

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 5

Rubrik: Feuilleton

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>

Basel, den 28. Januar 1893.

Bâle, le 28 Janvier 1893.

Erscheint Samstags.

N^o 5.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:

Schweiz:

Fr. 5.— jährlich.

Fr. 2.— halbjährlich.

Ausland:

Unter Kreuzband

Fr. 7.— (6 Mark) jährlich.

Dentschland,

Oesterreich und Italien:

Bei der Post abonniert:

Fr. 5.— (Mk. 1.—) jährlich.

Vereinmitglieder

erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petit-

zeile oder deren Raum.

Bei Wiederholungen

entsprechenden Rabatt.

Vereinmitglieder

bezahlen die Hälfte.

Abonnements:

Pour la Suisse:

Fr. 5.— par an.

Fr. 2.— pour 6 mois.

Pour l'étranger:

Envol sous bande:

Fr. 7.— par an.

Pour l'Allemagne,

l'Autriche et l'Italie:

Abonnement postal:

Fr. 5.— par an.

Les sociétaires reçoivent

l'organe gratuitement.

Annances:

20 cts. pour la petite ligne

ou son espace.

Rabais en cas de répétition

de la même annonce.

Les sociétaires

payent moitié prix.

Hôtel-Revue

2. Jahrgang

2^{me} ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
Telegraph-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Nachdruck der Originalartikel nur mit Quellenangabe gestattet.

Offizielle
Mitteilungen.

Nouvelles
officielles.

Avis an die Mitglieder.

Im Anschluss an unsere Mitteilung in letzter Nummer der „Hôtel-Revue“ benachrichtigen wir die Mitglieder, dass Herr Kollege F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof in Neuhausen, in liebenswürdigster Weise die Vorprüfung aller im Verkehr mit dem Schweizer Handels- und Industrie-Verein zur Verhandlung gelangenden Angelegenheiten übernommen hat.

Es können deshalb die uns zukommenden Druckschriften des genannten Vereins — ausser bei den bekannt gegebenen Stellen — auch bei Herrn Wegenstein eingesehen und entlehnt werden. Ebenso können demselben auch direkt Wünsche und Mitteilungen etc. hinsichtlich der zeitweise in Behandlung befindlichen Angelegenheiten oder der unsererseits zur Behandlung zu bringenden Interessenfragen zugestellt werden.

In den Verein wurden aufgenommen:

	Fremden-
	zimmer.
Hr. Fr. Mürsch, Hotel de la Roseraie à Champel-les-Bains, Genf	32
Hr. J. Tännler, Hotel Bären und Zum Stein, Gaden	15

Lucern, den 25. Januar 1893.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident:
J. Döpfner.

Avis à nos Sociétaires.

Comme suite à notre communication insérée dans le dernier numéro de l'„Hôtel-Revue“, nous avons l'honneur de vous informer que notre collègue M. F. Wegenstein de l'Hôtel Schweizerhof à Neuhausen, a déclaré avec la plus grande obligeance, vouloir se charger de l'examen préalable de toutes les questions

que nous aurons à traiter de concert avec l'Union suisse du commerce et de l'industrie

En conséquence, les documents que transmettra l'Union pourront être consultés et empruntés, non seulement aux trois dépôts déjà indiqués, mais encore auprès de M. Wegenstein également. De même, nos sociétaires ont la faculté de lui adresser directement leurs vœux et communications au sujet des affaires en discussion ou bien des questions que nous aurons lieu de soumettre à l'étude de nos membres.

Ont été admis comme sociétaires:	Chambres de maîtres
M. Fr. Mürsch, Hôtel de la Roseraie à Champel-les-Bains, Genève	32
M. J. Tännler, Hôtels de l'Ours et Zum Stein, Gaden	15

Lucerne, le 25 janvier 1893.

Pour le Comité
de la Société suisse des Hôteliers:
Le Président:
J. Döpfner.

Wahrheit und Dichtung.

Es ist nun bald ein Jahr her, dass wir begonnen haben, die Geissel zu schwingen im Reiche der Reklame. Nur einen kleinen Teil von der grossen Masse der zweifelhaften Reklamemittel haben wir bis jetzt behandeln können, um so wichtiger aber fielen die Hiebe, von denen mancher bis auf das Mark der betr. Unternehmen traf, zu Nutz und Frommen unserer Leser. Die Schweiz dürfte für manches dieser fragwürdigen und zum Teile schwindelhaften Unternehmen eine gemähte Wiese sein, wo nichts mehr zu grasen ist. Nichtsdestoweniger aber wird es angezeigt sein, die ins wahre Licht gestellten Reklamemittel Revue passieren zu lassen:

1. *Annuaire International d'Hôtels Elites*, von Jean Wierer, Portier, Wien, erscheint auch unter dem Titel: *Erstes Internationales Hotel-Adressbuch*, ist aber identisch mit ersterem.
2. *Internationales Hoteltaschenbuch* von Max Czerni, Wien.
3. *Amliches Breslauer Fremdenblatt in Breslau*.
4. *Internationale Agentur für Touristen in Genua*.

5. *Association for the Promotion of Homes and Foreign Travel in London*. (Fünfzehnprozentige Rabattkompanie.)

6. *Internationales Reise- und Bäder-Bureau „Kaiser Wilhelm“ in Berlin*. (Rabattkompanie.)

7. *Hotelkalender von A. Pitron & Cie. in Paris*.

8. *„The Hotel“ in London*, sogenanntes offizielles internationales Organ der Hotels und Hoteliers.

9. *Internationale Schlafwagen-Kompagnie* (als 10^oige Rabattgesellschaft.)

10. *Almanach für Bühnengehörige*.

11. *Verzeichnis der Namen aller Speisen auf französischen und englischen Menüs*, herausgegeben von der Anglo-American Banking-Kompagnie in Paris.

12. *„Servietten-Automaten“*, installiert von einer anonymen Pariserfirma.

Für alle vorstehenden Unternehmen gilt nur der eine Ratschlag: „Du sollst Dich nicht erwischen lassen.“

Wie wäre es nun, wenn wir in Bezug auf Reklame, inzwischen einmal ein anderes Thema behandeln, bei welchem auch manches nicht ist, wie es sein sollte?

Wem sind nicht schon Adresskarten, Briefköpfe oder clicherte Inserate von Fabriken, gleichviel welcher Branche, unter die Augen gekommen, auf welchen vor lauter Kaminen und Rauch, die eigentliche Fabrik kaum sichtbar war? Welch grossartiges Geschäft, denkt man still für sich und wenn einem der Zufall oder die geschäftlichen Verbindungen einmal in die Gegend einer solchen Fabrik führen, so sieht man wohl das oder die Gebäude, wenn auch in bedeutend geringeren Proportionen; ein oder auch zwei Kamine und das übrige, was einem die Adresskarte ins Gedächtniss gesetzt? — „Rauch“, nichts als „Rauch“.

Wie sieht es in dieser Beziehung bei den Hoteliers aus? Wie schon gesagt, nicht immer wie es sein sollte. Wohl spielen bei Hotel-Adresskarten oder bildlichen Darstellungen die Kamine keine Rolle, aber etwas „Rauch“ (sinnbildlich genommen) läuft doch mancherorts mit unter, sei es in Gestalt von „günstiger, freier Lage“ oder von „schattigen Anlagen“, „modernem Comfort“ oder aber „unmittelbar in Nähe von Bahn und Schiff“ und wie die Vorzüge alle heissen. Kommt man hin, so entdeckt man in erster Linie den „Rauch“: die „schattigen Anlagen“ entpuppen sich als zwei Orleanderbäumchen vor dem

Feuilleton.

Der „Wildgeschmack“ — Fleischgift.

In einem sehr interessanten, im „Archiv für anim. Nahrungs-“ veröffentlichten Artikel beschäftigt sich Professor Mariot aus Berlin mit dem Wildgeschmack, dem sogenannten Hautgout, auf den die Feinschmecker soviel Werth legen und welchen der genannte Professor einfach als das Kennzeichen eines bereits eingetretenen Zersetzungsprocesses in Folge des während der Jagd der Tiere eingetretenen Angstgefühles des Wildpretes bezeichnet. Sehr lehrreich sind die für die Beweisführung aus dem Vorgehen der Tiere herbeigebrachten Beispiele.

Jedem Liebhaber von Wildpret — schreibt Prof. Mariot — ist bekannt, dass manchmal der Wildgeschmack sehr stark, manchmal sehr schwach ist; es rührt dies daher, dass im letzteren Falle das Tier durch einen unvermuteten, rasch tödenden Schuss, im ersteren nach längerer Verfolgung erlegt wurde, bzw. erst nach längerem Todeskampfe verstarb. Kein Schlichter duldet es, dass ein Thier einen

längeren Todeskampf zu überstehen hat, weil ihm wohl bewusst ist, dass dadurch das Fleisch schlechter wird, ja selbst ungeniessbar werden kann. Bekannt ist ja auch, dass das frische Fleisch von Hirschen, die auf der Parforcejagd erlegt werden, „wild“, d. h. derartig bitter und ekelhaft schmeckt, dass es für den menschlichen Genuss absolut unverwendbar ist und überall den Hunden vorgeworfen wird.

Jeder Angler weiss auch aus Erfahrung, dass selbst solche Fische, die auf dem Markte gemeinhin als unedle verachtet werden, einen vortrefflichen Geschmack haben, wenn man sie unmittelbar nach der Entreissung aus ihrem Element tötet, während sie allen Wohlgeschmack verlieren, wenn man sie im Trocknen sich zu Tode zappeln lässt. Auch die Edelfische, wie Hecht und Forelle, sind frisch aus dem Wasser viel besser, wie aus dem Fischkasten, in dem sie sich abtöten.

Es steht sonach fest, dass im Zustande der Angst der Fleischgeschmack der Tiere verändert wird. Weiter nehmen wir an, dass durch die psychischen Affekte eine Eiweiss-Zersetzung im Gehirn stattfindet, deren Produkte diese Veränderungen bedingen, bzw. verursachen. In der That ist denn auch nachgewiesen, dass im Zustande der Angst eine stärkere Eiweiss-Zersetzung stattfindet, als bei blosser Muskel-Arbeit. Es ist längst festgestellt, dass das Fleisch des zu Tode geätzten Wildes grosse Mengen

des der Eiweiss-Zersetzung entstammenden Kreatins, sogar bis zu 3 Percent der Trocken-Substanz, enthält. Professor Dr. O. Schmidt, Chemiker der tierärztlichen Hochschule zu Stuttgart, hat diese Veränderung, bzw. Eiweiss-Zersetzung auch am toten Gehirn nachgewiesen. Während beim Hühner-Eiweiss erst die Kochhitze nach Zusatz starker Säuren eine Zersetzung bewirkt, treten im Gehirn schon sehr leicht Zersetzungen ein bei blossen Zusatz von Säure (Phosphor-, Oxal-, Schwefel-Säure) ohne Erhitzung. Sofort nach dem Zusatz der Säure tritt blitzartig schnell ein ekelhafter Wildgout auf, der sich aber wieder verflüchtigt. Von da ab erscheint nur der Bouillonduft, der an jedem gekochten Gehirn auftritt.

Viele Personen lieben am Fleisch den Wildgout, der ihnen sympathisch ist, jedoch darf derselbe nur mässig sein, denn ein allzustarker Wildgeschmack macht das Fleisch einfach verdorben. Es gibt auch Tiere, welche auf demselben Wege in primitivster Form ihre Nahrung schmackhaft herzurichten versuchen. Die Katze will die Beute geschmackvoller haben, deshalb hetzt sie dieselbe ab, bevor sie ihr den Genickfang gibt. Darum trägt der Tiger die lebendige Beute weite Strecken im Rachen fort, obgleich sie durch ihre krampfhaften Bewegungen den Tiger im Laufen sehr behindert, und er seinem Opfer durch einen Tatzenschlag oder einen tiefen Biss ein jähes Ende machen könnte. Sie wollen

Da nun das Fleisch geängstigter Thiere weit schneller in Fäulniß übergeht, wie das Fleisch normal geschlachteter Thiere; da ferner im faulenden Fleisch bestimmt sogenannte Fleischgifte (Ptomaine) nachgewiesen sind, und deren Gesundheits-Gefährlichkeit für den Menschen dargethan ist; da endlich vielfach Fleisch-, Fisch- oder Muschelvergiftungen vorkommen, ohne dass in den genossenen Objecten Fleischgift nachweisbar ist, da schliesslich der Hautgout bei starkem Auftreten das Fleisch ebenfalls gesundheits-

Nach Berechnungen, die ich angestellt habe, bezieht sich der Bedarf an Erbsen seitens der Mitglieder der Schweizer Hotelier-Vereins approximativ auf 22,500 Büchsen per Jahr. (Wenn Sie diese Zahl verdoppelt hätten, wären Sie der Wahrheit jedenfalls näher gerückt. D. Redakt.) Ein Abkommen unter günstigen Bedingungen liesse sich insofern leicht treffen, als es absolut nicht notwendig wäre, den ganzen Bedarf auf einmal zu decken, sondern jedes Mitglied hätte von zwei Qualitäten die ihm konvenierende zu bezeichnen und die successive Lieferzeit schriftlich zu bestimmen, in welchem Falle für beide Teile die Kosten der Reisespesen in Wegfall kämen.

Um so auffallender ist die weitverbreitete Geschmacksverrinnung, dass Wildpret erst dann für den menschlichen Genuss begehrenswert und reif zu erklären, wenn dasselbe vollständig reif zum Forwerfen ist. Der gesunde Menschenverstand sagt es eigentlich selbst, dass Fleisch, welches riecht und seine Farbe verändert hat, verdorben ist und zum Genuss für den Menschen nicht mehr zugelassen werden dürfte, weil es nicht nur zur Ernährung wertlos, sondern sogar gesundheitsschädlich ist. Wohl kann man durch Versuche unter Anwendung von Natron, Salicyl oder Borsäure den Fäulnisgeruch teilweise entfernen, allein dieses Verfahren berührt nur das Aeußere, nicht das Innere des Fleisches und vermag keineswegs die Ptomaine zu entfernen. Um das Wildfleisch mürbe zu machen, braucht es nicht Tage lang zu hängen und zu verderben; durch zweckmäßiges Verfahren lässt es sich gedièhlich und auch schmackhaft bereiten, ohne dass es eine Spur von Fäulnis-Geruch annimmt. Faules Wild darf gesundheitspolizeilich nicht anders behandelt

E. G. in H. Auf Ihre freundliche Anregung hin haben wir die Rettungsleiter (Protector) am Hause des Fabrikanten besichtigt; dieselbe verdient wirklich das weiteste Interesse und allgemeine Einführung im Sinne grösstmöglicher Sicherheit der Gäste. Wir waren erstauet über die leichte und sichere Handhabung der ganz in Eisen gebauten und daher ausserordentlich stabilen Leiter. Sinnreich ist auch das damit in Verbindung gebrachte elektrische Läutewerk, welches beim Öffnen der Leiter die in den einzelnen Stagen befindlichen intensiv und anhaltend klingenden Glocken betätigt. Wir haben uns auch davon überzeugt, dass die geschlossene Leiter die Fassade eines Gebäudes wirklich nicht verunziert, da dieselbe etwa wie ein Känelrohr aussieht und erst in nächster Nähe von einem solchen unterschieden werden kann. Der Preis richtet sich natürlich nach der Höhe des Gebäudes und scheint uns derselbe nach dem eingesehenen Tarif verhältnissmässig sehr bescheiden.

werden als faules Fleisch überhaupt. Ein Unterschied zwischen geringgradiger und hochgradiger Fäulniß ist auch hier durchaus unzulässig. Die in manchen Kreisen anzutreffende Meinung, Wild müsse einen gewissen Grad von Verwesung (Hautgout) besitzen, bevor es für die Tafel reif sei, ist nur ein Beweis dafür, welchen Entartungen selbst die natürlichsten Empfindungen unter dem Einfluss einer unverständigen Mode ausgesetzt sind. Alle Welt hat einen unüberwindlichen Ekel vor stinkenden Nahrungsmitteln und der gebildete Mensch isst dennoch Wild, weil er glaubt, es gehöre das zum guten Ton. Wenn auch die Wissenschaft von der Fleischfäulniß noch viele Lücken hat, so steht doch jetzt schon soviel fest, dass der Genuss von faulem Fleisch die Gesundheit schädigen kann. Es darf deshalb nicht im Handel geduldet werden. Die Polizei des Fleischmarktes hat das faule Fleisch unachtsamlich zu verfolgen. Der Einwand, dass das mit Hautgout versehene Wildpret den Feinschmeckern besonders zusage, ist für die Handhabe der Polizei völlig bedeutungslos. Wer faules Fleisch für seine Küche braucht, der mag das angekaufte frische Fleisch so lange hinstellen, bis es den begreifenden Geruch angenommen hat. Die Befriedigung eines solchen Gelüstes ist Privat-Angelegenheit (wird aber Gegenstand des Straftrahers, wenn andere, selbst Familien-Angehörige, durch den Genuss in Mitleidenschaft gezogen werden). Im Handel soll kein überliechendes Fleisch geduldet werden. (s. D. Fleischer-Ztg. 4.)