

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 2 (1898)
Heft: 14

Rubrik: Gastronomisches

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

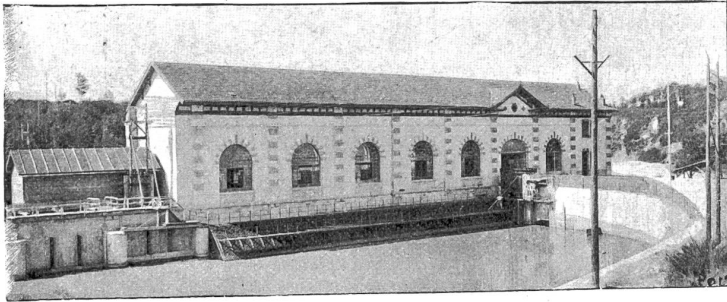
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.04.2026

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

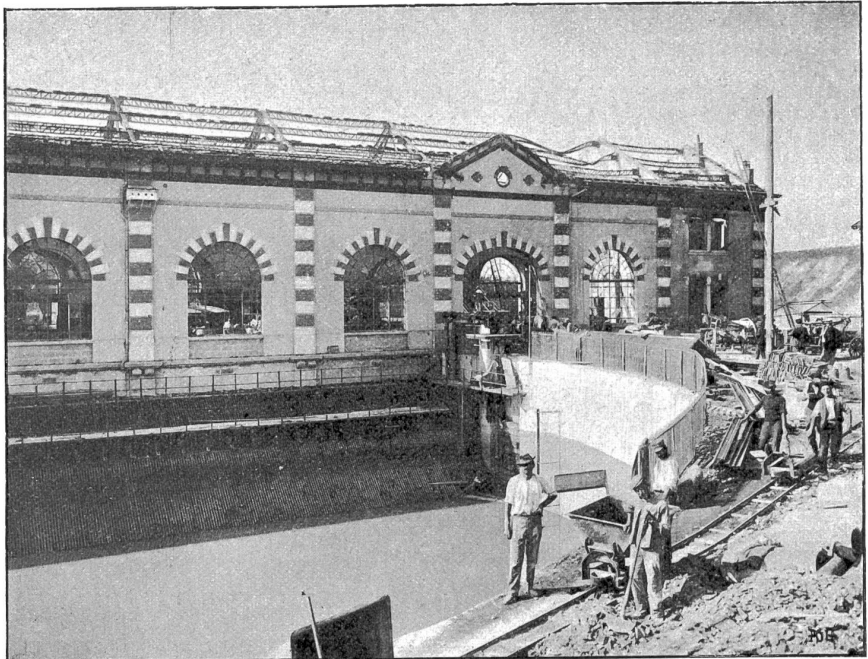


Das Elektrizitätswerk vor dem Brande.
Phot. Pricam, Genf.

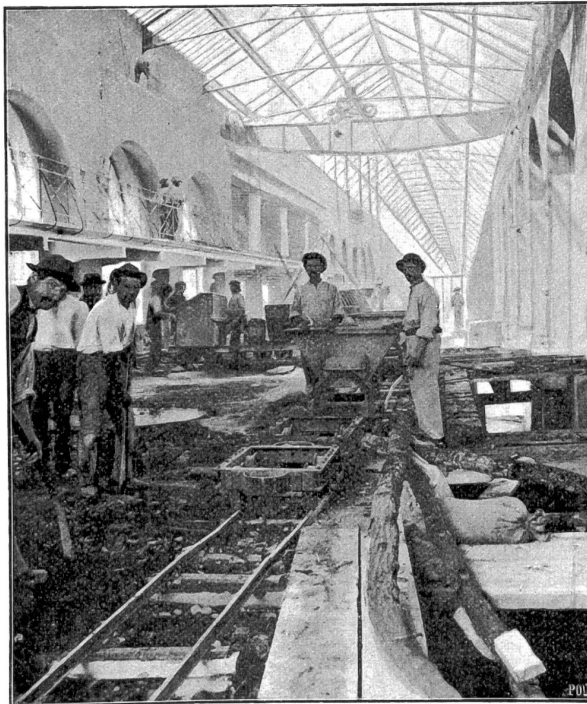
Der Brand des Genfer Elektrizitätswerkes in Chèvres.

(Siehe drei Illustrationen).

Am Abend des 7. September wurde das bedeutende Elektrizitätswerk Genfs, ein stattliches Gebäude von 150 Meter Länge, ein Raub der Flammen. Durch eine unaufgeklärte Ursache war das Schaltbrett in Brand geraten, der rasch zum Dach des Maschinenraumes weiter fraß und wenige Minuten später brannte das ganze Gebäude lichterloh. Selten wohl hat das gierige Element mit solcher Schnelligkeit sein Zerstörungswerk vollendet, denn kaum drei Stunden nach dem Ausbruch des Feuers standen nur noch die nackten Mauern. Alle im Hause anwesenden Personen konnten sich retten. Der effektive Schaden, der zwischen Fr. 120,000 und 200,000 schwankt, fällt eigentlich kaum ins Gewicht, wenn man bedenkt, daß



Außenansicht des Elektrizitätswerkes nach dem Brande.
Photogr. Pricam, Genf.



Innenansicht des Elektrizitätswerkes nach dem Brande.
Photogr. Boissonas, Genf.

⌘ Gastronomisches. ⌘

Irish-Stew.

Der Boden einer Kasserole wird mit einer dicken Schicht roher, grob geschnittener Kartoffeln belegt, diese mit einer Lage fein geschnittener (nicht gehackter) Zwiebeln bestreut und in die Mitte ein „Bouquet garni“ bestehend aus Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Gewürznelke und sehr wenig Knoblauch beigefügt. Hierauf belegt man das Ganze mit einer Lage gleichmäßig geschnittener roher Hammelscotelettes, salzt und pfeffert reichlich mit weißem oder schwarzem Pfeffer (kein Paprika oder Cayenne). Auf diese Fleischschicht kommen wieder Kartoffeln, Zwiebeln und wieder Fleisch und so fort, bis das Letztere alle ist, die oberste wie die unterste Schicht soll jeweils aus Kartoffeln bestehen. Nun wird, mit Maggis Suppenwürze verbeffert, Fleischbrühe bis zur Höhe der letzten Fleischlage aufgegossen und das Ganze zum Kochen gebracht. Sobald die Siedhize erreicht ist, deckt man den Inhalt der Kasserole mit einem runden mit Butter bestrichenen Papier und sodann mit einem Deckel zu und schiebt das Gefäß auf schwaches, gleichmäßiges Feuer, wo es möglichst langsam und ohne jegliches Umrühren gargekocht wird.

Es ist darauf zu achten, daß nur sehr mehligte Kartoffeln verwendet werden, die leicht zerfallen, weil dieselben im Verkothen mit dem Wasser zusammen eine leicht maskierende Sauce liefern sollen.

Proportionen: ca. dreimal mehr Kartoffeln als Fleisch, viel Zwiebel und reichlich Pfeffer.

