

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

Artikel: Vom Kochen und vom Essen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521822>

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: 21.02.2026

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 Petzzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entspricht Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petzzeile oder deren Raum.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins7. Jahrgang | 7^{me} 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 biegen 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 **Vereinsjahr** 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 **sechsmonatlicher 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

Der Chef:

O. Amsler-Aubert.

Paraissant ++
++ 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 Aufenthalt 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 Ärzte — 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 abzuheben. 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-sandtschaften 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 Käfftchen erster Klasse der in Hamburg und Bremen ein- und ausgehenden Schiffe.

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 Inserate* 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 (vde 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 (vde nachstehenden Artikel) und der Ausfall ist wieder eingebrochen.

Wer zum Vergnügen arbeiten will

der wende sich an die Reisefirma Seelig und Reed in London, über die wir schon des öfters Gelegenheit hatten, zu berichten. Diese Firma ist gegenwärtig auf der Suche nach billigen Absteigequartieren.

Den Hôtels I. und II. Ranges stellt sie folgende Offerten:

I. Ranges II. Ranges
Zimmer mit 1 Bett, Licht und Be- Fr. Fr.

dienung inbegriffen 3.— 2.50

Zimmer mit 2 Bett, Licht und Be- Fr. Fr.

dienung inbegriffen 5.50 4.—

Während Juli und August

1 Fr. mehr.

Frühstück 1.50 1.—

Gabelfrühstück, Luncheon oder

Nachtessen 2.50 2.50

Diner Table d'hôte 4.— 3.—

Hievon ab 10% für Seelig und Reed.

Wie gesagt, nur für Solche, die zum Vergnügen arbeiten und à tout prix ihr Haus füllen wollen.

Echte u. unechte Schildkrötenuppe.

Auf die Anfrage: Welches ist der Unterschied zwischen klarer *Mock 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 „Mock“, eigentlich richtig Mück, heisst sowiel wie „nachgemacht, uncoth, täuschen“; „turtle Soup“ gleich Schildkrötenuppe, also ins Deutsche übertragen: „Uechte 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 „Uechte klare Schildkrötenuppe“ und Real turtle Soup clear gleich „Echte klare Schildkrötenuppe.“

Zur 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 Petersilienwurzeln, allen Gewürzen, als: Pfefferkörner, Nelken, Piment,

Lorbeerblätter, Thymian und einer kleinen Schote Cayenne belegt. Zu diesem giebt man 2—3 Kalbshänen, 5—6 Kalbsfüsse, die Knochen eines ausgelösten Kalbskopfes und 5—6 Pfund Ochsenfleisch (am besten Weichen- oder Wadefleisch), lässt dies alles leicht anbraten und belegt 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 gut ab und stellt zum Weitersieden 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 Abschütteln 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 abgekühlt 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 Trüffel, 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 Trüffel- und Champignons-Einlage.

Vom Kochen und vom Essen.

So oft von diesen Dingen die Rede geht, denken wir an einen Mann, der, obwohl reich 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 Cinquante durch den Kopf. Wem glich er nur, dieser statliche Wiener? Weiss Gott, so un gefähr 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

sein wellig fliessender Bart, das war sein Herrenkopf. Unwillkürlich suchte man auf dem Scheitel dieses Kopfes den Störhörner-Ansatz, womit Buonarotti seinen Moses begabte, um ihn als den Mann der Kraft und Stärke noch eindringlicher zu symbolisieren. Also wurde der Patriarch in den ägyptischen Jupiter Ammon umgedeutet, und auch ihm glich unser Witner. Leider plagte diesen Jupiter das böse Zipperlein. Auf den Krückenstock mit der Gummizunge gestützt, ging er, leicht zur Seite geneigt, mit einem Anflug von Hinkebein seines Weges dahin, erschien aber trotz der kleinen Schwäche als ein bevorzugtes Menschenkind, als ein Günstling der Mutter Natur, die ihre Gaben so ungleich verteilt und ihre Geschöpfe so verschiedenartig wachsen lässt. Jeder, der ihn sah, fühlte: das ist einer, der in irgend einem Können der Erste sein muss, der leibhaftige Superlativ irgend einer körperlichen oder geistigen Fähigkeit, eine lebendige Potenz. So war es auch. Der Mann, von dem wir sprechen, galt als der stärkste Esser der Wienerstadt.

Und dass wir nur gleich einem Misserstandnis vorbeugen! Der stärkste Esser — das soll beliebte nicht heißen, dass er ein gedankenloser Vielfrass gewesen, der mit stumperm Geschmack und blödem Gaumen alles halbwegs Geniessbare, alles leidlich Verdauliche in sich hineingestopft hätte. Er war der stärkste Esser, nämlich der beste, der verständigste, der gescheiteste. Er hatte das Essen zu einer Kunst ausgebildet, und in dieser Kunst war er ein Meister. Brillat-Savarin hätte ihn als seinesgleichen anerkannt. Dieser berühmte Kunstgelehrte der Küche und des Tafelgenusses schickte seinem Buche über die Physiologie des Geschmacks eine Anzahl Aphorismen voraus, welche der "Wissenschaft" des Essens zur "ewigen Grundlage" dienen sollen. Zwanzig sind es im ganzen. Wie Säulen, die vor dem Tempel der Gastronomie eine feierliche Halle bilden, stehen sie nebeneinander aufgereiht, und gleich das zweite dieser Prolegomena lautet: "Thiere fressen, der Mensch isst; nur der geistvolle Mensch versteht zu essen, l'homme d'esprit seul sait manger." Karl Vogt hat den Klassiker der französischen Esskunst trefflich ins Deutsche übertragen, und das war keine leichte Arbeit. Wir begräben jedoch nicht warum er sich scheute, den letzteren Satz wörtlich wiederzugeben. "Der gebildete Mensch allein issst mit Bewusstsein," übersetzt er. Der gebildete Mensch? Wozu diese schwächliche Kategorie, die nach der Schulstube reicht, da doch Brillat-Savarin ausdrücklich sagen wollte, dass er die Kuhst des Essens für den Ausfluss einer erhöhten Geistesähnlichkeit hältte, nicht etwa für die Haustheksarbeit der Kinnbacken und Kaumuskeln? Die Kunst des Essens, wohlgeremert. Denn er spricht auch nicht von einem spießbürgerlichen "mit Bewusstsein essen," sondern in der That von einer Fähigkeit höherer Ordnung, einem *savoir manger*, einem Wissen und Können, das folglich studiert und gelernt sein will, einer wirklichen Kunst.

Diese Kunst hieden auszuüben, ist auch durchaus nicht ein Vorrecht der Wohlhabenden und Wohlgeborenen. Sie besteht keineswegs in der Anbietung unerschwinglich teurer Leckerbissen, in dem albernen Glauben an indische Vogelnester und fabelhafte Mockturtel-Suppen, darin vielmehr, dass man auch die einfachste, alltäglichste, billigste Speise zu schätzen wisse, sofern sie nur gut zubereitet wurde, dass man für die gemütliche Romantik einer dampfenden Schüssel Sauerkraut einen offenen Sinn, für die Naturpürse einer aus der Faust genossenen Knackwurst einen verständnisvollen Gaumen sich bewahre, nötigenfalls mit einem schmackhaften Stück Roggenbrot vorlieb zu nehmen verstehe. So war Brillat-Savarin, so war auch Jupiter Ammon. Gar oft sass er, der sich die edelsten Bissen gönnen durfte, im Prater bei seinem Glas Bier, und Freund Salamieci kam mit stark duftender Ware daher, und bald sah man unsern grossen Esser, unsern Feinschmecker, wie er kleine Würfel Schweizerkäse sorgsam in rot und weiß gemarmelte Wurstscheiben wickelte und die Mischung mit unendlichem Behagen verzehrte. Gerade der echte Feinschmecker fragt eben nicht, ob fein oder nicht fein, sondern ob rein oder nicht rein, ob gut oder schlecht, und bei solcher Feinschmeckerei, der einzig wahren, hat der Unbenittelte mit demselben Rechte mitzureden, als der Millionär.

Es soll übrigens nicht behauptet werden, dass jene Salami-Studien im Prater zu den bedeutenderen Kunstreihen unseres Mannes gehörten. Man musste ihn bei Tisch sehen, beim Mittagstisch, unter Freunden, Sonntagsstimmung unterm. Da sass er, heiter ernst, der Priester eines sonnigen Glaubens, eine Schmalseite der Tafel mit seiner Leiblichkeit ausfüllend, die grosse und weisse Weste immer makellos, Kopf und Schultern hoch, und es war eine Freude, ihm zuzuschauen, wie er appetitlich und Appetit erregend ass, "die schönen Gabel" von Wien und Umgebung. Als solche hatten ihn die Franzosen bezeichnet, die in der Esskunst den Künstler nach seinem Handwerkszeug nennen. *Une belle fourchette*, das bedeutet einen starken Esser, doch jedenfalls keinen der geistlosen Maul- und Magenstopfer, bei deren Anblick den Tischgenossen die Lust, mitzuthun, zu vergeben pflegt. In Jupiters Nähe gab es solche Trabanten. Jede Meisterschaft zieht ja Nachahmer herbei, sie macht Schule, es bildet sich eine Gemeinschaft, eine Gilde. Doch nicht alle von den schmeckenden Zunft* waren des Meisters würdig. Mächtig zu essen verstanden sie allesamt; es waren lauter gastronomische Recken, Titanen im Verfolgen löslicher Essbarkeiten, aber einige unschöne Gabeln befanden sich darunter, und fast immer traf es sich, dass diese auch die unfeineren Köpfe waren. Denn wundersam ist

in solcher Hinsicht der Parallelismus zwischen Körper und Geist. Man kann ein Genie sein und dabei der gleichgültigste oder rohest Esser, das braucht nicht erst bewiesen zu werden. Andererseits bleibt es aber doch merkwürdig, dass die echten Feinschmecker geistig sehr bedeutende, wenigstens geistig sehr reges Leute zu sein pflegen. Göthe gehörte zur schmeckenden Zunft, wir müssen Bismarck das rechnen. Wird dem Körper Nahrung zugeführt, so fühlt sich auch der Geist neu belebt. Das Essen, wenn es in Gesellschaft geschieht, löst die Zungen, und ganz von selbst entsteht in jedem Gast der Drang, an dem Schmause auch den Teilnehmen zu lassen. Dem Leibe fallen wohl die besten Bissen zu, doch von einem gelungenen Mahle wird auch der Geist nie ganz ungesättigt aufstehen. „N. Fr. Pr.“ (Schluss folgt).

Ein denkwürdiges Menu.

(Während der Belagerung von Paris 1871). Das Original-Menu ist im Besitz des Herrn Washbourne, Mitglied der amerikanischen Botschaft.

MENU.

Pain de Siege.

Potage: Bouillon de cheval.

Côtelettes de chien au petits pois.

Civet de Chat à la parisienne.

Ane à la sauce Souise.

Terrine de souris et de rat à la chinoise.

Filet de Mulet à la Portugaise.

Röti d'autruche.

Petits pois à l'allemande.

Pommes de terre matrie d'hôtel.

Salade de maches et céleri.

Plumpudding.

Tierquälerei. Man schreibt aus London: Wenn der "Daily Mail" Recht hat, so wird in Ceylon ein geradezu teuflisches Verfahren angewandt, um den Schildkröten die wertvolle Schale abzunehmen, an die Kämme, Haarnadeln u. s. w. fabriziert werden. Die Schildkröte wird über einem Feuer glühender Kohlen halb geröstet, bis das Fleisch, das die Schale festhält, weich wird und diese leicht ablösen lässt. So schrecklich die Tiere sind, ihre Lebenskraft ist so zäh, dass sie in den wenigsten Fällen sterben. Im Verlauf von wenigen Monaten wächst vielmehr eine neue Schale nach und der Prozess beginnt von Neuem. Diese Entzündung muss einem den Geschmack an der schönsten Schildkrötenuppe gründlich verleidet!

Neue Schnellzuglokomotiven verkehren zur Zeit probeweise innerhalb der Eisenbahn-direktionsbezirke Berlin und Braunschweig. Diese neuen Lokomotiven unterscheiden sich äußerlich sehr durch ihre Bauart vom alten System. Sie sind konisch geformt und laufen vorne wie die Schiffe keilarig spitz zu. In der gleichen Weise sind auch die einzischen Teile der Maschine, wie Schornsteine u. s. w., gebaut, so dass die Lokomotive mit grosser Leichtigkeit die Luft auch bei stürmischen Gelegenheit durchschneiden kann. Die Maschinen haben je vier Achsen und sollen bei verhältnismässig geringem Kohlenverbrauch eine grosse Schnelligkeit entwickeln. Falls die noch fortgesetzten Probefahren mit der neuen Lokomotive ein gutes Resultat ergeben, wird eine grössere Anzahl derselben für Schnellzüge der preussischen Staatsseisenbahnen in Betrieb gestellt werden.

Italien. Zusammenstellbare Rundreisehefte sind nach einer Mitteilung der italienischen Regierung jetzt auch in Italien eingeführt, wo es bisher nur sogenannte feste Rundreisehefte gegeben hat. Die neuen Hefte gelangen auf allen grösseren Stationen zur Ausgabe. Die zurückgelegte Strecke muss wenigstens 400 Kilometer betragen, aber erst bei Reisen in der Länge von 800 Kilometer darf diese Strecke zweimal durchfahren werden, es sei denn, dass die Gesamtentfernung dieser doppelten Strecke weniger als ein Viertel der ganzen Reise beträgt. Die Ermässigung dieser Fahrscheinheit beträgt bei Reisen unter 2000 Kilometer Länge im Allgemeinen 10 %, in allen Klassen, auf einzelnen Strecken noch mehr, über 2000 Kilometer über 20 % Rabatt, für Familien und deren Begleiter bei 2000 Kilometer sogar 30 %. Die Gültigkeit der Karten ist festgesetzt für Reisen bis 800 Kilometer auf 15 Tage, 800 bis 2000 Kilometer auf 30 Tage, darüber hinaus auf 45 Tage. Indessen kann die Gültigkeit der Karten verlängert werden, vor deren Ablauf durch Zahlung von Taxzuschlägen von ein Prozent des Preises für das Fahrscheinheit für jeden Tag der Verlängerung. Die Fahrscheine müssen schriftlich bestellt werden, wofür 1 Fr. zu entrichten ist, Gleichtexten erlöschen die Rundreisehefte im inneren italienischen Verkehr mit Ausnahme der Rundreisen südlich der Alpen und der Anschlusskarten für Rundreisen nördlich der Alpen.

Erhaltung des Linoleums. Will man Linoleum hell und glänzend erhalten, so bediene man sich folgender Mittel: Eine Abwaschung mit gleichen Mengen Milch und Wasser muss alle zwei bis drei Wochen stattfinden; nach Verlauf von vier Monaten hat ein Abreihen mit einer schwachen Lösung Bienenwachs in Terpentinspiritus zu erfolgen, hie und da verwendet man auch Leinöl. So gehandhabt erhält sich Linoleum vollkommen rein und bei neuem Glanz.



Karlsruhe. Die Kommission der ersten Kammer befürwortet eine Bodensee-Bahn.

Die Uetlibergbahn beförderte im Januar 7,27 Personen auf dem Uetliberg gegen 1647 im Jan. 97.

Zürich. Die Eröffnung des Landesmuseums ist am 25. Juni angesetzt.

Arosa. Winterkurgäste sind hier selbst gegenwärtig. Letztes Jahr um diese Zeit waren es nur 150.

Bern. † Im Alter von 51 Jahren ist in Bern der Besitzer des Schnittweyverbades Herr Karl Schmid-Gerber gestorben.

Burgdorf. Das Hotel Bahnhof übernahm mit Anfang dieses Monats Herr R. Imhoff und führt dasselbe nun auf eigene Rechnung.

Montreux. In vier verstarb eines plötzlichen Todes unser Mitglied, Herr P. Goerg, Direktor des Hotel Tonhalle.

Paris. Die Gesellschaft des Grand Hotel in Paris hat Herrn Oscar Hauser, vom Hotel Schweizerhof in Luzern zu ihrem Administrator gewählt.

Riggengen bei Interlaken. Herr Brubacher-Steiner, gewesener langjähriger Koch im Bernerhof in Bern, das Hotel Beau-Séjour kürzlich erworben.

St. Moritzbad. Der Verwaltungsrat des „Neuen Stahlbades“ beantragt für 1867 3 Prozent Dividende wie im Vorjahr.

Bad Nassau. (A.-G.) Die Einnahme betrug 1866/67 131,289 Mk., Ausgabe 111,482 Mk., Reingewinn 49,757 Mk. Es gelangen 10 Prozent Dividende = 30,000 Mk. zur Vertheilung.

Luzern. Das Hotel zum „Wildenmann“ lässt gegenwärtig einen Speiseaal für 100 Gedekte erstellen, nebst Lesezimmer und Damensalon. Für das Hotel wird Centralheizung eingeführt.

Oberengadin. Fast alle oberengadinenischen Gemeinden haben die vorgeschlagene Zeichnung von Gründungsakten für die Albulabahn im Betrage von 700,000 Fr. beschlossen.

Basel. (Mitgeteilt vom öffentlichen Verkehrsamt.) Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während verlorenen Monats Januar in den Gasthäusern Basel 8393 Preise abgestiegen. (Jan. 97: 8341.)

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsberichts im Monat Januar in den stadtthürnischen Gasthäusern 7881 Personen logierten (1867/68) vom 1. November 1867 bis 31. Januar 1868 25,461 (gleiche Periode 1866/67 26,358).

Bern. Laut "Handelsamtsblatt" ist Herr Wilh. Fleury aus der Firma Gebrüder Fleury Hotel de France & Terminus in Bern ausgetreten und führt Herr Alfred Fleury das Geschäft nun auf alleinige Rechnung weiter.

Interlaken. Für das 4½%-Anleihen in Interlaken sind 278 Konversionen bisheriger Titel und 746 Barzeichnungen a. Fr. 500 erfolgt. Das Gesamtdarlehen beträgt Fr. 500,000.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 22. Jan. bis 23. Jan. 1869: Engländer 811, Engländer 612, Schweizer 331, Polen 124, Franzosen 181, Belgier 73, Russen 12, Österreicher 41, Amerikaner 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 65, Dänen, Schweden, Norweger 40, Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 2511, Darunter waren 80 Passanten.

Direkte Bahnlinie Bern-Neuenburg. Gegenwärtig wird die Einführung des elektrischen Betriebs probeweise innerhalb der Eisenbahn-direktionsbezirke Berlin und Braunschweig.

Die direkte Linie Bern-Neuenburg studiert. Die Kraft wird aus dem Wasserwerke auf dem Aarekandt-Hügel gezogen. Bei der Ausführung dieses Projektes würden für die Direkte die Erfahrungen verwertet werden können, welche die Thun-Burgdorf-bahn mit dem elektrischen Betrieb machen wird.

Drahtseilbahn zum Reichenbachfall. Der Unterbau der Drahtseilbahn zum grossen Reichenbachfall bei Meiringen ist, wie dem "Brienzzeitung" vorgestellt, vollendet. Die Überbau ist im Bau und steht noch.

Einem Monat beginnen die Arbeiten für die Anlage der Wasserkraft. Zur Befahrung der Fälle und der ganzen umliegenden Berge und Thäler sind bereits zwei grosse Scheinwerfer bestellt.

Uri. Herr Leonhard Christen-Burgmeier, von Andermatt hat einen hübsch gelegenen grossen Bauplatz an der Strasse zwischen Andermatt und Hospenthal käuflich erworben, um daselbst ein Hotel und Pension mit circa 100 Betten zu errichten und zu verpachten. Bei der Ausführung dieses Projektes wird für die Direkte die Erfahrungen verwertet werden können, welche die Thun-Burgdorf-bahn mit dem elektrischen Betrieb machen wird.

Falsches Silber. Ungewöhnlich viel falsches Silber- und Papiergold zirkuliert gegenwärtig in Deutschland. Seit Monath fahren 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240, 260, 280, 300, 320, 340, 360, 380, 400, 420, 440, 460, 480, 500, 520, 540, 560, 580, 600, 620, 640, 660, 680, 700, 720, 740, 760, 780, 800, 820, 840, 860, 880, 900, 920, 940, 960, 980, 1000, 1020, 1040, 1060, 1080, 1100, 1120, 1140, 1160, 1180, 1200, 1220, 1240, 1260, 1280, 1300, 1320, 1340, 1360, 1380, 1400, 1420, 1440, 1460, 1480, 1500, 1520, 1540, 1560, 1580, 1600, 1620, 1640, 1660, 1680, 1700, 1720, 1740, 1760, 1780, 1800, 1820, 1840, 1860, 1880, 1900, 1920, 1940, 1960, 1980, 2000, 2020, 2040, 2060, 2080, 2100, 2120, 2140, 2160, 2180, 2200, 2220, 2240, 2260, 2280, 2300, 2320, 2340, 2360, 2380, 2400, 2420, 2440, 2460, 2480, 2500, 2520, 2540, 2560, 2580, 2600, 2620, 2640, 2660, 2680, 2700, 2720, 2740, 2760, 2780, 2800, 2820, 2840, 2860, 2880, 2900, 2920, 2940, 2960, 2980, 3000, 3020, 3040, 3060, 3080, 3100, 3120, 3140, 3160, 3180, 3200, 3220, 3240, 3260, 3280, 3300, 3320, 3340, 3360, 3380, 3400, 3420, 3440, 3460, 3480, 3500, 3520, 3540, 3560, 3580, 3600, 3620, 3640, 3660, 3680, 3700, 3720, 3740, 3760, 3780, 3800, 3820, 3840, 3860, 3880, 3900, 3920, 3940, 3960, 3980, 4000, 4020, 4040, 4060, 4080, 4100, 4120, 4140, 4160, 4180, 4200, 4220, 4240, 4260, 4280, 4300, 4320, 4340, 4360, 4380, 4400, 4420, 4440, 4460, 4480, 4500, 4520, 4540, 4560, 4580, 4600, 4620, 4640, 4660, 4680, 4700, 4720, 4740, 4760, 4780, 4800, 4820, 4840, 4860, 4880, 4900, 4920, 4940, 4960, 4980, 5000, 5020, 5040, 5060, 5080, 5100, 5120, 5140, 5160, 5180, 5200, 5220, 5240, 5260, 5280, 5300, 5320, 5340, 5360, 5380, 5400, 5420, 5440, 5460, 5480, 5500, 5520, 5540, 5560, 5580, 5600, 5620, 5640, 5660, 5680, 5700, 5720, 5740, 5760, 5780, 5800, 5820, 5840, 5860, 5880, 5900, 5920, 5940, 5960, 5980, 6000, 6020, 6040, 6060, 6080, 6100, 6120, 6140, 6160, 6180, 6200, 6220, 6240, 6260, 6280, 6300, 6320, 6340, 6360, 6380, 6400, 6420, 6440, 6460, 6480, 6500, 6520, 6540, 6560, 6580, 6600, 6620, 6640, 6660, 6680, 6700, 6720, 6740, 6760, 6780, 6800, 6820, 6840, 6860, 6880, 6900, 6920, 6940, 6960, 6980, 7000, 7020, 7040, 7060, 7080, 7100, 7120, 7140, 7160, 7180, 7200, 7220, 7240, 7260, 7280, 7300, 7320, 7340, 7360, 7380, 7400, 7420, 7440, 7460, 7480, 7500, 7520, 7540, 7560, 7580, 7600, 7620, 7640, 7660, 7680, 7700, 7720, 7740, 7760, 7780, 7800, 7820, 7840, 7860, 7880, 7900, 7920, 7940, 7960, 7980, 8000, 8020, 8040, 8060, 8080, 8100, 8120, 8140, 8160, 8180, 8200, 8220, 8240, 8260, 8280, 8300, 8320, 8340, 8360, 8380, 8400, 8420, 8440, 8460, 8480, 8500, 8520, 8540, 8560, 8580, 8600, 8620, 8640, 8660, 8680, 8700, 8720, 8740, 8760, 8780, 8800, 8820, 8840, 8860, 8880, 8900, 8920, 8940, 8960, 8980, 9000, 9020, 9040, 9060, 9080, 9100, 9120, 9140, 9160, 9180, 9200, 9220, 9240, 9260, 9280, 9300, 9320, 9340, 9360, 9380, 9400, 9420, 9440, 9460, 9480, 9500, 9520, 9540, 9560, 9580, 9600, 9620, 9640, 9660, 9680, 9700, 9720, 9740, 9760, 9780, 9800, 9820, 9840, 9860, 9880, 9900, 9920, 9940, 9960, 9980, 10000, 10020, 10040, 10060, 10080, 10100, 10120, 10140, 10160, 10180, 10200, 10220, 10240, 10260, 10280, 10300, 10320, 10340, 10360, 10380, 10400, 10420, 10440, 10460, 10480, 10500, 10520, 10540, 10560, 10580, 10600, 10620, 10640, 10660, 10680, 10700, 10720, 10740, 10760, 10780, 10800, 10820, 10840, 10860, 10880, 10900, 10920, 10940, 10960, 10980, 11000, 11020, 11040, 11060, 11080, 11100, 11120, 11140, 11160, 11180, 11200, 11220, 11240, 11260, 11280, 11300, 11320, 11340, 11360, 11380, 11400, 11420, 11440, 11460, 11480, 11500, 11520, 11540, 11560, 11580, 11600, 11620, 11640, 11660, 11680, 11700, 11720, 11740, 11760, 11780, 11800, 11820, 11840, 11860, 11880, 11900, 11920, 11940, 11960, 11980, 12000, 12020, 12040, 12060, 12080, 12100, 12120, 12140, 12160, 12180, 12200, 12220, 12240, 12260, 12280, 12300, 12320, 12340, 12360, 12380, 12400, 12420, 12440, 12460, 12480, 12500, 12520, 12540, 12560, 12580, 12600, 12620, 12640, 12660, 12680, 12700, 12720, 12740, 12760, 12780, 12800, 12820, 12840, 12860, 12880, 12900, 12920, 12940, 12960, 12980, 13000, 13020, 13040, 13060, 13080, 13100, 13120, 13140, 13160, 13180, 13200, 13220, 13240, 13260, 13280, 13300, 13320, 13340, 13360, 13380, 13400, 13420, 13440, 13460, 13480, 13500, 13520, 13540, 13560, 13580, 13600, 13620, 13640, 13660, 13680, 13700, 13720, 13740, 13760, 13780, 13800, 13820, 13840, 13860, 13880, 13900, 13920, 13940, 13960, 13980, 14000, 14020, 14040, 14060, 14080, 14100, 14120, 14140, 14160, 14180, 14200, 14220, 14240, 14260, 14280, 14300, 14320, 14340, 14360, 14380, 14400, 14420, 14440, 14460, 14480, 14500, 14520, 14540, 14560, 14580, 14600, 14620, 14640, 14660, 14680, 14700, 14720, 14740, 14760, 14780, 14800, 14820, 14840, 14860, 14880, 14900, 14920, 14940, 14960, 14980, 15000, 15020, 15040, 15060, 15080, 15100, 15120, 15140, 15160, 15180, 15200, 15220, 15240, 15260, 15280, 15300, 15320, 15340, 15360, 15380, 15400, 15420, 15440, 15460, 15480, 15500, 15520, 15540, 15560, 15580, 15600, 15620, 15640, 15660, 15680, 15700, 15720, 15740, 15760, 15780, 15800, 15820, 15840, 15860, 15880, 15900, 15920, 15940, 15960, 15980, 16000, 16020, 16040, 16060, 16080, 16100, 16120, 16140, 16160, 16180, 16200, 16220, 16240