

**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:** 13.12.2025

**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 Gießchen Wasser gedünstet, dann ausgelegt. Das Zurückgebliebene stäubt man ganz leicht mit Mehl, verdünnt mit Fleischbrühe oder heißem Wasser, giebt Zitronensaft und eine Prise weißen Pfeffer daran und läßt die kleine Sauce langsam auskochen, passiert sie dann durch ein Siebchen, läßt die halbierten Tauben noch ein wenig darin ziehen und verfeinert mit einigen Tropfen Maggi.

**Kalbsbrieschen in Butterauce.**

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 blasgelb, verdünnt mit dem Brieschenwasser oder mit Fleischbrühe, giebt ein wenig Weißwein und Zitronensaft und eine kleine Zwiebel dazu und läßt ein Weilchen kochen. Dann gießt man die Sauce über das Brieschen, kocht es nochmals darin auf und setzt beim Anrichten etwas Maggi zu.

# WOLFF & ASCHBACHER

## MÖBEL-FABRIK ZÜRICH

60  
**MUSTERZIMMER**

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

18  
**EHREN-DIPLOME GOLD-MEDAILLEN**

Größtes Kunstgewerbl. Etablissement.  
Spezielle Ateliers für Tapezierarbeiten, Decorationen.  
Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.

**Remouladenauce 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 Del 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 Mostich und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

**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. Alsdann werden einige Löffel kochendes Wasser an die Sauce gegeben und eine große Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt, und die Sauce über die Leber gegossen.

**Braune Speckauce für Kartoffelspeise.**

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man schneidet 45 Gramm Speck in kleine Würfel und brät sie hellgelb, schwitz 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.

**Perlzwiebelauce 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 rührt die Sauce durch. Man kocht sie mit 2 Löffeln kleinen Perlzwiebeln auf und zieht sie mit einem Eigelb ab.

## Sodorfabrik 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

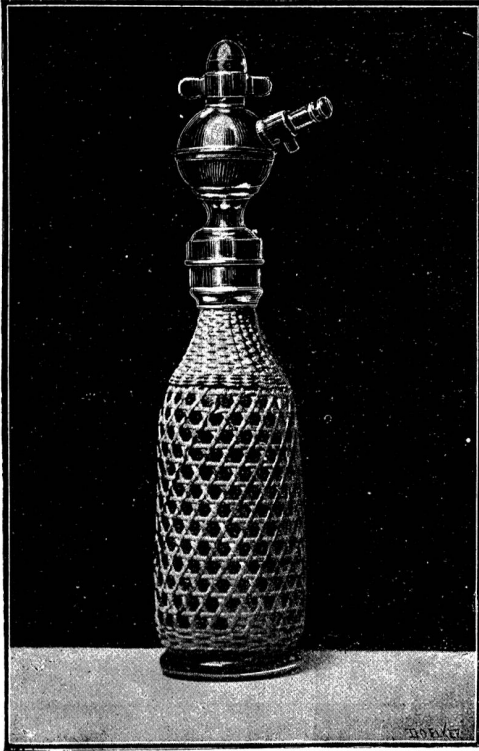


Fig. 1.

Interesse, welches dem Sodor entgegengebracht wird, nicht unerwähnt lassen dürfen.

Es erscheinen nämlich gegenwärtig diese Spezialflaschen in zwei Größen, kleine zu 0,35 Liter Inhalt und große, die 0,7 Liter fassen.

Erstere kommen für den Einzelgebrauch, insbesondere aber Sportsfreunden, wie Velofahrern, Touristen u. s. w. wie

gerufen, 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.

Außerlich gleichen sich beide Formen durchaus.

Gänzlich neu, verglichen mit der bisherigen Konstruktion,

erscheint aber die Vorrichtung zum Aufstechen des Sodor, und diese Neuerung besitzt ihre entschiedenen Vorzüge.

Fig. 1 zeigt die neue Flasche, Fig. 2 dieselbe in ihrem obern Teil im Längsschnitt. Man sieht den abschraubbaren kugelförmigen Verschluss mit seitlichem Druckablassventil und bemerkt ferner oben einen Ansatz, zur Aufnahme des Sodors bestimmt. Eine Flügelmutter drückt beim Aufschrauben den Stift in den Sodor, dessen Kohlensäure durch ein enges Injekterrohr 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 zc., Milch mit Sodor behandelt schmeckt köstlich) mittelst Sodor wie folgt. Man füllt die Flasche mit der betreffenden Flüssigkeit, natürlich nachdem vorher der Verschluss abgeschraubt worden. Der letztere wird nun wieder aufgeschraubt, die Flügelmutter abgeschraubt und ein Sodor mit abwärts gerichtetem Hals in die Höhlung des obern 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 Fingerdruck auf das Ablassventil zur Druckausgleichung.

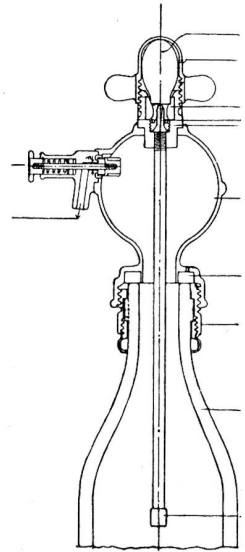


Fig. 2.

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 Sodor, sowie den Umstand, daß die neue Flasche nahezu ganz angefüllt werden kann. Wenn man noch in Betracht zieht, daß der Preis des Sodor selbst eine erhebliche Reduktion erfuhr, so ist erklärlich, weshalb diese noch junge, einzigartige Industrie schon einen so erfreulichen Aufschwung genommen.

### 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 dicklich gerührt, einmal aufgekocht und mit etwas Muskatnuß und Maggi gewürzt angerichtet.

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

Th. H.

### Deutsche Sauce für kaltes Fleisch.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt in  $\frac{1}{8}$  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 Del, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, so daß eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

# Seidenstoffe

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

Seidenstoff-Export-Haus  
Magazine zum wilden Mann,

BASEL. (K-1539-Z)