

Gastronomisches

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1899)**

Heft 19

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die besten Zürcher

Die schönsten Zürcher



Seidenstoffe

für Strassen-, Gesellschafts- und Brauttoiletten. Stets das Neueste in schwarz, weiss und farbig in nur erstklassigen Fabrikaten. Versand direkt meter- und robenweise. Muster franko. Beste und billigste Bezugsquelle. 

⇒ Miscellen. ⇐

Nicht neu, aber gut.

„Ich will Ihnen sagen, wie es kam“, sagte der wildblickende Kranke zum Irrenarzt, „ich machte die Bekanntschaft einer jugendlichen Witwe, Mutter einer heiratsfähigen Stieftochter und ich Narr heiratete die Witwe. Dann kam mein Vater und nahm die Tochter zur Frau. Das machte meine Frau zur Schwiegermutter ihres Schwiegervaters und infolgedessen meine Stieftochter zu meiner Mutter und mein Vater wurde mein Stiefsohn. Aber ich bin noch nicht fertig.“

„Meine Stiefmutter, die Stieftochter meiner Frau, bekam einen Sohn. Das ist mein Bruder, da er ja meines Vaters Sohn ist, aber, da er der Sohn der Stieftochter meiner Frau ist, ist sie seine Großmutter und ich, als ihr Mann, sein Großvater, der Großvater meines eigenen Bruders! Zum Verrücktwerden, nicht wahr? Aber auch damit noch nicht genug.“

„Auch meine Frau bekam einen Sohn. Meine Schwiegermutter, die Stiefschwester meines Sohnes, wurde dadurch zu seiner Großmutter, denn der Junge ist doch das Kind ihres Stiefsohnes. Mein Vater — jetzt wird die Sache kompliziert — mein Vater also ist der Schwager meines Kindes, da dessen Stiefschwester seine Frau ist. Ich bin der Bruder meines

Sohnes und er selbst ist das Kind meiner Stiefgroßmutter. Ich bin der Schwager meiner Mutter, meine Frau ist ihres eigenen Kindes Tante, mein Sohn ist meines Vaters Nefte und ich — hol mich der Kuckuck, wenn ich nicht mein eigener Großvater bin! — Und das halt' ich nicht aus!“

Schlau.

„Wie geht es Ihrem Manne heute, Frau Meyer?“
„Ich danke, der Arzt sagt, wenn er bis morgen früh lebt, hofft er ihn durchzubringen, wenn er aber vorher stirbt, muß man alle Hoffnung aufgeben.“

Die Vergänglichkeit des Irdischen.

Die Ueberreste eines Menschen, nach der Kremation, wiegen nicht ganz ein viertel Kilogramm.

A.: Wir sollten mehr an die Sorgen anderer denken, als an unsere eigenen.

B.: Das thue ich. Ich denke an die Sorgen meiner Gläubiger.

A.: Was sind sie?

B.: Meine Schulden.

⇒ Gastronomisches. ⇐

Teltower Rübsen.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Kilogramm der kleinen Rübsen recht sorgsam. — In 60 Gramm Butter röstet man 15 Gramm feinen Zucker, sowie 80 Gramm Mehl dunkelbraun, fügt knapp $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnsämige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und mit 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt gekräftigt. — Die geputzten Rübsen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht anbrennen. — Ebenso wie Teltower Rübsen bereitet man „Dittersberger Rüben“.

Große Bohnen (Saubohnen).

Zeit der Bereitung knapp 2 Stunden.

Man enthülst 5 Liter junge große Bohnen, wäscht sie, entfernt die Keimchen und kocht sie in Salzwasser beinahe gar. — Man löst darauf in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser 8 Gramm

Liebig's Fleisch-Extrakt auf, schwitz 2 geriebene Zwiebeln in 50 Gramm ausgebratenem Speck, brät 20 Gramm Mehl darin gar, fügt einen halben Theelöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Schnittlauch und Pfeffer, sowie Salz daran und verkocht dies mit der Bouillon. — Die abgesehenen Bohnen werden darauf in der Sauce langsam vollends weich gedämpft.

Wirfing (Savoyer) - Kohl.

Zeit der Bereitung knapp 2 Stunden.

Man nimmt 2 mittelgroße Kopf Wirfingkohl, entfernt die äußeren Blätter und den Strunk und schneidet sie in 8 Teile, worauf man sie in kochendem Salzwasser halb gar kocht, auf ein Sieb schüttert und abtropfen läßt. In 40 Gramm Butter schwitz man 30 Gramm Mehl, verkocht die Einbrenne mit etwas Kohlwasser und $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser, in dem man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt gelöst hat, thut den Kohl hinein, dünstet ihn vollends weich und gibt zuletzt etwas feinen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und gewiegte Petersilie als Gewürz daran.

Lenzburger Confitüren

Diesem Heft liegt ein Prospekt des in Lieferungen erscheinenden Prachtwerkes

„Meine Reise in Italien“

bei, auf das wir unsere geschätzten Leser besonders aufmerksam machen.