

Der Würfelbecher

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **62 (1987)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.07.2024**

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.

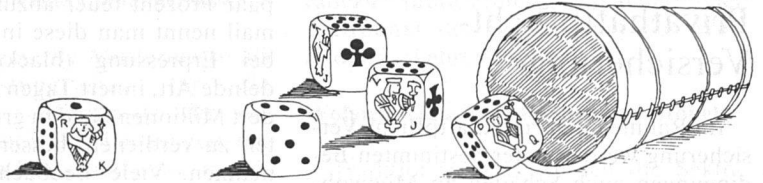
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Der Würfelbecher

Besinnlich bis heiter



Papier und Äpfel

Ein Fachbeamter tritt aus dem Bundeshaus in Bern, überquert die Strasse und bleibt am ersten Marktstand, gleich zu Beginn der Fussgängerquere des Bundesplatzes stehen.

«Zwei Kilo Äpfel bitte, von denen da», sagt er der Bauersfrau.

Diese legt behutsam die prächtigen rötlich-samtenen Boskoop in die Waagschale, aber bevor sie noch die zwei Kilo abgewogen hat, entscheidet sich der Fachbeamte anders: «Ach, geben Sie mir noch von jenen Sauergrauech, die sind auch schön», meint er beiläufig.

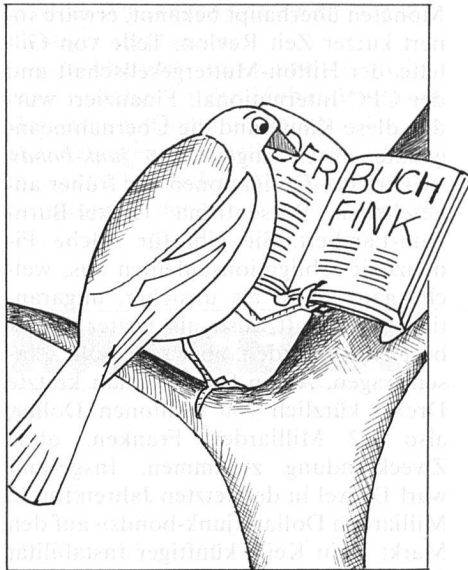
Und da jene Äpfel genau gleichviel wie die Boskoop kosten, mischt die Bauersfrau die Äpfel in der Waagschale.

Der Beamte streckt ihr die offene Aktentasche entgegen, aber verdutzt hält die Marktfrau die Waagschale in den vor Kälte rotblauen Händen. «Ja, macht denn das nichts aus?» fragt sie geniert, als sie die prächtigen Äpfel zu den Akten geben soll.

«Bestimmt nicht», erwidert der Beamte. «Sehen Sie», meint er zur Bauersfrau, «die Äpfel sind gewachsen, und das Papier ist auch gewachsen, kommt aus Baumstämmen, wird aus Holz gewonnen.»

Nachdenklich schweigt die Bauersfrau. «Aber», so schliesst der Beamte das Gespräch, «eine Verwechslung ist unmöglich. Dafür sind meine Papiere viel zu trocken.» (PIV)

Ihre Meinung interessiert uns. Schreiben an: Redaktion «das wohnen», z. Hd. PIV, Bucheggstrasse 109, 8057 Zürich. (PIV)



Heinz Stieger

WEGE

Wege sind Wege, aber nicht alle Wege bleiben Wege. Manche wurden zu Autobahnen andere zu Geschäftsstrassen. Doch jene Wege, die Wege geblieben sind, bewahren das Glück derer, die darübergingen.

Aus «Nichts ist in Ordnung...» von Karl Kloter

Rehe auf dem Zentralfriedhof

Manchmal wandern besinnliche Besucher durch den parkähnlichen Zentralfriedhof einer Grossstadt und sehen zwischen Grabsteinen, Büschen und in Waldesnähe stille Wesen stehen. Und sie trauen ihren Augen kaum; friedliche Rehe warten in nötiger Fluchtdistanz, bis sie zur nächsten Weide passieren können.

Die Friedhofsgärtner haben es schon lange bemerkt, nachdem aus Kreisen von Hinterbliebenen immer wieder Klagen über beschädigten Blumen- und Pflanzenschmuck laut geworden ist: Der «Vandalismus» am Grabschmuck war Wildschaden, der von den Rehen stammt, die sich auf dem grossen Friedhof aufhalten.

Nun stellt sich die gewichtige Frage: Müssen die Rehe abgeschossen werden? Oder soll man sie gewähren lassen? Leben und Tod.

Soll in der gartenähnlichen Nekropolis auch Leben den Tieren gewährt werden? Oder darf man sie abschiessen, wie es Jäger vorschlagen? Schüsse auf dem Friedhof?

Ein preisgünstiges Rezept

Brüsseler Endivien in Schinken gerollt:

Man nehme je nach Grösse der Esserschar die in dieser Jahreszeit erschwinglichen Brüsseler Endivien, wasche und rüste sie an ihrem Strunkende. Ganz, mit etwas Salz, in den Dampfkochtopf geben und diesen sogleich nach Erreichen der grössten Hitze abstellen. Langsam abkalten lassen, so bleiben die Endivien schmackhaft und verkochen nicht.

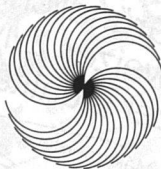
Man rolle sie nachher in Schinken, lege sie in eine Auflaufform und gebe je nach Belieben eine weisse Sauce, eine Senfsauce, eine Madeira Sauce und/oder geriebenen Käse darüber.

Im Backofen erhitzen. Eine Spur «linde» Paprika verschönert die Rollen aus Schinken und Endivien beim Anrichten.

Dazu serviere man Reis, Kartoffelstock oder Teigwaren. Ein preisgünstiges Familienmenü sind diese Schinken-Endivien-Rollen! (PIV)

Schaub Maler

Hofackerstrasse 33
8032 Zürich



Tel. 53 50 60

