

Emanzipierten Männern in die Bratpfannen geguckt

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6: **Süchte**

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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.

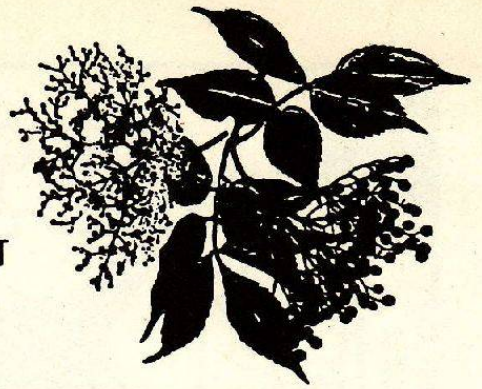
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

EMANZIPIERTEN MÄNNERN IN DIE BRATPFANNEN GEGUCKT

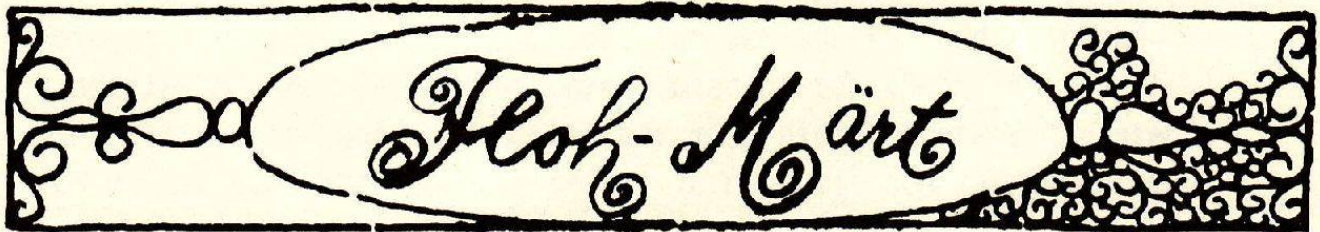


Holunderblütenomeletten

Für diese leckeren häppchen brauchst du fast keine zutaten , ausser ein ei, etwas mehl, etwas milch und bratfett oder öl. Wo bleibt denn da die holunderblüte, werden jetzt sicher einige fragen. Im wald, wenn sie niemand pflückt. Also, geh mal schön in den wald und pflück dir ein paar schöne holunderblüten, das sind solche, die von den borkenkäfern nicht befallen werden. Pflück die ganzen blüten mit etwas stiel, wasch sie gut und lass sie ein wenig abtropfen. In der zwischenzeit hast du zeit, den teig zu machen. Vermenge das gelbe und das weisse von einem ei mit etwas mehl und verdünne die masse mit etwas milch. In diesen brei dünkst du die blüten, indem du sie am stiel festhältst. Nun schnell in die vorgewärmte bratpfanne. Nach 2-3 minuten sind die omeletten fertig. Den etwas hölzigen stiel musst du ja nicht essen.

En guete wünscht eu de

Jiri



Kreis 7, Zürich

Fehrenstrasse 12, 8032 Zürich

Nähe kinderspital, per 1. juni 1984 oder nach vereinbarung:

Invaliden-3½-zimmerwohnung

grösse ca. 81 m², modern, den vorschritten angepasster ausbau, rollstuhlgängig, im erdgeschoss zu vermieten.

Mietzins ohne nebenkosten ca. fr. 1'350.— monatlich.

Auskunft und vermietung:

Hauseigentümerverband Zürich

Talstrasse 15, 8022 Zürich

Tel. 01/221 38 80, intern 23, ab 10.00 uhr.