Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 3 (1899)

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: 03.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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".