

**Zeitschrift:** Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung  
**Herausgeber:** Pro Senectute Schweiz  
**Band:** 52 (1974)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Eile mit Weile

#### 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:** 31.01.2026

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



## Die Apfelsaison hat begonnen

Jetzt sollen wir wieder viele Aepfel essen! Darum heute dieses Rezept, das uns freundlicherweise von der Konsumentenberatung für Fragen der Volksgesundheit und Ernährung überlassen worden ist:

### **Rohe Apfelspeise**

2—3 dl Joghurt (eventuell teilweise Rahm oder Quark)  
50—80 g Zucker  
1—1½ Zitrone (Saft)  
¾—1 kg Aepfel

Zutaten ohne Aepfel mischen. Stiel und Kelch der Aepfel entfernen, gründlich waschen. In die Joghurtsauce schneiden oder raffeln, sofort mischen.

Geschnittene Haselnüsse oder Mandeln, eventuell geröstet und geschält

Puderzucker

Nach Belieben auf die Speise streuen und Puderzucker draufsieben.

\*

## **Wasserflecken auf bemaltem Holz**

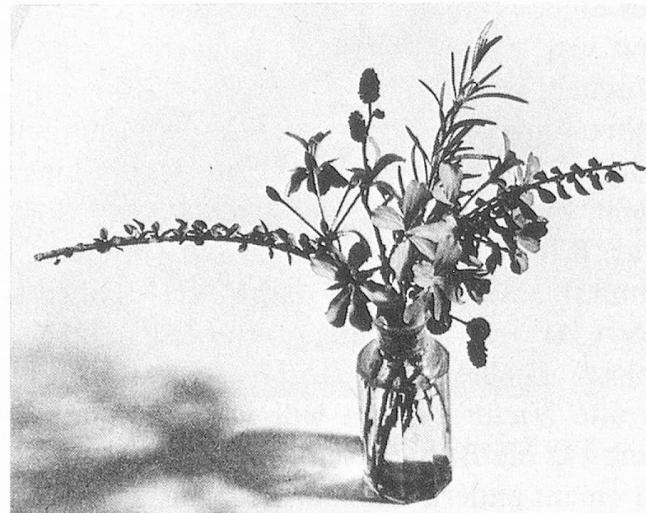
Kürzlich schrieb uns Frau S. G.: «Unsere zehnjährige Enkelin kam direkt aus dem Strandbad zu uns zum Mittagessen. Erst als sie wieder wegging, entdeckte ich, dass sie ihr nasses Badkleid einfach auf unsere bemalte Truhe geworfen hatte — seither ist dort ein milchiger Fleck geblieben. Was kann ich tun?»

*Für solche Fälle habe ich ein einfaches Hausmittelchen: Schütteln Sie etwas Essig und Oel gut durcheinander und tränken damit einen weichen Lappen, den Sie längere Zeit auf die Stelle einwirken lassen. Zuletzt reiben Sie gut nach.*

*mk.*

\*

## **Kleine Freuden**



Blumensträusse — auch ganz kleine — entzücken uns und andere, doch brauchen wir nicht immer teure Blumen dazu. Im Gegenteil: am liebsten sind mir phantasievolle Zusammenstellungen wie hier auf diesem Bild, das leider nicht farbig ist: Die leuchtend roten Geranien hat mir ein Sturmwind abgebrochen, dazu stelle ich ein Zweiglein Rosmarin und schneide kleine Blattrispchen von Cotoneaster ab. Die Erlenzäpfchen stammen noch vom letzten Winter und bilden den Grundstock für einen nächsten Miniaturstrauss, der in jedem beliebigen Fläschchen eingestellt werden darf.

*mk.*

\*

«Kinder brauchen drei Generationen, um richtig aufzuwachsen», sagte Amerikas berühmteste Anthropologin und Grossmutter **Margaret Mead**, 70, über Grosseltern: «Nur sie wissen, dass die Welt nicht zusammenbricht, wenn das Kind sich nicht richtig die Zähne putzt. Denn sie wissen um das Gesetz des Wandels mehr als die anderen.»

\*

Rutsch lieber mit dem Fuss aus als mit der Zunge!

**Bulgarisches Sprichwort**