

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: [27]: Beilage

Artikel: Pariser Weltausstellung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-576354>

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: 15.03.2025

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

* Kochrezepte. *

Zahngunge mit Petersilie.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Franz-Bentos-Zunge wird in der geöffneten Büchse 20 Minuten in heißes Wasser gestellt, herausgenommen und in Scheiben geschnitten. — In 40 Gramm Butter werden 30 Gramm Mehl geschwitzt, mit der Zungenbrühe verkocht und mit reichlich gehackter Petersilie gewürzt, so daß eine sämige Sauce entsteht, die man mit etwas Pfeffer verfeinert und noch mit 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract kräftigt. — Die Zungenscheiben werden in der Sauce erhitzt und mit Salzkartoffeln gereicht.

Schweinefleischcurry.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man wiegt 4 Zwiebeln, schneidet 1 Kilogramm Schweinefleisch in Würfel, brät beides in 60 Gramm Schweineschmalz an, gibt 2 Löffel Mehl und 1 Löffel Currypulver dazu, fügt

etwas Majoran und Thymian an, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract dazu und kocht das Fleisch weich. Man gießt die Sauce durch ein Sieb, fügt 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, zieht sie mit 2 Eigelb ab und gießt sie über das Fleisch.

Lungenhahnee.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Eine Kalbslunge samt Herz kocht man in siedendem Salzwasser mit Suppenkraut, 2 Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Gewürz weich und läßt es abkühlen. Ein hellbraunes Buttermehl wird mit der durchgegebenen Lungenbrühe zu dicklicher Sauce verkocht, etwas Essig und 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract hinzugefügt und hierin die gröblich gehackte Lunge und das nudelig geschnittene Herz langsam 10 Minuten erhitzt, ohne daß es kocht. Nach Belieben kann man die Sauce noch mit etwas Apffeltraut verfeinern. Kartoffelkloße gibt man dazu.

Pariser Weltausstellung.

Ueber Gaunereien gelegentlich der Pariser Weltausstellung ist schon viel in den Blättern geschrieben worden. Letzthin wurde von einem in Breslau verhafteten Franzosen, Namens Declen berichtet, welcher unter hochtönenden Anpreisungen für seine angeblichen Prachthotels in Paris, die aber nichts weiter als Lustschlösser im Monde waren, sich Anzahlungen leisten ließ und sodann nach Verübung auch anderer Schwindereien von Paris verdunstete. Wenn solche „Geniestreiche“ an und für sich schon wegen der Schädigung des Publikums verwerflich sind, so sollte man derartige Schwindler um so strenger bestrafen, als deren Manipulationen geeignet sind, wirklich reelle Unternehmungen dieser Art aufs schwerste zu schädigen, denn das Publikum ist zu leicht mißtrauisch gemacht. Dies ist auch erklärlich und gerechtfertigt, aber man soll das Kind nicht mit dem Bade ausschütten. Wenn z. B. ein Institut wie die „Internationale Schlafwagen-Gesellschaft“ an der Spitze

eines Unternehmens steht, dann kann man sicher sein, daß letzteres auf der allerfestesten Basis beruht. Bekanntlich hat dieses Institut, dessen Schlaf-, Speise- und Salonwagen, dessen Luxuszüge und Expreszüge den Kontinent vom Norden zum Süden, vom Osten zum Westen durchziehen, die ausschließliche Vertretung der „Trocadero-Gesellschaft“ in Paris übernommen, welche letztere die „Grands Hôtels du Trocadero“ erbaut hat. Diese Prachtgebäude im Werte von mehreren Millionen liegen direkt am Eingang zur Ausstellung; sie sind im großartigsten Maßstabe mit allem Komfort der Neuheit eingerichtet (elektrische Beleuchtung, Telephon, Aufzug, Baderäume, Sicherheitsmaßregeln gegen Feuergefahr etc.) Hier hat man es mit einem ebenso großartigen, wie durchaus soliden Unternehmen zu thun, denn ein Weltinstitut, wie die „Internationale Schlafwagen-Gesellschaft“, bietet, indem es seinem Namen mit dem des Unternehmens verbindet, die denkbar besten Garantien.

WOLFF & ASCHBACHER

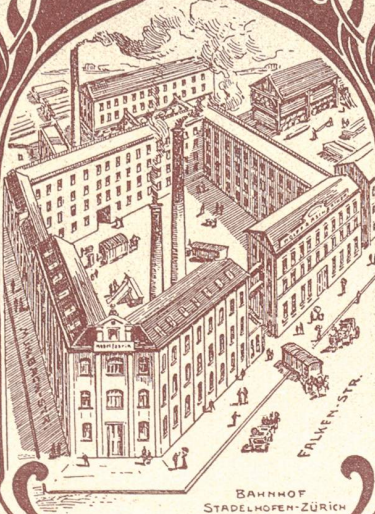
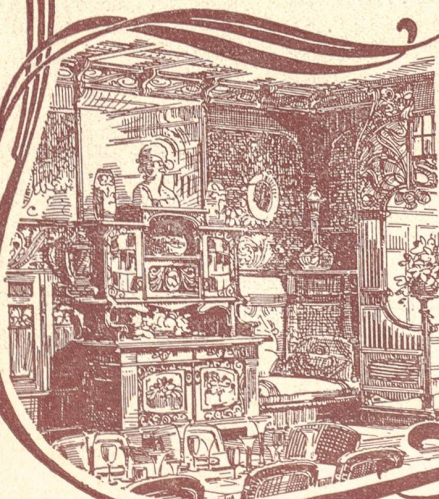
60
MUSTERZIMMER

MÖBEL-FABRIK
ZÜRICH

18
EHREN-DIPLOME GOLD. MEDAILLEN

Übernahme innerer Ausbauten
für ganze Villen. Plafonds. Tafelungen.
Wohnungs- & Hotel-Einrichtungen.

Größtes Kunstgewerbl. Etablissement.
Spezielle Ateliers für Tapezierarbeiten, Decorationen.
Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.



BAHNHOF
STADELHOFEN-ZÜRICH