

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

Artikel: Vom Kochen und vom Essen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521822>

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: 17.05.2025

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

Erscheint
• • • Samstag

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 spalt-
ige Petitzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 10 Cts.
netto per Petitzeile
oder deren
Raum.

Paraissant
• • • le Samedi

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.

Annales:

20 Cts. pour la pe-
tite ligne ou son
espace. — Raisons
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 hievon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgedachten
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. Gœrg

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
endet 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. Amsler-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. Amsler-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 ge-
eigneten 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, Heilkräfte 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 Kabinen erster Klasse der in
Hamburg und Bremen ein- und ausgehenden
Schiffe.

Dies illustrierte Werk wird durch sein e-
legantes, feines Aussehen 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
Clichés sind, welche die hauptsächlichsten An-
ziehungspunkte und Einrichtungen des Ortes
illustrieren, werden die Kosten verhältnismässig
niedrig sein. Ich würde mir die geeigneten
Clichés nebst Entwurf zu einer Beschreibung
ausbitten und letztere dann schnellst redak-
tionell bearbeiten. Sind keine Clichés oder keine
geeigneten Clichés 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 Clichés
(ev. Photographien) und Entwurf, letzteren ev.
auch in kurzen Notizen, einzusenden, unter An-
gabe des Raumes, welchen Sie beanspruchen.
Die Beschreibung würde dann schnellst er-
folgen. Auch wenn Sie von diesem Anerbieten
keinen Gebrauch machen wollen, erbitte 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 Nieman-
den, am wenigsten den Herausgeber. Wer
wird übrigens nach so „Kleinigkeiten“ fragen,
wenn es sich um nur 100 Mk. pro Seite han-
delt. Bagatellsachen! Einige Coupons-Reisende
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 öfters
Gelegenheit hatten, zu berichten. Diese Firma
ist gegenwärtig auf der Suche nach billigen
Absteigequartieren.

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

	I. Ranges	II. Ranges
Zimmer mit 1 Bett, Licht und Be- dienung inbegriffen	3.—	2.50
Zimmer mit 2 Bett, Licht und Be- dienung inbegriffen	5.50	4.—

Während Juli und August

	I. Ranges	II. Ranges
Frühstück	1.50	1.—
Gabelfrühstück, Luncheon oder Nachessen	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 rich-
tig 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 Kalbsknochen, 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,
rehrbrauner Saftansatz gebildet. Das Fleisch,
sowie die Knochen werden nun einmal umge-
wendet und das ganze Verfahren mit einem
Löffel Consommé rasch auf hellem Feuer unter
öfters 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 Weitersieden zurück.
Nach Verlauf von 3—4 Stunden nehme man
das Fleisch heraus, passiere die Suppe durch
eine Serviette (Etamine), lasse von der Seite
unter öfters Abfetten und Abschäumen recht
klar kochen und hebe den Geschmack durch
Zusetzen von einer halben Flasche Madeira,
etwas Trüffelfond 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,
Pfeferkörnern, 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 aufgekocht und
beim Anrichten in die gut heisse Suppe ge-
geben. Je nach Ansicht und Geschmack können
auch in Streifen geschnittene Trüffeln, 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 nicht, das 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 Schildkrötenfleisch (Real
turtle) im eigenen Fond erwärmt, das Fleisch
herausgenommen, gepresst, ebenfalls en Julienne
geschnitten und nebst dem einmal aufgekochten,
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 Lebensfrist.
Wenn er in seiner Höhe sich aufrechtete und
dabei den langen Weissbart in breiten Strahlen
über die Weste strich, flog einem die Erinnerung
an ein vielgepriesenes 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

sein wellig fließender Bart, das war sein Herrenkopf. Unwillkürlich suchte man auf dem Scheitel dieses Kopfes den Stierhörner-Ansatz, womit Buonarroti seinen Moses begabte, um ihn als den Mann der Kraft und Stärke noch eindringlicher zu symbolisieren. Also wurde der Patriarch in den symbolischen Jupiter Ammon umgedeutet, und auch ihm gleich unser Züpplein. Leider plagte diesen Jupiter das böse Wippen. Auf den Krückenstock mit der Gummizunge gestützt, ging er, leicht zur Seite geneigt, mit einem Anfluge von Hinkenbein seines Weges dahin, erschien aber trotz der kleinen Schwäche als ein bevorzugtes Menschenkind, als ein Günstling der Mutter Natur, die ihre Gaben so ungleich verteilt und ihre Geschöpfe so verschiedenartig wachsen lässt. Jeder, der ihn sah, fühlte: das ist einer, der in irgend einem Können der Erste sein muss, der leibhaftige Superlativ irgend einer körperlichen oder geistigen Fähigkeit, eine lebendige Potenz. So war es auch. Der Mann, von dem wir, sprechen, galt als der stärkste Esser der Wienerstadt.

Und dass wir nur gleich einem Missverständnis vorbeugen! Der stärkste Esser — das soll heissen nicht heissen, dass er ein gedankenloser Vielfrass gewesen, der mit stumpfem Geschmack und blödem Gaumen alles halbwegs Geniessbare, alles lediglich Verdauliche in sich hineingestopft hätte. Er war der stärkste Esser, nämlich der beste, der verständigste, der geschickteste. Er hatte das Essen zu einer Kunst ausgebildet, und in dieser Kunst war er ein Meister. Brillat-Savarin hätte ihn als seineigentlichen anerkannt. Dieser berühmte Kunstgelehrte der Küche und des Tafelgenusses schickte seinem Buche über die Physiologie des Geschmacks eine Anzahl Aphorismen voraus, welche der „Wissenschaft“ des Essens zur „ewigen Grundlage“ dienen sollen. Zwanzig sind es im ganzen. Wie Säulen, die vor dem Tempel der Gastronomie eine feierliche Halle bilden, stehen sie nebeneinander aufgereiht, und gleich das zweite ihrer Prolegomena lautet: „Thiere fressen, der Mensch isst; nur der geistliche Mensch versteht zu essen, *l'homme d'esprit seul sait manger*.“ Karl Vogt hat den Klassiker der französischen Esskunst trefflich ins Deutsche übertragen, und das war keine leichte Arbeit. Wir begreifen jedoch nicht, warum er sich scheute, den letzteren Satz wörtlich wiederzugeben. „Der gebildete Mensch allein isst mit Bewusstsein,“ übersetzt er. Der gebildete Mensch? Wozu diese schwächliche Kategorie, die nach der Schulstube riecht, da doch Brillat-Savarin ausdrücklich sagen wollte, dass er die Kunst des Essens für den Ausfluss einer erhöhten Geistestätigkeit halte, nicht etwa bloss für die Hausknechtsarbeit der Kinnbacken und Kaumuskel? Die Kunst des Essens, wohlgemerkt. Denn er spricht auch nicht von einem spießbürgerlichen „mit Bewusstsein essen,“ sondern in der That von einer Fähigkeit höherer Ordnung, einem *savoir manger*, einem Wissen und Können, das folglich studiert und gelernt sein will, einer wirklichen Kunst.

Diese Kunst hienieden auszuüben, ist auch durchaus nicht ein Vorrecht der Wohlhabenden und Wohlgeborenen. Sie besteht keineswegs in der Anbetung unerschwinglich teurer Leckerbissen, in dem albernem Glauben an indische Vogelneister und fabelhafte Mockturtle-Suppen, darin vielmehr, dass man auch die einfachste, allgütigste, billigste Speise zu schätzen wisse, sofern sie nur gut zubereitet wurde, dass man für die gemütliche Romantik einer dampfenden Schlüssel-Sauerkraut einen offenen Sinn, für die Naturpoesie einer aus der Faust genossenen Knackwurst einen verständnisvollen Gaumen sich bewahre, nötigenfalls mit einem schmackhaften Stück Roggenbrod vorlieb zu nehmen verstehe. So war Brillat-Savarin, so war auch Jupiter Ammon. Gar oft sass er, der sich die edelsten Bissen gönnen durfte, im Prater bei seinem Glas Bier, und Freund Salamucci kam mit stark duftender Ware daher, und bald sah man unsern grossen Esser, unsern Feinschmecker, wie er kleine Würfel Schweizerkäse sorgsam in rot und weiss gemarmelte Würstcheiben wickelte und die Mischung mit unendlichem Behagen verzehrte. Gerade der echte Feinschmecker fragt eben nicht, ob fein oder nicht fein, sondern ob rein oder nicht rein, ob gut oder schlecht, und bei solcher Feinschmeckerei, der einzig wahren, hat der Unbemittelte mit demselben Rechte mitzureden, als der Millionär.

Es soll übrigens nicht behauptet werden, dass jene Salami-Studien im Prater zu den bedeutendsten Kunstleistungen unseres Mannes gehörten. Man musste ihn bei Tisch sehen, beim Mittagstisch, unter Freunden, Sonntagstimmung umher. Da sass er, heiter ernst, der Priester eines sonnigen Glaubens, eine Schmalzeite der Tafel mit seiner Leibelichkeit ausfüllend, die grosse und weisse Weste immer makellos, Kopf und Schultern hoch, und es war eine Freude, ihm zuzuschauen, wie er appetitlich und Appetit erregend ass, „die schönste Gabel“ von Wien und Umgebung. Als solche hätten ihn die Franzosen bezeichnet, die in der Esskunst den Künstler nach seinem Handwerkzeug nennen. *Une belle fourchette*, das bedeutet einen starken Esser, doch jedenfalls keinen der geistlosen Maul- und Magenstopfer, bei deren Anblick den Tischgenossen die Lust, mitzutun, zu vergehen pflegt. In Jupiters Nähe gab es solche Trabanten. Jede Meisterschaft zieht ja Nachahmer herbei, sie macht Schule, es bildet sich eine Gemeinschaft, eine Gilde. Doch nicht alle von der „schmeckenden Zunft“ waren des Meisters würdig. Mächtig zu essen verstanden sie allesamt; es waren lauter gastronomische Recken, Titanen im vergilbten Essbarkeiten, aber einige ungeschöne Gabeln befanden sich darunter, und fast immer traf es sich, dass diese auch die unheimlicheren Köpfe waren. Denn wundersam ist

in solcher Hinsicht der Parallelismus zwischen Körper und Geist. Man kann ein Genie sein und dabei der gleichgültigste oder roheste Esser, das braucht nicht erst bewiesen zu werden. Andererseits bleibt es aber doch merkwürdig, dass die echten Feinschmecker geistig sehr bedeutende, wenigstens geistig sehr regsame Leute zu sein pflegen. Göthe gehörte zur schmeckenden Zunft, wir müssen Bismarck dazu rechnen. Wird dem Körper Nahrung zugeführt, so fühlt sich auch der Geist neu belebt. Das Essen, wenn es in Gesellschaft geschieht, löst die Zungen, und ganz von selbst entsteht in jedem Gaste der Drang, an dem Schmause auch den Geist teilnehmen zu lassen. Dem Leibe fallen wohl die besten Bissen zu, doch von einem gelungenen Mahle wird auch der Geist nie ganz ungesättigt aufstehen. (N. Fr. Pr.)

(Schluss folgt.)

Ein denkwürdiges Menu.

(Während der Belagerung von Paris 1871). Das Original-Menu ist im Besitz des Herrn Washbourne, Mitglied der amerikanischen Botschaft.

MENU.

Pain de Sige.
Potage: Bouillon de cheval.
Cotelettes de chien au petits pois.
Civet de Chat à la parisienne.
Ane à la sauce Soubise.
Terrine de souris et de rats à la chinoise.
Filet de Mulet à la Portugaise.
Rôti d'autruche.
Petits pois à l'allemande.
Pommes de terre maitre d'hôtel.
Salade de maches et céleris.
Plum pudding.



Tierquälerei. Man schreibt aus London: Wenn der „Daily Mail“ Recht hat, so wird in Ceylon ein geradezu teuflisches Verfahren angewandt, um den Schildkröten die wertvolle Schale abzunehmen, aus der Kämme, Haarnadeln u. s. w. fabriziert werden. Die Schildkröte wird über einem Feuer glühender Kohlen halb geröstet, bis das Fleisch, das die Schale festhält, weich wird und diese sich leicht ablösen lässt. So schrecklich die Tiere leiden, ihre Lebenskraft ist so zäh, dass sie in den wenigsten Fällen sterben. Im Verlauf von wenigen Monaten wächst vielmehr eine neue Schale nach und der Prozess beginnt von Neuem. Diese Enthüllung muss einem den Geschmack an der schönsten Schildkrötensuppe gründlich verleiden!

Neue Schnellzuglokomotiven verkehren zur Zeit probeweise innerhalb der Eisenbahndirektionsbezirke Berlin und Braunschweig. Diese neue Lokomotiven unterscheiden sich äusserlich sehr durch ihre Bauart vom alten System. Sie sind konisch geformt und laufen vorne wie die Schiffe kielartig spitz zu. In der gleichen Weise sind auch die einzelnen Teile der Maschine, wie Schornsteine u. s. w., gebaut, so dass die Lokomotive mit grosser Leichtigkeit die Luft auch bei stürmischem Gegenwind durchschneiden kann. Die Maschinen haben je vier Achsen und sollen bei verhältnismässig geringem Kohlenverbrauch eine grosse Schnelligkeit entwickeln. Falls die noch fortgesetzten Probefahrten mit der neuen Lokomotive ein gutes Resultat ergeben, wird eine grössere Anzahl derselben für Schnellzüge der preussischen Staatsbahnen in Betrieb gestellt werden.

Italien. Zusammenstellbare Rundreisehefte sind nach einer Mitteilung der italienischen Regierung jetzt auch in Italien eingeführt, wo es bisher nur sogenannte feste Rundreisehefte gegeben hat. Die neuen Hefte gelangen auf allen grösseren Stationen zur Ausgabe. Die zurückgelegte Strecke muss wenigstens 400 Kilometer betragen, aber erst bei Reisen in der Länge von 800 Kilometer darf dieselbe Strecke zweimal durchfahren werden, es sei denn, dass die Gesamtentfernung dieser doppelten Strecke weniger als ein Viertel der ganzen Reise beträgt. Die Ermässigung dieser Fahrtscheine beträgt bei Reisen unter 2000 Kilometer Länge im Allgemeinen 10 %, in allen Klassen, auf einzelnen Strecken noch mehr, über 2000 Kilometer über 20 % Rabatt, für Familien und deren Begleiter bei 2000 Kilometer sogar 30 %. Die Gültigkeit der Karten ist festgesetzt für Reisen bis 800 Kilometer auf 15 Tage, 800 bis 2000 Kilometer auf 30 Tage, darüber hinaus auf 45 Tage. Indessen kann die Gültigkeit der Karten verlängert werden vor deren Ablauf durch Zahlung von Taxzuschlägen von ein Prozent des Preises für das Fahrtscheinheit für jeden Tag der Verlängerung. Die Fahrtscheine müssen schriftlich bestellt werden, wofür 1 Fr. zu entrichten ist. Gleichzeitig erlöschen die Rundreisehefte im inneren italienischen Verkehr mit Ausnahme der Rundreisen südlich der Alpen und der Anschlusskarten für Rundreisen nördlich der Alpen.

Erhaltung des Linoleums. Will man Linoleum hell und glänzend erhalten, so bediene man sich folgender Mittel: Eine Abwaschung mit gleichen Mengen Milch und Wasser muss alle zwei bis drei Wochen stattfinden; nach Verlauf von vier Monaten hat ein Abreiben mit einer schwachen Lösung Bienenwachs in Terpentinöl zu erfolgen, hie und da verwendet man auch Leinöl. So gehandhabt erhält sich Linoleum vollkommen rein und bei neuem Glanz.



Karlsruhe. Die Kommission der ersten Kammer befreit eine Bodense-Bahn.

Die Uetlibergbahn beförderte im Januar 7,727 Personen auf der Uetliberg gegen 1647 im Jan. 97.

Zürich. Die Eröffnung des Landesmuseums ist auf 25. Juni angesetzt.

Arosa. Winterkurgäste sind hieselbst gegenwärtig 300. Letztes Jahr um diese Zeit waren es nur 130.

Bern. 37 Im Alter von 51 Jahren ist in Bern der Besitzer des Schlittverehabes Herr Karl Schmid-Gerber gestorben.

Burgdorf. Das „Hotel Bahnhof“ übernahm mit Anfang dieses Monats Herr R. Imhof und führt dasselbe nun auf eigene Rechnung.

Montreux. In hier verstarb eines plötzlichen Todes unser Mitgl., Herr P. Goerg, Direktor des Hotel Tonhalle.

Paris. Die Gesellschaft des Grand Hotel in Paris hat Herrn Oscar Hauser, vom Hotel Schweizerhof in Luzern zu ihrem Administrator gewählt.

Riggiberg bei Interlaken. Herr Brupbacher-Steiner, gewesener langjähriger Koch im Bernerhof in Bern hat das Hotel Beau-Séjour käuflich erworben.

St. Moritzbad. Der Verwaltungsrat des „Neuen Stahlbades“ beantragt für 1897 3 Prozent Dividende wie im Vorjahre.

Bad Nassau. (A.-G.) Die Einnahme betrug 1896/97 131,289 Mk., Ausgabe 81,482 Mk., Reingewinn 49,737 Mk., es gelang 10 Prozent Dividende = 30,000 Mk. zur Verteilung.

Luzern. Das Hotel zum „Wildemann“ lässt gegenwärtig einen Speissaal für 100 Gedecke erstellen, nebst Lesezimmer und Damensalon. Für das Hotel wird Centralheizung eingeführt.

Oberengadin. Fast alle oberengadinischen Gemeinden haben die vorgeschlagene Zeichnung von Gründungsaktien für die Albulabahn im Betrage von 700,000 Fr. beschlossen.

Basel. (Mitgeteilt vom öffentlichen Polizeibureau.) Laut Zusammenstellungen des Volkszählungsamtes sind während verfloffenen Monats Januar in den Gasthöfen Basels 5593 Fremde abgestiegen. (Jan. 97: 8341.)

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-bureaus haben im Monat Januar in den stadtbüchernen Gasthöfen 7881 Personen logiert (1897 8010); vom 1. November 1897 bis 31. Januar 1898 25,461 (gleiche Periode 1896/97 26,395).

Bern. Laut „Handelsanbahn“ ist Herr W. Fleury, der Firma Gebrüder Fleury, Hotel de France & Terminus in Bern ausgetreten und führt Herr Alfred Fleury das Geschäft nun auf alleinige Rechnung weiter.

Interlaken. Für das 4 1/2 % -Anleihen erster Hypothek auf das Hotel „Jungfraublick“ in Interlaken sind 278 Konversionen bisheriger Titel und 146 Aktien im Betrage von 500,000 erfolgt. Das Gesamtdarlehen beträgt Fr. 500,000.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 22. Jan. bis 23. Jan. 1898: Deutsche 811, Engländer 643, Schweizer 331, Holländer 124, Franzosen 181, Belgier 73, Russen 126, Oesterreicher 41, Amerikaner 48, Portugiesen, Spanier, Griechen, Irren 65, Dänen, Schweden, Norweger 40. Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 2511. Darunter waren 80 Passanten.

Direkte Bahnlinie Bern-Neuenburg. Gegenwärtig wird die Einführung des elektrischen Betriebs für die direkte Linie Bern-Neuenburg studiert. Die Kraft würde von den Wasserwerken im Aarekanal bei Hageneck geliefert. Bei der Ausführung dieses Projekts würden für die Direkte der Fahrten verwertet werden können, welche die Thun-Burgdorfbahn mit dem elektrischen Betrieb machen wird.

Drahtseilbahn zum Reichenbachfall. Der Unterbau der Drahtseilbahn zum grossen Reichenbachfall bei Meiringen ist, wie dem „Brienz“ gemeldet wird, vollendet. Der Oberbau ist bis zur Mitte auch fertig. In einem Monat beginnen die Arbeiten für die Füllung der für die Direkte der Fahrten zu verwerthenden Stellen, welche die Thun-Burgdorfbahn mit dem elektrischen Betrieb machen wird.

Uri. Herr Leonhard Christen-Burmeyer, von Andermatt hat einen hübsch gelegenen grossen Bauplatz an der Strasse zwischen Andermatt und Hospenthal käuflich erworben, um daselbst ein Hotel und Pension mit circa 100 Betten zu errichten. Dieses neue Hotel, welches an Eleganz und Bequemlichkeit die bisherigen Hotels im Urserthal weitau überbietet soll, kommt vis-à-vis dem neuangelegten Wald zu stehen und soll den Namen „Waldhaus“ erhalten. Die Arbeiten werden so gefördert, dass das Gebäude noch diesen Sommer unter Dach kommt.

Falsches Geld. Ungewöhnlich viel falsches Silber- und Papiergeld zirkuliert gegenwärtig in Deutschland. Sowohl falsche 20-, 10-, 5-, 2- und 1-Markstücke als auch Nachbildungen von Reichsbanknoten von 100 Mark und Reichsscheine von 50, 20 und 5 Mark sind wiederholt zum Vorschein gekommen. Beim gemünzten Gelde werden die Falschstücke in der Regel daran erkannt, dass sie schlecht gerändert sind, sich fettig anfühlen und einen matten oder hohlen Klang haben. Die Hauptmerkmale der Nachbildung von Papiergeld liegen in den Abweichungen bei der Farbe beim Papier und beim Druck.

Luzern. 37 Schon wieder hat der Tod ein Mitglied aus unserer Mitte gerissen. Im Alter von 46 Jahren verstarb hier am 6. d. Mts. nach langer schwerer Krankheit Herr Franz Helfenstein Besitzer des Hotel „Engel“. Ueber die Bestattung des Verstorbenen, schreibt das „Luz. Tagbl.“: „Aussergewöhnlich zahlreich war das Geleite, das trotz des schlechten Wetters am Montag Abend der Leiche zu folgen. In der Kasse und begleitet von Herrn Franz Helfenstein von Hotel „Engel“ folgte. Dies, wie die reichen, prächtigen Kranz- und Blumenspenden, die dem Sarge folgten, waren erhebende Beweise für das weitverbreitete und ungeteilte Ansehen, welches der Hingegangene genossen hatte.“

Luzern. Das Hotel „Rössli“ wird, laut Luzerner Tagblatt, durch seinen jetzigen Besitzer, Herrn E. Meyer, ganz wesentlich erweitert. Das zum Hotel gehörende Nachbarhaus an der Rössligasse ist im Erdgeschoss und Souterrain vollständig umgebaut worden. Im Souterrain sind weite, trockene Kellerräume in den Felsen eingegraben, und das ganze Parterre ist in ein hübsches, mit den besten modernen Einrichtungen versehenes Café-Restaurant umgebaut, welches demnächst eröffnet werden wird. Sowohl das Café als die drei übrigen Etagen des Nebengebäudes stehen mit dem Hotel „Rössli“ selbst in direkter Verbindung und dienen der eigenen Bedienung des Hauses. Das bisherige, gegen den Mühlplatz gelegene alte „Rössli-Café“, welches ein gutes Stück früherer Luzerner Geschichte miterlebt hat, soll ebenfalls umgebaut werden und den im Hotel verkehrenden Gästen als Lesesaal dienen.

Davos. Ueber die Ergebnisse Davoser Sportfeste, Eiswettläufe und Schachturnier wird gemeldet: Stündliche Nummern der Eiswettläufe am Sonntag und Montag waren glänzend und reif. Nach schwerem Schneefall kam der Sonntag als strahlend schöner Tag. Die Eisbahn war reich dekoriert, und die Beteiligung der Einheimischen wie der Fremden liess nichts zu wünschen übrig. Die Preisgewinner sind: im Kunstlauf (Senioren) F. Müller, Wien; im Schnellauf auf (500 m) Seyler, München, im Schnellauf auf 1500 m Ostlund, Norwegen (2 Minuten 23 1/2 Sek.); auf 5000 m ebenfalls Ostlund (8 Min. 52 1/2 Sek.); derselbe siegte auch über 10,000 m in 18 1/2 Min., erlangte somit die Zweigeltung, trotz seiner schweren Verletzung durch einen Sturz am ersten Tage. Für die Strecke vom 1500 m hat er einen neuen Weltrekord geschaffen; darob grossen Jubel in den Reihen der Eisfürsten! Abends war ein glänzendes Bankett im Kurhaus. Die Strassen waren illuminiert. Auch das Schachturnier verzeichnet einen guten Erfolg: es zählte durchwegs starke Spieler. Angemeldet waren 18 Teilnehmer. 1. Preis gewann Eljaschoff, Schachklub Bern; den 2. Dr. Karstens, Davos; den 3. Pastorek, Zürich; den 4. Toman, Egle; den 5. Fahrni, Zürich; den 6. Dr. von Rohden, Davos.

Elektrische Bahn Stansstad-Engelberg. Am 8. d. ist die erste für den Betrieb dieser Bahn bestimmte Dynamomachine aus den Werkstätten der Firma Brown, Boveri & Cie. in Stansstad eingetroffen, von wo sie nach der Kraftstation in Obermatt befördert wird. Wasserfahnen auf den Programmleitung sind vollendet und haben die Proben gut bestanden; die von Bell & Cie. gelieferten Turbinen sind ebenfalls fertig montiert. Dank der Energie Locher & Cie. in Zürich, welche die Erstellung der 20 Kilometer langen Linie Stansstad-Engelberg auf hydraulische und elektrische Einrichtungen nebst Lieferung des Rollmaterials in Generalkord übernommen hat, sind auch die übrigen Arbeiten, Unterbau, Oberbau Brücken etc. soweit vorgerückt, dass die Eröffnung der Bahn auf den programmatischen Termin (1. Juli 1898) gesichert ist. Bezüglich der 3,5 Kilometer langen Teilstrecke Stansstad-Stans sind die Entscheidungen durch die Unterhandlungen mit der Gesellschaft der bestehenden Stansstad-Bahn etwas hinausgezögert worden. Jetzt ist jedoch — offenbar zum Vortheile des Unternehmens — die Erstellung einer eigenen Linie Stansstad-Stans beschlossen und der wichtigste Teil — die Stationsanlage in Stansstad — auch bereits in Angriff genommen. (N. Z. Z.)

Bad Weissenburg. Ueber den Brand des vorderen Weissenburgbades erhält der „Bund“ von einem Augenzeugen nach folgender Beschreibung: „Ist früher jeder Besucher der Bunschenschicht, die auch an landschaftlichen Reizen keinen Mangel hat, bewundernd stille gestanden beim Anblicke des freundlichen Weissenburgbades, jetzt sieht er nur noch den wirren Trümmerhaufen, der den Rest des grossen komfortabel eingerichteten vorderen Bades bildet. Kahle Mauern starren düster in die Höhe, überragt von jenem Kamin, das, weil defekt, Anlass zu dem furchterlichen Brande gegeben hat und jetzt denkwürdiger Weise ganz unversichert dasteht. Eine passende Einrahmung des traurigen Bildes giebt der ringsum verstreute Müll. Schon seit einiger Zeit war man mit der Einrichtung für elektrische Beleuchtung beschäftigt und die Montierungsarbeiten seien so ziemlich fertig gewesen, da auf einmal das schauerliche Belebungslicht, das auch nicht vergeblich war, taghell erleuchtet, das ganze grosse Hauptgebäude war nur eine Flammenglut, neben der die Menschen ohnmächtig standen. Fortwährend erdrönte ein Getöse, wie von Gewehrfire; durch die offenen Fenster drangen die Flammen. Krach um Krach, und die stolzen Mauern verwandelten sich in einen Steinhaufen, dunkler Qualm stieg auf und bot den von Feuererscheinung geblendeten Augen eine kurzweilige Abwechslung. Die Flammen, die doppelte Kraft und Wut fuhren die Flammen in ihrer Zerstörungsarbeit fort. Tausende von Funken flogen durch die bewegte Luft; überall da wo sie niederfielen, das dürre Buchenlaub anzündend. Und doch blieb der prächtige Wald in der Hauptsache verschont; bloss die zunächststehenden Tannen brannten wie Fackeln. — So ist in unglaublich kurzer Zeit ein grossartiges Etablissement in Schutz und Asche entstanden und ein Schaden von mehr als Fr. 800,000 entstanden. Mähe auch auch diesen Ruinen neues Leben erblühen! — Infolge der Brandkatastrophe ruft der Verwaltungsrat der Gesellschaft auf den 19. d. M. eine ausserordentliche Generalversammlung ein um über den Wiederaufbau des abgebrannten Gebäudes oder die eventuelle Liquidation der Gesellschaft Beschluss zu fassen, auch beantragt derselbe von Verteilung einer Dividende pro 1897 Umgang zu nehmen; die Dividende pro 1896 betrug 4 Prozent.

Theater.

Repertoire vom 13. bis 20. Februar 1898.

Stadtheater Basel. Sonntag 3 Uhr: *Aschenbräutchen*, Schauspiel. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Der Trompeter von Sickingen*, Oper. Montag 7 1/2 Uhr: *Der Saccato*, Operette. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Der Schatz*, Lustspiel. Hierauf: *Das heisse Eysen*, Fastnachtspiel. Zum Schluss: *Der eingebildete Kranke*, Lustspiel. Donnerstag 7 1/2 Uhr: *Hans Hucklein*, Schwank. Freitag 7 1/2 Uhr: *Die Hochzeitsreise*, Lustspiel. Hierauf: *Der Geigenmacher von Cremona*, Oper. Sonntag 3 Uhr: *Romeo und Julia*, Trauerspiel. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Hans Hucklein*, Schwank.

Stadtheater Bern. Repertoire ausgieblen.

Stadtheater Luzern. Repert. ausgieblen.

Stadtheater St. Gallen. Repertoire ausgieblen.

Stadtheater Zürich. Sonntag 3 Uhr: *Sneewittchen*, Weihnachtskomödie. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Der Bettelstudent*, Operette. Montag 7 1/2 Uhr: **Carmen*, Oper. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Rösi vom Säntis*, Oper. Donnerstag 7 1/2 Uhr: *Faust und Margarethe*, Oper. Freitag 7 1/2 Uhr: *Maria Magdalena*, Schauspiel. Samstag 7 1/2 Uhr: *Hans Hucklein*, Schwank. Sonntag 3 Uhr: *Rösi vom Säntis*, Oper. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Die Jugendfreunde*, Lustspiel.

* Signora Gemma Bellincioni als Gast.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Zeugnishfte & Anstellungsverträge
stets vorrätig für Mitglieder.
Offizielles Centralbureau in Basel.