

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: 12.01.2026

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

Gastronomisches.

Fray-Bentos-Zunge mit Rosinen-Sauce.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge erhält man in ihrer geöffneten Büchse. Indes brüht man 20 Gramm süße Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in Stifte, wäscht 25 Gramm Rosinen ohne Steine und kocht sie in wenig Rotwein auf. — In 50 Gramm Butter wird Mehl geröstet, diese Einbrenne mit der Brühe der Fray-Bentos-Zunge, etwas kochendem Wasser, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extract, Pfeffer und geriebener Zwiebel zu einer dicken Sauce verkocht, zu der man die Rosinen nebst der Brühe, sowie die Mandeln thut. — Man schneidet die Zunge in Scheiben, richtet sie auf tiefer Schüssel an und überzieht sie mit Sauce.

Consommé à la florentine.

Für 6 Personen. Dauer der Zubereitung 4 Stunden.

Man bereitet ein kräftiges Consommé. Die Einlage besteht aus einem Brandteig (pâte à chaud), den man wie folgt herstellt. Man bringt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit einer Prise Salz und einem nussgroßen Stück Butter zum Kochen, schüttet 250 Gramm Mehl hinein und brennt die Masse gut ab. Nachdem sie etwas

verkühlt hat, fügt man nach und nach 6 ganze Eier hinzu und zieht schließlich eine handvoll Kerbel und Petersilie darunter, die man fein gehackt und mit einigen Tropfen "Maggi" angeseuget hat. Diesen Teig spritzt man durch den Dressierzack in köchendes, schwach gesalzenes Wasser, kühlt ihn ab und schneidet ihn in passende Stückchen. Auch kann man Quenelles davon abstechen. Kurz vor dem Anrichten gibt man die gut abgetropfte Einlage in die Terrine, schwemmt sie mit etwas darüber gesetztem "Maggi" durch und schüttet das Consommé darauf.

Gulasch.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Beinahe 1 Kilogramm zartes Rindfleisch aus der Kugel schneidet man nebst 4 Zwiebeln, die man in etwas Butter durchhormt, in Würfel, thut das Fleisch zu dem Zwiebelfett, läßt es darin etwas braun werden, gibt 15 Gramm Mehl darüber und Salz, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract daran und kocht das Gericht ganz langsam im festgekochten Kochtopf beinahe 3 Stunden. Zuletzt gießt man 2 Löffel Rotwein hinzu und fügt mit Voricht Paprika daran. Salzkartoffeln, auch Gurken, gibt man dazu.

Miscellen.

Die Länge des männlichen Schrittes.

Durchschnittlich wird dieselbe mit 800 mm angenommen und ein guter Fußgänger kann unter normalen Verhältnissen 6 Kilometer per Stunde zurücklegen, was einer Biffer von 7500 Schritten gleichkäme. Die Schrittänge der Armeen Europas ist wie folgt: Deutschland 800 mm und 112 per Minute; Österreich 750 mm, 115 bis 130 per Minute, Italien 750 mm, 120 per Minute, Frankreich 750 mm, 115 per Minute, Großbritannien 765 mm und 116 per Minute.

Ein Held.

"Marie, ich sage Ihnen zum letzten Male, wenn meine Frau nicht daheim ist, bin ich Herr im Hause!"

Früh gefreit . . .

Die letzte Volkszählung in Indien ergab 6,016.759 verheiratete Frauen im zarten Alter von fünf bis neun Jahren, von denen — bedauerlicher Weise? — 170,000 bereits Witwen waren!