

Man nimmt, ... schon vor 200 Jahren!

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **7 (1931)**

Heft 22

PDF erstellt am: **17.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-752910>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Man nimmt, ...

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

schon vor 200 Jahren!

Eine Krebs-Suppe.

Nimm ein halb hundert Krebse, breche ihnen die Schwänze ab, siede 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 Kohlfener 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 zerrühre 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 zehen Persohnen, schmeckt recht gut.

Cartofflen oder Erdäpfel.

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

Pfeffer und Salz, läßt dieses zusammen ein paar Minuten stofen (schmoren), thut die Cartofflen 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 koche ihn, zur Brühe nimht dann ein gut Stück frisch oder gesalzenen Butter, thue es in ein Tüpfchen, 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 Butter braun, lege den Kalbskopf auf eine Schüssel, streue das Brod darüber, und richte auch die Brühe darüber an.

Kochsalat.

Man nimht den Kochsalat oder auch andern Salat, wie er auch seyn mag, belest ihn und schneidt ihn entzwey, brüht ihn ab, und drückt ihn alsdann aus; man macht indessen die Sauce, nimht Butter läßt sie zergehen, thut einen Löffel Mehl einen Schoppen Milch, auch ein wenig warm Wasser und Mußkatnuß 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. Brüderlicher schoben sich brahmanische Priester an Pariser Modedamen vorbei.

Wie das Auge wurde auch das Ohr betört und verwirrt: Da, war Propellergeknatter in der Luft, das Krachen der Kanonen, war Militärmusik, Signale, Gezirp exotischer Instrumente, war Gelächter, Kommandoruf, Pferdegetrappel, 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, verhüllte 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 violett bordierten Seidenmantel. Eine dicke Blumenverkäuferin aus Belleville oder Ménilmontant. Ein Photoreporter mit verschmutztem Wettermantel, barhaupt, ein gigantisches Stäbchen unterm Arm...

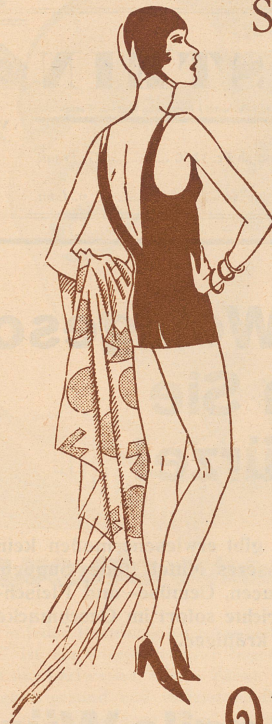
Das war die Eröffnungsfeier. Und das wird, so Gott will, die Exposition Coloniale sein. Die Geographie, die Topographie, die Museen, die Hangars, die Statistiken, die Globen, die Landkarten — all das wird dem Bildungshungrigen, dem Gewissenhaften später serviert.

Noch wird gehämmert, geklopft, gekleistert. Die eine Hälfte ist Gerüst, Kalkfässer und Ziegelberge. Die andere Hälfte Tausend-und-eine-Nacht. Das berückendste 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.

Tadelloser, 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. Daher rühren auch bei den geringfügigsten Anlässen, die bei den Frauen so häufigen Störungen und Unpölichkeiten, besonders Kopfweh, Magenkrämpfe, Mangel an Appetit, Schlaflosigkeit, Unregelmäßigkeit der Perioden. Daher kommt auch diese Gereiztheit, die sich des 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 müssen die überreizten und geschwächten Nerven beruhigt und gestärkt werden, muß der Reichtum des Blutes erneuert 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 Blutkörperchen, 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, Gené, Fr. 2.— per Schachtel.

1FR.
PER PAKETMILD
FEIN**EICHENBERGER & ERISMANN
BEINWIL AM SEE**verdanke ich nur der
unvergleichlichen**LILIENCREME**

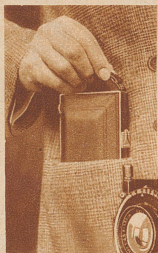
und dem täglichen Gebrauche der echten

**BERGMANN'S
LILIENMILCH-SEIFE**

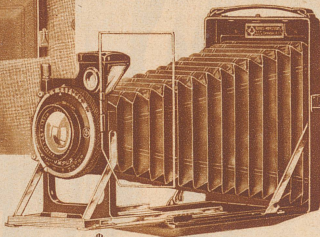
MARKE ZWEI BERGMÄNNER VON

BERGMANN & CO ZÜRICH**Krampfader-
strümpfe**Beste englische Qualitäten in porösem
Gummigewebe, lagernd u. nach Maß.
Verlangen Sie gef. Maßkarte im**Sanitätsgeschäft A. Philipp**
Seefeldstraße 98, Zürich 8

Ba 601

**Damit Ihr Kind
wieder zu Kräften kommt,**rate ich Ihnen, der Kleinen täglich diesen Bananen-Cacao zum
Frühstück und als Zwischenmahlzeit zu verabreichen.Nur eine Tasse dieses aromatischen Banago kräftigt schon,
denn daß Bananen und Cacao dem Körper wertvolle Nähr-
stoffe 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 ver-
schwinden, die erwachende Lebhaftigkeit Ihres Kindes wird Sie
freuen. Sicher wird es nicht mehr so teilnahmslos an Spiel-
gefährten vorbei gehen und auch in der Schule raschere Fort-
schritte machen!**BANAGO**LADEN-PRÉISE: Nagoraltor 250 Gr. 2.—, 500 Gr. 3.60,
Maltinago 500 Gr. 2.50 Banago 250 Gr. —.95, 500 Gr. 1.80
NAGO OLTEN**Patent - Etui - Kamera**So bequem läßt sich dieser Apparat
in der Tasche tragen, dabei ist er sehr
leicht und verblüffend stabil. Die P.E.K.
ist universal als Plattenkamera und
handlich wie ein Rollfilmapparat.

Druckschrift Z.P. kostenlos!

Format
6.5x9 cm
mit Zeiss-
Tessar
1:4,5/12 cm
das Ideal!**KAMERA****WERKSTÄTTEN**

GUTHE & THORSCH G.M.B.H. DRESDEN-A. Bärensstr. 89

**BLUMEN ZUR FREUDE**Blühende Pflanzen vor Ihrem Fenster oder Blumen in Ihrem
Garten sind etwas vom Schönsten, was der Sommer schenkt.**MILFLOR**verwenden. Es ist wasserlöslich und vereinigt in höchster
Konzentration sämtliche Nährstoffe.

Blüthen zu 100 Gr. 90 Rp., zu 500 Gr. Fr. 1.75

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

Voreinzahlung auf Postcheckkonto III 1512 od. Nachnahme-Versand durch
SCHMID & SCHWEIZER, BERN, Schauplatz 26

Wiederverkäufer werden überall gesucht.