Zeitschrift: Schatzkästlein: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: - (1978)

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.12.2025

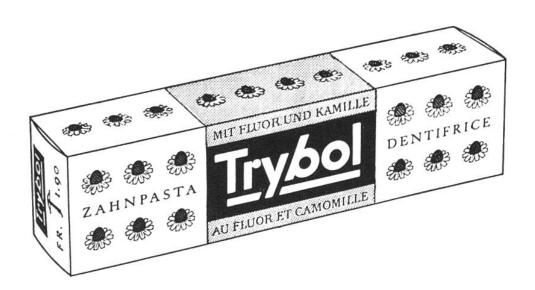
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 Geburtstagskuchen

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, Äpfelusw.), und fertig ist der «Eiertätsch».

Schon zu Urgrossmutters 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 Kalbsschnitzel 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 halbierst 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.



Sie wissen es...

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





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	Vorname:
Ja, ich will mithelfen, Skiunfälle zu verhüten.	Strasse: Nr.:
Bitte senden Sie mir das Verzeichnis.	Postleitzahl:
Für jüngere Geschwister und Sport- kameraden brauche ich zusätzlich	Wohnort:
Verzeichnisse.	