

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 6

Titelseiten

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: 29.01.2025

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

Er erscheint
am Samstag

Paraissent
le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige
Petitzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 10 Cts.
netto per Petitzeile
oder deren
Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite
ligne ou son
espace. — Rabais en
cas de répétition de
la même annonce.
Les Sociétaires
payent 10 Cts. net
par petite-ligne ou
son
espace.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

7. Jahrgang | 7^{me} Année

Organe et Propriété de la
Société suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir
die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Franz Helfenstein

Besitzer des Hotel Engel in Luzern
am 6. Februar im Alter von 46 Jahren
nach langer, schwerer Krankheit ge-
storben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen
ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
J. Tschumi.



A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire
part de la perte douloureuse que vient
de faire notre société en la personne de

Monsieur P. Gørg

Directeur de l'hôtel Tonhalle à Montreux
décédé subitement à l'âge de 40 ans.

En vous donnant connaissance de ce
qui précède, nous vous prions de con-
server un souvenir bienveillant de notre
défunt collègue.

Au nom du Comité:

Le Président:
J. Tschumi.

La traduction de l'article de fond au
dernier numéro ne paraîtra que la semaine pro-
chaine pour cause d'indisposition du traducteur.

La rédaction.

Avis!

Gemäss Beschluss der Generalversammlung
vom 23. Oktober 1897 beginnt künftighin das
Vereinsjahr jeweils am **1. April** und
endigt mit **31. März**, anstatt wie bisher
1. Oktober bis 30. September. Zwecks Ueber-
gang zur neuen Zeiteinteilung wird daher im
Laufe des Februar ein **sechsmonatlicher**
Beitrag für die Zeit vom **1. Oktober**
1897 bis Ende März 1898 per Nach-
nahme erhoben und wird um prompte Ein-
lösung derselben gebeten.

Basel, den 5. Februar 1898.

Für das Centralbureau
Der Chef:
O. Amstler-Aubert.

Conformément à la décision prise par
l'Assemblée générale du 23 octobre 1897,
l'année sociale commencera désormais
le 1^{er} avril pour finir le **31 mars**, au lieu
de courir, comme par le passé, du 1^{er} octobre
au 30 septembre.

Afin de ménager une transition entre ces
deux modes de répartir l'année sociale, il
sera perçu dans le courant de février une
cotisation semestrielle pour la période
du **1^{er} octobre 1897 à fin mars 1898**.

On est prié de faire bon accueil au rem-
boursement qui sera présenté.

Bâle, le 5 février 1898.

Pour le Bureau central

Le chef:

O. Amstler-Aubert.

Ein rentables Geschäft

muss es immer noch sein, zu den Verlegern von
Reisehandbüchern zu gehören, besonders dann,
wenn man gleichzeitig dafür gelten kann, einem
„schreienden Bedürfnis“ entsprochen zu haben.
Herr A. von Tucholka geht unter die Verleger,
weil der bisher bestandene Mangel an geeig-
neten Büchern, die Bäder und Kurorte bei den
höheren Klassen gebührend bekannt zu machen,
ihn dazu zwingt. Dieser Uebelstand muss nun
endlich einmal aus der Welt geschafft werden,
denkt Herr Tucholka und macht sich an das
Versenden von ganzen Stössen von Circularen
deren Wortlaut folgender ist:

„Mein wiederholter Aufenthalt in einem unserer
Bade- u. Kurorte und mein steter Verkehr in
Kreisen, welche letztere regelmässig zu besuchen
pflegen, haben mir gezeigt, dass die spezifischen
Annehmlichkeiten, Einrichtungen, Heilerfolge etc.
unserer Bade- und Kurorte noch gar wenig be-
kannt sind. Liegt dies einerseits daran, dass
unsere consultierenden Aerzte — meiner Meinung
nach — zu wenig auf dem Laufenden erhalten
werden, so hat dies andererseits seinen Grund
in der mangelhaften Orientierung gerade der in
erster Linie interessierten Kreise.“

Letzterem Uebelstande gedanke ich abzuhelfen.
Ich werde in zwanglosen Intervallen ein illu-
striertes Lieferungswerk herausgeben, **Bade-
und Kurorte in Wort und Bild**, welches unsere
Bade- und Kurorte den ersten Gesellschafts-
klassen in Wort und Bild vorführen soll. Dieses
illustrierte Werk wird in jeder Lieferung ver-
schickt:

1. an sämtliche Hofmarschallämter, 2. Ge-
sandschaften und Botschaften, 3. Offizier-Casinos,
4. Hotel ersten Ranges, 5. Weinstuben ersten
Ranges, 6. Cafés, 7. Restaurants ersten Ranges
in Deutschland, 8. soll jede Lieferung ausgelegt
werden in den Kabinäten erster Klasse der in
Hamburg und Bremen ein- und ausgehenden
Schiffe.

Dies illustrierte Werk wird durch sein e-
legantes, foudales Aeusseres das Interesse und die
Beachtung hervorrufen. Es wird durchaus vor-
nehm gehalten werden und daher z. B. keine
Inserate bringen. Die mir erwachsenden Kosten
muss ich durch entsprechende Honorierung der
redaktionellen Besprechungen bestreiten. Da
die meisten Badeverwaltungen im Besitze von
Cliché's sind, welche die hauptsächlichsten An-
ziehungspunkte und Einrichtungen des Ortes
illustrieren, werden die Kosten verhältnismässig
niedrig sein. Ich würde mir die geeigneten
Cliché's nebst Entwurf zu einer Beschreibung
ausbitten und letztere dann schnelligst redak-
tionell bearbeiten. Sind keine Cliché's oder keine
geeigneten Cliché's vorhanden, so besorge ich
dieselben nach Photographien in kürzester Zeit
zum Selbstkosten-Preise. Als Honorar für meine
Mühe und Auslagen liquidiere ich für 1/1 Seite

(Reichsformat) redaktionelle Besprechung (incl.
Bild) 100 Mk., für 2 Seiten 180 Mk., für 3
Seiten 250 Mk., für 4 Seiten 300 Mk. Ich bitte
Sie nun, da ich so bald wie möglich über Ihren
Ort zu sprechen gedanke, mir umgehend Cliché's
(ev. Photographien) und Entwurf, letzteren ev.
auch in kurzen Notizen, einzusenden, unter An-
gabe des Raumes, welchen Sie beanspruchen.
Die Beschreibung würde dann schnelligst er-
folgen. Auch wenn Sie von diesem Anerbieten
keinen Gebrauch machen wollen, erblicke ich
eine kurze Benachrichtigung, damit ich die in
meiner Disposition dadurch entstandene Lücke
durch Heranziehung eines anderen Kurortes
ersetzen kann.“

Also: Je grösser die Zahlung, desto bedeutender,
reizender und heilbringender der Kurort. Wird
nichts bezahlt, dann existiert er überhaupt nicht
und der grosse „Uebelstand“, für welchen Herr
von Tucholka sich „opfert“, besteht nach wie vor.
Wie gross die Auflage sein wird, interessiert Niemand,
am wenigsten den Herausgeber. Wer
wird übrigens nach so „Kleinigkeiten“ fragen,
wenn es sich um nur 100 Mk. per Seite han-
delt. Bagatellsachen! Einige Coupons-Reisende
von der Firma Seelig und Reed in London (vide
nachstehenden Artikel) und der Ausfall ist wieder
eingebracht.

Wer zum Vergnügen arbeiten will

der wende sich an die Reisefirma Seelig und
Reed in London, über die wir schon des öftern
Gelegenheit hatten, zu berichten. Diese Firma
ist gegenwärtig auf der Suche nach billigen
Absteigequartieren.

Den Hôtels I. und II. Ranges stellt sie fol-
gende Offerten:

| | I. Ranges Fr. | II. Ranges Fr. |
|---|------------------|-------------------|
| Zimmer mit 1 Bett, Licht und Be- dienung unbefristet | 3.— | 2.50 |
| Zimmer mit 2 Bett, Licht und Be- dienung unbefristet | 5.50 | 4.— |
| Während Juli und August | | |
| 1 Fr. mehr | | |

| | | |
|--|------|------|
| Frühstück | 1.50 | 1.— |
| Gabelfrühstück, Luncheon oder Nachtsessen | 2.50 | 2.50 |
| Diner Table d'hôte | 4.— | 3.— |
| Hievon ab 10% für Seelig und Reed. | | |

Wie gesagt, nur für Solche, die zum Ver-
gnügen arbeiten und à tout prix ihr Haus füllen
wollen.

Echte u. unechte Schildkrötensuppe.

Auf die Anfrage: „Welches ist der Unter-
schied zwischen klarer *Moc turtle Soup* und klarer
Real turtle Soup?“ erhält das in Berlin er-
scheinende Organ des Verbandes deutscher
Küche, „Die Küche“, von Herrn Louis Jolasse,
Küchenmeister im Kurhaus Bad Nauheim, fol-
gende Aufklärung:

„Das englische Wort „Moc“, eigentlich richtig
Mock, heisst soviel wie „nachgemacht, un-
echt, täuschend“, „turtle Soup“ gleich Schild-
krötensuppe, also ins Deutsche übertragen:
„Uechte Schildkrötensuppe“. Ebenso verhält
es sich mit „Real turtle Soup“. Real heisst
auf deutsch „wirklich, echt“, mithin in der
Uebersetzung: „Echte Schildkrötensuppe“; es
beantwortet sich also die Frage von selbst:
Mock turtle Soup clear gleich „Uechte klare
Schildkrötensuppe“ und Real turtle Soup clear
gleich „Echte klare Schildkrötensuppe.“

Die Zubereitung der „Mock turtle Soup clear“
ist die folgende: Der Boden einer breiten kupfer-
nen Casserole wird mit Rindernierenfett, einigen
Scheiben rohen Schinken, in Stücke geschnitten,
Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln, allen
Gewürzen, als: Pfefferkörner, Nelken, Piment,

Lorbeerblätter, Thymian und einer kleinen
Schote Cayenne belegt. Zu diesem giebt man
2—3 Kalbsaxsen, 5—6 Kalbsfüsse, die Knochen
eines ausgelösten Kalbskopfes und 5—6 Pfund
Ochsenfleisch (am besten Weichen- oder Waden-
stück), lässt dies alles leicht anbraten und be-
netzt hierauf mit einer halben Flasche Madeira
und 2—3 Löffel Consommé, deckt gut zu und
dünstet so lange, bis die Brühe auf Glace ge-
fallen, d. h. es hat sich am Boden ein klarer,
reihbrauner Saftansatz gebildet. Das Fleisch,
sowie die Knochen werden nun einmal unge-
wendet und das ganze Verfahren mit einem
Löffel Consommé rasch auf hellem Feuer unter
öftrem Umschütteln nochmals wiederholt, der
Boden der Casserole, die Knochen und das
Fleisch werden eine goldgelbe, glacierte Farbe
angenommen haben; ist dies zutreffend, so fülle
man die Casserole mit guter Bouillon oder
Consommé 3/4 voll, bringe zum Kochen, schäume
gut ab und stelle zum Weitesieden zurück.
Nach Verlauf von 3—4 Stunden nehme man
das Fleisch heraus, passiere die Suppe durch
eine Serviette (Etamine), lasse von der Seite
unter öftrem Abfetten und Abschäumen recht
klar kochen und hebe den Geschmack durch
Zusetzen von einer halben Flasche Madeira,
etwas Trüffel und einigen Tropfen Wor-
cestershire-Sauce. Nachdem noch genügend ge-
salzen, stelle man dieselbe bis zum Gebrauch
zur Seite.

Die Einlage ist folgende: Ein abgebrühter,
ausgelöster Kalbskopf wird blanchirt, in kaltem
Wasser abgekühlt und noch sauber zurecht-
gestutzt, sodann in einer Marinade von Salz,
Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Thymian und
Wurzelwerk, nebst dem Saft von 2—3 Citronen
weich gekocht, herausgenommen, zwischen
zwei Brettern eine Stunde gepresst, nach diesem
die besten Teile in dünne Streifen (en Julienne)
geschnitten, mit 1 Glas Weisswein und 2 Glas
Madeira übergossen, einmal aufgeköcht und
beim Anrichten in die gut heisse Suppe ge-
geben. Je nach Ansicht und Geschmack können
auch in Streifen geschnittene Trüffel, Cham-
pignons, sowie ganz kleine runde Köschchen
(falsche Schildkröten-Eier) aus hartgekochten
passierten frischen Eigelben, etwas Mehl, Peter-
silie, Salz etc. als Einlage Verwendung finden.
Bei „Real turtle Soup clear“ ist die Zubereitung
dieselbe, und will ich mich, da frisches Schild-
krötenfleisch doch nicht immer zu haben ist,
auf konserviertes Büchsenfleisch beschränken.
Es werden hier statt des Kalbskopfes je nach
Bedarf 2—3 Büchsen Schildkrötensuppe (Real
turtle) im eigenen Fond erwärmt, das Fleisch
herausgenommen, gepresst, ebenfalls en Julienne
geschnitten und nebst dem einmal aufgeköchten,
rein passierten Schildkrötenfond in die Suppe
gegeben, nach Geschmack auch hier Trüffel-
und Champignons-Einlage.

Vom Kochen und vom Essen.

So oft von diesen Dingen die Rede geht,
denken wir an einen Mann, der, obwohl reich
an Jahren, glücklicherweise noch immer seines
Daseins sich erfreuen darf, in jenen Tagen
aber — etliche Jahrzehnte sind es her — noch
in der Vollkraft seiner Männlichkeit hier und
dort in Wien zu sehen war, stolz und mächtig
gebaut wie für eine hundertjährige Lebensfahrt.
Wenn er in seiner Höhe sich aufrechtete und
dabei den langen Weissbart in breiten Strähnen
über die Weste strich, flog einem die Erinnerung
an ein vielgeprägtes Kunstwerk des Cin-
quecento durch den Kopf. Wenn gleich er nur,
dieser stattliche Wiener? Weiss Gott, so un-
gefähr sah der grosse Moses des Michel Angelo
aus! Das war, aus der Göttersprache des
Künstlers ins Menschliche zurückübersetzt, der
gewaltige Wuchs des Patriarchen, das war