

# Eile mit Weile

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **52 (1974)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.



## Die Apfelsaison hat begonnen

Jetzt sollen wir wieder viele Äpfel essen! Darum heute dieses Rezept, das uns freundlicherweise von der Konsumentenberatung für Fragen der Volksgesundheit und Ernährung überlassen worden ist:

### Rohe Apfelspeise

2—3 dl Joghurt (eventuell teilweise Rahm oder Quark)

50—80 g Zucker

1—1½ Zitrone (Saft)

¾—1 kg Äpfel

Zutaten ohne Äpfel mischen. Stiel und Kelch der Äpfel entfernen, gründlich waschen. In die Joghurtsauce schneiden oder raffeln, sofort mischen.

Geschnittene Haselnüsse oder Mandeln, eventuell geröstet und geschält

Puderzucker

Nach Belieben auf die Speise streuen und Puderzucker draufsieben.

\*

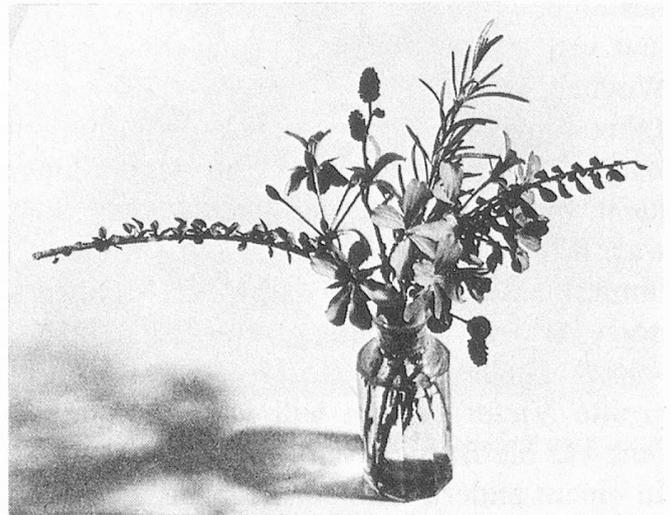
## Wasserflecken auf bemaltem Holz

Kürzlich schrieb uns Frau S. G.: «Unsere zehnjährige Enkelin kam direkt aus dem Strandbad zu uns zum Mittagessen. Erst als sie wieder wegging, entdeckte ich, dass sie ihr nasses Badkleid einfach auf unsere bemalte Truhe geworfen hatte — seither ist dort ein milchiger Fleck geblieben. Was kann ich tun?»

Für solche Fälle habe ich ein einfaches Hausmittelchen: Schütteln Sie etwas Essig und Öl gut durcheinander und trinken damit einen weichen Lappen, den Sie längere Zeit auf die Stelle einwirken lassen. Zuletzt reiben Sie gut nach. mk.

\*

## Kleine Freuden



Blumensträuße — auch ganz kleine — entzücken uns und andere, doch brauchen wir nicht immer teure Blumen dazu. Im Gegenteil: am liebsten sind mir phantasievolle Zusammenstellungen wie hier auf diesem Bild, das leider nicht farbig ist: Die leuchtend roten Geranien hat mir ein Sturmwind abgebrochen, dazu stelle ich ein Zweiglein Rosmarin und schneide kleine Blattrispen von Cotoneaster ab. Die Erlenzäpfchen stammen noch vom letzten Winter und bilden den Grundstock für einen nächsten Miniaturstraus, der in jedem beliebigen Fläschchen eingestellt werden darf. mk.

\*

«Kinder brauchen drei Generationen, um richtig aufzuwachsen», sagte Amerikas berühmteste Anthropologin und Grossmutter **Margaret Mead**, 70, über Grosseltern: «Nur sie wissen, dass die Welt nicht zusammenbricht, wenn das Kind sich nicht richtig die Zähne putzt. Denn sie wissen um das Gesetz des Wandels mehr als die anderen.»

\*

Rutsch lieber mit dem Fuss aus als mit der Zunge!  
Bulgarisches Sprichwort