

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: 16.01.2026

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

J. Spoerri, Zürich.

Muster und Modebilder umgebend.

(K-106-Z)

Längsschiff den in einfachsten Formen gehaltenen Fassaden außerordentlich viel Bewegung. Die kühn gesprengte Holzdecke, welche das Innere des Centralbaus überwölbt, ist, wie die Brüstungen der in die Polygone eingelegten Emporen und das übrige Holzwerk, in ansprechender Rücksichtsmannier lackiert; prächtig bauen sich Kanzel und die dahinter liegende Orgel dem Haupteingang gegenüber auf, und geschickt gruppieren sich um jene die 1168 Sitz-

plätze. Der Architekt hat, indem er sorgfältig alle hiefür in Betracht kommenden Bedingungen bis auf das in die Gänge gelegte Linoleum zu bewirken scheiterte, eine Akustik herausgebracht, wie sie ein Redner kaum anderswo so günstig finden wird. Indem auch Orgel (Goll in Zürich) und das B-dur-Geläute (Rüetschi & Cie., Aarau) allen vernünftigerweise zu stellenden Anforderungen vollauf genügen, sieht sich die Gemeinde Wiedikon einem fait accompli gegenüber,

zu dem sie sich in jeder Richtung gratulieren kann. Sie hat das auch thatkräftig anerkannt, indem sie den nötigen Baukredit von rund 500,000 Fr. in den verschiedenen Etappen bereitwillig genehmigte.

Die neue Kirche von Wiedikon wird nebst den auf die gleiche Höhe planierten zwei städtischen Schulpalästen dem Stadtbild Zürichs nach Westen hin einen hübschen Abschluß geben.

F. M.

Indische Weisheit.

So lange sie Regen spendet nicht,
Zeigt die Wolke ein finster Gesicht;
Bot sie der Erde den Segen dar,
Wird ihr Antlitz licht und klar.

Wer das Hoffen verspottet, verlacht,
Hat Alles gelesen, gehört, vollbracht.
Der pflückte die Blume der Weisheit ab,
Wer der Hoffnung den Abschied gab.

Köstlich ist Kokosnuss zu nippen,
Honig und Mangofrucht sind süß;
Doch ein Nektar vom Paradies
Ist die Süße deiner Lippen.

Kochrezepte.

Holländische Sauce zu Fisch und Geflügel.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man röhrt 40 Gramm Mehl mit einem halben Liter kaltem Wasser — bei Gemüse Gemüsewasser, bei Fisch Fischwasser — glatt, thut 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 40 Gramm Butter, Salz, weißen Pfeffer, und 4 Eigelb dazu und stellt die Flüssigkeit in ein Gefäß mit kochendem Wasser, in dem man die Sauce bis zum Dickwerden gut quirlt, worauf man einen halben Theelöffel Zitronensaft daran thut und dann sofort anrichtet.

Flüh-Barisch mit Wurzeln.

Nachdem der Fisch gefäubert ist, wird er eingefälzen und eine Weile beiseite gestellt. Gelbrübe, Sellerie, Petersilienwurzeln und Lauch schneidet man fein nudelartig und dämpft das Wurzelwerk mit 2 Eßlöffel Kerbel oder fein geschnittener Petersilie in frischer Butter, giebt soviel Wasser zu, daß der in Stücke geschnittene, eingelegte Fisch eben davon bedeckt ist, und läßt ihn darin etwa 15 Minuten langsam ziehen. Er wird dann ausgelegt, der Sud, dem man nach Belieben Essig zufügen kann, mit etwas „Maggi“ gekräftigt und ungesieht darüber gegossen.

Pfeffersauce, besonders zu Hammelfleisch.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man zerschneidet eine Möhre, eine Zwiebel und 40 Gramm rohen Schinken ohne Fett in Würfel, thut dies in 1/2 Liter halb Essig, halb Wasser, gibt noch einen Strauß Petersilie, ein Zweiglein Thymian, ein Lorbeerblatt, 12 Pfefferkörner und 2 Nelken hinzu und kocht alles 30 Minuten, worauf man die Flüssigkeit durchsieht. Indes bereitet man aus 40 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine braune Mehlschwämme, die man mit der Gewürzbrühe und soviel fiedendem Wasser verkocht, bis eine gute Sauce entsteht, der man das nötige Salz, etwas Zucker und 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt zusetzt.

Aspic de volaille à la jardinière.

Für 6 Personen. Dauer der Zubereitung 4 Stunden.

Man gießt einen glatten Rand von wenig gefärbtem Aspic. 3 junge Hühner kocht man, läßt sie kalt werden und schneidet sie in je 2 Brust- und 2 Keulenstücke. Von 1/2 Liter Mayonnaise, 2 Eßlöffeln gehackter Petersilie, 1 Eßlöffel „Maggi“ und 3 bis 4 Eßlöffeln Aspic bereitet man eine Chaudfroidsause, mit der man die Hühner überzieht. Diese richtet man auf dem Aspicrande an und gibt eine saalade jardinière in die Mitte.

Béchamel- (Rahm-) Sauce für Fisch- und Fleischgerichte.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

In 60 Gramm Butter schwitzt man 50 Gr. in Würfel geschnittenen rohen Schinken, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 40 Gramm Mehl gut durch, löst 6 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in 1/3 Liter Wasser und verkocht hiermit, sowie mit ebensoviel Milch die Einbrenne zu guter Sauce langsam 30 Minuten. Man streicht sie durch und gibt zuletzt 3 Eßlöffel geriebenen Parmesanfäse, sowie das nötige Salz und eine Prise weißen Pfeffer daran.

Pastete von Kalbszungen.

Für 6 Personen.

3 Kalbszungen werden in leicht gefälzenem Wasser mit Zwiebel, Lorbeerblatt und einem Kräuterbündelchen, dem etwas Estragon beigegeben ist, weich geflossen, abgezogen und feinblätterig aufgeschnitten. — Nun hackt man 4 entgrätete Sardellen mit einem Eßlöffel Kapern, einigen Schalotten und frischer Petersilie fein, dämpft dies mit einem Stückchen Butter und 2 Kochlöffeln Mehl, verdünnt mit der Zungenbrühe, und fügt etwas Weißwein und Zitronensaft hinzu. Wenn die Sauce gut ausgekocht ist, seilt man sie über die geschnittenen Zungen, läßt noch ein Weilchen kochen, veredelt das Ragout mit etwas „Maggi“ und füllt es in eine bereitgehaltene Butterteig-Pastete.

Einfache Krebsauce für gemischte Fleischspeisen.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man nimmt 50 Gramm Krebsbutter, in welcher man 40 Gramm Mehl gar schwitzt, verkocht die Mehlschwämme mit 1/2 Liter kochendem Wasser, thut eine Prise Pfeffer, eine Prise feinen Zucker, 2 Löffel dicke, süße Sahne und 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran, um dann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce durchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Eigelb abzurühren.

Imitiertes Hasenragout.

Beim Schlachten eines Lämmchens wird in einer Tasse Blut aufgefangen und mit etwas Essig abgequirlt. Das Fleisch der Borderviertel des Lamms schneidet man in halbhandgroße Stücke, und überkocht es in einen aus Essig, Wasser und Rotwein zu gleichen Teilen hergestellten Sud mit Zwiebel, einem Kräuterbündelchen, einem kleinen Lorbeerblatt, Zitronenrädchen, gequetschten Pfefferkörnern und dem nötigen Salz. Dann bereitet man hiervon mit braunem Buttermehl eine leicht gebundene Sauce, die man gut auskocht, durchsieht, und in der man das Fleisch völlig weich werden läßt. Schließlich röhrt man das Blut an die Sauce, läßt nicht mehr kochen und verfeinert das Ragout mit etwas „Maggi“.

Winterhalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Am besten sind kleine, weiße Bohnen dazu, die man dreimal abkocht und dann in weichem Wasser mit Salz zu drei Vierteln gar kocht, um darnach die Schalen abzustreifen und die Bohnen nun vollends weich zu kochen. — Zu 500 Gramm dieser Bohnen brätet man 60 Gramm Speck aus, röstet in ihm eine geriebene Zwiebel, thut 3 Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer und 3 Löffel Essig dazu und mischt hiermit die heißen Bohnen. — Man kann den Salat warm oder kalt geben.

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

J. Spoerri, Zürich.

Muster und Modebilder umgebend.

(K-105-Z)