

# Emanzipierten Männern in die Bratpfanne geguckt

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 10: **Einkaufen, Shopping**

PDF erstellt am: **14.09.2024**

## **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.



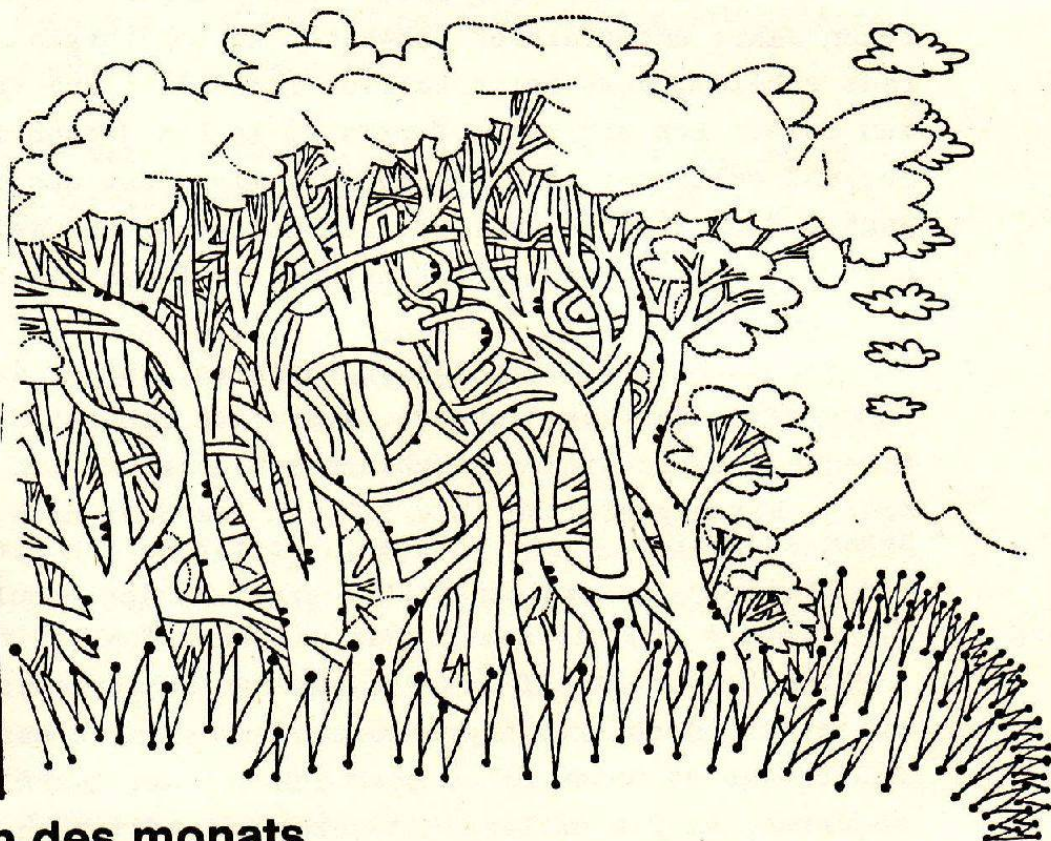
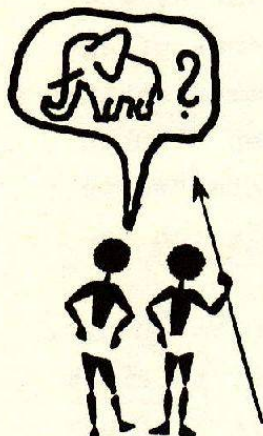
# Emanzipierten männern in die bratpfanne geguckt

## Pilzgericht wie ich es mag

Da ich es heutzutage niemandem mehr zumuten kann, die pilze selber zu suchen, müsst ihr sie eben im laden kaufen. Also ihr kauft für 2 personen etwa 500 g dunkle champignons, wäscht, rüstet und zerkleinert sie, gebt in eine bratpfanne etwas fett, dünstet die gehackten zwiebeln an und mischt dann die zerkleinerten champignons darunter. Das ganze auf mittlerem feuer schmoren lassen. Erschreckt nicht, die pilze werden sehr viel wasser lassen. Die bratpfanne wird aussehen wie eine sumpfpfütze. Ist die flüssigkeit verdunstet, ist das gericht fast fertig. Gebt einige kümmelsamen dazu oder würzt mit knoblauch oder aromastoffen. Nun schlägt 2 - 3 eier drauf, gut umrühren, servieren. Dazu trinke ich gute, nahrhafte milch.

En guete wünscht Eu dä

*Yini*



## Die person des monats

*Im jahre 1917 wollte ein mann die konsumgewohnheiten einer ganzen nation ändern. Er hiess Wladimir XXXXI. Lenin, und er benützte die oktoberrevolution um die moderne Sowjetunion zu gründen. Er strebte an, die ideale von Marx zu verwirklichen. Er war ein hoffnungsloser idealist und sicher auch ein fanatiker, der die menschen nicht als menschen, sondern als ware betrachtete. Lernen, lernen, lernen, hiess seine devise. Er strebte viel zu sehr nach geistigen werten, um auch der wirklichkeit gerecht zu werden. Nazdrovjevam.*