

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 3 (1894)
Heft: 1

Artikel: Proviantreisende
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521629>

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 6. Januar 1894.

Bâle, le 6 Janvier 1894.

Erscheint Samstags.

Paraissant le Samedi.

N^o 1.

Abonnement:

Schweiz:
Fr. 6.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Österreich und Italien:
Bei der Post abnommt:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Insertate:

20 Cts. per 1 spatige Petit-
selle oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:

Pour la Suisse:
Fr. 6.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
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 moitié prix.

Hôtel-Revue

3. Jahrgang

3^{me} ANNÉE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliars.

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

TÉLÉPHONE No. 1573.

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

Neujahrsgatulationen. Souhais de Nouvelle-Année.

Zu Gunsten der Fachschule und als Entbindung der Neujahrsgatulationen haben nachträglich noch eingesandt:

Au profit de l'Ecole professionnelle et pour l'exonération des félicitations du Jour de l'an ont versé:

Herr Armleder, A. R., Hotel Richemond, Genf.	10
Hug Henri, Hotel Sonnenberg, Engelberg.	20
Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen.	5
Reiss Fritz, Hotel Montfleuri, Territet.	10
Schieb Jules, Directeur, Grand Hotel Territet.	25
Total	Fr. 855

Zur Behandlung der diesjährigen Weine.

Von verschiedenen Seiten ist in letzter Zeit darüber geklagt worden, dass der Wein von 1893 in Bezug auf Haltbarkeit vieles zu wünschen übrig lasse; er werde frühzeitig „lind“, weshalb da und dort schon im Dezember mit dem Abzug begonnen werden musste. Das Umstehen wird in dem Umstände gesucht, dass der Wein infolge der anhaltenden Hitze sehr viel Zuckerstoff, verhältnismässig aber zu wenig Gerbstoff enthalte.

Der Direktor der Obst- und Weinbauschule in Wädenswil, Prof. Hermann Müller-Thurgau, bekanntlich ein ausgezeichneter Fachmann, hat in der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau, folgenden in hohem Grade beachtenswerten Artikel über die Behandlung der diesjährigen Weine veröffentlicht:

Verschiedene Anfragen über diesen Gegenstand veranlassen mich, denselben im Nachfolgenden einer kurzen Besprechung zu unterziehen. Es dürfte dies um so notwendiger sein, als in verschiedenen Blättern eine Behandlung empfohlen wurde, von deren Anwendung in diesem Jahre abgeraten werden muss, nämlich das Ablassen des Weines und Mischen desselben mit der schon abgesetzten Hefe.

Dieses Verfahren kann in solchen Jahren gute Dienste leisten, in welchen die Weinlese spät und bei kalter Witterung stattfand. Die Hefe setzt sich dann meistens zu Boden, bevor die Gärung vollständig abgeschlossen ist. Untersucht man solche Hefe, so wird sich zeigen, dass die meisten Zellen im Ruhezustand sich befinden. Derartige ruhende Zellen vermögen nicht mehr zu gären, können aber noch längere Zeit am Leben bleiben. Würde man die Hefe einfach aufrühren, so wäre der Erfolg nur ein geringer, indem, wie unsere Untersuchungen zeigen, die gärungsunfähigen, ruhenden Hefezellen sich einfach wieder zu Boden senken, wobei nur eine ganz unbedeutende Nachgärung durch die noch nicht in den Ruhezustand übergegangen Zellen zu stande käme. Ganz anders, wenn man solchen Wein absetzt, mit der Hefe vermischt, dabei tüchtig mit Luft in Berührung bringt und dann wieder in das Fass zurückgibt. Durch dieses Verfahren wird einerseits viel Kohlensäure aus dem Weine entfernt und andererseits Luft in denselben gebracht. Sowohl das eine als auch das andere wirkt günstig auf das Hefewachstum ein, und so kommt es, dass jetzt durch Aussprossung älterer Hefezellen wieder junge, gärungsfähige entstehen, welche eine deutliche Nachgärung veranlassen werden.

Ausser dem soeben erwähnten Falle, wo die Gärung infolge später Lese oder niedriger Temperatur zu früh unterbrochen wurde, lässt sich obiges Verfahren auch dann empfehlen, wenn ein zu hoher Zuckergehalt der vollständigen Vergärung des Weines im Herbst Schwierigkeiten entgegengesetzt. Nur zu

leicht giebt der unvergorene Zuckerrest Anlass zu Erkrankungen des von der Hefe abgezogenen Weines, indem beim Wärmerwerden der Keller, wenn nicht gärungskräftige Hefe vorhanden ist, dieser Zucker anderen Pilzen zur Ernährung dient und von ihnen umgesetzt wird. Es sei hier nur an das häufig eintretende Lindwerden solcher unvollständig vergorener Weine erinnert.

Auch noch in einem dritten Falle kann das Mischen mit der Hefe gute Dienste leisten, wenn nämlich Weine die Neigung zum Braunwerden zeigen. Die Hefezellen, in besonders hohem Grade im ruhenden und toten Zustande, haben die Fähigkeit, Farbstoffe aus dem Weine auszu ziehen und in sich aufzuspeichern, und so sind sie auch im Stande, solchen braun werdenden Weinen nicht allein die braune Farbe zu entziehen, sondern auch das spätere Braunwerden mehr oder weniger zu verhindern. Die braune, oft schwarze Färbung der im Fasse abgelagerten Hefe oder Drusen zeigt deutlich die Fähigkeit der Hefe, dem Weine Farbstoffe zu entziehen.

Damit kommen wir aber auch zu denjenigen Fällen, in welchen eine Vermischung der Hefe mit dem Weine sich nicht empfiehlt. Bei Rotwein z. B. könnten wir einer solchen niemals das Wort reden, denn die Hefe nimmt dem Weine zu viel Farbstoff weg. Vor allem aber ist bei sämtlichen Weinen ein Mischen der Hefe mit dem Wein durchaus zu verwerfen, wenn die Hefe nicht mehr ganz gesund ist. Die Hefepilze sind lebende Wesen, sie wachsen und arbeiten, gehen dann in einen gewissen Ruhezustand über und sterben schliesslich. Wenn in der abgesetzten Hefe tote Zellen sich vorfinden, so siedeln sich auf denselben bald Fäulnisbakterien an; es findet eine faulige Zersetzung der Hefe statt und die unangenehm riechenden und schmeckenden Produkte dieser Zersetzung teilen sich dem Weine mit, derselbe bekommt einen widerlichen Hefegeschmack. Schon bevor dieser Zustand eingetreten ist, sollte der Wein von der Hefe getrennt sein. Ein Vermischen solcher in Zersetzung begriffener Hefe mit dem Wein würde naturgemäss die bedenklichsten Folgen für die Beschaffenheit des letzteren nach sich ziehen. Es würden nicht nur die unangenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffe der Hefe dem Weine mitgeteilt, sondern dieser erhielte auch durch die schleimigen Zersetzungsprodukte der Hefe Fehler, die sich später nur schwer oder gar nicht verbessern liessen.

Die Zersetzung der Hefe in einem Weine tritt erfahrungsgemäss um so früher ein, je zeitiger die Gärung abgeschlossen war; bei frühzeitiger Weinlese früher als bei spätem Herbst, bei warmer Herbstwitterung schneller, als wenn der Wein kalt eingekellert werden musste. In schwächeren Weinen geht sie früher in Zersetzung über als in kräftigeren, einmal, weil die ersten früher fertig vergoren sind, und sodann, weil sie weniger Alkohol besitzen. Alkohol wirkt bekanntlich fäulnishemmend und so ist es erklärlich, dass in kräftigen Weinen die Hefe länger gesund bleibt als in schwachen. Auch ein hoher Säuregehalt kann der Fäulnis der Hefe entgegenwirken. Man darf also alkoholreiche und andererseits auch recht saure Weine ohne Bedenken länger auf der Hefe liegen lassen. Da auch Kälte der Fäulnis entgegenwirkt, so hat man in recht kalten Kellern eine frühzeitige Zersetzung der Hefe weniger zu befürchten als in warmen.

Kommen wir nun auf die diesjährigen Weine zu sprechen, so müssen wir zunächst hervorheben, dass die Trauben allgemein früh geerntet wurden und es an Zeit zur Vergärung bis zum Winter nicht fehlte. Auch sind die Trauben im allgemeinen bei warmer Witterung eingekellert worden und auch die Gäräume und Keller zeigten zur Zeit der Gärung eine verhältnismässig hohe Temperatur. So hat man denn auch allgemein eine rasche und früh abgeschlossene Gärung beobachten können. In den meisten Weinen

ist die Hefe auch schon längst in den Ruhezustand übergegangen und hat sich abgesetzt, und diejenigen Weine, die bei der Gärung rationell behandelt wurden, sind auch vollständig vergoren und gesund. Die frühzeitige Gärung wird aber auch ein frühes Absterben der Hefe im Weine zur Folge haben, wenigstens insoweit es sich um die gewöhnlichen Marken handelt. So warm der Sommer auch war, so sind doch die Weine durchschnittlich nicht so stark geworden, als man erwartete, und da sie ausserdem arm an Säure sind, so dürfte die Hefe in den meisten Weinen kaum bis zum Frühjahr gesund bleiben; ja schon jetzt findet sich in schwächeren Weinen in Zersetzung begriffene Hefe vor.

Aus allen diesen Gründen müssen wir dieses Jahr zu einem frühzeitigen Abstich von der Hefe raten und zwar wird man den Abstich mit Vorteil jetzt schon vornehmen. Eine Ausnahme dürften nur die stärkeren Weine machen, welche noch nicht ganz vergoren sind. Von einem Vermischen mit der Hefe raten wir aber nochmals ab, denn diese hatte, um den Wein vollständig zu vergären, genügend Zeit und auch die nötige Wärme zur Verfügung. Sie kann jetzt nichts mehr nützen, sondern nur noch schaden, wie aus dem bisherigen zur Genüge hervorgeht.

Infolge der hohen Herbsttemperatur und ungenügender Vorsicht bei der Weinlese und weiteren Behandlung der Trauben zeigen viele Weine jetzt schon die ersten Anfänge des Essigstiches. Geringe Mengen von Essigsäure, die wir durch unsere Geruchs- und Geschmacksorgane kaum bemerken, vermögen schon die Gärung merklich zu hemmen und zu unterbrechen, bevor aller Zucker vergoren ist. Das giebt dann leicht Veranlassung zum Lindwerden, und in der That sind uns dieses Jahr schon von verschiedenen Seiten derartige lindgewordene Weine zugeschickt worden. Auch bei solchen Weinen können wir eine Vermischung der Weine mit Hefe nicht anraten, man würde doch keine Nachgärung mehr erzielen. Die beste Behandlung würde wohl bei Rotwein in einem Zusatz von Tannin (10–20 Gramm pro Hektoliter) und bei Weissweinen in einem kräftigen Einbrand mit Schwefelschnitten (nicht Gewürzbrand) bestehen, sowie in kräftigem Stossen oder Peitschen beim Abstechen. Diese Weine sind hernach mehr noch als andere vor zu starker Einwirkung der Luft zu schützen, denn wo einmal nur eine Spur von Essigstich vorhanden ist, nimmt derselbe gerne zu. Also fleissiges Nachfüllen der Fässer und sorgfältiger Verschluss mit einem langen, gut passenden Spunten.

Proviantreisende.

Als Fortsetzung des in No. 48 veröffentlichten Artikels entnehmen wir den „Basler Nachrichten“ noch folgende, das gleiche Thema behandelnde Korrespondenz:

„Mit Vergnügen habe ich die Erinnerungen an eine mit Proviant versehene Reisegesellschaft gelesen, die in den „Basler Nachrichten“ veröffentlicht wurden. Ich nehme an, dass aus solchen Kreisen jene Vorwürfe des Geldschneidens stammen, die von Zeit zu Zeit, namentlich in Deutschland, gegen die Schweiz erhoben werden. Wollten alle, denen daran gelegen ist, diese Vorwürfe zurückweisen, ihre Beobachtungen preisgeben, so hätten unsere Zeitungen genug zu thun. Allein es ist nicht jedermanns Sache, seine Erfahrungen druckfähig zusammenzustellen. Gerade die Leute, denen der Vorwurf gemacht wird, vernehmen kaum etwas davon und wenn es ihnen erzählt wird, so fühlen sie sich nicht berufen, die Sache in das richtige Licht zu stellen.“

Kommt man freilich in unsere Berge mit der Voraussetzung, dass zur Ausbeutung der Reisenden die Fallen gestellt sind, so sieht man überall nur

Schlingen und Fussangeln. Die selbstverständlichen Forderungen erscheinen dem Argwöhnlichen als Versuche aus seiner Haut Riemern zu schneiden, und er trifft zur Vereitelung derselben Anstalten, die zu sehr unangenehmen Auftritten führen können.

Ich hatte mich in einer seit Jahren bekannten bescheidenen Pension festgesetzt, wo man unter dem starken Zug von Passanten allerlei Beobachtungen machen kann. Als ich von einem Spaziergang kurz vor dem Mittagessen zurückkehrte, traf ich die Frau Wirtin, eine durch ihre Bildung und praktische Tüchtigkeit hervorragende Frau, in einer hochgradigen Aufregung an. Auf meine Frage teilte sie mir in höchster Entrüstung mit, dass sie beim Aufräumen eines Zimmers, in dem ein deutscher Herr logierte, ein Frankenstück mitten auf dem Kopfkissen gefunden habe. Diese Probe ihrer Ehrlichkeit habe sie so ausser alle Fassung gebracht, dass sie im Sinne habe, dem Herrn an der Mittagstafel das Geldstück mit Worten zu übergeben, die ihn gewiss nicht freuen dürften. Sie wollte ihm zugleich zu verstehen geben, dass sie auf sein Bleiben im Hause keinen Wert lege. Von diesem Vorhaben konnte ich sie insofern zurückhalten, als sie sich streng an den von mir angeratenen Wortlaut hielt: „Hier haben Sie den Franken, den Sie auf das Kopfkissen gelegt haben.“ Sie sagte diesen Spruch wirklich am vollbesetzten Tisch, aber sonst nichts, so dass der argwöhnische Herr nichts damit anfangen konnte und wütend sein Brot kaute.

Der gleiche Herr that gross mit den österreichischen Achtguldienstücken, von denen er eine ganze Masse habe. Er machte sich darüber lustig, dass man in der Schweiz so wenig sehe und dass er gehört habe, es werde auf den bevorstehenden Krieg zurückbehalten. Ein Schweizer ersuchte ihn, ihm ein solches Achtguldienstück zu zeigen, weil er noch keines gesehen habe. Hierauf stellte es sich heraus, dass er auch keines besass.

Im folgenden Jahr kam ich wieder in die gleiche Pension. Die Wirtin erzählte mir, dass vor einigen Tagen vier deutsche Herren mit ganz durchnässten Kleidern eingekehrt seien. Da sie zum Wechseln keine anderen bei sich trugen, so verschaffte sie ihnen welche aus der Garderobe ihres Mannes, bis die eigenen getrocknet waren. Zu diesem Zwecke liess sie den Ofen heizen und berechnete dafür 20 Rp. für jeden. Diese Forderung wollten die Herren nicht anerkennen und erhoben deshalb einen solchen Lärm, dass sie ganz krank geworden sei.

Es vergingen nur wenige Tage, bis wieder ein deutscher Herr eintraf, der wegen der Rechnung Schwierigkeiten machte. Wissen Sie, sagte der Wirt nachher, es gibt viele Touristen, die entweder kein Geld zum Reisen haben oder nur sehr wenig ausgeben wollen. Dieser war auch einer von diesem Schlag. Er wollte nicht mit den übrigen Gästen essen, sondern bestellte immer nur Milch und Käse. Als ihm am Morgen die Rechnung überreicht wurde, beschwerte er sich, dass am Kopfe derselben sein Name nicht stehe, sondern nur die Nummer des Zimmers. Er sei keine Nummer, sondern ein Mensch. Die Wirtin berief sich darauf, dass sie seinen Namen gar nicht kenne. „Dort im Fremdenbuch habe ich ihn eingeschrieben und verlange, dass er auf die Rechnung gesetzt wird.“ „Das hilft mir nicht viel“, antwortete die Wirtin, die nun auch ihren Kopf bekam, „denn es sind dort so viele Namen, dass ich ihn verwechseln könnte.“ Der Fremde beharrte darauf, dass er seine Rechnung erst dann bezahle, wenn sie auf seinen Namen ausgestellt sei. Nun weigerte sich die Wirtin bestimmt und erklärte, dass sie bei Passanten immer nur die Zimmernummer zu schreiben gewohnt sei. „Sie dummes Frauenzimmer!“ platzte der Herr heraus. Aber nun traten alle Gäste für die beschimpfte Frau ein, die sich weinend zurückzog, und der Flögel musste sofort bezahlen, sonst weiss ich nicht, was geschehen wäre. Der Dialekt brach sich bis zu diesem namenlosen Wanderer eine so breite Bahn, dass er sein Portemonnaie zuklappte und schleunig das Weite suchte. Ist es unbegreiflich, dass solche Leute später allerlei drucken lassen? Ich könnte noch viele solche Beispiele erzählen, aber ich denke, es sei an diesen genug. Wenigstens die Wirtin hatte genug davon.

Rundschau.

Vitznau-Rigi-Bahn. Die Einnahmen der Vitznau-Rigi-Bahn für das Jahr 1893 betragen netto 319,418 Fr. gegenüber 321,168 Fr. im Vorjahr.

Verein Schweizer Geschäftsreisender. Die Delegierten-Versammlung des Vereines Schweizer Geschäfts-Reisenden beschloss, über den bekannten an den Schweizer Hotelier-Verein gerichteten Trinkgelder-Antrag zur Tages-Ordnung überzugehen, mit Rücksicht auf die praktischen Erwägungen.

Uri. Der Regierungsrat hat, wie das „Luzerner Tagbl.“ meldet, die Anträge der Baudirektion betr. die Begutachtung der projektierten elektrischen Zahnradbahn von der Treib über Seelisberg nach Beckenried genehmigt. Demgemäss wird dem Bundesrat weder ein ablehnendes, noch ein zustimmendes Gutachten eingereicht, sondern der Entscheid ihm überlassen. Immerhin soll die Eingabe der Gemeinde Seelisberg den Akten beigelegt werden. Im Falle der

Konzessionserteilung durch den Bundesrat werden unter andern folgende Wünsche zur Berücksichtigung empfohlen: Es soll eine weitere Station in der Nähe des „Hotel Bellevue“ angebracht werden. Die definitive Festsetzung der Stationen bleibt bis zur Einreichung der Ausführungsprojekte vorbehalten. Alle Stationen sollen mit der Kantonsstrasse durch fahrbare, von der Unternehmung zu erstellende und zu unterhaltende Wege verbunden werden. Bei allen Stationen haben sämtliche Fahrpläne anzuhalten. Die Bahn soll mindestens 6 Monate im Betrieb stehen. Der Personentarif soll per Tarifkilometer 5 Rp. in der ersten Klasse und 3 Rp. in der zweiten Klasse nicht übersteigen. Halbe Fahrtaxe soll gelten für Kinder unter 10 Jahren, Militärs und Polizisten; für die einheimische Bevölkerung sind Abonnements mit 30 % Ermässigung einzuführen.

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Am 28. Dezember hielten in Köln die verschiedenen Kommissionen des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer eine gemeinsame Sitzung, in welcher neben engern Angelegenheiten des Vereins, wie den „Basl. Nachr.“ berichtet wird, auch die Frage der Rabattgewährung an Reisebureaux, Mitglieder von Beamten-, Offizier- und Touristen-Vereinen u. s. w. zur Sprache kam. Da in neuerer Zeit sich die Ansprüche auf die Gewährung von Rabatt häufen und immer mehr steigern, war man einhellig der Ansicht, dass es geboten sei, diesen Bestrebungen entschieden entgegenzutreten. Viele Reisebureaux, wie Vereine verlangen von den Gasthöfen 15–20 Prozent, sogar noch mehr Rabatt, ohne irgendwie einen Gegenwert zu bieten. Wer aber wisse, mit welchen Unkosten ein nach den Anforderungen der Neuzeit eingerichtetes und verwaltetes Hotel arbeite, der wisse auch, dass die Gasthöfe gar nicht in der Lage seien, auf ihre den jeweiligen Leistungen angepassten Preise überhaupt Rabatt zu gewähren. Liessen sich dennoch einzelne Besitzer dazu veranlassen, so geschah dies auf Kosten der Solidität ihrer Gasthöfe. Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer könne dies aber mit Rücksicht auf das Gesamtwohl des Standes nicht billigen. In diesem Sinne wurde der vorgedachte Beschluss gefasst.

Schweizerische Landeskunde. Die Centralkommission der Bibliographie für schweizerische Landeskunde hat Hr. B. Reber, Apotheker in Genf, die Zusammenstellung der Bibliographie über die schweizerische Balneologie übertragen. Dieses Verzeichnis soll die Titel aller Schriften, sowie aller Abhandlungen in Zeitschriften über Bäder, Badeanstalten, Mineralwasser, Heilquellen, Heilkraft der Wasser, Anwendung, Badeeinrichtung, Analysen, klimatische Kurorte in der Schweiz, kurz alles, was mit Balneographie und Balneologie in Verbindung gebracht werden kann, enthalten.

Es betrifft diese Abteilung ein für die Schweiz höchwichtiges Gebiet und die Kommission ist deshalb bestrebt, ihr Möglichstes zu thun, um die gewünschte Vollständigkeit des betreffenden Verzeichnisses zu erzielen. Alle Autoren, welche sich mit der Beschreibung der schweizerischen Bäder befasst haben, sind gebeten, die genauen Titel ihrer Schriften, oder wenn möglich die Schriften selbst einzusenden. Auf Wunsch sollen letztere nach Einsichtnahme wieder an ihre Besitzer zurückgehen. Aber nicht nur an die Autoren geht die Bitte, sondern auch an alle jene Herren, welche im Falle sind, Auskunft über alte, sowie über neue Literatur zu geben, also an alle Herren Aerzte, Apotheker, Chemiker, Gesundheitsbeamte, Badbesitzer, Direktoren von Bade- und Kuranstalten, Bibliothekare, Redaktoren von Zeitschriften etc.

St. Gallen. Das mit dem 1. d. Mts. in Anwendung stehende Gesetz betreffend Schutz der Arbeiterinnen und die Arbeit der Bediensteten der Ladengeschäfte und Wirtschaften vom 26. Juni 1893 bestimmt in Art. 11: „Die wesentlich für den Betrieb von Wirtschaften und Gasthäusern angestellten Personen können, soweit es zur Bedienung der Gäste nötig ist, abends bis zur Polizeistunde und bei Feiernächten auch über dieselbe hinaus beschäftigt werden. Doch ist ihnen in allen Fällen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens acht Stunden zu gestatten. Sofern derselben der Sonntag aus Rücksichten auf den Betrieb nicht freigegeben werden kann, ist ihnen während der Woche ein halber Freitag zu gewähren. Für Kuranstalten können während der Sommermonate vom Regierungsrate Ausnahmen gestattet werden. Mädchen unter 18 Jahren, die nicht zur Familie des Wirtes gehören, dürfen zur ständigen Bedienung nicht verwendet werden.“

Zu widerhandlungen gegen diese Gesetzesbestimmung werden gemäss Art. 13 des genannten Gesetzes entweder polizeilich oder gerichtlich bestraft.

Wirtschaften, die, wie es auf dem Lande oft vorkommt, nur von den Wirtsleuten und etwa einem Dienstboten besorgt werden, bei denen also nicht von „wesentlich für den Betrieb von Wirtschaften und Gasthäusern angestellten Personen“ (Kellner, Kellnerinnen) gesprochen werden kann, bleiben von dieser neuen Gesetzesbestimmung unberührt.

Wieviel Alkohol enthalten die Getränke?

Der Rhum enthält circa 76 Prozent, Cognac 70, Arac 60, gewöhnlicher Schnaps 45, Portwein, Madeira 16, Malaga 12, Roth- und Weissweine 7–13, Champagner 8–10, Aepfelwein 5–6, Bockbier 5, Exportbier 4 bis 5, Lagerbier 3–5 und einfaches Bier 1–2 Proz.

Vermischtes.

Zur Entfernung fremder Körper aus dem Auge. Vor einigen Jahren, schreibt ein amerikanischer Arzt, fuhr ich auf einer Lokomotive. Als der Führer das Vorderfenster öffnete, flog mir ein Stückchen Asche ins Auge, das mir den heftigsten Schmerz verursachte. Als ich das Auge mit beiden Augen rieb, gab mir der Führer den Rat, nur das nicht betroffene Auge zu reiben. Ich befolgte dies und fühlte bald, wie sich das Aschenkorn nach dem innern Augwinkel zu bewegte. Nach längerem Reiben fand ich, als ich in einen Spiegel sah, das Korn auf meiner Wange. Seitdem habe ich das Mittel manchmal probiert und vielen andern angeraten und hatte niemals einen Misserfolg, ausser wenn das Korn so scharf war, dass es in den Augapfel einschneit und mittelst einer Operation entfernt werden musste.

Zur Verdensuchung der Speisekarten. Die „Grenzboten“ schreiben: „In einer Zeit, wo man mit Vorliebe die „Speisenfolge“ veröffentlicht, die hohe Herren bei festlichen Gelegenheiten über sich haben ergehen lassen, darf man wohl auch der Mittagstischkarte Erwähnung thun, die ein bairisches Gasthaus kürzlich einer der üblichen deutschen Wanderversammlungen vorlegte. Die Karte lautet buchstäblich wie folgt:

MENU

Hirn consumé
Salm Sauce Hollandaise & Kartoffeln
Kalbsragout mit abgetriebene Knödel
Rehziemer mit pommes frites
Gemischtes Compot u. s. w.

Sollte sich „Hirn consumé“ auf den Verfasser dieser Karte bezogen haben, so würde deren übriger Inhalt allerdings nicht mehr Wunder nehmen.

Scharfer Tabak. In einer Berliner Restauration hatte sich ein Gast drei Streichhölzchen aus einem Behälter der Wirtstube angeeignet, war deswegen vom Wirt wegen Diebstahls angezeigt und vom Gericht zu — einem Tage Gefängnis verurteilt worden. Gegen dieses Ungeheuer von Wirt nimmt jetzt dessen ganze Berliner Kollegenschaft Stellung. Die „Deutsche Gastwirts-Ztg.“ bringt an leitender Stelle einen geharnischten Artikel und meint: „Nach unserm Gefühl und unserer Kenntnis der Verhältnisse besass der Wirt überhaupt kein Verfügungsrecht über die zu dem Belieben seiner Gäste aufgestellten Streichhölzchen. Die zur beliebigen Benutzung in den Lokalen ausgestellten Verbrauchsgegenstände, wie Streichhölzchen, Salz, Pfeffer, Mostich u. s. w., sind nach den hiesigen Ansichten dem Gast zur freien Verfügung gestellt. Die von dem einzelnen Gast verbrauchten Streichhölzchen haben nur einen Bruchteil von einem Pfennig Wert; die Voraussetzung des Diebstahls oder der Unterschlagung aber ist, dass ein derartiger Gegenstand mindestens den Wert der kleinsten Münze, also eines Pfennigs haben muss. Der „Beschuldigte“ konnte auch sicherlich nicht das Gefühl haben, etwas Gesetzwidriges begangen zu haben.“

Krebsmästereien. In Rom werden auf ganz eigenartige Weise Krebse gemästet. Die römischen Krebshändler richten für ihre Schatlire grosse Buden ein, welche von oben bis unter mit einem grossen Anzahl von Fächern ausgestattet sind, auf denen Tausende von kleinen irdenen, mit Wasser gefüllten Töpfen stehen. Jeder Topf enthält nur einen einzigen Krebs, denn wenn sie sich zu zweien darin befänden, würden sich die Krebse so lange zwicken und bekämpfen, bis einer von ihnen tot auf dem Platze liegen bliebe. Im Mai beginnt man damit, die Schatlire in den Topfpark zu setzen und jeden Tag mit Brot oder türkischem Weizen zu füttern. Auf diese Weise werden sie rasch gross und dick und äusserst wohlschmeckend. Die Krebszucht, in sachgemässer Weise betrieben, verdient auch bei uns einige Beachtung, da es an krebsreichen Gewässern nicht mangelt, und deren zielbewusste Zucht und Mästung dürfte für manchen zu einer guten Nebenverwerbsquelle werden.

Geflügel zu schlachten. Das Schlachten von Geflügel geschieht oft in einer so ungeschickten, rohen Weise, dass das betreffende Thier in schrecklicher Weise gequält wird. Ein canadischer Erfinder hat nun, eingedenk des Lobes, dass die Canadier „bessere Menschen“ sind, ein kleines Werkzeug erdacht, welches die Arbeit des Abschaltens von Federvieh so schnell und exakt besorgt, dass das Thier dabei in keiner Weise Schmerz empfinden kann. Die Form der kleinen Guillotine ist die eines Pistols, nur die Wirkungsweise eine andere; das Instrument hat da, wo sonst der Hahn sitzt, in der Mitte des Laufs ein sichelförmiges Messer, welches mit der Spitze nach oben steht und gegen welches der Hals des Thieres gelegt und mit zwei Fingern angedrückt wird, indem diese beiderseits Kopf und Hals halten. Auf dem Lauf ist ein Schnappstück verschiebbar, welches durch eine Feder zurückgezogen und in der äussersten Stellung durch eine Klinke gehalten wird. Drückt man mit dem Finger an den Stecher, den das Instrument gleich einer Pistole hat, so schnappt das zurückgeschobene Stück durch die Wirkung der Feder gegen das Messer und trennt sofort den Kopf vom Rumpfe.