elektrischen Backofen beobachten müssen, damit der Erfolg gesichert ist. Aus dem Inhalt: Die Bedienung des elektrischen Backofens wird ausführlich geschildert. Die Backtabelle gibt Aufschluß über die Schalt- und Backzeiten der verschiedenen Teige. Wichtig für die Hausfrau ist auch die Beschreibung der Grundrezepte der verschiedenen Teigarten. Da in sehr vielen modernen Haushalten elektrische Herde mit guten Backöfen stehen, ist es wichtig, zu zeigen, wie einfach das Backen im elektrischen Backofen ist und wie gut und billig dieser arbeitet. L. B.

GESCHÄFTLICHE MITTEILUNGEN

Einfachere und rationellere Bedienung der Zentralheizung

Die fachgemäße Bedienung einer Zentralheizung, besonders dann, wenn es sich um größere Heizkessel handelt, ist meistens eine mühsame und zeitraubende Arbeit. Heute, wo es außerordentlich wichtig ist, eine gute und restlose Verbrennung zu erzielen, macht eine Heizung noch wesentlich mehr zu schaffen. Um eine einwandfreie Verbrennung zu erhalten, ist der Entschlackung des Rostes besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Dieser sollte möglichst schlackenfrei gehalten und das Feuer über dem Rost tagsüber einige Male gelockert werden. Diese Arbeit wird ganz wesentlich erleichtert und beschränkt sich noch auf wenige Minuten im Tag mit dem mechanischen Rostreiniger und Schlackenschneider «Libro» von der Firma Ing. W. Oertli, autom. Feuerungen, Zürich. Dieser Apparat besteht aus scharfkantigen Messern, welche auf einer Welle befestigt und unmittelbar unterhalb des Rostes gelagert sind. Durch einfaches Bewegen der Messer mittels eines Hebels werden die Schlacken zerschnitten und zum größten Teil in den Aschenfall befördert. Dadurch entsteht auf der ganzen Länge des Rostes eine gleichmäßige Sauerstoffzufuhr und dementsprechend eine gleichmäßige und rationelle Verbrennung. Die Aschfalltüre bleibt dabei geschlossen, wodurch die nicht unwesentlichen Abschlackverluste, durch Abkühlung und Luftüberschuß vermieden werden. Das eigentliche Abschlacken hat nur noch einmal alle drei bis sechs Tage zu erfolgen. Mit diesem Apparat wird auch das «Gasen» meist beseitigt, da durch öfteres Betätigen des Hebels und Freihalten der Rostschlitze bessere Zugverhältnisse entstehen. Die noch alle drei bis sechs Tage herauszunehmenden Schlacken sind restlos ausgebrannt und verhindern so das sogenannte «Gasen» beim Entschlacken. Dadurch ist auch in gesundheitlicher Beziehung mit dem «Libro»-Apparat ein großer Fortschritt erzielt, was jeder Heizer sehr begrüßen wird. Die Einsparungen an Brennmaterial durch Verbesserung der Verbrennung und Vermeidung der Abschlackverluste sind sehr bedeutend. Der «Libro»-Schlackenschneider ist Schweizer Erfindung und Schweizer Fabrikat; er ist in fünfzehn Staaten patentiert.

HEINRICH LIER, Ingenieur
ZÜRICH 4, Badenerstraße 440
Projektierung und Ausführung von Heizungs-, Warmwasserbereitungs- und Lüftungsanlagen jeden Systems und Umfangs
Umänderung bestehender Anlagen auf Grund vieljähriger Erfahrungen