

**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:** 7-8: PULS-Fest-PULS  
  
**Rubrik:** Emanzipierten Männern in den Topf geguckt!

### **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:** 13.01.2026

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

# **Emanzipierten männern in den topf geguckt !**

## **Poulet à ma façon**

für 4 personen

4 pouletbrüstchen und 4 pouletschenkel gut würzen und mit mehl bestäuben, in butter gut anbraten bis das fleisch braun ist. 4 tomaten geviertelt und 2 grüne peperoni in grössere streifen geschnitten auf das fleisch legen. Dann mit einem kleinen glas cognac ablöschen, sofort deckel auf die pfanne (bevorzugt kasserolle) und ca. 40 minuten leicht kochen lassen.  
Servieren mit trockenreis und salat.

En guete!

Christian

# **FERIEN**

## **+treffen**

## **+ TAGUNGEN**



## **Kreative arbeit mit ton**

Mein atelier ist ein begegnungsort für behinderte und nichtbehinderte. Mit dem leicht formbaren material ton könnt ihr eurer fantasie freien lauf lassen. Bei mir muss niemand etwas «leisten». Ich musste als sehbehinderte selbst lernen, mit dem zufrieden zu sein, was ich kann.

Wir arbeiten nur figürlich: masken, menschen, tiere, reliefs, fantasievolle umgebungen für kerzen und viele lustige kleinigkeiten, die sich als geschenke eignen. Ihr könnt verschiedene techniken lernen, die auch jedem behinderten möglich sind. Kommt mal schnuppern, ideen hab ich immer.

Kurse:

Donnerstag 14.00-16.00 uhr

Montag und mittwoch 18.00-20.00 uhr, anschliessend gehen wir zusammen essen.

Juliana Strauss, plastikerin, Lehensteig 7, 8037 Zürich, tel. 01/42 32 78.