

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: 30.01.2026

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

※ Miscellen. ※

Verbessert.

Besucher des alten und stolzen Königsschlosses Windsor in England werden sich vielleicht der Reiterstatue Georg III. erinnern, die gegen das Ende des „Long Walk“ errichtet ist. Der Volksmund hat dem Monument den Spitznamen „Copper Horse“, d. i. „das Kupferroß“ gegeben. Die Rutscher, die den schaulustigen Touristen am Bahnhof von Windsor erwarten, haben ihr Angebot noch nie anders gestellt als: „Eine Fahrt zum Kupferroß gefällig?“

Eines Tages hatte die gastliche Besitzerin des Schlosses einen begüterten Landadelmann aus der Umgebung zur königlichen Tafel geladen, der zu Fuß angelangt war. Sie erkundigte sich, ob er von dem langen Spaziergang nicht müde sei und erhielt die Antwort: „Durchaus nicht, Majestät, ich bin bis zum Kupferroß gefahren.“

„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 kein Kupferroß, das ist mein Großvater!“ —

Eine ungewöhnliche Hochzeitsreise.

Ein couragierte Hochzeitspaar aus Orleans suchte sich als Ziel der Reise nichts Geringeres aus, als die — Montblanc-

spitze. Zwölf Stunden lang hatten die Flitterwöhner gegen einen entsetzlichen Schneeturm zu kämpfen, aber trotz allen Gefahren und Schwierigkeiten verfolgten sie mit seltener Zähigkeit 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 Führer, die eine solche Szene wohl zum ersten, vielleicht auch zum letzten Mal sahen. Nach ihrer Rückkehr nach Chamounix — sie waren drei Tage abwesend gewesen — wurde ihnen von den Einwohnern und Touristen ein glänzender Empfang zu teil. Ein Kanonenschuß wurde ihnen zu Ehren abgefeuert, ein Feuerwerk abgebrannt; die Feier wurde mit blechmusikalischen Vorträgen geschlossen — leider!

Beim Wort genommen.

Während einer Gerichtsverhandlung mußte das Publikum auf eine komisch-dumme Antwort des Angeklagten hell aufschachen, worauf der Richter mit Stentorstimme ein: „Stille im Gerichtssaal!“ hinunterdonnerte und hinzufügte: „Wer noch einmal hier lacht, wird sofort aus dem Gerichtssaal entfernt!“

Der Gefangene begann ein heilloses Gelächter.

„Ruhe!“ brüllte der Richter.

„Entschuldigen Sie“, meinte der Angeklagte, „ich dachte, ich würde aus dem Saale entfernt.“

Jungfrau und Matterhorn

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

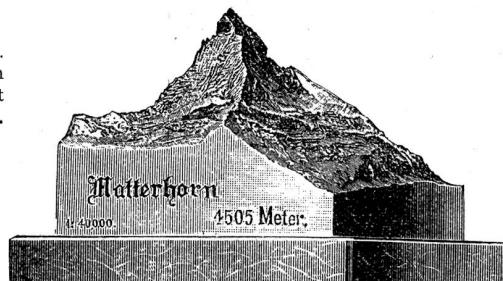
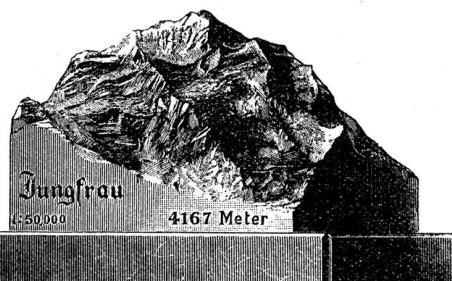
XAVER IMFELD.

Verlag von

A. SCHOLL, ZÜRICH

8 Fraumünsterstrasse 8

Telegramm-Adr.: PAPIER ZÜRICH.



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

* Kochrezepte. *

Kleine Wildschweinstrouladen.

Aus dem Schlegel oder der Schulter eines jungen Wildschweins schneidet man handgroße, fingerstarke Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie, bestreicht sie mit einer Fülle aus gehacktem Wildschweinfleisch, eingewichter Semmel, ein paar Eiern, gehackter Petersilie nebst Salz, Pfeffer und feingemarterter Zitronenschale — alles gut vermengt — rollt sie zusammen und umbindet sie mit Bindfaden, läßt sie nun in flacher Casseroles mit Butter und geschnittenem Wurzelwerk dämpfen, fügt auch einige Wachholderbeeren hinzu, stäubt das Ganze leicht mit Mehl und bereitet unter Hinzugießen von Bouillon oder nur etwas Wasser eine kleine Sauce, die durchgeschüttet und mit ein wenig „Maggi“ verfeinert beim Anrichten unter die Rouladen gegossen wird.

Th. H.

Kalbsbratenosalat.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Bon übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 Gramm in feinblättrige Scheiben, ebenso zerstellt man 4 Uciakurken. — Man röhrt 15 Gramm Mehl mit $\frac{1}{3}$ Liter Milch glatt, gibt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Del, 4 Löffel Essig, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran, stellt dies in ein Gefäß mit kochendem Wasser und röhrt alles zu einer dicken Sauce, die man, wenn sie nicht ganz glatt erscheint, durchröhrt. — Schichtweise füllt man Braten, Gurkenscheiben und 3 Löffel kleine eingeschärfte Perzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Rest der Sauce über die letzte Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurst.

Huhn mit Reis und Fray-Bentos-Zunge.

Zeit der Bereitung 2½ Stunden.

Ein junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Wasser dreimal ab, füllt nun $\frac{1}{2}$ Liter Hühnerbrühe darüber und dümpft ihn ganz langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Zunge erhält man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammaritig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hühnerbouillon. — Das Huhn wird zerlegt, ein helles Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu sämiger Sauce verlocht, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran gehan, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirlten Eigelb abgerührt. Man läßt das Huhn darin heiß werden, richtet es in der Mitte der Schüssel an, umgibt es mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken. (Sonntagsgericht.)

Junge gebratene Hühner.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man richtet 3 Hühner vor, legt sie auf eine große Speckswarte, gießt 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiebt sie in den heißen Ofen und begießt sie ab und zu mit etwas Wasser, bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man sie mit brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser 40 bis 50 Minuten. In 2 Löffeln Sahne röhrt man etwas Kartoffelmehl glatt, thut es nebst einer großen Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt an die Sauce und streicht diese durch. Brunnen- oder Gartenkreese dazu.

Geflügellebern.

Die frischen Geflügellebern werden von der Galle befreit, gewaschen, in messerrückendicke Scheibchen geschnitten und während man sie mit in Butter angelaufener Zwiebel schnell durchröstet, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und ganz wenig Mehl bestreut. Mit etwas Fleischbrühe und einem Glase Weißwein oder Madeira kocht man eine kleine Sauce, würzt sie mit Zitronensaft und „Maggi“ und richtet an. Einige in Scheibchen geschnittene Champignons in der Sauce mit aufgekocht, verfeinern das Gericht sehr.

Gemüse von Mangold-Stielen.

Die Blattrippen werden halbfingerlang und fingerbreit gespalten, gewaschen, in leichtgefälzenem Wasser überkocht, dann abgegossen und kalt überspült.

Aus Butter und Mehl wird mit dem Wasser, worin die Stiele gekocht wurden (man muß erst versuchen, ob es nicht bitter schmeckt), eine leichtgebundene, helle Sauce bereitet, die man mit dem nötigen 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 dergl.

Gebratener Kapaun.

Bei der Bereitung 1½ Stunden.

Ein 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 Bratpfanne mit 70 Gramm gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begeben und Nachgießen von Kochendem Wasser goldgelb und fäsig. — Man entfettet den Bratsaft, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Maismehl, fügt zur Vollendung eine große Messerspitze Liebigs Fleisch-Extract daran und richtet das Geflügel sofort an. Poulaarden werden ebenso bereitet.

Huhn und Tomaten.

Bei der Bereitung 1½ Stunden.

Man zerlegt drei junge Hühner roh in Flügel-, Keulen- und Bruststücke. Das Gerippe zerschlägt man, brät es in Butter gelbbraun, ebenso auch Flügel und Keulen, fügt dann 3 gewiegte Zwiebeln, ein Bündchen Petersilien, 8 zerschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und die Bruststücke daran und dümpft alles durch. Allmählich gießt man $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser, in dem man 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract gelöst hat, dazu und schwört alles weich. Man streicht die Sauce durch und gießt sie über die Geflügelstücke.

Hammelsteif mit Reis und Tomaten.

In erhitztem gutem Schweinefett oder kleinvürflig geschnittenem Speck brät man zwei kleingeschnittene Zwiebeln blaßgelb, fügt 2 Pfund junges, in daumendicke Stücke geschnittenes Hammelsteif, das man mit Salz und zwei Meißelpitzen Paprika durchstreut hat, hinzu und läßt es rings anbraten, gibt dann $\frac{1}{2}$ Pfund vorher abgebrühten Reis, 4 Eßlöffel Tomatenpüree und soviel heißes Wasser daran, daß das Fleisch eben bedeckt ist, läßt das Ganze 1½ Stunde dämpfen und durchschwenkt es mit etwas „Maggi“, bevor man es in dieser Schüssel anrichtet.

Königsberger Klops.

Bei der Bereitung 40 Minuten.

300 Gramm Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch wiegt man nebst 200 Gramm bestem Minderwertefett fein, gibt 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, 5 gehackte Sardellen und eingeweichte Semmel dazu und bereitet eine geschmeidige Farce davon, von der man apfelsgroße runde Klops formt. In 60 Gramm Butter schwitzt man nun 2 Löffel Mehl, verkocht dies mit Kochendem Wasser, gibt 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extract, eine Zitronenscheibe, etwas Petersilie und 2 gehackte Sardellen hinzu und kocht hierin langsam die Klops 10 Minuten. Man streicht die Sauce durch, ehe man sie über die Klops gibt.

WOLFF & ASCHBACHER

~60~
MUSTERZIMMER

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

MÖBEL-FABRIK
ZÜRICH

~18~
EHREN-DIPLOME GOLD. MEDAILLEN

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

