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: 13.12.2025

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

offenen Weine direkt vom Fasse abgezogen, nicht wie meist üblich, im Office in Krügen aufbewahrt werden. Faßweinkeller für 400 Hektoliter; Flaschenweinkeller für 30,000 Flaschen. Wäscherei mit automatischen Dampfwaschkesseln, Dampfmange mit 2,5 m langem Wärmzylinder und Ausschwingmaschine, beides mit elektrischem Antrieb, Dampftrockenanlage neben den gedeckten und offenen Hängeböden im Dachgeschoß. Telephon und sieben Personen-, Gepäck-, Wäsche-, Speisen-, Wein- und Bier-Aufzüge bringen diese Dienstabteilungen, in welchen sechs Elektromotoren arbeiten, in rascheste Verbindung mit den das ganze Parterre des Gebäudes okkupierenden Verkehrsräumen.

Dieselben gruppieren sich übersichtlich um das große Vestibül oder Hall, einem in Malachittönen gehaltenen Oktogon mit leuchtenden Oberlicht-Glasmalereien und originellen Beleuchtungskörpern in echt Bronce. Ein kleineres Vestibül mit anschließender Garderobe führt zur zweiten Haupttreppe und zum großen Speisesaal. Die prächtige, über 7 Meter hoch liegende Decke, die geschmackvollen Pilasterstellungen, die mächtigen Fenster mit herrlichen Aetzglasverzierungen, die kostbaren Kristallkronleuchter, die meisterhaft gearbeiteten Büffets, die Stühle aus grüngebeizter slavonischer Rüster, mit rotem Leder bezogen, alles wirkt ungemein apart und vornehm. Reizend ist der Damensalon dekoriert: Grüne Seidentapete, rote Tapestry-Teppiche, die niedlichen englischen Möbel aus afrikanischem Nußbaum mit Goldlisieren und meergrünem Seidenbezug.

Das ganze östliche Parterre nimmt der enorme, in Grün und Mahagoni gehaltene Raum ein, in welchem, durch eine Abschlußwand gesondert, das Hotel-Restaurant und die Bierhalle sich befinden, zusammen 250 Gäste fassend. Wunderhübsch sind hier die Beleuchtungskörper an den Stucklustre-Säulen; das Riesenbüffet aus Mahagoni ist eine meisterhafte Arbeit. An das Restaurant schließt sich noch ein kleinerer Gesellschaftssaal an.

Für gehörige Lüftung dieser Räume ist durch die versenkbaren Montern und durch elektrisch betriebene Ventilatoren gesorgt. Warmwasser- und Dampfheizungen bedienen das ganze Etablissement, in welchem sich auch ein Coiffeur-, ein Zigarren-, eine Reiseartikel-Geschäft und eine Buchhandlung befinden.

Gastronomisches.

Irish Stew.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Man schneidet 3/4 Kilogramm mageres Hammelfleisch in große Würfel, 1/2 Teller rohe Kartoffeln in dicke Scheiben, 4 Zwiebeln in Würfel und einen Kopf Savoyerkohl oder Weißkohl in Achtel. Die Kartoffeln nebst Kohl brüht man und thut sie schlichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract und 1/2 Liter Wasser eine Bouillon, gießt sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

Rinder-Klaps mit Sardellensauce.

Ein Stück derbes Ochsenfleisch aus dem dicken Teile des Schenkels wird fein gehackt und mit ebensoviel geschabtem oder gehacktem Speck, einigen eingeweichten, vorher abgeriebenen Milchbrötchen, dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und einigen Eiern vermischt. Nun streicht man die Masse durch ein grobes Sieb, rührt etwas gehackte Petersilie oder feinen Schnittlauch darunter, formt davon eigroße, runde Klöße, drückt sie etwas breit und schmort sie in Butter auf beiden Seiten gar, übergießt sie dann mit einer fein bereiteten, hellen Sardellensauce und veredelt diese beim Anrichten mit etwas Maggi.

Th. H.