

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 21 (1946)
Heft: 12

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 15.03.2025

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

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 entschieide,
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 unnützlich 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

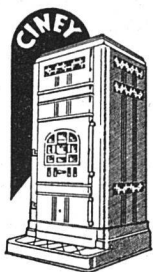
2 l Wasser, Salz, 80 g Mais, 120 g Kohl oder Lauch, Thymian, 1 Eßlöffel Käse.

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.



... la perle de votre cuisine

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

ULRICH STAUB - Bauunternehmer

ZÜRICH-OERLIKON
Ligusterstr. 2 · Tel. 46 88 96

Hoch- und Tiefbau Neu- und Umbauten

Licht · Kraft · Telefon · Radio



Gottlieb Pfenninger AG - Zürich 3

Aegertenstraße 8 · Telefon 33 11 11

Emil Waller · Dachdeckermeister

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

Bureau und Lager:
LESSINGSTRASSE 41, ZÜRICH 2
Telephon 23 14 49



Spengler-Arbeiten

Sanitäre Installationen
Reparaturen

P. HAUDENSCHILD
Telephon 32 46 80 Feldeggstraße 26

OSKAR HERBER · ZÜRICH

Fensterfabrik und Glaserei

BREITENSTEINSTR. 56 · TELEPHON 26 02 68



ANT. BONOMO & ERBEN

AUSFÜHRUNG VON HOCH- UND
TIEFBAUTEN BELAGSARBEITEN
FASSADENRENOVATIONEN UND
REPARATUREN

ZÜRICH-OERLIKON
GUBELHANGSTR. 22, TELEPHON 46 85 96