

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 4

Rubrik: Kleine Chronik

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>

Theekoster. Man schreibt aus London: Wenn Frankreich das Land ist, wo man den vorzüglichsten Kaffee trinkt, so steht England bezüglich des Thees an erster Stelle. Thee ist nicht nur das Volksgetränk, sondern London hat auch die feinsten Theekenner der Welt. Es gibt hier einige hundert sehr intelligente, gut bezahlte Männer, die den Beruf des „Theekosters“ ausüben. Die Kosten können ist nämlich ein Talent, das angelernt werden kann. Der Theekoster verwünscht nicht selten sein Dasein. Die drei- bis vierhundert Tassen Thee, die er durchschnittlich täglich kosten muss, verwüsten seine Nerven schrecklich; seine Verdauungsorgane befinden sich in einem ständigen Zustand der Empörung; er muss seiner Lebensweise so viel Aufmerksamkeit zuwenden, wie etwa ein Athlet dem Training; er darf dies nicht essen und jenes nicht trinken, er darf nur einmal abends eine milde Cigarre oder ein Pfeifchen Tabak rauchen. „Manchmal“, meinte einer dieser gequälten Menschen, „besonders gegen Ende der Woche, bin ich in einem so überreizten Zustand, dass ich fürchtbar zu weinen anfangen, wenn ich nach Hause gekommen bin. Und danach fühle ich mich auch besser. Ich erinnere mich, dass ich kurz nach meiner Verheiratung einen solchen Weinkampf zur größten Bestürzung meiner Frau hatte, sodass sie fragte, wer gestorben sei.“ Ein Theekoster muss nicht nur einen sehr feinen Geschmack, sondern auch einen feinen Geruch haben. Ein Sachverständiger eines grossen Hauses erklärte, er könne es mit Bestimmtheit sagen, wenn etwa ein Apfel oder eine Orange ein bis zwei Minuten neben einer Theebüchse gelegen habe. Auch Königin Viktoria war eine grosse Theekennerin und trank eine besondere Mischung des feinsten chinesischen Thees. Die beste Tasse Thee im Königreich erhält man daher auch in Windsor, Osborne und Balmoral, und bei seinem Besuch bei der Königin machte dies einen solchen Eindruck auf Kaiser Wilhelm, dass er für den kaiserlichen Haushalt in Berlin 400 Pfund derselben Mischung bei einer Londoner Firma bestellte. Es ist interessant, dass Theekosters zu beobachten. Kleine Mengen verschiedenartigen Thees werden aus Probepaketten gezogen, sorgfältig abgewogen und in kleine, seltsam geformte Theekannen gethan. Auf dem Ladentisch stehen Reihen henkelloser nummerierter Tassen. Wenn das kochende Wasser in die Theekannen gegossen ist, wird eine Sanduhr umgedreht und der Thee steht sechs Minuten, was nach Ansicht der Sachverständigen die richtige Zeit ist. Dann wird der Aufguss in die Tassen gegossen und Milch, aber nicht Zucker hinzugegeben. Inzwischen prüft ein Schmecker die Theebblätter in der Kanne mit dem Auge und dem Geruch. Die mit Wasser durchtränkten Blätter eines guten Thees sollen eine lebhaft braune Farbe haben, aber dies ist kein untrügliches Zeichen seiner Güte. Mit silbernen Löffeln prüft er den Inhalt der Tassen der Reihe nach; das meiste von dem Getränk wird wieder ausgetrunken. Thee wird gegen Thee geprüft. Ein Sachverständiger spricht das Urteil aus, und der zweite und dritte bestätigen es. Dabei macht ein Jüngling geheimnisvolle Eintragungen in ein Buch. Das Aroma offenbart dem Schmecker die ganze Geschichte der einzelnen Probe, wo sie gewachsen ist, wann, und welchen Wert sie hat. Eine neue Prüfung der mit der Flüssigkeit durchtränkten Blätter fügt dieser Lebensgeschichte des Thees ein weiteres Kapitel hinzu. Das kleine Blatt ist ein Zeichen der Qualität. Aus der Grösse und Form des gebrochenen Blattes kann der Schmecker die Dimensionen des ganzen Blattes bestimmen. Auf Grund dieser Prüfungen wird dann der Wert festgestellt.

Kleine Chronik.
(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

Die Gotthardbahn beförderte im Dezember 172,000 Personen (1899: 151,774).

Zürich. Fremdenfrequenz in den Gasthöfen Zürichs pro Dezember 1900: 12,548.

Wengen. Das Hotel Viktoria in Wengen ging kaufweise in den Besitz des Herrn J. Schöni-Meister über.

Basel. Das Hotel Victoria erfährt gegenwärtig eine Erweiterung durch Umbau des Hintergebäudes, wofür Raum für circa 15 Fremdenzimmer gewonnen wird.

Brig. Die Arbeiten am Simplontunnel sind bis 23. Januar auf total 7560 Meter vorgeschritten, nämlich auf Briger Seite 4273 und auf italienischer Seite 3287 Meter.

Lindau. Im verflossenen Jahre haben in Lindau 56,004 Fremde gegen 55,118 des vorigen Jahres übernachtet. Hierbei wurde jede Person nur einmal gezählt, wenn sie sich auch längere Zeit hier aufhielt.

Luzern. Die Flotte des Vierwaldstättersees ist wieder um einen eleganten Salondampfer mittlerer Grösse vermehrt worden, indem dieser Tage der Dampfer Uri vom Stapel gelassen wurde.

Oranje-Hotel zu Scheveningen. Der Reingewinn aus dem Jahre 1900 beträgt einschliesslich 12000 Vortrag aus 1899 f 45,051. Die Generalversammlung beschloss, daraus 5% Prozent Dividende zu verteilen.

Eisenbahn Domodossola-Locarno. Die Regierung erteilte dem Ingenieur Barbey in Gené die Erlaubnis zur Einleitung der Vorarbeiten zum Bau der 50 Kilometer langen Linie Domodossola-Locarno behufs Herstellung einer Verbindung der Simplont mit der Gotthardbahn.

Für die Liebhaber einer echten Havanna kommt frohe Kunde. Die Tabak-Ernte von Kuba wird als eine der reichsten bezeichnet, die jemals erzielt worden, auch soll die Qualität durch das jahrelange Bräuhliegen der Felder aussergewöhnlich fein sein. Einer guten Mittelernte von 400,000 Ballen stehen diesmal 510,000 Ballen Primaware gegenüber.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne-Ouchy, du 11 au 17 janvier 1901: Suisse: 804; France: 68; Allemagne: 13; Angleterre: 40; Amérique: 4; Italie: 9; Russie: 13. Divers: Autriche, Belgique, Pays-Bas, Espagne, Danemark, Etats balkaniques: 15. — Total: 688.

Visp. Im Hotel de la Poste in hier verstarb im Alter von 75 Jahren Frau Margarethe Lagerer, eine tüchtige und umsichtige Hoteliersfrau. Die unter der Firma Lagerer & Suter betriebenen Geschäfte: Hotels Bellevue, Grand Hotel und Dom in Saas-Fee, sowie Hotel Stalden in Stalden sind nun käuflich an die Geschwister Lagerer übergegangen.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 5. bis 11. Januar 1901: Deutsche 827, Engländer 728, Schweizer 504, Franzosen 12, Holländer 156, Belgier 71, Russen 205, Österreicher 59, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 119, Dänen, Schweden, Norweger 22, Amerikaner 41, Angehörige anderer Nationalitäten 12. Total 2727. Darunter waren 118 Passanten.

Fischzucht. Ein neues Transportmittel für lebende Fische, schweizerische Erfindung, patentiert in den meisten europäischen und Nordamerika, wird von der schweiz. Gesellschaft „Ichthys“ ausgenutzt. In einem Blechkessel von 100 Liter Inhalt können nach diesem System 100 Bachforellen oder Zugerforellen 30 und mehr Stunden lang ohne irgend welche frische Wasserversorgung und ohne Verlust gehalten werden. Dadurch wird es möglich, seine Fischarten überallhin lebend zu versenden, da der Apparat ohne Bedienung funktioniert.

Montreux. L'assemblée générale annuelle de la Société des hôteliers de Montreux et environs est convoquée pour le 2 février 1901, à 8 h. de l'après-midi, au Kursaal de Montreux. À l'ordre du jour figurent: Lecture du procès-verbal de la dernière assemblée; rapport de gestion du Comité pendant l'exercice de 1900; rapport de la Commission de vérification des comptes; votation sur les conclusions de ces deux rapports; nominations statutaires; propositions individuelles.

Aus der guten alten Zeit des Münchener Durstes erzählt ein Mitarbeiter der „Augsb. Abendzeitung“ folgende hübsche Geschichte: Zu den trinkfestesten Männern des Hofbrauhauses gehörte Adolph K. Der sprach eines Abends zur Kellnerin: „Kathi, was bin ich schuldig?“ — „Sie haben 14 Mass, macht 2 M. 80 Pf.“ Mit selbstgefälligem Lächeln meinte der Meistertrinker: „Ja geltens, so viel hat halt sonst niemand.“ — „O ja“, sagte die Kellnerin, „dort hinten im Eck sitzt einer, der hat 15 Mass.“ — „Was, den muss ich sehen, zeigen Sie mir den Herrn.“ Der Advokat ging hin und fand als Rivalen — seinen Sohn. „In den Armen lagen sich beide und weinten vor Schmerz und Freude“, das heisst sie gingen noch in ein Weinhaus.

Die Wohnbevölkerung der Schweiz beträgt nach der letzten Volkszählung auf 1. Dezember 1900 3,327,551 Seelen, die ortsnunmehrige Bevölkerung 3,237,207. Folgende Tabelle zeigt die Zunahme:

Datum der Zählung	Wohnbevölkerung	Ortsanwesende
1850 (18.—23. März)	2,390,116	2,352,740
1860 (10. Dez.)	2,510,494	2,507,170
1870 (1. Dez.)	2,655,001	2,648,147
1880	2,831,788	2,846,102
1888	2,917,754	2,933,334
1900	3,327,551	3,327,551

Im Zeitraum von 50 Jahren ergibt sich für die kleine Schweiz, mit einem grossen Gebietsteil un-kultivierbarem Boden, eine Zunahme um nahezu eine Million Menschen.

Spiez-Prutigen-Bahn. Nur noch wenige Tage trennen uns von dem bedeutungsvollen Momente, in welchem die schwarzen Mineure im Hondrichtunnel einander die schwierige Hand zum gegenseitigen Grusse reichen werden. Sonntags waren noch 37 Meter zu durchbrechen, und bereits hört man hüben und drüben ein dumpfes Dröhnen. Das Zusammen-treffen wird so ziemlich in der Mitte des 1600 Meter langen Tunnels erfolgen. Man erwartet dieses wichtige Ereignis kommenden Sonntag den 27. Januar. Tag und Nacht wird schichtweise gearbeitet. Bis Mitte März wird der Tunnel ausgeteilt sein, so dass man auf Ende März mit dem Oberbaumarial durchfahren zu können hofft. April bis Mitte Mai wird der Oberbau gelegt werden können.

Rabattgewährung. Vom Verbands der österreichischen Gastwirte und Gasthofbesitzer ist, durch die immer weiter greifende Begehrlichkeit des österreichischen Vereins reisender Kaufleute genötigt, im verflossenen Jahre eine umfassende Aktion gegen das System der Gewährung von Rabatten und Superabgaben an einzelne Berufsstände, insbesondere gegen das System der sogenannten Wertmarkenhefte des Vereins reisender Kaufleute in Scene gesetzt worden. Das Centralbureau hat sich zu dem Zwecke an die sämtlichen Verbandsgenossenschaften gewendet und kann mit Befriedigung konstatieren, dass sich alle namentlich durchbrochenen dieser Aktion angeschlossen haben, und dass vielleicht auf diesem Wege ein Teil jener schreienden Uebelstände beseitigt wird, durch welche das Hotelgewerbe zu Gunsten ihm vollkommen fremder Wohltätigkeitszwecke in empfindlicher Weise in Kontribution gesetzt wird.

Davos-Platz. Internationaler Eiwettlauf. Resultat im Schnelllauf: 500 Meter: Eddy (Pseudonym) Petersburg 0 Min. 49¹/₂ Sek., Edington Oxford 0 Min. 54 Sek., Salzen Hamburg 0 Min. 54 Sek., Greve 1 Min. 1¹/₂ Sek., (gestürzt). 1000 Meter: Greve 1 Min. 42 Sek., Eddy 1 Min. 43¹/₂ Sek., Edington 1 Min. 44¹/₂ Sek., Salzen 1 Min. 56¹/₂ Sek., 5000 Meter: Greve 9 Min. 1¹/₂ Sek., Edington 9 Min. 44¹/₂ Sek., Salzen 10 Min. 59¹/₂ Sek. — Ermunterungsschnelllauf: 500 Meter: Edington 0 Min. 48 Sek., Stoppani Paris 0 Min. 51 Sek., Salzen 0 Min. 55 Sek., Séon Paris 1 Min. 1¹/₂ Sek. — Hauptstreckenlauf auf 1600 Meter: Greve 2 Min. 37¹/₂ Sek., Edington 2 Min. 44¹/₂ Sek., Salzen 2 Min. 59¹/₂ Sek. — 10000 Meter: Greve 18 Min. 48 Sek., Edington 19 Min. 42 Sek., Salzen 23 Min. 21 Sek. — Ermunterungslauf auf 1600 Meter: Eddy 2 Min. 37¹/₂ Sek., Stoppani 2 Min. 40 Sek., Salzen 2 Min. 59¹/₂ Sek. — 5000 Meter: Stoppani 10 Min. 14 Sek., Eddy 10 Min. 17 Sek., Salzen 11 Min. 25¹/₂ Sek. — Kunstlaufen: Junjowen Ernst (Pseudonym) Davos, Gordan, Berlin.

Beleuchtungswesen. Freibrennende elektrische Lampe. Die vor etwa drei Jahren von Professor Norma in Göttingen gemachte Erfindung scheint ihren Weg bis zur praktischen Verwendung endlich zurückgelegt zu haben. Wenigstens wurden Brennvorsuche schon an verschiedenen Orten gemacht und der allgemeine Vertrieb soll nächstens beginnen. Der Glühkörper der neuen Lampe besteht aus gebrannter Magnesia. Es sollen hauptsächlich zwei Arten von Lampen hergestellt werden; bei der einen wird die erforderliche Vorwärmung des Magnesia-Cylinders durch ein Streichholz oder eine Spiritusflamme bewirkt. Aus dieser Art der Erwärmung geht schon hervor, dass der Glühkörper zugänglich,

also nicht wie die elektrische Glühlampe in eine geschlossene luftleere Glasbirne eingeschlossen ist. Die zweite Art der Nernst-Lampe besitzt selbstthätige Wärmevorrichtung, die nur einige Sekunden in Betrieb gesetzt ist, nach deren Verlauf die Weissglut erreicht wird. Das aussage Aussehen einer derartigen mit Glasglocke montierten Lampe ist sehr hübsch. Die Nernst-Lampen werden für Ströme von 110 und 220 Volt Spannung und für eine Leuchtkraft von 25, 50 und 100 Kerzen eingerichtet, und der Verbrauch an elektrischer Energie lässt sich auf eine Kerze Leuchtkraft 1¹/₂ bis 1³/₄ Watt, also nur die Hälfte der jetzigen Glühlampen. Ist der Glühkörper unbrauchbar geworden, so ist nur dieser gegen einen neuen umzuwechseln, was mit geringen Kosten verbunden ist.

Wien. In einem am 11. ds. im Niederösterreichischen Gewerbevereins-Vortragsabende sprach der Schriftsteller E. L. Grieszich über die Wiener Hotels und ihre geschäftliche Lage. Es giebt im Ganzen beiläufig 170 Beherbergungsbetriebe in Wien (128 Hotels, Garnis und Gasthöfe, 28 Pensionen und 19 Massonquartiere), die sehr ungleich auf die einzelnen Bezirke verteilt sind. 55 Hotels, Garnis und Gasthöfe, und zwei Drittel aller Fremdenzimmer entfallen auf die innere Stadt und die Leopoldstadt, die somit das Zentrum des Wiener Fremdenverkehrs bilden. Die Gesamtzahl der Zimmer lässt sich auf 6500 veranschlagen. In den letzten zwölf Jahren haben sich im Wiener Hotelwesen tiefgreifende Änderungen vollzogen. Alte Etablissements von Ruf traten neue Hotels, darunter mehrere Prachtbauten, und zwar in so grosser Zahl, dass sich seit 1890 die Zahl der Fremdenzimmer um etwa 1700 erhöhte. Eine wesentliche Behinderung des geschäftlichen Aufschwunges der Wiener Hotels bildet der in Verhältnis zum Fremdenzuzug viel zu hohe Bestand an Fremdenzimmern. Wird die Besetzung von 66 Prozent d. besetzbaren Logierorte als mittlere Besetzung angenommen, so ergibt sich, dass im Jahre 1898 — das die bisherige Maximalfrequenz erzielte — die effektive Ausnützung um nicht weniger als 330,000 Logierorte hinter einer mittelmässigen Besetzung zurückgeblieben ist. Ein Geschäftszweig, der seit zwei Jahrzehnten mit einer derart ungünstigen Konjunktur zu kämpfen hat, ist sicher ein notleidender und hat als solcher Anspruch auf staatlichen Schutz. Aber durchaus haltlos ist die mit Hartnäckigkeit festgehaltene Annahme, dass die Notlage des Hotelgewerbes durch den Rückgang des Fremdenverkehrs herbeigeführt worden sei. Der Zuzug ist nicht nur im Rückgang, sondern im Gegenteil in wachsender Zunahme begriffen, die seit 1887 im Jahresdurchschnitt 15,000 Fremde beträgt, um etwa 2500 Fremde weniger als nach den Erhebungen der Pariser Polizeipräfektur die Zunahme von Paris. Seit 1887 hat sich die Zahl der in Wien eingetroffenen Fremden geradezu verdoppelt, sie ist von 206,000 in wachsender Zunahme auf 408,000 Fremde gestiegen.



F. T. in A., V. E. in K., B. S. in R. Ihre Frage finden Sie in heutigem Leitartikel beantwortet.

D. P. in V. Wir haben über fraglichen Gegenstand, resp. über dessen Besetzungsergebnisse eingezogen, jedoch noch keine Antwort erhalten.

Des Vertragsbruchs hat sich schuldig gemacht: **Marie Mey, Köchin**, von Obenu.

Kennt Jemand den gegenwärtigen Aufenthalt eines **J. Sommer, Küchenschef**?
Das Centralbureau.

Theater.

Repertoire vom 27. Januar bis 3. Februar 1901.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, nachmittags, *Die Macht der Finsternis*. Abends, *Der Trompeter von Säckingen*. Montag, *Viel Lärm um Nichts*. Mittwoch, *Jugend von heute*. Donnerstag, *Corran*. Freitag, *Die Puppe*. Sonntag, abends, *Die Räuber*.

Corso-Theater in Zürich. Täglich abends 8 Uhr Variété-Vorstellung ersten Ranges. Sonntags 8¹/₂ Uhr und 8 Uhr. Am 1. und 16. jeden Monats vollständiges neues Programm.

Hiezu als Beilage: **Offertenblatt der „Hôtel-Revue.“**
Verantwortliche Redaktion: Otto Amaler-Aubert.

Die Schweizer Hotel-Revue

gegründet 1892, ist das offizielle und für die Mitglieder obligatorische Organ des Schweizer Hotelier-Vereins und vertritt als solches die Interessen der Hotel-Industrie und des Fremdenverkehrs. Die „Hotel-Revue“ ist das einzige schweizerische Fachblatt, welches ausschliesslich der Hotel-Industrie dient; sie

ist entschieden

infolgedessen und vermöge ihrer weiten Verbreitung in den bessern Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz, Deutschland, Tirol, Südfrankreich und Italien

das geeignetste Blatt

für Geschäftsfirmen, welche mit Hotels, Pensionen und Kuranstalten in Verbindung stehen oder mit denselben in Verbindung zu treten wünschen. Die „Hotel-Revue“ hat sich seit ihres Bestehens namentlich als Inserationsorgan

für Hotel-Bedarfs-Artikel

bewährt. Die steten Erneuerungen von Aufträgen seitens langjähriger Inserenten der „Hotel-Revue“ sind ein Beweis für die Wirksamkeit von Annoncen betreffend Hotel-Einrichtungen und Hotel-Betriebs-Artikel, wie solche nebenstehend aufgeführt sind.



Sie eignet sich

hauptsächlich für Inserate betreffend:

**Beleuchtungs- und Heizungs-
Wasch- und Ciset-Anlagen
Personen- und Gepäckaufzüge**

**Ameublements und Tapeten
Teppiche, Vorhänge, Lingerie
Küchen- und Keller-Utensilien**

**Speisenzubereitungsmaschinen
Silber-, Porzellan-, Glaswaren
Lebensmittel, sowie Getränke**

**Kauf, Verkauf und Pacht von
Hotels, Pensionen, Kurhäuser
Stellen-Gesuche und -Offerten**

Gewissenhafte und geschmackvolle Ausführung gefälliger Aufträge zusichernd, empfiehlt sich bestens

Die Expedition.