

**Zeitschrift:** Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung  
**Herausgeber:** Pro Senectute Schweiz  
**Band:** 53 (1975)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Aus den Kantonen

#### **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](#)

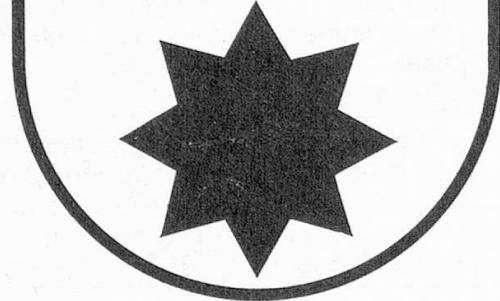
#### **Terms of use**

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:** 18.02.2026

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

# Aus den Kantonen



## Zürich: Ein fröhlicher Sommer in der Culmann/Stapferstrasse

Das Zürcher Kunstgewerbemuseum feiert dies Jahr sein hundertjähriges Bestehen mit einer Ausstellung «Das Gesicht der Strasse». Um aber nicht nur im Museum bleiben und relativ graue Theorie zeigen zu müssen, bemüht sich ein initiatives Team aus jüngeren und junggebliebenen Idealisten, ein stadtnahes Quartier — Culmann/Stapferstrasse zwischen Ober- und Unterstrass — wieder neu zu beleben. Es soll deutlich gemacht

werden, dass die Verbesserung der Lebensqualität eines Quartiers (oder eines Dorfes) nur dadurch erreicht werden kann, dass Gewerbe und Handwerk, Quartierbeizlein und Schulen und natürlich auch ältere Wohnungen, die nicht zu Büros umfunktioniert werden, erhalten bleiben. Drei Monate lang, vom Juni bis in den September hinein, läuft dieser Versuch, die Menschen eines Quartiers durch alle möglichen Kontakte im «Raum Strasse» zusammenzubringen. Drei grosse Feste werden organisiert, vor allem aber soll die Begegnung von Mensch zu Mensch, von Jung zu Alt, gefördert werden.

### Wie kommen Alt und Jung zusammen?

Am Eröffnungssonntag liessen ein leichter Nieselregen und die übliche schweizerische Befangenheit noch keine allzugrosse Begeisterung aufflammen, obwohl gratis Kaffee und Gipfeli verteilt wurden. Mit der Zeit wurde aber dann auf der Scherrwiese neben dem altmodischen Schulhaus gepicknickt und gespielt, manche folgten auch der Einladung, auf den Kirchturm von Oberstrass



Am Eröffnungstag verteilten Pro Juventute und Pro Senectute einträchtiglich ihre Prospekte unter einem improvisierten Dach.  
Foto H. P. Klauser

zu steigen, um «ihr» Quartier aus der Vogelperspektive zu betrachten.

Pro Juventute und Pro Senectute hatten gemeinsam einen Stand aufgestellt, in dem sie die Bevölkerung mit Informationsmaterial versorgten.

Ein reiches Programm für die folgenden Wochen brachte jeden Dienstag einen «Stamm» für über 65jährige, jeden Mittwoch eine Malgruppe für Senioren, manchmal zusammen mit Kindern. Kunsthändlerinnen arbeiteten jeden Nachmittag abwechselungsweise in der Tee-Handwerksstube, man konnte blos zuschauen oder aber auch mitmachen: Weben, Quilts herstellen, Porzellanmalen, Gläser ritzen oder Töpfen — ein reiches Angebot. Neugierig durften Ältere auch in die Baracke hineinschauen, wo originelle Metallarbeiten hergestellt wurden oder im Schulhof mitansehen, wie eine Bau- und Kletterplastik heranwächst.

#### Forum 10—100

Unter diesem Titel versuchte eine Anwohnerin, Jung und Alt zum Diskutieren zu bringen, eingeladen waren Leute jeden Alters mit gutem Willen. Sie gab die Stichworte wie «Sonntag», «Elternhaus» oder «Schule», zu denen jeder seine spontanen Einfälle abgeben sollte. Etwas mühsam nur kam das Gespräch in Gang — aber der Stein ist ins Rollen gekommen! Wenn sich nun diese Gesprächspartner im Quartier treffen, so kommt es zum nächsten Gespräch.

Es wäre erfreulich — und den Idealisten zu gönnen — wenn auf diesem Boden Kontaktreste bestehen blieben, die immer mehr ausgebaut werden könnten, damit niemand — Alt oder Jung — allein und einsam sein müsste.

«Ein fröhlicher Sommer» — und nachher? Es möge ihm nicht nur grauer Alltag folgen, sondern ein gemeinsamer Herbst, der so bunt sei wie die Fassaden der Häuser, die Hauseigentümer, Grafiker und Denkmalpflege im Quartier gestalten wollen.

Margret Klauser

#### Thurgau: Festspiel zur Altersheim-Einweihung

Dr. Hans Kriesi, der betagte und begabte Dichter vieler hübscher Altersgedichte (z. B. in dem Bändchen «Wir älteren Leute») hat ein kleines Festspiel geschrieben, das sich gut zur Einweihung von Altersheimen eignet. Erfreulich daran ist die Mitwirkung von Primarschülern mit einigen Singspielen nach bekannten Melodien. Ferner wird eine Gruppe junger Burschen oder Männer als Bauleute benötigt, die ebenfalls im Sprechchor einfache Handlungen begleiten. Auch die Schlüsselübergabe kann in Versform übernommen werden. Das Ganze ist geeignet, Jung und Alt bei einem solchen Freudentag zu vereinigen und ihn zum Anliegen der ganzen Gemeinde werden zu lassen. Interessenten möchten sich direkt an den Verfasser wenden (Dr. Hans Kriesi, Ringstrasse 3, 8500 Frauenfeld). Rk.

#### St. Gallen: Wenn ältere Männer kochen . . .

*Wieder einmal hat die Stiftung Pro Senectute in Rorschach einen Kochkurs für Männer durchgeführt. Das Dutzend Teilnehmer liess sich unter kundiger Leitung in die Geheimnisse der Kochkunst einführen. Einer von ihnen gab seiner Begeisterung über das Gelernte und über die Art dieses Kurses in folgendem Brief an seine Frau Ausdruck:*

Meine liebe Frau, wir haben heute abend den letzten Tag unseres Senioren-Kochkurses und da durften wir wählen, was wir kochen wollten. Was glaubst Du, was da heraus kam? Also zuerst Fruchtsäfte und dann gab es Fleischvögel mit Risotto, Blumenkohl und Erbsli und zum Dessert gefüllte Orangen. Alles haben wir zwölf Männer selbst zubereitet, gekocht, aufgetischt und gegessen, rädupitz alles. Du hättest sehen sollen, wie

das zu und her ging. In der Kochschule Blumenau sitzen wir zuerst im Theoriesaal und dann verteilt uns Frau Peyer — die einzige Frau, der wir widerspruchslos folgen — das Menu. Punkt um Punkt erklärt sie uns fein säuberlich, und wir können auch Fragen stellen — manchmal eben solche, die aus einem unerfahrenen Männerhirn stammen. Sie werden, ohne uns lächerlich zu machen, richtig beantwortet. Das schafft Vertrauen, das kann ich Dir sagen. Immer vier Mann bilden eine Familie mit eigenem Kochherd. Nr. 1 macht die Suppe, Nr. 2 das Fleisch usw. und dann gehts an die Arbeit. Jeder hat eine Küchenschürze umgebunden und mit aufgestülpten Ärmeln beginnen wir erst mal unser Werkzeug zu suchen.

Einmal haben wir Omeletten gemacht. Man sieht schon, welcher Mann daheim bereits hat kochen müssen oder dürfen; der nimmt die Pfanne ganz anders in die Finger. Aber sogar unsere Chefin verdirbt manchmal et-

was. Da hat sie einmal ein Ei beim Herausnehmen in der Hand verdrückt. Nicht etwa weil sie überschüssige Kraft gehabt hätte, sondern weil die Schale zu dünn war (hat sie gesagt). Weisst Du, für uns hat das Auftrieb gegeben. Aber ich muss schon sagen, sie ist überall an jedem Herd und sieht auch alles, auch wenn wir eine Sauordnung auf dem Tisch haben. Aber sie hilft immer. Einem ist einmal die Einlaufsuppe über den Kochtopf gelaufen. Weisst Du, was man da macht? Salz auf die Herdplatte, ist doch klar!

Vor 14 Tagen ungefähr erhielten wir Besuch. Es kam Fräulein Schläpfer, weisst Du, vom Büro im ehemaligen Pfarrhaus. Sie kommt von der Pro Senectute, welche den Kurs ins Leben gerufen hat. (Hans hat gemeint, das sei nur wegen dem Jahr der Frau, ein Tyrannisierungsversuch.) Frl. Schläpfer hat aber unser Geköch gelobt. Sie hatte gut loben, denn sie bekam nur vom

## **Sprachen — ein nützliches Hobby auch für ältere Leute**

- **Spezial-Seniorenkurs: Englisch-Anfänger**
- jeweils Mittwoch 14.10—16.00
- Beginn: 1. Oktober 1975
- Spezialkurspreis: Fr. 55.-/ Monat (statt Fr. 65.—)

## **Kleine Gruppen 5—8 Pers.**

- **Bridgekurse** in Vierergruppen

- **Individueller Unterricht m. Lehrer und Sprachlabor, Leihkassetten**

Weitere Kurse in:

<b>ENGLISCH</b>	<b>PORTUGIESISCH</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>ARABISCH</b>
<b>SPANISCH</b>	<b>RUSSISCH</b>
<b>ITALIENISCH</b>	<b>POLNISCH</b>
<b>FRANZÖSISCH</b>	<b>STENOGRAPHIE</b>

- Spezialkurse/Firmen- u. Kaderkurse
- Privatstunden
- Übersetzungs- und Dolmetscherdienste

# *Alpha* SPRACHSTUDIO

Tel. 01/34 49 94 Freiestr. 72 (Hottingerplatz) 8032 Zürich

# Konsumenten-Lupe

## Soll ich Gelierzucker brauchen?

In der jetzigen Früchte- und Konfizeit interessiert die Frage von Frau A.B. sicher auch andere Leserinnen:

*«Stimmt es, dass nicht jeder Kristallzucker für die Gelierfähigkeit der Konfitüre günstig ist?»*

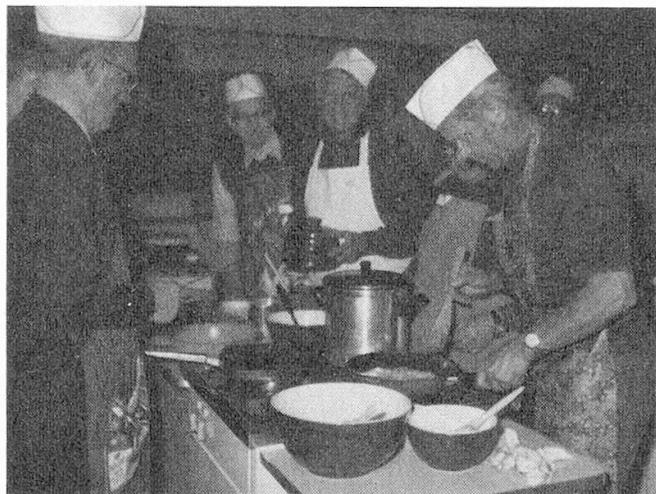
Das stimmt nicht, denn in raffiniertem Zustand sind Rohr- und Rübenzucker chemisch gleich. Doch Zucker verhilft nicht zum Gelieren, im Gegenteil: je mehr man davon nimmt, desto weniger geliert die Konfi. Das Gelieren hängt von zwei Faktoren ab:

- vom *Pectin*, besonders in den Schalen von Äpfeln und Quitten,
- vom *Säuregehalt* der Früchte.

Verwenden Sie nun aber besser keinen *Gelierzucker*, da er viel zu teuer verkauft wird und nicht für alle Früchte die richtige Dosierung aufweist. Für schlecht gelierende Konfitüren kochen Sie unreife Äpfel (mit der Schale) mit oder verwenden das reine Pectin (das eben aus Äpfeln gewonnen wird) — also Pec, Gel und andere Pectinpulver, von denen man je nach Früchten wenig bis viel zur Früchte-Zuckermasse gibt (meist wird auf der Anleitung zuviel angesetzt!). Früchten mit wenig Säure wie Kirschen, Pfirsichen oder Himbeeren fügt man den Saft einer Zitrone nebst dem Pectin bei, dieses verhilft durch die reduzierte Kochzeit (5—10 Minuten) zu einer ausgiebigeren und schmackhafteren Konfitüre.

*Nach einem Artikel im «prüf mit»*

*In der letzten Konsumenten-Lupe habe ich die Zeitschrift «prüf mit» empfohlen und angeregt, dass Sie sich diese zum Geburtstag oder einem anderen Fest schenken lassen könnten. Offenbar ist dieser Satz missverstanden worden: viele meinten, «prüf mit» sei gratis, so dass die Administration mit Schreiben bombardiert wurde. «prüf mit» erscheint alle zwei Monate und kostet Fr. 12.— im Jahr. Bestellungen an Postfach 463, 8026 Zürich. Margret Klauser*



«guten» Pilav, und nicht von dem, das ein wenig angebrannt war. Schuld daran war nicht der Koch, sondern der Kochtopf. Man sollte eigentlich der Pro Senectute danken, dass sie den Mut gefunden hat, so alten Kläusen noch das Kochen beizubringen.

Zurück zu unserm Abend. Was mich immer am meisten wundert ist, dass wir alle miteinander zur selben Zeit fertig werden. Dann wird «gespachtelt». Auf einmal ist alles ruhig. Man sagt nicht umsonst: Wenn der Vogel frisst, dann singt er nicht. Weisst Du, es ist schon ein ganz besonderes Gefühl, wenn man gelobt wird, man habe so gut gekocht. Jetzt begreife ich auch, dass ich Dir das öfters sagen sollte . . .

Also, liebe Frau, wenn ich Dir auch nicht gesagt habe, wo ich am Mittwochabend war, so siehst Du jetzt, dass Dein Mann eine kleine Ahnung vom Kochen hat, es aber trotzdem nicht als Hauptberuf ausüben möchte. Du bist eben doch noch die beste Köchin.

Dein Schorsch.

\*

**Wir mögen Menschen, die frisch heraus sagen, was sie denken. Vorausgesetzt, sie denken dasselbe wie wir.**

Mark Twain

**Die Erinnerung ist das einzige Paradies, woraus wir nicht vertrieben werden können.**

Jean Paul