

Rundschau

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **4 (1895)**

Heft 26

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

se représente l'éblouissement du ministre autrichien, s'il savait que la recette total des hôtels suisses se monte annuellement à 100 millions de francs en chiffre rond! Et comme il serait vite dégrisé, si on lui disait que ces 100 millions de recettes ont pour pendant un capital d'à peu près 500 millions en meubles et immeubles et qu'après déduction de toutes les dépenses courantes, 66 millions environ, il reste un excédent de 34 millions, soit le 7% du capital de premier établissement et d'exploitation, excédent sur lequel il faut encore prélever les sommes nécessaires au service des intérêts, aux primes d'assurances, à l'entretien des bâtiments et du mobilier, ainsi qu'à l'amortissement, de sorte que le rendement net se réduit à un minimum inquiétant, auquel ne participent pas même tous les hôtels sans exception. A cet énorme chiffre du capital viennent encore s'ajouter deux circonstances qui sont de poids dans la balance, savoir, qu'en ce qui concerne les moyens de transport, la Suisse dépasse l'Autriche d'une foule de longueurs et ensuite que le tempérament national suisse ni le pays comme tel ne peuvent être copiés.

Une soi-disant préférence.

Voilà ce que le „Berliner Tagblatt“ vient de constater dans les hôtels suisses en faveur des Anglais et des Français; nous y lisons à ce sujet le passage ci-après:

„Le nombre des Allemands voyageant en Suisse pour leur plaisir s'accroît sans cesse, de sorte qu'il nous paraît opportun de signaler publiquement certains inconvénients et désagréments dont les Allemands ont à souffrir dans ce pays précisément. Le confort offert là-bas à nos Allemands n'est nullement en rapport avec les sommes considérables d'argent que nous y laissons. C'est en vain que, même dans les hôtels suisses dits modèles, nous cherchons à découvrir un journal allemand. D'autre part, les Anglais sont l'objet de toutes les prévenances imaginables, de nature à leur rendre le séjour aussi agréable que possible. Non seulement tous les salons d'hôtels regorgent de gazettes et de livres anglais, mais les grands établissements installent même pour les Anglais des chapelles particulières, leurs „révérends“ sont logés et nourris gratuitement. En outre, on leur aménage à grands frais des emplacements où ils peuvent se livrer à leurs jeux nationaux. Si l'on recherche la raison de cette diversité de traitement des deux nations, on la trouve uniquement dans l'excessive modestie (oh! oh! *Réd.*) des Allemands. Le moins que le public voyageur allemand doit exiger, c'est d'avoir partout à sa disposition, à côté d'une certaine littérature allemande, des journaux allemands qui le tiennent toujours au courant des événements qui se produisent dans sa patrie.“

Nous avons là un nouvel échantillon des lamentations si fréquentes et si injustifiées que nous envoient les pays d'outre-Rhin. En matière de littérature et de gazettes, chaque hôtelier sait assurément tenir compte de la nationalité de sa clientèle. En revanche, le voyageur dont les prétentions sont exagérées et qui croit pouvoir trouver partout sa „feuille favorite“, s'expose sans aucun doute à des déceptions. On se fait difficilement une idée des sommes que les grands hôtels dépensent pour journaux et livres; on a encore plus de peine à s'imaginer le chiffre des volumes qui, chaque année, „prennent la clef des champs“ et doivent être remplacés. Quant aux besoins religieux, il n'est certes guère d'Allemand qui se soit trouvé dans l'impossibilité de les satisfaire en Suisse, car le moindre village possède son temple ou son église et les grands hôtels situés à distance des localités prennent leurs dispositions pour que les Allemands aussi puissent assister à un culte divin. Au surplus les besoins religieux sont en général moins marqués chez l'Allemand que chez l'Anglais. En ce qui concerne enfin les jeux nationaux, pour lesquels le „Berliner Tagblatt“ réclame l'emplacement nécessaire, qu'on nous permette une ou deux questions: Ne peut-on obtenir partout en Suisse un jeu de cartes pour jouer le „skat“? N'existe-t-il pas un nombre suffisant de „jeux de quilles“ dont beaucoup sont agrémentés de vraie „Munich“? Et si deux irascibles Germains avaient à vider une querelle, ont-ils jamais été forcés, faute de place, d'ajourner à des temps meilleurs leur séance de lutte libre???

Rundschau.

Jungfraubahn. In der „Gazette de Lausanne“ von Freitag abend fordert Herr Ed. Secretan zu einem von dem schweizerischen Alpenklub zu inszenierenden Nationalprotest gegen die Entweihung der Jungfrau durch eine Bahnanlage auf.

Frankreich. Die französischen Staatsbahnen lassen, wie man schreibt, Wagen bauen, bei denen alles Eisenbeschlag und sämtliche Messing- und Kupfergarnituren durch Aluminium ersetzt wird. Dadurch wird jeder Wagen um 1500 Kilogramm leichter; die Lokomotive hat bei einem Zug von 20 Wagen 30,000 Kilogramm weniger zu ziehen und wird bei Steigungen erheblich grössere Geschwindigkeit erzielen, als es jetzt der Fall ist.

Schweiz. Landesausstellung. Das Centralkomitee hat die Konditorei (Wiener Cafe) im Park der schönen Künste und die Brasserie am Arvequai an ein Konsortium, bestehend aus Herrn P. Sottaz in Neuenburg und unserm Vereinsmitgliede J. Kaufmann, Hotel de la Poste in Fleurier, vergeben. Es hat ausserdem in Bezug auf Uebernahme der Restaurationslokalitäten des Parks der schönen Künste und des Parks der Landwirtschaft direkt unterhandelt. Für erstere hat dasselbe mit einem Konsortium, bestehend aus Herrn F. Excoffer, Restaurateur in Paris, und den Herren Gebtrüder Paschoud u. Cie., Weinhändler in Lausanne, ein Uebereinkommen getroffen. Die letztere wurde der Aktiengesellschaft der Brauerei St. Jean in Genf zugesprochen. Die Restaurationslokale des Erfrischungspavillons des Gartenbaues und der Brasserie im Vergnügungspark bleiben somit einzig noch zur Uebernahme ausgeschrieben.

Dürfen sich Angestellte eines Geschäftes von den Lieferanten ihres Chefs eine Provision bezahlen lassen? Diese Frage ist in Folge eines Spezialfalles vom deutschen Reichsgericht wie folgt entschieden worden: „Der Prinzipal ist berechtigt, den Angestellten, welcher sich von den Lieferanten des Ersteren eine Provision versprechen oder bezahlen lässt, ohne vorherige Kündigung sofort zu entlassen, wenn auch ein Schaden für den Prinzipal hieraus nicht nachgewiesen wird.“ — Ein Handlungsgehilfe hatte sich für die Zuwendung von Lieferungen an die Fabrik des Prinzipals von den Lieferanten Provisionen zusagen und zahlen lassen. In den Gründen des Urteils ist folgendes ausgeführt: In der Annahme der Provision ist ein Missbrauch des Vertrauens im Sinne des Artikels 64, Ziffer 1 H.-G.-B. zu erkennen, welcher den Prinzipal zur sofortigen Aufhebung des Dienstverhältnisses und Entlassung des Handlungsgehilfen ohne vorherige Aufkündigung berechtigt, da der Handlungsgehilfe diese Provision ohne Vorwissen des Prinzipals ausbedungen hat und sich bezahlen liess, hierdurch aber das Interesse des Prinzipals beeinträchtigt erscheint, da auf Seiten des Prinzipals die Annahme gerechtfertigt ist, dass die Lieferanten bei Bestimmung der vom Prinzipal einzuhaltenden Preise auf diese Auslagen Rücksicht nehmen.

Schweizerisch-französische Handelsbeziehungen. Infolge der in Bern seit einigen Monaten zwischen dem französischen Botschafter, Herrn Barrère, und Herrn Nationalrat Cramer-Frey geführten Unterhandlungen, um ein Handelsabkommen zwischen Frankreich und der Schweiz herbeizuführen, wurden Dienstag morgens zwei Noten gewechselt zwischen Herrn Bundesrat Lachepal und dem französischen Gesandten, welche die Bedingungen der Verständigung in folgender Weise festsetzen: Anwendung des schweizerischen Gebrauchstarifs gegen den französischen Minimaltarif, nachdem am letztern einige Reduktionen angebracht worden sind, die den Gegenstand eines Gesetzentwurfes bilden sollen, der den französischen Kammern eingebracht werden wird. Der Uebereinkunft über die grenznachbarlichen Verhältnisse wird ein Zusatzartikel einverleibt betreffend gesägtes Holz. Auf autonomen Wege wird die Schweiz dem Pays de Gex die Erleichterungen einräumen, welche im Reglement von 1892 vorgesehen waren. Im Ministerrat machte Hanotaux die Mitteilung, dass die Besprechungen bezüglich der Wiederanknüpfung der Handelsbeziehungen mit der Schweiz zu einem Ergebnis geführt hätten. Dem Parlament wird eine bezügliche Gesetzesvorlage zugehen, deren Behandlung noch vor Schluss der gegenwärtigen Session von der Regierung verlangt werden wird.



Flaschen aus Papier, die gegen alkoholische Flüssigkeiten widerstandsfähig, dabei auch unzerbrechlich sind, werden in Amerika fabriziert. Man stellt zuerst Papier aus zehn Teilen Lumpenstoff, 50 Theilen Holzstoff und 40 Theilen Strohstoff her und überzieht beide Seiten desselben mit einem Gemisch aus Blut, dem das Fibrin entzogen ist, und Kalkpulver. Derartige Blätter legt man aufeinander und presst sie in Gestalt einer halben Flasche in einer heissen Metallform zusammen. Die beiden Flaschen-Hälften werden dann unter Anwendung von bedeutendem Druck und Hitze zu einer Flasche vereinigt.

Zeichen der Zeit. In ein Hotel des idyllischen Badeortes Friedrichroda traten einige als Kurgäste dort weilende Fremde und wandten sich mit der Frage an den Kellner, ob man auch, wie in andern Häusern, kleinere Diners zum Preise von 1,25 Mk. (!) haben könne. Auf die bejahende Antwort des dienstbeflissenen Kellners bestellte man obiges Diner, jedoch nur in halben Portionen, da ganze ihnen zu viel wären. Die Bemerkung des Kellners, es könne deshalb keine Preismässigkeit eintreten, beantworteten die noblen Kurgäste mit der bezeichnenden Entgegnung: „Nun, dann können wir allerdings nicht bei Ihnen essen, das ist uns zu teuer.“ (!) und verliessen gekränkt und mit Empörung sofort das Hotel.

Ungefähre Kochdauer einzumachender Gemüses und Früchte. Verschiedene einzumachende Gemüses und Früchte, die in Büchsen und Gläsern eingemacht werden sollen, werden bekanntlich in

diesen gut verschlossen, in Wasser gekocht und zwar lange, bis sie weich oder gar sind, diese Kochdauer beträgt nun in Stunden bei Spargel 1 1/2, junge Erbsen in Büchsen 2 1/2, do. in Gläsern 1 1/2, Karotten 1 1/2, grüne Bohnen 3/4, Steinpilze 1 1/2. Nach Minuten: Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, je 15—20, Pflaumen 30—45. Nach Stunden: Birnen 1/2—1, Aprikosen und Pfirsiche 1/2—3/4. Die Zeit der Kochdauer wird von dem Augenblicke an gerechnet, wo das Wasser in dem Gefässe, in welchem die Gläser oder Büchsen stehen, zu sieden beginnt.

Um das Feuer zu beleben. Ein vorzügliches Mittel, um das Feuer zu hellem Aufbrennen zu bringen, ist ein wenig Kalphonium. Jede Hausfrau sollte von diesem leicht aufzubewahrenden wohlfeilen Stoff einen kleinen Vorrath halten. Ein mässiges Stückchen in die vergehende Glut geworfen, reicht hin, um in wenig Sekunden alle Kohlen in helle Glut zu versetzen. Das Kalphonium schmilzt und ergiesst sich dabei über das glimmende Feuerungsmaterial dergestalt, dass die Flammen und Hitze in kürzester Zeit zunehmen und dann sich geraume Zeit kräftig halten.

Vertreibung von Fliegen aus Vorrathsräumen. Am besten hat es sich bewährt, die Fenster bis auf einen Spalt zu verdunkeln, vor welchem die Fliegen Platz suchen, worauf sie mit frischem Insektentpulver eingestäubt werden. Da die Fliegen davon nur betäubt, nicht getötet werden, so ist es nötig, die scheinbar toten Fliegen zusammen zu fegen und zu vernichten. Die Anbringung von einmascigen Pflegenfenstern aus Drahtgewebe und das Geschlossenhalten der Thüren ist hierbei notwendige Bedingung, wenn die Plage nicht überhand nehmen soll.

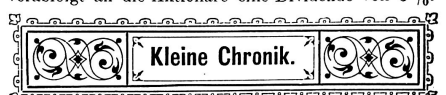
Wie kann man das Schiessen des Salates verhindern? So mancher Gärtner und so manche Hausfrau hat schon die verdrüssliche Erfahrung gemacht, wie durch plötzlich und zur Unzeit eingetretenes Schiessen des Salats oft die Arbeit mehrerer Monate in wenigen Tagen fast wertlos und ein bedeutender Ausfall in den Erträgen des Küchengartens verursacht wird. Man kann aber diesem Uebelstande vorbeugen, wenn man mit einem scharfen Messer den Strunk (Stengel) des Salatkopfes über der Erde bis etwa auf die Hälfte einschneidet. Bei einiger Uebung kann man in einer Viertelstunde leicht einige hundert Köpfe einschneiden. Durch dieses Einschneiden wird der Zufluss des Saftes verhindert, während die Pflanze noch Kraft genug behält, um fortzuleben.

Neue Koteletten. In einem demnächst erscheinenden englischen Kochbuche, betitelt „The Thorough Good Cook“, herausgegeben von dem namhaften Gourmet George Augustus Sala, findet sich unter der Abteilung „Invalid Cookery“ (Speisen für Kranke) ein Gericht *côtelettes à la victime*. Die Victims dabei sind zwei Rumpsteaks. Die Bereitung ist einfach. Man nimmt ein Lammrippchen (*lam chop*), legt dieses zwischen zwei dicke Scheiben Beefsteak, umbindet diese und lässt nun die Steaks auf dem Rost (*grill*) unbarmherzig rösten, bis sie schwarz werden. Dann nimmt man das Lammrippchen heraus, welches von Saft überfließend und äusserst zart ist. Die Zubereitung ist also ähnlich der, wie das Chateaubriand eigentlich zubereitet werden soll (aber wohl selten wird). Nachträglich finden wir in „La Cuisine Moderne“ ein ähnliches Rezept für *côtelettes de mouton à la victime*. Der Unterschied ist nur, dass die Victims hier nicht Steaks, sondern Hammelsrippchen sind. Es wird ein Rippenchen durch zwei andere oben und unten eingehüllt und erst serviert, sobald die äusseren Rippenchen braun geröstet sind.

Aktien-Hotels.

Die Aktiengesellschaft „Hotel Edelweis“ in Sils-Maria (Graub.) schliesst das Geschäftsjahr 1894 mit einem Reingewinn von 13,165 Fr. 35 Cts. und verabfolgt an die Aktionäre eine Dividende von 4%.

Die Aktiengesellschaft „Hotel Bregaglia“ in Promontogna (Graub.) schliesst das Betriebsjahr 1894 mit einem Reingewinn von 10,046 Fr. 56 Cts. und verabfolgt an die Aktionäre eine Dividende von 3%.



Baden. Die Zahl der Kurgäste betrug am 27. Juni 4,404.

In Thun haben die Konzerte der Kurkapelle seit 16. ds. wieder begonnen.

Wädenswil. Am 23. ds. wurde die direkte Dampfbootverbindung Wädenswil-Zürich eröffnet.

Heidelberg. Pfeifers Hotel Nassauer Hof in Heidelberg wurde von Herrn H. Nottbusch aus Osnabrück übernommen.

In Lübeck eröffnete Herr Sahlmann, seither Besitzer des Hotels Stadt Halsingfors, ein neues Hotel unter dem Namen Central-Hotel.

Itzehoe. Das Hotel zur Post, vor einem Jahre neubaut, wurde von Herrn Alberghini in Neumünster für 90,000 Mark angekauft.

Luzern. Auf dem Luzernersee wird am 13. und 14. Juli eine Ruder-Regatta, veranstaltet vom Luzerner Ruderklub, abgehalten werden.

Leyns s/Aigle. Unter dem Namen Hotel Kasino wird am 1. August, wie die „Wochenschrift“ meldet, ein zweites, grosses Hotel eröffnet.