

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 7 (1931)  
**Heft:** 22

**Artikel:** Man nimmt, ... schon vor 200 Jahren!  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-752910>

#### 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:** 21.02.2026

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

# Man nimmt, ... schon vor 200 Jahren!

Wir drucken hier einige alte Rezepte ab, aus einem handschriftlichen Kochbuch aus dem Jahre 1743

## Eine Krebs-Suppe.

Nimm ein halb hundert Krebse, breche ihnen die Schwänze ab, sieße sie und schäle sie, zerstoße die andren Krebse in einem Mörser recht klein, nimm ein Stück frisch Butter, lasse sie heiß werden, schütte die gestoßenen Krebse hinein und lasse sie langsam auf Kohlfeuer rösten, schütte ein paar Löffel voll fleischbrüh daran, so kannst du die Krebsbutter abheben, schütte nochmalen 3 Schoppen fleischbrüh daran, und läßt noch eine gute halbe Stunde kochen, nimm 2 Milchbrod, schneide sie in Scheiben, röste sie gelblich, lege solches in die Suppenschüssel die Brühe darüber durch ein Siebchen, Salz und ein wenig Mußkatenblüthen, lasse diese zusammen noch ein wenig auf Kohlen ziehen, nimm 3 oder 4 Eyerdotter zerröhre sie in 3 oder 4 Löffel Rahm oder Milch, hebe die Schüssel vom feuer hinunter, thue dieses zerrührte Ey darauf nebst der Krebsbutter und Schwänze und trage sie auf den Tisch. Diese Portion ist nur für zehn Personen, schmeckt recht gut.

## Cartoffeln oder Erdäpfel.

Man sied sie ab, schält sie in Scheiben macht indessen die Sauce dazu, man nimmt Butter läßt sie zergehen, 2 Zwiebel, schneidet sie klein würflicht, läßt sie gelblich rösten, thut alsdann einen Löffel Mehl dazu, nebst ein wenig fleischbrüh und Wasser nimmt ein bißchen gedörnten Schapran (Saffran)

Pfeffer und Salz, läßt dieses zusammen ein paar Minuten stofen (schmoren), thut die Cartoffeln hinein und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

## Einen Kalbskopf mit einer Butterbrühe.

Wasche den Kopf ganz sauber, und spalte ihn entzwey, stelle ihn mit Wasser und Salz bey und koch ihn, zur Brühe nimmt dann ein gut Stück frisch oder gesalzenen Butter, thue es in ein Tütchen, nebst einem Löffel Mehl das gelbe von 4 oder 5 Eyer, ein klein wenig fleischbrüh, und ein bißchen Essig, und stelle sie ein wenig aufs feuer. Schneide Milchbrod würflicht, röste es im Butterbraun, lege den Kalbskopf auf eine Schüssel, streue das Brod darüber, und richte auch die Brühe darüber an.

## Kochsalat.

Man nimmt den Kochsalat oder auch andern Salat, wie er auch seyn mag, belebt ihn und schneidt ihn entzwey, brüht ihn ab, und drückt ihn alsdann aus; man macht indessen die Sauce, nimmt Butter läßt sie zergehen, thut einen Löffel Mehl einen Schoppen Milch, auch ein wenig warm Wassr und Mußkattnuß darzu und läßt diese Sauce gut stofen. Dann zättelt man den Salat in die Sauce und läßt ihn eine halbe Viertelstunde kochen, wenn man ihn anrichten will, so thut man Salz darzu, weilen sonst die Milch gerinnt.

## Am ersten Tag

Fortsetzung von Seite 675

die Moschee vor dem Füllfederpavillon, das Missionshaus neben dem Musikcafé. Brüderlich schoben sich brahmanische Priester an Pariser Modeschwestern vorbei.

Wie das Auge wurde auch das Ohr betört und verwirrt: Da war Propellergeknatter in der Luft, das Krachen der Kanonen, war Militärmusik, Signalpfeife, Gezirp exotischer Instrumente, war Gelächter, Kommandoruf, Pferdegetrampel, waren Zurufe und Exklamationen in allen Sprachen des Erdballes.

In einem Umkreis von zehn Metern standen nebeneinandergedrängt: Eine elegante Dame, in schwarz-weißem Tailleur von O'Rossen oder Redfern. Eine alte, verhutzte Bretonin. Ein Senegalese in der Uniform der Kolonialinfanterie. Eine Herz-Jesu-Schwester. Irgendein offizieller Herr in Zylinder, Gehrock und Ehrenlegion. Ein junger Araber mit Fez. Ein kleiner Franzose mit Melonenhut (hier Canotier genannt). Ein englischer Offizier. Ein Indochinese, irgendein Funktionär vermutlich, mit einer schwarzen Seidenkappe und einem violetti bordierten Seidenmantel. Eine dicke Blumenverkäuferin aus Belleville oder Ménilmontant. Ein Photoreporter mit verschmutztem Wettermantel, barhaupt, ein gigantisches Stativ unterm Arm...

Das war die Eröffnungsfeier. Und das wird, so Gott will, die Exposition Coloniale sein. Die Geographie, die Topographie, die Museen, die Hangars, die Statistiken, die Globen, die Landkarten — all das wird dem Bildungshungrigen, dem Gewissenhaften später serviert.

Noch wird gehämmert, geklopft, gekleistert. Die eine Hälfte ist Gertist, Kalkfässer und Ziegelberge. Die andere Hälfte Tausend-und-eine-Nacht. Das beeindruckendste Chaos, das man sich vorzustellen vermag...



**BILD-INSERAT** IST DIE NACHHALTIGSTE WIRKUNG ZU EIGEN!  
VERLANGEN SIE VORSCHLÄGE! „ZÜRCHER ILLUSTRIERTE“

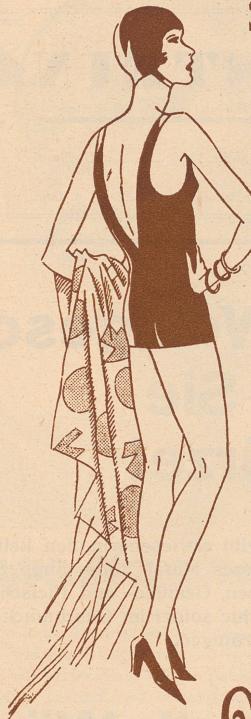
## JANTZEN - der tadellos sitzende Schwimmanzug

Am Lido, in Deauville, in allen vornehmen Badeorten ist Jantzen tonangebend.

Tadeloser, eleganter Schnitt, glattes faltenloses Sitzen bei grösster Bewegungsfreiheit — daran erkennt man diesen idealen Schwimmanzug für Wasser und Strand.

Sein engmaschiges, elastisches Gewebe aus rasch trocknender Wolle verliert nie die Form und verleiht der Gestalt jugendliche Festigkeit.

Wollen Sie, gnädige Frau, auch Ihrer Kleidung am Strand jene vorteilhafte persönliche Note geben, so wählen Sie eines der neuen Jantzen Modelle dieser Saison. Die reiche Auswahl enthält bestimmt das Richtige für Ihren verwöhnten Geschmack. Die "Rote Taucherin" kennzeichnet den echten Jantzen.



**Jantzen**  
der elegante Schwimmanzug für Wasser und Strand.

**Nervosität der Frau.**

Das Nervensystem der Frau ist viel zarter als dasjenige des Mannes. Durch richten auch bei den geringfügigsten Anlässen, die bei den Frauen so häufige Stress und Angst auslösen, besonders Kopfschmerz, Magenkrämpfe, Mangel an Appetit, Schlaflosigkeit, Unregelmäßigkeit der Perioden. Daher kommt auch diese Gereiztheit, die sich öfters durch Weinen und Trippeln bemerkbar macht.

In diesem Falle genügt es nicht, die Schultern zu ziehen. Es gilt nicht zu lachen, sondern sorgend zu helfen. Durch Zuhilfenahme der Pink Pillen kann die Nervosität gelindert werden, beruhigt und gestillt werden, muß der Reichtum des Blutes ernudert werden, damit die Ernährung des Nervensystems besser gesichert wird.

Die Pink Pillen stellen die Kraft der Nerven wieder her und unterhalten sie; sie steigern den Reichtum des Blutes an roten Blutzkörperchen, an Hämoglobin und an Nährstoffen, und heben zugleich die Lebensfähigkeit des Organismus.

Die Pink Pillen sind zu haben in allen Apotheken, sowie im Depot: Apotheke Junod, Quai des Bergues, 21, Genf, Fr. 2.— per Schachtel:



Ba 601

**Samit Ihr Kind wieder zu Kräften kommt,**

rate ich Ihnen, der Kleinen täglich diesen Banano-Cacao zum Frühstück und als Zwischenmahlzeit zu verabreichen.

Nur eine Tasse dieses aromatischen Banago kräftigt schon, denn daß Bananen und Cacao dem Körper wertvolle Nährstoffe zuführen, ist Ihnen ja bekannt. Zudem erwirken die im Banago enthaltenen Nährsalze, Lösung und Abgang stofflicher Unreinheiten des Organismus.

Versuchen Sie also Banago. Blasse Wangen werden verschwinden, die erwachende Lebhaftigkeit Ihres Kindes wird Sie freuen. Sicher wird es nicht mehr so teilnahmslos an Spielgefährten vorbei gehen und auch in der Schule raschere Fortschritte machen!

**BANAGO**

LADEN-PREISE: Nagor alto 250 Gr. 2.-, 500 Gr. 3.60,  
Maltingo 500 Gr. 2.50 Banago 250 Gr. —.95, 500 Gr. 1.80  
NAGO OLLEN

**Patent-Etui-Kamera**

Format 6,5x9 cm mit Zeiss-Tessar 1:4,5/12 cm das Ideal!

**KAMERA** **WERKSTÄTTEN**  
GUTH & THORSCH G.M.B.H. DRESDEN-A Bärenstr. 89

**BLUMEN ZUR FREUDE**

Rüschen Pflanzen von Ihrem Fenster oder Blumen in Ihrem Garten sind etwas vom Schönsten, was der Sommer schenkt. Prächtigere und größere Blumen geschenken Ihnen mit weniger Mühe, wenn Sie das neue billige Pflanzennährmittel

**MILFÖR**

verwenden. Es ist wasserlöslich und vereinigt in höchster Konzentration sämtliche Nährstoffe.

Blüten zu 100 Gr. 90 Rp., zu 250 Gr. Fr. 1.75

Blüten zu 500 Gr. Fr. 2.75, zu 1000 Gr. Fr. 3.75

Voreinzahlung auf Postcheckkonto III 1518 od. Nachnahme-Versand durch

**SCHMID & SCHWEIZER, BERN, Schauspaliag. 26**

Wiederverkäufer werden überall gesucht.