

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 4 (1900)
Heft: 21

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: 12.01.2026

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



Kaufen Sie Seide

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

Seidenstoff-Fabrik-Union

Adolf Frieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 21. Heftes.

	Seite		Seite
Jacob Böhmer. Die Barettkocher. Novelle. (Fortsetzung). Mit einer Kopfleiste von R. Weber und sieben Kopfleisten von R. Harbmeyer	481/488	Alfred Huggenberger. Abschied. Gedicht	496
Quintus Kyzlein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung)	488	Heinrich Federer. Ditt's „Karl der Kühne und die Eidgenossen“. Eine Studie. Mit vier Abbildungen nach photogr. Aufnahmen der Dieffenhofer Aufführung	500
Eine fürstliche Totenfeier. Mit drei Original-Abbildungen	490	Adolf Frey. Schlachtlied. Gedicht	500
G. Bundi. Ein Mittsommerfest in den Waadt-länderbergen	494	Kochrezepte	Umstchl.
Emma Lehleitner. Die Braut	496	Kunstbeilage. Hugo Pfendack: Hauptprobe des Gemischten Chores in Sumpflingen.	
		Titelblatt: Nütta. Originalzeichnung von Rich Schupp, (St. Gallen) München.	



DIE
GESELLSCHAFT

HALBMONATSSCHRIFT FÜR
LITTERATUR UND KUNST
HERAUSGEBER:
M.G. CONRAD u. L. JACOBOWSKI
XVI. JAHRGANG

Ältestes und führendes
Organ der modernen Be-
wegung in Litteratur und
Kunst.

Preis pro Vierteljahr 4 Mk
Zu beziehen durch alle Buch-
handlungen u. Postämter so-
wie direkt vom Verlag.

Probennummer
umsonst.

DRESDEN LEIPZIG
VERLAG DER „GESELLSCHAFT“
E. PIERSON'S VERLAG
(INH. RICH. LINCKE)

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

Warnung vor Fälschung!

Herr Dr. med. H. Schroeder in Strassburg-Neudorf schreibt: „Haematogen Hommel habe ich seit Jahren in einer Unzahl von Fällen bei Bleichsucht, Blutarmut und in der Rekonvaleszenz sowohl bei Erwachsenen wie bei Kindern anzuwenden Gelegenheit gehabt. Dabei habe ich mich stets von der vorzüglichen Wirkung dieses Mittels überzeugen können.“

Herr Dr. med. Steinhoff, Spezialarzt für Lungenkranke in Berlin: „Ich halte Dr. Hommel's Haematogen für eine bisher unerreichte Leistung auf dem Gebiete der Ernährungs- und namentlich Rekonvaleszentenbehandlung.“

ist 70,0 concentrirtes, 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. Litteratur (K-149-Z)

Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen.

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

Miscellen.

Neue Pariser Mode!

Man schreibt, daß in der Pariser Damenwelt eine energische Opposition gegen die Tyrannei des in seinen bisherigen splendiden Pariser Formen unerbittlich gewordenen „fünf Uhr Thees“ ausgebrochen ist, und daß man an Stelle desselben zu dem beschriebenen „goutier bien francais“ früherer Zeiten zurückkehrt, indem man sich mit einer

Dosis alten spanischen Bodega-Weines und einigen mürben Kuchen bewirtet.

Die Nachmittagsbesuche erhalten durch den Genuß edler Tropfen feurigen Weines ein idealeres Gepräge, und der durch die „fünf Uhr Thees“ meist verorbene Appetit zum Nachtessen, wird im Gegenteil durch ein die Verdauung förderndes Glas ächten Bodega-Portweins gehoben!

Diese neue Sitte dürfte sicherlich auch bei uns Eingang finden, wenn sich unsere Damenwelt zu Versuchen geneigt zeigt!

Die Erzeugung von Papier

Ist jetzt zu einer so hohen Entwicklungsstufe gelangt, daß es möglich geworden, einen eben niedergelegenen Baum binnen 24 Stunden in fertiges Druckpapier zu verwandeln.

Kochrezepte.

Senffauce.

Für 6 Personen werden in einem Löffel Butter 20—30 Gramm Mehl und eine Prife Zucker hübsch braun geröstet, eine geschnittene Zwiebel zugefügt, kurz mitgeröstet, mit 1/2 Liter Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, ein kleines Lorbeerblatt, 1—2 Nelken, 10—12 Pfefferkörner, 1 Prife Salz, 1 Löffel Zitronensaft und 1—2 Löffel feiner

Tafelsenf beigegeben, die Sauce 15—20 Minuten über mäßigem Feuer gekocht, mit 1 Eßlöffel „Maggi“ gewürzt, durchpassiert und als Beilage zu gesottenem Rindfleisch oder kaltem Braten serviert.

Tomatenpurée.

Schöne Tomaten werden zerrissen, mit ganz wenig

Fleischbrühe, oder etwas Wasser mit Salz, zum Feuer gebracht, 15—20 Minuten langsam gekocht und durch ein Saarfieb gefrührt. In 40 Gramm frischer Butter werden 50 Gramm fein verweigte Brotkrumen gedünstet, das Purée zugefügt, etwas gewürzt, unter öfterem Umrühren 10—15 Minuten langsam gekocht und vor dem Anrichten noch mit einem kleinen Löffelchen „Maggi-Würze“ gewürzt.

Lenzburger Confitüren