Wie man eine Wurst ohne Kochgeschirr kocht

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **5 (1912)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

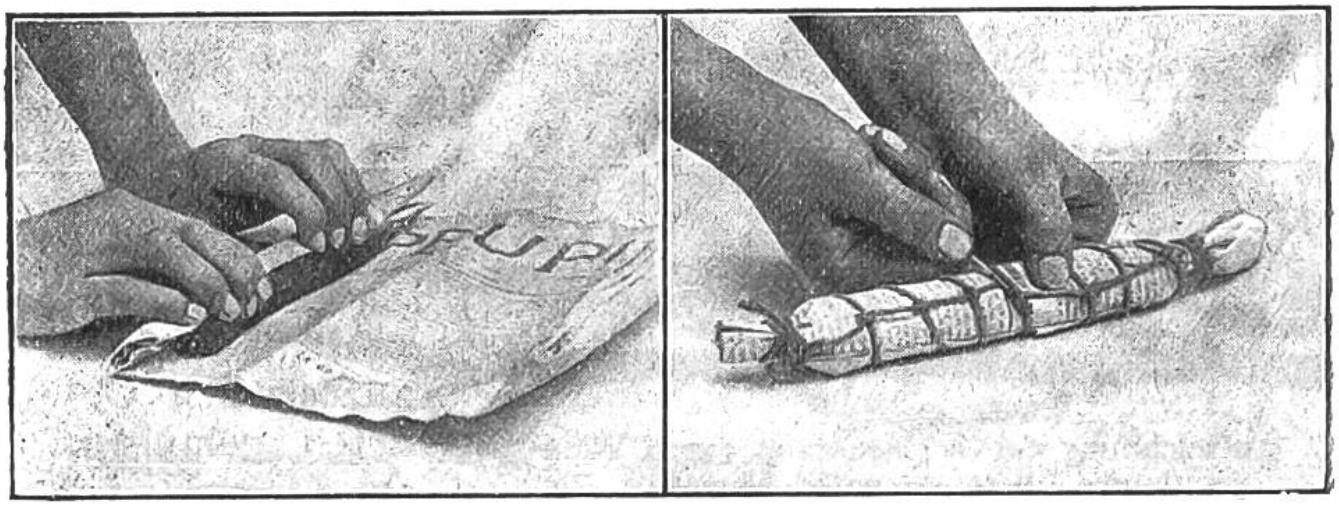
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

erwähnen deshalb als Orientierungsmittel das Moos und die Flechten an Baumstämmen; sie wachsen auf der Wetterseite, zeigen also gegen Westen.



Wie man eine Wurst ohne Kochgeschirr kocht.

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

Beim fröhlichen Abkochen auf Bergtouren, oder beim herbstlichen Muttfeuer auf dem Felde, müsst ihr einmal unser Rezept probieren.

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 das Paketchen in die glühenden Kohlen (nicht 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 inneren aber noch ganz weiss. Das Feuer konnte sie mangels Luft nicht verzehren. Beim Erblicken der Wurst wird ein Ausruf der Freude ihr appetitliches Aussehen begrüssen, und sie wird euch gut schmecken; denn nichts ist ihr beim Kochen von ihrer Kraft entzogen worden. Guten Appetit!