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

**Band:** 3 (1899)

**Heft:** [27]: Beilage

Rubrik: Miscellen

## 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

# 👋 Gastronomisches. 崇

## Fray=Bentos=Bunge mit Rofinen=Sauce.

Beit ber Bereitung 30 Minuten.

Sine Fran-Bentos-Junge erhist man in ihrer geöffneten Büchse. Indes briiht man 20 Gramm süße Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in Stifte, wäscht 25 Gramm Rosinen ohne Steine und kocht sie in wenig Rotwein auf. — In 50 Gramm Butter wird Mehl geröstet, diese Einbrenne mit der Britge der Indexe Benton und Vollage ber Fran-Bentos-Zunge, etwas fochendem Wasser, 5 Liebigs Fleiich-Extract, Pfesser und geriebener Zr Zwiebel zu einer dicklichen Sauce verkocht, zu ber man die Mossinen nehft der Brühe, sowie die Mandeln thut. — Man schneidet die Zunge in Scheiben, richtet sie auf tieser Schiffel an und übergießt fie mit Sauce.

#### Consommé à la florentine.

Für 6 Personen, Dauer der Zubereitung 4 Stunden.

Man bereitet ein fräftiges Consommé. Die Ginlage befteht aus einem Branbteig (påte à chaud), ben man wie folgt herstellt. Man bringt ½ Liter Wasser mit einer Prise Salz und einem nußgroßen Stück Butter zum Kochen, schüttet 250 Gramm Mehl hinein und brennt die Masse gut ab. Nachbem sie etwas

verkühlt hat, fügt man nach und nach 6 ganze Eier hinzu und zieht schließlich eine handvoll Kerbel und Beterfilie darunter, die man fein gehackt und mit einigen Tropfen "Maggi" ans vielen kein gestatt und mit einigen Terpfen "Waggit" ansgefeuchtet hat. Diesen Teig sprist man durch den Dressiersach in köchendes, schwach gesalzenes Wasser, kühlt ihn ab und schneidet ihn in passende Stückhen. Auch kann man Quenelles davon abstechen. Kurz vor dem Anrichten gibt man die gut abgetropfte Einsage in die Terrine, schwenkt sie mit etwas darüber gespristem "Maggi" durch und schüttet das Consommé barauf.

Gulafd. Beit ber Bereitung 3 Stunben.

Beinahe 1 Kilogramm zartes Minbsseich aus der Kugel schneibet man nehft 4 Zwiedeln, die man in etwas Butter durchschmort, in Würfel, thut das Fleisch zu dem Zwiedelst, läßt es darin etwas braun werden, gibt 15 Gramm Mehl darüber und Salz, gießt 1/4 Liter Bouillon aus Liebigs Fleischscruck daran und kocht das Gericht ganz langsam im festzgeschlossenen Kochtops beinahe 3 Stunden. Zulest gießt man 2 Lössel Rotwein hinzu und fügt mit Vorsicht Paprika daran. Salzerteiseln auch Kurfen gibt wan dazu Salzkartoffeln, auch Gurken, gibt man bagu.

# \Rightarrow Miscellen. 😝

## Die Cange des männlichen Schrittes.

Durchschnittlich wird biefelbe mit 800 mm angenommen und ein guter Fußgänger kann unter normalen Verhältnissen 6 Kilometer per Stunde zurücklegen, was einer Ziffer von 7500 Schritten gleichkäme. Die Schrittlänge der Armeen Europas ist wie folgt: Deutschland 800 mm und 112 per Minute; Desterreich 750 mm, 115 bis 130 per Minute, Italien 750 mm, 120 per Minute, Frankreich 750 mm, 115 per Minute, Groß= britannien 765 mm und 116 per Minute.

### Ein Beld.

"Marie, ich sage Ihnen zum letzten Male, wenn meine Frau nicht baheim ift, bin ich Herr im Hause!"

## früh gefreit . . . .

Die lette Bolfszählung in Indien ergab 6,016.759 verzheiratete Frauen im garten Alter von fünf bis neun Jah= ren, bon denen bedauerlicher Beise? - 170,000 bereits Witwen waren!

