

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 1 (1892)
Heft: 36

Rubrik: Vermischtes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Trinkwasser für Paris. Die Cholera hat bekanntlich die schlimmen Trinkwasserverhältnisse der Seinstadt neuerdings zum allgemeinen Bewusstsein gebracht. Die Lösung ist schwierig. Neuerdings wird vorgeschlagen, dem Genfersee 35 Meter unter dem Seespiegel 30 Kubikmeter Wasser per Sekunde zu entnehmen und mittelst einer 540 Kilometer langen Leitung nach Paris zu führen, was ungefähr 90 Millionen Franken kosten würde. Ein anderer Vorschlag geht dahin, die Gletscher des Montblanc anzuzapfen, was ohne Zweifel appetitlicher wäre.

Oesterreich. Der ungarische Zonenrat bewährt sich dauernd. Noch immer nimmt der Verkehr gegen die Vorjahre zu. In den ersten neun Monaten dieses Jahres betrug im Vergleich zu den gleichen Monaten des Vorjahres die Zahl der mehr beförderten Personen 3,954,000. Die Mehreinnahmen beliefen sich auf 1,389,800 fl. Für Gepäck wurden in derselben Zeit 52,900 fl. mehr eingenommen. Im Monat September wurden trotz der Beeinträchtigung des Verkehrs durch die Cholera 254,200 Personen mehr befördert und 47,100 fl. mehr eingenommen.

Berlin. Ein grässlicher Unglücksfall ereignete sich in einem Hotel am Potsdamer Platz. Der 14 Jahre alte Eduard Ruckart hatte den Auftrag, eine Dame mittelst des hydraulischen Fahrstuhls vom Erdgeschoss nach dem zweiten Stock zu befördern. Da der Fahrstuhl nicht wieder zurückkam, bogab sich der Heizer Günther auf einer Hintertreppe nach dem Stockwerk und bemerkte, dass der Fahrstuhl dort still stand. Er öffnete die Thür zum Fahrstuhl und sah in dem Fahrstuhl den blutigen Rumpf des Knaben liegen. Den Kopf fand man alsdann im zweiten Stockwerk. Die Revierpolizei belegte zunächst die Leiche mit Beschlag und eröffnete eine eingehende Untersuchung. Nach dem bisherigen Ergebnis scheint der übrigens mit der Handhabung des Fahrstuhles durchaus vertraute Knabe der Dame nachgesehen und dann gedanklos eine falsche Leine gezogen zu haben, die den Fahrstuhl statt nach unten nach oben in Bewegung setzte. Ruckart muss dann einen Schlag erhalten haben, der ihn betäubt hinstrückte. Der über den Rand des Fahrstuhles hinausragende Kopf wurde von dem Körper glatt abgeschnitten.

Vermischtes.

Mitnehmen von Streichhölzchen ist Diebstahl. Ein interessantes Vorkommnis beschäftigte dieser Tage das Schöffengericht zu Loth. Ein Gast hatte in einer Wirtschaft gezecht, sich beim Weggehen eine Cigarre angezündet und hiebei einige Streichhölzchen in die Westentasche gesteckt. Ein Gendarm, welcher den Vorfall mit ansah, erstattete Anzeige und daraufhin wurde der Delinquent heute zu einem Tage Gefängnis wegen Diebstahls verurtheilt.

Ein grossartiges Eisenbahnprojekt. Der englische «Eisenbahnkönig» Edward Watkin tritt jetzt mit einem Plane hervor, dessen Grossartigkeit Alles, was bisher über denselben verlautete, weit übertrifft. Sir Edward will nicht nur einen Tunnel über den englischen Kanal anlegen, sondern auch einen ähnlichen zwischen Schottland und Irland, zwischen dem Mull von Cantire und dem Fair Head in der Grafschaft Antrim. An dieser Stelle ist die See nur zehn bis elf englische Meilen breit. Auf diese Weise könnten Schnellzüge von Londonderry nach Gibraltar fahren. Hier würden die Züge dann mittelst mächtiger Fahrboote nach Ceuta oder Tanger gebracht werden, von wo eine längst der Nordküste Afrikas laufende Eisenbahn nach Egypten über den Suez-Kanal, längs dem persischen Golf nach Kurachee liefe, wo sie sich an das indische Bahnnetz anschliesse.

Champagner. Kürzlich wurde nachgewiesen, dass die Champagne jährlich 25 Millionen Flaschen Schaumwein liefert, wovon 20 Millionen nach dem Auslande gehen. Seit 15 oder 20 Jahren hat sich ein zweites Schaumweingebiet im Bezirk Saumur gebildet, welches jetzt 3 Millionen Flaschen liefert. Der dortige Schaumwein erfreut sich steigender Würdigung. Die diesjährige Weinlese Frankreichs wird auf 35—36 Millionen Hektoliter geschätzt gegen 30 Millionen im Jahre 1891.

Schirme auszuliehen. Viele grosse amerikanische Hotels haben eine neue Abtheilung eingerichtet; es ist dies ein kleines Zimmer, woselbst man an regnerischen Tagen Schirme geliehen erhält. Das Grand Pacific und Palmer-House waren die ersten, welche *the umbrella lending-stall* einführen.

Verleitung zu Fälschungen. Eine Firma in Chicago bietet den Weinbergbesitzern und Weinhändlern Amerikas Mittel und Wege an, um Weinfälschungen vorzunehmen. Zu diesem Zwecke liefert die betreffende Firma unter dem Namen «Skelette» Flaschen, Capseln, Korke, Strohhüllen, Kisten mit Signum und Firma, kurz, die gesammte Originalaufmachung der berühmtesten deutschen und französischen Markungen, und man hat nur nöthig, die Flaschen mit beliebigem Inhalte zu versehen. Dass in ähnlicher Weise schon des öfteren gehandelt wurde, ist bekannt, neu dürfte indessen die Schamlosigkeit sein, mit welcher die Reklame für Fälschung öffentlich betrieben wird.

Verlust des Schnurrbartes. Einige Kellner in einem Hotel ersten Ranges in Berlin mussten beim Beginn ihrer Thätigkeit sich den Schnurrbart nehmen lassen. Nach kurzer Zeit wieder entlassen, verlangten sie Entschädigung für den verlorenen Manneschmuck und erhielten vom betreffenden Kassier 6 Mark (Fr. 7.50) per Mann und Schnurrbart.

Butter und Margarine. Aus Anlass eines Gerichtsfalles gab der Berliner Gerichtschemiker Dr. Bischoff kürzlich ein höchst einfaches Mittel an, wie sich der Laie Klarheit darüber verschaffen kann, ob er reine Naturbutter oder

solche, die mit Margarine verfälscht ist, vor sich habe, und wir möchten nicht unterlassen, unsere Leser damit bekannt zu machen. Bringt man nämlich ein Stück reiner Naturbutter in einem Glase zum Schmelzen, so bildet sich ein Bodensatz von Wasser und Salz, während die darüber liegende Schicht flüssiger Butter klar und durchsichtig ist. Nicht so bei der Margarine; schmelzt man diese in einem Glase, so zeigt sich an Stelle der durchsichtigen eine undurchsichtige milchige Butterschicht. Ein Gemisch von Natur- und Kunstbutter wird demnach, je nach dem Verhältniss der Mischung, eine mehr oder weniger starke Trübung aufweisen. Uebrigens, fügt Dr. Bischoff hinzu, werde schon beim Schmelzen der verdächtigten Butter eine einigermaßen empfindliche Nase den eigenthümlichen Geruch der Margarine bald herausfinden.

Altbackenes Brot frisch zu machen, dass man es in den Ofen bringt oder auf Rost legt, ist bekannt. Weniger bekannt dürfte es sein, dass dieses Ziel auch erreicht wird, wenn man altbackenes Brot (einen ganzen Laib oder auch ein Stück) in einer Blechbüchse, einem irdenen Topfe oder einem gläsernen Gefäss wohl bedeckt in siedendes Wasser stellt. Man macht sein Brot wieder neubacken, ohne dass dasselbe austrocknet und man kann diese Operation nöthigenfalls noch mehrmals wiederholen. Dies gelingt auch mit monatlichem Brot, wenn man ihm durch Aufbewahren an einem feuchten Ort wieder den nöthigen Gehalt an Feuchtigkeit gibt. Es bekommt, wie der «Pr. Ldwth.» schreibt, in jeder Beziehung die Eigenschaften neugebackenen Brotes, seinen Geschmack, die Sprödigkeit der Kruste und die Weichheit der Krume; es verhält sich am zweiten Tage so, als ob es am Tage vorher gebacken wäre.

Aufrischen von Nickelsachen. Um Nickelgegenstände, welche in Folge Temperaturwechsels oder anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecken bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, empfiehlt das «Journal suisse d'horlogerie» folgendes Verfahren: Man nimmt 50 Theile rectificirten Spiritus und setzt ein Theil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzufrischenden Theile während einer Dauer von 10—15 Sekunden, und damit solche ja nicht länger darin liegen bleiben, was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man sie in reines Wasser und spült sie tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigtem Spiritus legt. Das Abtrocknen geschieht mit Sägespännen oder mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schliff leidet nicht, wie es der Fall wäre, wenn man mit der Lederleite oder der Bürste die Reinigung bewirken wollte.

Der heutigen Nummer liegt ein Preiscurant der Firma **Rooschütz & Cie** in Bern, ihr **Champagner-Lager** betreffend, bei.

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

Gesucht werden	Sprachen d. frz. engl. ital.	Ort	Eintritt
2 Café-Köchinnen	—	Schweiz & Süden	sofort u. später
3 I. Köchinnen	—	dtsh. u. frz. Schw.	—
1 Kellner-Volontair	—	Ostschweiz	sofort
1 Café-Kellnerin	—	Ostschweiz	Jahresstelle
2 Saalkellner	—	dtsh. u. frz. Schw.	November
1 Küchenbeschlosserin	—	Tirol	Jahresstelle
1 Lingerie-Mädchen	—	—	—
1 Oberkellner-Sekretär	—	dtsh. Schweiz	—

Eingeschriebenes Personal:

Personal	Alter	Sprachen d. frz. engl. ital.	Eintritt
4 Sekretäre	26—39	—	sofort
3 Conc.-Conduct.	22—40	—	—
5 Zimmermädchen	20—30	—	—
3 Lingères-Glätterinnen	24—28	—	—
5 Aides de Cuisine	18—25	—	—
3 Kochlehrlinge	17—21	—	—
3 Hausknecht.	25—40	—	—
1 Obersaalkellnerin	28	—	—
3 Oberkellner	26—32	—	—
3 Chefs de cuisine	28—39	—	—
4 Sekretärinnen	21, 26	—	—
3 Buffettanten	23—35	—	—
4 Saalkellner	18—22	—	—
4 Restaurations-Kellner	24—28	—	—
5 Etage-Portiers	30—35	—	—
2 Dirctoren	28—36	—	—
1 Unter-Köchin	26	—	—
3 Zimmerkellner	23—28	—	—
4 Unter-Portiers	18—26	—	—
1 Rest.-Kellnerin	21	—	—
4 Saalköcher	20—26	—	—
1 Saalköcher-Volont.	21	—	—

Das Officielle Central-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins

empfiehlt den Herren Hoteliers und Angestellten, im In- und Auslande, aufs Angelegentlichste sein

Stellenvermittlungs-Bureau Basel. — Sternengasse 23 — Basel.

Ausser einer Einschreibgebühr ist die Stellenvermittlung auch für die Angestellten **gratis.**

Telephon No. 1573.
Telegramm-Adress: HOTELIERVEREIN BASEL.

Le **Bureau-Central Officiel de la Société Suisse des Hôtelières**

recommande à MM. les Hôtelières et Employés son

Bureau de placement Bâle. — Rue des Etoiles 23 — Bâle.
Telephon No. 1573.
Adress telegraphique: HOTELIERVEREIN Bâle.

A part d'une inscription, aucune taxe n'est perçue pour le placement.

Bureau de Placement Central de la Société Suisse des Hôtelières.

Emplois vacants:

On demande	Langues all. frs. angl. ital.	Lien	Entrée
2 cafétières	—	Suisse et Sud	d. suite o. pl. tard
3 I. cuisinières	—	all. et frans.	—
1 sommelier volontair	—	Suisse allem.	de suite
1 sommelier de restaur.	—	Suisse all.	place à l'année
2 sommeliers de salle	—	—	et fr. Novembre
1 Gov. de cuisine	—	Tirol	place à l'année
1 fille lingère	—	—	—
1 I. sommelier-sécritaire	—	Suisse allem.	—

Personel enrégistré:

Personel	Age	Langues all. frs. angl. ital.	Entrée
4 secrétaires	26—39	—	de suite
3 conc.-conducteurs	22—40	—	—
5 femmes de chambre	20—30	—	—
4 lingères-repasseuses	24—28	—	—
5 aides de cuisine	18—25	—	—
3 apprentis cuisinier	17—21	—	—
3 gouvernantes	25—40	—	—
1 I. sommelier de salle	28	—	—
3 I. sommeliers	26—32	—	—
3 chefs de cuisine	28—39	—	—
4 secrétaires femmes	24—26	—	—
3 gov. d'office	25—35	—	—
4 sommeliers de salle	18—22	—	—
4 » de restaurant	24—28	—	—
5 portiers d'étage	30—35	—	—
2 directeurs	28—36	—	—
1 cuisinière	26	—	—
3 sommeliers d'étage	23—28	—	—
4 II. portiers	18—26	—	—
1 sommelier de rest.	21	—	—
4 sommeliers de salle	20—26	—	—
1 sommelier volontaire	21	—	—

Cornaz freres & Cie.

LAUSANNE
— maison fondée en 1770 —

VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS

Spécialité de **vins fins vaudois**

Seuls concessionnaires du vin d'Yvorne „Clos du rocher“
Médaille d'or à Paris 1889. (38)

Weinflaschen • Bierflaschen

offerirt in bester Qualität und in allen couranten Formen und Grössen (in grünem, braunem und weissem Glase);

Korbflaschen, eigenes Fabrikat

(32) **Friedrich Beff** in Aarburg.

Für Hôtelières!

Ein tüchtiger, solider Mann (Schweizer), 32 Jahr, verheirathet, welcher seit einigen Jahren die Stelle in einem grössern Hôtel als

Secrétaire - Director versehen hat, sucht auf künftige Saison seine Stellung zu ändern. Jahres-Engagement und in einem Hause, in welchem dessen Frau auch im Geschäfte mitwirken könnte, würde bevorzugt. Beste Referenzen und Zeugnis-Copien nebst Photographie stehen zu Diensten. (139)

Gef. Offerten werden erbeten unter Chiffre A. D. an die Expedit. der Hôtel-Revue.

Cigarren

M. Oe. B.

(1)

Zu verkaufen:

Ein gut erhaltener **Hôtel-Omnibus**, 10-plätzig, billig, bei [185] [0 936 Lu] **Mohr, Maler**, Neustadt, **Luzern.**

MAISON de PENSION
à vendre ou à louer, au centre de Montreux. S'adr. **J. Rod, à Vevey.** (114)

Zu pachten gesucht

von einem tüchtigen Fachmanne ein [136]

Hotel I. oder II. Ranges (Jahresgeschäft). Schriftl. Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre H. R. 136 an die Expedit. der „Hôtel-Revue“.