

Frauenseite

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

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

Heft 2

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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 Wohngenossenschaft im Blickfeld des Buchhalters und Revisors

Der Verein für Wohnungswesen und Bund der Wohngenossenschaften Basel hat auf vielseitiges Begehren einen Kurs für Rechnungsrevisoren durchgeführt. Die große Teilnehmerzahl hat bewiesen, daß eine weitere fachliche Ausbildung der Rechnungsrevisoren, die ja in den wenigsten Fällen hauptamtliche Revisoren oder Buchhalter sind, einem tatsächlichen Bedürfnis entsprach.

Der Kurs umfaßte sechs Abende und stand unter der geschickten Leitung von Herrn Paul Kade, eidgenössisch diplomierter Buchhalter und Revisor des ACV. beider Basel. Der Referent orientierte eingehend über die Pflichten und Rechte der Revisoren einer Wohngenossenschaft.

Dabei wurden folgende Themen erläutert und behandelt: *Die rechtliche Form der Genossenschaft, die Buchführung der Wohngenossenschaft, die Revision der Wohngenossenschaft.*

Das ganze Kursmaterial war sehr vorteilhaft zusammengestellt, so daß jeder Teilnehmer einen gründlichen Begriff über die Aufgaben eines Rechnungsrevisors bekam.

Nebenbei sei noch bemerkt, daß als allgemeine Treuhandstelle des Bundes der Wohngenossenschaften das Revisorat des Allgemeinen Konsumvereins beider Basel amtiert.

Im Schlußwort gab der Präsident, Herr Direktor Zulauf vom ACV., bekannt, daß beschlossen wurde, den ganzen Kursus in Broschürenform herauszugeben. Es entspreche dies einem längst gehegten Wunsch, ein Regulativ für Rechnungsrevisoren zu schaffen. Im Namen des Bundes verdankte der Vorsitzende die geleistete Arbeit und gab der Hoffnung Ausdruck, daß dieser Kurs dem Basler Wohngenossenschaftswesen zum Vorteil gereiche.

F. Sn.

20 Jahre Familienheim-Genossenschaft

Am 17. Februar — während der Drucklegung dieser Nummer — feierte die Familienheimgenossenschaft Zürich ihr 20jähriges Jubiläum. Unter der sorgfältigen und tüchtigen Leitung bewährter Genossenschaftler ist im Laufe der Zeit im Friesenberg ein Dorf von nahezu 1000 Wohnungen entstanden. Die Genossenschaft hat bei diesem Anlaß eine Jubiläumsbroschüre heraus-

gegeben, die Rechenschaft ablegt über das geschaffene Werk. Wir werden auf diese Publikation und damit auf die verdienstliche Tätigkeit der Genossenschaft zurückkommen. — Heute aber begleiten unsere herzlichen Wünsche und unser Dank für ihre Tätigkeit die Genossenschaftsorgane und die ganze Mitgliedschaft.

FRAUENSEITE

Die verschärfte Gasrationierung

Die Gasrationierung mit ihren ungewöhnlich scharfen Einschränkungen stellt auch unsere Hausfrauen vor neue schwere Aufgaben. Von 99 000 Haushaltungen der Stadt Zürich werden durch diese Maßnahmen ihrer 83 000 betroffen. Nicht viel besser steht es in andern Städten: in Basel handelt es sich um 51 000 Haushaltungen von total 54 000, in St. Gallen um 17 000 von 18 000. Verhältnismäßig gut steht natürlich die Landschaft da, wo überhaupt kein Gas erhältlich war, demzufolge keine Werbung für die Bequemlichkeiten der Gasküche stattfinden und niemand in Versuchung geraten konnte, sich einen Gasherd überhaupt anzuschaffen. — In unsern Städten ist die Sachlage schon unangenehmer. Statt «Koche mit Gas!» heißt es heute leider: Koche lieber nichts mehr!, zum mindesten für die Bewohner unserer größeren Städte und diejenigen Ortschaften, die an die Gaswerke dieser Orte angeschlossen sind. Noch ist auch, soviel man den Mitteilungen über eine Pressekonferenz mit dem Eidgenös-

sischen Kriegsernährungsamt und Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt entnehmen konnte, keineswegs ausgeschlossen, daß die Gaszufuhr überhaupt während gewisser Tageszeiten gedrosselt wird. Es muß also auf dem ganzen Gebiete der Haushaltsführung, vor allem des Kochens, eine gründliche Umstellung stattfinden, will man der gegenwärtigen und kommenden Schwierigkeiten Herr werden. Wie soll das geschehen?

An der erwähnten Pressekonferenz wurden durch Fräulein Dr. Rikli, Leiterin der Abteilung Hauswirtschaft im Eidgenössischen Kriegsernährungsamt, eine Reihe von

praktischen Anleitungen

für den Haushalt gegeben. Wir folgen wieder der Tagespresse und geben hier diese Hinweise in großen Zügen wieder. Die zukünftige Gasration reicht bekanntlich ungefähr zum Kochen einer einzigen normalen warmen Mahlzeit pro Tag. Es gilt

also, kräftig zu sparen dadurch, daß man entweder wirklich nur die eine warme Mahlzeit pro Tag zu sich nimmt, in diesem Fall wohl die Hauptmahlzeit, sei es mittags, sei es abends, oder mehrere Mahlzeiten so gestaltet, daß zu wenigen warmen Speisen verhältnismäßig mehr kalte Gerichte, Salate, Früchte usw. genossen werden. Das wird sofort leichter möglich sein, wenn einmal die warme Frühlings- und Sommerzeit gekommen ist. Im weitern werden bereits vorgekochte Lebensmittel, wie Kartoffeln und Gemüse, wohl in Bälde auf dem Markte ebenfalls erhältlich sein und eine Erleichterung darstellen. Dabei ist es nicht ausgeschlossen, daß die Gemeindebehörden helfend eingreifen und von sich aus solche Lebensmittel im großen Maße vorkochen lassen. Auch Metzgereien und Bäckereien, so wurde gesagt, könnten sich un schwer in den Dienst solcher Aktionen stellen.

Dazu kommen

Sparmaßnahmen

beim Kochen selbst. Jedes Prozent Gas, das eingespart werden kann, ist wichtig. Es gilt also, schon beim einfachsten Kochprozeß sich genau zu überlegen, wie er unter größtmöglicher Einsparung an Gas vor sich gehen kann. Welche Bedeutung diese Sparsamkeit haben kann, das würden wohl am besten die Gasrechnungen gleich großer Familien oder ähnlicher kollektiver Haushaltungen beweisen, die gelegentlich unbereiflich große Unterschiede aufweisen können. Jede Kleinigkeit muß daher heute beachtet werden: Rechtzeitiges Kleinstellen der Flamme, Vermeidung von zu großen Flüssigkeitsmengen in den Speisen, gut schließende Deckel, Ausebnen der Pfannenböden, richtige Größe des Kochgeschirrs sind ebenso wichtig wie bekannte Sparkochmethoden: das Turmkochen, bei welchem die Pfannen übereinander gestellt werden, die Verwendung von Spezialkochgeschirr, wie der «Conducta»-Pfannen, des «Backwunders» und ähnlicher Einrichtungen. Auch die *Kochkiste* wird wohl wieder zu Ehren gezogen werden müssen. Sie ist uns noch in «lieber» Erinnerung vom letzten Kriege her, wo man sie mit großer Kunst aus einer alten Kiste, aus einem Haufen Papierschnitzel oder Holzwohle und festem Karton selbst herstellte und regelmäßig benutzte. Alle diese Kniffe zusammengenommen, ergeben, das ist die Meinung der Fachleute, Einsparungen bis zu 30 und mehr Prozent im Gasverbrauch.

Selbstverständlich muß auch das

Kochen im Ofen

noch stärker zur Geltung kommen. Dabei können aller Art Brennstoffe verwendet werden. Wobei freilich immer zu beachten ist, und das vergißt man vielleicht gelegentlich da und dort, daß der eine oder andere «Brennstoff» dem Kamin nicht unerhebliche Schäden zufügen kann, also Vorsicht am Platze ist. Es ist aber zuzugeben, daß recht viel Wärme heute noch ungenützt durch die Kamine entweicht, Wärme, die ganz wohl dem Kochprozeß dienstbar gemacht werden kann, wenn Not an Mann kommt.

Es ist ohne weiteres verständlich, daß trotz allen Anstrengungen und überlegtem Handeln man nicht um weitere,

grundlegende Umstellungen in der Ernährung der großen Bevölkerungsmassen unserer Städte herkommen wird. Dazu gehört vor allem

die Gemeinschaftsverpflegung,

die in manchen Orten in Bälde mit der Zubereitung und Abgabe wenigstens einer nahrhaften Suppe ihren Einzug halten wird. Dabei werden auch die öffentlichen *Verpflegungsstätten* vielleicht eine weitere Aufgabe übernehmen müssen. Allerdings haben sie bereits ebenfalls ganz starke Einschränkungen auf sich nehmen müssen, sofern sie auf Gasbetrieb eingestellt sind. Aber auch ihnen wird nichts anderes übrig bleiben, als ihre Menus an Zahl zu vermindern, an Zusammensetzung zu vereinfachen und dafür ein möglichst kräftiges Essen, vor allem gute Suppen, zu bieten. Bereits hat das Eidgenössische Kriegsernährungsamt eine kleine Broschüre mit *Menu- und Rezeptvorschlägen* herausgegeben, eine Umfrage über die mögliche Leistung von Gemeinschaftsküchen aufgeführt und das bezügliche Material den Gemeindestellen ausgehändigt, so daß die nötigen Voraussetzungen für eine kollektive Verpflegung, sollte sie in noch größerem Umfange zur Notwendigkeit werden, durchaus gegeben sind. Den kantonalen, beziehungsweise den Gemeindestellen soll es überlassen bleiben, die Möglichkeiten im gegebenen Moment auszunützen, das Kriegsernährungsamt wird sich im allgemeinen darauf beschränken, Richtlinien und Empfehlungen aufzustellen. So prüft es gegenwärtig die Frage einer durchgreifenden *Vereinfachung der Menusfolgen* für alle Gaststätten — was jedenfalls die zweckmäßigste Lösung darstellen würde! — Es studiert auch die Frage von bestimmten Erleichterungen im Betriebe der Gaststätten. Auch die Frage der gekürzten Mittagszeit wird geprüft, wobei allerdings die früher gemachten Erfahrungen eher gegen eine solche Lösung zu sprechen scheinen. Im allgemeinen aber stehen die Organe des Kriegsernährungsamtes auf dem Standpunkt, daß soweit als immer möglich die Verpflegung im Haushalt trotz den gegenwärtigen Schwierigkeiten beibehalten werde und es sich auch bei der Versorgung größerer Bevölkerungsteile mit gekochtem Essen vorerst mehr um Suppen als um ganze Mahlzeiten handeln sollte. Bei solchem Vorgehen ist auch *nachbarliche Hilfe* noch eher möglich, auf die gerade in der Jetztzeit besonderes Gewicht gelegt werden sollte, und die sehr wohl darin bestehen kann, daß die glücklichen Besitzer elektrischer Kocheinrichtungen den weniger glücklichen «Gaskochern» ihre Kocheinrichtung mit zur Verfügung stellen oder gelegentlich auch gleich für sie mitkochen.

So muß, durch Einsparungen, durch vernunftgemäße Verwendung des noch vorhandenen Brennstoffes, durch Verpflegung in den öffentlichen Gaststätten und wenn nötig durch Einschaltung einer Gemeinschaftsverpflegung, durch Verzicht auf die eine und andere Bequemlichkeit und durch gemeinsame Bemühungen der Versuch gemacht werden, der harten Maßnahme der Gasrationierung zu begegnen. Noch *haben* wir zu essen und können wir uns behelfen: der Gedanke auf diese bevorzugte Lage wird die neue Einschränkung leichter ertragen lassen.

Gas sparen

Das Gaswerk Zürich teilt mit: Die im Laufe der letzten Tage in der Presse bekanntgegebenen Meldungen betreffend die Schwierigkeit der Zufuhren von Lebensmitteln und Rohstoffen nach der Schweiz zeigen deutlich die kritische wirtschaftliche Situation, in der wir uns befinden.

Wir müssen vermehrt von den angesammelten Vorräten zehren, und ein Durchhalten setzt auf allen Gebieten des zivilen Verbrauchs äußerste Sparsamkeit voraus. Dies gilt besonders für die Kohle, deren Einfuhr ab Oktober des letzten Jahres fast gänzlich zum Stillstand gekommen ist.

Daß der Sparwille der Bevölkerung sich auch beim Verbrauch des Gases auswirken muß, ist selbstverständlich, sind doch die Gaswerke heute genötigt, ihre Kohlenreserven, die sie in besseren Zeiten haben anlegen und ständig erneuern können, anzugreifen und außerdem möglichst weitgehend inländische Brennstoffe zu verwenden. Dem sind natürlich gewisse Grenzen gesetzt. Die sparsame Gasverwendung darf heute nicht nur eine von oben befohlene Maßnahme sein, sondern die Bevölkerung muß sie von sich aus und in Erkenntnis des Ernstes der Situation und der Tatsache, daß auch die inländischen Brennstoffe und Energiequellen nicht unerschöpflich sind, ausüben.

Es war von jeher das Bestreben der Gaswerke, durch Kochvorträge und Demonstrationen die Bevölkerung mit sparsamen Kochmethoden vertraut zu machen. Auch jetzt sind sie bereit, in dieser schwierigen Lage unseres Landes das Ihrige beizutragen. Es läßt sich noch sehr viel Gas sparen, ohne daß die Gesundheit oder das Wohlbefinden unserer Familien in Mitleidenschaft gezogen wird, wenn die Bevölkerung nicht nur heute und morgen, sondern überhaupt in der nächsten Zeit strikte die folgenden Winke beachtet:

1. Es soll *keine Pfanne unbedeckt* auf dem Gasherd stehen. Zweckmäßig ist das «Turmkochen», bei welcher Kochart einzelne Geschirre übereinander gestellt sind, so daß die Wärme des unteren Geschirrs dem oberen zugute kommt. Auch das Aufsetzen eines Caldors statt eines bloßen Deckels auf die Pfanne ist zweckmäßig bei Speisen, welche mit viel Flüssigkeit gekocht werden (Suppen, Hülsenfrüchte usw.).

2. Für das Fortkochen ist *stets die kleinstmögliche Gasflamme* einzustellen, die die Speisen in der Pfanne gerade noch am Kochen erhält. Flammen, die über den Topfboden hinausbrennen, bedeuten Verschwendung (am besten: Flammenspitzen 1 bis 2 Zentimeter innerhalb des Topfrandes). Eine Pfanne, bei welcher Dampf in Wolken herauspufft, ist heute einfach nicht mehr zulässig, selbst wenn die momentane Gaszuteilung ausreicht.

3. *Dämpfen* (Kochen mit wenig Wasser im eigenen Saft mit kleiner Flamme) von Kartoffeln und Gemüse spart Gas und verhütet Nährstoffverluste.

4. *Eintopfgerichte* erlauben die Zubereitung von Fleisch, Kartoffeln und Gemüse in *einer* Pfanne.

5. Es sei an das beliebte «Backwunder» und den Aufsatzgrill erinnert, die das Backen, Braten, Gratinieren, beziehungsweise das Grillieren auf der Gasherdflamme bei sparsamem Gasverbrauch erlaubt.

6. Vielerorts sind kohlen- und holzgefeuerte Zimmeröfen mit *Ofenlöchern* im Gebrauch; Speisen, die ein längeres Fortkochen benötigen, können daher ins Ofenloch gestellt werden. Zumindest reicht die Temperatur dort aus, um Wasser für das Abwaschen oder andere Zwecke zu erwärmen.

7. *Sofortiges Abspülen des Geschirrs* nach den Mahlzeiten mit *kaltem* Wasser spart warmes Abwaschwasser und damit Gas.

8. Im Badzimmer kann gespart werden, wenn nicht mehr Vollbäder, sondern warme *Duschen* genommen werden. Der Warmwasserverbrauch einer Dusche ist ein Bruchteil desjenigen eines Vollbades, und namhafte Hygieniker ziehen das Duschenbad dem Vollbad vor.

Es ist heute mehr denn je nötig, daß jede Hausfrau diese Regeln ständig beobachtet. Jeder Kubikmeter Gas, um welchen der Gasverbrauch einer Haushaltung unter der von den Behörden bewilligten Gaszuteilung bleibt, ist ein Gewinn nicht nur für die betreffende Haushaltung, sondern für unser ganzes Volk. (1 Kubikmeter monatliche Gasersparnis in jeder der rund hunderttausend Zürcher Gashaushaltungen bedeutet 1200 Tonnen Kohleersparnis jährlich, entsprechend fast zwei Eisenbahnzügen zu je 40 Wagen.) Ein freiwilliges Sparen der Bevölkerung erlaubt, die Anwendung von wirklich drakonischen behördlichen Maßnahmen hinauszuschieben, die dann viel tiefer die privaten Gewohnheiten und Annehmlichkeiten berühren müßten.

Zubereitung von Gemüse- und Obstgerichten ohne Gas

Salate aus Wintergemüsen

Unsere Wintergemüse werden viel zu selten als Salat auf den Tisch gebracht. Nach den folgenden Rezepten zubereitet, bilden diese Gemüse eine gesunde Ergänzung zu einem Kartoffelgericht und brauchen kein Brennmaterial.

Rot- und Weißkrautsalat

1 kleiner Rot- oder Weißkabis, 1 saurer geraffelter Apfel, eine halbe Zwiebel, Peterli, Thymian.

Sauce: 2 Eßlöffel Öl, 4 Eßlöffel Essig, 3 Eßlöffel Milch, Salz.

Das feingeschnittene Kraut eine Stunde vor dem Essen mit der Salatsauce und den übrigen Zutaten vermischen.

Selleriesalat

Salatsauce wie bei Lauchsalat zubereiten, sauber waschen, geschälte Sellerie hineinraffeln, gut mischen. Sofort servieren.

Lauchsalat

Den untern, weißen Teil von drei großen Lauchstengeln quer in feine Streifen schneiden und mit der Salatsauce

gut mischen. Der übrige Lauch kann zu Suppen verwendet werden.

Sauce: 1 Prise Salz, 5 Eßlöffel Haushaltsnidel, 2 Eßlöffel Essig, Zwiebeln, Kräuter.

Federkohlsalat

Den Federkohl gut waschen, so fein als möglich schneiden und mit der Salatsauce wie bei Lauchsalat vermengen. Als Gewürzkräutchen eignen sich Thymian und Borretsch sehr gut.

Salat einige Stunden vorher anmachen.

Rüblisalat

Ein halbes Kilo rohe Rübli, 2 Äpfel, eine halbe Zwiebel, Peterli, 4 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Öl, Salz.

Die feingeraffelten Rübli und Äpfel mit der geschnittenen Zwiebel, dem Peterli und der Salatsauce vermischen. 1 Prise Zucker verbessert den Geschmack.

Fenchelsalat

Drei Fenchel werden von den äußern harten Schalen befreit, gut gewaschen und in feine Streifen geschnitten. Man vermischt ihn mit derselben Salatsauce und gehackten frischen oder gedörrten Kräutern.

Gute Obstspeisen

Apfelspeise aus rohen Äpfeln

Saure Äpfel, Nüsse, eventuell Rosinen, Zucker nach Belieben, rohe Milch.

Eine Lage in feine Scheiben geschnittene Äpfel mit Zucker, grob gehackten Nüssen und Rosinen bestreuen und mit 3 bis 4 Eßlöffeln Milch übergießen. So fortfahren, bis man die nötige Menge hat. Sehr rasch arbeiten, damit die Äpfel schön weiß bleiben. Für genügend Saft sorgen.

Apfelmus, roh

8 Äpfel, 1 bis 2 Deziliter Süßmost oder Haushaltsmehl, 1 bis 2 Eßlöffel Zucker.

Flüssigkeit mit Zucker mischen.

Die sauber gewaschenen, ungeschälten Äpfel auf der Bircher-Raffel reiben, jeden geraffelten Apfel jeweils sofort mit der Sauce vermischen.

Dörrobstkompott

Dörrobst zu Kompott oder Obstspeisen muß nicht unbedingt gekocht werden. Im Gegenteil, es ist wertvoller, wenn man es nach gründlichem Waschen mit genügend Einweichwasser zugedeckt 12 bis 24 Stunden an der Wärme stehen läßt und es ungekocht genießt. Oder aber man erhitzt das Einweichwasser am zweiten Tag mit Zucker oder Zimt, richtet es heiß über das Obst an und läßt es zugedeckt erkalten.

Dörrobst schmeckt gut, wenn verschiedene Früchte gemischt werden. Das Mischen spart Zucker.

LITERATUR

«Die Wohn- und Siedlungspolitik der Gemeinden»

Herausgegeben von Hans Nawiasky. 185 Seiten. Kart. Fr. 7.—.

Greift Band 3 der Veröffentlichungen der Schweizerischen Verwaltungskurse die Spezialfrage der Verkehrsmittel im Dienst der Wohn- und Siedlungspolitik heraus, so ist Band 4 der Wohn- und Siedlungspolitik im allgemeinen gewidmet. Dabei stehen die Kantone und Gemeinden als Träger dieser Politik im Vordergrund, während der Bund mehr mittelbar unter dem Gesichtspunkt der Bereitstellung von Beiträgen hauptsächlich für Zwecke der Arbeitsbeschaffung in Betracht fällt. Aber nicht nur die öffentliche Hand, sondern auch gemeinnützige Organisationen sowie die privaten Kreditinstitute sind an der Lösung dieser wichtigen Probleme nachhaltig interessiert.

Bei dem dreiunddreißigsten von den Schweizerischen Verwaltungskursen veranstalteten Vortragszyklus sind berufene Vertreter aller dieser Faktoren ausgiebig zu Worte gekommen. Dabei wurde, wie immer, darauf Gewicht gelegt, einerseits die allgemeinen theoretischen Grundlagen des Fragenkomplexes zu klären, andererseits auf die praktischen Probleme und Erfahrungen ausführlich einzugehen. So ist eine geschlossene Reihe von Vorträgen von Fachkennern ersten Ranges zustande gekommen, die geeignet ist, einen umfassenden Überblick zu gewähren, der allen Interessenten eine wichtige Grundlage für ihre Überlegungen und Entschlüsse bietet.

Diese Veröffentlichung geht alle öffentlichen Verwaltungen, die mit den Fragen der Wohn- und Siedlungspolitik beschäftigt sind, an, in gleicher Weise aber auch die Politiker und leitenden Persönlichkeiten der gemeinnützigen Organisationen sowie die Einzelpersonen, denen diese hochbedeutsame Angelegenheit des allgemeinen Volkswohls am Herzen liegt. Ferner werden alle Finanzinstitute, die sich mit der Pflege des Baukredites befassen, dieser Veröffentlichung wertvolle Aufschlüsse entnehmen können.

«Volkshochschule»

Heft 1, 1945. Herausgegeben vom Verein für Förderung der Volkshochschule des Kantons Zürich. 14. Jahrgang. Jährlich Fr. 5.—.

Soeben hat wieder ein neuer Jahrgang dieser immer interessanten und lehrreichen Zeitschrift begonnen. Ein kurzer Blick in das Inhaltsverzeichnis überzeugt von dem großen Reichtum an mannigfachem Wissensstoff, der Jahr für Jahr geboten wird. Aus einer großen Zahl von Wissensgebieten erscheinen regelmäßig kleinere oder größere Abhandlungen. Reise- und Milieuschilderungen machen uns mit den Eigenarten und Schönheiten vieler Länder bekannt, was gerade jetzt manchem Leser willkommen sein mag. Kunst- und Kunstgeschichte und gelegentlich ein Schuß Philosophie sind vertreten. Von der großen Welt der Sterne erfahren wir ebensogut manches uns Neue wie von der kleinen Welt der Atome. Hinweise auf literarische Erscheinungen sind uns wertvolle Helfer. Ein Anhang berichtet von Zeit zu Zeit über das Schaffen und Werken der schweizerischen Volkshochschulen. Kurzum, eine Zeitschrift, die viel mehr bietet, als ihr bescheidener Preis und ihr einfaches Gewand vermuten lassen.

Eingegangene Jahresberichte von Baugenossenschaften

Familienheimgenossenschaft Zürich

Bernische Wohnungsgenossenschaft in Bern

Wohnbauförderung in WINTERTHUR

Darstellung neuer Wohnkolonien und Siedlungen, mit zahlreichen Bildern und Plänen

62 Seiten Preis Fr. 2.—

Zu beziehen bei der Stadtkanzlei Winterthur

Sauber + Gisin

für Elektrotechnische Anlagen
ZÜRICH Seefeldstraße 84 Tel. 241624