

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Band: 54 (1976)
Heft: 4

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: 09.11.2024

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

MO SAIK

Vorweihnächtliche Däfte ...

Butterspekulativus

300 g Butter
500 g Mehl
200 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
10 g Spekulativgewürz
(oder je 1 Prise Kardamom und Nelkenpulver)
1 Messerspitze Zimt
5 g Hirschhornsalz
1 Prise Salz
wenig Milch

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde formen und darin in folgender Reihenfolge flüssige, aber nicht warme Butter, den Zucker, das Ei und die Gewürze geben. Alles gründlich, aber rasch untereinanderwirken und den Teig mindestens 20 Minuten, noch besser über Nacht, an der Kühle ruhen lassen. Rollen in der Länge der bestehenden Model formen, diese auf die gut bemehlten Formen drücken. Dem Rand entlang sauberschneiden, dann die Teigformen auf ein Tuch herausklopfen und auf das gutbebutterte Blech setzen. Mit Milch bestreichen, wenn möglich noch einmal kühl stellen und in Mittelhitze ca. 15 Minuten backen.

Butter-S

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 kleine Prise Salz
200 g Mehl

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Verwendet man Puderzucker, so ist die Masse rascher schaumig. Mehl und Salz bei-

fügen und den Teig 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Kleine Stücke davon abschneiden, diese zu Röllchen formen, S-förmig auf ein bebuttertes Blech legen, etwas flachdrücken (oder mit Förmchen ausstechen), mit Ei bestreichen und im mittelheissen Ofen hellgelb backen.

Aus: «Back- und Bastel-Rezepte für die Weihnachtszeit», Propagandazentrale der Schweiz. Milchwirtschaft, Bern.



Können Sie sich nicht mehr bücken?

Macht Ihnen das Strumpfanziehen Mühe? Dann hat die Schweizerische Rheumaliga eine sinnvolle Vorrichtung für Sie bereit: Ein Strumpfanzieher aus Kunstleder mit langen Bändern und Strumpfhaltern erleichtert Ihnen auch das Anziehen von Hosen. Preis etwa Fr. 11.—.

Bezugsquelle: Schweiz. Rheumaliga, Lavastrasse 4, 8002 Zürich.

Reisen mit Kindern

Planen Sie eine lange Reise mit ihren kleinen Enkeln? Damit es ihnen in Bahn oder Auto

nicht langweilig wird, nehmen Sie das lustige **Reiselotto** (Edition Carlit) mit. Vier Tafeln zeigen Verkehrszeichen und Strassenbenützer in je neun Fenstern, deren rote Läden geschlossen werden dürfen, sobald das Kind das Dargestellte entdeckt hat. Preis Fr. 9.80. Bezugsquelle: Spielwarengeschäfte und Warenhäuser.

Auch Grossväter

können mit den Enkeln basteln: diese Flieger sausen durch die Luft — sie dürfen von den Kindern noch bemalt werden.



Klein-Anzeigen

Rentnerin in **Lugano** wünscht sich einen **lieben Kameraden**, um das Wochenende in netter Gesellschaft zu verbringen. Chiffre 1/476

Geniessen Sie Ihr Alter — wie viele andere — an der Sonnenküste Spaniens. Sie finden dort **die ideale Alterswohnung**, komplett möbliert zu nur Fr. 38 500.—. Mieten Sie probeweise, wird mit Flug bei Kauf vergütet. Nähere Auskunft durch Tel. 052 / 25 69 14.

In Einfamilienhaus an ruhiger, sonniger Lage in **Zürich** ist ein einfach möbliertes (oder unmöbliertes) **Zimmer mit günstiger Vollpension** an nicht pflegebedürftige Frau abzugeben. Tel. Anfragen zwischen 9.00—11.00 Uhr oder 18.00—19.00 Uhr an 01 / 53 55 95.

Zu Hause kochen — statt auswärts essen
Lernen Sie auf leichte und angenehme Weise selbst kochen mit dem **Koch-ABC von Diego Hagmann**:
Kostenlose Zusendung nach Einzahlung von Fr. 10.— auf das Postcheckkonto 80-4904 des HAG-Verlages, c/o Dr. Spiess, Theaterstrasse 2, 8001 Zürich.

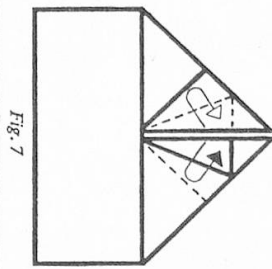


Fig. 7

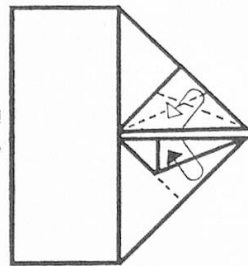


Fig. 8

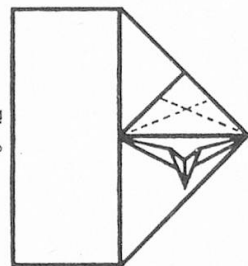


Fig. 9

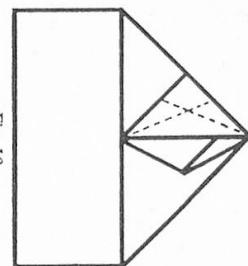


Fig. 10

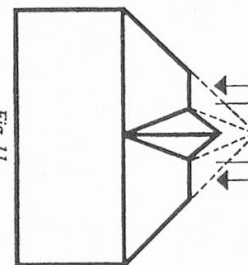


Fig. 11

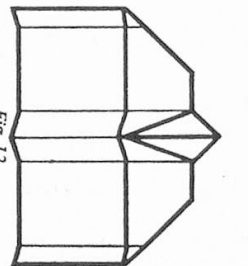


Fig. 12

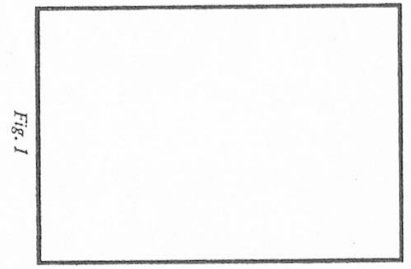


Fig. 1

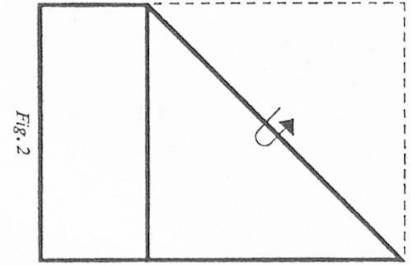


Fig. 2

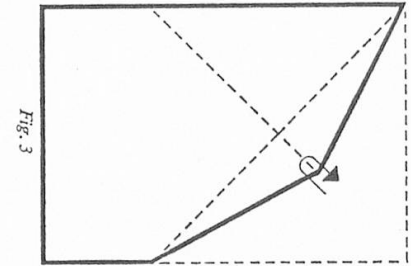


Fig. 3

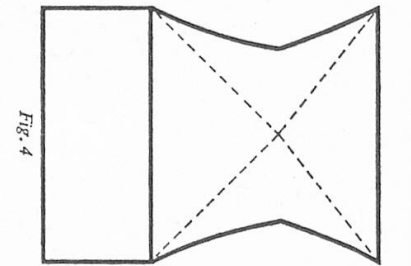


Fig. 4

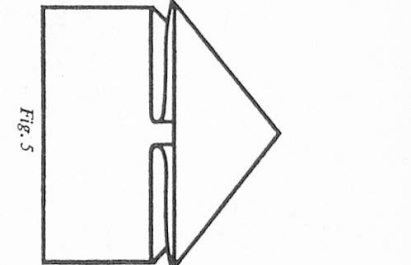


Fig. 5

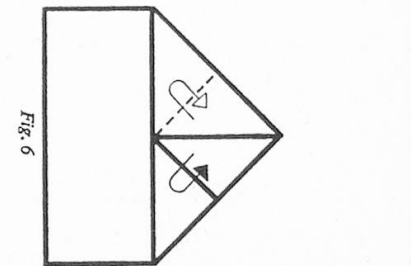


Fig. 6