

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 4 (1900)
Heft: [27]: Beilage

Rubrik: Kochrezepte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 21.11.2024

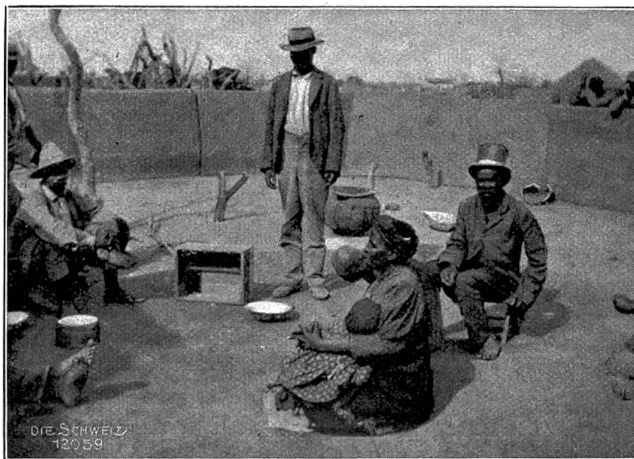
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kaffern in Transvaal.



DIE SCHWEIZ
12057

Zufällig der grausamen Szenen, die laut Zeitungsmeldungen Engländer und Franzosen in letzter Zeit im dunklen Erdteile wieder verübt, 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 aufgezogenen 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 eingebracht, 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 Spanfschbrötchen.

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.