Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1934)

Artikel: Wie man eine Wurst ohne Kochgeschirr kocht
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988589

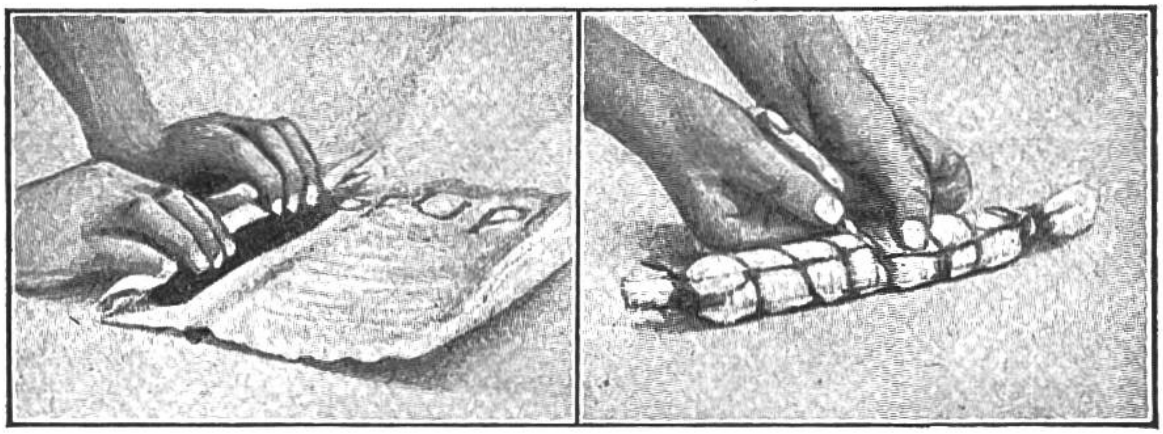
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 18.04.2025

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



WIE MAN EINE WURST OHNE KOCHGESCHIRR KOCHT.

Viele unserer Leser haben wohl schon Kartoffeln oder Äpfel im offenen Feldfeuer gebraten; aber das Rezept, eine Wurst auf die schmackhafteste Art zuzubereiten, kennen wohl die wenigsten.

Wickelt eine Wurst möglichst fest in vier- bis sechsmal zusammengelegtes Zeitungspapier; schnürt einen starken Bindfaden (Packschnur) kräftig um das Papier; knüpft die Schnürung mehrmals, besonders an beiden Endzipfeln; steckt dann das Paketchen in die Glut (nicht aber in die Flammen). Nach zehn Minuten ist die Wurst gekocht; zerrt das Paketchen mit einem Stecken aus dem Feuer, die äusseren Lagen des Papiers sind verkohlt, die innern aber noch ganz weiss. Das Feuer konnte sie mangels Luft nicht verzehren. Die Wurst wird euch gut schmecken; denn nichts ist ihr beim Kochen von ihrer Kraft entzogen worden. Guten Appetit!

Natur-Schwämme zum Waschen bedürfen von Zeit zu Zeit der Reinigung. Man legt sie während 12 Stunden in ein Wasserbad, dem man den Saft einer Zitrone beigegeben hat. So behandelt, werden sie dann noch in reinem Wasser ausgespült.