

Gastronomisches

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1899)**

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.

Fray-Bentos-Zunge mit Rosinen-Sauce.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Eine Fray-Bentos-Zunge erhitzt 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 dicklichen 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 übergießt 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

verköhlt 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“ angefeuchtet hat. Diesen Teig spritzt man durch den Dressiersack in kochendes, 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, schwenkt sie mit etwas darüber gespritztem „Maggi“ durch und schüttet das Consommé darauf.

Gulash.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Beinahe 1 Kilogramm zartes Rindfleisch aus der Kugel schneidet man nebst 4 Zwiebeln, die man in etwas Butter durchschmort, 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 festgeschlossenen Kochtopf beinahe 3 Stunden. Zuletzt gießt man 2 Löffel Rotwein hinzu und fügt mit Vorsicht 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 Ziffer von 7500 Schritten gleichkame. Die Schrittlänge der Armeen Europas ist wie folgt: Deutschland 800 mm und 112 per Minute; Oesterreich 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!

WOLFF & ASCHBACHER

MÖBEL-FABRIK
ZÜRICH

60
MUSTERZIMMER

18
EHREN-DIPLOME, GOLD-MEDAILLEN

Übernahme innerer Ausbauten
für ganze Villen. Plafonds, Täfelungen.
Wohnungs- & Hotel-Einrichtungen.

Größtes Kunstgewerbl. Etablissement.
Spezielle Ateliers für Tapezierarbeiten, Decorationen.
Grosses Möbelstoff- & Teppichlager.