

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 6

Artikel: Ein rentables Geschäft
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521819>

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: 20.02.2026

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

Basel, den 12. Februar 1898.

Bâle, le 12 Février 1898.

Erscheint ++
++ Samstags

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petitzelle oder deren Raum. Bei Wiederholungen entspricht Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzelle oder deren Raum.

Organ und Eigentum des
*Schweizer Hotelier-Vereins*7. Jahrgang | 7^e AnnéeOrgane et Propriété de la
Société suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Franz Helfenstein

Besitzer des Hotel Engel in Luzern am 6. Februar im Alter von 46 Jahren nach langer, schwerer Krankheit gestorben ist.

Indem wir Ihnen bießen Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebvolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Tschumi.

A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre société en la personne de

Monsieur P. Gœrg

Directeur de l'hôtel Tonhalle à Montreux

décédé subitement à l'âge de 40 ans.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité:

Le Président:

J. Tschumi.

La traduction de l'article de fond au dernier numéro ne paraîtra que la semaine prochaine pour cause d'indisposition du traducteur.

*La rédaction.***Avis!**

Gemäss Beschluss der Generalversammlung vom 23. Oktober 1897 beginnt künftiglich das **Verein Jahr** jeweilen am **1. April** und endigt mit **31. März**, anstatt wie bisher 1. Oktober bis 30. September. Zwecks Übergang zur neuen Zeiteinteilung wird daher im Laufe des Februar ein **sechsmontatlicher Beitrag** für die Zeit vom **1. Oktober 1897 bis Ende März 1898** per Nachnahme erhoben und wird um prompte Einlösung derselben gebeten.

Basel, den 5. Februar 1898.

Für das Centralbureau

Des Chef:

O. Amsler-Aubert.Paraisant ++
++ le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite ligne ou son espace.

Conformément à la décision prise par l'Assemblée générale du 23 octobre 1897, l'**Association sociale** commencera désormais le **1^{er} avril** pour finir le **31 mars**, au lieu de courir, comme par le passé, du **1^{er} octobre au 30 septembre**.

Afin de ménager une transition entre ces deux modes de répartir l'année sociale, il sera percé dans le courant de février une **cotisation semestrielle** pour la période du **1^{er} octobre 1897 à fin mars 1898**.

On est prié de faire bon accueil au remboursement qui sera présenté.

Bâle, le 5 février 1898.

Pour le Bureau central

Le chef:

O. Amsler-Aubert.

Ein rentables Geschäft

mus es immer noch sein, zu den Verlegern von Reisehandbüchern zu gehören, besonders dann, wenn man gleichzeitig dafür gelten kann, einem „scheienden Bedürfnis“ entsprochen zu haben. Herr A. von Tucholka geht unter die Verleger, weil der bisher bestandene Mangel an geeigneten Büchern, die Bäder und Kurorte bei den höheren Klassen gebührend bekannt zu machen, ihn dazu zwingt. Dieser Uebelstand muss nun endlich einmal aus der Welt geschafft werden, denkt Herr Tucholka und macht sich an das Versenden von ganzen Stössen von Circularen deren Wortlaut folgender ist:

„Mein wiederholter Aufenthalten in einem unserer Bade- u. Kurorte und mein steter Verkehr in Kreisen, welche letztere regelmäßig zu besuchen pflegen, haben mir gezeigt, dass die spezifischen Annehmlichkeiten, Einrichtungen, Heilerfolge etc. unserer Bade- und Kurorte noch gar wenig bekannt sind. Liegt dies einerseits daran, dass unsere consultierenden Aerzte — meiner Meinung nach — zu wenig auf dem Laufenden erhalten werden, so hat dies anderseits seinen Grund in der mangelhaften Orientierung gerade der in erster Linie interessierten Kreise.“

Letzterem Uebelstande gedenke ich abzuheulen. Ich werde in zwanglosen Intervallen ein illustriertes Lieferungsverhältnis herausgeben, „*Bade- und Kurorte in Wort und Bild*“, welches unsere Bade- und Kurorte den ersten Gesellschaftsklassen in Wort und Bild vorführen soll. Dieses illustrierte Werk wird in jeder Lieferung verschickt:

1. an sämtliche Hofmarschäller, 2. Ge-sandschaften und Botschaften, 3. Offizier-Casinos, 4. Hôtel ersten Ranges, 5. Weinstuben ersten Ranges, 6. Cafés, 7. Restaurants ersten Ranges in Deutschland, 8. soll jede Lieferung ausgelegt werden in den Käffettener Klasse der in Hamburg und Bremen ein- und ausgehenden Schiffen.

Dies illustrierte Werk wird durch sein elegantes, feudales Aussehen das Interesse und die Beachtung hervorrufen. Es wird durchaus vornehm gehalten werden und daher z. B. keine *Insetate* bringen. Die mir erwachsenden Kosten muss ich durch entsprechende Honorierung der redaktionellen Besprechungen bestreiten. Da die meisten Badeverwaltungen im Besitze von Cliché's sind, welche die hauptsächlichen Anziehungspunkte und Einrichtungen des Ortes illustrieren, werden die Kosten verhältnismässig niedrig sein. Ich würde mir die geeigneten Cliché's nebst Entwurf zu einer Beschreibung ausbitten und letztere dann schleunigst redaktionell bearbeiten. Sind keine Cliché's oder keine geeigneten Cliché's vorhanden, so besorge ich dieselben nach Photographien in kürzester Zeit zum Selbstkosten-Preise. Als Honorar für meine Mühe und Auslagen liquidiere ich für $\frac{1}{2}$ Seite

(Reichsformat) redaktionelle Besprechung (incl. Bild) 100 Mk., für 2 Seiten 180 Mk., für 3 Seiten 250 Mk., für 4 Seiten 300 Mk. Ich bitte Sie nun, da ich so bald wie möglich über Ihren Ort zu sprechen gedenke, mir umgehend Cliché's (ev. Photographien) und Entwurf, letzteren ev. auch in kurzen Notizen, einzusenden, unter Angabe des Raumes, welchen Sie beanspruchen. Die Beschreibung würde dann schleunigst erfolgen. Auch wenn Sie von diesem Anerbieten keinen Gebrauch machen wollen, erbitte ich eine kurze Benachrichtigung, damit ich die in meiner Disposition dadurch entstandene Lücke durch Heranziehung eines anderen Kurortes ersetzen kann“.

Also: Je grösser die Zahlung, desto bedeutender, reizender und heilbringender der Kurort. Wird nichts bezahlt, dann existiert er überhaupt nicht und der grosse „Uebelstand“, für welchen Herr von Tucholka sich „opfert“, besteht nach wie vor. Wie gross die Aufgabe sein wird, interessiert Niemanden, am wenigsten den Herausgeber. Wer wird übrigens nach so „Kleinigkeiten“ fragen, wenn es sich um nur 100 Mk. per Seite handelt. Bagatellabsachen! Einige Coupons-Reiseende von der Firma Seelig und Reed in London (viele nachstehenden Artikel) und der Ausfall ist wieder eingebrochen.

Also: Je grösser die Zahlung, desto bedeutender, reizender und heilbringender der Kurort. Wird nichts bezahlt, dann existiert er überhaupt nicht und der grosse „Uebelstand“, für welchen Herr von Tucholka sich „opfert“, besteht nach wie vor. Wie gross die Aufgabe sein wird, interessiert Niemanden, am wenigsten den Herausgeber. Wer wird übrigens nach so „Kleinigkeiten“ fragen, wenn es sich um nur 100 Mk. per Seite handelt. Bagatellabsachen! Einige Coupons-Reiseende von der Firma Seelig und Reed in London (viele nachstehenden Artikel) und der Ausfall ist wieder eingebrochen.

Reborbeblätter, Thymian und einer kleinen Schote Cayenne belegt. Zu diesem gibt man 2—3 Kalbshäxen, 5—6 Kalbsfüsse, die Knochen eines ausgelösten Kalbskopfes und 5—6 Pfund Ochseneifel (am besten Weichen- oder Wadefleisch), lässt dies alles leicht anbraten und be-setzt hierauf mit einer halben Flasche Madeira und 2—3 Löflel Consommé, deckt gut zu und düstet so lange, bis die Brühe auf Glace gefallen, d. h. es hat sich am Boden ein klarer, rehbrauner Saftansatz gebildet. Das Fleisch, sowie die Knochen werden nun einmal umgedreht und das ganze Verfahren mit einem Löflel Consommé rasch auf hellem Feuer unter öfterem Umschütteln nochmals wiederholt, der Boden der Casserole, die Knochen und das Fleisch werden eine goldgelbe, gläzire Farbe angenommen haben; ist dies zutreffend, so füllt man die Casserole mit guter Bouillon oder Consommé $\frac{3}{4}$ voll, bringt zum Kochen, schüttet ab und stellt zum Weiterdienen zurück. Nach Verlauf von 3—4 Stunden nehme man das Fleisch heraus, passiere die Suppe durch eine Serviette (Elamine), lasse von der Seite unter öfterem Abfetten und Abschäumen recht klar kochen und hebe den Geschmack durch Zusetzen von einer halben Flasche Madeira, etwas Trüffelfond und einigen Tropfen Worcestershire-Sauce. Nachdem noch genügend gesalzen, stelle man dieselbe bis zum Gebrauch zur Seite.

Die Einlage ist folgende: Ein abgebrühter, ausgelöster Kalbskopf wird blanchirt, in kaltem Wasser abgekühl und noch sauber zurechtgestutzt, sodann in einer Marinade von Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Thymian und Wurzelwerk, nebst dem Saft von 2—3 Citronen weich gekocht, herausgenommen, zwischen zwei Brettern eine Stunde gepresst, nach diesem die besten Teile in dünne Streicheln (en Julie) geschnitten, mit 1 Glas Weisswein und 2 Glas Madeira übergossen, einmal aufgekocht und beim Anrichten in die gut heiße Suppe geben. Je nach Ansicht und Geschmack können auch in Streicheln geschnitten Trüffeln, Champignons, sowie ganz kleine runde Klößchen (falsche Schildkröten-Eier) aus hartgekochten passierten frischen Eigelben, etwas Mehl, Petersilie, Salz etc. als Einlage Verwendung finden.

Bei „Real turtle Soup clear“ ist die Zubereitung dieselbe, und will ich mich, da frisches Schildkrötenfleisch doch nicht immer zu haben ist, auf konserviertes Büchsenfleisch beschränken. Es werden hier statt des Kalbskopfes je nach Bedarf 2—3 Büchsen Schildkrötenfleisch (Real turtle) im eigenen Fond erwärmt, das Fleisch herausgenommen, gepresst, ebenfalls en Julie geschnitten und nebst dem einmal aufgekochten, rein passierten Schildkrötenfond in die Suppe gegeben, nach Geschmack auch hier Trüffeln und Champignons-Einlage.

Echte u. unechte Schildkrötenuppe.

Auf die Anfrage: Welches ist der Unterschied zwischen klarer *Mc turtle Soup* und klarer *Real turtle Soup*? erhält das in Berlin erscheinende Organ des Verbandes deutscher Köche, „Die Küche“, von Herrn Louis Jolasse, Küchenmeister im Kurhaus Bad Nauheim, folgende Aufklärung:

„Das englische Wort „Moc“, eigentlich richtig Mock, heisst sowiel wie „nachgemacht, unecht, täuschen“, „turtle Soup“ gleich Schildkrötenuppe, also ins Deutsche übertragen: „Unechte Schildkrötenuppe“. Ebenso verhält es sich mit „Real turtle Soup.“ Real heißt auf deutsch „wirklich, echt,“ mithin in der Übersetzung: „Echte Schildkrötenuppe“; es beantwortet sich also die Frage von selbst: Mock turtle Soup clear gleich „Unechte klare Schildkrötenuppe“ und Real turtle Soup clear gleich „Echte klare Schildkrötenuppe.““

Die Zubereitung der „Mock turtle Soup clear“ ist die folgende: Der Boden einer breiten kupfernen Casserole wird mit Rindernierenfett, einigen Scheiben rohen Schinken, in Stücke geschnitten, Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzel, allen Gewürzen, als: Pfefferkörner, Nelken, Piment,

Yom Kochen und vom Essen.

So oft von diesen Dingen die Rede geht, denken wir an einen Mann, der, obwohlreich an Jahren, glücklicherweise noch immer seines Daseins sich erfreuen darf, in jenen Tagen aber — ethische Jahrzehnte sind es her — noch in der Vollkraft seiner Männlichkeit hier und dort in Wien zu sehen war, stolz und mächtig gebaut wie für eine hundertjährige Lebensfahrt. Wenn er in seiner Höhe sich aufrichtete und dabei den langen Weissbart in breiten Strähnen über die Weste strich, flog einem die Erinnerung an ein vielgepriesenes Kunstwerk des Cinquecento durch den Kopf. Wem glich er nur, dieser statliche Wiener? Weiss Gott, so ungefähr sah der grosse Moses des Michel Angelo aus! Das war, aus der Göttersprache des Künstlers ins Menschliche zurückübersetzt, der gewaltige Wuchs des Patriarchen, das war