Gastronomisches

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **2 (1898)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gastronomisches.

Schmorbraten.

Zeit der Bereitung 2 1/2 Stunden.

Ein gut abgelegenes Keulenstück von etwa 1 1/2 Kilogramm wird ringsum mit dicken Speckstücken gespickt, mit Salz und Nelkenpfeffer eingerieben, in Mehl gewendet und in Butter ringsum gebräunt. Dann gießt man siedendes Wasser daran, fügt eine Schwarzbrotstehle, zerschnittene Suppenwurzeln, zwei Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 8 Gramm Liebig's Fleischextrakt daran und dünstet es 2 1/2 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 1 1/4 Stunden).

Die Lende hat man vorher ausgelöst, klopft nun 1 1/2 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.

Pöfelzunge mit Pfeffergurken.

Eine frischabgekochte Pöfelzunge wird abgezogen und in schöne Querscheiben geschnitten. Necht grüne Pfeffergurken werden in zollange, grobe Fäden geschnitten und in feine,

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

Th. H.

Crepinets von Schweinsleber.

Man verwendet hierzu eine ganze Schweinsleber, die man aus Haut und Sehnen schabt und mit ebensoviel fettem, rohem Schweinefleisch, einer Zwiebel, frischem Petersiliengrün und etwas Citronenschale recht fein hackt, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzt und durch ein grobes Sieb streicht. Nun schneidet man ein frisches Schweineetz in kleine Vierecke, gibt auf diese einen Eßlöffel Leberfarce, klappt die Ränder des Netzes über, gibt den Crepinets eine viereckige oder ovale Form, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gar und beträufelt jedes einzelne mit einigen Tropfen Maggi. Die Crepinets sind eine sehr gute Gemüsebeilage, namentlich zu Sauerkraut.

Th. H.

Kalbfleischfricaffée.

Zeit der Bereitung 1 1/2 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 Zitronenscheiben, Pfefferkörner und Suppenwurzeln hinzugibt. Man kocht das Fleisch 20 Minuten, gibt nun 3 Löffel voll geweichte trockene Pilze hinzu und dünstet 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 Verkehrs-bureau für Luzern, Vierwaldstättersee und Umgebung“ herausgegebene Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 1. Mai bis 15. Oktober abgestiegenen Fremden weist folgende Ziffern auf:

Deutschland	35,362
Oesterreich-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	102,168
Die Totalziffer betrug 1897	95,258
„ „ „ 1896	97,185
„ „ „ 1895	101,654

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

Die Elasticität 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 kirchlichen Parteikämpfen 1847 aus Berlin ausgewiesen, sich dann in Wien an der Märzrevolution beteiligte und eine „kritische Geschichte der Wiener Revolution“ schrieb, und insofern dessen ebenfalls am 23. November, morgens 8 Uhr vor dem Neuthor 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 dortselbst 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 1865 als Minister-Präsident mit seinem Kaiser dort war, um jene Konferenz abzuhalten, welche der letzte Versuch sein sollte, den Krieg zwischen Oesterreich und Preußen zu verhindern. Die Verhandlungen wurden unter dem Voritze 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 Reflame, 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)