

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 8 (1899)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Küchen-Philosophisches  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521569>

### **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:** 02.05.2026

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

Erscheint am Samstag

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.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige Pettizelle oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Pettizelle 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.—

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.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

8. Jahrgang | 8<sup>me</sup> Année

Organe 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.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen. Exonération des Souhais de Nouvelle-Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der Fachschule des Schweizer-Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden: Par un don au profit de l'Ecole professionnelle de la Société suisse des Hôteliers, se sont exonérés des souhaits de nouvelle-année:

Table listing names and amounts for New Year's greetings. Includes Herr Aminger, Bossi J. A., Brunner-Legler, Bucher-Durrer, Caplazi Ch., Chappex E., Dequis G., Eberle Ambros, Esser P., Giger C., Hug J. P., Martignoni H., Meyer J., Mislin A., Neukomm H. R., Oettinger M., Schilliger J., Widmer J.

Summa Fr. 2107.50

Küchen-Philosophisches.

Wenn Brillat-Savarin, der bedeutendste Kochkünstler... so konnte man vor einiger Zeit in einem schweiz. Fachblatt lesen. Ja, wenn Brillat-Savarin ein Kochkünstler gewesen wäre; dass er aber keiner war, das schien der Schreiber des obgenannten Ausdrucks nicht zu wissen. Wer und was Brillat-Savarin war, das finden wir in der vortrefflichen deutschen Übersetzung von Carl Vogt: 'Physiologie des Geschmackes von Brillat-Savarin'. Dieses Buch darf den Hoteliers bestens empfohlen werden, sowohl zum eigenen Gebrauch, wie auch als passendes Geschenk an strebsame Angestellte. Wir entnehmen daraus, wie der geistreiche Genfer Professor, Carl Vogt, durch ein frugales Souper: Hammelsteiletten aus der Normandie, mit weissen Trüffeln aus Piemont als Salat bereitet à la Rossini, einem Stück Kräuterkäse aus dem Pays de Gex und einem Calville-Apfel, begossen von 'unserem St-Julien', sich vom Mahle und seinem eindringlich zurendenden Freunde begeistern liess, den 'Brillat-Savarin', das Buch voll praktischer Lebensweisheit, zu übersetzen.

Wir ersehen daraus, dass es nicht die Quantität, sondern die Qualität ist, welche Genüsse, Wohlbehagen und geistige Anregung bringt. Mode-Zeitungen und sensationsbedürftige Tagesblätter bereiten uns zeitweilig das mundwässernde Vergnügen, durch Anfragen an bedeutende Persönlichkeiten aus Diplomaten, Künstler-, Schriftsteller- und andern Geistes-Korymbenkreisen, mit was für Lieblingspeisen sie ihre Geistesfutterale füttern; zwei, selten drei Gerichte, hört man nennen, mitunter sehr prosaische, aber ein regelrechtes, ganzes Menü.

Der 'Figaro' wies vor einiger Zeit darauf hin, und die 'Wochenschrift' hat in No. 40

davon Notiz genommen, dass die Spezialitäten-Küche, welche doch manches Geschäft zur Blüte und manchen Inhaber in gute Verhältnisse brachte, zu wenig gepflegt werde. Als Kuriosum sei mitgeteilt, dass heute ein saures Züri-Leberli eine Tages-Delikatessen-Platte im Hollandhouse, einem der grössten Hotels in New-York, ist.

Die heutigen Menus sind überladen; mancher Gang wird nur zum Auffüllen hergestellt und die gewöhnlichen Table d'hôte-Menüs eifern den Festdinern nach.

Hören wir einmal, was der witzige H. Heine über die diversen Landesküchen sagt:\*)

'Jedes Land hat seine besondere Küche und seine besondere Weiblichkeit und hier ist alles Geschmackssache. Der Eine liebt gebratene Hühner, der Andere gebratene Enten; was mich betrifft, ich liebe gebratene Hühner und gebratene Enten und noch ausserdem gebratene Gänse. Vom hohen, idealischen Standpunkte betrachtet, haben die Weiber überall eine gewisse Ähnlichkeit mit der Küche des Landes. Sind die britischen Schönen nicht eben so gesund, nahrhaft, solide, konsistent, kunstlos und doch so vortrefflich wie Allenglands einfach gute Kost: Roastbeef, Hammelbraten, Pudding in flammendem Cognac, Gemüse in Wasser gekocht, nebst zwei Saucen; wovon die eine aus zerlassener Butter besteht? Da lüchelt kein Fricassée, da täuscht kein flatterndes Vol-au-vent, da seufzt kein geistreiches Ragout, da tändeln nicht jene tausendartig gestopften, gesottenen, aufgehöpften, gerösteten, durchzuckerten, pikanten, deklamatorischen und sentimentalen Gerichte, die wir bei einem französischen Restaurant finden und die mit den schönen Französinen selbst die grösste Ähnlichkeit bieten! Merken wir doch nicht selten, dass bei diesen ebenfalls der eigentliche Stoff nur als Nebensache betrachtet wird, dass der Braten selber manchmal weniger wert ist als die Sauce, dass hier Geschmack, Grazie und Eleganz die Hauptsache sind. Italiens gelbette, leidenschaftswürzte, humoristisch garnierte, aber doch schmechtend ideale Küche trägt ganz den Charakter der italienischen Schönen. O, wie selne ich mich manchmal nach den lombardischen Stuffed und Zampettis, nach den Fegatellis, Tagliarinis und Broccolis des goldseligen Toscana! Alles schwimmt in Oel, trägt und zärtlich und trillert Rossini's süsse Melodien und weint vor Zwiebelduft und Sehnsucht! Den Makaroni musst du aber mit den Fingern essen und dann heisst er: Beatrice!

'Nur gar zu oft denke ich an Italien und am öftesten des Nachts. Vorgestern träumte mir, ich befände mich in Italien und sei ein bunter Harlekin und läge recht faulenzisch unter einer Trauerweide. Die herabhängenden Zweige dieser Trauerweide waren aber lauter Makaroni, die mir lang und lieblich bis ins Maul hineinfielen; zwischen diesem Laubwerk von Makaroni flossen statt Sonnenstrahlen lauter gelbe Butterströme, und endlich fiel von oben herab ein weisser Regen von geriebenem Parmesanstücke.

Ach! von geträumten Makaroni wird man nicht satt — Beatrice!

'Von der deutschen Küche kein Wort. Sie hat alle möglichen Tugenden und nur einen einzigen Fehler; ich sage aber nicht, welchen. Da gibts gefühlvolles, jedoch entschlossenes Backwerk, verliebte Eierspeisen, tüchtige Dampfnudeln, Gemütsuppe mit Gerste, Pfannkuchen mit Äpfeln und Speck, tugendhafte Hausklöse, Sauerköhl — wohl dem, der es verdauen kann. Was die holländische Küche betrifft, so unterscheidet sie sich von letzterer, erstens durch Reizlichkeit, zweitens durch die eigentliche Leckerkeit. Besonders ist die Zubereitung der Fische unbeschreibbar liebenswürdig. Rüh-

\*) H. Heine. Aus den Memoiren des Herrn von Schnabelecoppski 1831.

rend inniger und doch zugleich tief sinnlicher Sellerieuft. Selbstbewusste Naivität und Knoblauch. Tadelhaft jedoch ist es, dass sie Unterhosen von Flanel tragen; nicht die Fische, sondern die Schönen des meerumspielten Holland's.

'Hamburg ist die beste Republik. Seine Sitten sind englisch und sein Essen ist himmlisch. Wahrlich, es gibt Gerichte zwischen dem Wandrahmen und dem Dreckwall, wovon unsere Philosophen keine Ahnung haben. Die Hamburger sind gute Leute und essen gut. Ueber Religion, Politik und Wissenschaft sind ihre respectiven Meinungen sehr verschieden, aber in Betreff des Essens herrscht das schönste Einverständnis. Mögen die christlichen Theologen dort noch so sehr streiten über die Bedeutung des Abendmahles, über die Bedeutung des Mittagmahles sind sie ganz einig. Mag es unter den Juden dort eine Partei geben, die das Tischgebete auf deutsch spricht, während eine andere es auf Hebräisch absingt; beide Parteien essen, und essen gut und wissen das Essen gleich richtig zu beurteilen. Die Advokaten, die Bratenwender der Gesetze, die so lange die Gesetze wenden und anwenden, bis ein Braten für sie dabei abfällt, diese mögen noch so sehr streiten, ob die Gerichte öffentlich sein sollen oder nicht: Darüber sind sie einig, dass alle Gerichte gut sein müssen und jeder hat sein Liebergericht. Das Militär denkt gewiss ganz spontanisch, aber von der schwarzen Suppe will es doch nichts wissen. Die Aerzte, die in der Behandlung der Krankheiten so sehr uneinig sind und die dortige Nationalkrankheit, nämlich Magenbeschwerden, als Brownianer durch noch grössere Portionen Rauchfleisch oder als Homöopathen durch 1/10000 Tropfen Absinth in einer grossen Kumpfe Mokkurtel-suppe zu kurieren pflegen, diese Aerzte sind ganz einig, wenn von dem Geschmacke der Suppe und des Rauchfleischs selbst die Rede ist. Hamburg ist die Vaterstadt des Letzteren, des Rauchfleischs und rühmt sich dessen, wie Mainz sich seines Johann Faust und Eisleiben seit seines Luther zu rühmen pflegt. Aber was bedeutet die Buchdruckerei und die Reformation im Vergleich mit Rauchfleisch? Ob beide ersteren genützt oder geschadet, darüber streiten zwei Parteien in Deutschland; aber sogar unsere eifrigsten Jesuiten sind einstimmig, dass das Rauchfleisch eine gute, für den Menschen heilsame Erfindung ist.

O ihr Götter! In den ersten vier Wochen, wie selme ich mich zurück nach den Rauchfleischlichkeiten und nach den Mokkurteltauben Hammonia's!

Die ber—üimte Schweiz. Kur- und Reise-Zeitung

lässt gegenwärtig wieder Postkarten folgenden Inhalts vom Stapel:

„Zürich, den 4. Januar 1899.

Titel.

Wir beehren Sie hiermit, dass wir uns erlauben werden, Ihre werthe Adresse in das Hotelverzeichnis unseres Blattes aufzunehmen, was von grossem Werte für Ihr Geschäft ist.

Falls wir bis zum 7. a. c. ohne gegenteilige Nachricht sind, nehmen wir an, dass Sie mit uns einverstanden sind und werden wir so frei sein, den Betrag für das erste Semester 1899 mit Fr. 5 per Nachnahme zu erheben.

Auf verschiedene Anfragen hin erklären wir hiermit zu wiederholtem Mal, dass aus einer derart hergeleiteten Forderung nie eine Zahlungspflicht entstehen kann. An Dreistigkeit lässt dieselbe allerdings nichts zu wünschen übrig, sie ist aber weiter nichts, als eine Spekulation auf Leichtgläubigkeit; von dem „grossen Werte“, welche eine derartige Annonce haben soll, gar nicht zu reden.

Ein neues illustriertes Hotel-Adressbuch.

Wir werden von verschiedenen Seiten über den Wert oder Unwert eines Reklamewerkes angefragt, welches gegenwärtig in Berlin im Entstehen begriffen ist und vom Verlag Internationaler Verkehrs- und Reisebücher unter dem Titel „Grosses Illustriertes Hotel-Adressbuch“ herausgegeben werden soll. Wenn auch der Name der Verlagsfirma dafür bürgt, dass es sich hier nicht um etwas Unreelles handelt, so will uns das im Wurf liegende Werk nicht als das erscheinen, als was es von den Verlegern in wohlklingenden Satzbindungen geschillert wird, nämlich als ein bis jetzt schwer vermisstes und für den Reisenden absolut notwendig gewordenes Nachschlagebuch.

Das Buch soll ein Prachtwerk werden, versprechen die Verleger, und soll alles in den Schatten stellen, was bisher zu Reklamewecken gedient hat, um dies glaubhaft zu machen, bedient sich die Firma des veralteten Mittels, alle Kurs- und Reise-Handbücher, sowie die Zeitungen und illustrierten Blätter als für Reklame unweckmässig zu erklären, und doch wird die betreffende Verlagsfirma, deren Spezialität die Herausgabe von Verkehrs- und Reisehandbüchern schon seit Jahren ist, es bis jetzt kaum verschämt haben, in ihre, nun von ihr selbst als unweckmässig erklärten Bücher, Hotelannoncen zu neuerem Preise aufzunehmen.

Das illustrierte Hotel-Adressbuch soll in einer Auflage von 100,000 Exemplaren erscheinen, wobei es jedem Hotelier freisteht, sein Haus in so viel Exemplaren aufnehmen zu lassen, als ihm beliebt, d. h. bis zu einem Maximum von 10,000 Exemplaren, wobei im Prospekt hervorgehoben ist, dass die halbe Seite nur einen Pfennig per Exemplar kostet.

Wir müssen gestehen, dass diese Art und Weise der Berechnung sehr schlau angelegt ist, um sie möglichst mundgerecht zu machen. Einen Pfennig per Exemplar, wie wenig, und doch würde dies die hübsche Summe von 1000 Mk. ausmachen, wenn eine halbe Seite in der Gesamtauflage erscheinen würde. Sich nur auf etwa 1000 oder auch 10000 Expl. zu abonnieren, dürfte von zweifelhaftem Wert sein, da selbst die Verleger nicht wissen können, ob eine Serie von 10,000 Büchern in der Weise zum Vertrieb gelangt, dass sie für die darin enthaltenen Annoncen überhaupt von Wert ist. Ist eine Annonce aber in der Gesamtauflage enthalten, so lässt sich wenigstens annehmen, dass sie in einem Teil derselben von etwelchem Nutzen ist.

Gelingt das Unternehmen, d. h. erweist es sich als ein „Geschäft“, dann wird es wohl nicht zu lange dauern, bis eine zweite Auflage in Angriff genommen wird und dann mögen Diejenigen, welche die „günstige und vorteilhafte Gelegenheit“ diesmal verpasst haben, das Versäumte nachholen. Bis dahin wird es auch möglich sein, etwas mehr über den Wert oder Unwert des Werkes berichten zu können.

Die Bevölkerung der Erde beträgt nach den neuesten Schätzungen 1,480,000,000. Dieselben verteilen sich auf die verschiedenen Erdteile in folgender Weise: Asien 825,954,000, Europa 357,379,000, Afrika 16,393,300, Amerika 121,713,000, Ozeanien u. Polargebiete 7,500,400 und Australien 3,230,000. Von je 1000 Bewohnern der Erde leben 558 in Asien, 242 in Europa, 111 in Afrika, 82 in Amerika, 5 in Ozeanien und Polargebieten, dagegen nur 1 in Australien. Asien wird also von mehr als der Hälfte der Bewohner der Erde bevölkert, Europa von nahezu einem Viertel.