Wie man Gold schmiedet

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **4 (1895)**

Heft 29

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-522539

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 frei stelle, 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 fît 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 apparance 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 entraîné 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 détritus 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 weilt die Prinzessin Gonzaga Malzi d'Eril 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 Verkehrsbureau's haben im Monat Juni 1895 in den stadtbernischen Gasthöfen 13,228 Personen übernachtet (1894: 12,634).

Der **Churer Stadtverein** übernahm vom Stadtrat die Leitung des Verkehrsbureaus und ernannte hiefür 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 Belvedère, Mitte Weges zwischen Bad und Dorf, nunmehr Bavier's Hotel Belvedère 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 Dependance geführt werden wird.

Frequenz ausländischer Kurorte. Aachen 25504, Abbazia 7873, Arco 2776, Baden-Baden 25070, Baden bei Wien 8731, Badenweiler 526, 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 Seenachtfest ist von der Verkehrskommission 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 dekorierter 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 Personenlift ein solches für das Gepäck erstellt worden.

Luzern. Verzeichniss der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 1. bis 15. 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.
„Kaum 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 irrt 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 Galatafel des Vicekönigs in Shanghai wurden vor einigen Jahren einmal serviert:

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

Melonenkerne	Zirbelkerne in Zucker
Nüsse in Zucker eingemacht	Getrocknete Trauben
Pflaumensaft in Pfeffermünzbrühe	Candiszucker
	Pistazien
Marillenkerne	Wassernüsse
Mandarinen	Eingesottene Orangenschalen
Rothe Pflaumen in Zucker eingemacht	Verzuckerte Oliven
Eingemachter Ingwer	Rosenblätter
Meeralgen	Birnen
Japanesische Mispeln	Grüne Pflaumen (Reineclaudes)
Wilde Kirschen	
Zuckerrohr	Pampelmuse
Schinken	Faule Eier
Weisses Hühnerfleisch	Gebratener Fisch
Gesottener Fisch	Pöckelschweinefleisch
Kleine Seekrebse (crevettes)	Geflügelleber

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

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

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

Getränke:
Pflaumenbranntwein, Reiswein.

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

Auf dieser Speiseliste, 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 Näscherei, 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 frcs. vins compris. Hôtel de Flandre (propr. Ed. Dremel) à Bruxelles.

MENU:

Sherry Montilla 1820.	Printanier aux quenelles. Potage Bagration.
	Hors-d'oeuvre variés.
Saint-Julien (en carafons). Verzenay, carte noire, cuvée E. Dremel.	Croustades à la Lucullus
	Filets de sole à la Joinville.
Château-Palmer-Margaux 1878. Château-Latour de Carnet 1874.	Côte de boef à la jardinière.
	Suprêmes de volaille en demi-deuil.
	Côtelettes d'agneau à la prussienne.
	Punch mousseline.
Romanée-Conti 1865.	Canetons à la rouennaise.
	Salade romaine.
Château-d'Yquem, crème 1875. Steinberger Cabinet 1868. Heidsieck & Cie., monopole extra dry.	Asperges d'Argenteuil en branches.
	Pyramide de homards.
	Savarin aux fruits.
	Glaces:
Porto alto Douro 1868.	Napolitaine et chantilly.
Liqueurs.	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 Tschumy 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. Tschumy à Ouchy,** Président du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle ainsi que chez **M. F. Wegenstein, Hôtel 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 Schweitzer: 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.