

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 8 (1899)
Heft: 5

Artikel: Eisenbahnflegeleien
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521761>

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: 29.01.2025

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



Ercheint ... Samstags

Abonnement:

Für die Schweiz: 12 Monate Fr. 5.—, 6 Monate ... 3 Monate ...

Für das Ausland: 12 Monate Fr. 7.50, 6 Monate ... 3 Monate ...

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Pettizeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

8. Jahrgang | 8^{me} Année

Organe et Propriété de la Société suisse des Hoteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Ueber das Schönen der Weine.

Im 'Praktischen Ratgeber' wurde die Frage betrt. 'Schönen der Weine' aufgeworfen und wurde dieselbe von Herrn Dr. P. Kulisch gelöst...

Das Schönen der Weine ist eine Methode zur Klärung derselben. In manchen Fällen wendet man dieselbe auch an, um Geschmackfehler oder störende Färbungen der Weine zu beseitigen...

Die wichtigsten Schönungsmitel sind:

1. Hausenblase. Gut geeignet für die meisten Weissweine und nicht zu herbe Apfelweine. 5 Gramm Hausenblase werden ohne Erwärmung in 1 Liter sauren Weines aufgewellt...

2. Gelatine. Schönungsmitel für viele Rotweine, herbe und braune Weissweine, viele Apfelweine, namentlich solche mit hohem Gerbstoffgehalt.

3. Eiereiss. Für Rotweine, bisweilen auch bei braunen und herben Weissweinen. Man rechnet auf 1000 Liter Wein 10-30 Eiereiss...

Alle Schönungen werden, bevor man sie dem Weine zusetzt, mit der zehnfachen Menge Wein verdünnt und durch Hin- und Herbewegen innig vermischt.

Das Absetzen der Schönung dauert, je nach der Art des Schönungsmitels, 3-8 Wochen. Man vermeide zu frühes Abziehen von der Schönung.

Erst dann, wenn ein Wein einigermaßen ausgebaut ist, verspricht eine Schönng Erfolg. Aber auch bei fertigen Weinen ist dieselbe in der Hand eines Unerfahrenen eine ziemlich unsichere Sache.

Die 'Zeitung des Vereins deutscher Eisenbahnverwaltungen' gibt den immer lauter werdenden Klagen über die dauernde Zunahme der schon lange als 'Eisenbahnlegelleien' berichtigten schlechten Ausführung im Coupé...

Eisenbahnlegelleien.

Die Eisenbahn ist des Publikums wegen da und nicht etwa umgekehrt. Mit dieser kategorischen Erklärung hat schon mancher Beschwerdeführer seiner Beschwerde denjenigen Nachdruck zu sichern geglaubt, der ihr nur zu oft in sachlicher Begründung abging.

so unendlich viel Uebelstände für das reisende Publikum selbst, dass es wohl am Platze sein dürfte, hier einmal das Beschwerdebuch auszuliegen und hineinzu schreiben, was im Verlauf der Dinge so etwa die Reisenden selbst aneinander antun.

Der Herr, der die Eisenbahn für den Reisenden baut, ist der Herr, der die Eisenbahn für den Reisenden betreibt. Er ist der Herr, der die Eisenbahn für den Reisenden betreibt, und er ist der Herr, der die Eisenbahn für den Reisenden betreibt.

zungen war, in einem Rauchercoupé mit Frau und Tochter Platz zu nehmen. Da befanden sich vier Herren, die erst Cigarren und dann aus Tabakspfeifen rauchten.

Un Menu chinois.

Ce menu d'un repas en Chine offert à M. Marcel Manier, dont l'ordre et la marche sont bien faits pour bouleverser nos idées en matière culinaire:

DOUCEURS

Raisins, Piores, Pommes, Châtaignes d'eau, Graines de Pastèques confites, Nœux glacés, Gélées de fruits, Noisettes grillées au safran.

HORS-D'ŒUVRE

Poulets fumés, Poissons fumés au vinaigre de riz, ou Oeufs de canard conservés (cinq ans) dans la chaux, Crevettes à l'huile de ricin, Fromage aux pois, Jambon fumé, Choux de mer marinés, Choux sautés, Côtes de laitues salées.

DINER

Potage aux nids d'hirondelles, Ailerons de requin au jambon, Canard laqué, Pois au miel, Filets de poissons aux légumes, Holoturies au gien tseng, Pousses de bambou d'hiver, Crevettes au sucre, Filets de poissons frits, Pore bouilli, Poisson saucé chrysanthème, Champignons au gras, Soupe aux graines de lotus, Crème de pois aux fleurs bleues, Soupe de chrysanthèmes.

VINS.

Jaune de Shao-Sing, Liqueur de roses, Liqueur des Académiciens.



Pour maigrir.

Extrait de la Chronique scientifique de M. H. de Parville, dans les Débats:

On a assez parlé de la cure de l'obésité du docteur Schweningen, le médecin du prince de Bismarck. Elle est toujours en vogue à Baden-Baden. Si on la connaît en gros dans le public intéressé, peut-être en ignore-t-on encore les détails.

La méthode de Schweningen est fondée sur trois actions thérapeutiques: le massage de

l'abdomen, les bains chauds, le régime alimentaire.

On fait trois séances de massage par jour, d'un quart d'heure, avant le repas. Tapotage, pincement, pétrissage. Le malade étant couché, on enfonce les points profondément en déprimant la paroi abdominale et en faisant respirer à fond le patient de 5 à 20 fois par minute...

Ce massage violent et un peu brutal n'est certes pas du goût de tous les malades. Mais il faut s'y soumettre, et il paraît qu'on finit par s'y habituer.

massage, le malade reste exténué sur sa couchette.

Quant aux bains, ils sont locaux et quotidiens. Un jour, on baigne les bras, un autre les jambes et les pieds, un autre le siège. Ces bains durent vingt minutes à une température initiale de 37 degrés, que l'on élève par la circulation d'eau chaude jusqu'à 50 degrés.

D'après M. le docteur Romme, qui a suivi de près le traitement, le régime alimentaire adopté par M. Schweningen n'est pas moins rigoureux que les pratiques précédentes. Pour bien marquer que la diète doit être sévère, la vaisselle et les ustensiles employés sont de dimensions minuscules; on dirait d'un ménage de poupée.

ment du régime alimentaire: pain, biscuits, gâteaux, beurre, grains, sucre, café, thé, lait, vin, bière, eau-de-vie.

On souffre d'abord beaucoup de la soif, mais la privation cesse au bout de quatre ou cinq jours. Cette cure, qui est assez sévère, dure de six semaines à deux mois. Elle est suivie de résultats. M. Romme cite une malade pesant 120 kilogrammes, au bout de neuf mois, n'en pesait plus que 72.

On veut que la diminution de poids soit maintenue, il faut continuer un régime et une hygiène sévères. Avis aux intéressés.