

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 26

Anhang: Beilage zu No. 26 der "Schweizer 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: 29.12.2025

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

Beilage zu No. 26 der „Schweizer Hotel-Revue.“

New-Yorker Trink- und Speisehäuser.

(Plauderei.)

Ueber New-Yorker Restaurationswesen plaudert Henry A. Davids in den „Hamb. Nachr.“: Essen und Trinken sind für den Stockamerikaner zwei so verschiedenartige Beschäftigungen, dass er dafür auch zwei verschiedene Lokale haben muss. Wenigstens findet man kaum ein amerikanisches Lokal, wo man zu seinem Mittag- oder Abendessen auch ein Glas Bier bekommt. Dieser merkwürdige Zustand hat sich aus den sonderbarsten Ursachen entwickelt, die an sich recht interessant sind.

Dass man nämlich in den Speisehäusern kein Bier und keinen Wein bekommt, stammt von den puritanischen Gewohnheiten der ersten Ansiedler her. Die nichtpuritanische Einwanderung, die erst in diesem Jahrhundert in grösseren Massen nachströmte, fand schon festgefugte Sitten und Anschauungen vor, die dadurch auf die neuen Elemente mächtig einwirkten. In einigen Staaten ist selbst heute noch diese puritanische Richtung eine so starke, dass der Transport von Spirituosen durch das Gebiet des Staates gesetzlich verboten werden konnte! Durch eine solche Uebertreibung der Temperenzbestrebungen wird natürlich die Umgehung geradezu herausgefordert. Jedes Kind weiss, dass auch in der striktesten Temperenzstadt ein guter Tropfen zu haben ist — nur nicht im Restaurant, sondern in der Apotheke! Da zum Essen aber doch auch was Trinkbares gehört, so gibt es in diesen alkoholfreien Speisehäusern ausser dem eiskalten Wasser noch Kaffee, Thee und Milch; ausserdem allenfalls noch Sodawasser und eine Anzahl limonadenartiger Getränke, wie Sarsaparilla und Gingerale (Ingwer). Die eise Kälte des Wassers (auch die Milch wird meist kalt getrunken) ist natürlich ebenfalls übertrieben. Die Folge davon ist die amerikanische Nationalkrankheit „Dyspepsie“ (Verdaunungsbeschwerden), die zum Teil — neben dem Genuss auch anderer Getränke — allenfalls wohl noch auf die Hast zurückzuführen ist, mit welcher der Amerikaner seine Nahrung verschlingt.

Dem deutschen Geschmack ist also in den amerikanischen Speisehäusern wenig Rechnung getragen, und die Umgewöhnung wird noch überflüssig erschwert dadurch, dass der Kaffee in diesen Lokalen nichts und der Thee wenig zu taugen pflegt.

Auf der anderen Seite verbietet es sich für die Schankwirtschaften, die also auch eine abgesonderte Existenz führen, auch Speisen zu verkaufen, und zwar aus dem Besonderen Grunde, weil sie die Speisen eben gratis verabfolgen. Diese Einrichtung des „Free Lunch“ (Gratis-Frühstück) ist gleichfalls eine historische und daher bis jetzt trotz mehrerer Versuche seitens der Gesetzgebung nicht auszurotten gewesen. Es steckt ein Stück schöner Gastfreundschaft darin, dem Durstigen eine Kleinigkeit — ein Biscuit, ein Stückchen Käse oder ein Scheibchen Wurst anzubieten, für das nichts berechnet wird. Schliesslich werden ja auch diese kleinen

Sächelchen, die meist sehr trocken oder sehr scharf gewürzt sind, wieder zum Trinken anregen, so dass der Wirt auf seine Kosten kommt. Freilich arten solche schöne Einrichtungen, wie immer, so auch hier aus.

Kommt man heute in einen Saloon, so befindet sich auf der einen Seite der Scheuktsch und auf der anderen Seite der Free-Lunch-Counter — ein Tisch ebenso lang wie der erstere und beladen mit Schüsseln, in denen die verschiedensten Gerichte den Kunden zur Verfügung stehen. Die Art dieser Gerichte ist natürlich je nach dem Publikum des Saloon sehr verschieden, doch ist hervorzuheben, dass es fast überall äusserst appetitlich und peinlich sauber eingerichtet ist.

Die Ausgabe für den „Free-Lunch-Counter“ spielt natürlich eine grosse Rolle im Etat des Wirtes; da er sich ihr aber in keinem Falle entziehen kann, so findet er sich mit der Notwendigkeit in der besten Art ab. Meistens zahlt er einem besonderen Unternehmer einen bestimmten Betrag täglich, für welchen der Lieferant so viel zu leisten hat, als er eben kann und will. Die Free-Lunch-Lieferung ist eben eine so grosse Branche für sich, dass schon die Konkurrenz zu guter Bedienung zwingt. Zur besseren Illustration sei erwähnt, dass eine ganze Anzahl von Saloons die hübsche Summe von je 25 Dollars täglich für den Free-Lunch verausgabt.

Die Hauptrolle spielen bei diesen Zugaben natürlich die „Sandwiches“ — zwei dünne Scheibchen Brot mit Fleisch, Wurst oder Käse dazwischen. Um die Mittagstunde wird, mit Ausnahme der ganz feinen Saloons, ein Teller Suppe verabreicht. Abends um 6 Uhr, wenn die Arbeiter nachhause gehen und vorher eins trinken, kann man in vielen Saloons auch ein paar heisse Würstchen zu seinem Bier bekommen. — Alles gratis!

Ausserdem gibt es dann noch eine Anzahl Schüsseln, die fortwährend tagsüber nachgefüllt oder durch neue ersetzt werden. Vom Kartoffelsalat bis zum Hummersalat, von „Boston Beans“ (ein Gemüse von ganzen weissen Bohnen) bis zu den Macaroni und Tomaten sind eine ganze Reihe oft ausgesuchter Delikatessen anzutreffen.

Eines wird den Fremden hauptsächlich deshalb in Erstaunen versetzen, weil er die landesüblichen Preise nicht kennt. Man muss sich vergegenwärtigen, dass gutes Fleisch in New-York schon von 5 Cents — manchmal sogar schon von 3 Cents an — zu haben ist, dass Seemuscheln fast gar nichts kosten, dass der Strassenjunge sich für 1 Cent schon eine Auster und zur Saison für den gleichen Betrag eine Scheibe Ananas kaufen kann.

Immerhin muss man sich doch wundern, wie der Wirt bei solchen Gratislieferungen auf seine Kosten kommen kann. Da muss man eben zusehen, wie es in so einem Lokale zugeht und überhaupt auf welchen Voraussetzungen das Wirtshausleben dort basiert ist. Die folgende Darstellung wird davon eine Idee geben.

Wenn zwei Leute sich auf der Strasse treffen, irgend ein paar Worte zu wechseln haben, sei es nun privatim oder geschäftlich, so gehen sie in den Saloon. Das Hasten und Treiben auf den Strassen zwingt auch fast dazu. Da sie keinen eigentlichen Durst haben, so bestellen sie jeder ein ganz, ganz kleines Glas Bier — nicht grösser als ein tüchtiges Schnapsglas — Preis 4 5 Cents.*) Oder man nimmt eine Zigarre — Preis 5, 10, 15 oder 25 Cents. Oder einen Whiskey 10 bis 25 Cents. Kennen die zwei Bekannten gar den Wirt, oder den Bartender (entspricht etwa dem Schenkkeller) oder treffen sie sonst ein bekanntes Gesicht im Lokal, so wird gefragt: what do you take? — was nehmen Sie? — Da eine Weigerung einer Beleidigung gleich kommt, und bei guter Stimmung — obwohl dies nicht gerade Usus — auch zurück traktiert wird, so kann man sich einen Begriff machen, was der Wirt einsackt, weil Mr. Smith den Mr. Jones doch nicht auf der Strasse fragen kann, ob seine Frau wieder gesund ist, oder ob er ihm keinen Kunden weiss für einen Posten Rohrstühle u. s. w. Unter solchen Umständen kommt es dann eben nicht darauf an, ob ein armer Schlucker inzwischen am Lunch-Counter die furchtbarsten Verheerungen angerichtet hat. Selbst wenn er ein ganzes Pfund heruntergewürgt hat, so hat der Wirt allenfalls an seinem Glase Bier nichts verdient oder wohl auch ein paar Cents zugesetzt. Da die ganze Geschichte ausserdem nur das übrige Publikum oder den Lunchlieferanten angeht, so kann so ein Fall den Wirt ganz kalt lassen. Manches Mal auch wird er sich dadurch einen dankbaren Klienten erworben haben, der sich verpflichtet fühlt, bei ihm dafür gelegentlich seinen halben Wochenverdienst anzubringen.

Nachdem wir hier eingehend bei den New-Yorker Trinkgelegenheiten verweilt haben, wird es Zeit, zu den Speisehäusern zurückzukehren und noch einiges nachzutragen.

Man kann überall in New-York billig und — nach amerikanischem Geschmack auch lediglich gut — zu essen bekommen. Eine Eigentümlichkeit des Geschäftsviertels im unteren Teil der Stadt ist es, dass man dort kein eigentliches Mittagessen oder Abendbrot bekommt (das letztere schon gar nicht); aber das hängt damit zusammen, dass alle Geschäfte in dieser Gegend um 6 Uhr schliessen, nach welcher Zeit der ganze Distrikt wie ausgestorben daliegt. Man findet in diesen Geschäftsstrassen fast nur sogenannte „Lunch Rooms“ — Frühstückstuben, die ausser ihrem alkoholfreien Charakter an unsere Stehbiere erinnern. Sie sind hauptsächlich auf „Mahlzeiten im Vorübergehen“ berechnet.

*) Es gibt nämlich nichts unter einem Nickel. Die kupfernen Cents kommen fast nur im Strassenverkauf — Zeitungen, Obst, Zuckerzeug — und am Postschalter vor. Beim Bier spielt übrigens die Grösse des Glases keine Rolle. Man bekommt für denselben Preis von 5 Cents in demselben Lokal, also je nach Wunsch, das kleinste wie das grösste, Glas Bier. Letztere Sorte, der sogenannte „Schooner“, fast in einigen Lokalen 7/8 Liter und mehr.

So findet man in allen Stadtteilen Restaurants, in denen man für 25 Cents ein ganz erträgliches Mittag- oder Abendessen bekommt. Dies ist die eigentliche Mittelklasse der Speisehäuser. Es giebt auch noch eine Menge teurer Plätze, doch ist damit bessere Qualität des Gebotenen keineswegs immer verbürgt.

Im deutschen Viertel New-Yorks findet man natürlich eine grosse Anzahl von Restaurants mit deutscher Küche, sowie auch nicht wenige, die ihre Kochmethoden noch enger spezialisieren.

Auffällig ist besonders die grosse Anzahl von ungarischen Restaurants in dem Winkel, den Houston street und Second Avenue bilden. Speziell die erstere Strasse ist schon immer für diese Eigentümlichkeit bekannt und führt daher den stolz klingenden Beinamen Gullash-Avenue (nach dem ungarischen Nationalgericht „Gulyas“). Ich erwähne von den vielen fremdländischen Spezialitäten, die man in New-York antreffen kann, gerade diese, weil das deutsche Element die ungarische Küche der amerikanischen unbedingt vorzieht, und zwar sehr mit Recht. Ausser der grösseren Ähnlichkeit mit der deutschen Art, die Speisen zuzubereiten, haben diese Restaurants noch den Vorzug ganz besonderer Billigkeit. Man bekommt in Houston street eine sehr schmackhafte und reichhaltige Mahlzeit, bestehend aus Suppe, Gemüse, Fleisch, Kompot und Kaffee für 10 Cents. Will man aber den üblichen New-Yorker Preis von 25 Cents anlegen, so bekommt man dafür in der Second Avenue eine Mahlzeit, die selbst einen verwöhnten Gaumen befriedigt.

So billig stellt sich diese Seite des Lebensunterhaltes „drüben“ in New-York, trotz aller der gegenteiligen Ansichten, die man noch immer hierüber hegt, und die allenfalls auf Zeiten gepasst haben, die nun längst verschwunden sind.



Ueber das Reinigen der Badewannen.

Da die grösste Sauberkeit hierbei eine Hauptbedingung ist, so sucht man nach der sichersten Art, diese schnell und gründlich auszuführen. Marmor wäscht man mit einem wollenen Lappen, weisser Seife und sehr heissem Wasser ganz rein, reibt dann mit seifenfreiem Lederlappen nach; Porzellan mit schäumiger Seife und nur warmem Wasser, wäscht dann mit Leinenlappen und viel klarem Wasser nach und trocknet die Flächen mit dünnen Tüchern. Badewannen von Zink und Kupfer reibt man — zuerst nach dem Ausleeren des Wassers und Austrocknen — mit trockenem Sand so rein als möglich und wäscht dann erst mit Sodawasser nach, welchem zuletzt das Spülen und später das Polieren folgt, was durch wollene Lappen geschieht. Holz wird gebürstet, ohne zuviel Seife oder Soda dem Wasser hinzuzufügen; das wiederholte Spülen und gute Trockenwerden in Luft oder Sonne ist dann die Hauptsache.

Boshaft. Weibhändler (zum Bekannten): „Du liessst doch nie Wein bei mir holen; warum denn zu dem Trauerschmaus?“ Bekannter: „Weisst Du, bei deinem Wein fallen die Gesichter viel teurer aus!“

Dekorieren Sie Ihre Plafonds nach englischer Art mit

Plastischen Deckentapeten — Ceilings

(Anaglypta, Cordelova, Lignomur, Tynecastle, Salamander (feuerfest) etc.)

Vornehme Wirkung, rasche Verarbeitung, höchste Solidität, kein Reißen oder Springen.

Courante Dessins stets vorrätig in Rollen und Platten.

***** Muster und Kataloge prompt. *****

J. Bleuler, Tapetenlager, Zürich, Bahnhofstr. 38.

1182

Basel, im Juni 1901.

P. P.

Die „SCHWEIZER HOTEL-REVUE“ eignet sich am vorzüglichsten für Inserate betreffend:

Beleuchtungs- und Heizungs-Wasch- und Closet-Anlagen Personen- und Gepäckaufzüge

Ameublements, sowie Tapeten Teppiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- und Kellerrutensilien

Speisenzubereitungsmaschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke

Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäuser Stellengesuche und -Offerten

Achtungsvoll

Die Expedition.

Pracht-Katalog zur Verfügung.

Gebrüder Schwabenland, Mannheim, G 7, 38-46

Spezialität:

Prämiert:
Goldene Medaille
Münster i. Westf. 1899

Gediegene Küchen-Einrichtungen

für Hotels, Restaurants und Cafés

Prämiert:
Grosse goldene Medaille
und Ehrenpreis
Frankfurt am Main 1900

Export nach allen Ländern.

Berner-Schinken

(Salpeterfrei)

20-30 Stück, prima Qualität, sind zu haben bei

A. Ursenbacher, Allmendingen b. Thun zum Rössli.

H 3222 Y 205



Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Exposition universelle internationale
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTOIS DES ENCAVEURS
GRAND PRIX PARIS 1900
Marque des bords de premier ordre.
Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.C.

Wizemann's feinste Palmutter (Cocosine)

garantiert reines Pflanzenfett, vom Kantonschemiker in St. Gallen als gesundes Kochfett befunden, vortrefflich geeignet zu Backwerk aller Art, wie zum Kochen und Braten.

Ca. 50 % Ersparnis im Gebrauch gegen andere Buttersorten! empfiehlt in Blechbehältern zu 15, 25, 50 und 100 Kilo zu Fr. 1. 60 das Kilo frei Bahnstation des Empfängers. Probeposten zu ca. 5 kg. Fr. 8. — frei gegen Nachnahme. (K 1716 G) 94 R. Mulisch, Langgasse-St. Gallen, Hauptniederlage für die Schweiz.

Spezialität in Bügelmaschinen

mit Gas- oder Dampfheizung, elastischer Pression und automatischem Einlassapparat für Hand- u. Motorbetrieb. Einziges System, womit gestärkte Gardinen gebügelt werden können.

Maschinenfabrik C. Seguin, Mülhausen i. E.

Prospekt und Preisliste gratis und franko.

1289

