**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:** 02.12.2025

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

?坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐坐

# J. Spoerri, Zürich.

Muster und Modebilder umgehend. <u>ᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼᠼ</u>

(K-106-Z)

Längsschiff den in einfachsten Formen gehaltenen Fassaden außerordentlich viel Bewegung. Die fühn gesprengte Holzbecke, welche das In= Die fund gesprengte Holzocke, weiche das In-nere des Zentralbaues überwölbt, ift, wie die Brüftungen der in die Polygone eingelegten Emporen und das übrige Holzwerk, in an-sprechender Nußbaummanier lasiert; prächtig bauen sich Kanzel und die dahinter liegende Orgel dem Haupteingang gegenüber auf, und geschieft gruppieren sich um jene die 1168 Sits-

Der Architeft hat, indem er forgfältig alle hiefür in Betracht fommenden Bedingungen bis auf das in die Gange gelegte Linoleum gu: fammenwirfen ließ, eine Atuftit herausgebracht, wie fie ein Nedner kaum anderswo so günstig finden wird. Indem auch Orgel (Goll in Lu-zern) und das B-dur-Geläute (Nüetschi & Cie., Marau) allen vernünftigerweise zu ftellenden Un= forderungen vollauf genügen, fieht fich die Bemeinde Wiedifon einem fait accompli gegenüber,

ju bem fie fich in jeber Richtung gratulieren tann. Sie hat das auch thatkräftig anerkannt, indem sie den nötigen Baufredit von rund 500,000 Fr. in den verschiedenen Stappen be= reitwilligft genehmigte.

Die neue Rirche von Wiedifon wird nebst ben auf die gleiche Sohe planierten zwei ftabtischen Schulpalaften dem Stadtbild Buriche nach Be-



# Indische Weisheit.

So lange sie Regen spendet nicht, Zeigt die Wolke ein finster Gesicht; Bot fie der Erde den Segen dar, Wird ihr Untlitz 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 Kokossaft zu nippen, Bonig und Mangofrucht find suß; Doch ein Nektar vom Paradies Ift die Suge deiner Cippen.



# Kochrezepte.



### Sollandifde Cauce ju Fift und Geflügel.

Beit ber Bereitung 20 Minuten.

Man rührt 40 Gramm Mehl mit einem hal= ben Liter faltem Waffer - bei Gemüfe Gemüfe= wasser, bei Fisch Fischwasser, glatt, thut 8 Gramm Liebigs Fleisch=Extrakt, 40 Gramm Butter, Salz, weißen Pfesser, und 4 Gigelb dazu und stellt die Flüssigkeit in ein Gefäß mit kochen= bem Wasser, in dem man die Sauce bis zum Dickwerden gut quirlt, worauf man einen halben Theelöffel Zitronensaft daran thut und dann fofort anrichtet.

# Fluß-Barich mit Burgeln.

Nachbem der Fisch gefäubert ift, wird er eingefalzen und eine Weile beiseite gestellt. Gelbrübe, Sellerie, Peterfilienwurzeln und Lauch schneidet man fein nudelartig und dämpft das Wurzelwerf mit 2 Gflöffel Kerbel ober fein geschnittener Beterfilie in frischer Butter, gießt foviel Baffer zu, daß ber in Stücke geschnitztene, eingelegte Fisch eben bavon bedockt ift, und läßt ihn barin etwa 15 Minuten langfam ziehen. Er wird dann ausgelegt, der Sud, dem man nach Belieben Effig zuseben kann, mit etwas "Maggi" gekräftigt und ungeseiht dariiber gegoffen.

#### Pfefferfauce, befonders zu Sammelfleifch.

Beit ber Bereitung 40 Minuten.

Man zerschneibet eine Möhre, eine Zwiebel und 40 Gramm rohen Schinken ohne Fett in Würfel, thut dies in 1/8 Liter halb Cssig, halb Basser, gibt noch einen Strauß Petersilie, ein Weiglei, gibt ibig einen Strung Peterfite, ein Zwieglein Thymian, ein Lorbeerblatt, 12 Pfeffersförner und 2 Nelken hinzu und kocht alles 30 Minuten, worauf man die Flüssigkeit durchsseiht. Indes bereitet man aus 40 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine braune Mehl= schwite, die man mit der Gewürzbrühe und so-viel fiedendem Baffer verkocht, bis eine gute Sauce entfteht, der man bas nötige Salz, etwas Bucker und 8 Gramm Liebigs Fleisch = Extraft zusett.

#### Aspic de volaille à la jardinière.

Für 6 Berfonen. Dauer ber Bubereitung 4 Stunden.

Man gießt einen glatten Kand von wenig gefärbtem Aspic. 3 junge Hühner kocht man, läßt sie kalt werden und schneidet sie in je 2 Brust= und 2 Keulenstücke. Bon 1/2 Liter Mayon= naise, 2 Kaffeelöffeln gehackter Betersitie, 1 Raffeelöffel "Maggi" und 3 bis 4 Eglöffeln Afpie bereitet man eine Chaudfroidsauee, mit der man die Hühner überzieht. Diese richtet man auf dem Aspicrande an und gibt eine sa-lade jardinière in die Mitte.

#### Bechamel: (Rahm:) Cauce für Fifch: und Mifdgerichte.

Beit ber Bereitung 45 Minuten.

In 60 Gramm Butter schwist man 50 Gr. in Burfel geschnittenen roben Schinken, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 40 Gramm Mehl gut durch, löst 6 Gramm Liedigs Fleisch= Extrakt in 1/3 Liter Wasser und verkocht hier= mit, sowie mit ebensoviel Milch die Ginbrenne zu guter Sauce langfam 30 Minuten. Man ftreicht fie durch und gibt gulegt 3 Eglöffel ge= riebenen Parmesankase, sowie das nötige Salz und eine Prise weißen Pseffer daran.

#### Paftete bon Ralbszungen.

Für 6 Berfonen.

3 Kalbszungen werden in leicht gefalzenem Baffer mit Zwiebel, Lorbeerblatt und einem Kräuterbündelchen, dem etwas Eftragon beigegeben ist, weich gesotten, abgezogen und feins blätterig aufgeschnitten. — Nun hackt man 4 entgrätete Sarbellen mit einem Gßlöffel Kas pern, einigen Schalotten und frischer Peterfilie fein, dämpft dies mit einem Stückhen Butter und 2 Rochlöffeln Mehl, verdünnt mit der Zungenbrühe, und fügt etwas Weißwein und Zitronenfaft hinzu. Wenn die Sauce gut ausgefocht ift, feiht man fie über die geschnittenen Bungen, läßt noch ein Beilchen fochen, veredelt das Nagout mit etwas "Maggi" und füllt es in eine bereitgehaltene Butterteig-Paftete.

#### Ginfage Rrebsfauce für gemifchte Fleifdfpeifen.

Beit ber Bereitung 40 Minuten.

Man nimmt 50 Gramm Krebsbutter, in welcher man 40 Gramm Mehl gar schwitzt, verkocht die Mehlschwitze mit  $^{1}/_{2}$  Liter kochendem Baffer, thut eine Brife Pfeffer, eine Brife feinen Bucker, 2 Löffel bicke, füße Sahne und 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extratt baran, um bann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce burchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Gigelb abzurühren.

#### 3mitiertes Safenragout.

Beim Schlachten eines Lämmchens wird in einer Taffe Blut aufgefangen und mit etwas Essign abgequirlt. Das Fleisch der Vorderviertel des Lamms schneidet man in halbhandgroße Stude, und überfocht es in einen aus Effig, Waffer und Rotwein zu gleichen Teilen herge-Waher und Rotwein zu gleichen Teilen hergeftellten Sude nit Zwiebel, einem Kräuterbünbelchen, einem kleinen Lorbeerblatt, Zitronenrädchen, gequetschleten Pfefferkörnern und dem nötigen Salz. Dann bereitet man hiervon mit braunem Buttermehl eine leicht gebundene Sauce, die man gut auskocht, durchseiht, und in der man das Fleisch völlig weich werden läßt. Schließlich rührt man das Blut an die Sauce. läßt nicht mehr kochen und verseinert Sauce, läßt nicht mehr kochen und verfeinert das Ragout mit etwas "Maggi".

#### Winterfalat.

Beit ber Bereitung 4 Stunben.

Um beften find fleine, weiße Bohnen bagu, bie man breimal abtocht und bann in weichem Wasser mit Salz zu drei Vierteln gar focht, um darnach die Schalen abzustreifen und die Bohnen nun vollends weich zu fochen. — Zu 500 Gramm dieser Bohnen bratet man 60 Gramm Speck aus, röstet in ihm eine geriebene Zwiebel, thut 3 Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebigs Fleisch=Extrakt, eine Prise Pfesser und 3 Löffel Essig dazu und mischt hiermit die heißen Bohnen. — Man kann den Salat warm ober falt geben.

Die größten Sortimente in Seiden: und Wollstoffen fur Gall, Graut: und Hochzeitstoiletten finden Sie Bei

J. Spoerri, Zurich.

Mufter und Modebilder umgebend. \*