

Aus alten Pariser Restaurants

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1896)**

Heft 22

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-522208>

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.

Hôtel-Revue

5. Jahrgang 5^{me} ANNEE

Organ und Eigentum
des

Organe et Propriété
de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliars.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 2.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Oesterreich und Italien:
Bei der Post abnommt:
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts per 10paltige Festschrift
oder deren Raum
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt
Vereinsmitglieder
besahlen die Hälfte.

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 2.— pour 6 mois.
Pour l'Étranger:
Envol sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie,
Abonnement postal:
Fr. 6.— par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

Annonces:
20 cts. pour la petite ligne
ou son espace.
Rébais en cas de répétition
de la même annonce.
Les sociétaires
payent moitié prix.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel.
Telegraph-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1373.

Rédaction et Expédition: Rue des Étoiles No. 21, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass

Herr P. Wieland-Hold

Besitzer des Hotel & Pension Seehof in Arosa gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir Sie, dem Heingegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
J. Döpfner.

Ausserordentliche Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Genf.

(Telegramm.)

Genf, 29. Mai. Bei zahlreicher Beteiligung fand gestern die Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in der Aula der Universität statt. Als Ort der nächsten Versammlung wurde Olten bestimmt. Die Fahrt der Damen nach der Ariana war vom schönsten Wetter begünstigt. Mittagsbankett im Hotelpavillon ausgezeichnet verlaufen. 235 Couverts. Begeisterte Reden und vollste Anerkennung der Bemühungen des Komitees der Gruppe 23 und desjenigen des Hotelpavillons. Nachmittags Besuch der Ausstellung. Schweizerdorf erntete nur ein Lob. Abends grossartiger offizieller Empfang im Palais Eynard durch das Centralkomitee. Feenhafte Illumination, ausgezeichnetes Arrangement. Heute Donnerstag Fahrt auf dem See. Witterung anhaltend schön.

Aus alten Pariser Restaurants.

Eine interessante Zusammenstellung der Restaurants- und Lebensmittelpreise in den verschiedenen Epochen dieses Jahrhunderts gibt Jules Claretie in seiner Chronik im „Temps“:

„Ich habe da die Speisekarten und Preislisten des Café Anglais von 1846 bis 1866 vor mir. In der Zeit Louis Philippos findet man Bemerkungen, die heute höchst naiv erscheinen müssen, beispielsweise: „Da der grösste Teil der Speisen erst im Augenblick ihrer Bestellung zubereitet wird, so bittet man, sofort sein Menu zusammenzustellen, um das Warten zu vermeiden.“ oder „Da die Kellner für das zerbrochene Geschirr verantwortlich sind, so wird der Ankaufspreis der beschädigten Gegenstände in die Rechnung eingestellt.“

Im Jahre 1860 wurde der Preis der kleinen Bröden von 25 auf 50 Centimes erhöht, der der Schildkrötensuppe von 10 auf 12 Fr. Um diese Zeit begannen sich auch die exotischen Leckereien in die französischen Speisekarten einzuschleichen, wie Sandwicks, Kaviar, türkische und italienische Suppen,

Austern Hummern, Lachs in Muschelschalen u. s. w. Das Rindfleisch muss sich alle möglichen Manipulationen gefallen lassen, es wird auf die erdenklichsten Arten gesotten, gebraten, gespickt, „à la Soubise“, „à la Napolitaine“, „à la Bordelaise“, „à la Béarnaise.“ Das Rindfleisch mit Gurkensauce kostete 1810 in den grossen Restaurants 12 Sous (60 Cent.), 1. Fr. der Nierenbraten; unter Louis Philippo stieg der letztere Preis auf 2 Fr., unter Napoleon III. und 1866 gar auf 4 Fr. In ähnlichem Verhältnisse sind alle Preise gestiegen. Ein Huhn, das 1810 bei Véry 5 Livres kostete, musste 1846 mit 14 und 1866 mit 16 Fr. bezahlt werden. Ein Huhn „à la Régence“ kostete unter dem Kaiserreich sogar 30 Fr.

Die Austernpreise sind leider nicht vermerkt; aber bei ihnen muss die Steigerung noch viel grösser gewesen sein, wenn man bedenkt, dass der Akademiker Joseph Bertrand mir neulich erzählte, um 1836 wären in Saint-Malo die Austern zu 50 Centimes das Hundert verkauft worden. Seine Mutter habe eines Tages, als sie vom Markte kam, ausgerufen: „Der Preis der Austern wird unerschwinglich, sie kosten heute 15 Centimes das Dutzend!“

Claretie giebt dann noch andere Ziffern und Betrachtungen über den Wandel der Zeiten, Sitten und Preise, über die Verwicklung der Speisemischungen, in denen man sich heute gar nicht mehr zurecht zu finden vermag. Ihm sind besonders die modernen Bierwirthschaften verhasst, die die Preise etwas herabgesetzt haben, aber den Geschmack in ästhetischer Hinsicht verderben. Dagegen gesteht er den „Braseries“ das Verdienst zu, einfachere und zukommlichere Kost zu liefern, als die fashionablen Restaurants.

Claretie ist zu dieser Plauderei durch eine Speisekarte des Restaurants Véry im Palais-Royal aus dem Jahre 1810 veranlasst worden, die er zufällig gefunden. „Man entdeckt da ganz seltsame Getränke, die heute vollständig verschollen sind, wie „Rosenöl“, „Venusöl“, „Crème de Barbados“, „Mirobolant“ u. s. w. Absynth ist noch ziemlich unbekannt und nur unter der Bezeichnung „Extrait d'Absynth“ zu finden. Die Speisen waren sehr einfach zubereitet. Man findet hauptsächlich Rindfleisch mit verschiedenen Saucen, gebratene Hammelskeulen mit Salat, Huhn, Geflügelsalat mit Anchovis, Kalbfleisch mit jungen Gemüsen, Alles mit Preisen von 1 bis 3 Fr. Und dabei handelt es sich um eines der ersten Restaurants jener Zeit. O tempora, o mores!

Verkehrswesen.

Dampfschiffahrt auf dem Thunersee. Die Aktionärsversammlung der Schiffahrtsgesellschaft für den Thuner- und Brienzensee hat Bericht und Rechnung genehmigt und in den Verwaltungsrat die bisherigen Mitglieder gewählt. Mit der Jura-Simplonbahn sind die Verhandlungen über den Pachtvertrag der Thunerseebahn und der Bödelibahn noch nicht beendet; darum konnte über die Fusion (Dampfschiffahrt und Thunerseebahn) nicht endgültig berichtet werden.

Postkurse Versam-Ilanz. Die schweizerische Postverwaltung hat für den Sommer, vom 1. Juni an, einen Doppelkurs Versam-Ilanz vorgesehen. Die Post fährt einmal vormittags, das zweite Mal nachmittags von Versam fort, um in Ilanz Anschluss zu erhalten an die Posten nach Chur und, so gut es geht, auch an die Oberalp. Andererseits soll man aber auch nichts unterlassen, um die schönste Strecke der Oberländerstrasse, Bonaduz-Versam, durch Erstellung einer neuen Brücke recht bald wieder dem grossen Verkehr zurückzugeben.

Direkte Wagen Calais-Luzern. Für die Dauer der nächsten Fahrplanperiode, also vom 1. Juni 1896 an, wird ein direkter Wagen I. Klasse à coupés-lits-toilette der französischen Nordbahn regelmässig von Calais über Laon-Chaumont-Delle-Basel nach Luzern und zurück verkehren. Der betreffende Wagen soll in den Expresszügen C/41 und 58/D Luzern Ankunft 9.36 vormittags, bezw. Abgang 6.44 nachmittags kursieren. Auf der Strecke Basel-Luzern-Basel wird für die Benutzung des fraglichen Wagens ein Taxzuschlag für sogenannte Luxusplätze nicht erhoben, dagegen gelangt auf der Strecke Basel-Delle auf den französischen Bahnen ein solcher Zuschlag zur Erhebung.

Schnellzüge Köln-Basel. Auf der linken Rheinseite werden vom 1. Juni an zwei neue Tages-Schnellzüge zwischen Köln und Basel (Centralbahnhof) eingelegt, welche die Strecke Köln-Basel und umgekehrt in 8 Stunden durchlaufen. Die Züge bestehen aus vierachsigen Durchgangswagen mit Buffet, die von Vlissingen, bezw. Hoek von Holland bis Basel durchlaufen. Die Züge verlassen Köln um 12.18 nachm., kommen um 8.20 abends in Basel an und erhalten hier direkte Anschlüsse nach Ost-, Central- und Westschweiz (Zürich an 10 Uhr 42 Min. nachts, Luzern an 11 Uhr nachts, Mailand an 7 Uhr 52 Min. vormittags, Genf an 4 Uhr 56 Min. morgens). Die Gegenzüge verlassen Basel um 8.10 vormittags. Die Züge erreichen Köln um 4.30 und finden hier Anschlüsse nach allen Richtungen.

Restaurationswagen Basel-Bern. Die Schweizerische Centralbahn wird vom 1. Juni an in dem neuen Expresszug Nr. 49/12 Basel-Bern (Basel ab 11.50 vormittags, Bern an 2.05 nachmittags) und mit dem Schnellzug Nr. 27/60 Bern-Basel (Bern ab 7.30 abends, Basel an 10.15 abends) einen Restaurationswagen der internationalen Schlafwagen-gesellschaft regelmässig circulieren lassen. Die genannte Gesellschaft ist vertraglich verpflichtet, im betreffenden Wagen Getränke (u. a. auch Schweizerwein), sowie warme und kalte Speisen in genügender Auswahl und von erster Qualität gemäss einer von der Bahnverwaltung genehmigten Preisliste zu servieren. Zum Zweck des Genusses von Speisen und Getränken haben die Reisenden aller Klassen Zutritt in den Restaurationswagen, die Passagiere III. Klasse indessen nur gegen Nachzahlung der normalen Taxdifferenz von der III. auf die II. Klasse für die im Restaurationswagen zurückgelegte Strecke.

Sommerfahrplan 1896. Nach dem soeben erschienenen Fahrplan der schweizer. Eisenbahnen werden mit dem 1. Juni nachstehende wesentliche Verbesserungen im Zugverkehr in Kraft treten: Der Frühzug Thun-Bern, der Spätzug Bern-Thun und der Nachmittagsschnellzug Bern-Thun vom letzten Sommer werden wieder aufgenommen; ebenso die Morgenschnellzüge auf der Linie Bern-Luzern (1. Juli bis 15. September) und die Sommerschnellzüge Bern-Paris-Bern.

Zwischen Basel und Zürich einerseits und Genf andererseits über Bern werden Expresszüge mit einzigen Anhalten in Aarau, Olten, Bern, Freiburg und Lausanne eingelegt, nämlich: ab Basel 11.50, ab Zürich 11.35 vormittags mit Anschluss von Stuttgart (Abg. 3.40 vorm.), Bern 2.10—2.20 Genf Ank. 5.42 ab Genf 10.00 vorm., Bern 1.30—1.40 Zürich Ank. 4.15 Basel Ank. 4.00 nachm. mit Anschluss an den badischen Schnellzug nach Frankfurt-Berlin.

Ein neuer Schnellzug wird um 5.32 abends von Bern abgehen und um 9.25 nachts in Genf eintreffen. Umgekehrt geht ein neuer Schnellzug um 3.15 nachm. von Genf ab und trifft um 7.20 in Bern ein zum Anschluss an den um 7.30 nach Basel und Zürich abgehenden Schnellzug 27. Letzterer Zug erhält in Basel Anschlüsse an die Nachtschnellzüge nach Frankfurt, Köln, Berlin u. s. w.