

# Gastronomisches

Objektyp: **Group**

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

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

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

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 Dampfwaschesseln, Dampfmenge mit 2,5 m langem Wärmehylinder und Ausschwingmaschine, beides mit elektrischem Antrieb, Dampftrockenanlage neben den gedeckten und offenen Gängeböden 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 Oktagon mit leuchtenden Oberlicht-Glasmalereien und originellen Beleuchtungskörpern in echt Bronze. 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 Netzglasverzierungen, die kost-

baren Kristallkronleuchter, die meisterhaft gearbeiteten Büffets, die Stühle aus grüngerbeiteter slavonischer Kiefer, 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 Kufbaum mit Goldblättern und meergrünem Seidenbezug.

Das ganze östliche Parterre nimmt der enorme, in Grün und Mahagoni gehaltene Raum ein, in welchem, durch eine Abbruchwand gesondert, das Hotel-Restaurant und die Bierhalle sich befinden, zusammen 250 Gäste fassend. Wunderhübsch sind hier die Beleuchtungskörper an den Stuckluftre-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 ver- senkbaren 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  $\frac{3}{4}$  Kilogramm mageres Hammelfleisch in große Würfel,  $\frac{1}{2}$  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 schichtweise mit den Fleischstücken in eine ausgestrichene Form, bestreut jede Schicht mit den Zwiebelwürfeln, sowie Salz und Pfeffer, bereitet aus 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser eine Bouillon, gießt sie darüber und kocht das Irish Stew im Wasserbade 3 Stunden. Man stürzt es auf eine tiefe Schüssel.

### Rinder-Klapp mit Sardellenauce.

Ein Stück derbes Ochsenfleisch aus dem dicken Teile des Schenkels wird fein gehackt und mit ebensoviele 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, über- gießt sie dann mit einer fein bereiteten, hellen Sardellenauce und verebelt diese beim Anrichten mit etwas Maggi.

Th. H.

# WOLFF & ASCHBACHER

MÖBEL-FABRIK  
ZÜRICH

60  
MUSTERZIMMER

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

18  
EHREN-DIPLOME. GOLD. MEDAILLEN

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



BAHNHOF  
STADELHOFEN-ZÜRICH