Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 20 (1945)

Heft: 6/7

Buchbesprechung

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 Zusammenstellung von Proviant dienen.

Allgemeines

Achten wir vor allem darauf, daß der Rucksack so leicht wie möglich gepackt wird. Der Proviant muß ja meistens nur für eine Hauptmahlzeit und zwei Zwischenverpflegungen ausreichen.

Znüni und Zvieri

Hier leisten gute Dienste Radiesli oder Rettiche und zarte Rübli, dann Gurken und Tomaten, nach Belieben mit feinem Salz zu etwas Brot gegessen, sowie frisches und gedörrtes Obst. Nüsse und Schokolade oder Fruchtpasten sind keine Schleckerei, sondern wirkliche Nahrung.

Hauptmahlzeit

Zur Hauptmahlzeit wird man sich wohl am ehesten Brot reservieren, da belegte Brötchen besonders praktisch zum Mitnehmen sind. Je nachdem wird man sie schon daheim oder aber erst auf dem Picknickplatz fertig zubereiten. Bei *Brotknappheit* lösen wir vorteilhaft Knäkebrot ein, da dieses besonders ausgiebig und nahrhaft und zudem leicht im Gewicht ist.

Brotaufstrich

Hierzu eignen sich sehr gut:

a) gesalzen: *Butter* oder *Quark* (oder beides zusammen vermischt), mit etwas Milch schaumig gerührt und mit folgenden Zutaten bereichert und gewürzt: 1. fein verwiegter Schnittlauch, Peterli und ähnliche Kräuter, wenig Salz; 2. geraffelte Rettiche, Rübli, Zwiebeln, gehackte Cornichons usw.; 3. Tomatenpüree oder Senf; 4. geriebener Käse (mit Senfbeigabe) oder Schabzieger.

b) süß: *schaumig gerührter Quark,* vermischt mit zerdrückten Beeren, Konfitüre oder Konzentrat, Kakaopulver und etwas Vanille- oder gewöhnlichem Zucker.

Brotbelag

Hierfür eignen sich Schnitt- oder Schachtelkäse, in Scheiben geschnitten, außerdem Fischkonserven, Hackbraten (Rezept nachstehend), kalt, in Scheiben und nach Belieben garniert mit Essiggurkenscheibchen.

Zum Dessert

erfrischen uns frische oder gedörrte Früchte. Kernobst braucht keine Extra-Verpackung, währenddem Beeren und Steinobst sorgfältig in Büchsen verpackt werden müssen. Früchte können uns die Getränke weitgehend ersetzen, so daß wir uns in dieser Beziehung nicht noch unnötig belasten müssen. Damit wir nicht zuviel Brot auf einmal verbrauchen, überraschen wir unsere Picknickgesellschaft vielleicht noch mit einem Stück selbstgebackenen Kuchens, sei es von einem einfachen, guten *Hefegebäck* oder beispielsweise einem Hirsekuchen (Rezept nachfolgend). Aber auch ein süßer Kartoffelpudding (im Wasserbad in der Kochkiste zubereitet), in der Puddingform mitgenommen, in Stücke geschnitten, schmeckt, ab der Hand gegessen, mit Obst zusammen gut.

Weitere Vorschläge (ohne Brot)

Sind wir mit dem Brot sehr knapp und haben wir Gelegenheit, bei Bekannten oder beim Bäcker etwas zu backen, so können wir zum Beispiel Wurst- und Apfelweggli (letztere aus Hefeteig) backen und als Hauptmahlzeit einfach und praktisch mitnehmen. Bei großen Essern ergänzen wir die Wurstweggen mit einem saftigen Kartoffelsalat.

REZEPTE FÜR 4 PERSONEN

Hackbraten

½ Löffel Fett, 1 rohgeraffelte Zwiebel, Peterli, Majoran, Basilikum, 1 rohgeraffeltes Rübli, 400 g Hackfleisch, 200 g kalte geschwellte, geriebene Kartoffeln, Salz, Muskat.

Zubereitung. Alle Zutaten roh miteinander mischen und 10 Minuten tüchtig kneten. Von der Masse einen Braten formen und diesen mit möglichst wenig, dafür kräftiger Sauce in einer Stunde weichbraten.

Kartoffelwurstweggen

1 kg kalte geschwellte, geriebene Kartoffeln, 150 g Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei oder 1 Löffel Trockenei eingeweicht, 4 Zervelats. Etwas Mehl zum Auswalen, etwas flüssiges Fett zum Bepinseln.

Zubereitung. Die geriebenen Kartoffeln mit Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem Teig kneten.Die Zervelats schälen und der Länge nach in drei Teile schneiden. Den Teig portionenweise sorgfältig auswalen, in Rechtecke von etwa 10 auf 15 cm schneiden, die Wurststücke darauf legen, den Teig einmal überlegen, andrücken und mit spitzem Messer oder mit der Gabel den Rand garnieren. Die Weggen mit wenig Fett bepinseln und im Backofen bei mittelgroßer Flamme in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Goldhirsekuchen

1 Tasse Goldhirse, 2 Tassen Milch oder halb Milch, halb Wasser, 1 Ei, ½ Tasse Zucker, aufgelöster Süßstoff (50 g Zucker entsprechend), 30 g Butter oder Fett oder Öl, 1 Päckli Vanillinzucker, 1 Handvoll Sultaninen oder Weinbeeren, 1 Tasse Mehl, 1 Päckli Backpulver.

Zubereitung. Hirse in Milch auf kleinster Flamme (oder womöglich als 2. Topf) sorgfältig weichkochen. Wenn ausgekühlt, mit dem schaumig gerührten Ei, Zucker und Fett sowie den übrigen Zutaten mischen. Einfüllen und während 1 Stunde bei kleiner Flamme im Ofen backen.

LITERATUR

Mathesius: **Mathematischer Selbstunterricht in 24 Unterrichtsbriefen**

Von den Anfängen des Rechnens zur höheren Mathematik. Archimedes-Verlag, Kreuzlingen.

Mathematik war für manch einen unter uns älteren Semestern das Kreuz unter den Schulfächern, mochte sie nun Arithmetik, Algebra, Geometrie oder sonstwie heißen. Inzwischen sind wir etwas älter und vielleicht gescheiter geworden, und auf alle Fälle haben wir den Wert, wenn auch nicht aller Gebiete der lieben Mathematik, so doch einer gewissen Beherrschung der Zahlenwelt einsehen gelernt. Und wenn unsere Gescheitheit noch etwas tiefer geht, dann vermissen wir oft genug die Gelegenheit, wieder lernen zu dürfen. Diesem Ge-

fühl des Mangels will das oben genannte Werk begegnen, indem es uns ganz einfach wieder an der Hand nimmt und uns, nun aber systematisch, das heißt von Stufe zu Stufe, in das mathematische Denken und Können einführt. In das Denken! Denn, so heißt es in der Einleitung: «Auswendiglernen verboten!» Mit andern Worten: was man erarbeitet hat, das soll man auch jederzeit wieder entwickeln können, ohne sich mit unverstandenem Wissensballast zu beschweren. Dabei gehen immer «Zahl» und «Raum» nebeneinander her und ergänzen sich gegenseitig. Und jedes der bis jetzt erschienenen Hefte bringt eine Reihe von guten Übungsbeispielen, am Schluß eine Zusammenfassung des Inhalts, die Lösungen der darin enthaltenen Aufgaben, einige besondere «Prüfungsaufgaben» und die einen und andern wertvollen Hinweise. Schon mit dem fünften Heft (308. Seite) ist man bei den Logarithmen angelangt (das Heft enthält sogar eine vierstellige Logarithmentafel für die Zahlen 1 bis 1000), und die Formenregelmäßigkeit der Figuren und Körper wird uns erläutert. Kurz, das vorliegende Werk verspricht ein wirklich gutes Hilfsmittel zu werden für jeden, der in seinem mathematischen Können Lücken entdeckt hat und sie nun gründlich ausbessern möchte.

St.

ABE
ANT. BONOMO'S ERBEN
AUSFÜHRUNG VON HOCH- UND TIEFBAUTEN BELAGSARBEITEN FASSADENRENOVATIONEN UND REPARATUREN
ZÜRICH-OERLIKON
GUBELHANGSTR. 22, TELEPHON 46 85 96

GEBR. SCHENKER
Steinhauer- und Baugeschäft
ZÜRICH-WIEDIKON
Haldenstrasse 19/21 Telephon 33.374

A. Noeliger Zürich
Elektrische Unternehmungen
Schreinerstraße 62 · Telephon 237981
Licht-, Kraft-, Sonnerie- und Telephon-Anlagen

GIPSER-GESCHÄFT
A. Rizzoli - Zürich 11
Tramstraße 3 - Telephon 46 92 55

J. Lang & Mattioni
Baugeschäft
Zürich 6, Oerlikonerstraße 1
Telephon 262007
Hoch-, Tief-, Eisenbetonbau
Reparaturarbeiten aller Art

Telephon 32 38 77
Schibli
Licht · Radio
Telephon
Feldeggstraße 32
Zürich 8

INNENDEKORATION
Tapeten Spörri
FÜSSLISTRASSE 6 ZÜRICH TEL. (051) 236660

KRAMER & CIE. A.G.
HOCH-TIEFBAU
Alle Bau-Arbeiten!
ZÜRICH 4
BADENERSTRASSE 130 TEL. 23 29 92