

Warnung vor Hochstapler

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **1 (1892)**

Heft 18

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-521917>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 sagt 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: Älterer Mann mit dünnem grauem Schnurrbart, runzligen 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 d. frz. engl. ital.	Hotel- Rang	Ort	Eintritt
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			II	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 d. frz. engl. ital.	Eintritt	Bemerkungen
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	
Div. No. 3	Oberkellner	26-45		sofort	
Div. No. 3	Conc.-Conduct.	22-40		sofort	
Div. No. 3	Zim.- & Rest.-Kellner	18-29		sofort	
Div. No. 3	Etag-Portiers	23-32		sofort	
Div. No. 3	Zimmermädchen	20-42		sofort	
611 670	Lingères	24, 27		sofort	
Div. No 3	I. Aides de Cuisine	21-25		sofort	
Div. No 3	II. Aides de Cuisine	18-23		sofort	
Div. No 3	Kochlehrlinge	17-21		sofort	
Div. No 3	Haushält.	25-40		sofort	
491	Liftier	19		sofort	

Stelle-Gesuch.

Eine junge Deutsche sucht Stelle als Gouvernante, Gesellschafterin oder Reisebegleiterin.
Offerten sub «Else» Postrestante 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
garantirt reine
Butter
hochfein in Geruch u. Geschmack
aus Schweizer-Sennereien
liefert
Heinrich Flad, Zürich.
(78) (H2646J)

Lb. Rüdinger & Co.
ST. FIDEN ST. GALL
Fabrique de vannerie & meubles en rotin.
MEUBLES EN ROTIN
Reparaturwerkstätte.
Qu nous ne sommes représentés adress direct free.

Prima ganz fette
Ursener-Käse
4 bis 10 Kilo schwer zu Fr. 1.80
per Kilo versenden gegen Postnachnahme
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.

Ia. Dindonneaux	5.—6.—
„ Bresse-Capauens	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
Ia. Rebhühner	2.40
„ Birkhühner	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
Ia. 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	— 12
„ Lebende Krebsen	0.15—0.25
„ Forellen	pr. Pfd. 3.75
„ Karpfen	1.20
„ Schleien	1.80
„ Aale	2.—

Ia. Yorker Schinken,	12—14P. schwer., 1.—
„ Frankf. Schinken	„ 1.75
„ Westfäl. Schinken	„ 1.50
„ Gothaer Wurst	„ 2.80
„ Salami	„ 2.—
„ Gänseleberinnen	von Artzner 2.25—25

Champagner Weine

alle möglichen Marken v. 3.— an	
Rheinweine in grösster Auswahl	
Burgunder	Bordeaux
Veltliner	Madeira
Malaga	Operto
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.

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

Das
Offizielle Centralbureau
des
Schweizer Hotelier-Vereins
empfiehlt den HH. Hoteliers aufs Angelegentlichste 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. — Näheres aus der Preisliste ersichtlich. (22)

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

Genève — Hôtel Richemond — Genf

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,

(64)

Unterwalden.