

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 3 (1899)  
**Heft:** 20

**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:** 10.01.2026

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



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 Anerkennungsschreiben. Muster und Ware franko.

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

### « Misellen. »

#### 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 grimmiesten 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 zerreiht! Will der andere ihm zeigen, daß er ihn verachte, so zerreiht er eine größere Anzahl seiner Tücher. Das geht nun eine Zeit lang so fort, bis endlich einer alles, was er an Kleidung besaß, in Teigen 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 Pech, „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 Schüleraufnahme 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 abgeschwelt. — 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 schwitzt man 40 Gramm Mehl und verkocht damit die Rübenbrühe zu färmiger Sauce, in der man das Gemüse noch einige Minuten durchstövt. — 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

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

#### Saueres Schweinsherz.

2 Portionen.

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

**Lenzburger Confitüren**