

**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“ No 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 Kupferzucker; 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. Nachsticht eine Crème von Chokolade, 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 Gläschen 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 Gebräu von Mohnköpfen, Holunder, Belladonna, Stechapfel, Gerberlohn und Pikrinsäure. Daran 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 Küchengeld. Da ersah die erste einen Kuchenteig, flog auf ihn und naschte. Da sie aber keinen Alaun 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 hieb 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 Totenkopf gemalt und „Fliegengift“ aufgedruckt war. Da gieng sie getrost 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 innehielt, 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 derselbe 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 Salz ab.

**Rothweinflecke 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 (Chamols) 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 Lichtsammler 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.-o.	3 Chefs de Cuisine			I & II	Schweiz u. Elsass	sofort und Mai
5	Hotel-Köcheninnen			d. u. fr. Schweiz		sofort u. später
Div.-No.	3 Secrétaires	20-28		I & II	Schweiz	sofort
4	Oberkellner			I & II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. Sais. 92
490	1 Concierge			I & II	Frankreich	Juni
Div.-No.	3 Portier-Conducteurs			I & II	Schweiz	sofort u. später
6	Etage-Portiers			I & II	dtsh. Schweiz	Mai und Juni
4	Zim.-u. Rest.-Kellner			I	dtsh. „	sofort
512	1 Saucier			I	„	Mai
475	1 1er Aide Saucier			I	„	Saison 92
487	1 Aide de cuisine			II	„	Juni
360	1 tücht. Haushälterin			I	„	Saison 92
Div.-No.	3 Zimm.-Gouvernanten			I	Schweiz u. Elsass	sofort u. später
4	Saaltöchter			I	dtsh. Schweiz	sofort u. später
1	Saaltöchter			I	Zürichsee	sofort u. später
4	Saalkellner			I	Schw. u. Bodensee	Saison 92
374	1 Kellermeister			I	Schweiz	Mai
378	1 Lampiste			I	Östschw., Graub.	Saison 92
Div.-No.	9 Zimmermädchen			I & II	Schweiz u. Elsass	Juni
491	1 Wäschfrau			I	Frankreich	Saison 92
Div.-No.	3 Glätterinnen			I	Schweiz, Frankr.	Mai u. Juni
6	Café-Köcheninnen			I & II	Schweiz	Saison 92
3	Köcheninnen, neb. Chef			I & II	dtsh. Schweiz	April u. Mai
3	Kochlehrling			II	„	sofort u. später
54	1 Casserolier			I	Centralschweiz	1. Juli
54	1 Café-Rest.-Kellnerin	18-25		I	Ostschweiz	sofort od. später
530	1 tücht. Haushälterin (Jahresstelle)	25-35		I	Centralschweiz	Mai

### Eingeschriebenes Personal:

No.	Personal	Alter	Sprachen d. frz. engl. ital.	Eintritt	Bemerkungen
Div.-No.	10 Direkt., Chefs d. Récept.	28-55			sofort und später
579	10 Chefs de Cuis.	22-40			sofort
Div.-No.	4 Secrétaires	24-27			Saison 92
10	Oberkellner	23-45			sofort und später
5	Concierges	32-58			„
10	Conc.-Conduct.	22-40			„
7	Zim.- & Rest.-Kellner	18-32			„
8	Etage-Portiers	19-49			„
10	Zimmermädchen	20-42			Saison 92
611 670	2 Lingères	24, 27			sofort
Div.-No.	6 I. Aides de Cuisine	21-25			sofort und später
6 II.	„	18-23			„
3	Pâtiss. Entremet.	17-21			„
4	Kochlehrlinge	16, 17			„
2	Haushält.	24-40			„
503 574	2 Buffetdamen	34-38			„
Div.-No.	4 Saaltöchter-Vol.	18-26			sofort
3	Saal-Kellner	18-22			sofort und später
513 632	2 Oberbäcker	28, 33			„
466	1 Bäcker	23			„
491	2 Litteriers	16, 19			sofort
598	1 Office-Bursche	17			Juni
605	1 Kellerbursche	20			sofort und später
512	1 Casserolier	27			sofort
602	1 Küchenmädchen	18			sofort
537	1 Koch-Volontärin	23			sofort Jnd später
Div.-o.	3 Glätterinnen	18, 19			Saison 92

### Emplois vacants:

No.	On demande	Age	Langues all. frs. angl. ital.	Rang de l'hôtel	Lieu	Entrée
No. div.	3 chefs de cuisine			I. II.	Suisse et Elsass	de suite et Mai
No. div.	5 cuisiniers d'hôtel			II.	Suisse all. et fr.	de suite et pl. tard
No. div.	3 secrétaires	20-28		I. II.	Suisse	de suite
No. div.	4 Ier sommeliers			I. II.	Suisse all. et fr.	de suite et saison
No. div.	1 concierge			I. II.	France	Juin
No. div.	4 portiers-conducteur			I. II.	Suisse	de suite et pl. tard
No. div.	6 portiers d'étage			I. II.	Suisse allem.	Mai, Juin
„	4 som. de rest. et d'étage			I.	„	de suite
512	1 saucier			I.	„	„
475	1 1er aide saucier			I.	„	Mai
487	1 aide cuisine			I.	„	Saison 92
360	1 bonne ménagère			II.	„	Juin
No. div.	3 gouvernantes d'étage			I.	Suisse et Elsass	Saison 92
„	4 sommeliers			I.	Suisse allem.	„
„	1 apprenti sommelier			I.	Lac de Zurich	desuite et pl. tard
374	4 garyons de salle			I.	Sasse, l.d. Conste.	Saison 92
378	1 caviiste			I.	„	Mai
378	1 lampiste			I.	„	„
No. div.	9 femmes de chambre			I. II.	Suisse et Elsass	Saison 92
„	1 laqueuse			II.	France	Juin
No. div.	3 repasseuses			I. II.	Suisse	Saison 92
„	6 caftières			I. II.	Suisse allem.	Avril et Mai
„	3 cuisiniers			II.	Suisse allem.	de suite et pl. tard
„	3 appr. cuisiniers			I.	Suisse centrale	1. Juillet
500	2 casseroles			I.	Suisse allem.	desuite et pl. tard
534	1 sommelier de Restaur.	18-25		I.	„	„
501	1 gouvernante (à l'année)	25-35		I.	„	Mai

### Personnel enregistré:

No.	Personal	Age	Langues all. frs. angl. ital.	Entrée	Observations
No. div.	10 direct. et chefs d. récept.	28-55			de suite et pl. tard
579	10 chefs de cuisine	22-40			de suite
No. div.	4 secrétaires	24-27			Saison 92
„	10 I. sommeliers	23-45			de suite et pl. tard
„	5 concierges	32-58			„
„	10 conc.-conduct.	22-40			„
„	7 sommel. d'étage & rest.	18-32			„
„	8 portiers d'étage	19-49			„
„	10 femme de chambre	20-42			Saison 92
611 670	2 lingères	24, 27			de suite
No. div.	6 I. aides de cuisine	21-25			desuite et pl. tard
6 II.	„	18-23			„
3	Pâtiss.-entremet.	17-21			„
4	vol. de cuisine	16, 17			„
503 574	7 ménagères	24-40			„
478 523	2 dames d'office	34-38			„
No. div.	2 sommeliers de salle vol.	18-26			de suite
513 632	2 Ier boulangers	28, 33			desuite et pl. tard
466	1 boulanger	23			„
491	2 liffiers	16, 19			de suite
597 598	1 garyon d'office	17			Juin
605	1 caviiste	17			de suite et pl. tard
512	1 casseroles	27			de suite
602	1 cuisinère	18			de suite et pl. tard
„	une volontaire de cuis.	23			Saison 92
No. div.	3 repasseuses	18, 19			„



Höchstgelegenes  
**Hôtel**  
mit Blick auf  
**Rom**  
und die (50)  
**Campagna**

Nistelweck & Hassler, Propriétaires.

**MEYER, SIBLER & C<sup>IE</sup>**  
Luzern.

**DÉPOT de L'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE & C<sup>IE</sup>**  
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 coulant. (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. ==

Ueber 800 Verkaufsstellen.

Garantirt reine Naturweine.

**Hochfeine Frühstücks- und Dessert-Weine.**

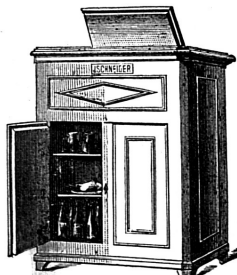
**Medicinal-Weine ersten Ranges.**

General-Dépôt für die Schweiz:

**Carl PFALTZ, Basel,**

Import seiner Südweine.

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



**Eisschränke**

für Hôtels, Restaurants, Metzger  
Conditors und Private,

je nach Wunsch, mit oder ohne Ven-  
tilation. In meinen Eiskasten kann  
Fleisch etc. ohne jeglichen Nach-  
theil 8-14 Tage lang aufbewahrt  
werden. (25)

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

**Glacemaschinen, Conservatoren**  
für Gefrorenes und Roheis

empfehlen in solider und zweckmässiger Construction zu billigsten  
Preisen, unter Garantie **J. Schneider, vormals C. A. Bauer,**

Eisgasse, Aussersihl-Zürich. Gegründet 1863.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art in der Schweiz.

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

Grosses  
**Tapetengeschäft**  
en gros en détail

von  
**Grüter-Kaus**

Hirschmattstr. 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 Preisreduk-  
tion bei grossen Bezügen und  
für Hotels. (55)

Muster franko. Telephon.

**Olivenöle**

ital. und französ.

**Rhum** ) Speditionen direkt  
ab Bordeaux und ab  
**Cognac** ) Cognac  
an die Empfänger,  
in durchaus reellen und feinsten  
Qualitäten empfehlen

**Gebr. Schumacher & Cie.**

**Luzern.** (47)

vormals: J. Kirchhofer-Styner.

**Teppiche**

Milieux

Bettvorlagen

Cocos- und

Linoleumläufer

Tischteppiche

**Thürvorlagen**

ferner

**Wollene Bettdecken**

(weiss und Jacquard)

empfiehlt zu billigsten Preisen

**J. Hallensleben**

Lager: Mühlenplatz 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 Halbdannen**

nur 2 Fr.,

**prima Ganzdannen**

nur 3 Fr.

Verpackung zum Kostenprets. Bei

Abnahme von 50 Pfd. 5% Rabatt.

Umtausch bereitwilligst. (11)

**Saxer & Rohr**

**Lenzburg**

**Wurst- & Fleischwaaren-Fabrik**

mit Dampftrieb.

**Spezialität**

in (34)

**Wurstwaaren nach nord-**

deutscher Manier.

== Schinken ==

zum Rohessen und zum Kochen.

**Geräucherte Fleischwaaren.**

Reines Flammenschmalz.

Fisch-, Wildpret- und Geflügelhandlung

**FRIED. GLASER SOHN**  
**BASEL** (19)

Hoflieferant Seiner Majestät des Königs von Rumänien.  
Zwei Diplome an der schweizer. Landesaussstellung Zürich



Höchste Auszeichnung u. d. Kochkunstausstellung in Zürich  
Diplom 1. Klasse an der schweizer. Fischereiausstellung Basel

Besitzer der vorzüglichsten Rheinsalm-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)

Achtungsvoll **R. SENN, Korbflechtere, Liestal.**

**Lachener Präserven**

vorzüglichste, gesunde, bequeme und sparsame Küche, nach hygieni-  
schen Grundsätzen aus den besten Produkten hergestellte **Suppen-**  
**einlagen, Dörrengemüse**, den frischen gleich, feinste gekochte  
und andere Mehle und Griesse, **Tapioen, Sago und Panir-**  
**mehle, fertige Suppen in** ☐ **Erbswurst, Nährsuppen,**  
womit für 15 Cts. 4 Portionen schmackhafte und nahrhafte Suppe  
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, pasteurisirt.**

Achtungsvoll empfiehlt sich (5)

Allein-Vertretung für die Schweiz:

**O. Ulmer-Hemmman,**

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-Spirituenen.

**Wein-Handlung.**

Buchs } März 1892.

Hochachtung

**Jean Zogg.**

**Für die herannahende Saison**

erlaube ich mir, die Herren Hotel- und Pensions-Besitzer auf  
die grossen Vortheile 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 Versand stets sofort erfolgt, fällt die Noth-

wendigkeit weg, grössere Vorräthe in den weniger gangbaren  
Weinen zu halten. Billigste Preise. Grösste Auswahl. (22)

Näheres aus der Preisliste ersichtlich.

**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)