

**Zeitschrift:** Pro Senectute : schweizerische Zeitschrift für Altersfürsorge,  
Alterspflege und Altersversicherung

**Herausgeber:** Schweizerische Stiftung Für das Alter

**Band:** 51 (1973)

**Heft:** 4

**Rubrik:** Eile mit Weile

### **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:** 22.01.2025

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



## Sternkerzen für den Weihnachtstisch

Kerzenmalen, ja, Kerzengiessen — ein neues altes Handwerk, das heute für viele zum vorweihnachtlichen Hobby geworden ist. Wir möchten Ihnen zeigen, wie einfach es ist, Tischschmuck-Sternkerzen herzustellen.

Im Hobbyladen und in vielen Drogerien sind die farbigen Wachsplatten erhältlich, die wir für unser Unternehmen benötigen. Auch Dochte kann man gleich dort beziehen. Und aus dem eigenen Küchenschrank stammen die Ausstechförmchen, die diesmal statt süßen Teig, weiches Wachs aufnehmen werden: Sterne, Kreuze, Herzen usw.

Gearbeitet wird natürlich am Küchentisch, denn wir bleiben in der Nähe des Herdes, auf dem das Wachs flüssig gehalten wird. Wachs in Konservendosen im Wasserbad weich machen. Niemals Wachs direkt erwärmen, da es zu heiss wird, zu stinken beginnt und die Küche mit Qualm füllt. Aber auch kein Wasser sollte ins Wachs spritzen. Man kann sehr gut kontrollieren, wann das Wachs geschmolzen ist und dann braucht es nur noch ganz wenig Hitze, um es flüssig zu halten.

Man kann in die Konservendose bereits vor dem Schmelzen eine Art Schnabel (Ausguss) quetschen, dann geht das Giessen viel leichter und sauberer vonstatten.

Die Ausstecher — sie sollten nicht verbogen sein — werden auf Alufolie gelegt. Dann wird das flüssige Wachs hineingegossen, in-

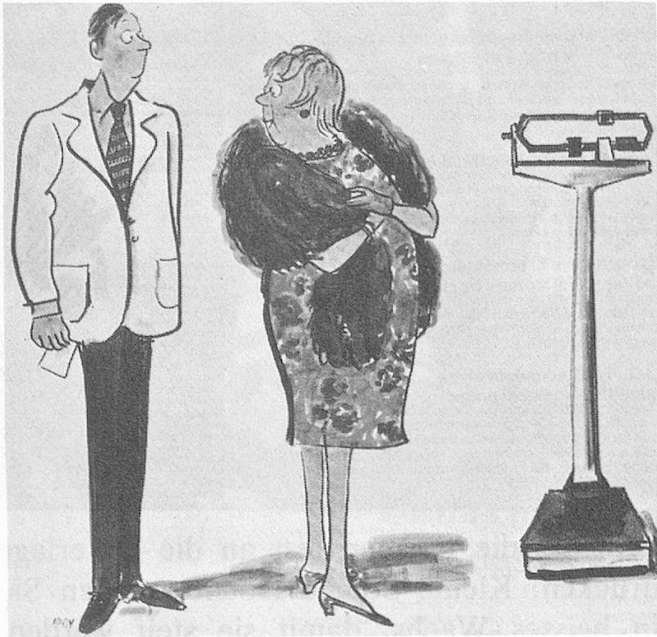


dem Sie die Formen fest an die Unterlage drücken. Kleine Stücke Docht tauchen Sie in heisses Wachs, damit sie steif werden, und setzen sie in die Mitte der noch flüssigen Sterne. Halten Sie die Dochte, bis das Wachs erstarrt. Nach einer halben Stunde sind die Sterne hart und lassen sich herauslösen. Sollte es nicht gelingen, so tauchen Sie die Form in heisses Wasser.

Neben den Ausstechern eignen sich andere kleine Förmchen zum Ausgiessen, z. B. Puppenbackförmchen aus Aluminium (Plastik ungeeignet).

### Nun zu unsern Sternkerzen

Wer nicht genügend passende Ausstecher besitzt, kann die Sterne aus glasiertem Karton — oder Schreibkartonkarton — nachbilden: zirka 2 cm breite Streifen ausschneiden und diese im Zickzack falten. Verbundstelle mit einem Klebstreifen verschliessen. Wünscht man zum Beispiel etwas höhere Sterne, schneidet man einfach die Streifen breiter zu. — Ausgediente Ansichtskarten — Bild gegen innen — dienen ebenfalls vorzüglich für selbstgebastelte Gusssternformen. Diese hübschen Ideen haben wir im Büchlein «Wachs» von Christel Claudius gefunden. Wer sich für Bastelarbeiten mit Wachs begeistert, findet in diesem Ravensburger-Hobbybuch Anregung, so viel er sich wünscht: Kerzen, Christbaumschmuck, Dekorationsstücke aus vielen Wachselementen, niedliche Vögelchen und klassische Medallions nach alten Modeln.



## «En Guete . . .»

**Alters-Ernährung  
vor und nach den Festtagen!**

**Hauptregel: keine radikale Umstellung, aber  
folgendes beachten:**

### 1

Der Organismus des älteren Menschen braucht  
mehr Aufbau- und Schutzstoffe.

**Darum: mehr Eiweiss und mehr Vitamine**  
d. h. mehr Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Hü-  
lsenfrüchte, Milch, Käse, Milchprodukte  
bzw. mehr Früchte und Gemüse (Vitamine),  
Salate.

### 2

Infolge der verminderten körperlichen  
Betätigung braucht der gleiche Organismus  
hingegen weniger Betriebsstoffe. Uebergewicht  
vermeiden! (Führt zu Kreislaufschäden).

**Darum: weniger Kohlehydrate und weniger  
Fette**

d. h. weniger Kartoffeln, Brot, Teigwaren,  
Getreideprodukte, Zucker  
weniger Fette, Butter, Oele, Speisefette,  
Margarine.

Höchstens 40 Gramm Fettstoffe pro Tag.

### 3

Alterskost soll keine fade Diät sein. Im Gegen-  
teil! Freude am Essen und guter Appetit sind  
wesentlich.

**Darum: sorgfältig und abwechslungsreich,  
jedoch salzarm kochen, das Würzen nicht  
scheuen**

### 4

**Genug trinken**

### 5

Essgewohnheiten:

**Hauptgewicht auf das Frühstück legen**  
Sich zum Essen Zeit lassen. Mehrere kleine  
Mahlzeiten sind empfehlenswerter als wenige  
grosse.

### 6

In jedem Fall ärztliche Diätvorschriften streng  
beachten. Im Zweifelsfalle den Hausarzt fragen.

*Dieses Sechs-Punkte-Programm ist von der  
Schweizerischen Stiftung «Für das Alter»  
aufgestellt worden. Das Merkblatt ist (auch  
in französischer und italienischer Sprache)  
als Separatdruck erhältlich bei den zahlrei-  
chen Beratungs- und Fürsorgestellen im  
ganzen Land oder direkt beim Zentralsekre-  
tariat, Witikonstrasse 56, 8032 Zürich.*

## Zum Lachen:

Ein hungriger Landstreicher erhält von einer  
freundlichen alten Dame ein Stück Kuchen,  
mit der Bitte, er möge doch so lieb sein und  
ihr dafür etwas Holz sägen. Der Mann geht  
in den Schuppen, kommt aber gleich darauf  
wieder zurück.

«Wenn es Ihnen nichts ausmacht», meint er  
höflich, «würde ich lieber das Holz essen  
und den Kuchen sägen . . .» cpr

In einem Zürcher Spital bekam eine rüstige alte Dame bei der Chefarztvisite den schönen Bescheid, sie dürfe nächsten Montag nach Hause. Das 81jährige Mami zeigte sich hocheufreut, verkündete aber mit aller Entschiedenheit, sie müsse unbedingt und unter allen Umständen schon heute Samstag entlassen werden. Die hohen Mediziner steckten die Köpfe zusammen, wogen Pros und Kontras ab und zeigten sich schliesslich dem Ansinnen gewogen. Doch weshalb nun ums Verwürgen heute Samstag...? Antwortete das Mami: «Sie wolle um alles in der Welt das Länderspiel Schweiz — Italien zu Hause am Kasten mitverfolgen. Komme gar nicht in Frage, hier offside zu bleiben». Merke: Alter schützt vor Fussballtorheit nicht...

«Badener Tagblatt», 20. 10. 73

Eine junge Sekretärin bittet den Chef: «Könnte ich morgen frei machen? Meine Grossmutter...»

«Aha», unterbricht der Chef sarkastisch, «die berühmte Grossmutter. Wahrscheinlich sehr schwer krank oder gar gestorben!»

«Keineswegs. Sie macht morgen ihren ersten Fallschirmabsprung, und da möchte ich unbedingt dabeisein.»

## Gut gesagt:

Bundespräsident **Celio**, der mit seinen Äusserungen nicht selten für Entspannung sorgt, erklärte bei der Debatte über den Vorschlag der Alkoholverwaltung im Zusammenhang mit der Kritik gegen die Baumfällaktionen: «Wenn ich alt bin, möchte ich ein Obstbaum im Thurgau sein, dann würden sich mindestens einige angesehene Parlamentarier um mich kümmern, viel mehr, als wenn ich ein Mensch bleibe».

Die französische Schriftstellerin **Colette**, ehemalige Variété-Tänzerin, Mitglied der Académie Concourt, hat gesagt:

«Wer einmal eine reizende alte Dame werden will, muss mit 17 anfangen!»

## So nebenbei...

Wenn Nägel in der Wand locker sitzen, das heisst, wenn man gewärtigen muss, ein Bild oder der Spiegel falle nächstens herab, so befestigt man sie auf folgende Weise: Nagel herausziehen und die Öffnung mit etwas Universalklebstoff füllen. Nagel wieder hineinstecken und warten bis der Klebstoff trocken ist, dann Gegenstand wieder aufhängen. Vergrösserte Nagellöcher «stopft» man mit einem Zündhölzchen und Leim.

\*

Keinen passenden Trichter zur Hand, wenn etwas in ein kleines Fläschchen abgefüllt werden sollte? Versuchen Sie dies: Haushaltpergament oder Alufolie (doppelt) zu einem Trichter formen und die Spitze unten soviel abschneiden, dass der Trichter in den Flaschenhals passt.

\*

Zwanzigmal bücken, um den Kehrrichteimer aufzuklappen? Nicht nötig, wenn sie ein Minieimerchen (Plastikkesseli) auf ihr Tropfbrett stellen, und alle Kleinabfälle während dem Aufräumen und Rüsten dort hineingeben. Kehrrichtleerung: nach dem mittäglichen Abwaschen.

## 140jährig...?

(-dd-) Der Eintritt des Greisenalters lässt sich soweit hinauszögern, dass der Mensch im Methusalem-Alter von etwa 140 Jahren stirbt, behauptet der Altersforscher Roy Walford von der Universität Kalifornien aufgrund von Tierexperimenten, wie die Zeitschrift «Bilder der Wissenschaft» (10/9) mitteilt. Nur zweierlei soll erforderlich sein, um «die schönsten Jahre des Lebens» zu verlängern: eine unterkalorische Ernährung schon in frühester Kindheit (dicke Babies dürften dann nicht mehr sein) und ein Absenken der Körpertemperatur (nicht etwa der Aussen- oder Zimmertemperatur) um ein halbes bis ganzes Grad Celsius. Was den letzten Punkt angeht, fragt sich nur, wie? Walford selbst Schweigt sich vorerst über die Antwort aus.