Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 19 (1944)

Heft: 9

Rubrik: Frauenseite

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: 16.07.2025

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, anderseits 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 Speckwürfeli. 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 Nesseln, 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 Nüßlisalat, 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.

*

Über das Würzen

Wenn man mit wenig Fett, mit wenig Käse und mit wenig Fleisch kochen muß, so lege man sein ganzes Interesse einerseits auf das Würzen mit Kräutern und anderseits auf die vielseitige Verwendung von Knoblauch und Zwiebeln.

1. Lerne alle Küchenkräuter kennen, die für deine Küche in Frage kommen. Lege dir in deinem Garten ein eigenes Beet dafür an. Vergiß nicht, reichlich Schnittlauch und Peterli zu ziehen, so daß du sie den ganzen Sommer stets frisch aus dem Garten holen kannst. Im Notfall genügt auch ein Kistchen davon am Küchenfenster. Lege dir durch Dörren einen genügenden Kräutervorrat für den Winter an. Halte dich an die bewährten Regeln für die Verwendung der Küchenkräuter, die du in einem guten Kochbuch nachlesen kannst. Probiere daneben selber Neues aus. Notiere alle deine Erfahrungen. Und vergiß vor allem nie, den frischen Schnittlauch in die Suppe und auf den Salat zu streuen.

2. Knoblauch, ganz fein geschnitten und schwach geröstet, ist ausgezeichnet für Tomatensauce, für Spinat und für vieles andere. Roh gerieben, kommt er in die Salatsauce, nicht jeden Tag, aber oft.

3. Lerne die Zwiebeln so verwenden, daß sie nie verleiden, manchmal roh, manchmal geröstet, manchmal als richtiges Gemüse.

4. Beim Dämpfen von Knoblauch, Zwiebeln oder Küchenkräutern halte die Pfanne stets geschlossen, damit aller Wohlgeruch der Speise zugute kommt. Vermeide aber auch offene Küchentüren, wenn du mit Zwiebeln oder Knoblauch zu tun hast. Nur die Speise darf ihren Geschmack annehmen, im Eßzimmer fällt ihr Geruch lästig.

5. Überlege dir, welches der Gewürze in einer Mahlzeit vorherrschen soll, und verwende ja nicht zu vielerlei aufs Mal, so daß das eine Gewürz das andere aufhebt.

6. Mache bei Tisch kein Geheimnis aus den Namen der Kräuter, die dein Essen bereichern. Es ist schön, wenn die ganze Familie zwischen dem Wohlgeruch des Thymians, Majorans und des Bohnenkrautes unterscheiden lernt und wenn das Stengelchen Rosmarin neben dem seltenen Kalbsbraten als das erkannt wird, was es ist.

LITERATUR

J. C. Graber: Systematischer Ersatzwohnungsbau

80 Seiten. Bauwirtschaftsverlag, Zürich 1944.

Der Verfasser dieser in mehr als einer Hinsicht interessanten Broschüre weist zunächst darauf hin, daß der Wohnungsbau einen gewichtigen Teil innerhalb der gesamten Bauwirtschaft einnimmt, und schließt daraus mit Recht, daß, wenn das Wohnungsbauvolumen in der Nachkriegszeit zum Problem würde, alle Teile unserer Wirtschaft darunter zu leiden hätten. Das läßt ihn die entscheidende Frage nach einem «Ersatzwohnungsbau» stellen. Falsch wäre es nach seiner Ansicht, das mangelnde Bauvolumen dadurch zu beheben zu suchen, daß man ohne Rücksicht auf den wirklichen Bedarf an Wohnungen einen unbeschränkten Wohnungsbau betreiben würde. Ein solches Vorgehen würde offenbar zu gefährlichen Fehlinvestierungen führen, die unbedingt zu vermeiden sind. So kommt der Verfasser auf den Gedanken des «Ersatzwohnungsbaues», der bedeutet, daß, insoweit keine triftigen Gründe des Heimatschutzes dagegen sprechen, diejenigen Gebäude, die zufolge ihres Alters und ihrer Beschaffenheit nicht mehr den jeweiligen zeitgemäßen Begriffen und Erfordernissen der Wohnhygiene und der Wohnkultur entsprechen oder auch den Erfordernissen städtebaulicher Gestaltung entgegenstehen, niedergelegt und durch neue Gebäude ersetzt werden. Dabei handelt es sich nicht nur um Altstadtwohnungen, sondern auch um später erstellte Wohnbauten. Dem Verfasser bleibt nicht unbekannt, daß einem solchen Ersatzwohnungsbau, vor allem für «neuere» Wohnungen, gewaltige Schwierigkeiten entgegenstehen, und er kommt daher zu folgenden Forderungen:

a) Schaffung einer gesetzlichen Grundlage;
b) Einführung der obligatorischen Hypothekentilgung;
c) Einführung der Genehmigungspflicht für die Handänderung von Wohnliegenschaft;
d) Regelung der Wohnungsproduktion;
e) Einführung der gesetzlichen Belastungsgrenze
f) staatliche Subventionen.

Die einzelnen Maßnahmen werden ausführlich behandelt und es wird der Nachweis unternommen, daß sie durchführbar und, wenn tatsächlich durchgeführt, dann auch geeignet sein würden, das fehlende Bauvolumen der Nachkriegszeit zu ersetzen. Als Ziel schwebt dabei dem Verfasser vor, daß Jahr für Jahr etwa 1 Prozent aller vorhandenen Wohnungen wieder zerstört und neu aufgebaut werden könnten, so daß sich der gesamte Wohnungsstand der Schweiz in rund 100 Jahren erneuern würde. Der «Sterbeprozeß» der Wohnbauten müßte also gegenüber heute, und zwar auf gesetzlichem Wege, bedeutend beschleunigt werden! In einem Schlußkapitel werden einzelne Einwände und zu erwartende Widerstände zu widerlegen versucht. Sollte sich einer vernünftigen Forderung auf Erneuerung des Wohnungsbestandes die eine oder andere Schicht unseres Volkes widersetzen, so wäre es «Pflicht und Aufgabe des Staates, die Voraussetzungen dafür zu schaffen, daß der Ersatzwohnungsbau trotzdem zur Durchführung gelangen kann».

Die vorliegende Broschüre behandelt ein ungemein wichtiges Problem. Sie geht aber unseres Erachtens weit über das hinaus, was in unserm Lande, auch wenn der Gedanke der wirtschaftlichen Planung weitere Verbreitung finden sollte, tatsächlich möglich ist. Die einzige logisch richtige Schlußfolgerung, zu der die Gedankengänge des Verfassers führen, würde unseres Erachtens darin bestehen, daß man die gesamte Wohnungswirtschaft in die Hände des Staates legen müßte, um das gewünschte Ziel, nämlich den systematischen Ersatzwohnungsbau, wirklich auch zu erreichen. Trotz diesen grundsätzlichen Bedenken gegenüber der vorgeschlagenen Lösung sei aber die Broschüre zum Studium angelegentlichst empfohlen. Man kann auch von Utopien oder Fehlschlüssen vieles lernen!