

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

Artikel: Konserven
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521734>

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: 30.01.2025

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

Hause. Die „freie Lage“ befindet sich inmitten eines Häuserkomplexes; vorn, hinten und seitwärts eng Gassen. „Bahnhof und Schiff sind in sehr unmittelbarer Nähe des Hotels“, dass man sich nach dem Wege dahin erkundigen muss. „Haus ersten Ranges“ tituliert sich manches Hotel, wogegen es im Interesse des Eigentümers läge, sein Etablissement als zweiten Ranges zu taxieren, denn gerade diese werden je länger je besuchter und zudem ist es doch entschieden besser, unter Hotels zweiten Ranges obenan zu stehen, als unter Häusern ersten Ranges das letzte zu sein. Viele bezeichnen gar keinen Rang und das ist wiederum ein Fehler, denn der Rang des Hauses zieht in einer Annonce den ersten Blick des Lesers auf sich und giebt ihm die sofortige Wegleitung. Die Bezeichnung zweiten Ranges bedeutet noch lange keinen Ausschluss der eigentlichen Fremden, im Gegenteil sind es gerade diese, von welchen ein grosser Teil mit Vorliebe Hotels zweiten Ranges aufsuchen, um ihre Auslagen in besserem Einklang zu bringen mit ihren pekuniären Verhältnissen. Diese Klasse von Fremden, so sparsam sie leben, wenn sie sich in ein Hotel ersten Ranges verirren, können in einem Hotel zweiten Ranges zu den besten Gästen zählen, weil die Preise desselben ihrer Börse grösseren Spielraum lassen.

Also weg mit der falschen Scham, etwas mehr Wahrheit und weniger Dichtung, weniger „Rauch“. Es mag dieser Tabak vielleicht manchem etwas scharf in die Nase riechen, es ist aber doch so, es wird viel gesündigt oder besser gesagt, wenig vorbedacht bei Abfassung von Annoncen oder bei Bestellung von Clichés. Die Fabrikanten der letzteren sind wie die Photographen, sie lieben zu flattieren in ihren Produkten.

Es ist uns erst kürzlich die clichirte Karte eines Schweizer Hotels zu Gesicht gekommen, ein Prachtbau, links und rechts 10 Meter breite Strassen, kein Boulevards mit Baumplantagen und breiten Trottoirs, vor dem Hause prächtige Gartenanlagen — und in natura? — Nichts von alledem. Warum diese Veroder Entstellung? „Es ist das Zukunftsbild, so wird es mit der Zeit aussehen“ war die Antwort auf unsere Frage. Die bauliche Entwicklung jener Gegend lassen dieses Zukunftsbild als gesichert erscheinen, so viel wissen wir, aber erst in 8 bis 10 Jahren oder noch später.

Welche Enttäuschung für den Fremden, wie eine kalte Douche trifft sie ihn. Muss er sich in diesem Falle nicht fragen: „Bin ich hier am richtigen Ort? Ist das das Hotel mit den schattigen Anlagen, ist das der stolze Bau mit der reizenden Umgebung? Da muss ich wohl in der fünften Etage logieren, um diejenige Aussicht zu geniessen, die mir bildlich veranschaulicht worden.“

Mit gewissen Vorurteilen betritt er als Gast das fragliche Hotel. Ist die Bedienung und der Komfort darnach, so wird sein Vorurteil nach und nach schwinden, im andern Falle aber heisst: „Er ging und — kam nicht wieder“. Man sucht nach Gründen und findet sie nicht und doch liegen sie so nah: Selbstverschulden durch übergrossen „Rauch“, zu viel Dichtung.

Wir gestehen, dass dieser Fall zu den Ausnahmen zählt, aber so ein bisschen Dichtung läuft gar manchenorts in Wort und Bild mit, wo es besser unterbleiben würde. Wenn Einer sein Hotel von oben bis unten hat renovieren und auch innerlich neu ausstatten lassen, so ist es sehr begreiflich, dass er dies der Öffentlichkeit zu wissen thut. Wenn dann aber nach 10 und noch mehr Jahren die Bezeichnungen „Ganz neu renoviert“ oder „newly furnished“ immer noch in den Anzeigen vorhanden, dann gehen sie schon mehr in „Rauch“ über. Sogar das Wort „Lift“ haben wir schon einmal in einer Annonce gesehen, einige Jahre vorher, ehe ein solcher installiert wurde. „Sie haben doch einen Lift in Ihrem Hause?“ „Bedaure, mein Herr, er ist gegen-

wärtig in Reparatur“ (im „Rauch“?). Auch in Bezug auf Anündigung von Zimmer- und Pensionspreisen nimmt man es hie und da nicht sehr genau. Zimmer von 1 Fr. 50 an und wenn man ankömmt? „Schon besetzt“ etc. etc.

Man verüble uns diese Kritik nicht, es liegen ihr wohlgemeinte Gedanken zu Grunde und gar mancher, der diese Zeilen liest, wird denken: Der Mann hat Recht, aber er braucht es nicht zu sagen.

>><< Konserven.

Von einem Konservenfabrikanten der Schweiz, dem die bezügliche Korrespondenz samt Anhang in No. 3 der „Revue“ zu Gesicht gekommen, erhalten wir ein längeres Schreiben, dessen Hauptmomente wir unsern Lesern nicht vorenthalten wollen.

Es heisst darin u. A.: „Wenn die Hoteliers sich über die Leistungsfähigkeit einer oder aller Konservenfirmen der Schweiz überzeugen wollen, so giebt es nur einen richtigen Weg, zum Ziele zu gelangen, nämlich mit den Fabriken in direkte Verbindung zu treten, mit andern Worten, sich von den Fabriken direkt Muster vorlegen zu lassen und zwar unter genauer Bezeichnung, ob *fin*, *très fin* oder *extra fin*. Auf ganz irrige Wege würden sie geführt werden, wenn sie in ein Detailgeschäft gehen und sich von einer gangbaren Sorte ein Muster geben lassen, wie dies bei den Basler Hoteliers der Fall gewesen sein soll. Ein solches Vorgehen muss unbedingt zu unrichtigen Schlussfolgerungen führen. Ganz feine Sorten Konserven werden von jeder Fabrik erstellt, jedoch mehr oder weniger in geringen Quantitäten. Das Vorgehen der Herren Hoteliers in Basel scheint mir noch in anderer Hinsicht ummassgebend, da es ja in Basel wie überall nicht nur Hotels I. Ranges, sondern auch solche II. Ranges giebt. Es würden daher auf alle Fälle verschiedene Qualitäten der Produkte zu prüfen sein, denn derjenige Hotelier, welcher Mittagessen zu 2 Fr. 50 verabfolgt, wird kaum diejenige Qualität Konserven gebrauchen können, die Derjenige bedarf, dessen Mittagstisch mit 4 Fr. bezahlt wird.

Das Allerrichtigste wäre, wenn der Schweizer Hotelierverein während der Erntezeit einen Abgeordneten in eine Fabrik schickte, welcher die Qualitäten persönlich in Augenschein nehmen und z. B. zwei Qualitäten auswählen würde. Hierauf könnte er an sämtlichen Fabriken Preisfragen für die betr. Sorten stellen und sich beim Geschäftsabschluss ein Minimalgewicht und hohe Konventionalstrafe ausbedingen, letztere für Mängel in Qualität, Gewicht etc.

Um die Angelegenheit noch eingehender zu behandeln, würde einfach dem Fabrikanten die Grösse der Sieböffnungen vorgeschrieben, nach Einsichtnahme der jetzt gelieferten Erbsen, in dem Sinne, dass er sagen würde, die *Pois fins* sind zu grob, die *Pois très fins* zu klein, wir wünschen eine mitten drin liegende Qualität. Wer am vorteilhaftesten, was Preise anbelangt, liefern könnte, hängt einerseits von der Leistungsfähigkeit der Fabrik, andererseits von den Unkosten ab, als da sind, Arbeitslöhne, Landzins und Reisespesen.

Nach Berechnungen, die ich angestellt habe, beziffert 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.

schädigend und gar ungeniessbar macht, — so liegt die Vermuthung des Zusammenhangs oder gar der Identität zwischen den durch die Affekte ausgelösten Zersetzungs-Produkten und den eigentlichen Fleischgiften sehr nahe, so dass auf diesem Wege sowohl die Frage der Entstehung der Ptomaine, wie auch das Auftreten so vieler Fleischvergiftungen ohne direkt nachweisbare Ursachen einer Erklärung näher gerückt werden dürfte.

Um so auffallender ist die weitverbreitete Geschmacksvorurtheil, das Wildpret erst dann für den menschlichen Genuss begehrenswert und reif zu erklären, wenn dasselbe vollständig reif zum Fortwerfen 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 Aeusserere, 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 zweckmässige Verfahren lässt es sich gedehlich und auch schmackhaft bereiten, ohne dass es eine Spur von Fäulnis-Geruch annimmt. Faules Wild darf gesundheitspolizeilich nicht anders behandelt

Gasthofbesitzer-Verein am Bodensee und Umgebung.

(Eingesandt.)

Am 17. ds. fand in Bregenz eine Versammlung von Hoteliers statt behufs Gründung eines Vereins unter obigem Titel. Der erwählte Ausschuss besteht aus den Herren Eittenberger, Thönen in Bregenz; Späth, Hauber in Lindau; Deeg, Schmalzkuhn in Friedrichshafen; Halm sen., Oschwald in Konstanz; Moosherr (Moser? D. Red.) in Heiden und Witta in Rorschach. Dieser Ausschuss wurde mit der Vorberatung der Statuten und dem Entwurf eines Arbeitsprogrammes für den neuen Verein betraut. Als Vortort für die nächste General-Versammlung wurde Konstanz bestimmt. Wünschen besten Erfolg. Die Red.



Hotel Gurnigel. Die am Donnerstag vormittags im „Hotel Schweizerhof“ in Bern stattgefundene Aktionärversammlung dieses Unternehmens genehmigte einstimmig Jahresbericht und Rechnung für 1892. Der Reinertrag von Fr. 94,670.55 wird verwendet wie folgt: statutarische Amortisation Fr. 20,000, dem ordentlichen Reservefonds Fr. 3733.65, Dividende an die Aktionäre 5% gleich Fr. 55,000, Tantième zu Händen des Verwaltungsrates Fr. 3187.75. Die Restanz, unter Zurechnung des letztjährigen Saldos, Fr. 15,007.40 betragend, wird verwendet wie folgt: Fr. 11,000 zur Bildung eines Spezialreservefonds, Fr. 4007.40 als Vortrag auf neue Rechnung. Die bisherigen Mitglieder des Verwaltungsrates und die Rechnungsrevisoren wurden auf eine neue Amtsdauer bestätigt. In der Versammlung wurde alleseitig und mit Befriedigung konstatiert, dass das ganze grosse Etablissement seitens der Pächter in musterwürdiger Weise geführt und unterhalten wird.

Bern. Der neue Gesandte Nordamerikas, C. Cheney, überreichte heute Donnerstag dem Bundespräsidenten sein Beglaubigungsschreiben.

Telephon. Die Eröffnung der Telephonlinien Berlin-Triest-Rom, und Berlin-Brüssel-Paris wird demnächst zur Ausführung gelangen.

>><<

Basel. Diese Woche ist der neue nordamerikanische Gesandte bei der Eidgenossenschaft mit seiner Familie im Hotel Victoria abgestiegen.

Davos zählt gegenwärtig 1780 Kuranten.

Vevey. Seit 14 Tagen hat die Station Vevey eine Bahnhofrestauration. Herr Schwarz, Besitzer des Hotel du Pont (Mitglied), dessen Garten an dem Bahnhof stösst, hat daselbst ein hübsches Gebäude im Chalestil erstellt und als Restauration eingerichtet.

In **Biarritz** ist Gladstone mit seiner Familie eingetroffen und logiert im **Grand Hotel**.



E. G. in H. Auf Ihre freundliche Anregung hin haben wir die Rettungsleiter (Protoktor) am Hause des Fabrikanten besichtigt; dieselbe verdient wirklich das weiteste Interesse und allgemeine Einführung im Sinne grösstmöglicher Sicherheit der Gäste. Wir waren erstaunt 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 Etagen angebrachten intensiv und anhaltend klingenden Alarmglocken 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 verhältnismässig sehr bescheiden.

werden als faules Fleisch überhaupt. Ein Unterschied zwischen geringradiger und hochgradiger Fäulnis 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 unverstänigen 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 Fleischfäulnis 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 begehrenden Geruch angenommen hat. Die Befriedigung eines solchen Gelüstes ist Privat-Angelegenheit (wird aber Gegenstand des Strafrichters, wenn andere, selbst Familien-Angehörige, durch den Genuss in Mitleidenschaft gezogen werden). Im Handel soll kein überliechendes Fleisch geduldet werden. („D. Fleischer-Ztg.“)

eben durch die längere Prozedur den Wohlgeschmack der Beute erhöhen. In gleicher instinktiver Absicht verpeist der schreckliche Feinschmecker, der ostindische Rüsselbär, seine in Qualen sich windende Beute stückweise, Glied um Glied, kaudend und saugend, ohne vorher das gemarterte Opfer mit einem Hiebe zu töten — um nicht die Würze des Wildgout beim Mahle zu entbehren.

Genauer betrachtet ist aber wohl der in gewissen Kreisen so wohl beliebte Wildgout nichts anderes als Fleischfäulnis, denn das Faulwerden beginnt da, wo die Zersetzung und Umgestaltung des Eiweiss beginnt, womit das Fleisch überliechend wird und eine andere Farbe annimmt. Die Produkte der Eiweiss-Zersetzung aber sind die putriden Fleischgifte, die Ptomaine, welche von verschiedenster Seite seit einem Jahrzehnt Gegenstand eingehender experimenteller Untersuchungen geworden sind, welche die Gefährlichkeit dieser Gifte unzweifelhaft dargethan haben.

Da nun das Fleisch geängstigter Tiere weit schneller in Fäulnis übergeht, als das Fleisch normal geschlachteter Tiere; 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 Objekten Fleischgift nachweisbar ist, da schliesslich der Hautgout bei starkem Auftreten das Fleisch ebenfalls gesundheits-