

**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 Grieder & Cie., Zürich.

## Inhalts-Verzeichnis des 21. Heftes.

	Seite		Seite
Jakob Voshart. Die Varettilochter. Novelle. (Fortsetzung). Mit einer Kopfleiste von R. Weber und sieben Kopfleisten von R. Hardmeyer . . . . .	481/488	Alfred Huggenberger. Abschied. Gedicht . . . . .	496
Quintus Kyzlein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung) . . . . .	488	Heinrich Federer. Ott'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 . . . . .	Umschl.
Emma Lehleitner. Die Braut . . . . .	496	Kunstbeilage. Hugo Pfendjach: Hauptprobe des Gemischten Chores in Sumpflingen.	
		Titelblatt: Hütta. Originalzeichnung von Rich Schapp, (St. Gallen) München.	



DIE  
**GESELLSCHAFT**

HALBMONATSSCHRIFT FÜR  
LITTERATUR UND KUNST  
HERAUSGEBER:  
M.G. CONRAD u. J. 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.

Probenummer  
umsonst.

DRESDEN LEIPZIG  
VERLAG DER „GESELLSCHAFT“  
E. PIETZSCH'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. 84,391). 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 prächtigen Pariser Formen unerbittlich gewordenen „fünf Uhr Thees“ ausgebrochen ist, und daß man an Stelle desselben zu dem bescheidenen „gouter bien français“ früherer Zeiten zurückkehrt, indem man sich mit einer

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

Die Nachmittagsefunde erhalten durch den Genuß edler Tropfen feurigen Weines ein idealeres Gepräge, und der durch die „fünf Uhr Thees“ meist verdorbene Ap- petit zum Nachtessen, wird im Gegenteil durch ein die Verdauung förderndes Glas echten Bodega-Port- weins gehoben!

Diese neue Sitte dürfte sicherlich auch bei uns Ein- gang 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 niedergelegten Baum binnen 24 Stunden in fertiges Druckpapier zu verwandeln.

## Kochrezepte.

### Senffauce.

Für 6 Personen werden in einem Kübel Butter 20—30 Gramm Mehl und eine Prise Zucker hübsch braun ge- röstet, 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 Prise 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 gekochtem Rindfleisch oder kaltem Braten serviert.

### Tomatenpurée.

Schöne Tomaten werden zerrissen, mit ganz wenig

Fleischbrühe, oder etwas Wasser mit Salz, zum Feuer ge- bracht, 15—20 Minuten langsam gekocht und durch ein Saarfieb gefrührt. In 40 Gramm frischer Butter werden 50 Gramm fein verriebene 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-Brühe“ ge- kräftigt.

# Lenzburger Confitüren