

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 3 (1899)  
**Heft:** 20  
  
**Rubrik:** Miscellen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.01.2025

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

**Kaufen Sie Seide**

nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros-Preisen, meter- und robenweise, für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten. Modernste Neuheiten in unerreichter Auswahl in weiss, schwarz und farbig jeder Art. Tausende von Anerkennungs-schreiben. Muster und Ware franko.

**Seidenstoff-Fabrik-Union**  
**Adolf Grieder & Cie.**  
 \* Zürich. \*

≡ **Miscellen.** ≡

**Eine indianische Sitte.**

Ein Missionär, der viele Jahre im südöstlichen Alaska zubrachte, erwähnt unter anderem eine sonderbare Sitte der dort lebenden Indianer. Wenn zwischen zweien ein Streit entsteht, der auf freundschaftliche Weise nicht geschlichtet werden kann, dann bedrohen sie sich mit der grimmigsten Entehrung, einer treibt dem anderen die Schamröte — soweit ihnen eben ihre Hautfarbe dies gestattet — ins Gesicht. Das Mittel, dessen sie sich bedienen, ist sonderbar. Es hat Stimmung. Der Anfang besteht darin, daß der eine eine Anzahl seiner eigenen Kleidungsstücke zerreißt! Will der andere ihm zeigen, daß er ihn verachte, so zerreißt er eine größere Anzahl seiner Tücher. Das geht nun eine Zeit lang so fort, bis endlich einer alles, was er an Kleidung befaß, in Fetzen riß. Wer dann auf die

größere Zahl pochen kann, ist der Sieger im Duell. Wenn auch jeder vernünftige Mensch diese Art von Zweikampf unseren europäischen — Unarten vorziehen wird, so hat sie doch auch ihren Nachteil, besonders wenn der Winter kommt.

**Die reichste Bibliothek**

ist gegenwärtig im Britischen Museum in London. Zählen kann man die Bücher nicht mehr, nur noch schätzen. Ihre Anzahl wird auf nahezu drei Millionen angegeben.

**Bitter.**

„Ja, ja!“ sagte Herr Bsch, „man ist nie sicher, was der morgige Tag bringt.“

„So ist es“, antwortete Herr Stech, „man kann heute glücklich sein und morgen verheiratet.“

**A. C. Widemanns**  
**Handels-Schule**  
 — gegründet im September 1876. —

Rein kaufmännische Fachschule mit halbjährlichem Kursus. Gründlicher Unterricht in allen Handelsfächern und modernen Sprachen. — Die Schülersaufnahme findet das ganze Jahr hindurch, namentlich aber im April und Oktober statt.  
 Prospektus gratis und franko.  
 Ausgezeichnete Referenzen.

(K-140-Z)

**BASEL**  
 13 Kohlenberg 13.

≡ **Gastronomisches.** ≡

**Steckrüben (Unterkohlrüben).**

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Eine große Steckrübe wird geschält, in gleichmäßige Streifen geschnitten und in kochendem Salzwasser 5 Minuten abgswellt. — In 1/2 Liter Wasser löst man 6 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, thut gemischtes Gewürz, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker und wenig Majoran daran und kocht die Rüben darin weich. In 60 Gramm gebräuntem Bratenfett schwitz man 40 Gramm Mehl und verkocht damit die Rübenbrühe zu sämiger Sauce, in der man das Gemüse noch einige Minuten durchkocht. — Der Majoran wird entfernt. Unter das fertige Steckrüben-gemüse mischt man gern kleine, für sich gekochte Salzkartoffeln.

**Schmorbraten.**

Ein gut abgelegenes Stück Ochsenfleisch aus der Keule wird geklopft, mit dicken Speckstücken rings gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, leicht mit Mehl überstäubt und in heißem Bratenfett rings braun angebraten. Dann gießt man

feinschöpflöffelweise von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach, fügt zerschnittenes Wurzelwerk, 2 Zwiebeln, 1 Theelöffel voll gequetschte Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 2 Citronenscheibchen hinzu und dünstet das Fleisch langsam weich. Die leichtgebundene Sauce hebt man mit einem Glase gewöhnlichen Weins und etwas „Maggi“ und gibt Klöße oder Maccaroni als Beilage.

**Sauceres Schweinsherz.**

2 Portionen.

2 frische Schweinsherzen werden feinblättrig aufgeschnitten und mit Salz und weißem Pfeffer bestreut. In Butter oder gutem Bratenfett brät man eine große feingeschnittene Zwiebel blaßgelb, gibt die geschnittenen Herzen dazu und röstet sie unter beständigem Ummenden mit einem Schälchen nur einige Minuten, stäubt ganz wenig Mehl darüber, gießt einen Schöpflöffel Bouillon oder nur heißes Wasser darauf, schärft die Sauce mit Zitronensaft oder Essig, läßt nur einmal aufkochen und kräftigt sie mit etwas „Maggi“.

**Lenzburger Confitüren**