

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 13 (1938)
Heft: 10

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: 20.02.2026

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

Apfeldharlotte

Brot- oder Milchbrotschnitten werden in Butter gelbgebacken und dann in Milch eingeweicht. Die Form wird gut ausgestrichen, mit geweichten Schnitten belegt, leicht weichkochende, feingeschnittene Äpfel, Zucker mit Zimt vermengt, Weinbeeren, Mandeln darüber gestreut, wieder Schnitten usw. Brot muß abschließen. Es wird süße Butter darüber gegeben, beliebig mit zerklopftem Ei und Rahm getränkt, in nicht zu heißem Ofen 50 bis 60 Minuten aufgezogen.

Apfelkühli

Saure Äpfel werden geschält, in $\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, in den nachstehend aufgeführten Teig getaucht, in heißem Fett oder Butter schwimmend gebacken, vertropfen gelassen, heiß in gewürztem Zucker gewendet, stehend auf eine Platte geordnet und möglichst schnell serviert. Teig: 250 g Mehl, 3 dl warme Milch oder alkoholfreier Weißwein, 3—4 Eier, Salz. Mehl und Salz werden in eine Teigschüssel gegeben, mit der Flüssigkeit glattgerührt, die Eigelb beigegeben, zuletzt der steife Eierschnee daruntergezogen und sofort verwendet.

Birnenkuchen

Geriebener Teig von 250 g Mehl, 800 g saftige Gartenbirnen, Zucker. Den Teig etwa 3 mm dick auswallen, ein bebuttertes rundes Kuchenblech damit belegen, den Rand verdoppeln, verzieren und mit Eigelb bepinseln. Die Birnen schälen, in Schnitze teilen und dicht, kranzartig auf den Kuchenboden legen, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen, einige Butterstückchen auf der Oberfläche verteilen und den Kuchen in mittelstarker Hitze backen.

Geriebener Teig

250 g Mehl, 80—125 g Butter, 1—1 $\frac{1}{2}$ dl (= 8—10 Löffel Wasser, 8 g Salz.

Auf das Mehl legt man die feste Butter, in kleine Stücklein zerteilt, und reibt Butter und Mehl mit den Händen, bis sich kleine Flöcklein bilden. Diese Masse wird mit dem Salzwasser glatt angerührt und mit leichter Hand gewirkt, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Nachdem er eine Viertelstunde an der Kälte gelegen hat, kann er beliebig verwendet werden.

Der Teig hält sich, in ein feuchtes Tuch gewickelt, 1 bis 2 Tage. Er kann für folgende Rezepte verwendet werden:

Fruchttörtchen

Blechförmchen werden mit geriebenem Teig ausgelegt. Bei saftigen Früchten wird der Boden mit einer Mischung von Mandeln, »Brösmeli« und Zucker (event. etwas Zimt) bestreut, und dann legt man die rohen Früchte, wie Trauben, Birnen, Äpfel darauf.

Nach Belieben kann man sie mit Eiweiß garnieren. Dann werden 2 Eiweiß steif geschlagen, mit einigen Löffeln Zucker vermischt, die Törtchen hübsch damit bespritzt, mit Zucker bestreut und so lange in den Ofen gestellt, bis das Eiweiß Farbe angenommen hat.

Apfel im Schlafrock

Geriebener Teig von 200 g Mehl, 8 Äpfel, 50 g Zucker, 1 Prise Zimt, 50 g Mandeln, 30 g Butter.

Die Äpfel werden mit dem Bohrer vorsichtig ausgehöhlt, ohne sie ganz zu durchstechen, und dann dünn geschält. In die Höhle gibt man Zucker, Zimt, etwas Butter und gemahlene Mandeln. Der Teig wird ziemlich dünn ausgewallt und

zu viereckigen Stücken gerädert. Man stellt auf jedes Stück einen Apfel und klebt die Teigecken darüber zusammen. Man bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und bäckt die Äpfel im heißen Ofen goldgelb und bestreut sie nachher mit Zucker.

LITERATUR

Literarische Neuigkeiten

Das Herbstprogramm des *Verlags Oprecht* in Zürich ist umfassend und vielseitig. Vier neue Romane sind geplant und sollen zum Teil schon in den nächsten Wochen erscheinen: Bernhard Diebold, »Das Reich ohne Mitte«, Maria Gleit, »Du hast kein Bett, mein Kind«, Stefan Wendt, »Insel im Vaterland« und Friedrich Wolf, »Zwei an der Grenze«. — Von Frans Masereel bringt der Verlag einen neuen Holzschnitt-Zyklus »Von Schwarz zu Weiß«. — Zwei neue Gedichtbände »Mein Bilderbuch« von Oskar Seidlin und »Trink, meine Seele, das Licht!« von Martin Schmid sowie ein Bändchen amüsanten Fabeln und Satiren »Ergötzliches Vieh« von Hans Zulliger, mit Illustrationen von Robert Geßner, werden die Freunde lyrischer Dichtung interessieren.

Auch die schon längst angekündigte Arbeit von Oskar Jellinek »Die Geistes- und Lebenstragödie der Enkel Goethes« wird jetzt ausgeliefert. — Zu den Herbstneuerscheinungen kann man auch die soeben erschienene Broschüre »Vom zukünftigen Sieg der Demokratie« zählen, die erweiterte Form eines Vortrages, den Thomas Mann im Frühjahr 1938 in Amerika hielt. Man darf den angekündigten Neuerscheinungen mit Spannung entgegensehen.

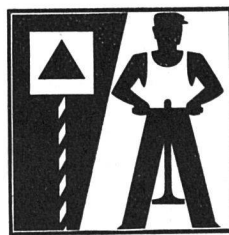
Im *Schweizer-Spiegel-Verlag* in Zürich erscheinen vier Neuerscheinungen, auf die wir jetzt schon hinweisen möchten:

J. P. Zöllinger: »Johann August Sutter, Der König von Neu-Helvetien — Sein Leben und sein Reich.« Seit Jahren geht »General« Sutter als literarischer Spuk unter uns um. Aber, was Schriftsteller, Dramatiker und Kinoleute bis jetzt über diesen außerordentlichen Menschen zu sagen hatten, kann nur zum allerkleinsten Teil vor dem Licht der geschichtlichen Forschung bestehen. Der Verfasser ist in jahrelangen Nachforschungen auf zwei Kontinenten den Tatsachen nachgegangen. Heute liegt in dem vorliegenden Buche die erste Biographie Sutters vor, die vom Anfang bis zum Schluß auf nachweisbaren Tatsachen beruht. Die Wahrheit stellt, wie so oft, auch hier alle Dichtung in den Schatten.

»Schwyzer Meie.« Die schönsten schweizerdeutschen Gedichte. Herausgegeben von Adolf Guggenbühl und Georg Thürer. Aus über 5000 lyrischen Gedichten haben die Herausgeber den kostbarsten Schatz unserer schweizerdeutschen Muttersprache erlesen. Die Gedichte reden in den verschiedensten Mundarten unseres Landes. Aber gerade diese Sammlung zeigt, daß die Vielfalt keinen Nachteil, sondern Reichtum bedeutet.

Kurt Guggenheim: »Riedland.« Das Buch stellt den geheimen Kampf zwischen einer Frau dar, deren Leidenschaft sich in Machthunger gewandelt, und ihrem Jugendfreund, der zum Brandstifter wurde.

Ch. Tschopp: »Aphorismen.« Dieses Büchlein faßt Erfahrungen und verworrene Gedanken, Aergernisse und Freuden in ein kurzes, klares Wort, das der Leser vielleicht schon lange und vergeblich gesucht hat.



Hausin & Cie., Zürich

Thujastr. 6 · Telefon 5.45.25

Ausführung von Pflästerungen aller Art, Chaussierungen, Walzarbeiten und Naturasphalt- und bituminösen Straßenbelägen