Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 2 (1898)

Heft: [27]: Beilage

Rubrik: Kochrezepte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

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

Kochrezepte.

Sellerie-Suppe

(Für 5—6 Personen).

3 größere Sellerieknollen werden rein gewaschen und geschält, in Scheiben geschnitten, dann in gutem Suppenfett oder Butter mit güßchenweise hinzugefügter Fleischbrühe (oder nur Wasser), weich gedünstet.

Dann stäube man zwei Kochlöffel Mehl dazu, lasse dies ein wenig mit anrösten, fülle es mit leichter Fleischbrühe auf, gebe das nötige Salz, etwas weißen Pfeffer und Muskatnuß daran, passiere die fertige Suppe nach dem Aufkochen durch ein Sieb und kräftige sie mit 2—3 Theelöffelchen „Maggi".

Einen vorher weichgekochten Sellerieknollen schält man und schneidet ihn in Scheiben, dann in kleinere viereckige Stücke, die als Einlage dienen. Th. H.

* * *

Gefüllte Kalbsbrust

(Zeit der Bereitung 2 Stdn.).

Aus 2 Kilogr. Kalbsbrust läßt man sich die Knochen lösen, bereitet eine leichte Fleischfarce, reibt die Brust gut mit Salz ein, füllt sie mit der Farce, näht die Ränder gut zu und legt nun die Brust so lange in heißes Wasser, bis sie steif ist. Sie wird in Butter in gleichmäßig heißem Ofen gar gebraten. — Die Sauce wird aus dem entfetteten Bratensatz, Kartoffelmehl, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt und etwas kochendem Wasser bereitet. Auch kann zuletzt etwas saure Sahne dazu gegeben werden.

Miscellen.

Die Pariser Weltausstellung von 1900 wird, wie ja vorauszusehen ist, verschiedene Anziehungspunkte haben. Wir nennen nur das große, 60 Meter lange Teleskop mit seiner zehntausendmaligen Vergrößerung, das Riesentheater mit 15,000 Sitzplätzen, und ein sechseckig geformtes Haus, ganz aus Porzellan, womit Japan die Ausstellung beschickt.

* * *

Appenzellergruppe. Verkleinerung einer Tafel aus dem Landesmuseums-Festzugalbum des Polygraphischen Institutes Zürich.

Zündhölzchen nehmen in der Industrie einen weit wichtigeren Platz ein, als man vermuten sollte. Der jährliche Verbrauch der ganzen Erde beträgt nicht weniger als 600 Millionen Franken!

Eine andere wichtige Industrie ist jene der **Nähmaschinen.** Amerika allein produziert jährlich eine halbe Million und beschäftigt damit 200,000 Menschen.

Spinner's Seidenstoffe

sind anerkannt solid und billig. Grossartige Auswahl in schwarzen, weissen und farbigen Seidengeweben von 65 Cts. per Meter bis Fr. 18.50.
Stets das Neueste für Braut-, Gesellschafts- u. Strassen-Toiletten.
Direkter Versand an Private meter- und robenweise. (K-1520-Z)
Verlangen Sie gefl. Muster beim Seidengeschäft
E. Spinner & Cie, Zürich.
(vormals J. Zürrer's Seidenstoff-Fabrik), Bahnhofstrasse 46.