

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 9 (1933)  
**Heft:** 26

**Artikel:** Schweizer "Speak-easy"  
**Autor:** Bosshard, Walter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-752397>

### **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:** 26.01.2026

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



### «Aux gais Pinguins», das Restaurant eines Wallisers aus Martigny.

Hier bekommt man nicht nur ein ausgezeichnetes «Fondue» und jede andere Schweizer Spezialität in vorzüglicher Qualität vorgesetzt, sondern in der Küche erhält der auserlesene Besucher gelegentlich auch seinen Aperitif und nicht zu vergessen ein Glas ganz echten Fendant. Das will heute hier drüben etwas heißen. Links im Bild der Besitzer des Restaurant «Aux gais Pinguins»



## Schweizer «Speak-easy»

Wer hat in Europa eine Ahnung davon, daß es im offiziell-alkoholfreien New York mehr als 32 000 Lokale gibt, in denen Wein, Bier und alle Liköre der Welt ungehindert ausgeschenkt werden? Diese Zahl soll von der Polizei stammen, die es gewiß am besten wissen muß und die nach dem immer noch bestehenden Gesetz diese Gaststätten räumen müßte. Sie tut es aber nicht, weil, wie mir jedermann bestätigt, diese 32 000 Restaurants für das Polizeikorps von New York die allerbeste Einnahmequelle sind.

32 000 gesetzwidrige Lokale in einer einzigen Stadt — es klingt für den Uneingeweihten beinahe unglaubwürdig. Sobald man sich aber etwas umgesehen hat, begreift man, daß diese Zahl sicher nicht zu hoch gegriffen ist. Ganze

Straßenzüge bestehen nur aus solchen «Speak-easy» — «Flüsterkneipen» soll der fachtechnische deutsche Ausdruck dafür sein. Geht man zum erstenmal abends durch eines dieser Quartiere, zum Beispiel die 52. Straße, dann fällt einem auf, daß eine Unmenge Autos vor Häusern stehen, die alle in tiefstes Dunkel gehüllt und scheinbar unbewohnt sind. Kein Namenschild, keine Firmatafel zeigt an, wer hier wohnt. Ab und zu sieht man einen Kavalier mit Begleitung die Treppe hinaufgehen und die behandschuhten Finger an die Glocke legen. Dann wird ein Vorhang beiseite geschoben, man hört das Flüstern von Namen, die Türe wird aufgemacht und rasch wieder geschlossen und verriegelt. Das sind die «Flüsterkneipen» von New York, die Restaurants, in denen man besser

ißt, als in den meisten Hotels und wo man zugleich auch noch ein Glas Wein oder Bier trinken kann.

Alle Nationalitäten der Welt widmen sich diesem Gewerbe: Amerikaner, Franzosen, Italiener, Griechen, Deutsche, Japaner, Chinesen und last not least — auch die Schweizer. Wenn ich in New York gut und billig essen wollte, dann ging ich «Aux gais Pinguins» zu einem Walliser aus Martigny, später lernte ich auch meinen Namensvetter, den «Max» aus Luzern kennen, dessen Lokal wesentlich vornehmer ist. Bei «Max» verkehren die Bankiers und großen Geschäftsleute des Quartiers, man trifft dort bekannte Advokaten bei einem Cocktail an der Bar.

Kurz vor meiner Abreise wurde ich auch noch im «Exclusive Club Restaurant» eingeführt, das einem wahrschafften Solothurner gehört, der mir mit Stolz erzählte, daß er seit der Eröffnung, vor 10½ Jahren, noch nie Schwierigkeiten mit der Polizei gehabt habe. Ich wollte an jenem Abend eine Runde durch verschiedene Lokale machen, allein Papa P... ließ mich nicht so rasch wieder weg. Wir mußten an der Bar seine vorzüglichen Cocktails probieren, dann setzte er meinem Begleiter und mir ein Abendessen vor, das sich sehen lassen durfte, und während wir über alles mögliche plauderten, spielte eine Hawaiianer-Musik auf.

Schade, daß ich nicht etwas mehr Reklame für dieses vorzügliche Schweizer-Speak-easy machen kann, aber — na, ja, man soll den Teufel nicht an die Wand malen und das «Exclusive Club Restaurant» macht seine Geschäfte auch ohne meine Hilfe! Hauptsache ist, daß ich weiß, wohin ich das nächste Mal gehen muß, wenn ich wieder nach New York komme.

Es ist interessant, die Rückwirkung zu beobachten, welche die Prohibition auf das Hotelgewerbe ausübte. Die meisten großen Gasthöfe von New York machen beständig am Bankrott herum. Niemand nimmt, mit Ausnahme des Frühstückes, eine Mahlzeit im Hotel ein. Wer irgendwie Bekannte hat, der läßt sich in einem dieser ungesetzlichen Restaurants einführen, denn es macht dem Durchschnittsmenschen nun einmal Spaß, dem Gesetz ein Schnippen zu schlagen.

Mit dem Regierungsantritt des neuen Präsidenten ist nun insofern eine Änderung in der Prohibitions-gesetzgebung eingetreten, daß jetzt in der Union 3-prozentiges Bier ausgeschenkt werden darf. Das Verbot auf hochgradigen Alkohol jedoch wird nicht so rasch aufgehoben, wie viele Optimisten glauben. Solange das Verbot besteht, wird auch der Alkoholschmuggel blühen, das Bootlegergewerbe, in dem ein riesiges Kapital investiert ist und von dem Millionen Menschen leben.

Walter Boßhard.

### Gold und Silber lieb ich sehr . . .

kann's auch gut gebrauchen . . .

Dieses schöne Lied ruft Erinnerungen an die Jugendzeit wach und drückt in seinen Versen das Sehnen nach ewiger Jugend aus. Das heutige Leben packt jeden hart an, und es gehört wirklich jugendliche Frische dazu den Lebenskampf zu bestehen. Aber die Wissenschaft hat mit der Erforschung der Hormone den Weg gezeigt, Schwächen zu beseitigen und unsere Lebenskräfte zu erneuern. Den besten Beweis dafür erbringt, das in der ganzen Welt bewährte Hormon-Präparat

**OKASA-SILBER für den Mann — OKASA-GOLD für die Frau**  
Okasa, nach Geheimrat Dr. med. Lahusen, enthält standardisierte Hypophysen- und Keimdrüsen-Hormone sowie nervenstärkende und potenzsteigernde Stoffe. Es ist das wissenschaftlich erprobte, überragende Mittel gegen geistige und körperliche Erschöpfung, Nervenschwäche, sexuelle Neurasthenie, vorzeitiges Altern. Hochinteressante Broschüre mit Probestückchen verschlossen und diskret gegen Einsendung von 1 Fr. in Marken vom Generaldepot:

Gottlieb Stierli, Block 19, Zürich 22

Okasa-Silber für Männer 100 Tabl. Fr. 12.50

Okasa-Gold für Frauen 100 Tabl. Fr. 14.-

Es haben in allen Apotheken • Verlangen Sie ausdrücklich Okasa.

**WEBER'S HOLLÄNDER**

**NO 40**

FEIN und LEICHT

50 GR. 40 CTS.

WEBER SÖHNE A.G. MENZINGEN

**Haarausfall**  
Schuppen, kahle Stellen?  
Nehmen Sie

**Birkenblut**

Es hilft Fr. 3.75  
in Apotheken, Drogerien, Collongueschäften  
Alpenkräuterzentrale, Faido  
Birkenblut-Shampoo Das Beste  
Birkenblut-Drillantine

**Schnebli**

**Albert-Biscuits**

leicht verdaulich, wohlschmeckend;  
zur Kranken- und Kinderpflege  
unentbehrlich.

In allen besseren Geschäften der  
Lebensmittelbranche erhältlich.

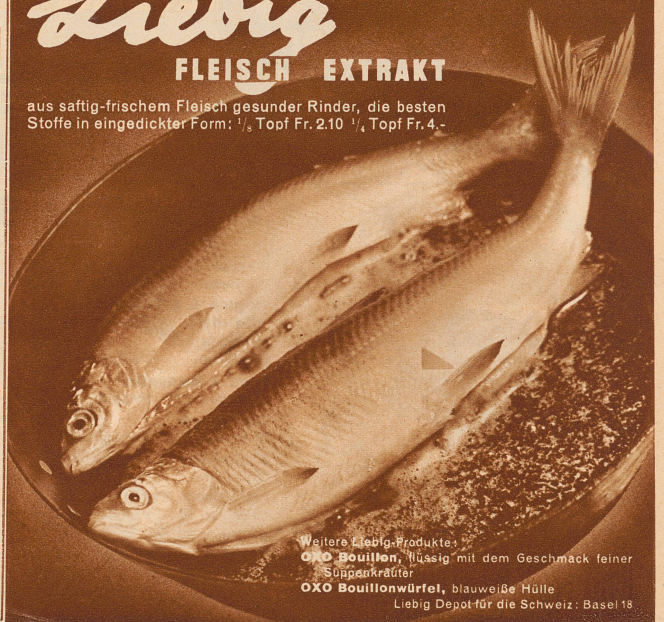
### Nun duftet der zarte Fisch in der Pfanne

Knusprig, braun, verlockend. Er wird sicher allen herrlich munden. Wie delikat muß erst die Sauce sein, — kräftig, wohlschmeckend und leichtverdaulich, wenn die Hausfrau eine Messerspitze Liebig Fleischextrakt nicht vergessen hat, der allen Speisen höheren Nährwert und besseren Geschmack verleiht, ohne ihnen ihre Eigenart zu nehmen

**Liebig**

**FLEISCH EXTRAKT**

aus saftig-frischem Fleisch gesunder Rinder, die besten Stoffe in eingedickter Form: 1/2 Topf Fr. 2.10 1/4 Topf Fr. 4.-



Weitere Liebig-Produkte:  
**OXO Bouillon**, flüssig mit dem Geschmack feiner Suppenkräuter  
**OXO Bouillonwürfel**, blauweiße Hülle  
Liebig Depot für die Schweiz: Basel 18.