Flohmärt

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF**

Band (Jahr): **26 (1984)**

Heft 5: **Aktivitäten im Freien**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

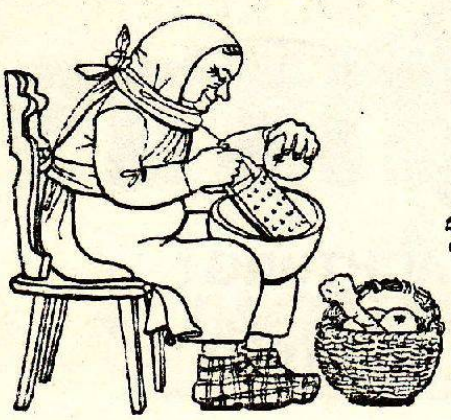
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Emanzipierte männer geben ihre kochkünste preis:

Anarcho-hörnli

Dieses gericht habe ich auf campingplätzen in Südfrankreich entwickelt und nach und nach vervollkommt.
Zuerst musst du hörnli kochen, pro person etwa eine tasse voll. Nach dem garwerden abtropfen lassen, in eine eingefettete bratpfanne geben. Um den wahren charakter des gerichts zu treffen solltest du mindestens die hälfte der aufgeführten zutaten beigeben:
Crevetten, sardinen, sardellen, thun, lachs, champignons oder andere pilze, ananaswürfel, bananen, pinienkerne, zucchetti, auberginen, peperoni, spargeln, zwiebeln, knoblauch, etwas geriebenen käse, schinken, speck oder salami.
Alles in feine stücke schneiden, würzen nach belieben mit: Thymian, majoran, rosmarin, curry, pfeffer, paprika. Das ganze etwas brutzeln lassen und gut vermengen. Dazu trinke ich am liebsten einen leichten rosé.

Bon apetit

Floh-Märt

Junge, leichtbehinderte

Büroangestellte

sucht halbtagsstelle in Zürich und umgebung. Erfahrungen in EDV und allgemeinen büroarbeiten. Eintritt: frühestens 1. august 1984.

Esther Thommen, bei Franz Hauser, Kriesbachstrasse 16, 8600 Dübendorf, tel. 01/820 06 35.

Ich bin umgezogen . . . Meine neue adresse lautet ab sofort:

Daniel Stirnimann
Schönenboden 2
6036 Dierikon