

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 29

Artikel: Wie man Gold schmiedet
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522539>

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: 18.05.2025

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

Wie man Gold schmiedet,

lehrt uns Herr A. Goldschmidt in Berlin, als Verleger des „Praktischen Hotel-Adressbuches“. Er nimmt einfach einige Hundert Sonderinserate von Hotels in sein Buch auf und schickt nachher an die Betreffenden die Rechnung, allerdings mit der „unterthänigen“ Bemerkung, dass er die Annonce ohne Bestellung aufgenommen und es deshalb dem Empfänger freistehe, die Rechnung anzuerkennen, oder nicht. Wenn wir auch hierin nicht gerade eine Erpressung im wahren Sinne des Wortes erblicken können, so zweifeln wir doch sehr, dass dieses Vorgehen einer seriösen Verlagsfirma würdig ist.

Un déjeuner en Chine.

Un docteur suédois, M. Siven Hedin, au cours d'une exploration dans l'Empire du Milieu, fut invité à déjeuner par le gouverneur de Kaschgar.

Parmi les convives se trouvaient le personnel du consulat russe et le pope Ignatief, missionnaire.

L'invitation avait, suivant la coutume, été faite deux jours à l'avance, et le docteur se contenta de ne pas renvoyer la lettre d'invitation, ce qui signifie là-bas que le convive accepte.

Il est à remarquer que, lorsqu'on est invité pour midi, il est d'usage de ne pas se présenter avant deux heures chez l'amphitryon, car le déjeuner n'est jamais prêt pour l'heure indiquée et il pourrait même arriver que l'hôte fût absent ou fit sa sieste.

A son entrée chez Dao-Taj, un valet de chambre lui présenta la carte de son maître. Cela veut dire que l'invité peut faire sa toilette à l'aise.

Mais, avant de se mettre à table, il y eut encore une infinité de formalités. Le gouverneur porta le verre de ses invités à la hauteur de son front; il fit de même avec les deux baguettes qui remplacent le couvert. Ensuite il procéda à l'inspection des chaises, les secoua toutes pour montrer qu'on pouvait s'y asseoir tranquillement, les épousseta après avec un foulard de soie.

Ensuite apparurent une foule de valets qui posèrent chacun, sur la table vernie en rouge, un plat rond en faïence et devant chaque convive des petites soucoupes contenant des épices et des sauces.

Ce déjeuner ne comportait pas moins de quarante-six mets différents, des écailles et des nageoires de poissons de mer et d'eau douce préparées de diverses manières. Puis vinrent des champignons, de longues bandes de graisse de mouton, du jambon; ensuite défilèrent une foule de plats étranges qui, par leur apparence et leur odeur, ne tentèrent guère les convives européens.

Le dessert se composait d'une épaisse purée de porc, sucrée comme une confiture que l'on tâcha de faire passer à l'aide de thé et d'eau-de-vie.

La composition de ce bizarre menu avait demandé l'envoi de produits rares et chers dans le Nord de la Chine; la plupart venaient du centre de l'Empire et le repas entraîna une forte dépense.

Seul, le missionnaire russe fit honneur au menu; il mangea des quarante-six plats et les arrosa de dix-sept verres d'eau-de-vie! ce qui ne l'empêcha pas, en se levant de table, trois heures après, d'être parfaitement dispos.

Conformément à l'étiquette, les convives quittèrent la table aussitôt le dernier plat consommé.

Pendant ce déjeuner interminable, un orchestre composé de plusieurs tambours, d'un flûtiste et de quelques chanteurs charma (?) les oreilles des convives, pendant que deux jeunes garçons dansaient ou plutôt marchaient et tournaient sans grâce.

(Journal de la Cuisine, Bruxelles.)

Le service d'hôtel en Amérique. Les Européens qui voyagent en Amérique se sont plaints fréquemment des manières et du service des garçons d'hôtel. Les garçons de race blanche estiment qu'ils font preuve d'une grande condescendance en consentant à faire fonctions de domestiques; aussi sont-ils pleins d'arrogance envers les voyageurs. Les noirs tiennent à exprimer, par leurs moindres actes, qu'ils sont au moins les égaux des blancs: ils s'efforcent donc d'être encore plus désagréables que ces derniers, et l'on affirme qu'ils y parviennent. On conçoit sans peine l'agrément que cette rivalité a jusqu'ici procuré aux touristes. Mais tout va changer désormais, paraît-il du moins à New-York. Les propriétaires d'hôtels de cette ville ont, en effet, élaboré un règlement en 45 articles dont ils imposent l'observation à leurs garçons, et qui va faire de ceux-ci des gentlemen accomplis. Citons quelques-uns de ces articles. — Les garçons doivent: Etre serviables et polis — ne jamais tutoyer leurs camarades — avoir une tenue en drap noir, une petite cravate blanche, des cheveux courts et pas de moustaches — être bien rasés et cirés — avoir les mains et surtout les ongles excessivement propres — ne cracher ni sur le tapis, ni sur le plancher — ne pas s'essuyer la figure avec leur serviette — ne pas jeter des débris sous les tables — ne pas mettre les doigts dans les verres en servant ou en desservant — ne pas les mettre non plus dans leur nez, etc. etc.

Toute infraction à l'une quelconque des 45 prescriptions du règlement est punie d'une amende d'un franc à vingt-cinq. . . . Allons! les hôtels de New-York vont devenir un petit paradis pour les voyageurs.

Kleine Chronik.

Baden. Die Zahl der Kurgäste betrug am 17. Juli 5332. Die Gotthardbahn beförderte im Juni 131,000 Personen (1894: 125,924).

Die Vitznau-Rigi-Bahn beförderte im Juni 11,931 Personen (1894: 9511).

Zermatt. Der Prinz von Ivinville ist im Hotel Mont Cervin in Zermatt abgestiegen.

Ragaz. Im Hotel Tamina weilte die Prinzessin Gonzaga Malzi d'Elil aus Italien mit Familie und Gefolge.

Interlaken. Im Hotel Victoria ist die Prinzessin Bariatimtzki aus Petersburg, mit Familie und Gefolge abgestiegen.

Davos. Das Hotel Garré ging käuflich aus dem Besitz der Witwe H. Zumpe in denjenigen des Herrn Herm. Brenk über.

Maloja. Es wird beabsichtigt, den Verkehr auf dem Silsersee durch einen kleinen Dampfer zu erleichtern und zu beleben.

Bern. Laut Mitteilungen des offiziellen Verkehrs-bureau's haben im Monat Juni 1895 in den städtischen Gasthöfen 13,228 Personen übernachtet (1894: 12,634).

Der **Churer Stadtverein** übernahm vom Stadtrat die Leitung des Verkehrs-bureau's und ernannte hierfür eine Kommission mit alt Hotelier Peter Padrutt in St. Moritz an der Spitze.

Kronthal. An der Fachgewerbe-Ausstellung für Hotel- und Wirtschaftswesen in Landau in der Pfalz, ist das Kronthaler Mineralwasser mit der goldenen Medaille ausgezeichnet worden.

St. Moritz-Bad. Der Hof St. Moritz existiert als solcher nicht mehr. Die Gesellschaft des Hotel du Lac hat ihn angekauft, in allen Teilen durchgreifend renoviert und durch eine Halle mit du Lac verbunden.

St. Moritz. Das Hotel Belvédère, Mitte Weges zwischen Bad und Dorf, nunmehr Bavier's Hotel Belvédère hat durch einen bedeutenden Anbau gegen den See hin mit diesem Sommer einen neuen Saal und etwelche Zimmer beigelegt.

St. Moritz-Bad. Dem Hotel Beau Rivage, auf halber Höhe am See gelegen, wird ein stattlicher Neubau zur Seite gestellt, welche beide Häuser, zusammen verbunden, von Herrn Caspar Badrutt als Haupthotel und das Hotel „Caspar Badrutt“ mehr als Dependence geführt werden wird.

Frequenz ausländischer Kurorte. Aachen 25504, Abbazia 7873, Arco 2776, Baden-Baden 25070, Baden bei Wien 8731, Badenweiler 326, Ems 8534, Franzensbad 3815, Friedrichroda 2761, Karlsbad 22820, Kreuznach 2316, Marienbad 8220, Reichenhall 3576, Teplitz-Schönau 2023, Vöslau 3066, Wildungen 2184.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 29. Juni bis 5. Juli: Deutsche 399, Engländer 202, Schweizer 204, Holländer 40, Franzosen 29, Belgier 24, Russen 22, Oesterreicher 11, Amerikaner 27, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 13, Dänen, Schweden, Norweger 9, Angehörige anderer Nationalitäten 11. Summa 991. Davon waren Passanten 298. Im gleichen Zeitraum 1894: 892.

Luzern. Das Seenauffest ist von der Verkehrs-kommission definitiv auf den 25. Juli vorgesehen worden und verspricht grossartig zu werden und den Besuchern Luzerns ein aussergewöhnliches Schauspiel zu bieten. Es sind vorgesehen: ein Seekonzert, die Darstellung historischer und allegorischer Gruppen, grosses Brillantfeuerwerk in sieben Abteilungen, Villen- und Seebucht-Illumination mit Höhen- und Bergfeuer.

St. Moritz-Bad. Das Kurhaus hat sein schmuckes Vestibül auf diese Saison ganz vollendet. Es ist ein reizender, geschmackvoll dekoriert und ausgestatteter Raum, eine wahre Zierde des Hotels. Letzteres ist nun auch mit einem Lift versehen. Diese haben sich in den vergangenen Jahren im Bad immer mehr eingebürgert. So ist diesen Frühling im Hotel Victoria zum schon bestehenden Personellift ein solches für das Gepäck erstellt worden.

Luzern. Verzeichniss der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 1. bis 18. Juli 1895 abgestiegenen Fremden: Deutschland 3002, Oesterreich-Ungarn 369, Grossbritannien 1592, Vereinigte Staaten (U. S. A.) und Canada 1302, Frankreich 577, Italien 239, Belgien und Holland 380, Dänemark, Schweden, Norwegen 92, Spanien und Portugal 53, Russland (mit Ostseeprovinzen) 341, Balkanstaaten 50, Schweiz 1151, Asien und Afrika (Indien) 92, Australien 4. Verschiedene Länder 42. Zusammen 9286 Personen. Total seit 1. Mai 34480 (1894: 31649).

Ueber Führerwesen und Fremdenverkehr im Oberland lesen wir im Geschäftsbericht des bernischen Departementes des Innern: „Ein Graf von Schulenburg in Berlin richtete an die Bundesbehörde eine Eingabe des Inhalts, es möchten gesetzliche Bestimmungen zur Verhütung von Unglücksfällen bei Bergbesteigungen erlassen werden. Nach Anhörung der bernischen Sektionen des schweizerischen Alpenklubs beschloss der Regierungsrat, auf diese Eingabe nicht einzutreten. Die Gründe für diesen Beschluss sind in dem Gutachten der Sektion Bern des genannten Vereins treffend entwickelt.“

Des Bergwirts Trösterin.

„Ständig Regen diesen Sommer,
„Erst im Herbst kommt bess're Zeit!
„Also hat der Wettergucker
„Falb es schriftlich prophezeit.
„Welche Aussicht!“ hat zum Weibe
„Jüngst ein Bergwirt lamentiert.
„Kam hat unser Glück begonnen,
„Sind wir elend ruiniert!
„Hätt' ich nur nicht übernommen
„Dieses hochgeleg'ne Haus:
„Schlechtes Wetter, keine Gäste —
„Weh, mir geht der Athem aus!“
Doch das junge hübsche Frauchen,
Erst dem Peter angetraut,
Hat ihn um den Hals genommen
Und ihn fröhlich angeschaut.
„Peter, Peter, nicht verzagen.
„Falb ist Falb und irt sich oft;
„Aber niemals ist betrogen,
„Wer auf Gott im Himmel hofft.
„Er, der Wolken, Luft und Winden
„Wege gibt und Lauf und Bahn,
„Nimmt gewiss mit Vatergüte
„Sich auch unsrer Zukunft an.“
Und sie sagte ihrem Peter
Sonst noch etwas in das Ohr.
Was? Geht und fragt ihn! Lachend hob er
Wieder seinen Kopf empor.

Gottfried Strasser.

Chinesisches Menu.

Bei einer Galafest des Vizekönigs in Shanghai wurden vor einigen Jahren einmal serviert:

Zwischenspeisen (entremets)
(15 Schüsseln, 30 Speisen):

Melonkerne	Zirbelkerne in Zucker
Nüsse in Zucker eingemacht	Getrocknete Trauben
Pflaumensaft in Pfeffermünzbrühe	Condusucker
Marillenkerne	Cistazien
Mandarinen	Wassernüsse
Roth'e Pflaumen in Zucker eingemacht	Eingesottene Orangen-schalen
Eingemachter Ingwer	Verzuckerte Oliven
Meeralgen	Rosenblätter
Japanische Mispeln	Birnen
Wilde Kirschen	Grüne Pflaumen (Reine-claude)
Zuckerrohr	Pampelmuse
Schinken	Faule Eier
Weisses Hühnerfleisch	Gebratener Fisch
Gesottener Fisch	Pöckelschweinefleisch
Kleine Seekrebse (crevettes)	Geflügelbeller

Hauptspeisen (sechs Schüsseln):
Gekochte Tauben, Hummerfleisch, Brathuhn, Entenzungen, Schweinebraten, Geflügelragout.

Nachtisch (vier Speisen):
Wasserlilienkerne, Reiskuchen (in Oel ausgebacken), Algenkuchen, Mehlkuchen.

Suppen (sechs Schüsseln):
Schwalbennest, Haifischflossen, Champignonsuppe, Entenbrühe, Holothurien, Schinkensuppe.

Getränke:
Pflaumenbranntwein, Reiswein.

Zugaben:
Tunke von gegohrenen Bohnen, Essig, Zwiebeln, Ricinusöl-Sauce.

Auf dieser Speisliste, in der nicht weniger als 48 verschiedene Species aufgeführt sind, erscheinen die „Heroen“ der Küche: Fische, Hühner, Enten und Schweinefleisch als die pièces de résistance; alles übrige ist mehr oder weniger Nüscherei, die abgesehen von den faulen Eiern, den Holothurien, den Schwalbennestern und Haifischflossen auch einem verwöhnten europäischen Gaumen zusagen möchten.

DINER

du 25 Mai 1895.

offert par l'administration des chemins de fer de l'état Belge à la commission internationale du Congrès des chemins de fer; 20 couverts à 50 francs. vins compris. Hôtel de Flandre (prop. Ed. Dremel) à Bruxelles.

MENU:

Sherry Montilla 1820.	Printanier aux quenelles.
Saint-Julien (en carafons).	Potage Bagnat.
Verzenay, carte noire,	Hors-d'œuvre variés.
cuvée E. Dremel.	Croustades à la Lucullus
Château-Palmer-Margaux 1878.	Filets de sole
Château-Lafour	à la Joinville.
de Carnet 1874.	Côte de boef à la jardinière.
	Suprêmes de volaille
	en demi-deuil.
	Côtelettes d'agneau à la provençale.
	Punch mousseline.
Romanée-Conti 1865.	Canetons à la rouennaise.
Château d'Yquem,	Salade romaine.
crème 1875.	Asperges d'Argenteuil
Steinberger Cabinet 1868.	en branches.
Heidsieck & Cie,	Pyramide de homards.
monopole extra dry.	Savarin aux fruits.
Porto alto Douro 1868.	Glace:
Liqueurs.	Napolitaine et chantilly.
	Fraises au sucre et dessert.
	Café.

Schweizer Handels- und Industrieverein.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim Vorstande, oder beim Offiziellen Centralbureau od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates für die Fachschule, Herrn Tschumi in Ouchy, sowie auch bei Hrn. F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof, Neuhausen, eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar:

L'Union suisse du commerce et de l'industrie a transmis les imprimés ci-après énumérés, que nos sociétaires peuvent consulter ou emprunter chez le Président du Comité, au Bureau central officiel ou chez M. Tschumi à Ouchy, Président du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle ainsi que chez M. F. Wegenstein, Hotel Suisse, Neuhausen:

1. Protokoll der XXIV. Sitzung der Schweizerischen Handelskammer vom 27. April 1895.
2. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 27. April 1895.
3. Procès-verbal de l'Assemblée ordinaire des délégués du 28. avril 1894.
4. Zur Frage der Arbeitslosenversicherung, Referat des Herrn Dietrich Schindler-Huber.
5. Berichte über die Weltausstellung in Chicago (Fortsetzung):
H. Grobet et Th. Otto Schweizer: Situation des ouvriers en Amérique.
6. Zur Frage der Börsenreform. Drei Gutachten, erstattet an das Eidgen. Justiz- und Polizeidepartement.
7. a) Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz vom 28. Juni 1893 über das Zollwesen.
b) Règlement d'exécution pour la loi fédérale sur les douanes du 28 juin 1893.
8. a) Eidgenössisches Departement des Auswärtigen: Geschäftsbericht für 1894.
b) Département fédéral des Affaires étrangères: Rapport de gestion en 1894.
9. Getreidebörse Zürich: Geschäftsbericht für 1894/95.
10. Kaufmännische Gesellschaft Zürich: 21. Jahresbericht, für 1894.
11. Zürcherische Seidenindustrie-Gesellschaft: Protokoll (mit 12 Anhängen) der 47. Generalversammlung vom 20. Januar 1895.
12. Zürcherische Seidenindustrie-Gesellschaft: Statistik über das erste Semester der Campagne 1894/95.
13. Bulletin international des douanes.
14. Zirkular betr. Arbeitsnachweis und Schutz gegen die Folgen der Arbeitslosigkeit.