

**Zeitschrift:** Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF  
**Herausgeber:** IMPULS und Ce Be eF : Club Behinderter und Ihrer FreundInnen (Schweiz)  
**Band:** 26 (1984)  
**Heft:** 9: Freiwillige Helfer  
  
**Rubrik:** Emanzipierten Männern in die Bratpfanne geguckt

### **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.](#)

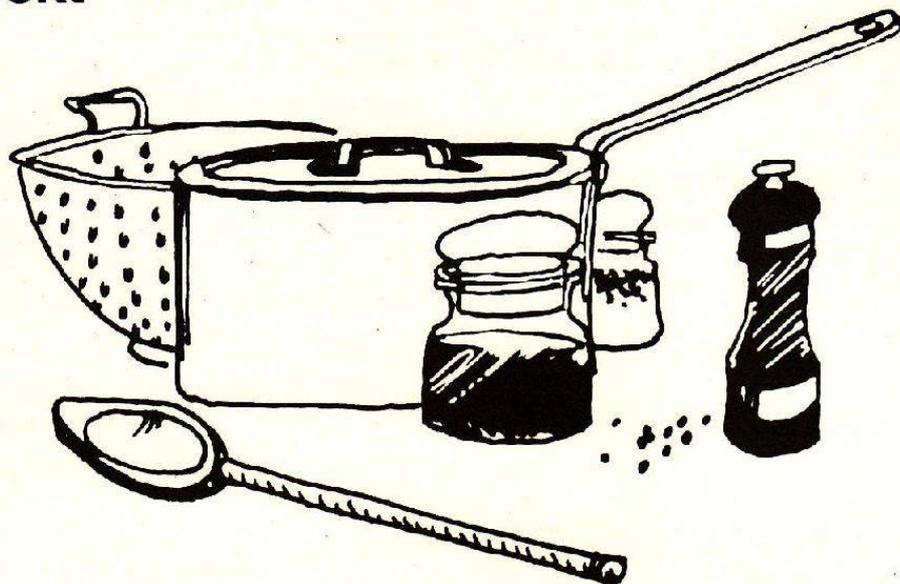
### **Terms of use**

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:** 09.03.2025

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

## Emanzipierten männern in die bratpfanne geguckt



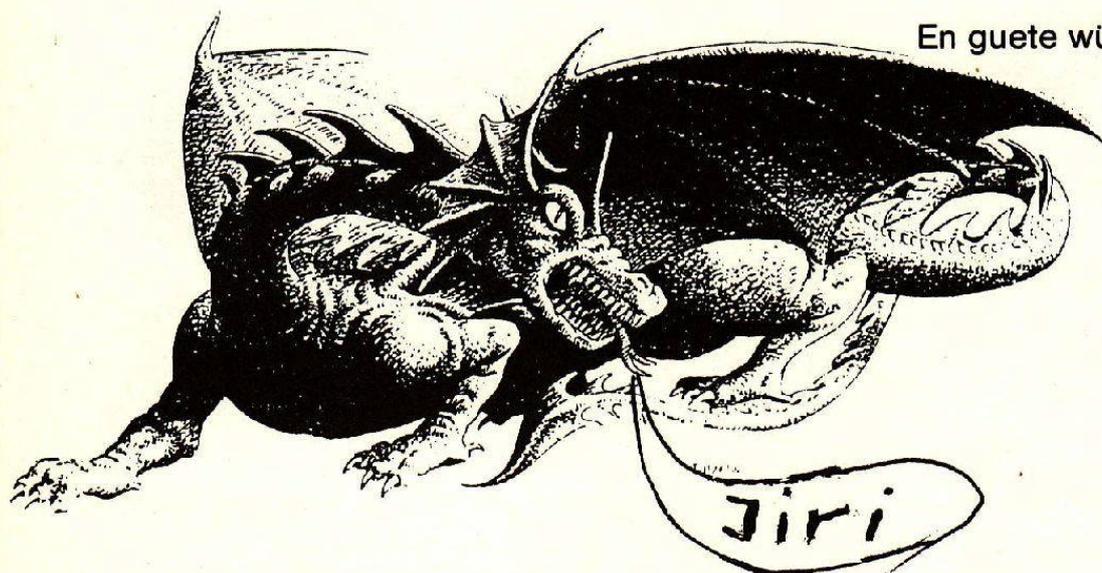
So brať ich panierten patisson.

Wisst ihr eigentlich was ein patisson ist?

Nicht!? Sicher kennt ihr kurbisse. Die sind nicht nur schön zum anschauen, man kann sie auch essen.

Denkt nur mal an zucchetti. Ein patisson ist stern- oder radförmig, hat auch gewisse ähnlichkeiten mit einem ufo, seine farbe ist weiss mit glatter oberfläche, oder kurz gesagt: wie ein surrealistische plastik.

So wird's gemacht: Du musst die frucht zuerst schälen, in scheiben schneiden (1-3 cm dick), entkernen und etwas stehen lassen. Nun hast du zeit das panierzeugs bereit zu stellen. Schlag ein ei in einen teller, in welchem du die patissonscheiben wenden kannst. Danach wendest du sie im paniermehl. Die plätzchen kannst du nun in einer gut eingefetteten pfanne bei mittlerer hitze auf beiden seiten gut durchbraten. Dazu kannst du reis oder sonst irgendwas auftragen. Dazu trinke ich einen süssen weisswein.



En guete wünscht Eu dä