Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 3 (1899)

Heft: [27]: Beilage

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

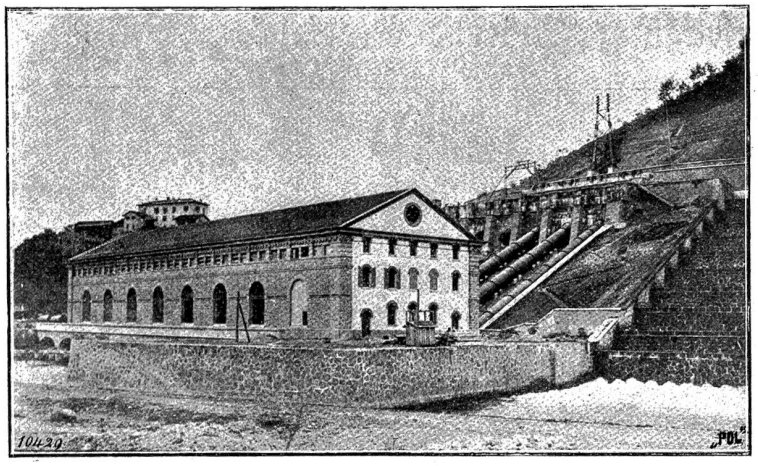
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 31.07.2025

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



Außenansicht des Werkes.

gewandelt wird. — Da wo die Hochspannungsleitung, das Innere der Stadt betretend, in das Kabelnetz ausmündet, befindet sich als Reserve auch eine große Dampfzentrale. Vorläufig sind drei Dampfmaschinen von je 1000 Pferdekräften der Firma Tosi, direkt gekuppelt mit Schwungrad-Dynamos der Firma Brown, Boveri & Cie., zur Aufstellung gelangt, welch' letztere ebenfalls Dreiphasen-Wechselstrom von 3600 Volts Spannung erzeugen. Es sind im übrigen alle Maßnahmen getroffen, um diese Dampfanlage auf 11—12 tausendpferdige Einheiten auszudehnen, so daß die ganze Leistung der hydroelektrischen Zentrale in Paderno ersetzt werden kann. Da nun aber diese letztere Anlage mit so großer Sicherheit arbeitet, so wird wohl mit dem weitern Ausbau der Reserveanlage zugewartet werden, bis die Krafterzeugungsstelle in Paderno voll belastet ist und neue Kraftquellen gefunden werden müssen. Bei dem raschen Anwachsen der Industriestadt Mailand und der rapiden Verbreitung der elektrischen Energie für alle möglichen Zwecke wird dies in absehbarer Zeit der Fall sein.

Gastronomisches.

Taubenfricassée.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Man teilt drei Tauben mitten durch, bereitet aus einem Liter Wasser und 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extract eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiß gemacht, auch vorher gekochte Semmelklößchen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricassée mit einem Reisrand angerichtet. — Auch Huhn ist ebenso zu bereiten, nur muß dies längere Zeit kochen und wird erst nach dem Kochen zerteilt.

Blumenkohl auf Schweizer-Art.

Einige schöne, weiße, zugeputzte Blumenkohlrosen werden in kleine Köpfchen zerteilt und in frisches Wasser gelegt. Hierauf bereitet man aus hellem Buttermehl, mit halb Fleischbrühe, halb Milch eine gebundene Sauce, dämpft den Blumenkohl darin weich, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Maggi und gibt zu dem fertigen Gemüse Kalbs-Koteletten oder Schnitzel.

Th. H.

Rouladen.

Zeit der Bereitung 1½ Stunden.

Aus 1 Kilogramm Rouladenfleisch schneidet man gleich große Scheiben, klopft sie gut, schneidet 100 Gramm Speck und 2 Zwiebeln in Scheiben, wendet den Speck in gestoßenen Gewürzkörnern, belegt die Fleischscheiben mit dem Speck und Zwiebeln, salzt sie, rollt sie auf, umbindet sie mit Fäden und dreht sie in Mehl. Man brät sie in Butter braun, gießt eine Tasse kochendes Wasser hinzu, giebt 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract daran und schmort sie weich. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Buttermehl gebunden.

Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, flammiert, ausgenommen, ausgewaschen, in Rotwein oder Essig gebadet, hernach eingesalzen und innen gepfeffert. Dann gibt man die Vögelchen mit einem Stück Butter und einem Güßchen Wasser in flache Pfanne und brät sie unter fleißigem Begießen schön goldbraun und knusperig. Der entfettete Bratsaft wird mit etwas Maggi aufgebessert und zu den auf gut zubereitetem Sauerkraut oder Bouillonreis angerichteten Wachteln gereicht.

Th. H.

Allotria.

Mrs. de Bloom versuchte mehreremale Mrs. de Janes Köchin der letzteren abspenstig zu machen und ging schließlich, als sie einmal die Herrin abwesend wußte, in deren Haus, der Köchin einen höheren Lohn offerierend. Bei der nächsten Gelegenheit, da beide Damen in Gesellschaft zusammentrafen, wurde Mrs. de Bloom von Mrs. de Jane nicht weiter berücksichtigt. Ein Herr, der zwischen beiden saß, wandte sich an diese, indem er sie fragte, ob sie Mrs. de Bloom kenne.

„Nein," war die Entgegnung, „ich glaube nicht. Ich weiß nur, daß sie gelegentlich meine Köchin besucht."

Geck: Ich kann genau angeben, was man von mir denkt.

Reiche Erbin: Wie unangenehm Ihnen das sein muß!

* * *

Tommy: Hast Du während des Krieges viel gefochten, Papa?

Papa: Mein redlich Teil, jawohl, Tommy.

Tommy: Hast Du auch den Feind ins Laufen gebracht, Papa?

Papa: Auch das that ich, Tommy.

Tommy: Und hat man Dich erwischt, Papa?

Seidenstoffe

nur beste garantiert solide Fabrikate
für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten, Blousen etc., in unübertroffener Auswahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

Seidenstoff-Export-Haus
Magazine zum wilden Mann,
BASEL. (K-1539-Z)