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

**Band:** 3 (1899)

**Heft:** 19

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:** 13.12.2025

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



für Strassen-, Gesellschafts- und Brauttoiletten. Stets das Neueste in schwarz, weiss und für Strassen-, Gesellschafts- und Brauttoiletten. Stets das Neueste in schwarz, weiss und farbig in nur erstklassigen Fabrikaten. Versand direkt meter- und robenweise. Muster franko. Beste und billigste Bezugsquelle. franko. Beste und billigste Bezugsquelle. SOSOSOSOSOSOSOSOSOSOS

## \Rightarrow Miscellen. \tag

#### Micht neu, aber gut.

"Ich will Ihnen sagen, wie es kam", sagte der wildblickende Kranke zum Frrenarzt, "ich machte die Bekanntschaft einer jugendlichen Wittwe, Mutter einer heiratsfähigen Stieftochter und ich Narr heiratete die Witwe. Dann kam mein Vater und nahm die Tochter zur Frau. Das machte meine Frau zur Schwiegermutter ihres Schwiegervaters und infolgedessen meine Stieftochter zu meiner Mutter und mein Bater murbe

meine Stiefsohter zu meiner Mutter und mein Vater wurde mein Stiefsohn. Aber ich bin noch nicht fertig." "Meine Stiefmutter, die Stieftochter meiner Frau, bekam einen Sohn. Das ist mein Bruder, da er ja meines Vaters Sohn ist, aber, da er der Sohn der Stieftochter meiner Frau ist, ist sie seine Großmutter und ich, als ihr Mann, sein Groß-vater, der Großvater meines eigenen Bruders! Zum Verrückt-werden, nicht wahr? Aber auch damit noch nicht genug." "Auch meine Frau bekam einen Sohn. Meine Schwieger-mutter, die Stiefschwester weines Sohnes, wurde dadurch zu seiner Großmutter, denn der Junge ist doch das Kind ihres Stiefsohnes. Mein Vater — jest wird die Sache kompliziert — mein Vater also ist der Schwager meines Kindes, da dessen Stiefschwester seine Frau ist. Ich der Verder meines Stiefschwester seine Frau ift. Ich bin ber Bruder meines

Sohnes und er selbst ist das Kind meiner Stiefgroßmutter. Ich bin der Schwager meiner Mutter, meine Frau ist ihres eigenen Kindes Tante, mein Sohn ist meines Katers Reffe und ich — hol mich ber Kuckuck, wenn ich nicht mein eigener Großvater bin! — Und das halt' ich nicht aus!"

"Bie geht es Ihrem Manne heute, Frau Meyer?" "Ich danke, der Arzt fagt, wenn er dis morgen früh lebt, hofft er ihn durchzubringen, wenn er aber vorher stirbt, muß man alle Hoffnung aufgeben."

#### Die Vergänglichfeit des Irdischen.

Die Ueberrefte eines Menschen, nach ber Aremation, wiegen nicht gang ein viertel Kilogramm.

A.: Wir sollten mehr an bie Sorgen anderer benken, als an unfere eigenen.

B.: Das thue ich. Ich denke an die Sorgen meiner Gläubiger.

A.: Was find fie?

B .: Meine Schulben.

# Sastronomisches.

#### Teltower Rübchen.

Beit ber Bereitung 2 Stunben.

Man putt 3/4 Kilogramm der kleinen Rübchen recht forgfam. Man pugt <sup>9</sup>/4 Ktlogramm der tietnen Kilogen regit jorgjam.

In 60 Gramm Butter röftet man 15 Gramm feinen Zucker, jowie 80 Gramm Mehl dunkelbraun, fügt knapp <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnsämige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspie Cahennepfesser gewürzt und mit 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gekräftigt.

— Die geputzen Nilbehen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht andrennen.

— Gensomer Rijhenen kerzitet man Otterscher gernen die eine wie Teltower Rübchen bereit et man "Ottersberger Rüben".

#### Große Bohnen (Saubohnen).

Beit ber Bereitung fnapp 2 Stunden.

Man enthülft 5 Liter junge große Bohnen, wäscht sie, entfernt die Keimchen und kocht sie in Salzwasser beinahe gar. — Man löst barauf in  $^{1}/_{2}$  Liter kochendem Wasser 8 Gramm

Liebigs Fleisch-Extrakt auf, schwist 2 geriebene Zwiebeln in 50 Gramm ausgebratenem Speck, brät 20 Gramm Mehl darin gar, fügt einen halben Theelöffel gehackte Peterfilie, ebensoviel Schnittlauch und Pfeffer, sowie Salz daran und verkocht dies mit der Bouillon. — Die abgegossenen Wohnen werden darauf in ber Sauce langfam vollends weich gedampft.

### Wirfing (Savoyer) = Rohl.

Beit ber Bereitung fnapp 2 Stunden.

Man nimmt 2 mittelgroße Kopf Wirfingkohl, entfernt die äußeren Blätter und den Strunk und schneidet sie in 8 Teile, worauf man sie in kochendem Salzwasser halb gar kocht, auf ein Sieb schüttet und abtropfen läßt. In 40 Gramm Butter schwist man 30 Gramm Mehl, verkocht die Ginbrenne mit etwas Kohlwasser und 1/4 Liter fochendem Wasser, in dem man 6 Gramm Liebigs Fleisch-Extratt gelöst hat, thut den Kohl hinein, dunftet ihn vollends weich und gibt zulet etwas feinen Pfeffer, ge-riebene Muskatnuß und gewiegte Peterfilie als Gewürz baran.

# 1 Lourger **()** If fituren

Diesem hefte liegt ein Profpekt bes in Lieferungen ericheinenben Brachtwerkes

"Meine Reife in Italien"

bei, auf bas wir unfere geschätten Lefer besonbers aufmertfam machen.