

Zeitschrift: Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF
Herausgeber: IMPULS und Ce Be eF : Club Behinderter und Ihrer FreundInnen (Schweiz)
Band: 26 (1984)
Heft: 4: De April macht was er will

Vereinsnachrichten: Ce Be eF Neuigkeiten

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: 13.05.2025

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

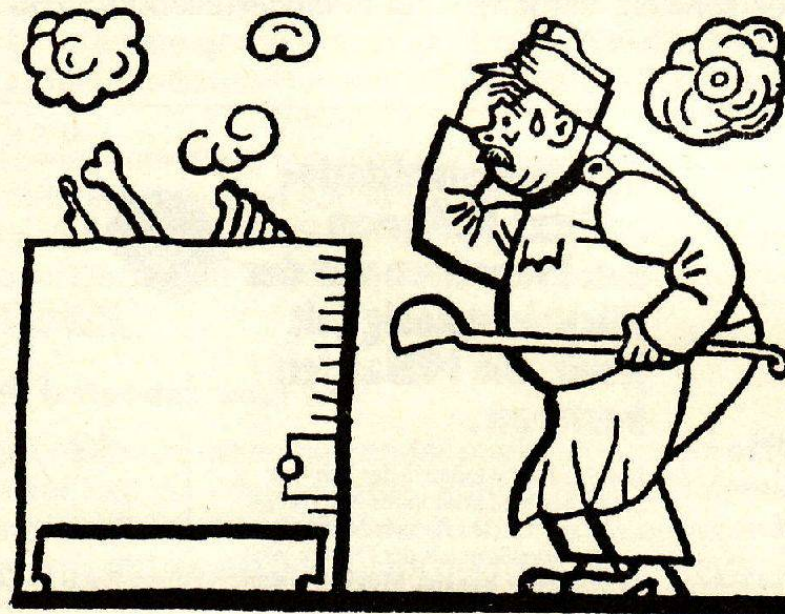


Neuigkeiten

ACHTUNG – ACHTUNG – ACHTUNG – ACHTUNG – ACHTUNG – ACHTUNG –

Neue rubrik: Emanzipierte männer geben ihre kochkünste preis:

Liebe männer! Geizt nicht mit euren kochgeheimnissen, schickt sie bitte der Puls-redaktion! Danke.



Poulet-rüebli-salat à la Alfred

Das kalte gegrillte poulet wird in kleine stücke geschnitten, ebenso die nicht zu weich gekochten rüebli. Je nach belieben reis, gekochte eier oder gruyère-käse begeben. (Ist kein muss).

Sauce: Öl, aromat, pfeffer, curry, muskatnuss, senf, mayonnaise, 1 teelöffel konfitüre nach wahl, 4–5 suppenlöffel milch, viel zwiebeln und schnittlauch, fein gehackt; alles verühren, erst dann essig begeben nach belieben. Die sauce sollte sämig sein.

En guetä