

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: [27]: Beilage

Rubrik: Gastronomisches

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: 30.01.2026

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

~~: Gastronomisches. ~~

Junge Tauben weiß gedünstet.

Die gereinigten, innen ausgewaschenen Täubchen werden leicht gesalzen, in Butter mit etwas Wurzelwerk und einem Gürzchen Wasser gedünstet, dann ausgelegt. Das Zurückgebliebene stäubt man ganz leicht mit Mehl, verdünnt mit Fleischbrühe oder heißem Wasser, giebt Citronensaft und eine Prise weißen Pfeffer daran und lässt die kleine Sauce langsam auslochen, passiert sie dann durch ein Siebchen, lässt die halbierten Tauben noch ein wenig darin ziehen und verfeinert mit einigen Tropfen Maggi.

Kalbsbrieschen in Butterfauce.

Das Brieschen wird in gesalzenem Wasser 10 Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und in kleinfingerdicke Scheibchen geschnitten, nachdem man die Gurgel entfernt hat. In einem Stückchen Butter röstet man ein Kochlöffelchen Mehl blaßgelb, verdünnt mit dem Brieschenwasser oder mit Fleischbrühe, giebt ein wenig Weißwein und Citronensaft und eine kleine Zwiebel dazu und lässt ein Weilchen köcheln. Dann zieht man die Sauce über das Brieschen, kocht es nochmals darin auf und setzt beim Anrichten etwas Maggi zu.

WOLFF & ASCHBÄCHER

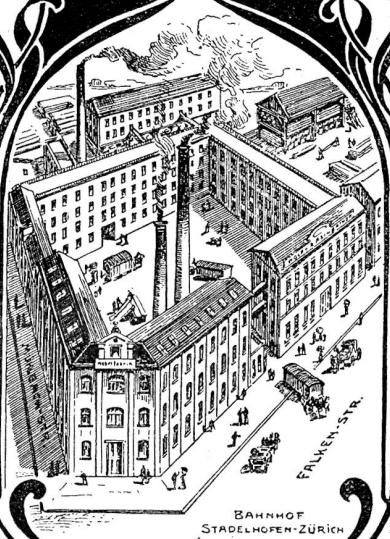
~60~
MUSTERZIMMER

Übernahme innerer Ausbauten
für ganze Villen. Plafonds. Täfelungen.
Wohungs- & Hotel-Einrichtungen.

MÖBEL-FABRIK
ZÜRICH

~18~
EHREN-DIPLOME GOLD. MEDAILLEN

Größtes Kunstgewerb'l. Etablissement.
Spezielle Ateliers für Tapetierarbeiten, Decorationen.
Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.



Remouladensauce zu kaltem Fisch und Fleisch.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Öl zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt, einen Theelöffel gewiegte Kapern, eine gehackte Sardelle, 1/2 Löffel Mostrich und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt röhrt.

Gebratene Gänseleber.

Zeit der Bereitung 1/2 Stunde.

Die Gänseleber wird 15 Minuten in Milch gelegt. Man häutet sie behutsam, trocknet sie, salzt sie und dreht sie in Eiweiß, dann in mit Mehl vermischter Semmel und brät sie in steigender Butter, bis sie innen nicht mehr rot ist. Als dann werden einige Löffel kochendes Wasser an die Sauce gegeben und eine große Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt, und die Sauce über die Leber gegossen.

Braune Specksauce für Kartoffelspeise.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man schneidet 45 Gramm Speck in kleine Würfel und brät sie hellgelb, schwitzt darin zuerst 2 gewiegte Zwiebeln, dann 30 Gramm Mehl, fügt 1/2 Liter kochendes Wasser allmählich dazu, gibt Gewürz daran, sowie Salz und 6 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt und kocht die Sauce 20 Minuten. Zuletzt thut man 3 Löffel Essig und 1 Löffel Sirup an die Sauce und kocht sie damit durch.

Perlzwiebelsauce zu Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In 40 Gramm Butter röstet man 30 Gramm Mehl hellbraun, verkocht dies mit 1/2 Liter kräftiger Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt, gibt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und einen Löffel Essig daran und röhrt die Sauce durch. Man kocht sie mit 2 Löffeln kleinen Perlzwiebeln auf und zieht sie mit einem Eigelb ab.

Sodofabrik Zürich.

Mit 2 Abbildungen.

Dieses blühende Etablissement, gegenüber dem malerischen Landesmuseum gelegen, hat in letzter Zeit als Resultat langwieriger Versuche einige wesentliche Verbesserungen an seinen Spezialflaschen getroffen, die wir bei dem großen und allzeitigen Interesse, welches dem Sodor entgegengebracht wird, nicht unerwähnt lassen dürfen.

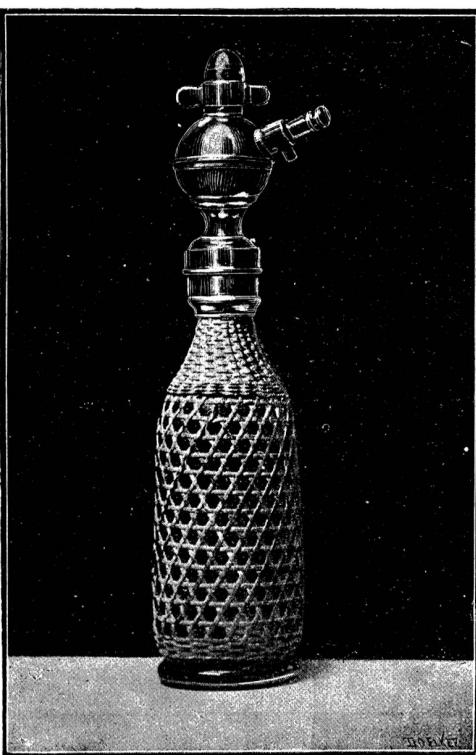


Fig. 1.

ihres geringen Gewichts und der Kleinheit wegen, was gestattet, diese Flaschen überall unterzubringen.

Die große Flasche dürfte dagegen ein unentbehrliches Inventurstück in jeder Familie werden.

Äußerlich gleichen sich beide Formen durchaus. Gänzlich neu, verglichen mit der bisherigen Konstruktion,

erscheint aber die Vorrichtung zum Aufstechen des Sodors, und diese Neuerung besitzt ihre entschiedenen Vorteile.

Fig. 1 zeigt die neue Flasche, Fig. 2 dieelbe in ihrem oben Teil im Längsschnitt. Man sieht den abschraubbaren fügiformen Verschluß mit seitlichem Druckablaßventil und bemerkt ferner oben einen Ansatz, zur Aufnahme des Sodors bestimmt. Eine Flügelmutter drückt beim Zuschrauben den Stift in den Sodor, dessen Kohlensäure durch ein enges Injektorrohr in die Flüssigkeit der Flasche entweicht, die Flüssigkeit imprägnierend. Kurzes kräftiges Schütteln erleichtert die Kohlensäureaufnahme ganz wesentlich und darf nie unterlassen werden.

Kurz ausgedrückt, geschieht demnach die Herstellung von kohlensäurehaltigen Getränken jeder Art (künstlicher Selterswasser, Limonaden, Champagner etc., Milch mit Sodor behandelt schmeckt köstlich) mittels Sodors wie folgt. Man füllt die Flasche mit der betreffenden Flüssigkeit, natürlich nachdem vorher der Verschluß abgeschraubt worden. Der leitere wird nun wieder aufgeschraubt, die Flügelmutter abgeschraubt und ein Sodor mit abwärts gerichtetem Hals in die Höhlung des oben Ansatzes gelegt. Jetzt ist nur noch die Flügelmutter anzuziehen, der Sodor wird dadurch aufgestochen und die Kohlensäure thut beim Schütteln ihre Pflicht. Das alles ist das Werk weniger Augenblicke und steht das Getränk nach Abschrauben des Verschlusses zum Gebrauch bereit. Sollte die Flüssigkeit in der Flasche stark schäumen, so genügt ein Fingerdruk auf das Abläßventil zur Druckausgleichung.

Jeder, der die neue Flasche schon verwendet, äußert sich entzückt über deren Zweckmäßigkeit und die leichte bequeme Handhabung. Vorteile gegenüber der bisherigen Konstruktion betreffen namentlich das ungleich bequemere Aufstechen des Sodors, sowie den Umstand, daß die neue Flasche nahezu ganz angefüllt werden kann. Wenn man noch in Betracht zieht, daß der Preis des Sodors selbst eine erhebliche Reduktion erfuhr, so ist erklärlich, weshalb diese noch junge, einzigartige Industrie schon einen so erfreulichen Aufschwung genommen.

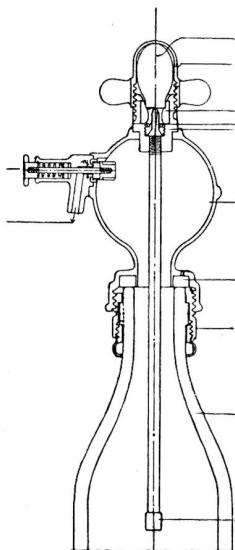


Fig. 2.

Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch.

Eine Stange Meerrettig wird gewaschen, rein abgeschabt, auf dem Reibeisen gerieben, mit einem Stückchen Butter und einem Kochlöffel Mehl nur minutenlang durchgeröstet, mit einer Prise Salz und der nötigen hellen Fleischbrühe dicke gerührt, einmal aufgekocht und mit etwas Muskatnuß und Maggi gewürzt angerichtet.

N.B. Schmeckt namentlich gut zu Ochsenbrust, die nicht zu weich gekocht, sondern hübsch kernig ist.

Th. H.

Deutsche Sauce für kaltes Fleisch.

Zur Bereitung 45 Minuten.

Man löst 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in $1/8$ Liter Wasser mit etwas Salz und läßt die Bouillon erkalten. 5 große Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb drückt man durch ein Sieb und mischt beides miteinander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, so daß eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

Seidenstoffe

nur beste garantirt solide Fabrikate
für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-
Toiletten, Blousen etc., in unübertroffener Aus-
wahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

Seidenstoff-Export-Haus
Magazine zum wilden Mann,
BASEL. (K-1539-Z)