

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 40

Rubrik: Rundschau

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: 17.05.2025

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

l'Hôtel d'Angleterre à Ouchy (près Lausanne); les promoteurs de l'entreprise n'ont négligé aucun moyen de réunir le personnel expérimenté chargé d'enseigner les langues et les branches théoriques; d'un autre côté un certain nombre d'hommes du métier ont déclaré avec le plus grand désintéressement vouloir assumer la direction des cours pratiques de la profession.

Le dernier délai d'inscription expirait le 25 septembre; entre cette date et celle de l'inauguration de l'école, on aura tout le temps de prendre les mesures nécessaires pour la réception et l'installation des élèves.

Et maintenant il nous reste à souhaiter que l'institution livre à la clôture de l'année scolaire 22 employés capables et intelligents; ce sera la récompense bien méritée des sacrifices financiers de la Société, comme aussi du dévouement et de la persévérance des personnes chargées de l'installation, de la direction et de la surveillance de notre Ecole professionnelle.

Zum Londoner Koffer-Schwindel.

(Korrespondenz aus Genf.)

Ich glaube Ihnen das Rätsel lösen zu können, warum Herr F. S. in H. (wie Sie im Briefkasten der letzten Nummer melden) sein Geld in der Koffer-Affäre wieder zurück erhalten hat, und wundere mich nur, dass nicht von anderer Seite auf seine Anfrage in vorletzter Nummer hin eine Erwiderung erfolgt ist. Der hiesige Platz wurde Samstag den 3. September mit Avisbriefen überschwemmt und den gleichen Abend, als die Sache entdeckt wurde, gestanden fünf Kollegen ein, ihr Scherflein bereits beigetragen zu haben.

Die Reingefallenen ersuchten nun die Nichtreingefallenen, mit ihnen gemeinschaftliche Sache zu machen, und wurde Sonntag morgens eine Klage mit sämtlichen Unterschriften der Polizeidirektion eingereicht, welche die Klage sofort per Telegraph dem schweiz. Gesandten in London übermittelte.

Die von hier aus gesandten Mandate konnten in Basel zurückgehalten werden und ich glaube annehmen zu dürfen, dass wenn Herr F. S. sein Geld wieder zurück erhielt, so war es dem Umstande zuzuschreiben, dass die Bande auf unsere Klage hin verurteilt ist oder gefangen wurde und die Mandate von der Postdirektion aus retourniert wurden.

Wir sind bis dato ohne weitere Nachricht von London, ich nehme aber an, dass wir durch unser rasches Vorgehen manchem Kollegen einen Dienst erwiesen haben.

In derselben Angelegenheit berichtet das „Journal de Genève“ wörtlich folgendes:

„Comme nous l'avons dit, les auteurs des tentatives d'escroqueries auprès des maîtres d'hôtels et de pensions de notre ville ont été arrêtés par la police de Londres, qui avait été informée, par une dépêche de notre sûreté, de leurs agissements. Ce sont deux individus d'origine française, les nommés H. Guiguet et Ch. de Buc. Outre les deux procédés employés par ces personnages à Genève, ces maîtres escrocs exploitaient plus particulièrement les curés français. Voici le procédé employé vis-à-vis de leur clientèle ecclésiastique, procédé qui rappelle celui qui leur a si mal réussi à Genève:

Une grande quantité de prêtres du continent avaient donc reçu une lettre les prévenant qu'une dame, jadis leur paroissienne, et résidant alors à Québec, leur avait envoyé une caisse remplie d'argenterie religieuse. Par suite d'une erreur, cette caisse était tombée entre les mains de MM. Straub et Cie, courtiers en marchandises, qui ne demandaient pas mieux que de la restituer au destinataire, si ce dernier voulait rembourser la prime d'assurance, payer les droits de

douane et autres frais avancés par l'honorable maison Straub et Cie, nom sous lequel opéraient MM. Guiguet et de Buc.

Tous les curés de France ne répondirent pas à l'invitation si engageante de MM. Straub et Cie. Néanmoins, lorsqu'ils furent arrêtés, dans une vingtaine de lettres apportées par le courrier du matin, on en trouva trois dont l'une contenait 25 fr., une autre 43 fr. et la troisième 75 fr. Il est logique de supposer que cet appel à la crédulité avait obtenu un succès complet quand les détectives de Scotland Yard ont jugé à propos d'intervenir. L'inventeur du procédé est le jeune de Buc, dont M. Guiguet n'était que l'employé.“

Rundschau.

Italien. Durch Dekret des Arbeitsministeriums ist die Einführung der mitteleuropäischen Zeit für ganz Italien auf den 1. November angeordnet.

Poststückverkehr mit Norwegen. Das Maximalgewicht der Poststücke nach Norwegen ist auch auf dem Wege über Dänemark und Schweden auf 5 kg erhöht worden.

Graubünden. Das „Allg. Fremdenbl.“ in Chur schliesst die letzte Nummer dieser Saison mit einem Aufruf an die Hoteliers Graubündens zur Gründung eines bündnerischen Hotelier-Ver eins. Möge diese Anregung nicht ungehört verhallen.

Luzern. Auf den Eintritt der Nebelmeere, wo die Bergspitzen klar sind, hat das Verkehrsbureau einen täglichen Wetterdienst eingerichtet für die Gotthard-, Rigi-, Pilatus- und Stanserhorn-Bahn und es werden jeden Morgen nach Eingang die telegraphischen und telephonischen Berichte angeschlagen.

Diesjähriger Burgunder. Aus Burgund treffen die günstigsten Nachrichten über die dortige Weinlese ein. Seit 1865 will man eine ähnliche nicht erlebt haben. Die Quantität ist überreichlich und die Qualität lässt nichts zu wünschen; solchen Zucker- und Alkoholgehalt will man noch selten konstatiert haben. Sogar die gewöhnlich leichten Weine Nieder-Burgunds werden dies Jahr mehrere Grade schwerer sein, als in guten Durchschnittsjahren. Nur über eines jammert Klein und Gross — über den Mangel an Fässern.

Verkehrswesen.

Zürich. Für eine elektrische Strassenbahn Winterthur-Stäfa ist ein Konzessionsgesuch eingereicht worden.

Deutschland. In allen deutschen Staaten mit Ausnahme Preussens haben nun die Eisenbahn-Rückfahrkarten zehntägige Gültigkeit. Die Schweizerischen Bahnen könnten sich ein Beispiel daran nehmen.

Luzern. Es wird dem „Luz. Tagbl.“ geschrieben: „Es ist nicht richtig, wie in den Zeitungen zu lesen war, dass die Centralbahn mit den Bahnhofbauten erst im nächsten Frühjahr beginnen werde. Der Anfang ist vielmehr spätestens auf den 1. November festgesetzt; ja, es dürfte sogar möglich werden, dass schon mit dem 15. Oktober begonnen werden kann.“

Brienz-Rothhorn-Bahn. Die neue Aktien-gesellschaft, welche die Bahn übernimmt, hat sich nunmehr konstituiert. Für die Rekonstitution haben sich Besitzer von insgesamt 718 Obligationen angemeldet. Jedem früheren Inhaber einer Obligation von 1000 Fr. werden gegen einen Barzuschuss von 300 Fr. zwei neue Aktien à 400 Fr. überlassen. Um den noch nicht angemeldeten Obligationären Gelegen-

heit zur Beteiligung an der neuen Gesellschaft zu geben, wird denselben eine Frist von einem Monat eingeräumt.

Bern. Die Erstellung einer Drahtseilbahn Biel-Leubringen scheint sich zu verwirklichen. Bereits hat sich ein erweitertes Komitee konstituiert, welches die nötigen Schritte zur Finanzierung des Unternehmens thun wird. Das Bau- und Anlagekapital ist auf 320,000 Fr. veranschlagt, wovon 220,000 Fr. durch Aktien und 100,000 Fr. durch Obligationen à 4½% zusammengebracht werden sollen. Der Betrag einer Aktie wurde auf 250 Fr. festgesetzt.

In Fachkreisen ist es längst bekannt, wie ausschlaggebend die Passagiere dritter Klasse für die Einnahmen aus dem Personenverkehre der Eisenbahnen sind. Das grosse Publikum ist darüber weniger genau unterrichtet. Nachstehende Ziffern aus dem klassischen Lande der Eisenbahnen, aus England, dürften deshalb interessieren. In England fuhren nämlich im vergangenen Jahre achtmal soviel Personen in der dritten Klasse als in der ersten und zweiten zusammengezählt und die Einnahme von der dritten Klasse war viermal so gross wie die der beiden anderen zusammen. Die Midland-Eisenbahn empfing von der ersten Klasse 330,000 Pfd. St. und von der dritten 1,837,000 Pfd. St. (eine zweite Klasse gibt es auf dieser Linie nicht). Die Great Northern hatte über 62,000,000 Passagiere, wovon 31,000,000 die dritte Klasse benutzten. Die Great Western hatte 62,000,000 Passagiere, wovon 56,000,000 Reisende dritter Klasse waren.

Betriebs-einnahmen der schweizer. Eisenbahnen. Während einzelne schweizerische Bahnen im Monat August mehr Passagiere beförderten, als im August 1892, haben sie doch weniger eingenommen. Es rührt dies von einer fühlbaren Abnahme in der Benutzung der I. Klasse her, eine Erscheinung, die in der Schweiz so gut beobachtet wird, wie in andern Ländern; ähnlich verhält es sich mit der II. Klasse, während die III. Klasse stärker frequentiert wird. Andererseits haben Linien, welche sonst speziell grossen Fremdenverkehr aufweisen, wie z. B. die Gotthardbahn und die Vitznau-Rigibahn, im August trotz der in der ganzen Schweiz guten Saison weniger Personen befördert, als vor Jahrestrist.

Laut „Schweiz. Handelsztg.“ betrugen die Einnahmen der *Thunersee-Bahn* pro August ca. 37,000 Franken bei einem Gesellschaftskapital von circa 6 Millionen Franken, während diejenigen der *Oberrand-bahnen* bei einem Gesellschaftskapital von 3½ Mill. Franken pro August 135,000 Fr. betrugen.

Die Einnahmen der *Wengernalp-Bahn* bis Mitte September betrugen über ¼ Mill. Fr., so dass schon 1893 eine bescheidene Dividende an die Aktionäre ausgerichtet werden könnte, wovon jedoch voraussichtlich Abstand genommen wird. Unter diesen Umständen ist nicht recht erklärlich, warum die Obligationen dieser Bahn noch unter pari erhältlich sind.

Die Einnahmen der *Schynigen Platte-Bahn* betrugen für die Saison 1893 circa 100,000 Fr.; glücklicherweise bleiben auch die im Prospekt vorgesehenen Auslagen für Betrieb, Obligationen-Verzinsung und Reserve-Einlagen unter der dafür ausgesetzten Summe von 185,000 Fr. und beziellern sich voraussichtlich nur auf circa 155,000 Fr.

Die Einnahmen der *Mürren-Bahn* bleiben circa 15,000 Fr. hinter denjenigen des Vorjahres zurück, was jedoch mit Rücksicht auf das Ausbleiben der eigentlichen Kundschaft von Mürren, nämlich Engländer und Amerikaner, welche dieses Jahr in weit geringerer Anzahl bei uns verkehrten, als ein sehr günstiges Resultat aufgefasst werden muss.

Einer voraussichtlich brillanten Zukunft gehen zweifelsohne die *Berner Oberrand-Bahnen* entgegen; die diesjährigen Einnahmen sind hierfür ein sprechender Beweis.

Schale, sondern eine durchsichtige, gelatineartige Haut, ähnlich wie die Krabben. Aber diese zarte Haut schliesst nicht einen ungeheuren Hunger und räuberischen Geist aus. Wenn man ihnen nicht einen hinreichenden Raum zur Bewegung giebt und vor allen Dingen für reichliche Nahrung sorgt, die in gehackten Eigelben, in Fischlebern und gehacktem Fischfleisch besteht, so fressen sich die Hummer gegenseitig auf, in einer Weise, die nichts weniger wie brüderlich ist. Etwas später machen sie Jagd auf kleinere Thiere, fressen auch Seealgen und andere Seegewächse. Der junge, künstlich ausgebrütete Hummer wechselt in den ersten zwei Wochen zweimal seine Schale, von da ab wachsen ihm die Scheren, die Schale verhärtet sich und er ist jetzt gegen seine Feinde geschützt. Später wechselt er nur dann seine Schale, wenn sie ihm zu eng wird. Wie der Krebs ist er dabei matt und krank. Von 1890 ab hat Dr. Harvey jährlich ungefähr 500 Millionen in den Brutanstalten ausgebrütete Hummer in den Gewässern Neufundlands ausgesetzt und so die Eier vor dem Schicksal bewahrt, mit ihren Müttern abgekocht zu werden. Man hat aber nicht nötig, bis nach Neufundland zu reisen, auch an den Küsten der Bretagne sind die gleichen Versuche mit Erfolg gemacht worden.

(Aus dem „Figaro“ für die „Küche“ übersetzt von L. K.)

Ein recht artiges Kompliment macht das „N. M. Tagbl.“ in seiner Montagsnummer den Münchener Gastwirten und Hoteliers, indem dasselbe schreibt:

„Was dem Münchener Volke zunächst not thäte und wohl bekäme, wäre ein Schutzverein gegen Ausbeutung jeglicher Art. Wir haben z. B. in München das beste Kalbfleisch, aber es wird in den Gasthäusern und Hotels so schlecht (gewöhnlich mit Wasser) gebraten, dass es jeden Nährwert verliert und daher auch dann noch viel zu teuer bezahlt ist, wenn es anscheinend wenig kostet. Die Münchener Küche ist überhaupt die schlechteste in ganz Europa und die Reinlichkeit in öffentlichen Wirtschaften schreit geradezu zum Himmel um Rache. Dergleichen Zustände können nur einem Volke geboten werden, das gedankenlos mit Allem vorlieb nimmt und wasserscheu ist.“

Hiezu sagt die „Bayr. Gastw.-Ztg.“:

„Und zum Lohne für diese Grobheiten abonnieren die Wirte fleissig auf das „N. M. Tagbl.“ und helfen dessen Ertragnis durch Inserate fett zu machen! Kein Wunder daher, dass sich genanntes Blatt die Wirte so zu behandeln erlaubt und sich dann nachträglich die Hand küssen lässt. Im übrigen sind obige Unwahrheiten und Verleumdungen und zwar um so hochgradiger, da dieselben im Magistrateberichte genann-

ten Blattes sich befinden, was die irrgie Annahme hervorrufen könnte, als seien derartige Worte in der Sitzung gefallen.

Die Redaktion des „N. M. Tagbl.“ muss ihre Erfahrungen jedenfalls da geschöpft haben, wo angeschrieben steht: „Guter Mittagstisch 30 Pfg.“

Gurken bis in den Winter hinein frisch zu erhalten. Sobald die sinkende Temperatur im August und September dem Gurkenwuchs ein jähes Ende bereitet, suche man die schönsten und vollkommensten aus und halte streng darauf, dass dieselben dicht an der Ranke abgeschnitten werden, um den Stiel zu erhalten, weil sie hieran aufgehängt werden müssen. Nun werden die Gurken in reinem Wasser mit einer weichen Bürste vorsichtig und sorgfältig von jedem Schmutz gereinigt und gut abgetrocknet. Darauf bestreicht man dieselben mit Eiweiss und zwar so, dass keine Stelle der Oberfläche unbestrichen bleibt. Da das getrocknete Eiweiss eine undurchdringliche, den Luftzutritt hindernde Schicht bilden soll, so ist auch eine sorgfältige, allseitige Einpinselung von grösster Wichtigkeit. Die so hergerichteten Gurken werden mit den Stielen an einer Schnur in einem trockenen Raum aufgehängt, so dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise halten sich die Gurken bis über Weihnachten hinaus in bestem, frischem Zustande.