

**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:** 5: Aktivitäten im Freien  
  
**Rubrik:** Flohmärt

### **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:** 15.01.2026

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



**Emanzipierte männer geben  
ihre kochkünste preis:**

## **Anarcho-hörnli**

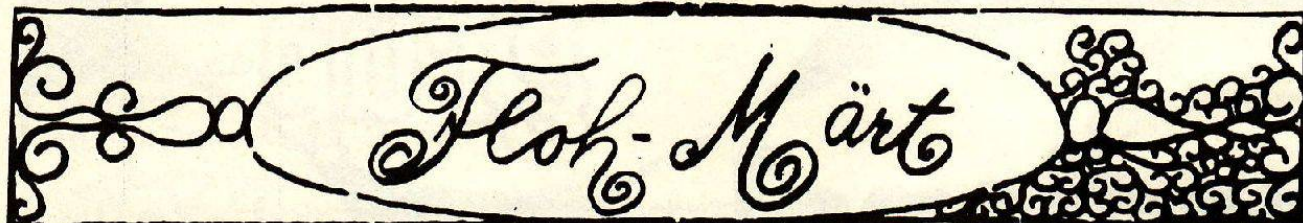
Dieses gericht habe ich auf campingplätzen in Südfrankreich entwickelt und nach und nach vervollkommt.

Zuerst musst du hörnli kochen, pro person etwa eine tasse voll. Nach dem garwerden abtropfen lassen, in eine eingefettete bratpfanne geben. Um den wahren charakter des gerichts zu treffen solltest du mindestens die hälfte der aufgeführten zutaten begeben:

Crevetten, sardinen, sardellen, thun, lachs, champignons oder andere pilze, ananaswürfel, bananen, pinienkerne, zucchetti, auberginen, peperoni, spargeln, zwiebeln, knoblauch, etwas geriebenen käse, schinken, speck oder salami.

Alles in feine stücke schneiden, würzen nach belieben mit: Thymian, majoran, rosmarin, curry, pfeffer, paprika. Das ganze etwas brutzeln lassen und gut vermengen. Dazu trinke ich am liebsten einen leichten rosé.

Bon appetit



Junge, leichtbehinderte

### **Büroangestellte**

sucht halbtagsstelle in Zürich und umgebung. Erfahrungen in EDV und allgemeinen büroarbeiten. Eintritt frühestens 1. august 1984.

Esther Thommen, bei Franz Hauser, Kriesbachstrasse 16, 8600 Dübendorf, tel. 01/820 06 35.

**Ich bin umgezogen . . . Meine neue adresse lautet ab sofort:**

**Daniel Stirnimann  
Schönenboden 2  
6036 Dierikon**