

# A nos sociétaires

Autor(en): **Tschumi, J.**

Objektyp: **Obituary**

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

Band (Jahr): **7 (1898)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

Er erscheint  
am Samstag

Paraissent  
le Samedi

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



Abonnements:

Pour la Suisse:  
12 mois Fr. 5.—  
6 mois „ 3.—  
3 mois „ 2.—

Pour l'Etranger:  
12 mois Fr. 7.50  
6 mois „ 4.50  
3 mois „ 3.—

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 10 Cts. net  
par petite-ligne ou  
son  
espace.

Organ und Eigentum des  
**Schweizer Hotelier-Vereins**

7. Jahrgang | 7<sup>me</sup> 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 hiervon Kenntnis  
geben, bitten wir, dem Heimgangenen  
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. Gøerg

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  
endigt 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. Amstler-Aubert.**

Conformément à la décision prise par  
l'Assemblée générale du 23 octobre 1897,  
l'année sociale commencera désormais  
le 1<sup>er</sup> avril pour finir le 31 mars, au lieu  
de courir, comme par le passé, du 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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. Amstler-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 geeig-  
neten 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, Heilerfolge 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 Lieferwerk 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 Kabinäten erster Klasse der in  
Hamburg und Bremen ein- und ausgehenden  
Schiffe.

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

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

	I. Ranges	II. Ranges
Zimmer mit 1 Bett, Licht und Be- dienung unbegriffen	3.—	2.50
Zimmer mit 2 Bett, Licht und Be- dienung unbegriffen	5.50	4.—
Während Juli und August		
1 Fr. mehr:		

Frühstück	1.50	1.—
Gabelfrühstück, Luncheon oder Nachtsessen	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 richtig  
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 Kalbsaxsen, 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,  
reihbrauner Saftansatz gebildet. Das Fleisch,  
sowie die Knochen werden nun einmal unge-  
wendet und das ganze Verfahren mit einem  
Löffel Consommé rasch auf hellem Feuer unter  
öftrem 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 Weitesieden zurück.  
Nach Verlauf von 3—4 Stunden nehme man  
das Fleisch heraus, passiere die Suppe durch  
eine Serviette (Etamine), lasse von der Seite  
unter öftrem Abfetten und Abschäumen recht  
klar kochen und hebe den Geschmack durch  
Zusetzen von einer halben Flasche Madeira,  
etwas Trüffel Fond 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,  
Pfefferkörnern, 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 aufgeköcht 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 Kösschen  
(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 mich, da 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 Schildkrötensuppe (Real  
turtle) im eigenen Fond erwärmt, das Fleisch  
herausgenommen, gepresst, ebenfalls en Julienne  
geschnitten und nebst dem einmal aufgeköchten,  
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 Lebensfahrt.  
Wenn er in seiner Höhe sich aufrechtete und  
dabei den langen Weissbart in breiten Strähnen  
über die Weste strich, flog einem die Erinnerung  
an ein vielgeprägtes 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