

**Zeitschrift:** Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF  
**Herausgeber:** IMPULS und Ce Be eF : Club Behinderter und Ihrer FreundInnen (Schweiz)  
**Band:** 20 (1978)  
**Heft:** 7-8: Utopien : wie wird es im Jahr 2000 um die Behinderten stehen?  
**Rubrik:** Seite für den Hausmann

### **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:** 29.03.2025

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

**Seite**

# **FÜR DEN <sup>Haus</sup> MANN**



## **Sommerdiät zum Schlankwerden**

### **Das Kochrezept für Daheimgebliebene**

Unsere küchenchefs Alexandre et Jean halten sich heute einmal nicht an die sonst so wichtigen und ernstesten kulinarischen gepflogenheiten. Müssen die daheimgebliebenen schon auf sonne und meer verzichten, so sollen sie wenigstens bar jeglichen schlechten gewissens ihre innereien verwöhnen dürfen.

- 1) Insalta poliomyelita
- 2) Spaghetti alla spinabiffida  
Zubereitungsart liegt auf der hand

\*\*\*\*

### 3) **Höhepunkt:**

tranchierte hydrocephali an streptokokken-marinade

Pro person nehme man einen frischen hydrocephalus, leere das wasser ab und enthaare ihn. Jetzt lege man ihn aufrecht und mit geschlossenen augen in einen mit salzwasser zur hälfte gefüllten dampfkochtopf. Eine halbe stunde kochen lassen.

Achtung beim öffnen des deckels: der auf dem wasser schwimmende gold-gelb glänzende liquor-saft muss vorsichtig abgezogen und in eine bereitgestellte schale gestrichen werden. Er wird weiterverwendet.

Hydrocephali herausnehmen, ev. entstandene dekubitusse grosszügig mit pfefferschoten einreiben, mit dysmelierten knoblauchzehen spicken, in querstücke von 3 - 4 cm dicke schneiden und dekorativ auf einer vorgewärmten platte auslegen.

Die marinade ist schnell gemacht: Entnehmen sie einer der in ihrer wohnung sicher vorhandenen streptokokken-kulturen ein paar besonders prächtige exemplare und schlagen sie diese mit langsamen regelmässigen handbewegungen unter den vorhin bereitgestellten liquor-saft. Der entstehende grau-grün-gelbe gelee wird noch schnell in heissem öl abgeschreckt und dann zart mit einem pinsel auf die hydrocephali-scheiben gestrichen.

\*\*\*\*

- 4) les fruits

Bitte beachten: entscheiden sie sich für das oben beschriebene menu, so denken sie frühzeitig an den einkauf. Nicht alle zutaten sind nämlich jederzeit und frisch erhältlich.

Bon appétit et à la prochaine !

Alex Oberholzer