

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 4 (1900)  
**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:** 07.02.2026

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

Die größten Sortimente in Seiden- und Wollstoffen für Ball-, Braut- und Hochzeitstoiletten finden Sie bei

**J. Spoerri, Zürich.**

Muster und Modelbilder umgehend.

(K-105-Z)

## Lyrisches Preisrätsel der „Schweiz“.

Um auch unseren überseeischen Lesern und Leserinnen Zeit zu lassen, uns ihre Lösungen einzusenden, haben wir mit der Publikation des Resultates bis jetzt zugewartet. Leider war von den vielen eingegangenen Lösungen keine einzige vollständig richtig. Dagegen haben im ganzen 64 Abonnenten das Gedicht No. 2 „Es jährt sich die Nacht“ zutreffend unserer Mitarbeiterin Isabelle Kaiser, und das „Reiterlied“ Dr. Arnold Ott zugeschrieben.

Wir werden die Namen dieser 64 Löser in der nächsten Nummer publizieren und gleichzeitig die denselben zukommenden Aufmunterungspreise bekannt geben.

Administration der „Schweiz“.

## Verlag der „Schweiz“.

Interessenten machen wir die Mitteilung, daß wir die in der „Schweiz“ erschienenen **Clichés**, soweit dieselben noch vorrätig sind, gegen billige Ansätze

vermieten oder verkaufen.

Anfragen sind zu richten an die

Administration der „Schweiz“

Zürich IV, Clausiusstraße.

## ⇒ Kochrezepte. ⇒

### Gedämpfte Nieren.

Eine Kalbsniere wird in feine Scheibchen geschnitten und mit einer feingehackten Charlottenzwiebel, Salz und Pfeffer auf lebhaftem Feuer geröstet, bis sie annähernd gar ist. Dann wird etwas braune Sauce mit einem halben Gläschen Madeira abgekocht, die Nieren daran gegeben und das Ganze unter Zugabe von etwas Zitronensaft noch rasch eine Minute aufgekocht. Vor dem Anrichten empfiehlt es sich sehr, dem Gerichte noch eine Prise gehackter Petersilie und ein Güzchen „Maggi“ einzuverleiben.

### Selleriesalat.

Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden.

Man braucht 2 große oder 3 kleine Knollen Sellerie, den man ungeschält in Salzwasser kocht, bis er sich leicht durchstechen läßt. — Dann schält man sie rasch und schneidet sie in Scheiben, um diese noch heiß mit 3 Löffeln Del, 2 Löffeln guter Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer, einer gewiegten Zwiebel und 3 Löffeln Essig zu vermischen. — Nach Belieben kann man gewiegte Kräuter über den Salat streuen, auch sehr gut Kartoffel- und Selleriesalat zu gleichen Teilen mischen.

### Polnischer Braten.

Eine Kalbsschale wird geklopft und mit Sardellen- und Speckstreifen reihenweise dicht gespickt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in ein frisches Schweinsnez gehüllt. Darauf gibt man sie mit einigen Stücken Butter, Zwiebel-, Gelbrüben- und Zitronenmarktscheiben in ein passendes Geschirr, gießt ein paar Eßlöffel „Maggi“ darunter und läßt das Fleisch in seinem Saft weich dämpfen. Schließlich entfernt man das Nez, läßt die Oberseite schön goldgelbe Farbe annehmen und hebt die kleine Sauce mit einigen Tropfen „Maggi“.

## ⇒ Echo aus Nah und Fern. ⇒

„Der unlautere Wettbewerb in der zürcherischen Gesehung“ lautet die Überschrift einer kürzlich in der „Neuen Zürcher Zeitung“ erschienenen interessanten Abhandlung, welche sich mit den heutzutage überhand nehmenden, auf Täuschung des Publikums berechneten Reklamen beschäftigt und dieses unlautere Gebaren in gebührender Weise an den Pranger stellt.

Speziell das Gebiet der Nahrungs- und Genußmittel, auf dem die neuen Produkte fast täglich wie Pilze aus der Erde schießen, ist reich an zeitgemäßen Beispielen derartiger die Allgemeinheit schädigenden Reklamen. Bietet das Gesetz einen ziemlich weitgehenden Schutz gegen Nachahmung der äußeren Warenausstattung, so ist es leider fast machtlos gegen manche moderne Reklamemaßnahmen, welche nach dem Prinzip aufgebaut sind, die Konkurrenzware — und dafür müssen gewöhnlich die lang bestehenden und altbewährten guten Marken gewisser Spezialartikel herhalten — so schlecht wie möglich zu machen, dagegen die Eigenschaften des eigenen Produkts in übertriebener Weise in das günstigste Licht zu stellen, wobei es mit der Wahrheit nicht immer

allzu genau, meistens leider allzu ungenau genommen wird.

Ein frappanter Fall dieser Art ist in dem oben erwähnten Artikel der „Neuen Zürcher Zeitung“ zitiert. Es handelt sich um eine vor kurzem entstandene Fleisch-Extrakt-Gesellschaft, welche darauf ausgeht, das bekannte, seit 35 Jahren bewährte Liebigs Fleisch-Extrakt aus der Gunst des Publikums zu verdrängen. Es werden dem in Rede stehenden neuen, mit einem Wantaßnamen belegten Produkt in den Reklamen eine Anzahl Vorzüge — namentlich Eiweißgehalt und dementsprechend größere Nährkraft — zugeschrieben, welche in Wirklichkeit ebenso wenig bestehen wie die Nachteile, welche zu Ungunsten des Liebigschen Fleisch-Extraktes geltend gemacht werden. Unter anderem wird auch die Größe der Köpfe, das Gewicht und der Preis verglichen, dabei aber sorgfältigerweise vernachlässigt, zu bemerken, daß bei einem Artikel wie Fleisch-Extrakt für die Wertbemessung weder Kopfgröße noch Gewicht, sondern allein die Ausgiebigkeit im praktischen Gebrauch maßgebend ist, welche dem Konsumenten beweist, wieviel echtes, un-

verfälschtes Fleisch-Extrakt in dem Produkt enthalten ist. — Die „Zürcher Zeitung“ bezeichnet die familiären Argumente sehr treffend als „recht fadensteinig“ und schließt diese Beobachtung mit den Worten: „Ähnliche Fälle wie der hier beschriebene werden noch oft vorkommen, und es wäre zu wünschen, daß der Angegriffene, der sich aus ethischen Gründen zu gleicher Kampfesweise nicht entschließen kann, beim Richter Schutz fände, denn sicherlich ist eine solche Nachrede schlimmer als ein täppisches Draufloschlagen.“

Ein möglichst weitgehender Gesehsschutz wäre gewiß erwünscht; bis wir aber so weit sind, thun die Konsumenten und namentlich die hier in Betracht kommenden, die Einkäufe besorgenden Hausfrauen, gut, sich selbst zu schützen, indem sie den überschwänglichen Reklameanpreisungen derartiger Neuheiten gegenüber sich vorichtig und zurückhaltend zeigen, dieselben nicht blindlings für bare Münze nehmen und sich mehr auf die langjährigen guten Erfahrungen verlassen, welche sie mit altbewährten Produkten gemacht haben.

Schwarze Woll- und Halbseidenstoffe für Trauer- und Ceremonienroben. Konfirmandenstoffe.

**J. Spoerri, Zürich.**

Muster und Modelbilder umgehend.

(K-106-Z)