

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 2 (1898)  
**Heft:** [27]: Beilage  
  
**Rubrik:** Miscellen

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.02.2026

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

## Gastronomisches.

### Schmorbraten.

(Zeit der Bereitung 2½ Stunden.)

Ein gut abgelegenes Rennensstück von etwa 1½ Kilogramm wird ringsum mit dicken Speckstücken gespiet, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, in Mehl gewendet und in Butter ringsum gebräunt. Dann gießt man siedendes Wasser daran, fügt eine Schwarzbrot scheibe, zerschnittenen Suppenwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 8 Gramm Liebig's Fleischextrakt daran und düstet es 2½ Stunden. Die Sauce wird durchgerührt, sie muß sämig sein, und nebst Klößen zu dem Braten gegeben. — Legt man ihn mehrere Tage in eine Kräutermarinade, die zum Teil mit zum Dünsten verwendet wird, wobei man die Suppenwurzeln fehlen läßt, so erhält man den beliebten „Sauerbraten“.

### Roastbeef.

(Zeit der Bereitung 1¼ Stunden.)

Die Lende hat man vorher ausgelöst, klopft nun 1½ Kilogramm Roastbeef gut, salzt es, legt es in halb Rindsnierenfett, halb Butter, schiebt es in einen gut geheizten Ofen und brät es eine gute Stunde unter fleißigem Begießen. — Man gießt das Fett ab, gibt 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt, etwas Kartoffelmehl und kochendes Wasser daran und bereitet so eine treffliche Sauce. — Das Roastbeef wird mit Mixed-pickles oder Salat serviert.

### Pökelzunge mit Pfefferkürzen.

Eine frischabgekochte Pökelzunge wird abgezogen und in schöne Querscheiben geschnitten. Recht grüne Pfefferkürzen werden in zollange, grobe Fäden geschnitten und in feine,

braune Sauce gethan, die mit Madeira, Citronensaft und Maggi abgeschmeckt ist. Mit dieser Sauce masiert man die Zunge und gibt den Rest in einer Saucière à part.

Th. H.

### Grepinetts von Schweinsleber.

Man verwendet hierzu eine ganze Schweinsleber, die man aus Haut und Sehnen schält und mit ebenjoviel fettem, rohem Schweinefleisch, einer Zwiebel, frischem Petersiliengrün und etwas Citronensaft recht fein hackt, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzt und durch ein großes Sieb streicht. Nun schneidet man ein frisches Schweinefett in kleine Birecke, gibt auf diese einen Eßlöffel Leberfarse, klappt die Ränder des Fettes über, gibt den Grepinetts eine viereckige oder ovale Form, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gar und beträufelt jedes einzelne mit einigen Tropfen Maggi. Die Grepinetts sind eine sehr gute Gemüsebeilage, namentlich zu Sauerbraten.

Th. H.

### Kalbfleischgricassée.

(Zeit der Bereitung 1½ Stunden.)

Man schneidet 1 Kilogr. Brustfleisch in Portionsstücke, überbrüht sie mit kochendem Wasser, brät das Fleisch schnell in kochender Butter an, bestäubt es mit 1 Löffel Mehl und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß es knapp bedeckt ist, worauf man einige Zitronencheiben, Pfefferkörner und Suppenwurzeln hinzugibt. Man kocht das Fleisch 20 Minuten, gibt nun 3 Löffel voll geweichte trockene Pilze hinzu und düstet es weich. — Man verkocht die Sauce mit hellem Buttermehl, gibt 4 Gramm Liebig's Fleischextrakt dazu, kocht kleine Semmelklößchen darin gar und läßt das Fleisch mit den Pilzen wieder heiß werden. — Nach Belieben kann man Kapern daran thun, es auch mit einem Eigelb abrühren.

## Miscellen.

**Die günstigste Fremdenaison.** Trotz der bis spät in den Juli wenig Hoffnung erweckenden Saison d. v. J. gestaltete sich dieselbe in ihrem weiteren Verlaufe für die Fremdenindustrie äußerst günstig. Das vom „Offiziellen Verfahrsbüro für Luzern, Bierwaldstättersee und Umgebung“ herausgegebene Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzerns vom 1. Mai bis 15. Oktober abgestiegenen Fremden weist folgende Ziffern auf:

Deutschland . . . . .	35,362
Österreich-Ungarn . . . . .	3,161
Großbritannien . . . . .	18,022
Vereinigte Staaten (U. S. A.) und Canada . . . . .	5,040
Frankreich . . . . .	9,452
Italien . . . . .	2,947
Belgien und Holland . . . . .	4,017
Dänemark, Schweden, Norwegen . . . . .	983
Spanien und Portugal . . . . .	180
Rußland (mit Ostseeprovinzen) . . . . .	3,498
Balkanstaaten . . . . .	316
Schweiz* . . . . .	17,993
Asien (Indien) und Afrika . . . . .	698
Australien . . . . .	192
Verschiedene Länder . . . . .	307
Total Personen	
Die Totalziffer betrug	102,168
"	95,258
"	97,185
"	101,654

\*) Vereine, Gesellschaften, Schulen, Geschäftsreisende etc. sind in diesen Zahlen nicht begriffen.

\* \* \*

**Die Elastizität der deutschen Sprache** läßt sich an vielen Beispielen studieren. Keines der schlechtesten ist das folgende, welches einem Feuilleton der „Frankfurter Zeitung“

entnommen ist: „Man brachte ihm ferner die Nachricht, daß der andere zum Tode verurteilte Journalist Herrmann Zellinek, der wegen seiner Beteiligung an politischen und kritischen Parteidämpfen 1847 aus Berlin ausgewiesen, sich dann in Wien an der Märzrevolution beteiligte und eine „kritische Geschichte der Wiener Revolution“ schrieb, und infolge dessen ebenfalls am 23. November, morgens 8 Uhr vor dem Reuthor standrechtlich erschossen werden sollte, als ihm am 22. November, nachmittags der Auditor mitteilte, daß der Censor ein längeres Schreiben an seinen Bruder (Adolf Zellinek, nachmaliger israelitischer Prediger in Wien) unterdrückte, folgende Verse auf ein Blatt Papier schrieb . . .“

\* \* \*

**Das Hotel „Goldenes Kreuz“** in Regensburg, Bayern, ist das älteste Hotel Europas. König Ferdinand I. stieg im Jahre 1531 auf dem Wege zu seiner Krönung dort selbst ab. Kein anderes europäisches Hotel kann sich so vieler historischer Erinnerungen rühmen, auch hat keines so viele gekrönte Häupter beherbergt. Das gegenwärtige Fremdenbuch, das schon aus dem Jahre 1819 stammt, enthält mehr als 500 Namen von kaiserlichen, königlichen und fürstlichen Persönlichkeiten. Unter anderem wird das Zimmer gezeigt, das Fürst Bismarck bewohnte, als er im Jahre 1863 als Minister-Präsident mit seinem Kaiser dort war, um jene Konferenz abzuhalten, welche der letzte Versuch sein sollte, den Krieg zwischen Österreich und Preußen zu verhindern. Die Verhandlungen wurden unter dem Vorzeige König Wilhelms im sogenannten kleinen Saale gepflogen. Auch ein Autograph von Schiller ist dort, ebenso enthält das Fremdenbuch eine große Reihe Namenszüge berühmter Dichter und Gelehrter. Schiller schrieb ins Fremdenbuch bei seinem Verlassen des Hotels: „Und eine Heimat ist es“, zwar nur wenige Worte, aber die beste Reklame, die jemals für ein Hotel gemacht wurde.

# 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)