**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**

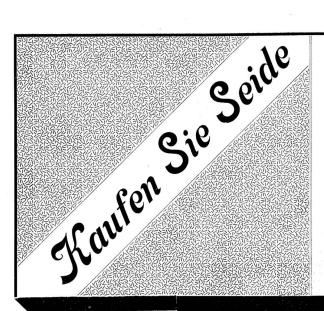
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 02.11.2025

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



nur in erstklassigen Jabrikaten zu billigsten Engros-Preisen. meter= und "robenweise, für Strassen=, Ge= sellschafts-, 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

dolf Grieder &

Zürich. \*

# 🛸 Miscellen. 😝

### Eine indianische Sitte.

Ein Miffionar, ber viele Jahre im füdöftlichen Mlasta zubrachte, erwähnt unter anderem eine sonderbare Sitte der dort lebenden Indianer. Wenn zwischen zweien ein Streit entsteht, der auf freundschaftliche Weise nicht geschlichtet werden entsteht, der auf freundschaftliche Weise nicht geschlichtet werden kann, dann bedrohen sie schamröte grimmigsten Entehrung, einer treibt dem anderen die Schamröte — soweit ihnen eben ihre Haufarbe dies gestattet — ins Gesicht. Das Mittel, dessen sie sich bedienen, ist sonderbar. Es hat Stimmung. Der Ansang besteht darin, daß der eine eine Anzahl seiner eigen en Kleidungsstücke zerreißt! Will der andere ihm zeigen, daß ertihn verachte, so zerreißt er eine größere Anzahl seiner Tücher. Das geht nun eine Zeit sand so fort. bis endlich einer alles Das geht nun eine Zeit lang fo fort, bis endlich einer alles, was er an Kleidung besaß, in Fegen riß. Wer dann auf die größere Zahl pochen kann, ift der Sieger im Duell. Wenn auch jeder vernünftige Menich diese Art von Zweikampf unferen europäischen — Unarten vorziehen wird, so hat sie doch auch ihren Nachteil, besonders wenn der Winter fommt.

## Die reichste Bibliothet

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

"Ja, ja!" sagte Hert Pech, "man ift nie sicher, was ber morgige Tag bringt." "So ift 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)

BASE 13 Kohlenberg 13.

# 🛁 Galtronomisches. 🚝

## Stedrüben (Unterfohlrüben).

Beit ber Bereitung 2 Stunben.

Gine große Steckrübe wird geschält, in gleichmäßige Streifen geschnitten und in kochendem Salzwasser 5 Minuten abgschwellt. — In ½ Liter Wasser löst man 6 Gramm Liebigs Fleisch: — In 1/9 getter Wasser ibst indit 6 Stulim Leebigs Fields-Extrakt, thut gemischtes Gewürz, Pseffer, Salz, eine Prise Zucker und wenig Majoran daran und kocht die Rüben darin weich. In 60 Gramm gebräuntem Bratenfett schwigt man 40 Gramm Mehl und verkocht damit die Rübenbrübe zu sämiger Sauce, in ber man das Bemüse noch einige Minuten durchstovt. — Der Majoran wird entfernt. Unter das fertige Steckrübensgemufe mischt man gern kleine, für fich gekochte Salzkartoffeln.

### Somorbraten.

Gin gut abgelegenes Stud Ochjenfleisch aus ber Reule wird geklopft, mit diden Speckftuden rings gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, leicht mit Mehl überstäubt und in heißem Bratenfett rings braun angebraten. Dann gießt man fleinschöpflöffelweise von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach, fügt zerschnittenes Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, 1 Theelöffel voll gesquetschte Pfefferförner, 1 Lorbeerblatt und 2 Citronenscheibchen hinzu und dünstet das Fleisch langsam weich. Die leichtgebundene Sauce hebt man mit einem Glase gewöhnlichen Beins und geschen Wasserweit als und etwas "Maggi" und gibt Aloge ober Maccaroni als Beilage.

### Saueres Schweinsherz.

2 Bortionen.

2 frische Schweinsherzen werden feinblätterig aufgeschnitten und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. In Butter oder gutem Bratenfett brät man eine große feingeschnittene Zwiebel blaggelb, gibt die geschnittenen Bergen bagu und röftet fie unter beständigem Umwenden mit einem Schäufelchen nur einige Mi= nuten, stäubt gang wenig Mehl barüber, gießt einen Schöpfs löffel Bouillon ober nur heißes Wasser barauf, schärft bie Sauce mit Zirronensaft ober Gifig, läßt nur einmal auftochen und fräftigt fie mit etwas "Maggi".

