

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 Pesti-
zelle 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'Etranger:
Envel 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.
Rabais 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 Etoiles 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
liebvolles 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 be-
stimmt. 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 Be-
mühungen des Komitees der Gruppe 23 und desjenigen
des Hotelpavillons. Nachmittags Besuch der Aus-
stellung. 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 Re-
staurants- und Lebensmittelpreise in den verschie-
denen Epochen dieses Jahrhunderts giebt Jules Cla-
retie 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, beispiels-
weise: „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 Ankautspreis 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 Sand-
wicks, Kaviar, türkische und italienische Suppen,

Austern Hummern, Lachs in Muschelschalen u. s. w.
Das Rindfleisch muss sich alle möglichen Manipu-
lationen gefallen lassen, es wird auf die erdenklich-
sten Arten gesotten, gebraten, gespickt, „à la Soubise“,
„à la Napolitaine“, „à la Bordelaise“, „à la Béar-
naise.“ 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 Akade-
miker 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 Be-
trachtungen 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 herab-
gesetzt haben, aber den Geschmack in ästhetischer
Hinsicht verderben. Dagegen gesteht er den „Bres-
series“ das Verdienst zu, einfachere und zukömm-
lichere Kost zu liefern, als die fashionablen Res-
taurants.

Claretie ist zu dieser Plauderei durch eine
Speisekarte des Restaurants Véry im Palais-Royal
aus dem Jahre 1810 veranlasst worden, die er zu-
fällig gefunden. „Man entdeckt da ganz seltsame
Getränke, die heute vollständig verschollen sind, wie
„Rosenöl“, „Venusöl“, „Crème de Barbados“, „Miro-
bolant“ u. s. w. Absynth ist noch ziemlich unbe-
kannt 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, Kalb-
fleisch 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
Aktionärversammlung der Schiffahrtsgesellschaft für
den Thuner- und Brienzensee hat Bericht und Rech-
nung genehmigt und in den Verwaltungsrat die bis-
herigen Mitglieder gewählt. Mit der Jura-Simplon-
bahn sind die Verhandlungen über den Pachtvertrag
der Thunerseebahn und der Bodelibahn noch nicht
beendet; darum konnte über die Fusion (Dampfschiff-
fahrt 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 Oberalpöst. Andererseits soll man aber auch
nichts unterlassen, um die schönste Strecke der Ober-
länderstrasse, 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 Tax-
zuschlag für sogenannte Luxusplätze nicht erhoben,
dagegen gelangt auf der Strecke Basel-Delle auf den
französischen Bahnen ein solcher Zuschlag zur Er-
hebung.

Schnellzüge Köln-Basel. Auf der linken Rhein-
seite werden vom 1. Juni an zwei neue Tages-Schnell-
züge zwischen Köln und Basel (Centralbahnhof) ein-
gelegt, 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 durch-
laufen. 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 West-
schweiz (Zürich an 10 Uhr 42 Min. nachts, Luzern
an 11 Uhr nachts, Mailand an 7 Uhr 52 Min. vor-
mittags, Genf an 4 Uhr 56 Min. morgens). Die Gegen-
züge 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 Restau-
rationswagen der internationalen Schlafwagen-
gesellschaft regelmässig circulieren lassen. Die ge-
nannte Gesellschaft ist vertraglich verpflichtet, im
betreffenden Wagen Getränke (u. a. auch Schweizer-
wein), sowie warme und kalte Speisen in genügender
Auswahl und von erster Qualität gemäss einer von
der Bahnverwaltung genehmigten Preisliste zu ser-
vieren. 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 Tax-
differenz 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 ein-
zigen Anhalten in Aarau, Olten, Bern, Freiburg und
Lausanne eingelegt, nämlich: ab Basel 11.50, ab
Zürich 11.35 vormittags mit Anschluss von Stutt-
gart (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
Anschlusse an den um 7.30 nach Basel und Zürich
abgehenden Schnellzug 27. Letzterer Zug erhält in
Basel Anschlüsse an die Nacht Schnellzüge nach Frank-
furt, Köln, Berlin u. s. w.