Kochrezepte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **3 (1899)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **29.04.2024**

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

Erklärlich.

Herrin: Warum kommen Sie so unsauber daher? Nehmen Sie sich doch ein Beispiel an Lise, die wäscht sich dreimal täglich.

Magd: Kein Wunder, wenn ihr Schatz ein Schornsteinfeger ist.

Schwer bestraft!

Hauptmann: Feldwebel! Gefreiter Müller hat drei Tage Arrest bei Brot und Wasser wegen nachlässigen Erscheinens bei der Parade.

Feldwebel: Zu Befehl, Herr Hauptmann, aber das wird keine Strafe für ihn sein; er ist Vegetarier.

Hauptmann: Dann geben Sie ihm Suppe und Braten.

Auch eine Entschuldigung.

Herr Weiß: Fräulein Meyer, gestatten Sie mir, Ihnen meinen Freund, Herrn Roth, vorzustellen.

Fräulein M.: Aber, Herr Weiß, das ist ja Herr Grün.

Herr W.: Pardon, Fräulein, meine abscheuliche Farbenblindheit bringt mich regelmäßig in Kalamitäten.

Ein nützlicher Ratschlag.

Auf die Frage eines Passagieres, ob der Haifisch wirklich so gefährlich sei, antwortete ein Matrose: „Gar keine Spur! So lange Sie schwimmen, thut er Ihnen nichts. Wenn Sie also länger strampeln können, als der Hai warten, dann sind Sie ganz sicher vor ihm."

Kochrezepte.

Gebratene Tauben.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Zu 6 jungen Tauben bereitet man eine Farce aus ihren gewiegten Lebern, Herzen und Magen nebst einigen Eiern, Salz, gewiegter Petersilie, feinem Pfeffer und dem nötigen Reibbrot. Man füllt die Tauben damit, salzt sie, näht sie zu, bebindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter gar. — Der entfettete Bratensatz wird mit Kartoffelmehl und etwas Sahne bündig gemacht und zuletzt mit 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt und wenig Wasser vollendet.

Rindfleischsalat.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Ueberreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblätterig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, gibt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiß über den Salat.

Spatzensuppe.

½ Pfund Mehl wird mit kalter Milch oder Wasser und 2 Eiern zu einem dicken Teig gerührt, den man salzt und gut abschlägt, dann durch einen Seiher in gesalzenes, siedendes Wasser treibt und minutenlang kochen läßt. In eigroß Butter brät man eine große feingeschnittene Zwiebel goldgelb, schmälzt damit die Suppe und gibt sie, mit „Maggi" gewürzt und mit frischem Schnittlauch bestreut, zu Tische.

Spargel mit deutscher Sauce.

Nachdem der Spargel zugeputzt und in gleichmäßige Bündchen gebunden ist, wird er in gesalzenem Wasser weich gekocht; das Gefäß darf nicht zugedeckt werden. Zur Sauce rührt man 75 gr. zerlassene Süßbutter mit 2 Kochlöffelchen Mehl und einem Schöpflöffel Spargelwasser glatt, läßt sie unter beständigem Rühren gut auskochen, seiht sie durch ein Siebchen, legiert sie mit einem, mit süßem Rahm verquirlten Eigelb und verfeinert sie mit etwas „Maggi".