

Kochrezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **2 (1898)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

Kochrezepte.

Sellerie-Suppe

(Für 5—6 Personen).

3 größere Sellerieknollen werden rein gewaschen und geschält, in Scheiben geschnitten, dann in gutem Suppenfett oder Butter mit gühchenweise hinzugefügter Fleischbrühe (oder nur Wasser), weich gedünstet.

Dann stäube man zwei Kochlöffel Mehl dazu, lasse dies ein wenig mit anrösten, fülle es mit leichter Fleischbrühe auf, gebe das nötige Salz, etwas weißen Pfeffer und Muskatnuz daran, passiere die fertige Suppe nach dem Aufkochen durch ein Sieb und kräftige sie mit 2—3 Theelöffelchen „Maggi“.

Einen vorher weichgekochten Sellerieknollen schält man und schneidet ihn in Scheiben, dann in kleinere viereckige Stücke, die als Einlage dienen. Th. S.

* * *

Gefüllte Kalbsbrust

(Zeit der Bereitung 2 Stdn.).

Aus 2 Kilogr. Kalbsbrust läßt man sich die Knochen lösen, bereitet eine leichte Fleischfarce, reibt die Brust gut mit Salz ein, füllt sie mit der Farce, näht die Ränder gut zu und legt nun die Brust so lange in heißes Wasser, bis sie steif ist. Sie wird in Butter in gleichmäßig heißem Ofen gar gebraten. — Die Sauce wird aus dem entfetteten Bratenfett, Kartoffelmehl, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt und etwas kochendem Wasser bereitet. Auch kann zuletzt etwas saure Sahne dazu gegeben werden.

Miscellen.

Die Pariser Weltausstellung von 1900 wird, wie ja vorauszu sehen ist, verschiedene Anziehungspunkte haben. Wir nennen nur das große, 60 Meter lange Teleskop mit seiner zehntausendmaligen Vergrößerung, das Riesentheater mit 15,000 Sitzplätzen, und ein sechseckig geformtes Haus, ganz aus Porzellan, womit Japan die Ausstellung beschenkt.

* * *

Zündhölzchen nehmen in der Industrie einen weit wichtigeren Platz ein, als man vermuten sollte. Der jährliche Verbrauch der ganzen Erde beträgt nicht weniger als 600 Millionen Franken!

Eine andere wichtige Industrie ist jene der Nähmaschinen. Amerika allein produziert jährlich eine halbe Million und beschäftigt damit 200,000 Menschen.



Hypenellergroupe. Vertiefung einer Tafel aus dem Landesmuseums-Besuchsaum des Polygraphischen Institutes Zürich.

Spinner's
Seidenstoffe

sind anerkannt solid und billig. Grossartige Auswahl in schwarzen, weissen und farbigen Seidengeweben von 65 Cts. per Meter bis Fr. 18.50.
Stets das Neueste für Braut-, Gesellschafts- u. Strassen-Toiletten.
Direkter Versand an Private meter- und robenweise. (K-1520-Z)
Verlangen Sie gefl. Muster beim Seidengeschäft.
E. Spinner & Cie, Zürich.
(vormals J. Zürcher's Seidenstoff-Fabrik), Bahnhofstrasse 46.