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

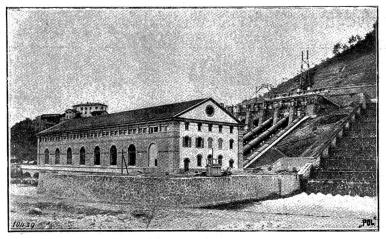
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

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



Außenansicht bes Werkes.

gewandelt wird. — Va wo die Belgereitend, in das Kabelnet ausmündet, befindet sich als Reservice and aroke Dampfzentrale. Vorläufig ferve auch eine große Dampfzentrale. Borläufig find brei Dampfmaschinen von je 1000 Pferdefräften der Firma Tofi, direft gekuppelt mit Schwungrad Dynamos der Firma Brown, Boveri & Cie., zur Aufftellung gelangt, welch' lettere ebenfalls Dreiphasen-Wechselftrom von 3600 Volts ebenfalls Dreiphasen-Wechselftrom von 3600 Volts Spannung erzeugen. Es sind im übrigen alle Maßnahmen getroffen, um diese Dampfanlage auf 11—12 tausendpferdige Einheiten auszubehnen, so daß die ganze Leistung der hydroseleftrischen Zentrale in Baderno ersetzt werden kann. Da nun aber diese letztere Anlage mit so großer Sicherheit arbeitet, so wird wohl mit dem weitern Ausdan der Reserveanlage zugewartet werden, dis die Arasterzeugungsstelle in Paderno voll besaftet ist und neue Praktauellen gerunden voll belaftet ist und neue Kraftquellen gefunden werden müssen. Bei dem raschen Anwachsen der Industriestadt Mailand und der rapiden Berbreis tung der elektrischen Energie für alle möglichen Zwecke wird dies in absehbarer Zeit der Fall sein.

Sastronomisches.

Taubenfricaffée.

Beit ber Bereitung 11/2 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 fie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl famig gekocht, mit 2 Gigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiß gemacht, auch vorher gekochte Semmelklößchen und Spargelstücke hineingelegt und das Fricasse mit einem Reisrand angerichtet.— Much huhn ift ebenso zu bereiten, nur muß dies langere Zeit tochen und wird erst nach dem Rochen zerteilt.

Blumenfohl auf Schweizer=Art.

Ginige ichone, weiße, zugeputte Blumentohlrofen werden in kleine Ropfchen zerteilt und in frifches Waffer gelegt. Sierauf 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.

Rouladen.

Beit ber Bereitung 11/2 Stunben.

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

Gebratene Bachteln.

Die Wachteln werben gerupft, flammiert, ausgenommen, ausgewaschen, in Rotwein ober Cssig gebadet, hernach eingesfalzen und innen gepfeffert. Dann gibt man die Bögelchen mit einem Stück Butter und einem Gugden Waffer in flache Pfanne und brat fie unter fleißigem Begießen schön goldbraun und knufperig. Der entfettete Bratsaft wird mit etwas Maggi aufsgebessert und zu ben auf gut zubereitetem Sauerfraut oder Bouillonreis angerichteten Wachteln gereicht.

→ Allotria. 长

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 Gesegenheit, da beide Dannen in Gesellschaft zusammentrassen, wurde Mrs. de Bloom von Mrs. de Jane nicht weiter berückssichtigt. 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." Mrs. de Bloom versuchte mehreremale Mrs. de

Ged: Ich fann genau angeben, was man von mir benkt. Reiche Erbin: Wie unangenehm Ihnen das fein muß!

Tommy: Saft Du mahrend bes Krieges viel gefochten, Papa?

Bapa: Mein redlich Teil, jawohl, Tommy. Tommy: Haft Du auch ben Feind ins Laufen gebracht, Bapa ?

Papa: Auch das that ich, Tommh. Tommh: 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)