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: 12.12.2025

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

→ Miscellen. 长

Verbeffert.

Besucher des alten und stolzen Königsschlosses Windsor in England werden sich vielleicht der Reiterstatue Georg III. erzinnern, die gegen das Ende des "Long Walk" errichtet ist. Der Volksmund hat dem Monument den Spisnamen "Copper Horse", d. i. "das Kupferroß" gegeben. Die Kutscher, die den schaulistigen Touristen am Bahnhof von Windsor erwarten, beden ihr Machan ihr Machan volk nie anders artsult als. Eine Technick haben ihr Angebot noch nie anders gestellt als: "Eine Fahrt zum Kupferroß gefällig?"

Sines Tages hatte die gastliche Bestherin des Schlosses einen begüterten Landedelmann aus der Umgebung zur königeinen beguterren Landsoeimann aus der umgevung zur romg-lichen Tasel gesaden, der zu Fuße angesange nicht mübe kundigte sich, ob er von dem langen Spaziergange nicht mübe sei und erhielt die Antwort: "Durchaus nicht, Majestät, ich bin dis zum Kupferroß gesahren." "Wie weit?" fragte die Königin, der das Wort neu war. "Bis zum Kupferroß, am Ende des "Long Walk". "Am Ende des Long Walk! Gestatten Sie", versetzte die Königin, "das ist fein Kupferroß, das ist mein Großvater!"

Eine ungewöhnliche Bochzeitsreife.

Ein couragiertes Hochzeitspärchen aus Orlean suchte fich als Ziel der Reise nichts Geringeres aus, als die - Montblanc=

spige. Zwölf Stunden lang hatten die Flitterwöchner gegen einen entfetlichen Schneefturm gu fampfen, aber trot allen Geeinen entjeglichen Schneepnirm zu tampfen, aver troß allen Gefahren und Schwierigkeiten verfolgten sie mit seltener Zähigsteit ihren Weg, bis sie endlich, stolz über den Sieg, den 4810 Meter hohen Berg unter sich sahen. Dort umarmten sie sich und schworen sich ewige Treue, alles in Gegenwart der Hihrer, die eine solche Szene wohl zum ersten, vielleicht auch zum letzten Mal sahen. Nach ihrer Kückfehr nach Chamounitz — sie waren der Tage abwesend gewesen — wurde ihnen von den Einwohnern und Touristen ein glänzender Empfang zu teil. Ein Kanonenschuß wurde ihnen zu Ehren abgeseuert, ein Keuers Ein Kanonenschuß wurde ihnen zu Ehren abgefeuert, ein Feuer= werk abgebrannt; die Feier wurde mit blechmusskalischen Borsträgen geschlossen — leider!

Beim Wort genommen.

Während einer Gerichtsverhandlung mußte das Publikum auf eine komisch-dumme Antwort des Angeklagten bell auflachen, worauf der Richter mit Stentorstimme ein: "Stille im Gerichtsfaal!" hinunterbonnerte und hinzusetzte: "Ber noch einmal hier lacht, wird fofort aus dem Gerichtsfaal entfernt!" Der Gefangene begann ein heilloses Gelächter.

"Aufe!!" brillte der Richter. "Entschuldigen Sie", meinte der Angeklagte, "ich dachte, ich würde aus dem Saale entfernt."

Iungfrau 4167 Meter

Jungfrau und Matterhorn

als Briefbeschwerer a. d. Schreibtisch. Nach naturgetreuen Modellen des durch seine Hochgebirgs-Reliefs rühmlichst bekannten Schweizer Ingenieur-Topogr.

XAVER IMFELD.

Verlag von

A. SCHOLL, Zürich

8 Fraumünsterstrasse 8

Telegramm-Adr.: PAPIER ZÜRICH.

Matterborn 4505 Meter

Preis der JUNGFRAU versilbert, auf feinpoliertem Marmorsockel, Grösse 11×11 cm. Fr. 25, des MATTERHORN auf Serpentinsockel, Grösse 10×10 cm. Fr. 20. Pracht- und Schmuckstücke für den Tisch eines jeden Alpinisten und Freundes der Berge.

※ Kochrezepte. ※

Rleine Wildichmeinsrouladen.

Aus dem Schlegel ober der Schulter eines jungen Bilb= schweins schneibet man handgroße, fingerstarte Scheiben, klopft, mit Anter ind geschntetenen Laufgetvert bundfen, sigt auch einige Wachholberbeeren hinzu, stäubt das Ganze leicht mit Mehl und bereitet unter Hinzugießen von Bouillon ober nur etwas Wasser eine kleine Sauce, die durchpassiert und mit ein wenig "Maggi" verseinert beim Anrichten unter die Roulaben gegoffen wird.

Ralbsbratenfalat.

Beit ber Bereitung 40 Minuten.

Bon übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 Gramm in Von ubrigem Kaldsbraten syntever man voo vramm in feinblätterige Scheiben, ebenso zerteilt man 4 Aciagurken. Man rührt 15 Gramm Mehl mit ½ Liter Milch glatt, gibt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz, ¼ Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Oel, 4 Löffel Gifig, 1½ Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 Gramm Liebigs Fleisch-Cytrakt daran, ftellt dies in ein Gefäß mit kochendem Wasser saure viere die nein Bestäß mit kochendem Wasser saure viere die kochenden Wasser saure die nicht ann alleht alles zu einer bicken Sauce, die man, wenn fie nicht gang glatt erscheint, durchrührt. — Schichtweise füllt man Braten, Gurkensicheben und 3 Löffel kleine eingemachte Perlzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Reft der Sauce über die lette Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurft.

Suhn mit Reis und Frah-Bentos-Bunge.

Beit ber Bereitung 21/2 Stunben.

Sin junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Basser dreimal ab, füllt nun 1/2 Liter Hühnerbrühe darüber und dünstet ihn ganz langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Bunge erhitzt man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammartig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hihnerbouilson. — Das Huhn wird zerlegt, ein helses Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu sämiger Sauce verköfter. Butterniegt vereiter, mit der Schie zu falliger Sauce beitogi, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran gethan, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirften Eigelb abgerührt. Man läßt das Huhn darin heiß werden, richtet es in der Mitte der Schüffel an, umgibt es mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken. (Sonntagsgericht.)

Junge gebratene Buhner.

Beit ber Bereitung 1 Stunbe.

bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man ste mit brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser 40 bis 50 Minuten. In 2 Löffeln Sahne rührt man etwas Kartossellmehl glatt, thut es nehst einer großen Messerspike Liedigs Fleisc-Extrakt an Die Sauce und ftreicht diese durch. Brunnen= ober Garten= freffe bagu.

Beflügellebern.

Die frischen Geflügellebern werden von der Galle befreit, gewaschen, in messerrückendicke Scheibchen geschnitten und während man sie mit in Butter angelaufener Zwiebel schnell durchröftet, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und ganz wenig Mehl beftreut. Mit etwas Fleischbrühe und einem Glase Weißwein ober Madeira kocht man eine kleine Sauce, würzt sie mit Ci-tronensaft und "Maggi" und richtet an. Einige in Scheibchen geschnittene Champignons in der Sauce mit aufgekocht, ver= feinern bas Gericht fehr.

Gemüse von Mangold-Stielen.

Die Blattrippen werden halbfingerlang und fingerbreit gespalten, gewaschen, in leichtgesalzenem Baffer überkocht, bann

abgegoffen und falt überfpült.

Mus Butter und Mehl wird mit dem Waffer, worin die Stiele gekocht wurden (man muß erft berluchen, ob es nicht bitter schmeckt), eine leichtgebundene, helle Sauce bereitet, die man mit dem notigen Salz, etwas weißem Pfeffer und einer Kleinigkeit geriebener Muskatnuß würzt und in der man die Mangoldstiele vollends weich kocht. Schließlich hebt man das Gemüse mit etwas "Maggi" und gibt es zu gebackenen Kalbsfüßen, Leber und bergl.

Gebratener Rapaun.

Beit ber Bereitung 11/2 Stunden.

Gin großer ausgenommener Kapaun wird in die rechte Form zum Braten gebracht und gesalzen. Man steckt etwas frische Butter hinein, bebindet ihn mit Speck, übergießt ihn in der Bratpsanne mit 70 Gramm gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begießen und Nachgießen von tochendem Wasser goldgelb und saftig. — Man entsettet den Bratensaft, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Maismehl, fügt zur Vollendung eine große Messerspitze Liebigs Fleisch-Sytrakt daran und richtet das Geslügel sofort an.

Boularden werden ebenfo bereitet.

huhn und Tomaten.

Beit ber Bereitung 11/2 Stunben.

Man zerlegt brei junge Hühner roh in Flügel-, Keulen-und Bruftstücke. Das Gerippe zerschlägt man, brät es in Butter gelbbraun, ebenso auch Flügel und Keulen, fügt bann 3 ge-wiegte Zwiebeln, ein Bündchen Petersilien, 8 zerschnittene Do-wiegte International in Deutschlässen und Dintstellen. naten, Salz, Pfesser und die Bruststäcke daran und dünftet alles durch. Allmählich gießt man 1/8 Liter kochendes Wasser, in dem man 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gelöst hat, dazu und schmort alles weich. Man streicht die Sauce durch und gießt fie über die Geflügelftücke.

Sammelfleifch mit Reis und Tomaten.

In erhistem gutem Schweinesett oder kleinwürstig gesichnittenem Speck brät man zwei kleingeschnittene Zwiedeln blaßgelb, fügt 2 Pfd. junges, in daumendide Stücke geschnittenes Hand zwei Nesserbeiten Hand zwei Messerbeiten Hand zwei Messerbeiten Paprika durchstreut hat, hinzu und läßt es rings anbraten, gibt dann ½ Pfund vorher abgebrühten Keis, 4 Eßlössel Tomatenpiree und soviel heißes Wasser daran, daß das Fleisch eben bedeckt ist, läßt das Ganze ½ Stunde dämpfen und durchschwenkt es mit etwas "Maggi", bevor man es in tieser Schilfel anrichtet. Schüffel anrichtet.

Königsberger Klops. Zeit der Bereitung 40 Minuten. 300 Gramm Kindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch wiegt man nebst 200 Gramm bestem Rindernierenfett sein, gibt 2 Eigelh, 1 ganzes Ei, Salz, Pfesser, 5 gehackte Sarbellen und eingeweichte Semmel dazu und bereitet eine geschmeidige Farce davon, von der man apfelgroße runde Klopse sornt. In 60 Gramm Butter schwigt man nun 2 Löffel Mehl, verstacht dies mit kohendem Wasser, gibt 8 Gramm Liebigs Eleisch-Ertract eine Litronenicheibe, etwas Retersilie und 2 geschliche Fleisch-Extract, eine Zitronenscheibe, etwas Peterfilie und 2 ge-hacte Sardellen hinzu und kocht hierin langsam die Mopse 10 Minuten. Man ftreicht die Sauce durch, ehe man fie über die Klopse gibt.

