

# Gastronomisches

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 20

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

**Kaufen Sie Seide**

nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros-Preisen, meter- und robenweise, für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten. Modernste Neuheiten in unerreichter Auswahl in weiss, schwarz und farbig jeder Art. Tausende von Anerkennungs-schreiben. Muster und Ware franko.

**Seidenstoff-Fabrik-Union**  
**Adolf Grieder & Cie.**

✻ Zürich. ✻

≡ **Miscellen.** ≡

**Eine indianische Sitte.**

Ein Missionär, der viele Jahre im südöstlichen Alaska zubrachte, erwähnt unter anderem eine sonderbare Sitte der dort lebenden Indianer. Wenn zwischen zweien ein Streit entsteht, der auf freundschaftliche Weise nicht geschlichtet werden kann, dann bedrohen sie sich mit der grimmigsten Entehrung, einer treibt dem anderen die Schamröte — soweit ihnen eben ihre Hautfarbe dies gestattet — ins Gesicht. Das Mittel, dessen sie sich bedienen, ist sonderbar. Es hat Stimmung. Der Anfang besteht darin, daß der eine eine Anzahl seiner eigenen Kleidungsstücke zerreißt! Will der andere ihm zeigen, daß er ihn verachte, so zerreißt er eine größere Anzahl seiner Tücher. Das geht nun eine Zeit lang so fort, bis endlich einer alles, was er an Kleidung befaß, in Fetzen riß. Wer dann auf die

größere Zahl pochen kann, ist der Sieger im Duell. Wenn auch jeder vernünftige Mensch diese Art von Zweikampf unseren europäischen — Unarten vorziehen wird, so hat sie doch auch ihren Nachteil, besonders wenn der Winter kommt.

**Die reichste Bibliothek**

ist gegenwärtig im Britischen Museum in London. Zählen kann man die Bücher nicht mehr, nur noch schätzen. Ihre Anzahl wird auf nahezu drei Millionen angegeben.

**Bitter.**

„Ja, ja!“ sagte Herr Bsch, „man ist nie sicher, was der morgige Tag bringt.“

„So ist es“, antwortete Herr Stech, „man kann heute glücklich sein und morgen verheiratet.“

**A. C. Widemanns**  
**Handels-Schule**

— gegründet im September 1876. —

Rein kaufmännische Fachschule mit halbjährlichem Kursus. Gründlicher Unterricht in allen Handelsfächern und modernen Sprachen. — Die Schülersaufnahme findet das ganze Jahr hindurch, namentlich aber im April und Oktober statt.

➡ Prospektus gratis und franko. ➡  
Ausgezeichnete Referenzen.

(K-140-Z)

**BASEL**  
**13 Kohlenberg 13.**

≡ **Gastronomisches.** ≡

**Steckrüben (Unterkohlrüben).**

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Eine große Steckrübe wird geschält, in gleichmäßige Streifen geschnitten und in kochendem Salzwasser 5 Minuten abgeschwemmt. — In  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser löst man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, thut gemischtes Gewürz, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker und wenig Majoran daran und kocht die Rüben darin weich. In 60 Gramm gebräuntem Bratenfett schwingt man 40 Gramm Mehl und verkocht damit die Rübenbrühe zu sämiger Sauce, in der man das Gemüse noch einige Minuten durchkocht. — Der Majoran wird entfernt. Unter das fertige Steckrüben-gemüse mischt man gern kleine, für sich gekochte Salzkartoffeln.

**Schmorbraten.**

Ein gut abgelegenes Stück Ochsenfleisch aus der Keule wird geklopft, mit dicken Speckstücken rings gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, leicht mit Mehl überstäubt und in heißem Bratenfett rings braun angebraten. Dann gießt man

feinschöpflöffelweise von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach, fügt zerschnittenes Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, 1 Theelöffel voll gequetschte Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 2 Citronenscheibchen hinzu und dünstet das Fleisch langsam weich. Die leichtgebundene Sauce hebt man mit einem Glase gewöhnlichen Weins und etwas „Maggi“ und gibt Klöße oder Maccaroni als Beilage.

**Sauceres Schweinsherz.**

2 Portionen.

2 frische Schweinsherzen werden feinblättrig aufgeschnitten und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. In Butter oder gutem Bratenfett brät man eine große feingeschnittene Zwiebel blaßgelb, gibt die geschnittenen Herzen dazu und röstet sie unter beständigem Ummenden mit einem Schälchen nur einige Minuten, stäubt ganz wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel Bouillon oder nur heißes Wasser darauf, schärft die Sauce mit Zitronensaft oder Essig, läßt nur einmal aufkochen und kräftigt sie mit etwas „Maggi“.

**Lenzburger Confitüren**