

Beilage zur "Hotel-Revue" No. 7

Objektyp: **Appendix**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Beilage zur „Hotel-Revue“ No 7.

Vermischtes - Faits divers.

Pariser Mittagessen. Der „Cosmos“, eine wissenschaftliche Zeitschrift, entwirft folgende, jedenfalls übertriebene Schilderung von der Zusammensetzung eines Pariser Mittagessens. Die Einleitung bildet ein Wermuth, dessen Wohlgeschmack durch Zusatz von Schwefelsäure erlöhnt wird; dann kommt die Tapioca-Suppe, bereitet aus Kartoffelmehl mit etwas Kupferzusatz; die Butter des Nebengerichts ist aus Kalbsfett, mit Blei gefärbt, hergestellt. Dem sehr mittelmässigen Braten ist durch Salpeter ein pikanter Geschmack verliehen, während der Salat mit Vitriol-essig gewürzt ist. Die etwas zu grünen Erbsen riechen nach dem Kupfer, mit dem sie so schön grün gefärbt sind. Nachts eine Crème von Chokolade, bestehend aus Holzzucker, rothem Quecksilberoxyd und Ockererde. Als Kaffee wird eine Mischung serviert, die neben anderen guten Dingen Sägemehl von Mahagoniholz und Gerstenzucker enthält; den Beschluss macht ein Gläschen Kirsch mit Blausäure. Nach einem solchen herrlichen Mahl bekommt der Pariser einen Riesendurst, zu dessen Stillung er einheimisches Bier trinkt. Dieses französische Bier ist ein Gebräu von Mohnköpfen, Holunder, Belladonna, Stechapfel, Gerberlohl und Pikrinsäure. Daran mag etwas Wahres sein; aber man bilde sich nur nicht ein, dass man in Paris nicht auch sehr gut und gesund essen kann!

Amerikanischer Humor. In einer amerikanischen Zeitung finden wir folgendes hübsches Geschichtchen: Einst zogen vier Fliegen über Land und gelangten in ein blühendes Küchengeld. Da ersah die erste einen Kuchenteig, flog auf ihn und naschte. Da sie aber keinen Alaun vertragen konnte, so bekam sie die Dünnarm-Entzündung, siechte dahin und starb. Die zweite Fliege, hierdurch vorsichtig gemacht, mied den Kuchenteig und versuchte sich an einer

Tasse mit Kaffee-Inhalt, aber das Eisenoxyd war zu viel, es untergrub ihre Gesundheit; sie legte sich und segnete das Zeitliche. Die dritte Fliege dachte bei sich: Sind die Süßigkeiten hier alle vergiftet, so werden es wohl die Fleischwaren nicht sein, flog auf eine Wurstscheibe und hieb wacker ein. Aber welche Fliege könnte Schwerspath vertragen? Auch sie versammelte sich bald zu ihren Vätern. Die vierte Fliege aber war eine kluge Fliege; sie liess alles unberührt, bis sie ein angefeuchtetes Papier entdeckte, worauf ein Totenkopf gemalt und „Fliegengift“ aufgedruckt war. Da gieng sie getrost heran, ass und trank und blieb gesund und guter Dinge; denn das Fliegenpapier war — auch gefälscht.

Eine neue praktische Art, Eier zu kochen. Unsere Hausfrauen hängen bezüglich der Eierkochfrage noch immer an der Methode, die keineswegs verlässlich genannt werden konnte, aber doch angewendet wurde, weil man keine bessere besass. Man überwachte das Kochen der Eier mit der Uhr in der Hand, und trotzdem man die Zeit noch so genau innehielt, war das pflaumenweich gewünschte Ei doch oft entweder hart oder noch ganz dünnflüssig. Die wissenschaftliche Forschung hat nun auch hier eine Methode gefunden, welche als absolut verlässlich bezeichnet wird. Sie hat folgende neue Gesichtspunkte aufgestellt. Man wende statt der Uhr das Thermometer an und beachte folgendes: Legt man die Eier in das Wasser, sobald es eine Temperatur von 50 Grad R. zeigt, so ist in ihnen, wenn dieselbe auf 70 Grad gestiegen, das Weisse eben im Beginn des Festwerdens, das Gelbe aber noch völlig dünnflüssig; bei 73 Grad R. zeigt das Weisse sich vollständig fest, das Gelbe jedoch im Beginn des Festwerdens, bei 75 Grad erreicht es den Zustand der „Pflaumenweiche“, bei 76 Grad ist auch das Gelbe fest, nur seine Härte steigert sich, je länger man es kochen lässt.

Etikettenkleister. In der Februarsitzung der polytechnischen Gesellschaft in Berlin äusserte sich

Dr. Frank über Klebstoffe und zwar empfahl derselbe als einen Etikettenkleister, welcher sich auch dann gut bewährt, wenn die betreffenden Flaschen in feuchten Räumen aufbewahrt werden, folgende Zusammensetzung: 10 Gramm Borax werden in eine kochende Lösung aus gleichen Theilen Stärke und Leim eingetragen; die Mischung wird gut verrührt.

Zwiebelgeruch an Messern zu entfernen. Um den Messern, mit welchen man Zwiebeln geschnitten hat, den unangenehmen Geruch zu nehmen, reibe man sie mit trockenem Salze ab.

Rothweinflecke aus Tischzeug zu entfernen. Man feuchtet die Flecken etwas mit Wasser an, streut eine dicke Lage pulverisierter Holzkohle darauf und lässt sie mehrere Stunden liegen. Dann spült man die Stelle mit reinem Wasser ab.

Antwort auf die bescheidene Frage.

Gemen (Chamois) gibt es nicht im „Jardin des Anglais“, aber bei Magni rue Kleberg 27 in Genf. H. B.

Briefkasten der Redaktion.

E. L. i. W. Wir können Ihnen nicht besser antworten als mit nachfolgendem Citate: „Das Schreiben ist ein noch besserer Lichtsammler und Bildner der Gedanken, als das Reden. In ein Blatt schreiben, regt den Bildungstrieb lebendiger an, als ein Buch lesen.“ Jean Paul.

R. S. i. L. Ein Stiefelzieher ist nicht gerade das unentbehrlichste, aber immerhin ein bequemes und sehr oft für den Fremden willkommenes Stück Möbel, vorausgesetzt, dass es nicht durch Verstecken im Nachttischchen, wie dies gewöhnlich geschieht, seinen Blicken entzogen wird. Als beste Bezugsquelle nennen wir Ihnen das Spezialgeschäft A. Gehrig-Liechti in Embrach bei Zürich. Fabrikate elegant, solid und praktisch. Verlangen Sie illustr. Preisliste.

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

No.	Gesucht werden	Alter	Sprachen			Hotel-Rang	Ort	Eintritt
			d.	frz.	engl.			
Div.-No.	3 Chefs de Cuisine					I & II	Schweiz u. Elsass	sofort und Mai
5	Hotel-Köchinnen					II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. später
Div.-No.	3 Secrétaires	20-28				I & II	Schweiz	sofort
4	Oberkellner					I & II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. Sais. 92
490	1 Concierge					I & II	Frankreich	Juni
Div.-No.	3 Portier-Conducteure					I & II	Schweiz	sofort u. später
6	Etage-Portiers					I & II	dtsh. Schweiz	Mai und Juni
512	4 Zim.-u. Rest.-Kellner					I	dtsh. „	sofort
475	1 Saucier					I	„	Mai
487	1 1er Aide Saucier					I	„	Saison 92
360	1 1. ticht. Haushälterin					II	„	Juni
Div.-No.	3 Zimm.-Gouvernanten					I	Schweiz u. Elsass	sofort u. später
4	Saalfrüchter					I	dtsh. Schweiz	„
4	Saalkellner					I	Zürichsee	sofort u. später
874	1 Kellermeister					I	Schw. u. Bod'see	Saison 92
378	1 Lampiste					I	Urschw., Graub.	Mai
Div.-No.	9 Zimmermädchen					I & II	Schweiz u. Elsass	Saison 92
491	1 Waschfrau					II	Frankreich	Juni
Div.-No.	3 Glätterinnen					I & II	Schweiz, Frankr.	Mai u. Juni
6	Café-Köchinnen					I & II	Schweiz	Saison 92
3	Köchinnen, neb. Chef					I & II	dtsh. Schweiz	April u. Mai
3	Kochlehtichter					II	„	sofort u. später
54	1 Casserolier					I	Centralschweiz	1. Juli
530	1 ticht. Haushälterin (Jahresstelle)	18-25				I	Ostschweiz	sofort od. später
		25-35				I	Centralschweiz	Mai

Eingeschriebenes Personal:

No.	Personal	Alter	Sprachen			Eintritt	Bemerkungen
			d.	frz.	engl.		
Div.-No.	10 Direkt., Chefs d. Récept.	28-55					sofort und später
579	10 Chefs de Cuis.	22-40					sofort
Div.-No.	4 Sekretärinnen	20-28					Saison 92
10	Oberkellner	23-45					sofort und später
5	Concierges	32-58					„
10	Conc.-Conduct.	22-40					„
7	Zim.- & Rest.-Kellner	18-32					„
8	Etage-Portiers	19-49					„
10	Zimmermädchen	20-42					Saison 92
611 670	2 Lingères	24, 27					sofort
Div.-No.	6 1. Aides de Cuisine	21-35					sofort und später
11	„	18-23					„
3	Pâtiss. Entremet.	17-21					„
4	Kochlehrlinge	16, 17					„
7	Haushält.	24-40					„
503 574	2 Buffetdamen	34-38					sofort
Div.-No.	4 Saalkellner-Vol.	18-26					sofort und später
3	Saal-Kellner	18-22					„
513 632	2 Oberbäcker	28, 33					„
466	1 Bäcker	33					sofort
2	Liffrers	16, 19					sofort
491	1 Office-Bursche	20					Juni
588	1 Kellerbursche	17					sofort und später
605	1 Casserolier	27					sofort
512	1 Knechtmädchen	18					sofort
602	1 Koch-Volontärin	22					sofort und später
537	3 Glätterinnen	18, 19					Saison 92

Emplois vacants:

No.	On demande	Age	Langues			Rang de l'Hotel	Lieu	Entrée
			all.	frs.	angl.			
No. div.	3 chefs de cuisine					I. II.	Suisse et Elsass	de suite et Mai
No. div.	5 cuisiniers d'hôtel					II.	Suisse all. et fr.	de suite et pl. tard
3	secrétaires	20-28				I. II.	Suisse	de suite
No. div.	4 1er sommeliers					I. II.	Suisse all. et fr.	de suite et saison
4 0	1 concierge					I. II.	France	Juin
No. div.	3 portiers-conducteur					I. II.	Suisse	de suite et pl. tard
6	portiers d'étage					I. II.	Suisse allem.	Mai, Juin
4	som. de rest. et d'étage					I.	„	de suite
512	1 saucier					I.	„	„
475	1 1er aide saucier					I.	„	Mai
487	1 aide cuisine					I.	„	Saison 92
360	1 bonne ménagère					II.	„	Juin
Div.-No.	3 gouvernantes d'étage					I.	Suisse et Elsass	Saison 92
4	sommelières					I.	Suisse allem.	„
4	apprentie somelière					I.	Lac de Zurich	de suite et pl. tard
374	4 garçons de salle					I.	Suisse	Saison 92
378	1 caviste					I.	Sass., l.d. Conste.	Mai
378	1 lampiste					I.	„	„
No. div.	9 femmes de chambre					I. II.	Suisse et Elsass	Saison 92
494	1 laveuse					II.	France	Juin
No. div.	3 repasseuses					I. II.	Suisse	Saison 92
6	cafetières					I. II.	Suisse allem.	Avril et Mai
3	cuisiniers					II.	„	de suite et pl. tard
3	appr. cuisiniers					I.	Suisse centrale	1. Juillet
504	1 sommelier de Restaur.	18-25				I.	Suisse allem.	de suite et pl. tard
530	1 gouvernante (à l'année)	25-35				I.	„	Mai

Personnel enregistré:

No.	Personnel	Age	Langues			Entrée	Observations
			all.	frs.	angl.		
No. div.	10 direct. et chefs d. récept.	28-55					de suite et pl. tard
579	10 chefs de cuisine	22-40					de suite
No. div.	4 secrétaires	20-28					Saison 92
10	10 I. sommeliers	23-45					de suite et pl. tard
5	concierges	32-58					„
10	conc.-conduct.	22-40					„
7	sommel. d'étage & rest.	18-32					„
8	portiers d'étage	10-49					„
10	femme de chambre	20-42					Saison 92
611 670	2 lingères	24, 27					de suite
No. div.	6 1. aides de cuisine	21-35					de suite et pl. tard
11	„	18-23					„
3	pâtiss.-entremet.	17-21					„
4	vol. de cuisine	16, 17					„
7	ménagères	24-40					„
503, 574	2 dames d'office	34-38					„
478, 523	2 sommeliers de salle vol.	18-26					de suite
No. div.	3 sommel. de salle	18-22					de suite et pl. tard
513, 632	2 1er boulangers	28, 33					„
466	1 boulanger	33					„
2	liffrers	16, 19					de suite
491	1 gargon d'office	20					Juin
597 598	1 caviste	17					de suite et pl. tard
605	1 casseroier	27					de suite
512	1 cuisinière	18					de suite
602	une volontaire de cuis.	22					de suite et pl. tard
537	3 repasseuses	18, 19					Saison 92



Höchstgelegenes
Hotel
mit Blick auf
Rom
und die (50)
Campagna

Nistelweck & Hassler, Propriétaires.

MEYER, SIBLER & C^{IE}
Luzern.

DÉPOT de L'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE & C^{IE}
Cristall, ord. Hohl- & Tafelglas,
Porzellan, Porzellan opaque & Steingut, Tischbestecke,
Britannia-Metall, etc. (3)

EN GROS ET EN DÉTAIL.

Vollständige Einrichtungen für Hotels und Restaurants.

Insel-Brauerei Lindau
(Bayern)

liefert ihr Bayerisches EXPORT-BIER nach allen Ländern.
Stoff von anerkannt vorzüglicher Qualität, ist allgemein beliebt
und ist besonders als Flaschenbier von hervorragender Güte.
Je nach Grösse der Sendungen beträgt

die Fracht nach der Schweiz ab Lindau

4 bis 6 Cts. pro Liter weniger
als ab München.

Preisberechnung billigst; auf Wunsch frei ab Lindau oder
franko verzollt Bestimmungsort.

Gebinde in beliebiger Grösse. Probefässer jederzeit zur
Verfügung. Bedienung prompt, reell und coulant. (59)

A vendre ou à louer.

Pour cause de santé,

l'Hôtel Bellevue près Fribourg,

agréablement situé, comprenant un grand nombre de chambres et
salons, belle cuisine avec eau et cave voûtée.

Ferme avoisinante, avec grange, remise, écurie, jardins potagers,
jeu de quilles, pavillon fermé pour sociétés, jardin-promenade bien
ombragé, ainsi que 8 poses de terrain d'excellente qualité.

Pour renseignements ultérieurs s'adresser à

(57) **Schorderet, notaire**
à Fribourg.

Preisgekrönte **CAPWEINE**

von E. PLAUT, Capstadt.

== 18 goldene und silberne Medaillen. ==

Ueber 800 Verkaufsstellen.

Garantirt reine Naturweine.

Hochfeine Frühstücks- und Dessert-Weine.

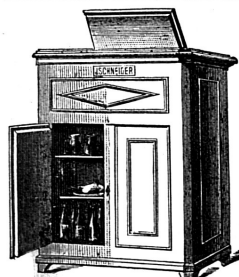
Medicinal-Weine ersten Ranges.

General-Dépôt für die Schweiz:

Carl PFALTZ, Basel,

Import feiner Südweine.

Den Tit. Hôtels werden besondere Vortheile gewährt. (2)



Eisschränke

für Hôtels, Restaurants, Metzger

Conditors und Private,

je nach Wunsch, mit oder ohne Ven-
tilation. In meinen Eiskasten kann
Fleisch etc. ohne jeglichen Nach-
theil 8-14 Tage lang aufbewahrt
werden. (25)

Bierbüffets, Schweizer Patent
973, neuestes, sehr prakt. System,
zum direkten Ausschank von Fass,
ohne Schlauchleitungen.

Glacemaschinen, Conservatoren

für Gefrorenes und Roheis

empfiehlt in solider und zweckmässiger Construction zu billigsten

Preisen, unter Garantie **J. Schneider**, vormals **C. A. Bauer**,

Eisgasse, Aussersihl-Zürich. Gegründet 1863.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art in der Schweiz.

Stets grosse Auswahl fertiger Eisschränke, Bierbüffets, Glace-
maschinen etc. vorräthig. Illustr. Preis-Courants gratis und franko.

Grosses
Tapetengeschäft

en gros en détail

von
Grüter-Kaus

Hirschmattstr. 11 — Bürgerstr. 16
Luzern.

Tapeten und Borden

jeden Genres
von den billigsten bis zu den
feinsten
in grösster Auswahl.

Stets
Neuheiten und Spezialitäten.

NB. Bedeutende Preisreduk-
tion bei grossen Bezügen und
für Hotels. (55)

Muster franko. Telephon.

Olivenöle

ital. und französ.

Rhum } Expeditionen direkt
Cognac } ab Bordeaux und ab
an die Empfänger,
in durchaus reellen und feinsten
Qualitäten empfehlen

Gebr. Schumacher & Cie.

Luzern. (47)

vormals: J. Kirchofer-Styner.

Teppiche

Milieux

Bettvorlagen

Cocos- und

Linoleumläufer

Tischteppiche

Thürvorlagen

ferner

Wollene Bettdecken

(weiss und Jacquard)

empfiehlt zu billigsten Preisen

J. Hallensleben

Lager: Mühlenplatz 10, I. Etage

Luzern. (21)

Das bedeutendste

und rühmlichst bekannte

Bettfedern-Lager

Harry UNNA in Altona

bei Hamburg

versendet portofrei gegen Nach-

nahme (nicht unter 10 Pfd.)

gute neue

Bettfedern für 75 Cts.

das Pfund,

vorzüglich gute Sorte

1 Fr. 50 Cts.,

prima Halbdannen

nur 2 Fr.,

prima Ganzdannen

nur 3 Fr.

Verpackung zum Kostenprets. Bei

Abnahme von 50 Pfd. 5% Rabatt.

Umtausch bereitwilligst. (11)

Saxer & Rohr

Lenzburg

Wurst- & Fleischwaaren-Fabrik

mit Dampftrieb.

Spezialität

in (34)

Wurstwaaren nach nord-

deutscher Manier.

== Schinken ==

zum Rohessen und zum Kochen.

Geräucherte Fleischwaaren.

Reines Flammenschmalz.

Fisch-, Wildpret- und Geflügelhandlung
von
FRIED. GLASER SOHN
BASEL (19)

Hilfsmitglied des Königs von Romänien.
Zwei Diplome an der schweizer. Landesausstellung Zürich



Höchste Auszeichnung an d. Kochkunstausstellung in Zürich
Diplom 1. Klasse an der schweizer. Fischereiausstellung Basel

Besitzer der vorzüglichsten Rheinsaim-Fischereien.
Spezialität: **RHEIN-SALM.**

Flaschen-Körbe von Meerrohr,
äusserst solid, leicht und nicht faulend,

offerirt billigst, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 36, 40, 50 bis 100-fachig.
Muster auf Wunsch zur Ansicht. (35)

Achtungsvollst **R. SENN**, Korbflechtere, **Liestal.**

Lachener Präserven

vorzüglichste, gesunde, bequeme und sparsame Küche, nach hygieni-
schen Grundsätzen aus den besten Produkten hergestellte **Suppen-**
eintagen, Dörngemüse, den frischen gleich, feinste **gekochte**
und andere Mehle und Gries, Tapioca, Sago und Panir-
mehle, fertige Suppen in Erbswurst, Nährsuppen,
womit für 15 Cts. 4 Portionen schmackhafte und nahrhafte Suppe
in wenigen Minuten zu bereiten sind. (62)

Garantiren **Prima Qualität und Reinheit.**

Pilsner Bier

aus der I. Pilsner Aktienbrauerei in Pilsen.

Münchener Bier

aus dem Bürgerlichen Brauhaus in München

Spezialität: **Flaschenbiere**, pasteurisirt.

Achtungsvoll empfiehlt sich (5)

Allein-Vertretung für die Schweiz:

O. Ulmer-Hemmman,
Schanzenberg, ZÜRICH.

Die **Senf- und Essig-Fabrik Buchs**

Gegründet 1867

empfiehlt ihre beliebten sanitären und von den Hôtels premier Rang
seit einer Reihe von Jahren, sowie von Pharmacisten gekauften
Fabrikate in **Senf und Essig.** (12)

Import von Oliven- und Sesam-Oelen. — Rhum, Cognac.
Destillation von Qualitäts-Spirituos.

Wein-Handlung.

Buchs } März 1892. Hochachtung
St. Gallen } **Jean Zogg.**

Für die herannahende 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 Notth-
wendigkeit weg, grössere Vorräthe in den weniger gangbaren
Weinen zu halten. **Billigste Preise.** Grösste Auswahl. (22)

Näheres aus der Preisliste ersichtlich.

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

Agence de Journaux et Librairie
à Bâle.

Abonnements à tous les journaux de l'étranger
et du pays de et pour n'importe quelle durée.

Prix très avantageux. (28)