

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 8 (1899)
Heft: 4

Titelseiten

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: 03.05.2026

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

Erscheint am Samstags

Paraissant le Samedi

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.—

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige Pettzeile oder deren Raum.



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.—

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins 8. Jahrgang | 8me Année Organe et Propriété de la Société suisse des Hoteliers

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 Math. Brunner-Legler

Besitzer des Hotel Glarnerhof in Glarus

am 19. Januar nach kurzer Krankheit im Alter von 52 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident: J. Tschumi.

AGENCES DE VOYAGES.

Parmi les nombreuses agences qui ont donné lieu à des informations et à des plaintes de la part des membres de notre société par suite de leurs procédés parfois peu corrects et de l'exagération de leurs prospectus-reclames, figure aussi l'Agence de voyages Otto Erb à Zurich.

15 décembre. La mention de mon hôtel dans la liste du bureau d'Erb est régulière, ayant pris au printemps dernier l'engagement avec Erb d'accepter ses coupons.

15 janvier. Je viens enfin répondre à votre circulaire concernant l'agence de voyages Otto Erb à Zurich.

16 décembre. En réponse à votre honore, je vous informe qu'effectivement j'ai été au nombre de ceux qui se sont laissés prendre aux belles promesses de la maison Otto Erb à Zurich.

16 décembre. En réponse à votre honore concernant l'agence de voyages Otto Erb, je puis vous dire que je me suis décidé au printemps dernier à conclure une convention avec cette maison.

16 décembre. En réponse à votre demande concernant mes rapports avec l'agence de voyages Otto Erb à Zurich, je vous informe que j'ai fait cette année un contrat avec l'agence en question.

16 décembre. En réponse à votre honore je vous dirai que c'est avec mon consentement que le nom de mon hôtel est sur la liste Erb.

16 décembre. En réponse à votre demande d'informations concernant l'agence de voyages Otto Erb à Zurich, je vous annonce que je m'étais engagé à recevoir ses voyageurs au prix de fr. 8.— par jour.

16 décembre. En réponse à votre honore d'aujourd'hui, je puis vous dire que j'ai conclu un engagement d'une année avec la maison O. Erb à Zurich.

17 décembre. En réponse à votre honore concernant une convention passée avec l'agence de voyages Otto Erb à Zurich, je vous dirai que j'ai effectivement conclu avec cette maison un engagement de 3 ans.

17 décembre. En réponse à votre demande concernant l'agence de voyages Erb à Zurich, je dois vous informer que j'ai signé un engagement avec cette maison, mais que j'ai déjà déclaré personnellement à son représentant au courant de la saison que je ne voulais plus entendre parler d'Erb.

21 décembre. Il n'est pas à ma connaissance qu'aucun engagement ait été conclu avec la maison O. Erb à Zurich; votre supposition est donc fondée.

6 Janvier. Le représentant de M. Erb a réussi, il y a bien une année, à obtenir notre adhésion; mais depuis nous n'en avons plus entendu parler.

15 janvier. Je viens enfin répondre à votre circulaire concernant l'agence de voyages Otto Erb à Zurich. Au mois de juin de l'année dernière, le représentant de cette maison m'a octroyé un soignant contrat.

† Matthäus Brunner.

Am 18. Januar verstarb in Glarus Herr Matthäus Brunner-Legler, Besitzer des Hotel Glarnerhof.

Mitten aus seinem Arbeitsfelde heraus riss das Geschick einen Mitbürger, der seine Bekannten und Freunde in den weitesten Kreisen zählt.

Neben dem Betrieb dieses Hotels und der Kuraanstalt Klönthal leitete der unternehmende Herr Brunner auch die Bewirtschaftung der im Klönthal gelegenen ausgedehnten Liegenschaften.

Nachdem der Betrieb dieses Hotels und der Kuraanstalt Klönthal leitete der unternehmende Herr Brunner auch die Bewirtschaftung der im Klönthal gelegenen ausgedehnten Liegenschaften.

An seinem Grabe trauern neben der Gattin drei erwachsene Söhne und eine Tochter. Er ruht im Frieden!

Offener Brief.

Tit. Redaktion.

Sie kennt in letzter Zeit oft Veranlassung, in unserem Vereinsorgan die Handlungsweise gewisser Reisebureau zum Gegenstand von Besprechungen zu machen und glaube ich, dass auch nachstehender Fall unter dieselbe Rubrik gehört.

Coupons au betr. Bureau eingeschickt und dafür ganze 32 Fr. erhalten. Ich bestellte s. Z. auf Anfrage hin ein Inserat in seinem Buche "Travel" für 35 Fr.

Le chevreuil.

Des animaux sauvages que l'on désigne sous le nom de venaison, tels que le sanglier, le daim, le cerf et le chevreuil, ce dernier est sans contredit le meilleur.

Doit-on faire mariner le chevreuil? Les avis sont partagés sur cette question.

Des expériences ont été faites à plusieurs reprises par des connaisseurs qui ont dégusté les deux cuissons d'un même chevreuil, l'un tout frais le lendemain de la chasse, l'autre après avoir été mariné.

Le cuisson non mariné a toujours été reconnu supérieur à l'autre.

Le procédé de la marinade peut se justifier à l'égard de viandes dures et ayant un goût de sauvage très accentué, comme le sanglier, par exemple.

Il n'en est pas de même à l'égard du chevreuil dont la chair tendre possède un arôme délicat.

Les viandes marinées ne sentent plus la marinade, et c'est ainsi que l'on déguste approximativement un goût de mouton en cuisson de chevreuil.

Le chevreuil doit être mangé après une mortification modérée, tué de deux ou trois jours au plus, par une température normale, en évitant la gelée.

Cependant, si une circonstance imprévue obligeait à conserver du chevreuil plus de trois jours, on le ferait mariner dans du vin blanc ou rouge, avec des oignons en tranches, des épices et des herbes en proportion raisonnable et non exagérée.

On mange le cuisson de chevreuil rôti, piqué de lard et accompagné d'une sauce un peu piquante.

Bien des gourmets ajoutent au jus de la Recheffrite quelques cuillerées de crème pour lier la sauce.

On mange le cuisson de chevreuil rôti, piqué de lard et accompagné d'une sauce un peu piquante.

Bien des gourmets ajoutent au jus de la Recheffrite quelques cuillerées de crème pour lier la sauce. Je recommande ce procédé qui convient fort bien aussi pour le râble de lièvre.

Les autres parties de l'animal sont rôties, braisées ou sautées, le tout relevé à l'aide d'une sauce de haut ton. On met en civet les parties de qualité inférieure, comme poitrine, épaules, etc.

An XVII^e siècle, on grillait des pommes dans du saindoux, on y ajoutait du vin vieux, du sucre, de la cannelle, des giroffes, des amandes blanches, des raisins de Corinthe et la chair du chevreuil, puis on laissait cuire doucement. Le chevreuil à la sauce douce était un mets de choix.

(Journal de la Cuisine, Bruxelles.)