

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 1 (1892)
Heft: 7

Anhang: Beilage zur "Hotel-Revue" No. 7

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: 07.02.2026

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

Beilage zur „Hotel-Revue“ № 7.

Vermischtes - Faits divers.

Pariser Mittagessen. Der „Cosmos“, eine wissenschaftliche Zeitschrift, entwirft folgende, jedenfalls übertriebene Schilderung von der Zusammensetzung eines Pariser Mittagessens. Die Einleitung bildet ein Wermuth, dessen Wohlgeschmack durch Zusatz von Schwefelsäure erhöht wird; dann kommt die Tapioca-Suppe, bereitet aus Kartoffelmehl mit etwas Kupferzusatz; die Butter des Nebengerichts ist aus Kalbsfett, mit Blei gefärbt, hergestellt. Dem sehr mittelmässigen Braten ist durch Salpeter ein pikanter Geschmack verliehen, während der Salat mit Vitriol-essig gewürzt ist. Die etwas zu grünen Erbsen riechen nach dem Kupfer, mit dem sie so schön grün gefärbt sind. Nachtisch eine Crème von Chocolade, bestehend aus Holzzucker, rothem Quecksilberoxyd und Ockererde. Als Kaffee wird eine Mischung serviert, die neben anderen guten Dingen Sägemehl von Mahagoniholz und Gerstenzucker enthält; den Beschluss macht ein Glässchen Kirsch mit Blausäure. Nach einem solchen herrlichen Mahl bekommt der Pariser einen Riesendurst, zu dessen Stillung er einheimisches Bier trinkt. Dieses französische Bier ist ein Gebraut von Mohnköpfen, Holunder, Belladonna, Stechäpfel, Gerberlohr und Pikrinsäure. Daraus mag etwas Wahres sein; aber man bilde sich nur nicht ein, dass man in Paris nicht auch sehr gut und gesund essen kann!

Amerikanischer Humor. In einer amerikanischen Zeitung finden wir folgendes hübsches Geschichtchen: Einst zogen vier Fliegen über Land und gelangten in ein blühendes Küchengefüle. Da ersah die erste einen Kuchenteig, flog auf ihn und naschte. Da sie aber keinen Alau vertragen konnte, so bekam sie die Dünndarm-Entzündung, siechte dahin und starb. Die zweite Fliege, hierdurch vorsichtig gemacht, mied den Kuchenteig und versuchte sich an einer

Tasse mit Kaffee-Inhalt, aber das Eisenoxyd war zu viel, es untergrub ihre Gesundheit; sie legte sich und segnete das Zeitliche. Die dritte Fliege dachte bei sich: Sind die Süßigkeiten hier alle vergiftet, so werden es wohl die Fleischwaren nicht sein, flog auf eine Wurstscheibe und lieb wacker ein. Aber welche Fliege könnte Schwerspath vertragen? Auch sie versammelte sich bald zu ihren Vätern. Die vierte Fliege aber war eine kluge Fliege; sie liess alles unberührt, bis sie ein angefeuchtetes Papier entdeckte, worauf ein Todtentkopf gemalt und „Fliegengift“ aufgedruckt war. Da gieng sie trotzher heran, ass und trank und blieb gesund und guter Dinge; denn das Fliegenpapier war — auch gefälscht.

Eine neue praktische Art, Eier zu kochen. Unsere Hausfrauen hängen bezüglich der Eierkochfrage noch immer an der Methode, die keineswegs verlässlich genannt werden konnte, aber doch angewendet wurde, weil man keine bessere besass. Man überwachte das Kochen der Eier mit der Uhr in der Hand, und trotzdem man die Zeit noch so genau innehalt, war das pflaumenweich gewünschte Ei doch oft entweder hart oder noch ganz dünnflüssig. Die wissenschaftliche Forschung hat nun auch hier eine Methode gefunden, welche als absolut verlässlich bezeichnet wird. Sie hat folgende neue Gesichtspunkte aufgestellt. Man wende statt der Uhr das Thermometer an und beachte folgendes: Legt man die Eier in das Wasser, sobald es eine Temperatur von 50 Grad R. zeigt, so ist in ihnen, wenn dieselbe auf 70 Grad gestiegen, das Weisse eben im Beginn des Festwerdens, das Gelbe aber noch völlig dünnflüssig; bei 73 Grad R. zeigt das Weisse sich vollständig fest, das Gelbe jedoch im Beginn des Festwerdens, bei 75 Grad erreicht es den Zustand der „Pflaumenweiche“, bei 76 Grad ist auch das Gelbe fest, nur seine Härte steigert sich, je länger man es kochen lässt.

Etikettenkleister. In der Februarsitzung der polytechnischen Gesellschaft in Berlin äusserte sich

Dr. Frank über Klebstoffe und zwar empfahl der selbe als einen Etikettenkleister, welcher sich auch dann gut bewährt, wenn die betreffenden Flaschen in feuchten Räumen aufbewahrt werden, folgende Zusammensetzung: 10 Gramm Borax werden in eine kochende Lösung aus gleichen Theilen Stärke und Leim eingetragen; die Mischung wird gut verrührt.

Zwiebelgeruch an Messern zu entfernen. Um den Messern, mit welchen man Zwiebeln geschnitten hat, den unangenehmen Geruch zu nehmen, reibe man sie mit trockenem Salze ab.

Bothwein Flecke aus Tischzeug zu entfernen. Man feuchtet die Flecken etwas mit Wasser an, streut eine dicke Lage pulverisierter Holzkohle darauf und lässt sie mehrere Stunden liegen. Dann spült man die Stelle mit reinem Wasser ab.

Antwort auf die bescheidene Frage.

Gemsen (Chamois) gibt es nicht im Jardin des Anglais, aber bei Magni rue Kleberg 27 in Genf.

H. B.

Briefkasten der Redaktion.

E. L. i. W. Wir können Ihnen nicht besser antworten als mit nachfolgendem Citate: „Das Schreiben ist ein noch besserer Lichtsampler und Bildner der Gedanken, als das Reden. In ein Blatt schreiben, regt den Bildungstrieb lebendiger an, als ein Buch lesen.“ Jean Paul.

R. S. i. L. Ein Stiefelzieher ist nicht gerade das unentbehrlichste, aber immerhin ein bequemes und sehr oft für den Fremden willkommenes Stück Möbel, vorausgesetzt, dass es nicht durch Verstecken im Nachttischchen, wie dies gewöhnlich geschieht, seinen Blicken entzogen wird. Als beste Bezugsquelle nennen wir Ihnen das Spezialgeschäft A. Gehrig-Liechti in Embrach bei Zürich. Fabrikate elegant, solid und praktisch. Verlangen Sie illustr. Preisliste.

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

No.	Gesucht werden	Alter	Sprachen d. frz. engl. ital.	Hotel-Rang	Ort	Eintritt
Div.-No. 3	Chefs de Cuisine	"	"	I & II	Schweiz u. Elsass	sofort und Mai
Div.-No. 5	5 Hotel-Küchenmädel	20-28	"	I. u. fr. Schweiz	sofort u. später	
Div. No. 3	3 Sekretärinnen	"	"	I. u. II	Schweiz	sofort
490	1 Oberlehrer	"	"	I. u. fr. Schweiz	sofort u. Sais. 92	
Div. No. 1	1 Concierge	"	"	I & II	Frankreich	Juni
"	3 Portier Conduiteure	"	"	I & II	Schweiz	sofort u. später
6	6 Etag.-Portiers	"	"	I & II	dtsch. Schweiz	Mai und Juni
4	4 Zim.-u. Rest.-Kellner	"	"	I & II	dtsch. Schweiz	"
512	1 Saucier	"	"	I	Zürichsee	"
475	1 Ier Aide Saucier	"	"	I	Sais. 92	"
487	1 Aide de cuisine	"	"	II	"	"
360	1 thicht. Haushälterin	"	"	I	Sais. 92	"
Div. No. 3	3 Zimmerverwalten	"	"	I	Schweiz u. Elsass	sofort u. später
"	4 Kellnertöchter	"	"	I	dtsch. Schweiz	"
1	1 Saalhälterin	"	"	I	Schw. u. Bodensee	"
4	4 Saalkellner	"	"	I	Sais. 92	"
374	1 Kellermester	"	"	I	Schweiz	"
378	1 Lampiste	"	"	I	Carlschw., Graub.	"
Div. No. 9	9 Zimmermädchen	"	"	I & II	Schweiz u. Elsass	Saison 92
494	1 Waschfrau	"	"	II	Frankreich	"
Div. No. 3	3 Glättinnen	"	"	II	Schweiz, Frankr.	Mai u. Juni
"	6 Café-Küchenmädel	"	"	I & II	Schweiz	Saison 92
4	3 Kochinnen, neb. Chef	"	"	II	dtsch. Schweiz	sofort u. später
5	3 Kochlehrerinnen	"	"	I	Centraleschweiz	1. Juli
54	1 Caf.-Rest.-Kellnerin	18-25	"	I	Ostschweiz	sofort u. später
530	1 thicht. Haushälterin (Jahresstelle)	25-35	"	I	Centraleschweiz	Mai

Emplois vacants:

No.	On demande	Age	Langues all. frys. angl. ital.	Rang de l'hôtel	Lieu	Entrée
No. div.	3 chefs de cuisine	"	"	I. II.	Suisse et Alsace	de suite et Mai
No. div.	5 secrétaires d'hôtel	20-28	"	II.	Suisse all. et fr.	de suite et pl. tard
No. div.	3 secrétaires	"	"	III.	Suisse all. et fr.	de suite et saison
No. div. 4	4 Ier sommeliers	"	"	III.	France	Juin
No. div. 40	1 concierge	"	"	III.	Suisse	de suite et pl. tard
No. div. 3	3 portiers-conducteur	"	"	III.	Suisse allem.	Mai, Juin
"	6 portiers d'étage	"	"	III.	"	de suite
512	4 som. de rest. et d'étage	"	"	III.	"	"
475	1 saucier	"	"	I.	"	Mai
487	1 Ier aide saucier	"	"	I.	"	Saison 92
360	1 aide cuisine	"	"	II.	"	Juin
No. div.	3 bonnes ménagères	"	"	I.	Suisse et Alsace	Saison 92
"	4 sommelières	"	"	I.	Suisse et Alsace	Saison 92
374	1 appronie somelière	"	"	I.	Lac de Zurich	de suite et pl. tard
378	4 garçons de salle	"	"	I.	Sais. J. d. Constance	Mai
494	9 femmes de chambre	"	"	I. II.	Suisse et Alsace	Saison 92
No. div.	3 repasseuses	"	"	II.	France	Juin
"	6 cafetières	"	"	I. II.	"	"
"	3 cuisinières	"	"	I. II.	Suisse allem.	Saison 92
"	3 appr. cuisinières	"	"	II.	"	de suite et pl. tard
504	2 sommeliers de Restaur.	18-25	"	I.	Swiss centrale	J. Juli
530	1 somelière de Restaur. (à l'année)	25-35	"	I.	Suisse allem.	de suite et pl. tard

Eingeschriebenes Personal:

No.	Personal	Alter	Sprachen d. frz. engl. ital.	Eintritt	Bemerkungen
Div.-No. 10	10 Direct., Chefs d. Récept.	28-55	"	sofort und später	
579	10 Chefs de Cuis.	22-40	"	sofort	
Div. No. 4	4 Sekretärinnen	39	"	sofort	
"	10 Oberkellner	24-27	"	Saison 92	
5	5 Concierges	32-58	"	sofort und später	
10	10 Con.-Conduct.	22-40	"	"	
7	1 Zim.- & Rest.-Kellner	18-32	"	"	
8	8 Etag.-Portiers	19-49	"	"	
10	10 Zimmermädchen	20-42	"	"	
611	2 Lingères	21-25	"	sofort	
670	6 I. Aides de Cuisine	21-25	"	sofort und später	
Div.-No. 11	6 I. Aides de Cuisine	18-23	"	"	
"	3 Pâtiss. Entremet.	17-21	"	"	
"	4 Kochlehrlinge	16, 17	"	"	
"	7 Haushälter	24-40	"	"	
503	2 Buffetdamen	34-38	"	sofort	
574	4 Saaldecker-Vol.	18-26	"	sofort und später	
532	3 Saal-Kellner	18-22	"	"	
466	2 Oberbäcker	28, 33	"	"	
467	2 Löffelbäcker	28	"	"	
598	1 Office-Bursche	16, 19	"	sofort	
605	1 Kellnerbursche	17	"	Juni	
512	1 Casseroller	27	"	sofort	
602	1 Küchenmädchen	18	"	sofort	
557	1 Koch-Volontairin	23	"	sofort Jnd später	
Div.-No. 3	3 Glättinnen	18, 19	"	Saison 92	

Personnel enrégistré:

No.	Personnel	Age	Langues all. frys. angl. ital.	Entrée	Observations
No. div.	10 direct. et chefs d. récept.	28-55	"	"	de suite et pl. tard
"	10 chefs de cuisine	22-40	"	"	de suite "
579	1 secrétair	39	"	"	Saison 92
No. div.	4 secrétaires-femme	24-27	"	"	de suite et pl. tard
"	10 I. sommeliers	23-45	"	"	"
"	5 concierges	32-58	"	"	"
"	10 conc.-conduct.	22-40	"	"	"
"	7 sommel. d'étage & rest.	18-32	"	"	"
"	8 portiers d'étage	19-49	"	"	"
611	1 femme de chambre	20-42	"	"	Saison 92
670	6 Lingères	24, 27	"	"	de suite
No. div.	6 I. aides de cuisine	21-25	"	"	de suite et pl. tard
"	6 I. aides de cuisine	18-23	"	"	"
"	3 pâtis.-entremet.	17-21	"	"	"
"	4 vol. de cuisine	16, 17	"	"	"
"	7 ménagères	24-40	"	"	"
503, 574	2 dames d'office	18-38	"	"	"
478, 523	2 sommelières de salle vol.	18-26	"	"	de suite
No. div.	3 sommel. de salle	18-22	"	"	de suite et pl. tard
513, 632	1er boulanger	28, 33	"	"	"
491	1 painbäcker	23	"	"	"
597, 598	1 garçon d'office	16, 19	"	"	de suite "
605	1 caviste	20	"	"	Juli
512	1 casseroller	27	"	"	de suite et pl. tard
602	1 cuisinière	18	"	"	de suite
557	1 une volontaire de cuis.	23	"	"	de suite et pl. tard
No. div.	3 repasseuses	18, 19	"	"	Saison 92



Höchstgelegenes
Motels
mit Blick auf
Rom
und die (50)
Campagna

Nistelweck & Hassler, Propriétaires.

MEYER, SIBLER & CIE

— Luzern. —

DÉPOT de L'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE & CIE

Cristall, ord. Hohl- & Tafelglas,
Porzellan, Porzellan opaque & Steingut, Tischbestecke,
Britannia-Metall, etc. (3)

EN GROS ET EN DÉTAIL.

Vollständige Einrichtungen für Hotels und Restaurants.

Insel-Brauerei Lindau,

(Bayern)

liefert ihr Bayerisches EXPORT-BIER nach allen Ländern. Stoff von anerkannt vorzüglicher Qualität, ist allgemein beliebt und ist besonders als Flaschenbier von hervorragender Güte. Je nach Grösse der Sendungen beträgt

die Fracht nach der Schweiz ab Lindau

4 bis 6 Cts. pro Liter weniger
als ab München.

Preisberechnung billigst; auf Wunsch frei ab Lindau oder franko verzollt Bestimmungsort.

Gebinde in beliebiger Grösse. Probefässer jederzeit zur Verfügung. Bedienung prompt, reell und courant. (59)

A vendre ou à louer.

Pour cause de santé,

l'Hôtel Bellevue près Fribourg,

agréablement situé, comprenant un grand nombre de chambres et salons, belle cuisine avec eau et cave voûtée.

Ferme avoisinante, avec grange, remise, écurie, jardins potagers, jeu de quilles, pavillon fermé pour sociétés, jardin-promenade bien ombragé, ainsi que 8 poses de terrain d'excellente qualité.

Pour renseignements ultérieurs s'adresser à

(57)

Schorderet, notaire
à Fribourg.

Preisgekrönte CAPWEINE

von E. PLAUT, Capstadt.

— 18 goldene und silberne Medaillen. —

Über 800 Verkaufsstellen.

Garantiert reine Naturweine.

Hochfeine Frühstücks- und Dessert-Weine.

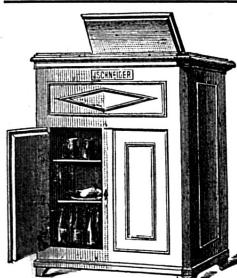
Medicinal-Weine ersten Ranges.

General-Dépôt für die Schweiz:

Carl PFALTZ, Basel,

Import feiner Südweine.

Den Tit. Hôtels werden besondere Vortheile gewährt. (2)



Eisschränke
für Hôtels, Restaurants, Metzger
Conditors und Private,

je nach Wunsch, mit oder ohne Ventilation. In meinen Eiskästen kann Fleisch etc. ohne jeglichen Nachtheil 8—14 Tage lang aufbewahrt werden. (25)

Bierbüffets, Schweizer. Patent 973, neuestes, sehr prakt. System, zum direkten Ausschank vom Fass, ohne Schlauchleitungen.

Glacemaschinen, Conservatoires
für Gefrorenes und Roheis

empfiehlt in solider und zweckmässiger Construction zu billigsten Preisen, unter Garantie J. SCHNEIDER, vormal. C. A. BAUER,

Eisgasse, Aussenstrasse-Zürich. Gegründet 1863.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art in der Schweiz.

Stets grosse Auswahl fertiger Eisschränke, Bierbüffets, Glace-
maschinen etc. vorrätig. Illustr. Preis-Courants gratis und franko.

Grosses
Tapetengeschäft
en gros en détail
von
Grüter-Kaus
Hirschgassestr. 11 — Bürgerstr. 16
Luzern.

Tapeten und Borden

jeden Genres
von den billigsten bis zu den
feinsten
in grösster Auswahl.

Stets

Neuheiten und Spezialitäten.

NB. Bedeutende Preisreduktion
bei grossen Bezügen und
für Hotels. (55)

Muster franko. Telefon.

Olivenöle

ital. und französ.
Rhum | Speciditionen direkt
Cognac | ab Bordeaux und ab
Cognac | an die Empfänger,
in durchaus reellen und feinsten
Qualitäten empfehlen

Gebr. Schumacher & Cie.

Luzern. (47)

vormal. J. Kirchhofer-Synyer.

Teppiche

Milieux

Bettvorlagen

Cocos- und

Linoleumläufer

Tischteppiche

Thürvorlagen

Wollene Bettdecken

(weiss und Jacquard)

empfiehlt zu billigstem Preisen

J. Hallensleben

Lager: Mühlplatz 10, I. Etage

Luzern. (21)

Das bedeutendste
und rühmlichst bekannte

Bettfedern-Lager

Harry UNNA in Altona

bei Hamburg

versendet portofrei gegen Nach-

nahme (nicht unter 10 Pfd.)

— gute neue —

Bettfedern für 75 Cts.

das Pfund,

vorzüglich gute Sorte

1 Fr. 50 Cts.,

prima Halbdauen

nur 2 Fr.,

prima Ganzdaunen

nur 3 Fr.

Verpackung zum Kostenpreis. Bei

Abnahme von 50 Pfd. 5% Rabatt.

Umtausch bereitwilligst. (11)

Saxer & Rohr

Lenzburg

Wurst- & Fleischwaren-Fabrik

mit Dampfbetrieb.

Spezialität

in (34)

Wurstwaren nach nord-

deutscher Manier.

— Schinken —

zum Rohessen und zum Kochen.

Geräucherte Fleischwaren.

Reines Flammenschmalz.

Fisch-, Wildpret- und Geflügelhandlung

von
FRIED. GLASER SOHN
BASEL

(19)



Höchste Auszeichnung a. d. Kochkunstausstellung Zürich
Dipl. I. Klasse an der schweizer. Fischkunstausstellung Basel

Besitzer der vorzüglichsten Rheinsaim-Fischereien.
Spezialität: RHEIN-SALM.

Flaschen-Körbe von Meerrohr,
äusserst solid, leicht und nicht faulend,
offerirt billigst, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 36, 40, 50 bis 100-fachig.
Muster auf Wunsch zur Ansicht. (35)

Achtungsvollst R. SENN, Korbblecherei, Liestal.

Lachener Präserven

vorzüglichste, gesunde, bequeme und sparsame Küche, nach hygienischen Grundsätzen aus den besten Produkten hergestellte Suppen-eintagen, Dörrgemüse, den frischen gleich, feinste gekochte und andere Mehle und Grieze, Tapioca, Sago und Panir-mehle, fertige Suppen in Erbswurst, Nährsuppen in wenigen Minuten zu bereiten sind. (62)

Garantiren Prima Qualität und Reinheit.

Pilsner Bier
aus der I. Pilsner Aktienbrauerei in Pilsen.

Münchener Bier

aus dem Bürgerlichen Brauhaus in München

Spezialität: Flaschenbiere, pasteurisiert.

Achtungsvoll empfiehlt sich (5)

Allein - Vertretung für die Schweiz:

O. Ulmer-Hemmann,
Schanzenberg, ZÜRICH.

Die Senf- und Essig-Fabrik Buchs

Gegründet 1867

empfiehlt ihre beliebten sanitären und von den Hotels premier Rang seit einer Reihe von Jahren, sowie von Pharmacisten gekauften Fabrikate in Senf und Essig. (12)

Import von Oliven- und Sesam-Oelen. — Rhum, Cognac.

Destillation von Qualitäts-Spirituosen.

Wein-Handlung.

Buchs | Hochachtend
St. Gallen | März 1892.

Jean Zogg.

Für die herannahende Saison
erlaube ich mir, die Herren Hotel- und Pensions-Besitzer auf
die grossen Vorteile aufmerksam zu machen, welche ihnen der
Bezug meiner feinsten, echten
Sherry-, Madeira-, Port-, Marsala-, Malaga-
sowie Cap-Weine

in Postkistchen von 3 Flaschen an, in ganz beliebiger Auswahl,
bietet. Da der Versandt sofort erfolgt, fällt die Notwendigkeit weg, grössere Vorräthe in den weniger gangbaren
Weinen zu halten. Billigste Preise, Grösste Auswahl. —
Näheres aus der Preisliste ersichtlich. (22)

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

Agence de Journaux et Librairie
à Bâle.

Abonnements à tous les journaux de l'étranger
et du pays de et pour n'importe quelle durée.

Prix très avantageux. (28)