

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 4 (1900)
Heft: 6

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: 22.02.2026

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



Kaufen Sie Seide

nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros - Preisen, meter- und robeweise, für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten. Modernste Neuheiten in unerreichter Auswahl in weiss, schwarz und farbig jeder Art. Tausende von Anerkennungsschreiben. Muster und Ware franko.

Seidenstoff-Fabrik-Union

Adolf Grieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 6. Heftes.

Seite	Seite	Seite			
Arthur Achleitner. Das Teufelsboot (Schluß). Mit Kopfseite von H. Pfendtack: Schloß Lenzburg	121	N. W. Die Sanitätsküche des schweizerischen Roten Kreuzes auf dem südafrikanischen Kriegsschauplatz. Mit drei Porträts	134	eines Griechen. Frei übersetzt von Donald Wedekind. Mit Illustration	139
* * * Indische Weisheit. Mit Bildseite: Weidenästchen	125, 138	Dr. Reinhold Günther. Schweizerreisen und Naturbetrachtung (Schluß)	135	Hof des Palazzo de' Tribunal. Mit Abbildung Beilage	"
J. Heierli. Ein altes Häuptlingsgrab. Mit zehn Originalabbildungen	126	Dr. Paul Ganz. Edwin Ganz. Mit Porträt, einer Kunstbeilage und zwei Studien zu dem Gemälde „Der Angriff von Montalig“	137	Kochrezepte	Umschlag
Arnold Ott. Eidgenossen. Gedicht	128	C. E. Die Tellenfahrt. Hierzu eine Kunstbeilage	138	Titelblatt.	
D. Sutermeister. Friedenskonferenz. Gedicht	128	Paul Hervieu. Miri. Erzählung aus dem Leben		H. B. Wieland. Das Stellblatt.	
Weinrad Lienert. Der Strahler (Fortsetzung)	129			Kunstbeilagen.	
				Ludwig Vogel. Die Tellenfahrt.	
				Edwin Ganz. Die Schlacht von Montalig.	

Als
Kräftigungsmittel
für
Kinder und Erwachsene
unerreichbar!
Dr. med. Hommel's Haematogen

Warnung vor Fälschung!

Man verlange ausdrücklich
Dr. Hommel's Haematogen.

**Nicolay & Co., Zürich, Hanau a. M.
und London E. C.**

Herr Dr. med. Max Stransky, Frauen- und Kinderarzt in Wien schreibt: „Dr. Hommel's Haematogen habe ich bei meinem eigenen Kinde, einem vierjährigen schwächlichen, durch Rhabditis anämischen Knaben versucht, und konnte mit Vergnügen konstatieren, dass das Kind **auffallend rasch eine gesunde Gesichtsfarbe bekam**, der Appetit steigerte sich, kurz, der ganze Stoffwechsel wurde reger. Infolge dieses günstigen Resultates verwendete ich das Mittel auch bei andern Patienten, und kann konstatieren, dass dasselbe **überall seine vorzüglichsten Eigenschaften entwickeln konnte.**“

Herr Prof. Dr. Gerland in Blackburn (England): „Dr. Hommel's Haematogen ist meiner Ansicht nach ein vorzügliches Nerven-Stärkungsmittel (brain-food) und gerade das Richtige zur Bekämpfung von Nervenschwäche (brain-fag), an welcher die meisten Männer der Wissenschaft zur Zeit leiden. Ich werde es meinen Kollegen aufs Wärmste empfehlen.“
ist 70,0 concentriertes, gereinigtes Haemoglobin (D. R.-Pat. No. 81,391). Haemoglobin ist die natürliche, organische Eisen-Eiweißverbindung der Fleisch-Nahrungsmittel. Geschmackszusätze: chemisch reines Glycerin 20,0 Malagawein 10,0. Preis per Flasche (250 gr) Frs. 3.25.—Dépôts in allen Apotheken u. Drogerien. Literatur mit hunderten von ärztlichen Gutachten gratis und franko. (K-149-Z)

Kochrezepte.

Kalbfleischpastetchen (Bouchés).
Aus einem Stückchen frischer Butter, etwas Mehl und der nötigen Fleischbrühe bereitet man eine glatte, weiße Sauce. Während dieselbe kocht, schneidet man Reste von Kalbsbraten, gekochter Zunge oder Schinken, und wenn möglich einige Champignons in gleichmäßige, kleine Würfelchen.

Ist die Sauce gut abgekocht und passiert, so werden in einer Schüssel einige Eigelb mit ganz wenig kaltem Wasser und etwas Maggi gut verquirlt und die Sauce langsam eingerührt. Nachdem letztere noch mit einer Spице Cayennepepper und dem Saft einer Zitrone abgeschärft ist, wird sie an das vorgerichtete Fleisch gegeben, das Ganze ohne zu kochen gleichmäßig erhält, und nach Zugabe einer Prise gehackter Petersilie in bereitgehaltene Pastetchen aus Blätterteig gefüllt. J. W.

Schwarzwurzeln.

Ca. 1 Löffel Mehl wird mit 1 Liter kaltem Wasser, 1 Glas Essig und etwas Salz verquirlt. In dieses Wasser werden jeweils nach Verteilung die sauber gehabten, in halbfingerlange und gleichmäßig dicke Stäbchen geschnittenen Schwarzwurzeln gelegt. Nach Beendigung dieser Arbeit werden dieselben in dem gleichen Wasser weichgekocht und auf ein Sieb geöffnet und dann mit einer aus einem Stückchen frischer Butter, Mehl und leichter Fleischbrühe hergestellten

stellten, mit Zitronensaft und etwas Pfeffer gewürzten Sauce übergesäuert und noch ca. 10 Minuten abgekocht. Vor dem Anrichten wird dem Gericht ein Stückchen frischer Butter und ein Gürzchen Maggi einverlebt. J. W.

Felchen mit brauner Sauce.

Der Felchen wird geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen, mit einem Tuch gut abgetrocknet und gesalzen. Dann legt man den Fisch auf eine mit Butter bestrichene und mit einer gehackten Charlottenzwiebel bestreute Platte, übergießt ihn mit etwas brauner, mit Rotwein abgekochter Sauce, und schiebt ihn in den mäßig heißen Ofen. Nachdem man sich überzeugt hat, daß der Fisch gar ist (was am besten durch einen kleinen Einschnitt in den Rücken geschieht), wird er sorgfältig herausgehoben und angerichtet. Die Sauce wird noch einige Minuten abgekocht, wonach ihr außerhalb des Feuers ein Stück frischer Butter, ein Gürzchen Maggi, etwas Zitronensaft und eine Prise gehackter Petersilie einverlebt werden. Ein Teil dieser Sauce wird über den mit Salzkartoffeln zu garnierenden Fisch gegossen, der Rest in einer Saucière serviert. J. W.

Omelette mit Tomaten.

Schön reife Tomaten werden mit etwas Salz und Pfeffer weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und in breiter Pfanne unter beständigem Umrühren zu einem dicklichen Brei eingekocht.

Eine regelmäßig geformte Omelette, außen hübsch bräunlich, innen cremig gehalten, wird durch einen Längsschnitt von oben geöffnet. In diese Öffnung platziert man einen Teil der warmgehaltenen und im letzten Augenblick mit etwas frischer Butter und einem Gürzchen Maggi abgeschmeckten Tomatenpurée, so daß dieselbe etwas über den Rand der Öffnung vorsteht. Der Rest des Breies wird, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser verdünnt, um die Omelette gegossen. J. W.

Reiskrämesuppe mit jungen Gemüsen.

Gelbrüben, Weißröhren, etwas Petersilienwurzel, einige Kohlblätter und der weiße Teil eines Lauchstengels werden in gleichmäßige kleine Würfel geschnitten, in Wasser einmal abgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser rafrahiert, und sodann mit wenig Wasser unter Zugabe von etwas Salz und einer Prise gestoßenem Zucker langsam weichgekocht.

Der Absud wird einer inzwischen aus einem Stückchen frischer Butter, Reismehl und schwerer Fleischbrühe hergestellten Suppe beigegeben; diese noch 10 Minuten abgekocht, passiert und vor dem Anrichten mit Eigelb, Rahm und etwas Maggi gebunden. Die Suppe wird mit den bereitgehaltenen Gemüsen, denen man noch etwas grüne Erbsen und kleingeschnittene grüne Bohnen befügt, zu Tische gegeben. J. W.

Lenzburger Confitüren