

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Wohnen**

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

Heft 6/7

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 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 *Hefengebäck* 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

$\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  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 unverständlichem 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.



**ANT. BONOMO & 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. Noetlger* Zürich

Elektrische Unternehmungen  
Schreinerstraße 62 · Telephon 237981

Licht-, Kraft-, Sonnerie- und Telephon-Anlagen

**J. Lang & Mattioni**  
Baugeschäft

Zürich 6, Oerlikonerstraße 1  
Telephon 262007

Hoch-, Tief-, Eisenbetonbau  
Reparaturarbeiten aller Art

**GIPSER-GESCHÄFT**

**A. Rizzoli - Zürich 11**

Tramstraße 3 · Telephon 46 92 55

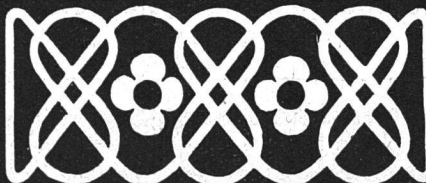
Telephon 32 38 77

**Schibli**

Licht · Radio  
Telephon

Feldeggstraße 32  
Zürich 8

INNENDEKORATION



**Tapeten Spörri**

FÜSSLISTRASSE 6 ZÜRICH TEL. (051)23 66 60



**KRAMER & CIE. A.G.**

HOCH-TIEFBAU

**ZÜRICH 4**

BADENERSTRASSE 130 TEL. 23 29 92

**Alle Bau-  
Arbeiten!**