

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1978)

Werbung

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: 30.03.2025

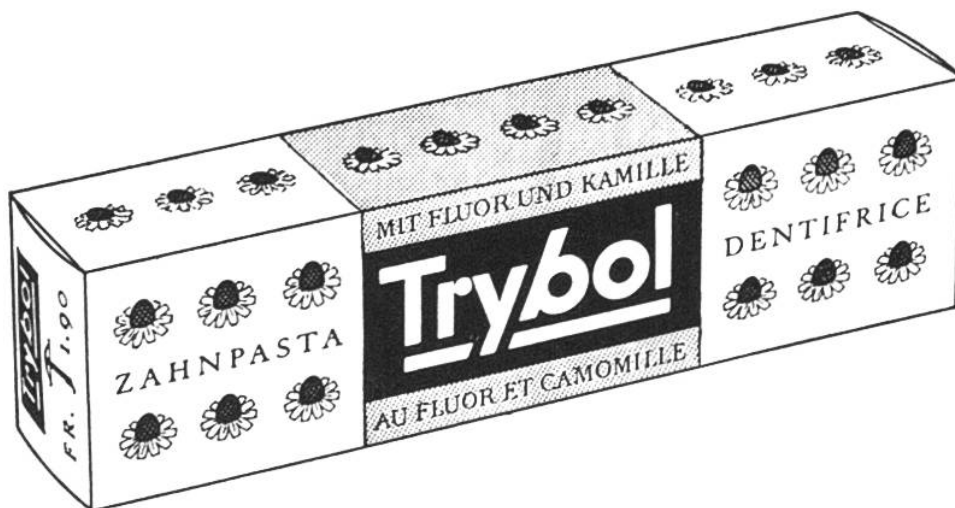
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schöne, gesunde Zähne

Liebe Mädchen, liebe Buben!

Tragt Euren Zähnen Sorge. Macht sie schön und schützt sie vor dem Zerfall. Putzt die Zähne so oft als möglich mit Trybol-Zahnpasta.

Trybol enthält Fluor, das die Zähne härter macht, und Kamille, die das Zahnfleisch gesund hält. Bittet deshalb Eure Mutter, Euch Trybol-Zahnpasta zu geben. Härtere Zähne bekommen viel weniger Löcher, und gesundes Zahnfleisch schützt den Zahnhals, die empfindlichste Stelle des Zahnes.





ALTE REZEPTE

Seit hundert Jahren der Geburtstags- kuchen

250 g Butter, 250 g Zucker,
250 g Blockschokolade, 250 g
Mehl, 4 ungeteilte Eier

Butter und Zucker mit der noch warmen flüssigen Schokolade verrühren. Die vier Eier dazuschlagen und rühren bis die Masse hell wird. Das Mehl daruntermischen und den Teig in eine bebutterte und mit Mehl bestäubte Form gießen. Bei schwacher Hitze 45–60 Minuten backen. Stichprobe mit Hölzchen: Es darf nichts hängen bleiben.

Lieblingsspeise fast aller Kinder ...

Eier und Zucker (pro Ei ein Suppenlöffel) werden gut geschlagen. Unterdessen brutzelt in der Bratpfanne die Butter. Du leerst die Eimasse dazu und rührst mit einer Gabel, bis Flocken entstehen. Jetzt gibst du gewürfelte Früchte dazu (Ananas, Bananen, Äpfel usw.), und fertig ist der «Eiertäsch».

Schon zu Urgrossmutter's Zeiten ...

Braune Caramels (zirka 80 Stück), 400 g Griesszucker, 100 g Puderzucker, 4 dl Rahm, 1 dl Milch, Vanille

Rahm, Milch, Griesszucker und Vanillezucker unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse hellbraun wird und sich von der Pfanne löst. Den Puderzucker sofort beigeben und gut durchrühren. Ein geöltes Blech bereithalten, vorsichtig den Brei daraufschütten (sehr heiss!) und vor dem Erkalten in Täfelchen schneiden.

Die Schwalben flogen nicht aus ...

Dieses Rezept nennt man «Schwalbennester». Warum wirst du gleich sehen:

Vier lange, nicht zu dicke Kalbschnitzel werden gut gewürzt, mit Peterli, roten Peperoni und Salzgurkenstreifen belegt. Darauf kommt eine Tranche Schinken oder Speck.

In vier gekochte Eier stichst du acht- bis zehnmal hinein mit einem senfbestrichenen Zahnstocher. Danach wickelst du das Ei ins vorbereitete Fleisch und hältst das Päcklein mit einem Zahnstocher fest.

Die Schwalbennester werden ringsherum angebraten und etwa 20 Minuten garen gelassen. Häufig mit Fett übergiessen.

Nun halbiert du die Päckli der Länge nach und gibst noch etwas Würze auf das Ei.

Den Bratenfond löschst du mit Wasser, gibst etwas Rahm dazu und schon ist die Sauce bereit.

Die Mädchenartikel schrieb Marie-Thérèse Heer-Sialm.

➔ mit der superelastischen Feder...

➔ mit dem Schönschreibgriff...

➔ mit den Buchstaben-
Etiketten am
Schaftende...

➔ Spezialmodell für
Linkshänder...

Ein Qualitätsprodukt
vom weltbekannten

Pelikan

keine blauen
Tintenfinger
mehr...



Pelikano

Sie wissen es...

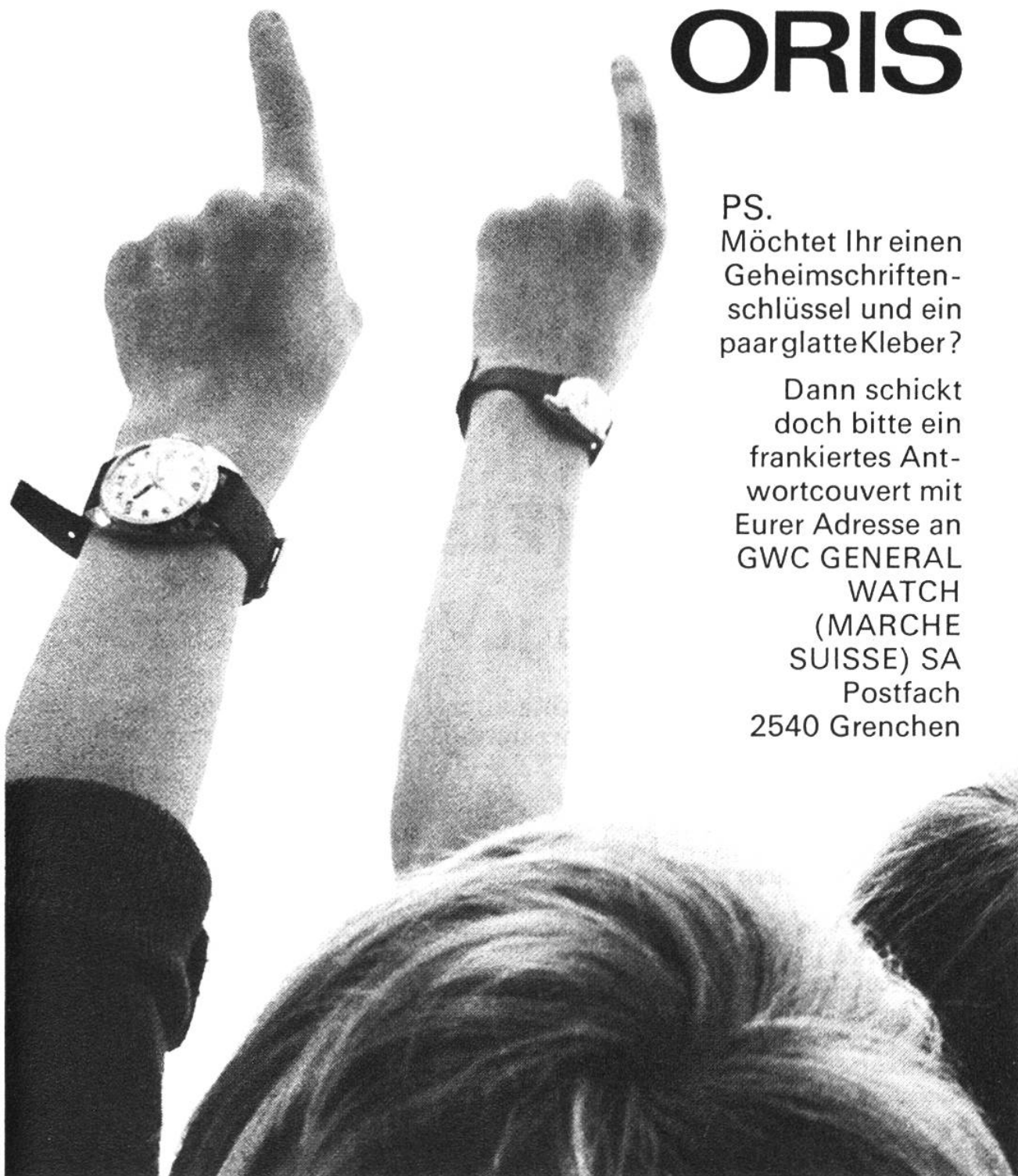
...ORIS-Uhren sind okay. Sie sehen nicht nur gut aus, sie sind es auch.

ORIS

PS.

Möchtet Ihr einen Geheimschriften-schlüssel und ein paarglatteKleber?

Dann schickt doch bitte ein frankiertes Antwortcouvert mit Eurer Adresse an
GWC GENERAL
WATCH
(MARCHE
SUISSE) SA
Postfach
2540 Grenchen





Kennst Du alle Signale und Warntafeln auf Skipisten? Und die zehn Regeln des Internationalen Skiverbandes (FIS)?

Wer Ski fährt, trägt Verantwortung

Wenn Du mithelfen willst, Skiunfälle zu verhüten, so erhältst Du bei der «Winterthur» gratis das farbige Verzeichnis der FIS-Regeln und aller Pistensignale.



Bon Einsenden an: Winterthur-Versicherungen Postfach 250 8401 Winterthur Ja, ich will mithelfen, Skiunfälle zu verhüten. Bitte senden Sie mir das Verzeichnis. Für jüngere Geschwister und Sportkameraden brauche ich zusätzlich _____ Verzeichnisse.	Vorname: _____ Name: _____ Strasse: _____ Nr.: _____ Postleitzahl: _____ Wohnort: _____
---	--