99

Es ist nicht möglich, die Zeit totzuschlagen, ohne die Ewigkeit dahei zu kränken

Henry David Thoreau

schirm nach dem Durchlauf aller Namen der Beteiligten wieder dunkel ist.

DER FAHRPLAN

Um die Sache noch spannender zu gestalten, haben wir für Sie einen Ablaufplan abgedruckt. Mit einer Stoppuhr können Sie nun zu Hause verfolgen, wo Felix Einbussen auf die von ihm aufgestellte Marschtabelle erleidet und wo er eventuell wieder aufholen kann. Spielen Sie mit!

| Sujet: Minuten-Fahrplan: | |
|-------------------------------|----------|
| Signet | ab 0.00 |
| Begrüssung Fellx | ab 1.00 |
| Vorstellen Ehepaar | ab 2.00 |
| Spiel Tante Elise | ab 6.00 |
| Vorstellen Ehepaar | ab 18.00 |
| Splel Onkel Fritz | ab 22.00 |
| Instrumentalnummer | ab 32.00 |
| Pointen-Wettbewerb | ab 38.00 |
| Versteckte Kamera | ab 47.00 |
| Spiel Teleboy | ab 54.00 |
| Spiel Situationen | ab 61.00 |
| Show La-La-Quintett | ab 76.00 |
| Spiel Telegirl-Bar | ab 88.00 |
| Siegerehrung/Schluss ab 97.00 | |
| Ende | 100.00 |

Fliegen Sie mit Kurt Felix!

Sieger ist, wer am genauesten voraussagt, wie viele Sekunden der nächste «Teleboy» zu kurz oder zu lang gerät (Bei mehreren richtigen Lösungen entscheidet das Los.). Der Preis: ein Flug



mit Kurt Felix in einer Privatmaschine von Kloten via Studio Seebach zum Wohnort des Gewinners, und zwar auf dem Weg, den die TV-Richtstrahlen nehmen. Das kann unter Umständen ein toller Umweg sein. Anschliessend gibt es ein Nachtessen.

Senden Sie die Lösung auf einer Postkarte an: Redaktion Tele «Teleboy» Postfach 8099 Zürich

Einsendeschluss ist der Freitag, 29. Oktober 1976 (Datum des Poststempels). Der Name des Gewinners wird in Tele Nr. 46 veröffentlicht.

Und nun: Viel Glück!





«Tafelmajor» Susi Huber und Ehemann machen es vor: So werden Blut (links) und Zwiebeln zusammengetan.

Das Ansehen der Blutwurst ist ihnen gar nicht Wurst

Sie betreiben die Geschäfte ihres Vereins zwar nicht mit tödlichem Ernst, doch den 52 Mitgliedern des VBL geht es buchstäblich «um die Wurst».

VON WALTER E. KOLLER

un ist wieder Metzgete: Eine Gruppe
junger Leute wird da besonders aktiv – der
«Verein zur Förderung
des Ansehens der Blutund Leberwürste». Gegründet wurde der VBL
vor acht Jahren von fünf
Studenten, wohl eher in
ausgelassener Stimmung.

«Anliegen» des Vereins: Speziell die gesunden – und von vielen zu Unrecht verachteten – Blutwürste müssten wieder mehr Verbreitung finden.

Die heute 52 Mitglieder des VBL kämpfen immer noch um dieses Ziel. Möglichst viele Metzgeten werden besucht, an denen die Blutwürste genauestens geprüft und bewertet werden: Schnitt, Fettverteilung. Würzung, Böllevertei-Feinheit. lung, Aroma, Grösse zum Preis, allgemeiner Eindruck. Dem besten Metzger oder Beizer wird ein Preis verliehen.

An einem Waldfest im Sommer macht der bodenständige Verein selber Blutwürste. Wollen Sie's auch versuchen? «Tafelmajor» Susi Huber hat uns ein Rezept (für etwa sechs Blutwürste) verraten:

Einen Liter Milch bis fast zum Siedepunkt erwärmen. Dann zu einem Liter vorgewärmtem Schweineblut geben (rechtzeitig beim Metzger bestellen!). 200 g feingehackte Zwiebeln in 200 g Schweinefett (am besten Darmfett) schwimmend dünsten. Blut und Milch je nach Geschmack mit ca. 30 g

Salz und je 2 g Pfeffer, Muskat und Majoran sowie ½ g Zimt würzen.

Eventuell noch mit 2 geschlagenen Eiern und 1 dl Rahm verfeinern.

Dann Zwiebeln und Fett zugeben, die flüssige Masse in Schweinsoder Kranzdärme abfüllen und jeweils bei 10 bis 15 cm abbinden und abschneiden.

Die Würste in siedendem Wasser bei ca. 80 bis 90 Grad 20 bis 30 Minuten lang ziehen lassen. Und fürs Essen auch ein paar Tips:

- Die Blutwurst zuerst quer, dann die Hälften der Länge nach aufschneiden. Das Fleisch einer guten Wurst bleibt kompakt, bröckelt nicht.
- Gute Blutwurst spritzt nicht. Vorsichtshalber kann man sie durch ein Stück Brot hindurch anstechen.
- Zu Blutwürsten isst man gekochte Apfelstücke und Rösti oder Salzkartoffeln mit Sauerkraut. En Guete!



Die Hubers beim Wursten. Zu erreichen ist der VBL in Glattbrugg 01 - 810 33 64.

Fliegende Kirchenmäuse? Auf der nächsten Seite!