Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 118 (1992)
Heft: 52

Artikel: Erste-Hilfe-Küchentips
Autor: Reus, Wolfgang / Stauber, Jules
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-619976

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: 24.04.2025

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

Wolfgang Reus

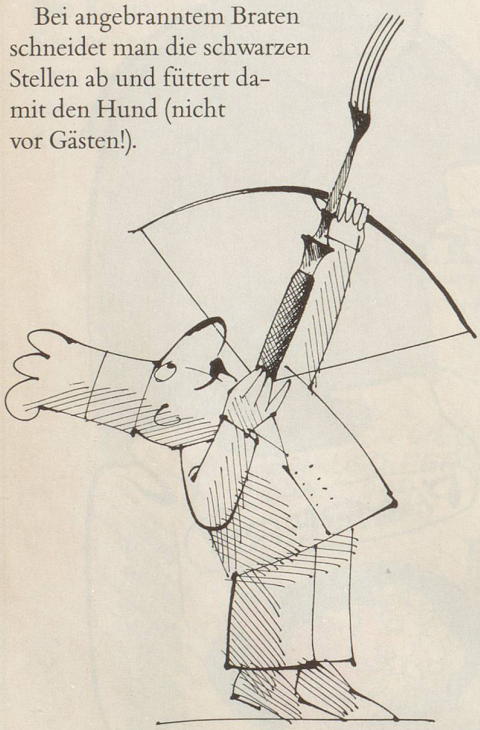
Erste-Hilfe-Küchentips

Gerade vor Weihnachten sieht sich die Hausfrau bzw. der Hausmann in der Küche beim Backen, Braten, Kochen und Grillen immer wieder vor überraschende Probleme gestellt. Nachfolgend einige praktische, verblüffend einfache Haushaltstips:

JULES STAUBER

Angebrannte Kartoffeln nimmt man sofort aus dem Topf und löscht sie flächendeckend mit dem Feuerlöscher ab. Anschliessend Kartoffeln in frischem, gesalzenem Wasser erneut aufsetzen, Wohnung reinigen.

Bei angebranntem Braten schneidet man die schwarzen Stellen ab und füttert damit den Hund (nicht vor Gästen!).



Wenn Ihr Guglhupf zusammenfällt: Gehen Sie aus der Küche, dann kann er höchstens alleine fallen.

Wie klopft man Wiener Schnitzel richtig? Ganz sicher nicht, indem Sie den typischen Anfängerfehler begehen und nach dem Klopfen «Herein» rufen!

Gemüse behält beim Kochen ganz einfach seine Farbe, wenn es vorher mit Acrylfarben bemalt wurde.

Ist der Rührkuchen zu trocken geworden, benutzt man ihn am besten als Tannenbaumständer!

Das Anbrennen von Brei, Reis und dicken Suppen lässt sich vermeiden, indem man eine Untertasse mit der Hohlseite nach unten in den Topf legt. So brennt dann nur die Untertasse an.

Ob Melonen reif sind, erkennen Sie, wenn Sie einen kurzen, kräftigen Karateschlag gegen die Melone führen. Zerplatzt die Melone gleichmässig nach allen Seiten, hat sie die gewünschte Reife.

Sekt oder Wein zu warm? Trinken Sie die Flasche aus und stellen Sie sich für 30 Minuten vor die geöffnete Kühlschranktür!

Wenn die Rosinen ausgegangen sind, kann man statt dessen eingeweichte, kleingeschnittene Backpflaumen verwenden oder warten, bis die Rosinen wieder zurückkommen. Extra-Tip: Oft hat man auch selber noch ein paar Rosinen im Kopf!

Saucenprobleme? Eine zu hell geratene Sauce lässt sich durch Zugabe von etwas Kohlenstaub retten. Ist die Sauce fade, kann man mit einem Pfund Cheyenne-Pfeffer nachhelfen.

Was zu tun ist, wenn die Sahne an warmen Tagen nicht steif wird? Nun, dann **********xx (zensiert).

Fast wörtlich genommen

Wie laufen
unsere Soldaten herum?
Kampfanzüglich.

Um ein Gestirn zu werden,
muss man viel denken.

Hermesetas?
Ist das nicht der Gott
der Schlankheit?

Fernsehen
ist noch lange nicht Weitblick.

Wenn weniger als
nichts auf meinem Konto ist,
dann ist es belastet.

Ärzte sagen,
dass die heutige Luft sogar
Ausschlag gebend ist.

Traurige Wörter:
Bildhauer, Weinstube, Weinmarkt.

E. L. Kaiser