

Die Seite der Frau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **21 (1946)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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.

Späße wieder freien Lauf. Kurz vor 18 Uhr wurde das nette Dorf verlassen und die Bahnstation Nänikon-Greifensee nach kurzem, ausklingendem Spaziergang erreicht. Ein Entlastungszug nahm dort die drei Koloniekommissionen vorzeitig auf. 20 Minuten später verabschiedeten sie sich im Bahnhof Zü-

rich-Oerlikon in herzlichem, genossenschaftlichem Geiste. Jeder Teilnehmer konnte sich nach diesem gelungenen Ausflug sagen: Wie schön ist doch das Leben, wenn es mit gutem Willen genossenschaftlich verwertet wird. *M. P.*

Die neue Härd im Röntgehof

Mis Schriebe färn hätt öppis gnützt,
Mér werded wieder underschtützt,
De Vorschtand mit em Presidänt,
Weiß genau, daß mir nüt Vorigs händ,
Und isch sicher jedes froh,
Wieder e paar Rappe über'cho.
Hauptsächlich mir da im Block vier,
Händ's am Nötigschte glaub na schier,
Mir händ nämli neuu Härd,
Ich ha zwar keine grad begährt,
Jetzt brucht's nur wieder anderi Pfanne

Uf de eläktrisch Härd da anne,
Und isch natürli das de Grund,
Daß mer um de Bolle chunnt,
's Gas isch währli schuld da dra,
Mer händ emale fascht keis gha,
Kei Chohle sind vom Usland cho,
Wo mer senigs macht dervo,
Und sind das ebe halt so Sache,
Mer hätt gar nümme chönne bache,
Doch ich will hoffe ganz entschiede,
Es sei jedes mit sim Härd rächt z'friede.

M. W a l d e.

DIE SEITE DER FRAU

Die elektrische Küche wird nicht eingeschränkt

Verschiedene Gerüchte und Meldungen haben die Meinung aufkommen lassen, es würden auch Einschränkungen der elektrischen Küche vorbereitet. Das entspricht nicht den Tatsachen. Im Haushalt werden Einschränkungen nur die Raumheizung und die Heißwasserbereitung betreffen. Die *Versorgung der elektrischen Küche mit Elektrizität wird auch im kommenden Winter unter keinen Umständen eingeschränkt werden.*

Jede Hausfrau soll jedoch im Interesse der Sicherung der Elektrizitätsversorgung möglichst sparsam mit der Elektrizität umgehen, solange Einschränkungsmaßnahmen in Kraft sind. Sie muß wissen, daß jede unnütz verbrauchte Kilowattstunde unsere Energievorräte in den Speicherseen vermindert. Vorräte können wir aber erst im kommenden Sommer wieder anlegen. Also — sparsam haushalten mit der Elektrizität!

Gute Suppen

Kartoffelsuppe mit Gemüse

I. ½ Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Lauch, 1 kleiner Sellerie, 2 Rüben oder 1 Stück Bodenkohlrabi oder Wirz oder Kabis, 1 kg Kartoffeln, 2 ½ l Wasser, Salz, Majoran, oder Bohnenkraut (beide erst kurz vor dem Anrichten beifügen).

Kartoffeln und Gemüse gut reinigen, ungeschält in Würfel und Streifen schneiden und mit der geschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch in Fett dämpfen, Wasser zugeben und ½ Stunde kochen lassen. Es ist empfehlenswert, die Hälfte der Gemüse roh gerieben in die Suppenschüssel zu geben. Die Suppe anrichten über: Geraffeltes Gemüse und 100 g verührten Speisequark oder 50 g geriebenen Käse und Brotscheibchen.

II. Die gleich vorbereiteten Zutaten ohne Fett mit der Flüssigkeit aufsetzen; an Stelle des fehlenden Fettes nach Belieben 1 Wurst, 1 Schweinsohr oder etwas Kopffleisch mitkochen. Beim Anrichten diese Zutaten fein verschnitten in die Suppenschüssel geben.

Erbsen-, Böhnli-, Linsensuppe

200 g Böhnli, Erbsen oder Linsen, Einweichwasser, ½ Eßlöffel Fett (oder eine Speckschwarte oder ein fetter Knochen oder ein Stücklein fettes Fleisch), 1—2 Rüben, 1 Stück Sellerie, 1 Lauch, 2 Kartoffeln.

Die erlesenen, gewaschenen Hülsenfrüchte über Nacht in viel lauwarmem Wasser einweichen. Ohne Salzbeigabe, eventuell mit Knochen im Einweichwasser fast weichkochen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten Salz und die gut gereinigten, kleingeschnittenen Gemüse in die Suppe geben und mitkochen lassen.

Kochzeit für Böhnli 2—2 ½ Stunden.

Kochzeit für Erbsen 1 ½—2 Stunden.

Kochzeit für Linsen 40—50 Minuten.

NB. Die Hülsenfrüchte können zur Hälfte durch Kartoffeln oder eine Handvoll Gerste, die auch eingeweicht wird, ersetzt werden.

Appenzeller Hafersuppe

2 l Flüssigkeit, Salz, 60 g Hafergrütze, 1 Zwiebel, 3 Kartoffeln, 4 Eßlöffel Milch, geriebener Käse.

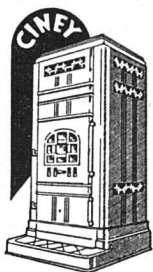
Die Hafergrütze in die kochende Flüssigkeit einrühren, Salz und gehackte Zwiebeln begeben. Kochzeit 1 Stunde 20 Minuten. Vor dem Anrichten die würfelig geschnittenen Kartoffeln zugeben. Die Suppe über die Milch anrichten und mit dem geriebenen Käse servieren.

Maissuppe

2 l Wasser, Salz, 80 g Mais, 120 g Kohl oder Lauch, Thymian, 1 Eßlöffel Käse.

Den Kohl oder Lauch fein schneiden, mit Mais, Wasser und Salz aufsetzen und 20 Minuten kochen. Die Suppe über Kräuter, Käse und nach Belieben etwas Milch anrichten.

Die Warmluftheizung **CINEY**



garantiert eine ausgezeichnete und sparsame Heizung von Einfamilienhäusern.

Es lohnt sich, sich näher zu orientieren bei

SOPROCHAR SA.
Lausanne Tel. (021) 22619

Licht - Kraft - Telefon - Radio



Gottlieb Pfenninger AG - Zürich 3

Aegertenstraße 8 · Telefon 331111

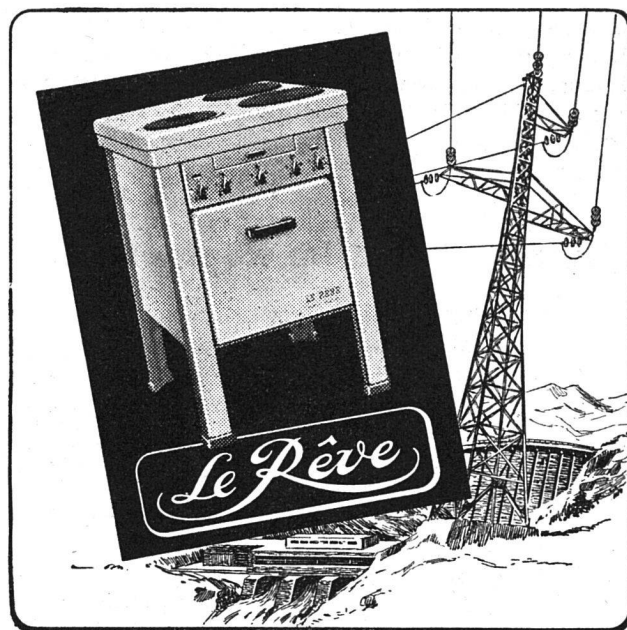


Spengler-Arbeiten

Sanitäre Installationen
Reparaturen

P. HAUDENSCHILD

Telephon 324680 Feldeggstraße 26



... la perle de votre cuisine

ULRICH STAUB - Bauunternehmer

ZÜRICH-OERLIKON

Ligusterstr. 2 · Tel. 46 88 96

Hoch- und Tiefbau Neu- und Umbauten

Emil Waller - Dachdeckermeister

Schiefer-, Ziegel-, Schindel-
und Flachdacharbeiten · Isolierungen,

Unterdachkonstruktionen

Reparaturen

Bureau und Lager:

LESSINGSTRASSE 41, ZÜRICH 2

Telephon 23 14 49

OSKAR HERBER - ZÜRICH

Fensterfabrik und Glaserei

BREITENSTEINSTR. 56 · TELEPHON 260268



ANT. BONOMO & ERBEN

AUSFÜHRUNG VON HOCH- UND
TIEFBAUTEN BELAGSARBEITEN
FASSADENRENOVATIONEN UND
REPARATUREN

ZÜRICH-OERLIKON

GUBELHANGSTR. 22, TELEPHON 46 85 96