

Kochrezepte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **4 (1900)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **30.04.2024**

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

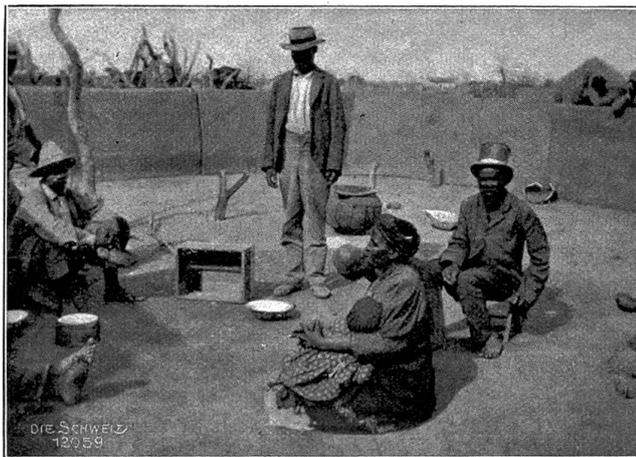
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kaffern in Transvaal.



DIE SCHWEIZ
12057

Unflächlich der grausamen Szenen, die laut Zeitungsmeldungen Engländer und Franzosen in letzter Zeit im dunklen Erdteile wieder verübten, kann man wohl Seumes Worte anwenden auf die gebildeten Europäer: „Seht, wir Wilde sind doch bessere Menschen!“ Die Kaffern, die unsere Kultur noch nicht kennen, mögen wohl grausam und heimtückisch, diebisch sein. Von denen aber, die Christ geworden sind, weiß man meist nur Gutes zu berichten. Ja! Viele sollen sogar bessere Christen sein als die zum Christentume auferzogenen Weißen, die sich so gern für gut und besser als die Schwarzen glauben. Es muß einen eigentümlichen Eindruck auf den Europäer machen, wenn er in einem Kraal die kirchlichen Lieber seiner Religion von Schwarzen singen hört mit einer Begierde und Hingabe, die er selber längst verloren hat auf der Jagd nach Geld



DIE SCHWEIZ
12059

und Gut im fremden Lande. Nach Aussagen von Afrika-Reisenden sollen die Kaffern, die nur ein wenig von europäischer Kultur zu kosten bekommen haben, treuer und zuverlässiger sein als Europäer. Da heißt es aber auch: Wie du mir, so ich dir! Behandelt man den Kaffer gut, so ist er so dienstbar und treu wie ein Hündchen. Weiß er sich von seinen weißen Brüdern menschenwürdig behandelt, so ist er dafür überaus dankbar und ginge für ihn durchs Feuer. Er anerkennt dessen Überlegenheit gern und haltet sie hoch, aber mißbraucht und unmenschlich behandelt, wird er zur Furie, und sein Haß und seine Rachsucht fordern Blut. Der Same des Christentums ist eben noch nicht so weit eingebrungen, um den Rassencharakter völlig umzuwandeln und die Blutrache zu verdrängen.

M.

Sprüchwörter aus dem Kurgland in Ostindien.

Von Missionar F. Weil in Basel.

Gibt's eine gute Weide, die das Vieh nicht findet,
und ein reiches Dorf, das der Bettler nicht besucht?

* * *

Hat einer Kraft, so kann er auf Felsen Gemüse
pflanzen.

* * *

Ein Dieb spricht viel.

Kommt dem Mann kein Schweiß, so kommt der
Frau kein Schlaf.

* * *

Nicht alle Greise sind Weise.

* * *

Ein Geheimnis wird bald bekannt.

Kochrezepte.

Gedünstetes Weißkraut.

Nachdem man die Blätter eines mäßigen Kohlkopfes sauber gewaschen hat, werden die Längsrippen entfernt und die Blätter in feine Streifen geschnitten. Hierauf dünnt man sie fünf Minuten in einer Kasserolle mit einem Stück frischer Butter, einer kleinen gedachten Zwiebel, Salz, einer Prise Pfeffer und ganz wenig Zucker. Dann gießt man ein Glas Weißwein zu, verschließt die Kasserolle gut und kocht das Kraut langsam weich. Vor dem Anrichten wird ihm noch eine Prise Mehl und fünf Minuten später ein Gäßchen „Maggi“ einverleibt. Als Beigabe dienen kleine, stark gewürzte Bratwürstchen und Spannschbrötchen.

J. W.

Geschabtes Fleischsteak. (Zeit der Bereitung 1 Stunde).

Schonen- und fettreies Fleisch — sei es nun Rind-, Kalb-, Lamm- oder Wildfleisch — gibt eine treffliche Krankenpfeife. Man wiegt 200 Gr. davon sehr fein, streicht es durch und mischt dies mit einem Eigelb, einem Löffel kaltem Wasser und Salz, worauf man es zu einem etwa 2 Cm. dicken Fleischloß formt. Man brät ihn unter mehrmaligem Wenden in 20 Gr. fliegender Butter 4 Minuten. Inbes hat man 1 Eigelb, 1 Löffel Sahne, 1 Löffel Wasser, 5 Gr. Fleisch-Bepton der Compagnie Liebig u. 1 Tropfen Zitronensaft miteinander verquirlt und im Wasserbade die gerührt, worauf man das fertige Fleischsteak mit dieser Sauce überzieht. Die gebräunte Bratbutter darf nicht mitgegeben werden, weil sie den Magen beschwerlich.