

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 24

Anhang: Beilage zu No. 24 der "Hotel-Revue"

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: 25.12.2025

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

BEILAGE zu N° 24 der „HOTEL-REVUE“.

Madame Konkurrenz!

Sie sind sehr angenehm, Madame! doch ich muss wirklich bedauern, ich kann Sie jetzt nicht empfangen zu bedenken Sie, im vergangenen Jahre liess ich Ihre halben mein Haus von unten bis oben neu renovieren? liess die Möbel alle neu überziehen und zum Teil durch elegantere, im vornehmeren Styl ersetzen. Da Ihnen, Madame, die 52 Fenster meines Hauses nicht elegant genug waren, liess ich dieselben nach Ihrem Geschmack herstellen; da die Treppen nach Ihrer Angabe absolut aus Marmor sein mussten, entschloss ich mich auch dazu, ja sogar für echte persische Flockenteppiche die ich gesorgt, Madame! Besinnen Sie sich noch auf jene Unterredung, die ich mit Ihnen damals im Damenzimmer hatte? — Ja. — Sie drückten mir die Hand, Madame, Sie sagten mir in überaus liebenswürdiger Weise die wenigen, für mich so grossen Worte: Sie haben ein Musterhaus! Ein Haus mit allem Comfort der Neuzeit! — Ja, Bester, das war damals, heute ist die Sache ganz anders. — Sehen Sie doch einmal Ihre Herren Kollegen an! Gestern machte ich ihnen meine Aufwartung, liess so nebenbei einige Bemerkungen fallen, wie: Wären nicht wirkliche Gobelins' den imitirten vorzuziehen? Der Chef des Hauses klingelte und gab dem Diener den Befehl: Lassen Sie die Zimmer No. 8, 10, 12, 14 schliessen, das Empfangszimmer ebenfalls. Aber, warum? Warum? Sie sehen hier Madame Konkurrenz! Angenehm, und? — Madame wünscht echte Gobelins, und das genügt. Aber bedenken Sie doch die ungeheure Ausgabe! Macht nichts — es bleibt, wie ich gesagt: Schliessen und echte Gobelins! — Das ist allerdings sehr entgegenkommend, eine Hochachtung, Madame, die sich wohl nur ein Millionär erlauben darf, der nicht weiss, was er mit seinem Gelde machen soll, der, erlauben Sie, meine Gnädigste, den harten Ausdruck, um Ihre Gunst buhlt, dem ein Lächeln aus Ihrem Antlitz ein Paradies ist! Der sagt: Entweder Alles oder Nichts, ich bin der Gebieter, denn Herr, der Befehlende. — Bedenken Sie, Madame, in früherer Zeit, wenn man sich da so viel Geld erspart hatte, dass die Zinsen genügten, um bescheiden zu leben, verkauftete man sein Haus an einen tüchtigen, fleissigen Menschen, der sein Geschäft verstand und sein Glück sah man in den seinigen. — Heute braucht man ein solches Kapital um anzufangen, wie man in damaliger Zeit aufführte, ja, wohin soll denn das führen? — Mein ganzes Vermögen steckt in meinem Hause, überall finden sie Gold und Silber, an den Wänden, auf den Tischen! nur nichts in der Kasse, — dort liegen — Schweigen Sie, ich gestehe, keiner Ihrer Herren Kollegen hat so mit mir gesprochen. Sie sind nicht auf der Höhe! Eine Dame tritt man nicht so kühn entgegen. Sie haben in Ihrem Wesen etwas Verletzendes, was kümmert mich Ihre Offenheit, wie: Wo Sie anfangen! — Wo Sie anführen! Ob was in der Kasse! — Das sind Albernheiten, für die ich mich absolut nicht interessire. — Ich kam, um Ihnen zu sagen: Eine Studienreise zu machen, dort die elegantesten Hotels, Restaurants, Weinstuben zu besuchen, sich von all' dem Gesehenen das Beste zu notiren, damit Sie in einer Haupt- und Residenzstadt ein internationales Haus schaffen, was allen anderen Häusern die Spitze bietet. Reisen Sie erst in Deutschland einige Zeit, fahren Sie dann nach England; Frankreich, Russland, Italien, Schweiz, reisen Sie nach Amerika;



Vermischtes

Unzerbrechliches Porzellan. Einem Japanesen Namens Matsumura soll es gelungen sein, unzerbrechliches Porzellan herzustellen. Wenn sich diese Erfindung als praktisch erweist, dürfte sie bald den Siegeslauf um die Erde machen. Allerdings müsste das unzerbrechliche Porzellan zuverlässiger sein, als „Hartglas“, das oft genug bei heftigem auseinanderplatzen.

Abgeschnittene Blumen lange frisch zu erhalten. Man stelle vor allen Dingen nicht zu viele Blumen in das nämliche Glas, erneuere das Wasser täglich und beschneide die Stiele ein wenig ab, jedes welche Blättchen ist sofort zu entfernen. Beim Wechseln des Wassers füge man jedesmal eine kleine Prise salpetersaures Natron zu. Bei dieser Behandlung wird man die Freude haben, die Blumen acht bis vierzehn Tage in ihrer vollen Schönheit zu erhalten.

Täuschung über das Alter des Weines.
Es ist der Stolz des Weinkönnens, wenn er aus seinem Keller die verstaubte, mit zahlreichen Lagen von Spinnweben bedeckte Flasche hervorholen lässt. Die Amerikaner haben die Schwäche des Pubblikums für die umwobene Flasche erkannt und es hat sich eine förmliche Industrie der Spinnenzucht entwickelt, um die Keller von Restaurateuren und Hotelbesitzern mit den fleissigen Tierchen zu versorgen, die in wenigen Tagen aus neuem Wein altmachen — wenigstens äußerlich. Die Industrie muss sehr lukrativ sein, denn der Marktpreis beträgt in Amerika für gute Exemplare 40 Mark das Stück.

Aufbewahrung des Spargels. Wer da weiss, wie frisch gestochener und gut zubereiteter Spargel mundet, wird oft die Wahrnehmung machen, dass das herrlichste Gemüse trotz guter Zubereitung doch sehr verschieden sein kann. Bevor der Spargel in die Stadtküche kommt, wird er verschieden vorbereitet. Manche Züchter bewahren ihn im kühlen Keller auf und be-



Zürich's Hotelindustrie.*

(Fortsetzung.)

Die weisen Lehren, die Ammenhusen, gestützt auf ein verwandtes Werk des Italiener Jacobus de Cessalis, seinen Landsleuten erteilte, scheinen in weitern Kreisen beachtet worden zu sein; es rühmen wenigstens alle Reisebeschreibungen aus der unmittelbar folgenden Zeit die freundliche Behandlung von Seite der Wirte unserer Lande, wie die Sicherheit in den Wirtshäusern und auf den Strassen.

In jenen Tagen dagegen, wo der deutsche Humanist und Raubritter ausrief: „Es ist eine Lust zu leben“, entwarf der feingebildete Erasmus aus Rotterdam, der nach langen Reisen oft und gern nach Basel kam und hier seine Ruhestätte fand, ein etwas düsteres Bild von dem Wirtshausleben, das allerdings zunächst mehr auf Deutschland und Italien als auf die Schweiz sich zu beziehen scheint.

Die Wölfe werden von Erasmus als sehr unfreundliche dem Wirtpatron St. Urban sehr unähnliche, nicht weniger als urbane, vielmehr übermütige und unfreundliche Patrone, die Wirtshäuser als höchst unsaubere Spelunken geschildert. Von einem freund-

lichen Empfange der Gäste war bei den deutschen Wirten keine Rede. Auf die Anfrage, ob man ein Nachtquartier finden könne, wurde in der Regel nicht einmal geantwortet; wurde man nicht abgewiesen, so musste man annehmen, man finde ein Lager finden. Die leichtverständliche Anweisung des Stalles erfolgte durch das leichtverständliche Hin-deuten auf einen Schopf. Hätte damals ein Reise-der mit dem Dichter des Trompeten von Säckingen gerufen: „Gawirtz, du kühler, öffne das Thor“, so wäre er mindestens begossen worden, denn die Wirte der alten Zeit huldigten dem Spruche des Weltweisen Chilo von Lazmedon: „Vorlange nichts zu ungern.“ In der Regel wurde nicht jeder Gast einzeln

In der Regel wurde nicht jeder Gast einzeln bedient, sondern das Essen für alle Gäste gemeinsam aufgetragen, indem man die Mahlzeit bis zu der Zeit hinausschob, da man keine Gäste mehr zu erwarten hatte. In dieser langen Pause kleideten sich die Gäste, wie Erasmus in seiner drastischen Art erzählt, um, und zwar im Wirtshäuschen, reinigten Stiefel und Schuhe, wechselten selbst das Hemd. Dann wurden die Gäste zu acht an eine Tafel gesetzt, auf welche ein Tischtuch von der Feinheit eines Segeltuches ausgebreitet wurde. Aus Längeweile reinigten die Gäste die hölzernen Teller, die hölzernen Löffel, selbst das Brot.

Ein bäriger Kellner, der mit der Bedienung das Rechnungswesen besorgte, knurrte jeden Gast an, der nach besserem Wein verlangte. Erst wenn die Mahlzeit mit ihrem ewig sich gleich bleibenden Speisezettel zu Ende war, durfte jeder Gast nach Herzenslust auf eigene Rechnung Wein bestellen. Uebrigens scheinen auch schon damals die Zürcherweine nicht

decken ihn mit feuchtem Sand, andere legen ihn bis zum nächsten Morgen, wo er abgeschickt wird, in Wasser. Dadurch erhält er zwar ein besseres Aussehen, die grünen Spitzen haben sich verloren, und schneeweiße liegt er auf dem Verkaufstische der Markt halle; aber die Zunge merkt gleich heraus, dass solcher Spargel nur gut ist für die Augen, nicht aber für den Geschmack. Spargel enthält im allgemeinen 94% Wasser und 6% feste Bestandteile, die sich aus Zellstoff, Eiweiss, Salzen und Asparagin zusammensetzen. Neben diesen Dingen finden sich noch unwägbare aromatische Stoffe darin. Liegt nun Spargel lange Zeit in Wasser, so nimmt er Wasser auf. Die dadurch bewirkte Gewichts-Zunahme mag für den Käufer keine Benachteiligung sein, da er beim Sandspargel auch Sand mitkauft; aber das Wässern entzieht ihm auch einen Teil des Asparagins und über 10% der anorganischen Salze; die Güte des Spargels verliert also durch das Wässern bedeutend. Wer also dem Spargel sein angenehmes Aroma und seinen charakteristischen Geschmack erhalten will, sei sparsam mit Wasser, wasche nur die geschälten Stiele, koch sie im Spargel-Kocher mit Dampf, oder, wenn das Wasser nicht zu vermeiden ist, setze ihn wenigstens nie kalt auf, sondern werfe ihn in siedendes Wasser, damit — wie bei einem Stück Fleisch — die Eiweiss-Körper schnell gerinnen und so aus den inneren Bestandteilen nichts entweichen lassen. Nur wer Spargel zu Suppen verwenden will, darf reichlich Wasser nehmen. Sonst giesst er das köstliche Aroma einfach mit dem Wasser fort.

Fiaker ohne Pferde. Die Nachricht, dass die grösste der Pariser Lohnwagen-Gesellschaften, die Compagnie générale des Petites Voitures, mit dem Plane ungeht, schon in allernächster Zeit fünfhundert Automobil-Fiaker in den Verkehr zu bringen, erregt begreiflicherweise unter den Parisern grosses Aufsehen. Gegenwärtig werden die verschiedenen Modelle der Motorwagen geprüft und binnen vierzehn Tagen, während deren die Versuche vorgenommen werden, wird die Entscheidung fallen. Die grossen Gesellschaften haben alles Interesse daran, die Pferde hestens durch Motore zu ersetzen, da sie auf diese Weise keiner bedeutenden Kavallerie — je drei Pferde für einen Wagen —, keiner kostspieligen Ernährung und namentlich keiner ausgedehnten Stalungen bedürfen, die bei den hohen Preisen der Grundstücke bedeutende Kapitalien immobilisieren. Unter solchen Umständen ziehen sie es vor, eine einmalige grosse Ausgabe zur Anschaffung der Motorwagen — etwa 6—7000 Fr. per Stück — zu machen, deren Amortisierung erheblich rascher erfolgen könnte, als dies mit dem gegenwärtigen Material möglich ist. Die Fiakerkutscher, die nach einer Kundmachung der erwähnten Gesellschaft beibehalten werden sollen, werden nach und nach auf die Leitung der neuen Wagen eingebüttet werden, die nur hinsichtlich des Umwendens einige Schwierigkeiten bieten. Die jungen Kutscher sind mit Leib und Seele für die Neuerung eingemessen und weisen mit Recht auf die grossen Vorteile hin, die ihnen aus dieser erwachsen würden, da sie dann nicht mehr nötig hätten, zwei- oder dreimal täglich eine Stunde zu verlieren, um das Pferd zu wechseln. Die Unfälle, die man befürchtet, dürften nicht zahlreich sein, als gegenwärtig, und nur in den engen Strassen würde der Verkehr einige Schwierigkeiten bieten.

immer zu den schlechtesten gehört zu haben, wenn schon die damaligen Schriftsteller in ihren Berichten vom Zürcherweine sagten, dass er selbst eiserner Reifen durchfresse, und der einstige schweizerische Kardinal Schiniger sogar empfahl, die zürcherischen Weinberge auszutrocknen weil unsere Weine ihm zu sauer waren. Johannes von Winterthur gab 1336 ein liebenswürdiges Urteil über unseren Traubensaft. Er schreibt, dass damals der Zürcherwein so süß geworden, dass er vielfach dem Elsässer (heutigem Matzenräbler) vorgezogen worden sei. 12 Jahre lang habe im Zürichbiet die Besserung angehalten und es gab eine solche Menge, dass die Fässer nicht reichten und niemand mehr Wein kaufen wollte. Die Weinbauern seien damals verarmt, da der Saum nur 18 Pfennig galt. Im Jahre 1479 war der Zürcherwein sogar so gut geraten, dass man ihn „Königs-“ oder „Bruderwein“ nannte.

„Brudern“ nannte.
Fortfahren in der Schilderung Erasmus von Rotterdam drückt dieser vorerst seinen Ärger darüber aus, dass in den Gasthöfen namentlich stinkender oder lebendiger Käse serviert wurde. Nach dem Essen erst entfaltete sich das rechte Wirtshausleben, wo die alte germanische Trinklust sich immer von Neuem bewährte. Endlich wurde die ganze animierte Gesellschaft, oft bis 90 Köpfe zählend, in den grossen Schlafsaal kommandiert und hier eingepfercht. Der boshafte Erasmus versichert, ein echter deutscher Wirt habe seine Leintücher ein halbes Jahr auf dem Bett liegen gelassen. Im Stalle musste der Reisende sein Pferd selber besorgen. Heu wurde nur ungern und zu gleichen Preisen wie Hafer verabfolgt.
(Fortsetzung fehlt.)

(Fortsetzung folgt.)

^{*)} Aus: „Zürich und seine Gasthäuser“ verfasst und herausgegeben von J. Enderli, Journalist Zürich. Selbstverlag.

Alter Unterwaldner-Reib-Käse
Frische Zentrifugen-Tafel-Butter
Frische Nidel-Koch-Butter
liefer billigst 1309

Otto Amstad, Beckenried, Unterwalden.
Ich bitte meine Adresse ganz auszuschreiben.

Gut assortiertes Lager.

Conserven - Delicatessen - Kaffeerösterei
G. Hofer-Lanzrein, Thun.
Hauptniederlage
der 1325
Walliser Conservenfabrik Saxon.
Telephon. Teleg. Adr.: Conserven Thun.
Prompter Versand.

CHAMPAGNES
Pommery & Greno, Reims
CARTE BLANCHE | SPC | EXTRA SEC
GOUT FRANÇAIS | AMÉRICAIN | ANGLAIS
Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

CONSERVES DE SAXON

Prumeurs de légumes et fruits
du Valais.
Spécialités pour les Hôtels.

La seule Médaille d'Or
décernée aux Fabriques de Conserves, Genève 1896.

Les Fruits du Valais
sont les plus appréciés et
employés pour fabriquer LES **CONFITURES DE SAXON**



Mittel- oder Oberreissystem zum Aufbewahren von rohem Fleisch, Speisen etc., je nach Wunsch mit oder ohne Ventilatoren.
Bierbuffet Schweiz, Patent 973 & 2233
neuestes sehr praktisches, Zeit und Mittelpunkt der Speise- und Getränke Anstellung vom Paas, ohne Schrankleitungen mit Spültheizung, Schubladen und jeder beliebigen Ausstattung, sowie ganze Buffeteinrichtungen.
Glacemassen mit neuest. Übersetzung alles andere weit übertrifftend, sowie das Neueste und Beste in
Conservatoires für Gefrorene und Roheis
ausgeführt in solider und zweckmässiger Konstruktion zu billigsten Preisen unter Garantie.
Stets grosse Auswahl fertige Eiskisten auf Lager

— Gegründet 1863 —

J. Schneider, vormals C. A. Bauer
Eisgasse, Auersihl-Zürich.

Nachweisbar I. ältestes und leistungsfähigstes Geschäft dieser Art in der Schweiz.
Ehrendiplom der Kantonalen Gewerbe-Ausstellung Zürich 1894.
Silberne Medaille, Schweiz. Landesausstellung Genf 1896.
Illustrierte Preislisten sowie Referenzen über ausgef. Arbeiten stehen gerne zu Diensten.

GRANDS VINS DE NEUCHÂTEL
Albert Vuagneux
propriétaire
Successeur de C. Vuagneux
Auvernier.
Médaille d'or et d'argent aux expositions de Zurich 1883,
Berne 1895, Genève 1896. 972
Diplôme d'honneur Bordeaux 1896.
Marque préférée des meilleurs hôtels suisses.

Ventilationsanlagen erstellt
für sämtliche Zwecke 1001
M 5109 Z
J. P. Brunner, Oberuzwil (Kt. St. Gallen).
Spezialität für Trockenanlagen.

AVIS.
Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten
Zeugnisformulare und Anstellungsverträge
für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim
Offiziellen Centralbureau in Basel.
Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
 " à 100 " 6.—
 " à 200 " 10.—
Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 " 2.50

LAURENT-PERRIER

"SANS-SUCRE"
CHAMPAGNER

Generaldepôt für die Schweiz: **Rooschütz & Co., Bern.**
Agentur für Genf: A. Baer, Genf.

Montreux.
Hotel-Pension
de 1er ordre et d'ancienne réputation
à remettre pour cause d'âge. S'adr. au
Notaire Léon Perret à Montreux.
(H 3172 M) 1339

Gefügel
Frisch geschlachtet und gut konserviert
8—10 Backlühner oder 2 junge
Gänse mit 1 Ente Fr. 10
4 St. ger. Rindszungen Fr. 11.50
5 Kg. Honig Fr. 6.70
1328 versendet franko.
J. Weiss, Versetz (Ungarn).
Vertreter gesucht.

Das Plazierungsbureau
des
Schweizer Wirt-Verein
Zürich
Zähringerstrasse 10,
vermittelt
Hotel- und Restaurant-Personal
beiderlei Geschlechtes auf's
Gewissenhafteste. [926]

Koch-Volontär findet Stelle
zu baldigem Eintritt. Event. Gratifikation.
Offeraten befördert die Expedition unter Chiffre 388.

Femme de chambre. Eine gebildete
(Volontärin) zu sofortigem
Eintritt gesucht in gutes Hotel u.
Pension der franz. Schweiz. Eben-
dasselbst wird eine **Koch-Volontärin** gesucht. Offeraten an die
Expedition unter Chiffre 380.

Sekrétaire Chef de Réception. Ein hôtel de 1er rang de la
Suisse françoise (Lac Léman) cher-
che pour entrer de suite un secrét-
naire-chef de réception. Doit avoir
occupé une place semblable, et
porter couramment les 3 langues.
Adresser offres, avec photographie
et présentation de salaire à l'Ad-
ministration de l'Hôtel-Revue sous
chiffre 334 b.

Wert-Marken,
Bier-Marken,
Schlüssel-Marken,
Datumstempel. Numerotens
Kautschuk-Stempel,
Thür-Schilder,
emailliert und graviert,
1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I,
Grawier- u. Präge-Anstalt - Telefon 3589.

OTELIERS
à la recherche d'employés
instructions toutes dans
L'HÔTEL-REVUE
Journal le plus répandu dans les hôtels

Guss- und schmiedeiserne
Schirm- und
Garderobe-
ständner
sowie Fuss-
krauter, neuste
Formen und
reichhaltigste
Auswahl
Treppenstühle
und
zusammenlegbare Treppen in 2 Grössen

Suter-Strehler & Co.
(M 5114 Z) Zürich. 1148

Stellen-gesuche.

Chef de cuisine, mit la.
aus ersten Häusern sucht
Jahresstelle auf den 15. Oktober
oder auch Wintersaison nach dem
Süden. Offeraten an die Exp. unt.
Chiffre 373.

Chefde cuisine, selbständig
in jeder Branche, mit guten Zeugnissen,
sucht Saisonstelle. Offeraten an die
Exp. unter Chiffre 390.

Conierge, 38 Jahre alt,
der vier Hauptsprachen mächtig,
sucht Stelle in Hotel I. Ranges.
Prima Zeugnisse. Offeraten an die
Expedition unter Chiffre 382.

Kellner, tückig und gewandt,
ledig, der 4 Haupt-
sprachen mächtig, sowie in
Bureau-Arbeiten bewandert und
die besten Zeugnisse besitzend,
sucht passende Stelle. Offeraten an die
Exp. unter Chiffre 393.

Koch, tüchtiger, gelehrter Con-
cierge, ditor, 22 Jahre alt, im
Besitz sehr guter Zeugnisse,
sucht baldigst anderweitige Stell-
ung. Geff. Offeraten an die Exp.
unter Chiffre 391.

Koch-Lehrling, Suche für
meinen 16
jährigen Sohn eine Kochleh-
rilstelle. Derselbe ist der französ.
Sprache in Wort u. Schrift mächtig.
H. Lang, Lokomotivführer, in
Ofringen. 387

OTELREVUE
Organ de la Société Suiss.
pour l'Industrie et les
lages pour Inscriptions de
Demandes d'emploi

DES EMPLOYES D'HOTELS.

Les Abonnés de l'Hôtel-Revue occupent en tout plus de 25 000 employés.

Une insertion 1.50, chaque répétit. 1.75. Journaux le montant en timbres-poste.