

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

Rubrik: Gastronomisches

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: 19.02.2026

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



Der Schauplatz der Pulver-Explosion in Toulon.

Die Städte mit über 500.000 Einwohnern sind:

1. London, Großbritannien (1897)	6,292.000	Grw.	22. Buenos Aires, Argentinien (1897)	730.534	Grw.
2. New-York, V. St. (1898)	3,438.899	"	23. Hangschau, China (1897)	700.000	"
3. Paris, Frankreich (1896)	2,536.834	"	24. Glasgow, Großbritannien (1891)	658.198	"
4. Canton, China (1897)	2,500.000	"	25. Hamburg, Deutsches Reich (1897)	653.960	"
5. Berlin, Deutsches Reich (1898)	1,800.000	"	26. Futschau, China (1897)	650.000	"
6. Peking, China (1895)	1,650.000	"	27. Warschau, Rußland (1897)	638.208	"
7. Wien, Oesterreich-Ungarn (1898)	1,606.629	"	28. Liverpool, Großbritannien (1897)	633.078	"
8. Tokio, Japan (1897)	1,299.941	"	29. Kairo, Aegypten (1897)	570.062	"
9. St. Petersburg, Rußland (1897)	1,267.023	"	30. Budapest, Oesterreich-Ungarn (1895)	566.000	"
10. Chicago, V. St. (1896)	1,208.660	"	31. Neapel, Italien (1897)	536.073	"
11. Philadelphia, V. St. (1890)	1,046.964	"	32. Manchester, Großbritannien (1897)	534.299	"
12. Moskau, Rußland (1897)	1,035.664	"	33. Brüssel, Belgien (1897)	528.000	"
13. Siantan, China (1895)	1,000.000	"	34. Birmingham, Großbritannien (1897)	505.772	"
14. Tschantschau, China (1895)	1,000.000	"	35. Osaka, Japan (1897)	503.690	"
15. Sigan, China (1895)	1,000.000	"	36. Amsterdam, Niederlande (1897)	503.285	"
16. Tientsin, China (1897)	950.000	"	37. Sutschau, China (1897)	500.000	"
17. Konstantinopel, Türkei (1885)	873.565	"	38. Nanjing, China (1895)	500.000	"
18. Bombay, Indien (1891)	821.764	"	Danach hat London seit sechs Jahren um die enorme Ziffer von 630.000 Menschen zugenommen, New-York in einem Jahre um 38.000, Berlin in drei Jahren um 128.000; Osaka (Japan), das im Vorjahre noch nicht mitzählte, ist mit einem Mehr von fast 4000 in die Reihe der Halbmillionenstädte vorgerückt.		
19. Calcutta, Indien (1891)	810.786	"			
20. Rio de Janeiro, Brasilien (1893)	800.000	"			
21. Hankau, China (1897)	800.000	"			

Gastronomisches.

Morchelsauce zu Rindfleisch und Kalbfleisch.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Etwa 6 getrocknete Morcheln hat man eine Stunde in Milch geweicht, drückt sie nun fest aus, wiegt sie nebst etwas Petersilie fein und röstet beides mit einer geriebenen Zwiebel und 30 Gramm Mehl in 50 Gramm Butter durch. Man verfocht dies mit soviel kochendem Wasser, bis eine sämige Sauce entsteht, thut 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, sowie Salz und Pfeffer daran, streicht die Sauce durch und zieht sie mit zwei Eigelb ab.

Ochsengaumen mit Maccaroni.

Beliebte Restaurations-Platte.

Einige Ochsengaumen, die gereinigt, weichgekocht und abgehäutet sind, schneidet man nach dem Erkalten in schöne Scheiben, übergießt sie in einer Kasserolle mit gut bereiteter, brauner Sauce, gibt ein Glas Madeira hinzu und läßt sie eine halbe Stunde darin dampfen, verfeinert das Ragout dann mit etwas Maggi und gibt in Salzwasser abgekochte, in Butter geschwenkte und mit geriebenem Parmesankäse bestreute Maccaroni als Beilage dazu.

Th. H.

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)