

Zeitschrift: Lesbenfront
Herausgeber: Homosexuelle Frauengruppe Zürich
Band: - (1976)
Heft: 3

Artikel: Lesbisch sein bedeutet:
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-632065>

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: 14.05.2025

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

Lesbisch sein bedeutet:

Wir haben es satt, durch die Männer definiert zu sein. Es ist an der Zeit, dass sich die Frauen selbst entdecken, ohne Hilfe der Männer. Ohne Visa des "man's land" wollen wir das "no man's land".

Wenn lesbisch sein bedeutet:

- selbständig sein zu wollen
- die Grenzen zu überschreiten, welche unseren Lebensraum bestimmen.

Wenn lesbisch sein bedeutet:

- nicht zu warten, bis uns ein Mann mit seinem Namen das Recht zu existieren gibt
- nicht zu warten, bis frau seine Kinder geboren hat, um als vollwertige Frau anerkannt zu werden.

Wenn lesbisch sein bedeutet:

- bei einem Gespräch mit einer Frau nicht den eigenen und sie nicht ihren Sexus zu verleugnen
- frei sein wollen, um Beziehungen mit Frauen aufzubauen, Liebe und Verlangen einzuschlossen,

dann bin ich lesbisch.

Rezept

Sappho - Psomi (Brot)

Zutaten:

- 1 kg Schwarz-Mehl (Reformhaus)
- 3 dl Milch
- 3 dl Wasser
- 50 g Hefe (Frischhefe)
- 40 g Butter oder Margarine
- 2 Kaffeelöffel Salz
- 1 Kaffeelöffel Zucker

Zubereitung:

Hefe, Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker in Schüssel geben und in Wasserbad (ca. 40°) ca. 1/4 Stunde stellen. Dann 1 kg Mehl dazu geben. Die Masse kneten, bis sie fest ist (ca. 1/2 Stunde). Dann 1 Stunde zugedeckt stehen lassen. Wieder kneten und die Masse teilen. Wieder zugedeckt 1/2 Stunde stehen lassen. Den Teig in 1/4 Teile auswallen und je zwei aufeinander legen und rollen. In zwei Kecksformen legen und wieder 1/2 Stunde zugedeckt stehen lassen. In dieser Zeit Ofen vorheizen. Die Teigformen im Ofen bei mittlerer Hitze 45 Min. backen. Mit Stricknadel einstechen; wenn das Brot nicht mehr klebt, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

