

**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:** 21.02.2026

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

## Kochrezepte.

### Ochsenzunge mit Petersilie.

Seit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Frau-Bento-Zunge wird in der geöffneten Büchse 20 Minuten in heißes Wasser gestellt, herausgenommen und in Scheiben geschnitten. — Zu 40 Gramm Butter werden 30 Gramm Mehl geschwitzt, mit der Zungenbrühe verföhnt und mit reichlich gebackter Petersilie gewürzt, so daß eine sämige Sauce entsteht, die man mit etwas Pfeffer versieht und noch mit 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract kräftigt. — Die Zungenscheiben werden in der Sauce erhitzt und mit Kartoffelpfannen gereicht.

### Schweinefleischcurry.

Seit der Bereitung 2 Stunden.

Man wiegt 4 Zwiebeln, schneidet 1 Kilogramm Schweinefleisch in Würfel, brät beides in 60 Gramm Schweinefleischfett an, gibt 2 Löffel Mehl und 1 Löffel Currypulver dazu, fügt

etwas Majoran und Thymian an, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract dazu und kocht das Fleisch weich. Man gießt die Sauce durch ein Sieb, fügt 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, zieht sie mit 2 Eigelb ab und gießt sie über das Fleisch.

### Lungenhaehe.

Seit der Bereitung 1 Stunde.

Eine Kalbslunge samt Herz kocht man in siedendem Salzwasser mit Suppenkraut, 2 Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Gewürz weich und läßt es abkühlen. Ein hellbraunes Buttermehl wird mit der durchgegebenen Lungenbrühe zu dicklicher Sauce verföhnt, etwas Essig und 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract hinzugefügt und hierin die gründlich gehackte Lunge und das nüdelig geschnittene Herz langsam 10 Minuten erhitzt, ohne daß es kocht. Nach Belieben kann man die Sauce noch mit etwas Apfelkraut verföhnen. Kartoffellöße gibt man dazu.

## Pariser Weltausstellung.

Über Gaunereien gelegentlich der Pariser Weltausstellung ist schon viel in den Blättern geschrieben worden. Letzthin wurde von einem in Breslau verhafteten Franzosen, Namens Declém berichtet, welcher unter hochtönenden Anpreisungen für seine angeblichen Prachtateliers in Paris, die aber nichts weiter als Lustschlösser im Munde waren, sich Anzahlungen leisten ließ und sodann nach Verübung auch anderer Schwindelteile von Paris verdüstete. Wenn solche „Geniestreiche“ an und für sich schon wegen der Schädigung des Publikums verwerthlich sind, so sollte man derartige Schwundler um so strenger bestrafen, als deren Manipulationen geeignet sind, wirklich reelle Unternehmungen dieser Art aufs schwerste zu schädigen, denn das Publikum ist zu leicht misstrauisch gemacht. Dies ist auch erklärlich und gerechtfertigt, aber man soll das Kind nicht mit dem Bade ausschütten. Wenn z. B. ein Institut wie die „Internationale Schlafwagengesellschaft“ an der Spitze

eines Unternehmens steht, dann kann man sicher sein, daß letzteres auf der allersolidesten Basis beruht. Bekanntlich hat dieses Institut, dessen Schlaf-, Speise- und Salonwagen, dessen Luruszüge und Expresszüge den Kontinent vom Norden zum Süden, vom Osten zum Westen durchreisen, die ausschließliche Vertretung der „Trocadero-Gesellschaft“ in Paris übernommen, welche letztere die «Grands Hôtels du Trocadéro» erbaut hat. Diese Prachtgebäude im Werte von mehreren Millionen liegen direkt am Eingang zur Ausstellung; sie sind im großartigsten Maßstabe mit allem Komfort der Neuheit eingerichtet (elektrische Beleuchtung, Telefon, Aufzug, Baderäume, Sicherheitsmaßregeln gegen Feuersgefahr &c.) Hier hat man es mit einem ebenso großartigen, wie durchaus soliden Unternehmen zu thun, denn ein Weltinstitut, wie die „Internationale Schlafwagen-gesellschaft“, bietet, indem es seinem Namen mit dem des Unternehmens verbindet, die denkbarst besten Garantien.

**WOLFF & ASCHBACHER**

MÖBEL-FABRIK ZÜRICH

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

MUSTERZIMMER ~60~

EHREN-DIPLOME GOLD. MEDAILLEN ~18~

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

FALKEN-STR.

BAHNHOF STADELHOFEN-ZÜRICH