Ein rentables Geschäft

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-521819

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

№ 6.

Basel, den 12. Februar 1898. Bâle, le 12 Février 1898.

Erscheint Samstags

Paraissant 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 | 7me 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 gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen 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. Gœrg

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 conserver 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 prochaine pour cause d'indisposition du traducteur.

La rédaction.

Avis!

Gemäss Beschluss der Generalversammlung vom 23. Oktober 1897 beginnt künftighin das Vereinsjahr jeweilen am 1. April und endigt mit 31. März, anstatt wie bisher 1. Oktober bis 30. September. Zwecks Uebergang zur neuen Zeiteinteilung wird daher im Laufe des Februar ein sechsmonatlicher Beitrag für die Zeit vom 1. Oktober 1897 bis Ende März 1898 per Nachnahme erhoben und wird um prompte Einlösung derselben gebeten.

Basel, den 5. Februar 1898.

Für das Centralbureau
Der Chef:
O. Amsler-Aubert.

Conformément à la décision prise par l'Assemblée générale du 23 octobre 1897, l'année sociale commencera désormais le 1er avril pour finir le 31 mars, au lieu de courir, comme par le passé, du 1er 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 1er octobre 1897 à fin mars 1898.

On est prié de faire bon accueil au remboursement qui sera présenté.

Bâle, le 5 février 1898.

Pour le Bureau central
Le chef:
O. Amsler-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 geeigneten Büchern, die Bäder und Kurorte bei den höhern 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 specifischen Annehmlichkeiten, Einrichtungen, Heilerfolge etc. unserer Bade- und Kurorte noch gar wenig bekannt sind. Liegt dies einerseits daran, dass unsere consultierenden Aerzte — meiner Meinung nach — zu wenig auf dem Laufenden erhalten werden, so hat dies anderseits seinen Grund in der mangelhaften Orientierung gerade der in erster Linie interessierten Kreise.

Letzterem Uebelstande gedenke ich abzuhelfen. Ich werde in zwanglosen Interwallen ein illustriertes Lieferungswerk herausgeben *„Bade- und Kurorte in Wort und Bild“*, welches unsere Bade- und Kurorte den ersten Gesellschaftsklassen in Wort und Bild vorführen soll. Dieses illustrierte Werk wird in jeder Lieferung verschickt:

1. an sämtliche Hofmarschallämter, 2. Gesandtschaften und Botschaften, 3. Offizier-Casinos, 4. Hôtel ersten Ranges, 5. Weinstuben ersten Ranges, 6. Cafés, 7. Restaurants ersten Ranges in Deutschland, 8. soll jede Lieferung ausgelegt werden in den Kajütten erster Klasse der in Hamburg und Bremen ein- und ausgehenden Schiffe.

Dies illustrierte Werk wird durch sein elegantes, feudales Aeussere das Interesse und die Beachtung hervorrufen. Es wird durchaus vornehm 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 Badeverwaltungen im Besitze von Cliché's sind, welche die hauptsächlichen Anziehungspunkte 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 schleunigst redaktionell 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 gedenke, mir umgehend Cliché's (ev. Photographien) und Entwurf, letzteren ev. auch in kurzen Notizen, einzusenden, unter Angabe des Raumes, welchen Sie beanspruchen. Die Beschreibung würde dann schleunigst erfolgen. Auch wenn Sie von diesem Anerbieten keinen Gebrauch machen wollen, erbitte 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 exestiert 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 Niemanden, am wenigsten den Herausgeber. Wer wird übrigens nach so „Kleinigkeiten“ fragen, wenn es sich um nur 100 Mk. per Seite handelt. 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 folgende Offerten:

	I. Ranges Fr.	II. Ranges Fr.
Zimmer mit 1 Bett, Licht und Bedienung inbegriffen	3.—	2.50
Zimmer mit 2 Bett, Licht und Bedienung inbegriffen	5.50	4.—
Während Juli und August 1 Fr. mehr.		
Frühstück	1.50	1.—
Gabelfrühstück, Luncheon oder Nachtessen	2.50	2.50
Diner Table d'hôte	4.—	3.—

Hievon ab 10 % für Seelig und Reed.

Wie gesagt, nur für Solche, die zum Vergnügen arbeiten und *à tout prix* ihr Haus füllen wollen.

Echte u. unechte Schildkrötensuppe.

Auf die Anfrage: „Welches ist der Unterschied zwischen klarer *Moc turtle Soup* und klarer *Real turtle Soup?*“ erhält das in Berlin erscheinende Organ des Verbandes deutscher Köche, „Die Küche“, von Herrn Louis Jolasse, Küchenmeister im Kurhaus Bad Nauheim, folgende Aufklärung:

„Das englische Wort „Moc“, eigentlich richtig Mock, heisst soviel wie „nachgemacht, unecht, täuschend“, „turtle Soup“ gleich Schildkrötensuppe, also ins Deutsche übertragen: „Unechte 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 „Unechte klare Schildkrötensuppe“ und Real turtle Soup claer gleich „Echte klare Schildkrötensuppe.“

Die Zubereitung der „Mock turtle Soup claer“ ist die folgende: Der Boden einer breiten kupfernen 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 Kalbshaxsen, 5—6 Kalbsfüsse, die Knochen eines ausgelösten Kalbskopfes und 5—6 Pfund Ochsenfleisch (am besten Weichen- oder Wadenstück), lässt dies alles leicht anbraten und benetzt hierauf mit einer halben Flasche Madeira und 2—3 Löffel Consommé, deckt gut zu und dünstet so lange, bis die Brühe auf Glace gefallen, d. h. es hat sich am Boden ein klarer, rehbrauner Saftansatz gebildet. Das Fleisch, sowie die Knochen werden nun einmal umgewendet und das ganze Verfahren mit einem Löffel Consommé rasch auf hellem Feuer unter öfterem Umschütteln nochmals wiederholt, der Boden der Casserole, die Knochen und das Fleisch werden eine goldgelbe, glacirte 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 Weitersieden zurück. Nach Verlauf von 3—4 Stunden nehme man das Fleisch heraus, passiere die Suppe durch eine Serviette (Etamine), lasse von der Seite unter öfterem Abfetten und Abschäumen recht klar kochen und hebe den Geschmack durch Zusetzen von einer halben Flasche Madeira, etwas Trüffelfond und einigen Tropfen Worcestershire-Sauce. Nachdem noch genügend gesalzen, 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 zurechtgestutzt, sodann in einer Marinade von Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Thymian und Wurzelwerk, nebst dem Safte von 2—3 Citronen weich gekocht, herausgenommen, zwischen zwei Brettern eine Stunde gepresst, nach diesem die besten Teile in dünne Streifchen (en Julienne) geschnitten, mit 1 Glas Weisswein und 2 Glas Madeira übergossen, einmal aufgekocht und beim Anrichten in die gut heisse Suppe gegeben. Je nach Ansicht und Geschmack können auch in Streifchen geschnittene Trüffeln, Champignons, sowie ganz kleine runde Klösschen (falsche Schildkröten-Eier) aus hartgekochten passierten frischen Eigelben, etwas Mehl, Petersilie, Salz etc. als Einlage Verwendung finden.

Bei „Real turtle Soup clear“ ist die Zubereitung dieselbe, und will ich mich, da frisches Schildkrötenfleisch doch nicht immer zu haben ist, auf konserviertes Büchsenfleisch beschränken. Es werden hier statt des Kalbskopfes je nach Bedarf 2—3 Büchsen Schildkrötenfleisch (Real turtle) im eigenen Fond erwärmt, das Fleisch herausgenommen, gepresst, ebenfalls en Julienne geschnitten und nebst dem einmal aufgekochten, 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 aufrichtete und dabei den langen Weissbart in breiten Strähnen über die Weste strich, flog einem die Erinnerung an ein vielgepriesenes Kunstwerk des Cinquecento durch den Kopf. Wem glich er nur, dieser stattliche Wiener? Weiss Gott, so ungefähr 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