

Eile mit Weile

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pro Senectute : schweizerische Zeitschrift für Altersfürsorge, Alterspflege und Altersversicherung**

Band (Jahr): **51 (1973)**

Heft 2

PDF erstellt am: **07.07.2024**

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.



Im Sommer leicht essen

Man hört viel davon, dass man spätestens mit 45 seine Essgewohnheiten ändern sollte. Das tönt viel schlimmer, als es nachher in Wirklichkeit aussieht. Der älter werdende Mensch braucht einfach eine andere Nahrung, als er sie in seinen jungen Tagen nötig hatte... und auch vertragen konnte. Auf dem Menüzetel für Aeltere sollten Milchprodukte nicht fehlen. Sie bringen dem Körper die nötigen Aufbaustoffe in der bekömmlichsten Form. So verhindert regelmässiges Milchtrinken die Kalziumunterernährung, und schon zwei Liter Milch täglich würden den Eiweissbedarf des Körpers decken. Doch nicht nur die Trinkmilch, auch alle andern Milchprodukte enthalten die benötigten Stoffe: Joghurt, Käse, Quark.

Quark macht es uns leicht, ein Milchprodukt in immer neuer Form zu geniessen. Sein geringer Eigengeschmack lässt es ohne weiteres zu, dass man ihn als süsse oder gewürzte Speise zubereitet.

Ein süsser Quark, den man das ganze Jahr über vorbereiten kann:

1 Rahmquark (oder wenn Diät erwünscht ist, Magerquark) wird mit 2 geraffelten Äpfeln und 1 zerdrückten Banane vermischt. 1 Esslöffel gemahlene Mandeln und 1 bis 2 Esslöffel Getreideflocken machen das Müesli zur nahrhaften Mahlzeit.

Zu Quark passen alle Beeren, die im Sommer frisch erhältlich sind. Quark und Beeren

sollten etwa die gleiche Temperatur haben, damit sich das Fruchtaroma voll entfalten kann. Einige Beersorten enthalten Kerne, die sich gerne unter die Zahnprothesen schieben. Um das zu verhindern, quetscht man die frischen Beeren durch ein Haarsieb. Das Fruchtmarm und der Saft gelangen dann kernenlos in den Quark. Zum Nachsüssen Rohzucker oder Honig verwenden.

Als stärkende kleine Zwischenmahlzeit schmeckt die folgende Creme ausgezeichnet: Quark mit einem Ei verquirlen und mit geriebenen Haselnüssen, etwas Sirup oder Fruchtmarm vermischen.



Neu auf dem Markt — und vielleicht gerade von Ihnen noch gar nicht bemerkt — sind die fixfertig gemischten Früchtequarks.

4 Blätter Gelatine (8 g) in viel kaltem Wasser einweichen. 450 g Früchtequark (z. B. Erdbeer-, Aprikosen- oder Kirschenquark) schaumig schlagen. Die Gelatine mit 2 Esslöffeln heissem Wasser auflösen und unter Rühren dem Quark begeben. Die Masse in Becher oder Glasförmchen einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Wenn der Quark steif geworden ist, die Förmchen rasch in heisses Wasser tauchen und die Köpfchen stürzen. Mit Beeren oder geschnittenen Früchten garnieren.

(Aus der Broschüre **Quark für Gesunde und Kranke**. Herausgegeben von der Schweiz. Vereinigung für Ernährung in Verbindung mit dem Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten.)

So geht es leichter

— Ineinander verklemmte Trinkgläser löst man ohne Scherben, wenn man das untere Glas bis zum Rand in warmes Wasser stellt und das obere mit kaltem Wasser füllt.

— Zerdrückte Besen kehren nicht mehr sauber. Sie werden wieder frisch und ihre Haare elastisch, wenn man den Besen erst über Wasserdampf hält und dann mit der Hand die Borsten frottiert. Aber Achtung: — zum Frottieren den Besen aus dem Dampf ziehen, sonst riskiert man eine Dampfverbrühung.

— Man kann einen Polsterstuhl sogar im Zimmer klopfen, wenn man ein in Essigwasser getauchtes und gut ausgewundenes Tuch darüber ausbreitet. Polster immer nur sanft klopfen. Der Staub bleibt im Tuch hängen und kann leicht ausgewaschen werden.

— Benutzt man zum Auffrischen der Möbel Politur, so wird die Verschönerungskur noch mal so wirksam, wenn man das Möbel vorher mit einem Tuch abwischt, das mit Essig befeuchtet ist. Das Tuch muss aber fast trocken sein.

— Broschen und Schmuck aus Silber hinterlassen auf den Kleidern gerne schwarze Spuren. Das lässt sich leicht verhindern. Man reinigt das Schmuckstück, trocknet es gut ab und bestreicht es dort, wo es aufliegt, mit farblosem Nagellack.

So sieht der liebenswürdige Humorist, Eugen Roth, den Lauf der Dinge:

Wandlung

Ein Mensch führt, jung, sich auf wie toll:
Er sieht die Welt, wie sie sein soll.
Doch lernt auch er nach kurzer Frist,
Die Welt zu sehen, wie sie ist.
Als Greis er noch den Traum sich gönnt,
Die Welt zu sehn, wie sie sein könnt.



Rätselfhafte Verwandtschaft

- 1 Können zwei Mütter und deren zwei Töchter mit sechs Stricknadeln stricken?
- 2 Wenn zwei Väter und zwei Söhne 33 Glas Bier trinken, wieviel hat jeder getrunken?
- 3 Darf sich ein Amerikaner mit der Schwiegermutter seiner Schwägerin verheiraten?
- 4 Ein Vater hat drei Söhne, jeder Sohn hat eine Schwester. Die Kinder erben nun 100 000 Franken. Wieviel bekommt jedes Kind bei gleichmässiger Verteilung?
- 5 Wer ist die gesuchte Person, deren Mutter die Schwiegermutter meiner Mutter ist?
- 6 A sagt, er sei der Sohn von B, doch B sei nicht sein Vater. Stimmt das?
- 7 Wann wird meine Mutter die Schwiegermutter deiner Schwester?

Haben Sie es herausgefunden? Nein?, dann dürfen Sie die verzwickten Familienverhältnisse durch die Lösungen auf Seite 23 klären.

Uebrigens stammen diese Rätsel aus einer vergnüglichen Rätselfundgrube für die ganze Familie. 398 Rätsel in bunter Folge, dazu eine Einführung, woher die Rätsel kommen, welche Rätselarten es gibt und wie man sie löst. Das «Buch der Rätsel» von Karl Heinz Paraquin erschien im Verlag Otto Maier, Ravensburg.