



Thema der Woche

**Bizarre Übersetzung**

Frische Fakten

**Filme, Statistik etc.**

Fragen & Antworten

**Nase putzen oder hochziehen?**

Very-Short-Stories

Ommas Rezepte

**Champignon-cremesuppe**

**MONTAGS  
NEU IM NETZ!**





**Willis Wort zum Werktag – diese Woche von Anthony de Mello**

*„Der zu lange zögert, bevor er einen Schritt macht, verbringt vielleicht sein ganzes Leben auf einem Bein.“*

## Fakten der Woche

**Jede Woche frische Fakten von bleibender Bedeutungslosigkeit.**

### Film

Die meisten Filme werden in Indien produziert.

Über 1000 Filme werden pro Jahr abgedreht.

### Sport

In der Sportart Cricket gibt es eine offizielle Teepause.

Der Name für die Sportart Hockey ist vom dem französischen Wort für Schäferstock abgeleitet.

### Begrifflichkeiten

Prokrastination ist das Aufschieben unangenehmer aber notwendiger Dinge.

Ein Teufelskreis ist eine Wechselwir-

kung von Dingen, die eine Verbesserung eines Zustands verhindern.

Ein Engelskreis ist eine Wechselwirkung von Dingen, die eine Verbesserung eines Zustandes fördern.

### Der Mensch

Eine menschliche Träne wiegt ca. 15 mg.

Als *Keratokonjunktivitis sicca* wird ein zu trockenes Auge bezeichnet.

Ein Mensch blinzelt ca. alle 5 Sekunden.

Für einen Lidschlag benötigt ein Mensch weniger als eine halbe Sekunde.

Das Blinzeln dient hauptsächlich der Benetzung der Hornhaut mit Tränenflüssigkeit.

Nach dem Tod spricht man von „gebrochenen Augen“. Dieser Eindruck entsteht, wenn mit dem Erlöschen des Lebens auch die Tränendrüsen ihre Tätigkeit einstellen, so dass die Austrocknung der Augenoberfläche schnell einsetzt

### Statistik

Der 1. Januar 2009 war eine Sekunde länger als der 1. Januar 2008.

Diese Sekunde heißt Schaltsekunde.

Sie wurde notwendig, da die Erde für eine Umdrehung etwas mehr als genau einen Tag benötigt.

## Very Short Storys

---

Die richtige Prosa für unsere schnelllebige Zeit. Maximal 300 Zeichen müssen reichen. Ich freue mich über jede Zusendung.

### Winterabend

Das Streichholz glitt über die Reibfläche. Die kleine Flamme sprang sofort auf den Brandbeschleuniger über und entwickelte sich in kurzer Zeit zu einem lodernden Feuer. Die Kälte draußen konnte ihm nun nichts mehr anhaben. Später dann legte er neues Holz in die prasselnde Glut des offenen Kamins.

Ralf Kreimann

### Schönheit ist relativ

Er war verliebt, wie noch niemals zuvor. Ständig musste er an sie denken: dieser breite, zahnlose Mund, ihre glitschig-glatten Schenkel, die in riesigen Füßen endeten, der über und über mit großen und kleinen Warzen übersäte Leib und vor allem ihre Glotzstielaugen. Ein Bild von einem Krötenweibchen.

Ralf Kreimann

### Krieg der Welten

Der Zweikampf tobte seit ewigen Zeiten. Mit wechselndem Erfolg. Das hungrige Volk auf dem Jahrmarkt war zwar für den Fleischer, doch war es unmöglich, diese Sympathie mit demokratischen Mitteln zu unterstützen. Beim ersten Biss in die Frikadelle war alles klar: Dieses Mal hatte der Bäcker gesiegt.

Ralf Kreimann

### Dimensionswandel

Auch das noch! Die Dimensionen Hamel? Schauder? Hausdorff? Krull? Lebesgue der überdeckt? verschwammen. Auch der Raum von Euklid? Banach mit Frechet? Sobolev? Hilbert der mit Krein zum Pontrjagin werden kann? änderte sich. Dann die Transformation, nach Lorentz? Fourier? Der Umzug nervt wirklich...

Heiko Kauffeld

### Genuschel

Er sah sie schon seit Wochen. Endlich hatte er Mut gefasst, einen riesigen Blumenstrauß gekauft und sie angesprochen. Als sie ihm gegenüber saß, war er sehr schwer zu verstehen. Die Sprache war einfach zu undeutlich. Das lag daran, dass er es durch die Blumen gesagt hatte.

Heiko Kauffeld

### Erfüllungsgehilfe

Schon seit Ewigkeiten arbeitet er für ihn. Aber hat er jemals ein „Toll“ „Danke“ oder „Gut gemacht“ gehört. Niemals. Das gab es überhaupt nicht in seinem Wortschatz. Trotzdem machte er seinen Job weiterhin und zuverlässig ohne zu nörgeln. Er hatte dem Teufel immer die Hölle heiß gemacht.

Heiko Kauffeld

## Antworten der Woche

Die Fragen werden von mir nach bestem Wissen und Gewissen beantwortet. Wer auch eine Frage hat, oder eine Antwort verbessern möchte kann mir gerne schreiben ([post@besserwisserseite.de](mailto:post@besserwisserseite.de)).

**Jeder rät einem was anderes: Die einen sagen Nase putzen ist schädlicher als hochziehen, andere sagen es genau anders herum. Was stimmt denn nun?**

Durch vehementes Ausschnauben kommt es zu einem hohen Innendruck in der Nase. Laut einer Studie der University of Virginia bis zu zehnmal so hoch wie bei einem „normalen“ Nieser. Bakterien aus dem Nasenschleim schießen dabei in die Nebenhöhlen, die sich entzünden können. Die Folge: drückende Schmerzen an Stirn und Wangenknochen, Kopfschmerzen und Fieber. Auch das Risiko einer akuten eitrigen Nebenhöhlenentzündung (Sinusitis) steigt dabei an.

Daher sollten Schnupfengeplagte den hartnäckigen Schleim beim Naseputzen nicht mit Gewalt herausprusten, sondern auf eine vorsichtige Schnäuztechnik achten. Dabei empfiehlt es sich, ein Nasenloch nach dem anderen

zu entleeren und nie beide zugleich. Das verhindert, dass sich ein zu starker Druck in der Nase aufbaut. Nicht gerade die feine Art, aber gesünder als kräftig trompeten: die Nase hochziehen. Denn dadurch entsteht ein echter Sog, der die Nasennebenhöhlen reinigt und so vor einer zusätzlichen Infektion bewahrt.

Wer häufig unter Nasenbluten leidet, sollte ohnehin ganz aufs Schnäuzen verzichten. Durch den hohen Druck im Kopf kann es ansonsten erneut zu einer Blutung kommen.

**Gibt es einen besonderen Grund dafür, dass beim Schlittschulafun, oder anderen Sportarten die mit laufen(im Stadion zu tun haben, die Läufer immer (fast immer)gegen den Uhrzeigersinn laufen.**

Festgelegt wurde die Laufrichtung 1913 vom Internationalen Leichtathletikverband IAAF. Dort steht im weltweit

ersten Regelwerk für Leichtathleten bei Punkt 163.1 „Der Innenraum liegt in Laufrichtung links.“ Wie es zu dieser Entscheidung kam, ist heute nicht mehr nachweisbar.

Vor diesem Termin wurde in beide Richtungen gelaufen.

Es gibt historische Belege für die Laufrichtung gegen den Uhrzeigersinn: Homer weist in seinem Epos Ilias ebenso darauf hin wie Sophokles im Drama Elektra: Wagenrennen führten immer links herum. Mögliche Erklärung: Die Zügel wurden mit der linken Hand geführt. Mit der rechten Hand schwang der Wagenlenker die Peitsche oder die Waffe. Die Linkskurve, also das Anziehen der Zügel mit der linken Hand, war leichter zu bewerkstelligen.

Bei den meisten Menschen ist außerdem das rechte Bein etwas stärker als das linke, daher fallen uns Linkskurven etwas leichter.

## Willi seiner Omma ihre Küchentipps

Meine Lieben, heute gibt es ein Rezept für eine Champignonsuppe

Ca. 500 g Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Eine mittelgroße Zwiebel putzen und in kleine Stücke schneiden.

Ca. 100 g gewürfeltes Dörrfleisch in einem Topf anbraten. Dann etwas Öl dazugeben und danach die Champignons. Kurz weiterbraten, dann die Zwiebel zugeben und unter Rühren kurz schmoren.

Ca. 750 ml heiße Gemüsebrühe darüber gießen, umrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Eßlöffel Mehl in etwas kaltem Wasser glatt rühren, langsam in die Suppe einrühren und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Einen Bund Schnittlauch putzen, in Röllchen schneiden und unter die Suppe rühren. Auf Teller verteilen und etwas Schmand daraufgeben..

Seid für heute begrüßt von

*Willis Omma*



## Ungelöste Fragen

Für diese Probleme gab's bislang noch keine Lösung:

1. mich interessiert, wer am 09. November 1989 in der Deutschlandhalle in Berlin ein Konzert gegeben hat.
2. wenn man in Deutschland ein Grundstück besitzt, wie weit reicht dann das Eigentum in die Erde hinein? Gibt es in anderen Ländern andere Regelungen?

Wenn ihr eine oder mehrere Lösungen kennt, schreibt mir doch einfach:

[post@besserwisserseite.de](mailto:post@besserwisserseite.de)

# Rauchen, grillend und grillen –, was der Unterschied ist?

Wenn man einfach die Übersetzungsautomatik anwirft geschehen seltsame Dinge

**Diesen Text habe ich bei meine Recherchen auf einer englischsprachigen Website gefunden. Der Betreiber wollte der Welt was Gutes tun und hat die Inhalte automatisch übersetzen lassen. Bei der Lektüre stellten sich mir einige Fragen...**

Viele Leute verstehen nicht den Unterschied zwischen dem Rauchen, dem Grillen und dem Grillen.

Ist ja auch etwas verwirrend, oder?

Beim Grillen, versiegeln Sie schnell in den Säften vom Stück, das Sie kochen.

„kochen“? Ich dachte wir grillen?

Eine äußere Kruste wird hergestellt, die als eine Sperre auftritt und verhindert, dass Fleischsäfte draußen migrieren.

Fleischsäfte mit Migrationshintergrund. wer will so was schon auf seinem Teller haben.

Das Grillen nimmt Minuten und es benötigt Hochtemperaturen, das Fleisch auf der Außenseite zu brennen.

Meine Omma hat mich immer davor gewarnt, „das Fleisch auf der Außenseite zu brennen“. Was denn nun?

Das Rauchen nimmt Stunden, manchmal sogar Tage.

Und man muss dazu auf den Balkon gehen!

Werden nicht getäuscht Sie durch das geläufige Missverständnis, dem, indem Sie einige nasse hölzerne Chips über heißen Kohlen werfen, Sie Ihr Fleisch rauchen können.

Ich kann mein Fleisch nicht rauchen? Schade. wäre nett gewesen, sich eine Roulade zu drehen.

Bestenfalls können Sie etwas Aroma auf der Außenseite, weil der Moment die Oberfläche des Fleisches trocken

und, eine gekocht wird, bedeutende Sperre nur hinzufügen existieren, die Rauchdurchgriff hemmt.

Ähh, ja.

Ein richtig geräuchertes Stück Fleisch muss dem äußeren gänzlich geräuchert, auf sein und überall sonst.

Genau. Und überall sonst!

Verlängertes Kälte nur rauchen erzielt dieses Resultat. Alle diese Methoden sind zu einander, besonders rauchen und grillen unterschiedlich. Der Hauptfaktor, der sie trennt, ist Temperatur.

Rauchendes – fast keine Hitze, 52° – 140° F (12°-60° C), 1 Stunde bis 2 Wochen

Grillende – niedrige Hitze, 200° – 300° F (93°-150° C), wenige Stunden

Grillen – der hohen Hitze, 500° F (200° C), Minuten

Yeah: Grillen der hohen Hitze!

Der Zweck Grillen ist, die Oberfläche des Fleisches und der Dichtung in den Säften zu verkohlen, indem er eine rauchige karamellierte Kruste herstellt.

„Der Dichtung in den Säften zu verkohlen“. Verkohlen, genau so kommt's mir vor.

Aus dem gleichen Grunde wird eine Sperre aufgerichtet, die verhindert, dass Rauch nach innen fließt. Das Fleisch kann ein ein wenig rauchiges Aroma auf der Außenseite haben, aber es wurde nie innerlich geraucht.

Das hat Clinton auch gesagt!

Das Grillen kommt viel näher, aber nicht Abschluss genug. Es ist eine lange, langsame, indirekte, low-heat Methode, die Holzkohle benutzt, oder Holzstücke das Fleisch Rauch-kocht.

Die beste Definition ist, dass das Grillen Kochen mit Rauche ist.

„Kochen mit Rauche?“ ich mach lieber „Braten mit Backe“.

Sie wird ideal für große Stücke Fleisch

wie Rippen, Lende oder gesamte Schweine entsprochen.

Coooo! Die Obelix-Methode. Gesamte Schweine!

Die Temperaturspanne 200° des – 300° F ist noch zu hoch, Fleisch zu rauchen, das besonders wichtig ist, wenn man Würste raucht, da das Fett weg durch die Gehäuse schmilzt und das Endprodukt wie Brotkrumen schmeckt.

Junge, wenn du Würste rauchst, hast du bald nur noch Freunde, die auch auf Wurst sind.

Eine Grillmaßeinheit kann für das Rauchen des Fleisches benutzt werden aber sich daran erinnern, dass, ein großes Stück Fleisch zu rauchen Stunden nimmt und wenn die Temperatur hoch ist, das Fleisch für eine lange Zeit gekocht wird.

Ich würde auch mit kleinen Stücken anfagnen. Gulasch zu rauchen ist besser für Anfänger.

Das bildet sie sehr trocken.

Immerhin Bildung.

Brennen Sie Ihre Holzkohlebrikettaußenseite, bis die Asche weiß ist, dann führen Sie sie Innere ein, anders, das sie ein böses Aroma zu Ihrem Fleisch zuteilen.

Dunkel die andere Seite ist. Böses Aroma zu vermeiden es gilt!

Dieses Holzkohlearoma konnte, für gegrilltes Fleisch annehmbar sein aber darf nicht gewährt werden als, Qualität bildend, rauchte Fleisch. Jetzt können hölzerne Chips auf glühende Glut platziert werden, um Rauch festzulegen. Sie können Hartholz mit Holzkohlebriketts nicht ersetzen, egal wie recht sie schauen und wie teuer sie sind. Hartholzgewinne jedes Mal.

Das kann Ihnen bei Obi jeder Mitarbeiter bestätigen. Ein Carport aus Chips hält nicht!

Das Rauchen ist, was das Wort sagt: rauchendes Fleisch mit Rauche, der möglicherweise nicht vom Kochen gefolgt werden kann oder kann.

...oder soll oder soll.

Einige Produkte sind bei den niedrigen

Temperaturen nur geräuchert und gekocht nie, dennoch sind sicher zu essen. Im Allgemeinen können wir dass das Rauchen sagen, aus zwei Jobstepps besteht:

1. Rauchen
2. Kochen

„Rauchen“ sagen besteht meiner Meinung nach aus den „Jobstepps“ „Mund aufmachen“ und „Wort aussprechen“.

Nachdem wir geraucht haben, getan sind wir erhöhen die Temperatur auf ungefähr 170° F (76° C) zu Anfangs-dem kochen. Das Behörde zur Überwachung von Nahrungs- und Arzneimitteln empfiehlt sich, Fleischprodukte zu 160° F (71° C), zu kochen das fein ist, wenn es Frischfleisch kocht.

Erst rauchen, dann Frischfleisch...klingt wie 'ne Fete im Studentenwohnheim.

Das geraucht zu werden Fleisch wird fast immer mit Nitrit kuriert und eine beträchtliche Sicherheitsspanne wird hinzugefügt und die meisten Berufsbücher empfehlen 154° F (68° C).

Geräuchertes Fleisch nicht immer muss zur sicheren Temperatur innerhalb des Räucherhauses gebacken werden.

Viel geräuchertes Fleisch wie Schinken, Kolben und Würste, nachdem man geraucht hat, wird im Heißwasser gekocht.

„Duschen“ das heißt „duschen“.

Das korrekte Wort würde als die Wassertemperatur wird gehalten an ungefähr 176° F pochiert (80° C).

Es gibt wichtige Unterschiede zwischen dem Rauchen und dem Grillen.

Obacht, niemals Grillkohle in den Mund nehmen und inhalieren.

Gegrilltes oder gegrilltes Fleisch wird sofort der Moment gegessen, den sie getan werden.

Geräuchertes Fleisch ist normalerweise gegessene Kälte zu einem späteren Zeitpunkt.

„gegessene Kälte“, soll wohl die poetische Umschreibung für „Speiseeis“ sein.

Wenn, Nahrungsmittel ein höheren Grad an Rauchdurchgriff ist zu rauchen erforderlich und das kann bei den niedrigeren Temperaturen nur erzielt werden.

Genau gegen Raucher durchgreifen heißt sie auf den Balkon rausschicken zum qualmen.

Außerdem ist geräuchertes Fleisch gegessene Kälte.

Wissen wir schon.

Viele großen Rezepte benötigen, dass geräucherte Produkte während einer gekennzeichneten Zeit, mehr Gewicht zu verlieren, um trockener zu werden hängen.

Das klingt jetzt eher nach Kochwäsche, als nach Grillen.

Es ist nur dann, dass sie zum Verbrauch betriebsbereit sind.

Logisch, ich stell den Hebel auf „on“ und dann geht's ab.





## Impressum & Kleingedrucktes

W-Akten / Besserwisserseite

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß

§ 10 Absatz 3 MDStV:

Steffen Buchert

Recherche: & Rezepte:

Hilde Keßler

Kontakt: Steffen Buchert

Borsdorffstraße 14

64289 Darmstadt

sb@steffenbuchert.de

Fon +49-6151-897793

Haftungsausschluss: Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen und Links kann nicht übernommen werden.

Die Website [www.besserwisserseite.de](http://www.besserwisserseite.de) und „Willis Besserwisser-News“ stehen **nicht** unter der „GNU-Lizenz für freie Dokumentation“ und sind auch **nicht** „Public domain“ o.ä. Sämtliche Inhalte unterliegen dem Urheberrechtsschutz. Falls Sie Interesse haben Inhalte zu nutzen (kommerziell oder privat) setzen Sie sich einfach mit mir in Verbindung.

Sollten ohne mein Wissen Auszüge der Besserwisserseite bzw. dieses Newsletters verwendet werden (kommerziell oder privat) gelten die im journalistischen Bereich üblichen Honorarsätze (mindestens jedoch 50 Euro pro Artikel/Bild). Sollten bei unautorisierten Inhaltsübernahmen Urheberrechtshinweise und/oder Verlinkung zu dieser Website unterlassen worden sein behalte ich mir rechtliche Schritte vor.

[www.besserwisserseite.de](http://www.besserwisserseite.de) und Willis Besserwisser-News sind ein Service von **steffenbuchert.design**



# GA!\*

\*Besuchen Sie Willis Blog. Jetzt.

Im Willis Blog finden Sie Storys von hinter der Besserwisserseite, Spannendes, langweiliges, skurriles und natürlich Cartoons. Schauen Sie mal rein.

[www.besserwisserseite.de/blog](http://www.besserwisserseite.de/blog)