

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 1 (1892)
Heft: 18

Rubrik: Internationale Fremdenlise hoher und höchster Personen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.02.2025

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

der unbefugten Fremdenbeherbergung unter die Arme gegriffen wird, indem man seit neuerer Zeit die Bequartierung von Offizieren in Privatwohnungen veranlasst. Auch die Internationale Ausstellung für Musik- und Theaterwesen, welche von den Wiener Hoteliers in sehr opferwilliger Weise unterstützt worden ist, patronisirt sonderbarer Weise die Winkel-Beherbergung, ein Vorgehen, gegen welches nicht scharf genug Stellung genommen werden kann. Unter diesen Umständen ist es ein vollkommen gerechtfertigter Akt der Nothwehr, wenn sich die Mitglieder des Gremiums einhellig zu einer entschiedenen Stellungnahme entschlossen haben. Es wird demnächst im Wege einer Deputation mit voller Strenge gegen das Treiben eingeschritten.

Weltausstellung in Chicago. Die Ausstellung wird im Gebiet der Luftschiffahrt voraussichtlich zwei interessante Neuheiten bringen. So beabsichtigt der bekannte Luftschiffer Rodeck einen «Drachenfesselballon» auszustellen, der nicht die übliche Kugelgestalt besitzt, sondern sich der Form eines Drachens nähert. Ferner gedenkt Hr. Rodeck ein Panorama auszustellen, welches dem Beschauer, der sich gleichsam in der Gondel eines Luftballons befindet, einen Blick auf ein Stück Welt gewähren wird. 89,000 Glühlichtlampen werden von der Westinghouse-Gesellschaft zur Erleuchtung des Ausstellungsparkes in Chicago aufgestellt werden.

Vergiftung. Bei einem Festmahle in Asburg Park, New-Jersey, wurden hundert Menschen durch Eis-Crème vergiftet, die in unreinem Kupfergeschirr zubereitet worden war. Die Aerzte hoffen, die Erkrankten retten zu können.

Käse-Maden. Um Fliegen zu verhindern, ihre Eier auf Käse abzulegen, bedecke man letztere mit Hopfenblättern oder Johanniskraut. Der Geruch dieser Kräuter schreckt die Fliegen ab und trägt gleichzeitig dazu bei, den Wohlgeruch des Käses zu verbessern. Bekanntlich entstehen die Käse-Maden nicht von selbst, wie Viele meinen, sondern lediglich durch Ablagen von Eiern gewisser Fliegenarten.

Internationale Fremdenliste hoher und höchster Personen.

Luzern. Graf und Gräfin von Waldersee, welche beinahe jedes Jahr längeren Aufenthalt in der Schweiz nehmen, sind im «Schweizerhof» dahier eingetroffen, wo sie sich einige Tage aufhalten werden.

Graubünden. Graf Herbert Bismarck weilt auf seiner Hochzeitsreise vorübergehend im Bündnerland, in Nauders, Schuls, Samaden.

Wiesbaden. König Christian von Dänemark trifft um die Mitte der nächsten Wochen zu einem dreiwöchentlichen Bädergebrauch hier ein und nimmt wie immer im «Park Hotel» Wohnung.

Reichenhall. Prinz und Prinzessin Rohan befinden sich zur Kur in hier.

L'œuf Carnot. M. Coudray, cuisinier du marquis de Luart vient d'inventer un mets nouveau qu'il appelle «L'œuf Carnot». En voici la recette:

Faire pocher un œuf bien frais, le parer et le tenir au chaud. Avoir un fond d'artichaud cuit bien blanc, bien paré et ciselé autour, le tenir chaud dans de la glace de viande pas trop corsée, avoir de la purée de volaille un peu épaisse.

Au moment de servir, garnir le fond d'une cuillerée de purée, mettre l'œuf poché dessus et servir chaud en l'arrosant avec le jus.

Si l'on en fait un plat, il faudra le dresser avec goût. La même recette comme plat froid:

Avoir des fonds de même que les précédents, mais froids; les glacer à la glace de viande, les garnir de mousse de volaille. Avoir des œufs durs; couper les deux bouts de l'œuf jusqu'au jaune, partager l'œuf en deux, mettre un morceau sur chaque fond, un rond de truffe sur le milieu et glacer le tout de gelée de viande.

Dresser sur gradins avec gelée, et l'on aura un plat très beau et fort bon.

Stimmt. Engländer (der nicht gleich bedient wird) «Kellner, Sie Esel, bringen Sie mir ein Beefsteak!»

Kellner: «Deutsch oder englisch?»

Engländer: «Was ist englisch?»

Kellner: «Englisch ist roh.»

Durch die Blume. Ein Reisender betritt ein Hotel, verlangt ein Zimmer, und wird von dem Oberkellner empfangen, der einem Kollegen die Weisung gibt: «Dem Herrn das Fünf-Mark-Zimmer.»

Der Fremde folgt dem Kellner nach dem Halbstock, man schliesst ihm einen mit grosser Eleganz möblirten Salon auf. «Was, das soll nur 5 Mark kosten?» fragt der Fremde überrascht.

«O nein,» — antwortete der Kellner, wir nennen es nur 5 Mark-Zimmer, weil die Fremden, die es verlassen, gewöhnlich 5 Mark Trinkgeld geben.

Nur kalt. Tourist (zu einem Kollegen, der eben von einem Felsen hinabstürzt): «Halt, halt, so kommst du ja viel zu früh zur Table d'hôte hinunter!»

Schlagfertig. «Also Sie wollen bei mir als Leibkoch eintreten?» — «Zu dienen, Gnaden Herr Graf.» — «Aber ich habe noch nie gehört, dass ein Ungar ein guter Koch würde?» — «Kérem atlassan im Gegentheil, Ajer Gnoden; oltes schwobisches Sprüchwort sogt jo schon: «Unger ist der beste Koch!»

Warnung vor Hochstapler.

Denjenigen HH. Hoteliers, bei denen ein gewisser Graf Alfred Lutteroth aus Paris absteigen sollte, wird es von Vortheil sein, wenn sie sich bei der Redaktion der «Hotel-Revue» Erkundigungen über jenen Herrn einholen.

Signalement. Aelterer Mann mit dünnem grauem Schnurrbart, runzligem Gesicht, hat sehr angenehme Manieren, ist äusserst höflich gegen Jedermann, macht den Eindruck eines richtigen Gentleman.

Central-Stellenvermittlungsbureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

| No. | Gesucht werden | Alter | Sprachen | Hotel-Rang | Ort | Eintritt |
|------------|---------------------------|-------|---------------------|------------|-----------------|----------|
| | | | d. frz. engl. ital. | I II | | |
| Div. No. 3 | Saalkellner | | | I & II | Schweiz | Saison |
| Div. No. 3 | Zimmermädchen | | | I & II | Schweiz | Saison |
| Div. No. 3 | Café-Köchinnen | | | I & II | Schweiz | Saison |
| Div. No. 3 | Köchinnen, neb. Chef | | | I & II | dtsh. Schweiz | Saison |
| Div. No. 3 | Chef-Köchinnen | | | I | Schweiz | sofort |
| 538 | Zimmermädchen | | | I | Westschweiz | Saison |
| 548 | 1 Saaltöchter | | | II | Engadin | sofort |
| 549 | 1 Portier f. kleines Haus | | | I | Engadin | sofort |
| 552 | 2 Restaurations-Kellner | | | I | Berneroberrland | sofort |
| 553 | 3 Saaltöchter | | | I | dtsh. Schweiz | sofort |
| 554 | 1 Portier | 16-20 | | II | dtsh. Schweiz | sofort |

Eingeschriebenes Personal:

| No. | Personal | Alter | Sprachen | Eintritt | Bemerkungen |
|------------|---------------------------|--------|---------------------|----------|-------------|
| | | | d. frz. engl. ital. | | |
| Div. No. 3 | Direkt., Chefs d. Récept. | 28-39 | | | sofort |
| Div. No. 3 | Chefs de Cuis. | 24-47 | | | sofort |
| Div. No. 3 | Sekretäre | 26-39 | | | sofort |
| " | 3 Oberkellner | 26-45 | | | sofort |
| " | 4 Conc.-Conduct. | 22-40 | | | sofort |
| " | 3 Zim- & Rest.-Kellner | 18-29 | | | sofort |
| " | 3 Etage-Portiers | 23-32 | | | sofort |
| " | 4 Zimmermädchen | 20-42 | | | sofort |
| 611 670 | 2 Lingères | 24, 27 | | | sofort |
| Div. No 2 | 1. Aides de Cuisine | 21-25 | | | sofort |
| " | 4 L. | 18-23 | | | sofort |
| " | 3 Kochlehrlinge | 17-21 | | | sofort |
| " | 3 Haushält. | 25-40 | | | sofort |
| 491 | 1 Liftier | 19 | | | sofort |

Stelle-Gesuch.

Eine junge Deutsche sucht Stelle als Gouvernante, Gesellschafterin oder Reisebegleiterin.
Offerten sub «Else» Post-restaurante Bern.

Occasion!

Zu verkaufen
1 schönes, leichtes 2-plätziges Coupé und 1 leichter 6-plätziger Omnibus, neu. Näheres durch die Expedition dieses Blattes. (88)

Gesottene Butter

garantirt reine
hochfein in Geruch u. Geschmack aus Schweizer-Sennereien liefert
Heinrich Flad, Zürich. (78) (112646J)



Prima ganz fette Ursener-Käse

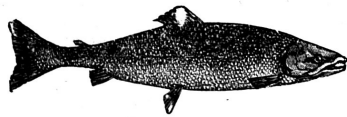
4 bis 10 Kilo schwer zu Fr. 1.80 per Kilo versenden gegen Post-nachnahme

Alois Müller Söhne
Hospenthal (Uri)

Einzig prämirte Firma (Preis und Diplom) für Ursener-Käse an der Schweizer. Landw. Ausstellung in Neuenburg 1887 und Weltausstellung (Medaille und Diplom) in Paris 1889. (89)

Expédition

grösste Auszeichnung



an der ersten

Versandt

2 Diplome I. Classe

Schweizerischen Fischereiausstellung Basel 1891.

Reelle Bedienung.

- la. Dindonneaux 5.—6.—
- " Bresse-Capauen } per Kilo
- " Bresse-Poulardens } 3.50—3.80
- " Bresse-Poulets
- " Bresse-Tauben 1.25—1.50
- " Enten 3.50—4.—
- " Rehschlegel 12.50—15.—
- " Rehziemer 14—16.—
- Ganze Reh per Pfd. 1.40
- la. Rebhühner 2.40
- " Birkhähnen 3.25
- " Fasanen 5.—
- " Wachteln 1.20
- Frische Choux-fleurs p. Dd. 12.—
- " Spargeln » Bd. —.40
- " Carotten » Dd. 2.50
- " Kopfsalat » 1.80

Prompter Versandt nach Auswärts.

- Aechten Rheinsalm p. Pfd. 1.70
- " Nord-Salm 1.40
- la. Rhein-Hechte " 1.—
- " Soles " 1.90
- " Turbots " 1.50
- " Zander " 1.25
- " Schollen " 0.60
- " Rothzungen " 0.70
- " Raie de Paris " 1.—
- " Merlans " 0.70
- " Schellfische " 0.50
- " Cabliau " 0.50
- " Langoustes " 4—12
- Lebende Krebsen 0.15—0.25
- " Forellen pr. Pfd. 3.75
- " Karpfen " 1.20
- " Schleien " 1.80
- " Aale 2.—

- la. Yorker Schinken, 12—14P. schwer., 1.—
- " Frankf. Schinken., 1.75
- " Westfäl. Schinken., 1.50
- " Gotthar Wurst " 2.80
- " Salami " 2.—
- " Gänseleberinnen von Artzner 2.25—25

Champagner Weine

- alle möglichen Marken v. 3.—an
- Rheinweine in grösster Auswahl
- Burgunder " 1.—
- Veltliner " 1.—
- Malaga " 1.—
- Liqueure von den allerf. Marken

Petits-Pois, Früchten-Compotes, Champignons, Saucen-Beilagen, Olivenöl, Tafelessig und alle möglichen feinen Esswaren.

Russischen Caviar in 1/4, 1/2 und 1/1 Pfd. Buchsen zu Fr. 1.50, 2.80 und 5.50 empfiehlt bestens

E. Christen, Comestibles, Basel.

Hotelmaschinen

jeder Art und zu allen Zwecken liefert in bester Ausführung
Th. Sauter, Mech. Ermatingen, Schw.
Reparaturwerkstätte. (54)
Man verlangt illustrierte Kataloge.

Offizielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins

empfehlend den HH. Hoteliers aufs Angelegenlichste sein
Central-Stellenvermittlungsbureau.

Für die Saison

erlaube ich mir, die Herren Hotel- und Pensions-Besitzer auf die grossen Vortheile aufmerksam zu machen, welche ihnen der Bezug meiner feinsten, echten

Sherry-, Madeira-, Port-, Marsala-, Malaga- sowie Cap-Weine

in Postkistchen von 3 Flaschen an, in ganz beliebiger Auswahl, bietet. Da der Versandt stets sofort erfolgt, fällt die Nothwendigkeit weg, grössere Vorräthe in den weniger gangbaren Weinen zu halten. Billigste Preise. Grösste Auswahl. (22)

Näheres aus der Preisliste ersichtlich.
Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

Genève — Hôtel Richemond — Genève

Bedeutend vergrössert, nebst Villa Beau-Regard, 70 Zimmer, alle mit Aussicht auf See und Mont-Blanc. — Aufzug.

A. R. Armleder, Propr.

Alter, feiner, fetter Unterwaldner-Reib-Käse

Garantirt absolut reiner Natur-Bienen-Honig liefert als Spezialitäten billigst

Otto Amstad, Beckenried, Unterwalden.

(64)