Miscellen

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **15.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Miscellen.

Verbessert.

Besucher des alten und stolzen Königsschlosses Windsor in England werden sich vielleicht der Reiterstatue Georg III. erinnern, die gegen das Ende des „Long Walk“ errichtet ist. Der Volksmund hat dem Monument den Spitznamen „Copper Horse“, d. i. „das Kupferroß“ gegeben. Die Kutscher, die den schaulustigen Touristen am Bahnhof von Windsor erwarten, haben ihr Angebot noch nie anders gestellt als: „Eine Fahrt zum Kupferroß gefällig?“

Eines Tages hatte die gastliche Besitzerin des Schlosses einen begüterten Landedelmann aus der Umgebung zur königlichen Tafel geladen, der zu Fuße angelangt war. Sie erkundigte sich, ob er von dem langen Spaziergange nicht müde sei und erhielt die Antwort: „Durchaus nicht, Majestät, ich bin bis zum Kupferroß gefahren.“

„Wie weit?“ fragte die Königin, der das Wort neu war.

„Bis zum Kupferroß, am Ende des ‚Long Walk‘“.

„Am Ende des Long Walk! Gestatten Sie“, versetzte die Königin, „das ist kein Kupferroß, das ist mein Großvater!“ —

Eine ungewöhnliche Hochzeitsreise.

Ein couragiertes Hochzeitspärchen aus Orlean suchte sich als Ziel der Reise nichts Geringeres aus, als die — Montblancspitze. Zwölf Stunden lang hatten die Flitterwöchner gegen einen entsetzlichen Schneesturm zu kämpfen, aber trotz allen Gefahren und Schwierigkeiten verfolgten sie mit seltener Zähigkeit ihren Weg, bis sie endlich, stolz über den Sieg, den 4810 Meter hohen Berg unter sich sahen. Dort umarmten sie sich und schworen sich ewige Treue, alles in Gegenwart der Führer, die eine solche Szene wohl zum ersten, vielleicht auch zum letzten Mal sahen. Nach ihrer Rückkehr nach Chamouniz — sie waren drei Tage abwesend gewesen — wurde ihnen von den Einwohnern und Touristen ein glänzender Empfang zu teil. Ein Kanonenschuß wurde ihnen zu Ehren abgefeuert, ein Feuerwerk abgebrannt; die Feier wurde mit blechmusikalischen Vorträgen geschlossen — leider!

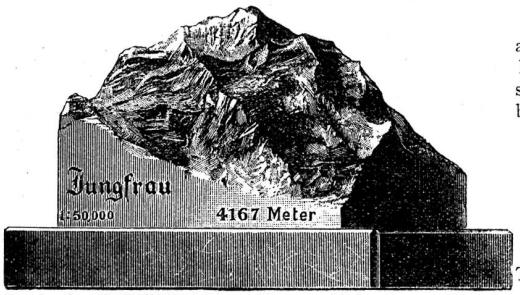
Beim Wort genommen.

Während einer Gerichtsverhandlung mußte das Publikum auf eine komisch-dumme Antwort des Angeklagten hell auflachen, worauf der Richter mit Stentorstimme ein: „Stille im Gerichtssaal!“ hinunterdonnerte und hinzusetzte: „Wer noch einmal hier lacht, wird sofort aus dem Gerichtssaal entfernt!“

Der Gefangene begann ein heilloses Gelächter.

„Ruhe!!“ brüllte der Richter.

„Entschuldigen Sie“, meinte der Angeklagte, „ich dachte, ich würde aus dem Saale entfernt.“



Jungfrau und Matterhorn

als Briefbeschwerer a. d. Schreibtisch. Nach naturgetreuen Modellen des durch seine Hochgebirgs-Reliefs rühmlichst bekannten Schweizer Ingenieur-Topogr.

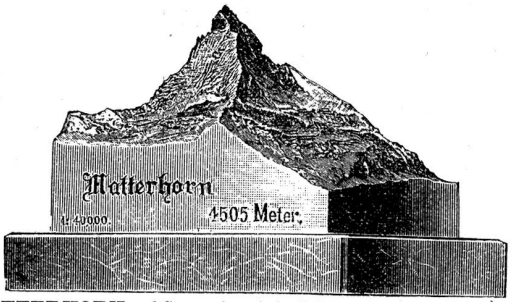
XAVER IMFELD.

Verlag von

A. SCHOLL, Zürich

8 Fraumünsterstrasse 8

Telegramm-Adr.: PAPIER ZÜRICH.



Preis der **JUNGFRAU** versilbert, auf feinpoliertem Marmorsockel, Grösse 11×11 cm. **Fr. 25**, des **MATTERHORN** auf Serpentinsockel, Grösse 10×10 cm. **Fr. 20.**

Pracht- und Schmuckstücke für den Tisch eines jeden Alpinisten und Freundes der Berge.

Kochrezepte.

Kleine Wildschweinsrouladen.

Aus dem Schlegel oder der Schulter eines jungen Wildschweins schneidet man handgroße, fingerstarke Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie, bestreicht sie mit einer Fülle aus gehacktem Wildschweinfleisch, eingeweichter Semmel, ein paar Eiern, gehackter Petersilie nebst Salz, Pfeffer und feingewiegter Zitronenschale — alles gut vermengt — rollt sie zusammen und umbindet sie mit Bindfaden, läßt sie nun in flacher Casserole mit Butter und geschnittenem Wurzelwerk dämpfen, fügt auch einige Wachholderbeeren hinzu, stäubt das Ganze leicht mit Mehl und bereitet unter Hinzugießen von Bouillon oder nur etwas Wasser eine kleine Sauce, die durchpassiert und mit ein wenig „Maggi“ verfeinert beim Anrichten unter die Rouladen gegossen wird. Th. H.

Kalbsbratensalat.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Von übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 Gramm in feinblätterige Scheiben, ebenso zerteilt man 4 Aciagurken. — Man rührt 15 Gramm Mehl mit 1/3 Liter Milch glatt, gibt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz, 1/4 Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Oel, 4 Löffel Essig, 1 1/2 Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran, stellt dies in ein Gefäß mit kochendem Wasser und rührt alles zu einer dicken Sauce, die man, wenn sie nicht ganz glatt erscheint, durchrührt. — Schichtweise füllt man Braten, Gurkenscheiben und 3 Löffel kleine eingemachte Perlzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Rest der Sauce über die letzte Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurst.

Huhn mit Reis und Fray-Bentos-Zunge.

Zeit der Bereitung 2 1/2 Stunden.

Ein junges Suppenhuhn wird langsam gar gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 Gramm Reis in Wasser dreimal ab, füllt nun 1/2 Liter Hühnerbrühe darüber und dünstet ihn ganz langsam weich. Auch eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt man langsam, schneidet sie in Scheiben, die man hahnenkammartig auszackt, und legt sie noch 10 Minuten in etwas Hühnerbouillon. — Das Huhn wird zerlegt, ein helles Buttermehl bereitet, mit der Brühe zu sämiger Sauce verkocht, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran gethan, mit Pfeffer gewürzt und mit 2 in Sahne verquirlten Eigelb abgerührt. Man läßt das Huhn darin heiß werden, richtet es in der Mitte der Schüssel an, umgibt es mit dem Reis und belegt diesen mit den Zungenstücken. (Sonntagsgericht.)

Junge gebratene Hühner.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man richtet 3 Hühner vor, legt sie auf eine große Speckschwarte, gießt 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiebt sie in den heißen Ofen und begießt sie ab und zu mit etwas Wasser, bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man sie mit brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser 40 bis 50 Minuten. In 2 Löffeln Sahne rührt man etwas Kartoffelmehl glatt, thut es nebst einer großen Messerspitze Liebigs Fleisch-Extrakt an die Sauce und streicht diese durch. Brunnen- oder Gartenkresse dazu.