

Kochrezepte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **5 (1901)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.09.2024**

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.

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematogen

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0)

bewirkt bei **Kindern jeden Alters wie Erwachsenen**

schnelle Appetitzunahme, rasche Hebung der körperlichen Kräfte, Stärkung des Gesamt-Nervensystems.
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich „Dr. Hommel's“ Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- u. Auslandes glänzend begutachtet!

Inhalts-Verzeichnis des 10. Heftes.

	Seite		Seite
Ernst Zahn. Albin Zobergand. Roman. (Neunte Fortsetzung)	217	Rudolf Baumbach. Das schwachhafte Wasser. Gedicht. Autogramm	233
Ernst Zahn. Such' ich die Steinbank unter den Tannen . . . Gedicht	224	Daniel Baud Bouh. Der Simphon. Mit sechs Abbildungen	234
C. Stolz. Wo der Pfeffer wächst. Mit drei Abbildungen und einer Kunstbeilage in Farbenbuchdruck	225	Franz Evers. König Rolf. Ballade	239
Arnold Ott. Freudenmahl. Gedicht	227	Eingestreckte Bilder. Kopfleiste von S. Meyer-Cassel: Große Deerschau	217
Eugen Hemberg. Salscha. Autorisierte Uebersetzung aus dem Schwedischen von Friedr. von Känel. (Fortsetzung)	228	Evert van Muyden: Schweizerische Dragoner	221
Isabelle Kaiser. Nachts. Gedicht	232	Evert van Muyden: Eine fidele Geschichte	228
		Kunstbeilage: Indischer Elefant in Gala. Nach einem Photochrom der Photoglob Co. in Zürich.	

Titelblatt. Appenzeller Tanzgeiger von Rich. Schupp.

Kochrezepte.

Fritassiertes Hirn.

Für 6 Personen werden 3 Kalbs- oder 2 Ochsenhirn gerechnet. Die in warmem Wasser gereinigten Hirn werden in 1-1/2 Liter siedendem Sud einige Minuten über schwachem Feuer gekocht, herausgezogen und abgetropft. In einem Pfännchen werden 50-60 Gr. frische Butter zerlassen, 30 Gr. Mehl darin leicht gedünstet, mit 1 Schöpf- löffel Fleischbrühe zu einer glatten Sauce angerührt, die Hirn hineingegeben, der Saft einer Citrone, oder 1-2 Löffel Weinessig, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß zugefügt, die Pfanne zugedeckt und der Inhalt in 10-15 Minuten über schwachem Feuer fertig gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Kaffeelöffel „Maggi-Würze“ mit 2 Löffeln Wasser vermischt und beigegeben. Nach dem Anrichten wird noch etwas Kräuterbutter darüber zerbröckelt und der Plattenrand mit gebackenen Broteroutons garniert.

Schwedische Fleischplätzchen.

Für 6 Personen werden 250-300 Gr. Ochsenfleisch, ebensoviel Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch gehackt, 100 Gr. eingeweichtes, ebensohartes Brot, 1 gedünstete Zwiebel, das nötige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Ei, nach Belieben etwas Zitronensaft und einige Eßlöffel Rahm zugefügt und alles zu einer zusammenhängenden Masse verarbeitet. Von dieser werden halbhandgroße, fingerdicke, runde Plätzchen geformt, diese in der Dmeleitenpfanne in einem Löffel heißer Butter auf beiden Seiten hübsch angebraten und auf eine warme Platte angerichtete. Der zurückgebliebene „Fond“ in der Pfanne wird mit 2-3 Löffeln Wein aufgelöst. 1/2 Trütkglas warmes Wasser zugegeben, die Sauce kurz aufgekocht, mit einem Kaffeelöffelchen „Maggi-Würze“ gekräftigt und über das Fleisch angerichtet.



Wilhelm Busch
Zum halben Preise
Für das Land
Und auf die Reise!
Neue Ausgaben in farbigen Umschlägen.

Die fromme Helene, Fips der Affe, Abenteuer eines Junggesellen, à Mk. 1.50. Herr und Frau Knopp — Julchen — Dideldum — Bilder zur Jobsiade — Die Haarbeutel — Der Geburtstag — Plisch und Plum — Balduin Bählmann — Maler Klecksel — Pater Flucius mit Porträt und Selbst-Biographie Wilhelm Busch's à 1 Mk. Vorrätig in allen Buchhandlungen.

Fr. Bassermann, Verlag, München.

Verlangen Sie überall

Seife

N^o 132. *)

Dieselbe verschafft

feinen Teint

und zarte Hände.

Überall zu kaufen

à 70 Cts. per Stück.

Chrysanthemum - Ecke der „Schweiz“.

Aphorismen.

Menschen, die nach immer grösserem Reichtum jagen, ohne sich jemals Zeit zu gönnen, ihn zu geniessen, sind wie Hungerige, die immerfort kochen, sich aber nie zu Tische setzen.

Arme Leute schenken gern.

Wenn alberne Leute sich bemühen, ein Geheimnis vor uns zu verbergen, dann erfahren wir es gewiss, so wenig uns auch danach gelüstet.

Der Mann ist der Herr des Hauses; im Hause aber soll nur die Frau herrschen.

Eine gescheite Frau hat Millionen geborener Feinde: — alle dummen Männer.

Über das Kommen mancher Leute tröstet uns nichts als — die Hoffnung auf ihr Gehen.

Was nennen die Menschen am liebsten dumm? Das Gescheite, das sie nicht verstehen.

Die unerträglichsten Heuchler sind diejenigen, die jedes Vergnügen, das ihnen geboren wird, von der Pflicht zur Taufe tragen lassen.

Aus Marie von Ebner-Eschenbach: Aphorismen IV. Aufl. Verlag von Gebrüder Paetel, Berlin.

*) Es ist dies die berühmte Chrysanthemum-Seife von C. Buchmann & Co. in Winterthur.

(Schweiz 170)

Lenzburger Confitüren