

Gastronomisches

Objektyp: **Group**

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

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

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

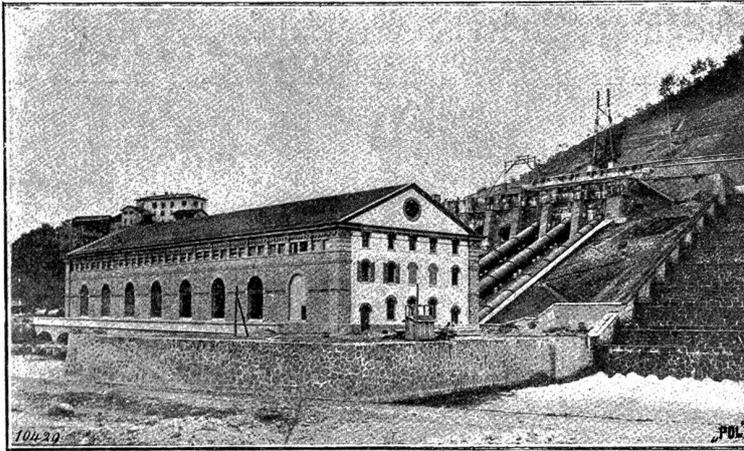
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



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 Pferdekraften der Firma Tosi, direkt gekuppelt mit Schwungrad-Dynamos der Firma Brown, Boveri & Cie., zur Aufstellung gelangt, welche letztere ebenfalls Dreiphasen-Wechselstrom von 3600 Volts Spannung erzeugen. Es sind im übrigen alle Maßnahmen getroffen, um diese Dampfanlage auf 11—12 tausendpferdige Einheiten auszuweiten, 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 weiteren Ausbau der Reserveanlage zugewartet werden, bis die Kraft erzeugungsstelle 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 mittlen durch, bereitet aus einem Liter Wasser und 8 Gramm Liebig's 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 Liebig's Fleisch-Extract daran und schmort sie weich. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Buttermehl gebunden.

Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, flammirt, ausgenommen, ausgewaschen, in Rotwein oder Essig gebadet, hernach eingesalzen und innen gepfeffert. Dann gibt man die Vögelchen mit einem Stück Butter und einem Güzchen Wasser in flache Pfanne und brät sie unter fleißigem Begießen schön goldbraun und knusperig. Der entfettete Bratfett 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 Aus-
wahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

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