

Zeitschrift: Wohnen
Band: 15 (1940)
Heft: 12

Vereinsnachrichten: Verbandsnachrichten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

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

VERBANDSNACHRICHTEN

Bericht der Generalversammlung der Sektion Bern des Schweiz. Verbandes für Wohnungswesen und Wohnungsreform 1940

Am Sonntag, dem 13. Oktober 1940, fand in Biel die Generalversammlung der Sektion Bern des Schweizerischen Verbandes für Wohnungswesen und Wohnungsreform statt. Am Vormittag besuchten die Delegierten, zur Hauptsache Vertreter der Mieterbaugenossenschaften und Gemeinden, das neue Stauwehr in Port. Stadtbaumeister Schaub gab eine Übersicht über die Entwicklung dieses seit Generationen geplanten und erfolgreich durchgeführten Seeländer Entschlammungswerkes, als Teil der Juragewässerkorrektion. Zugleich machte er die Anwesenden mit dem Ausbau der Bieler Stadtentwässerung vertraut, während Ingenieur Gigli die Stauwehrranlage erläuterte. Immer wieder muß man sich vergegenwärtigen, was für eine Wohltat die Sanierungsaktion für die Gegend bedeutet, wo an Stelle verwahrloster Heimstätten auf versumpftem Boden habliche Bauernhöfe mit fruchtbarem Kulturland entstanden sind.

Nach dieser äußerst interessanten Exkursion folgten die

Teilnehmer einer freundlichen Einladung der Eisenbahnerbaugenossenschaft zu einem Imbiß im Genossenschaftssaal Hofmatten Nidau. Hernach versammelten sich die Delegierten im Unionssaal des Volkshauses, um einem Referat von Herrn Tech.-Lehrer Keller über «Praktische Heizungsfragen» zu folgen. Das sehr instruktive Referat orientierte die Anwesenden, was alles vorgekehrt werden kann und muß, um der verfügbaren Heizungseinsparung gerecht zu werden.

Ein gemeinsames Mittagessen beschloß diesen lehrreichen Vormittag. Um 14 Uhr führte das Schiff «Berna» die Delegierten nach Twann, wo im Restaurant Bahnhof die statutarischen Traktanden der Generalversammlung behandelt wurden. Als neuer Kantonalpräsident wurde Herr Architekt Lanz, Biel, erkoren. Die Versammlung beschloß eine Revision der Statuten und gab dem Vorstand Auftrag in dieser Sache. Nach Schluß der Tagung erfreuten sich die Delegierten bei prächtigem Wetter am Twanner «Läsetbetrieb».

DIE SEITE DER FRAU

Weihnachtsgebäck in Kriegszeiten

Von Anna Wyß

1. Allgemeine Sparregeln

In den meisten Rezepten der üblichen Weihnachtsgutzli kann man die vorgeschriebene Butter zum Teil durch Nidel, den wir ausnahmsweise unserer Milch einmal abnehmen, auch den Nidel der gekochten Milch oder eingesottene Butter ersetzen. Haben wir schöne große Eier, so können wir ohne weiteres eines weniger nehmen als vorgeschrieben ist. Wir haben dadurch erst noch den Vorteil, daß der Teig nicht zu naß wird, so daß wir nicht, wie es gerne vorkommt, immer wieder Mehl zufügen müssen. Auch beim Auswallen, bei dem im allgemeinen viel zu viel Mehl vergeudet wird, können wir damit Mehl sparen. Zum Einfetten des Blechs verwenden wir mit Vorteil eine Speckschwarte. Wollen wir die Gutzli vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, so verdünnen wir dieses mit Wasser. Wir können aber auch das ganze Ei gebrauchen, wenn wir es mit ein wenig Wasser verdünnen und gut zerquirlen.

Für Gutzli aus Makkronenteig verwenden wir meistens übriges Eiweiß, das wir gut zerquirlen, dann den Zucker und zuletzt die gemahlene Nüsse zufügen. Bei dieser Art Gutzli können wir sehr gut Zucker sparen, indem wir anstatt gleichviel Zucker wie Nüsse zum Beispiel auf 250 g Nüsse nur 200 g Zucker nehmen. Die

Gutzli werden dennoch reichlich süß genug. Wir müssen auch nicht immer nur Mandeln verwenden, da wir sie gut zur Hälfte durch die billigeren Haselnüsse ersetzen können. Sehr viel sparen wir ein, wenn wir Eiweiß durch Wasser ersetzen. An Stelle der 6 Eiweiß nehme ich nur eines und ersetze die andern durch 5 bis 6 Eßlöffel Wasser. An Stelle der Zuckerglasur, mit der wir früher die Gutzli nach dem Backen bestrichen, machen wir es nun wieder einmal wie unsere Mütter. Wir wenden die Gutzli vor dem Backen in Kristallzucker, sie sehen auf diese Art ganz hübsch aus.

Schokoladentorte

- 1 ½ Tassen Milch
- 50 g Butter
- 9 Eßlöffel Mehl
- 6 Eßlöffel Zucker
- 1 Eßlöffel Kakao
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Ei
- 1 Paket Backpulver

Die Butter schaumig rühren, das Ei, den Zucker und das Backpulver ebenfalls darunterrühren und das Ganze mit allen übrigen Zutaten mischen. Den Teig in eine eingefettete, mit Grieß bestreute Form geben und bei mäßiger Hitze langsam backen.