

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 3 (1899)  
**Heft:** [27]: Beilage  
  
**Artikel:** Saisonbilder aus der Schweiz  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-576278>

### **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**

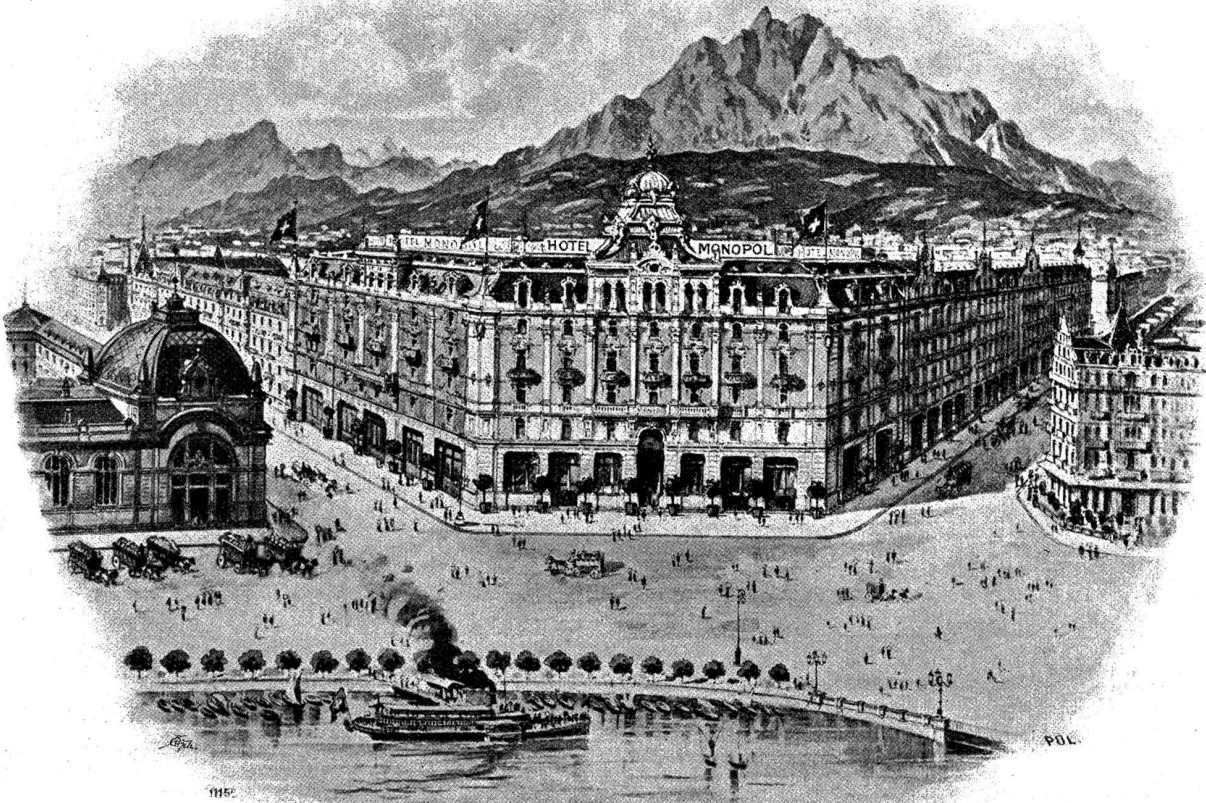
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.02.2026

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

## Saisonbilder aus der Schweiz.

### Das Hotel Monopol in Luzern.



Das Hotel Monopol in Luzern.

Wer aus dem neuen Luzerner Bahnhof ins Freie tritt, dem fällt gerade gegenüber dem Personenausgang ein Gebäude durch sein großstädtisches Gepräge auf. Gleich dem packenden Titel eines Buches erweckt die wirkungsvolle Barock-Fassade sofort das Interesse und läßt über Zweck und Bestimmung des Baues keinen Zweifel aufkommen.

Es ist das neue Monopol-Hotel, welches am 29. Juni dieses Jahres dem Verkehr übergeben wurde.

Durch seine ausgezeichnete Lage inmitten aller Verkehrs-Institute ist das Etablissement, ähnlich wie sein Namensvetter, das Monopol-Hotel oder das Savoy-Hotel beim Bahnhof Friedrichstraße in Berlin, dazu ausersehen, für den Platz Luzern ein modernes Eisenbahnhôtel ohne Einreihung in eine der üblichen Rangklassen darzustellen. Nach Einrichtung und Ausstattung ein großes Passantenhotel, sind durch die bauliche Anlage alle jene störenden Unannehmlichkeiten vermieden, welche man in älteren Bahnhof-Hotels größerer Städte zufolge des nahen Eisenbahngetriebes und des ununterbrochenen Wechsels der Gäste durchzufühlen Gelegenheit hat.

Auf Trottoir-Niveau, ohne irgend welche Stufe, öffnet sich das weite, hohe, reich dekorierte Entrée, von welchem aus Eingänge rechts nach den Bureauz und den Portierlogen, links nach dem Restaurant, geradezu nach dem großen Vestibül führen und eine Haupttreppe, sowie der Personenlift den Verkehr mit den Etagen vermitteln. Das in englisch-modernem Geschmack gehaltene Treppenhaus mit den bis zum Dachboden durchgeführten hellgrauen Salfriso-Marmorstufen, den mächtigen Lichtfenstern, den geräumigen Podesten, den dunkeln Eincrusta-Lambrerien und dem hellroten Wandbelag wirkt ungemein fröhlich und lustig.

Die Raumbesetzung in den Etagen ist zufolge des trefflichen Baugrundrisses eine sehr übersichtliche. Da die beidseitigen Wände der breiten Korridore doppelt mit schalltötenden Zwischenräumen konstruiert und sämtliche Zimmer mit doppelten Türen versehen sind, so ist, wie angestellte Proben ergaben, den Gästen absolute Ruhe gesichert. Für eine ausgiebige Lüftung erscheint wichtig, daß die Zimmer der ersten Etage nach der Straßenfront Türen mit Ballustradenausstritt und die der zweiten Etage sämtlich Balkone haben. Reiche Blafonds, helle Tapeten, geschmackvolle Draperien und elegante Kuchbaum-Ameublements im Stil Louis XV., sowie jeweilig zwei bis fünf, nach Belieben umzuschaltende Glühlampen an Stelle des traditionellen Kerzenleuchters geben dem Zimmer einen wohnlichen und behaglichen Charakter.

Auf jeder Etage befinden sich vier Waterklosets, nach einem speziell für das Monopol-Hotel hergestellten Modell, ein großer Baderaum mit Porzellanwannen, eigene Serviceräume für Portier, Kellner und Zimmermädchen, mit Kalt- und Warmwasserzuleitung, Speisenaufzug, Tellerwärmer und Telephon-Verbindung mit den Etagen unter sich und dem Souterrain, zu welchem letzterem eine Diensttreppe mit geräuschlosen Kalkolithstufen hinabführt. Um die sehr große und helle, mit den modernsten Einrichtungen versehene Küche liegt ein ganzes Quartier von Hilfsräumen: Vorratsmagazine, Gänge für das Personal, Gemüseflüster, Casserolier- und Geschirrwäschküche, Kaltluft-räume nach System Linde, auf jede beliebige Temperatur einzustellen, für Fleisch, Geflügel und Fisch, für Butter und Milch; Bierkeller mit einer Aufnahmefähigkeit von zwei Waggons oder 70 Hektolitern. Tagesweinkeller für das Restaurant, wo alle

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 Auschwingmaschine, beides mit elektrischem Antrieb, Dampftrockenanlage neben den gedeckten und offenen Gängeböden im Dachgeschoß. Telephon und sieben Personen-, Gepäck-, Wäsche-, Speisens-, 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 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 Ketzglasverzierungen, die kost-

baren Kristallkronleuchter, die meisterhaft gearbeiteten Büffets, die Stühle aus grüngebeizter slawonischer Rüstler, mit rotem Leder bezogen, alles wirkt ungemein apart und vornehm. Reizend ist der Damensalon decoriert: 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 Abhlußwand gesondert, das Hotel-Restaurant und die Bierhalle sich befinden, zusammen 250 Gäste fassend. Wunderhübsch sind hier die Beleuchtungskörper an den Stucklufte-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  $\frac{3}{4}$  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-Klasp 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 Milchbröthen, 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 Sardellenauce und verebelt diese beim Anrichten mit etwas Maggi.

Th. H.

# WOLFF & ASCHBACHER

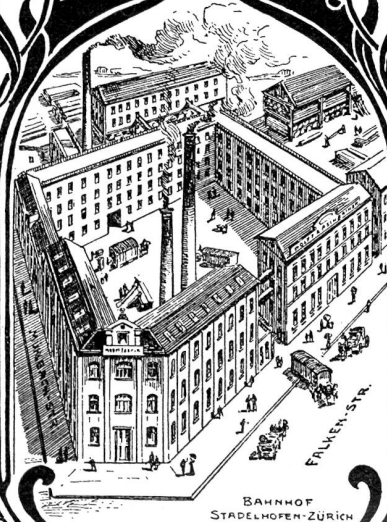
60  
MUSTERZIMMER

MÖBEL-FABRIK  
ZÜRICH

18  
EHREN-DIPLOME, GOLD-MEDAILLEN

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

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



BAHNHOF  
STADELHOFEN-ZÜRICH