

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 57 (1979)
Heft: 6

Rubrik: Mosaik

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: 18.03.2025

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

MO SAIK

Nicht immer nur Patienen

Vielleicht suchen Sie einmal ein anderes Spiel, das Sie für sich oder mit Kindern spielen können. Versuchen Sie es doch mit dem verflixten Schildkrötenspiel der Artus Puzzle, das Sie in jedem Spielzeuggeschäft für Fr. 9.80 erhalten. Ein kleines Geschenk, das Freude und Kopfzerbrechen macht! «Das verflixte Schildkrötenspiel» und «Das verflixte Hunde-Spiel» erhalten Sie auch direkt durch Artus Puzzle, Kreuzbühlstr. 25, Dübendorf, Telefon 01 / 821 58 47.



Es
grünt
so
grün

Tips zum Aufziehen von Pflanzen

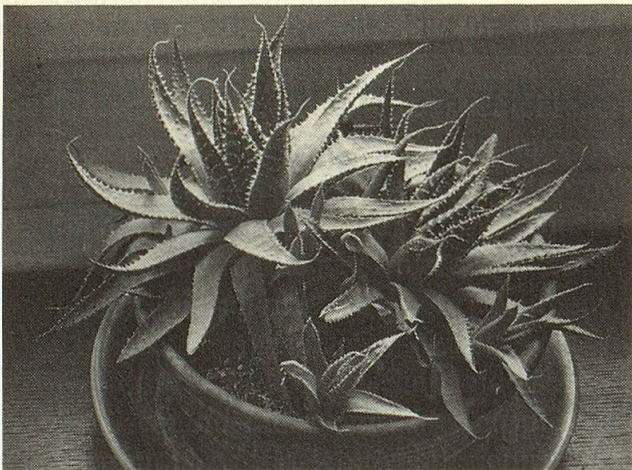


Foto H. P. Klausner

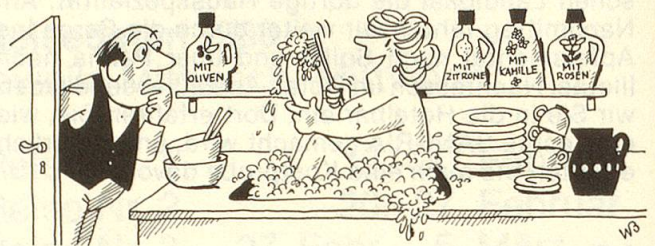
Havorthia

Diese Pflanze erhielt ich von einem der letzten Korber im Zürcher Oberland, in dessen heller Werkstatt alle Töpfe davon voll waren. Von den Blattsukkulenten, die in ihrem Heimatland auf Sträuchern wachsen,

gibt es etwa 300 verschiedene Sorten, die alle gerne hell stehen, aber nicht direkt an der Sonne, am besten also an einem Ost- oder Westfenster.

Zum Eintopfen dieser Havorthien nehmen Sie nie Landerde, sondern am besten Sand oder ein sandig-humoses Gemisch. Wasser brauchen sie wenig, sie dürfen ja nicht ersäuft werden. Dann haben sie im Winter ihre Wachstumszeit und können sogar mit unscheinbaren weissen Blüten erblühen.

Büchi zeichnet für **prüf mit** Konsumentinnenforum
Postfach, 8024 Zürich



's git schint's so zarti Hut, vom Abwäschmittel – heisst's i de Reklame!

Kennen Sie «prüf mit»?

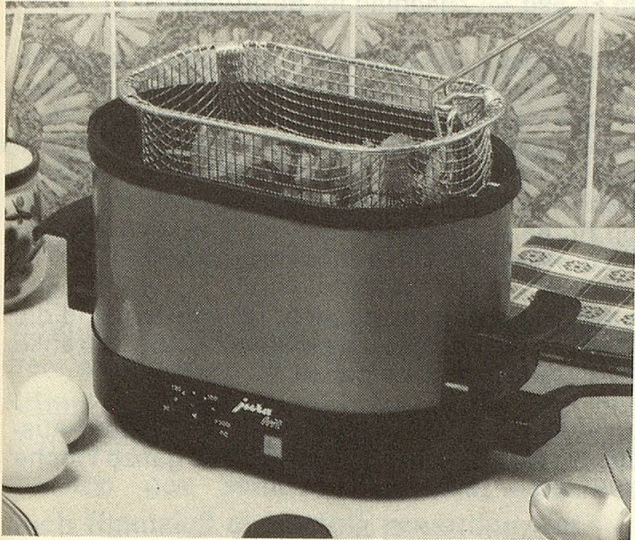
Wir alle sind Konsumenten und möchten nicht übers Ohr gehauen werden. Das Konsumentinnenforum der deutschen Schweiz und des Kantons Tessin (und die kantonalen Sektionen) wollen durch Beratung und Information helfen. Doch soll der Konsumentenschutz in erster Linie Hilfe zur Selbsthilfe sein, deshalb gibt das Forum seine zweimonatlich erscheinende inseratenfreie Zeitschrift «prüf mit» heraus, in der u. a. Testergebnisse und Erfahrungsberichte veröffentlicht werden. Falls Sie sich übertölpelt vorkommen oder sich wegen eines Kaufs unsicher fühlen, so wenden Sie sich an das Konsumentinnenforum, vor allem aber abonnieren Sie diese anregende Zeitschrift, die immer wieder Tests über Haushaltgeräte und Gebrauchsartikel bringt (Beispiel 5/79: Toaster und Küchenwaagen).

Das Jahresabonnement kostet Fr. 15.—, Einzelnummern (auch am Kiosk) Fr. 3.—. Bestellungen an: Administration «prüf mit», Postfach 758, 8026 Zürich.

Morgens und abends zu lesen

Der, den ich liebe
Hat mir gesagt
Dass er mich braucht.
Darum
Gebe ich auf mich acht
Sehe auf meinen Weg und
Fürchte von jedem Regentropfen
Dass er mich erschlagen könnte.

Bertolt Brecht



Für Sie ausprobiert

Vor kurzem ist eine elektrische Friteuse auf den Markt gekommen, die «Jura frit», die durch ihre handliche ovale Form besticht. Sie braucht zum Fritieren lediglich 0,5 bis 1,3 Liter Oel/Fett, das in wenigen Minuten aufgeheizt wird. Speziell für ältere Benutzer wichtig scheint mir der präzise Thermostat, der zur Sicherheit einen Temperaturbegrenzer und eine Kontrollampe aufweist. Wenn Sie also z. B. ans Telefon gerufen oder sonst vom Kochen abgelenkt werden, kann sich das Fett nicht überhitzen: es entsteht also kein Brand, und vor allem verbrennt das Fett nicht. Im praktischen, leicht zu reinigenden Fritierkorb können Sie Pouletschenkel oder Fische, Gemüse- und Fleischspießchen oder auch Grossmutter's Apfelkuchli ausbacken. Vielleicht wünschen Sie sich das Gerät zu Weihnachten, die «Jura frit oval» kostet in Fachgeschäften und Warenhäusern Fr. 88.-.

Hoschtet-Chüechli

Apfelkuchlein mit Vanillesauce

Teig: Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine

Mulde anbringen und nach und nach Bier, Oel, Eigelb und Gewürze dazurühren. 15 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Backen den Eiweisschnee sorgfältig darunterziehen. Teig: 300 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 2 Essl. Oel, 2 Eigelb, 4 dl Bier, 6 Eiweiss

Füllung: Aepfel schälen, das Kernhaus herausstechen. Die Aepfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Kirsch, Zitronensaft und Zucker beträufeln und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Apfelscheiben im Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und in der Fritüre bei 160 ° goldgelb backen. In Zimtzucker wenden und sofort servieren. Dazu tischt man eine Vanillesauce auf.

Füllung: 8 mittelgr. Aepfel, 2 Essl. Kirsch, 2 Essl. Zucker (fein), Saft einer Zitrone

*Aus: Fritz Gfeller «Emmentaler Küche»
Lesen Sie auch unsere Buchbesprechung auf Seite 30.*

Redaktion Margret Klausner

Nervöse Herz- beschwerden?

dann helfen.

Herz- Tropfen Nr. 4

Heilmittel aus altbewährten Arzneipflanzen

In Apotheken und Drogerien

BIO-STRATH®

