

Kochrezepte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1899)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

Schweizerische Nationalspiele in fernen Ländern.



Der Freundlichkeit einiger unserer Abonnenten in Süd-Amerika verdanken wir die beigelegte Illustration, welche das letzte Preisturnen des Schweizerturnvereins in Buenos-Aires darstellt.

Das Bildchen legt klarer dar, als viele Worte es vermögen, wie die Liebe zur Heimat und ihren Sitten in uns in weiter Ferne weilenden Landsleuten fortlebt. Solche Gewohnheiten, die unter völlig verschiedener Umgebung, unter ganz anderen Himmelsstrichen und unter fremden Einflüssen dennoch unverändert fortbestehen, sind stets das Zeichen einer zähen und kraftvollen Rasse. Sie haben aber noch ein Gutes, indem sie die Geselligkeit wesentlich fördern und wohl in manchen Fällen das Band der Zusammengehörigkeit fester knüpfen. Nicht leicht mag es Manchem kommen, von der Heimat, ihren Bergen und Seen, von den Verwandten und Freunden nur träumen zu können. Um so willkommener muß wohl unseren Landsleuten eine Stunde sein, die durch ihren Charakter über die Entfernung liebevoll hinwegtäuscht. Wir wünschen den braven Schweizer Turnern weit drüben überm Meere noch manches vergnügte Spiel in ihrer neuen Heimat und zur Abwechslung einmal einen recht fröhlichen Sommer — im alten Mutterland!

Rationelle Zubereitung der Speisen.

Welch großer Wert auf eine solche gelegt wird, geht aus dem neuesten von Geh. Rat v. Leyden, unter Mitwirkung hervorragender Gelehrten herausgegebenen Werke (Ernährungstherapie und Diätetik) und aus dem Umstande hervor, daß gegenwärtig beim Studium der medizinischen Wissenschaft, auch die rationelle Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden soll. In erwähntem Werk geht Geh. Rat Hoffmann auf die Zufuhr von Eiweiß in den Organismus, durch Zusatz von Eiweiß-Präparaten zu den Speisen, ein. Hierzu die Empfehlung anzuwenden, ist nicht ratsam, da man über die Bedeutung derselben sehr zurückgekommen ist. Die nach der Vorschrift von Professor Liebig bereiteten Fleisch-Extrakte enthalten aber kein Eiweiß und sind dieselben hiernach wohl zur Ver-

besserung des Geschmacks der Speisen, nicht aber zum Zuführen von Eiweiß in den Organismus zu verwenden. Diese Bedingung erfüllt aber der Fleisch-Extrakt „Toril“, nach der Vorschrift von Geh. Rat Glajssen dargestellt, welcher nicht allein die Bestandteile der Fleisch-Extrakte, sondern auch Fleisch-eiweiß (15 %) in leichtlöslicher und verdaulicher Form enthält. „Toril“ enthält auch eine genügende Menge von Kochsalz, welches dem Fleische selbst, sowie dem aus Fleisch bereiteten Extrakt fehlt, welcher Bestandteil aber, nach Hoffmann, für den Organismus durchaus erforderlich ist, da bei Erwachsenen täglich zirka 12 gr Kochsalz durch den Harn aus dem Körper ausgeschieden werden.

A. C. Widemanns Handelsschule in Basel.

Dem 23. Jahresberichte dieses bewährten und diplomierten Institutes entnehmen wir, daß es bisher von 2743 Schülern besucht wurde, wovon auf das Berichtsjahr 188 Schüler (141 Herren und 47 Damen) entfallen. Davon waren 52 aus Basel, 90 aus den verschiedenen Schweizerkantonen und 46 aus dem Auslande (Deutschland, Frankreich, Italien, Rußland, Ungarn, England, Amerika). Der Halbjahrestkurs, welcher die wichtigste Einrichtung des Institutes bildet, ist in recht ausgiebigem Maße besucht worden. Die Privatkurse, welche eine erfreuliche Frequenz aufwiesen, bilden eine bequeme Einrichtung

für alle diejenigen, die nur kurze Zeit zur Verfügung haben, um ihre kaufmännischen Kenntnisse in bestimmter Richtung zu erweitern. Außer den für den Halbjahrestkurs obligatorischen Unterrichtsfächern können von den Schülern noch folgende fakultative Fächer genommen werden: deutsche, französische, italienische und englische Sprache, Stenographie (Einigungssystem) und Maschinenschreiben. Das Institut, dessen Leiter erst kürzlich, in Ansehung seiner Verdienste um das Handelsschulwesen, von der französischen Regierung zum «Officier d'Académie» ernannt wurde, kann in allen Teilen nur bestens empfohlen werden.

* Kochrezepte. *

Warmer Rabisalat.

Das Kraut wird fein eingeschnitten und mit Salz und Pfeffer durchstreut. In 100 Gramm kleinwürfelig geschnittenem Speck brät man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel blaß-gelb, löst es mit drei Eßlöffel Essig ab, gibt das Kraut hinzu und läßt es eine kleine halbe Stunde darin dünsten. (Wenn nötig, kann man mit einem Glase ordinären Weißwein verdünnen). Schließlich schwenkt man das Ganze mit einigen Tropfen „Maggi“ gut durcheinander und richtet den Salat gut warm in einer Schüssel an.

Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine schöne Bray-Bentos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Liter Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne daß die Brühe mit ihnen kochen darf. Man läßt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heißer Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

Gebratene Hammelnieren.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

5 Hammelnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gefalzt und gepfeffert, mit etwas Zitronensaft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen läßt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, gibt kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt und gewiegte feine Kräuter daran und gibt dies über die Nieren.

Hammelfleischgericht mit Reis.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Kilogramm mageres Lammfleisch in Würfel, brät sie mit 50 Gramm in Würfel geschnittenen Zwiebeln durch, gibt Salz und Pfeffer daran, gießt 1 Liter Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt dazu, fügt 350 Gramm gebrühten Reis bei, sowie eine halbe in Scheiben geschnittene Selleriefenole und kocht dies zusammen langsam weich. Man gibt zuletzt 4 Löffel Tomatenbrei an die Speise und richtet sie in tiefer Schüssel an.

Weltausstellung Paris 1900.

Aut zuverlässigen Berichten wird der Besuch der nächstjährigen Weltausstellung an Zahl alle bisherigen ganz bedeutend übertreffen. Mehr als bisher wird sich deshalb auch der Mangel an Logements und Verpflegung fühlbar machen, und die Preise werden bei dieser Gelegenheit natürlich steigen. Hauptsächlich diejenigen Besucher der Weltausstellung, welche Paris nicht kennen, sind der Gefahr, hohe Preise bezahlen zu müssen, am meisten ausgesetzt.

Es ist daher sehr zu begrüßen, daß sich unter der Firma «Société Immobilière du Trocadéro et de Passy» (Trocadéro-Gesellschaft) eine Gesellschaft gebildet hat, zum Zwecke, während der Dauer der Ausstellung den Besuchern derselben zu mäßigem Preise komfortable Zimmer und vorzügliche Pension sicher zu veranlassen. Es werden Abonnements für 1—4 Wochen aus- gegeben und nehmen Subskriptionen hierfür stets entgegen die in den bezüglichlichen Inseraten bekannt gegebenen Agenten, von welchen illustrierte Proschüren gratis erhältlich sind. Der Betrag des Abonnements kann in monatlichen Raten bezahlt werden, was für viele eine große Erleichterung ist. Es darf daher jedermann, der beabsichtigt, die Weltausstellung von 1900 zu besuchen, empfohlen werden, von der «Compagnie Intern. des Wagons-Lits», Bureau Basel, oder deren Agenten, einen Prospekt der Trocadéro-Gesellschaft zu verlangen.

Jeder Subskribent hat Berechtigung zu folgenden Vorteilen:

1. Komfortable Wohnung in den Hotels der Trocadéro-Gesellschaft.
2. Gewählte und abwechslungsreiche Beköstigung.

3. Gratisbeförderung der Reisenden mit ihrem Gepäck bei der Ankunft in Paris, ebenso bei der Abreise, von und zum Bahnhof.

4. Eintrittskarten für die Ausstellung, 14 für einen Aufenthalt von einer Woche, 20 für zwei Wochen und länger.

5. Besuch der hauptsächlichsten Sehenswürdigkeiten von Paris in Wagen der Trocadéro-Gesellschaft mit erfahrenen Führern.

6. Ermäßigungs-Coupons für Einkäufe in verschiedenen großen Magazinen von Paris.

7. Jeder Teilnehmer ist für Unfälle (bis zu 10,000 Fr., je nach dem Fall) versichert.

Während des Aufenthaltes können die Reisenden frei über ihre Zeit verfügen; die Gesellschaft legt ihnen, mit Ausnahme der unter 5 erwähnten Besichtigung, keinerlei gemeinschaftliches Programm auf.

Die weltbekannte und des solidesten Rufes genießende «Compagnie Intern. des Wagons-Lits» selbst, sowie auch die in Finanzkreisen bekannten Verwaltungsräte der «Société Immobilière du Trocadéro et de Passy» geben genügende Garantie, daß es sich um ein solides Unternehmen handelt, dem man sich mit vollem Vertrauen zuwenden kann. Es muß dieses als ein sehr wichtiger Punkt hervorgehoben werden, indem seit zirka einem Jahr in Frankreich und im Ausland verschiedene Firmen auftauchten, welche, eine ähnliche Idee wie die obige verfolgend, bedeutende Vorteile anpriesen, jedoch keine Garantie bieten für die Innehaltung des dem Publikum Versprochenen.



WOLFF & ASCHBACHER

~60~
MUSTERZIMMER

MÖBEL-FABRIK
ZÜRICH

~18~
EHREN-DIPLOME GOLD-MEDAILLEN

Übernahme innerer Ausbauten
für ganze Villen, Plafonds, Tafelungen.
Wohnungs- & Hotel-Einrichtungen.

Größtes Kunstgewerbl. Etablissement.
Spezielle Ateliers für Tapezierarbeiten, Decorationen.
Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.

