**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein

**Band:** 1 (1892)

**Heft:** 18

Artikel: Warnung vor Hochstapler

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-521917

### 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:** 04.12.2025

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

der unbefügten Fremdenbeherbergung unter die Arme gegriffen wird, indem man seit neuerer Zeit die Bequartierung von Offizieren in Privatwohnungen veranlasst. Auch die Internationale Ausstellung für Musik- und Theaterwesen, welche von den Wiener Hoteliers in sehr opferwilliger Weise unterstützt worden ist, patronisiri sonderbarerweise die Winkel-Beherbergung, ein Vorgehen, gegen welches nicht scharf genug Stellung genommen werden kann. Unter diesen Umständen ist es ein vollkommen gerechtferligter Akt der Nothwehr, wenn sich die Mitglieder des Gremiums einhellig zu einer entschiedenen Stellungnahme entschlossen haben. Es wird demnächst im Wege einer Deputation mit voller Strenge gegen das Treiben eingeschritten.

Weltaustellung in Chicago. Die Ausstellung wird im Gebiet der Luftschifffahrt voraussichtlich zwei interessante Neuheiten bringen. So beabsichtigt der bekannte Luftschifffer Rodeck einen «Drachenfesselballon» auszustellen, der nicht die übliche Kugelgestalt besitzt, sondern sich der Form eines Drachen nähert. Ferner gedenkt Hr. Rodeck ein Panorama auszustellen, welches dem Beschauer, der sich gleichsam in der Gondel eines Luftballons befinden soll, einen Bliek auf ein Stück Welt gewähren wird.

89,000 Glühlichtlampen werden von der Westinghouse-Gesellschaft zur Erleuchtung des Ausstellungsparkes in Chicago aufgestellt werden.

Vargitung. Bei einem Festmahl in Asburg Park, New-Jersey, wurden hundert Menschen durch Eis-Greme vergiftet, die in unreinem Kupfergeschirr zubereitet worden war. Die Aerzie hoffen, die Erkrankten retten zu können Kise-Maden. Um Fliegen zu verhindern, ihre Eier auf Käse abzulegen, bedecke man letztere mit Hopfenblättern oder Johanniskraut. Der Geruch dieser Kräuterschreckt die Fliegen ah und trägt gleichzeitig dazu bei, den Wohlgeruch des Käses zu verbessern. Bekanntlich entstehen die Käse-Maden nicht von selbst, wie Viele meinen, sondern lediglich durch Ablegen von Eiern gewisser Fliegenarten.



Luzern. Graf und Gräfin von Waldersee, welche bei-nahe jedes Jahr längern Aufenthalt in der Schweiz nehmen, sind im \*Schweizerhof\* dahier eingetroffen, wo sie sich einige Tage aufhalten werden.

einige Tage aufhalten werden.

Graubinden. Graf Herbert Bismarck weilt auf seiner
Hochzeitsreise vorübergehend im Bündnerland, in Nauders, Schuls, Samaden.

Wiesbaden. König Christian von Dänemark trifft um
die Mitte der nächsten Wochen zu einem dreiwöchentlichen Bädergebrauch hier ein und nimmt wie immer im
Park Hotel Wohnung.

Reichenhall. Prinz und Prinzessin Rohan befinden sich
zur Kur in hier

Reichenhall. Kur in hier.

Dresser sur gradins avec gelée, et l'on aura un plat très beau et fort bon.

Stimmt. Engländer (der nicht gleich bedient wird)
«Kellner; sie Esel, bringen Sie mir ein Beefsteak!»
Kellner: «Deutsch oder englisch?»
Engländer: «Was ist englisch?»
Kellner: «Englisch ist roh».
Kellner: «Englisch ist roh».
Unch die Blume. Ein Reisender betritt ein Hotel, verlangt ein Zimmer, und wird von dem Oberkellner empfangen, der einem Kollegen die Weisung gibt: «Dem Herrn das Fünf-Mark-Zimmer.»
Der Fremde folgt dem Kellner nach dem Halbstock.

Der Fremde folgt dem Kellner nach dem Halbstock, man schliesst ihm einen mit grosser Eleganz möblirten Salon auf. «Was, das soll nur 5 Mark kosten?» frägt Salon auf. «Was, das der Fremde überrascht.

der Fremde überrascht.

«O nein,» — antwortete der Kellner, wir nennen es nur 5 Mark-Zimmer, weil die Fremden, die es verlassen, gewöhnlich 5 Mark Trinkgeld geben».

Nur kalt. Tourist (zu einem Kollegen, der eben von einem Felsen hinabstürzt); «Halt, halt, so kommst du ja viel zu früh zur Table d'höte hinnunter!»

Schlagfertig. «Also Sie wollen bei mir als Leibkoch eintreten?» — «Zu dienen, Gnoden Herr Grof.» — «Aber ich habe noch nie gehört, dass ein Ungar ein guter Koch würde?» — «Kérem alàssan im Gegentajle, Ajer Gnoden; oltes schwobisches Sprüchwort sogt jo schon: «Unger ist der beste Koch!» L'œuf Carnot. M. Coudray, cuisinier du marquis de Luart vient d'inventer un mets nouveau qu'il appelle «l'œuf Carnot. En voici la recette:

Faire pocher un œuf bien frais, le parer et le tenir au chaud. Avoir un fond d'artichaud cuit bien blanc, bien paré est ciselé autour, le tenir chaud dans de la glace de viande pas trop corsée, avoir de la purce de volaille un peu épaisse.

Au moment de servir, garnir le fond d'une cuillerée de purce, mettre l'œuf poché dessus et servir chaud en l'arrosont avec le jus.

Si l'on en fait un plat, il faudra le dresser avec gout. La même recette comme plat froid:
Avoir des fonds de même que les précédents, mais froids; les glacer à la glace de viande, les garnir de mousse de volaille. Avoir des œufs durs; coupre les deux bouts de l'œuf jusqu'au jaune, partager l'œuf en deux, mettre un morceau sur chaque fond, un rond de truffe sur le milieu et glacer le tout de gelée de viande.

Event Carnot. M. Coudray, cuisinier du marquis de Luart vient d'inventer un marquis de Luart vient d'inventer un marquis de Luart vient d'inventer un mur 5 Mark-Zimmer, weil die Fremden, die es verlassen, gewihnlich 5 Mark Trinkgeld gehen.

Nur kalt. Tourist (zu einem Kollegen, der eben von einem Felsen hinabstürzt); «Halt, halt, so kommst du ja viel zu frübe zu fehsen hinabstürzt); «Halt, halt, so kommst du ja viel zu frübe zu fehsen hinabstürzt); «Halt, halt, so kommst du ja viel zu frübe zu frübe d'hôte hinunter!»

Schlagfertig. «Also Sie wollen bei mir als Leibkoch eintreten?» — «Zu dienen, Gnoden Herr Grof.» — «Aber ich habe noch nie gehört, dass ein Ungar ein guter Koch würde?» — «Kérem alàssan im Gegentajle, Ajer Gnoden; other en en gewisser Graf stred en purce, mettre l'œuf poché dessus et servir chaud en l'arrosont avec le jus.

Warnung vor Hochstapler.

Denjenigen HH. Hoteliers, bei denen ein gewisser Graf stred Lutteroth aus Paris absteigen sollte, wird es von Vor-heil sein, wenn sie sich bei der Redaktion der «Hotel-Revue» Erkundiguugen über jenen Herrn einholen. Signalement: Achterer Mann m

Eingeschriebenes Personal:

## Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

### Sprachen Hotel Sprachen Gesucht werden Alter Eintritt Personal Eintritt Bemerkungen | Div.No. | 3 Direkt, Chefs d. Récept. | 3 Chefs de Cuis. | 4 Conc.-Conduct. | 3 Zim.- & Rest.-Kellner | 5 Zim.- & Rest.-Kellner | 5 Zim.- chefs de Cuisne | 4 Zim.- chefs de Cu Saalkellner Zimmermädehen Café-Köchinnen Kächinnen, neb. Chef Kächinnen, neb. Chef Zimmermädehen Saaltochter Portier f. kleines Haus Restaurations-Kellner Saaltöchter Portier f. Schweiz Schweiz Schweiz dtsch. Schweiz Schweiz Westschweiz Engadin Benieroberland dtsch. Schweiz $\begin{array}{c} 28 - 39 \\ 24 - 47 \\ 26 - 39 \\ 26 - 45 \\ 22 - 40 \\ 18 - 29 \\ 23 - 32 \\ 20 - 42 \\ 24, \ 27 \\ 21 - 25 \\ 18 - 23 \\ 17 - 21 \\ 25 - 40 \\ \end{array}$ sofort II & II I & II I & II I & II II II Saison Saison Saison sofort Saison sofort sofort sofort sofort I I II 16-20

## Stelle-Gesuch.

Eine junge Deutsche sucht Stelle als Gouvernante, Gesellschafterin oder Reisebe-

Offerten sub «Else» Poste restante Bern.

# Occasion!

Offene Stellen:

Zu verkaufen

1 schönes, leichtes 2-plätziges Coupé und 1 leichter 6-plätziger Omnibus, neu. Näheres durch die Expedition dieses Blattes.

### Gesottene Butter hochfein in Geruch u. Geschmack Heinrich Flad, Zürich liefert

(H2646J)

# 

grösste Auszeichnung



an der ersten

# Versandt

2 Diplome I. Classe

# Schweizerischen Fischereiausstellung Basel 1891.

Reelle Bedienung.	Proi	npter ve	rsandt nacn	Auswarts.	
Ia. Dindonneaux 5.—6.—	Aechten Rheinsalm	p. Pfd. 1.70	Ia. Yorker S	chinken,	
" Bresse-Capaunen ) per Kilo	,, Nord-Salm	1.40	12—14P	.schwer., 1.—	
Bresse-Poularden	Ia. Rhein-Hechte	,, 1.—	" Frankf. S	chinken ., 1.75	
, Bresse-Poulets 3.50—3.80	" Soles	,, 1.90	Westfäl. S	Schinken., 1.50	
" Bresse-Tauben 1.25—1.50	,, Turbots	,, 1.50	Oathoon		
,, Enten 3.50—4	" Zander	,, 1.25	Salami	,, 2.—	
,, Rehschlegel 12.50—15.—	" Schollen	,, 0.60	Gänseleh	erterinnen von	
,, Rehziemer 14—16.—	"Rothzungen	,, 0.70		rtzner 2.25—25	
Ganze Reh per Pfd. 1.40	" Raie de Paris	,, 1.—		tunor ando ao,	
Ia. Rebhühner 2.40	,, Merlans	,, 0.70			
"Birkhahnen 3.25	" Schellfische	,, 0.50			
,,	" Cabliau	,, 0.50			
" Wachteln 5.—	", Langoustes	,, 4-12			
//	Tenende Mensen	0.15-0.25		Bordeaux	
Frische Choux-fleurs p. Dd. 12.—		pr. Pfd. 3.75	N	Madeira	
» Spargeln » Bd. —.40		,, 1.20		Oporto	
» Carotten » Dd. 2.50	Schleien	1.80	maiaya	υρυιτο	

2.— Liqueure von den allerf. Marken Kopfsalat 1.80 Aale Petits-Pois, Früchten-Compotes, Champignons, Saucen-Beilagen, Olivenöl,

Tafelessig und alle möglichen feinen Esswaaren. Russischen Caviar in  $^{1}/_{4}$ ,  $^{1}/_{2}$  und  $^{1}/_{1}$  Pfd. Büchsen zu Fr. 1.50, 2.80 und 5.50

empfiehlt bestens E. Christen, Comestibles, Basel.

Bedeutend vergrössert, nebst Villa Beau-Regard, 70 Zimmer, alle mit Aussicht auf See und Mont-Blanc. - Aufzug.

A. R. Armleder, Propr.



# *Hotelmaschinen*

eder Art und zu allen Zwecken in bester Ausführung Th. Sauter, Mech. Ermatingen, Schw.

Reparaturwerkstätte. (54)
Man verlange illustrirte Kataloge.

Prima ganz fette Ursener-Käse 4 bis 10 Kilo schwer zu Fr. 1.80 per Kilo versenden gegen Post-nachnahme Alois Müller Söhne Einzige prämirte Firma (Preis und Diplom) für Ursener-Käse an der Schweizer. Landw. Ausstellung in Neuenburg 1887 und Weltaus-stellung (Medaille und Diplom) in Paris 1889. (89)

## Offizielle Centralbureau

Hospenthal (Uri)

Schweizer Hotelier-Vereins empfiehlt den HH. Hôteliers aufs Angelegentlichste sein

Çentral-Stellenvermittlungs-Bureau

### Für die Saison

erlaube ich mir, die Herren Hotel- und Pensions-Besitzer auf die grossen Vortheile aufmerksam zu machen, welche ihnen der meiner feinsten. echten

Bezug meiner feiusten, echten

Sherry-, Madeira-, Port-, Marsala-, Malagasowie Cap-Weine
in Postkistchen von 3 Flaschen an, in ganz beliebiger Auswahl,
bietet. Da der Versandt stets sofort erfolgt, fällt die Nothwendigkeit weg, grössere Vorräthe in den weniger gangbaren
Weinen zu halten. Billigste Preise. Grösste Auswahl. —
Nüheres aus der Preisliste ersichtlich.

(22)

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

## Alter, feiner, fetter Unterwaldner-**IBeil**b-Käse

Garantirt absolut reiner

Natur - Bienen - Honig

liefert als Spezialitäten billigst

Otto Amstad, Beckenried,

Unterwalden.