

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 2 (1893)  
**Heft:** 33

**Rubrik:** Rundschau

### **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:** 15.03.2025

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

marche en montagne, laquelle constitue d'ailleurs le meilleur des apéritifs.

Voilà, malheureusement pour nous, et surtout pour lui, ce que le Dauphiné ne paraît pas avoir encore bien compris. Du moins, s'il s'en doute enfin un peu, grâce aux efforts persistants du comité d'initiative de Grenoble, du Club Alpin et de la Société des touristes dauphinois, les progrès réels et pratiques, dans cette voie, sont d'une lenteur désespérante, et ce qui a été fait n'est rien auprès de ce qui reste à faire.

Je lisais dernièrement dans le *Petit Dauphinois* un exemple frappant de l'apatie à laquelle on se heurte constamment dans nos montagnes, même les plus fréquentées.

Cet hiver deux touristes grenoblois eurent l'idée d'aller faire un tour en Chartreuse malgré la neige. Ils partirent à pied par le Sappey, déjeunèrent frugalement au couvent, et résolurent de dîner plus copieusement au retour, sur la route de Saint-Laurent-du-Pont.

Les difficultés de la descente les ayant retardés quelque peu, et le jour baissant vite, dans la mauvaise saison, ils arrivèrent au village à la nuit close, et trouvèrent la porte de l'auberge aussi close que la nuit.

Naturellement, ils cognèrent avec tout ce qui leur restait de forces à cet huis malencontreux. On finit par leur ouvrir... la fenêtre; et la tête de l'aubergiste, ornée du bonnet de coton traditionnel, se montra:

— On ne frappe pas si fort que cela chez les gens à pareille heure; que demandez-vous?

— Nous voulons, en payant bien entendu, souper et coucher.

— Je le regrette beaucoup, mais il n'y a rien à manger et il n'y a plus de place.

Là-dessus, la tête peu avenante disparut, la fenêtre se referma, et les deux affamés, si exténués qu'ils fussent, durent se résigner à reprendre leur course dans la nuit, à travers la neige, vers quelque bourgade moins inhospitalière, à la poursuite d'un souper et d'un gîte problématiques.

En été, évidemment, il y a „un peu plus de place“ et beaucoup plus de victuailles dans nos auberges montagnardes. On y fait même, dans des prix très doux, des repas plantureux dont les habitués des grands hôtels de la Suisse n'ont jamais eu aucune idée, ni comme carte, ni surtout comme addition. Et si les lits y manquent, on peut à la rigueur aller coucher à la grange sur le foin bien sec.

Mais cela ne saurait suffire, et la Dauphiné se doit à lui-même, il doit principalement à ses visiteurs, d'année en année plus nombreux, et qui finiront par venir et devenir innombrables, le Dauphiné leur doit un accueil empressé, une hospitalité convenable, enfin tout le bien-être dont il dispose et qui, lorsqu'on voudra ou qu'on saura bien en tirer parti, satisfera les plus difficiles et les plus délicats.

Dans cet admirable pays où le sol est aussi fécond que la nature est splendide, on a tout sous la main. Il n'y a donc qu'à vouloir et, comme on dit, qu'à se baisser et en prendre.

La réputation de nos Alpes françaises, toujours grandissante, doit être pour nous un encouragement à mieux faire. Succès oblige, on moins autant que noblesse, et nos admirables montagnes ayant à la fois l'un et l'autre, ont donc des obligations doubles auxquelles nous devons faire honneur.

Nous n'y perdrons rien, du reste, car ainsi que le disait récemment l'empereur d'Autriche à propos des montagnes de son pays, en les comparant à la Suisse:

„Nos Alpes sont aussi merveilleusement belles; leurs beautés soutiennent la comparaison avec celles de la Suisse: mais ce développement qui sert à l'agrément de la vie et au confort et assure aujourd'hui à la Suisse un tel mouvement de visiteurs, devrait être un exemple à nos pays alpins.“

Sire, vous avez raison.

Ce qui est vrai en Autriche est encore plus vrai en France.

Dauphiné, mon ami, mets cette vérité dans ta poche, en attendant... mieux.\*

\* \* \*  
Cet avertissement à la population du *Dauphiné* fera sans doute le même effet que la voix du prédicateur dans le désert, néanmoins nous voudrions rendre l'honorable rédacteur attentif à cette circonstance qu'au point de vue de la participation des différentes nations au mouvement des étrangers en Suisse, la France n'occupe, dans le cas le plus favorable, que le quatrième rang. En prétendant donc, avec une modestie toute gauloise, que la Suisse doit principalement aux touristes français sa réputation universelle, notre confrère parisien formule une assertion qui ne tient pas debout et se trouve démentie par le fait que la France n'a commencé à fournir un contingent quelque peu important de touristes que depuis 8 à 10 ans, c'est-à-dire à une époque où la Suisse jouissait déjà de sa réputation universelle.

Au surplus, Thomas Grimm nous paraît ignorer la fable du loup et de l'agneau.



**Basel.** Hotel Baslerhof ist an der gerichtlichen Steigerung in den Besitz des Herrn Endemann, Bierbrauer in Luzern, als Inhaber der dritten Hypothek, übergegangen um den Preis von 221.000 Fr.

In **Zürich** findet das Auer'sche Gas-Glühlucht immer mehr Einführung. Der Verwendung desselben für die Strassenbeleuchtung sollen laut „Stadtbl.“ keine Schwierigkeiten mehr im Wege stehen.

**Bern.** Beim Eisenbahndepartement sind 226 Protesteingaben gegen die Winterfahrpläne 1893/94 eingelangt; davon betreffen 100 das Netz der Jura-Simplonbahn.

**Eisenbahnen.** Die Schweiz besitzt zur Zeit 3519 Kilometer Eisenbahn, wovon 2943 Km. Normalspurbahnen, 442 Km. Schmalspurbahnen, 82 Km. Zahnradbahnen, 11 Km. Drahtseilbahnen und 41 Km. Tramwaybahnen.

**Zermatt.** In Zermatt funktioniert das elektrische Licht seit einigen Tagen wieder regelmässig. Die Reparaturarbeiten wurden mit aller Energie betrieben. Nunmehr wird eine strenge Ueberwachung der Maschinen gehandhabt, so dass eine neue Beschädigung nicht mehr stattfinden kann.

**Zürich** wird das nächste Jahr eine grosse interkantonale Fischereiausstellung zu sehen bekommen. Dieselbe wird den Ersatz bilden für die in Bern plazierte, welche bekanntlich zufolge der Notlage der Landwirtschaft samt der Gewerbeausstellung unterbleibt. Als Zeitpunkt für die Ausstellung nimmt man den Monat Juni in Aussicht und als Ausstellungslokal das alte Kaufhaus.

**Basel.** Ein hiesiger Hotelier hat in seiner Wirtschaftsraumlichkeit ein grosses Bassin anbringen lassen, in welchem alle möglichen Fische, wie Aale, Alet, Karpfen, Forellen etc. lustig herumschwimmen. Jeder Fischliebhaber kann sich seinen Fisch selbst aussuchen, worauf derselbe sofort nach der Küche wandert. Es sind Vorrichtungen getroffen, dass auch im Winter durch die Einwirkung der Kälte keine Störung in Betriebe dieses Bassins eintreten kann.

**Gotthardbahn.** In sämtlichen Fremdenbüchern ist angezeigt, dass alle Gotthardzüge in Göschenen anhalten, wie dies auch seit Bestand der Gotthardbahn bis zum 1. Juni d. J. innegehalten wurde. Es wird deshalb in Anbetracht des grossen Fremdenverkehrs von Göschenen, Andermatt und Umgebung

von den dortigen Einwohnern, sowie von Fremden, der Bequemlichkeit halber allgemein der Wunsch geäußert, die Gotthardbahn-Direktion möchte darauf eingehen, für die Folge den Zug von Mailand kommend morgens 4 Uhr 6 Min. wieder wie bisher in Göschenen anhalten zu lassen.

**Rigi-Scheidegg.** Die unter Aufsicht von Dr. Stierlin auf der Rigi-Scheidegg vorgenommenen Anpflanzungsversuche verschiedener Gräser- und Kräuterarten, Gesträucher- und Baumsetzlingen berechtigten nach dem „B. d. U.“ zu den schönsten Hoffnungen. Die hier gesammelten Erfahrungen auf unsere Alpen durchweg angewendet und verwertet, würden ihren Wert mindestens verdoppeln. Seit Jahren pflanzt und erntet Dr. Stierlin ausgezeichnete Kartoffeln 1600 Meter über Meer und von 100 jungen Eichen sind nur 3 Stück in des Winters Strenge zu Grunde gegangen.

**Schweiz. Alpenklub.** In der am Samstag in St. Gallen abgehaltenen Delegiertenversammlung waren 33 Sektionen mit 60 Delegierten vertreten. Es wurde beschlossen, die Fauna und Flora und die Schönheiten des Alpenlandes energisch zu schützen. Für die Hütte am Monte Rosa wurde ein Kredit bewilligt. Es mochten etwa 250 Gäste anwesend sein; unter denselben befanden sich auch Deutsche und Oesterreicher. Am Montag wurde das Fest mit einem Ausflug nach dem Sealpsee abgeschlossen. Die Sektion Mythen übernahm das Klubfest pro 1895.

**Zermatt.** Andreas Seiler von Zermatt, der Sohn des bekannten Hoteliers Alexander Seiler sel., hat das Matterhorn mit dem Führer Binner bestiegen. Sie waren am 7. ds. vom Schwarze aus nach der italienischen Seite aufgebrochen, von wo eine andere Gruppe, bestehend aus zwei Führern und einem Herrn, nachfolgten. Als diese Partie gegen 3 Uhr nachmittags eine gewisse Stelle erreichte, schossen auf einmal Seiler und Binner von der Höhe herunter an den entsetzten Touristen vorbei in den gähenden Abgrund hinunter. Diese kehrten sofort um und brachten die Schreckensbotschaft nach Zermatt. Seiler zählte erst 18, Binner 24 Jahre; sie waren kraftstrotzende, gewandte Bergsteiger.

**Bäder von Baden.** (Mitget.) Das Leben der Haute-Saison hat sich seit einem Monat sichtlich entwickelt, das zeigen die längeren Reihen der Kurgäste auf der Fremdenliste und das viel bewegtere Leben am Platze selbst. Vergangenen Freitag amüsierte sich nämlich an einer prächtig gelungenen venetianischen Nacht mit Feuerwerk vom Pyrotechniker Grüter in Baden. Am Sonntag darauf, bei Anlass des Benefiz-Konzerts des Kapellmeisters A. Möller, zog das ausserordentlich reichhaltige und abwechslungsreich ausgestattete Programm ein so zahlreiches Publikum herbei, dass es der grosse Konzertsaal des Kasinos kaum fassen konnte. Finanziell war es seit 20 Jahren das beste Benefiz-Konzert. Künftigen Samstag wird die Violin-Virtuosin Helene Polleschowsky aus Wien gastieren.

**Deutschland.** Am 20. Juli fand in Berlin eine von mehreren Hundert Personen besuchte öffentliche Versammlung von Köchen, Kellnern und Berufsgenossen statt. Nach einem eingehenden Referat wurde mit allen gegen eine Stimme nachstehende Resolution angenommen: „Die heute tagende Versammlung der Köche, Kellner und Berufsgenossen fordert von den gesetzgebenden Körperschaften in dem Spezialgesetz für gastwirtschaftliche Angestellte die Bestimmung eines unverkürzten, wöchentlich wiederkehrenden Ruhetages von 36 Stunden vorzusehen.“

Warum nicht gleich das neueste Programm der Sozialisten in England als Resolution aufstellen, welches da lautet:

Eight hours work; eight hours play;  
Eight hours sleep; sixteen hours pay.



## Das Tabakrauchen in der Küche.

Jede Zeit hat ihre verschiedenen Sitten, so kann es kommen, dass das, was vielleicht früher verboten, in späterer Zeit gestattet ist. Vor 50 Jahren war Rauchen und Priesen in der Küche aus, strengste untersagt und zwar aus Rücksicht auf Reinlichkeit, die erste Bedingung für den Koch, denn sehr appetitlich ist es nicht, wenn Tabaksasche oder Schnupftabak aus Versehen in die Speisen fallen, jedenfalls gewinnen sie dadurch nicht an Wohlgeschmack. Aber man ging noch weiter, man höre und staune, das Tragen eines Schnurrbartes war den Köchen verboten, weil man annahm, etwa an demselben hängenbleibende Tropfen könnten zurück in die Speise fallen. Das Revolutionsjahr 1848 hat darin eine vollständige Umwälzung hervorgebracht, man könnte sagen, es war das Jahr, in welchem die Herrschaft der Cigarre und der Schnurräbte begonnen hat. Bis dahin beschränkte sich der Gebrauch der Cigarre nur auf die besseren Stände, der gewöhnliche Mann rauchte Pfeife, der Schnurrbart war nur Eigenheit des Militärs. Heute ist das anders, Jedermann raucht Cigarren, Jeder,

dem er wächst, trägt einen Schnurrbart. Dagegen liesse sich nichts einwenden, doch für die Köche bleibt das Rauchen bei der Arbeit eine unschöne Sache, der Schnurrbart mag ihnen unbenommen bleiben. Bisher hat wohl niemand gewusst, dass, abgesehen von der Reinlichkeit, das Rauchen in der Küche bedenkliche Folgen für die Gesundheit der von den Speisen Essenden haben kann. Ein Herr Bouvier in Paris hat durch fortgesetzte eingehende Untersuchungen festgestellt, welchen gefährlichen Einfluss der sich den Speisen mitteilende Tabakrauch auf die Gesundheit des Menschen haben kann. Wir geben nachstehend in Kürze das Resultat seiner Forschungen.

Ein Stück rohes Rindfleisch, in dünne Scheiben geschnitten, dem Tabakrauch ausgesetzt, wird von Hunden nicht berührt; gelingt es ihnen, ein solches Stück in einer Umhüllung von Brodkrumen beizubringen, so erfolgt der Tod in einer Stunde. Ein Stück Kalbfleisch mit Tabakrauch gesättigt, im Ofen gebraten, so dass der Saft ausgeflossen ist, bringt Ratten, die davon fressen, gleichfalls den Tod (ein sehr einfaches und leichtes Mittel, sich von dieser Plage zu befreien). Gekochtes Rindfleisch erregt unter gleichen Verhältnissen Erbrechen. Dieses gar gemachte Fleisch erst gekocht oder gebraten, nimmt den Tabakrauch mehr oder weniger an; je nach dem Punkt des Garsens Beefsteaks, Rostbeef am meisten, dann der Braten, am wenigsten das auf andere Weise

bereitete Fleisch. Das Eindringen des Rauches vermindert sich mit dem Kaltwerden des Fleisches. Dasselbe hängt aber auch nach Herrn Bouviers Erfahrungen von der Eigenschaft des Tabaks ab. So teilt sich der Rauch von frischem oder nass gewordenem Tabak leichter mit als der von leichtbrennendem, dessen Rauch weniger schwer ist. Am gefährlichsten, also am nikotinhaltigsten sind die letzten Züge aus der Cigarre oder aus der kurzen Pfeife (bezieht sich auf die in Frankreich auch unter den Köchen verbreitete, ekelerregende kurze Pfeife). Die Verschiedenheit der Tabake hat ebenfalls verschiedene Wirkung. Erdbeeren oder Himbeeren dem Rauche von schwerem Tabak ausgesetzt, sind vollständig ungeniessbar. Wenn nun schon Gegenstände wie Fleisch, bei welchem das Eindringen des Tabakrauchs doch nur schwer erfolgen kann, so gefährliche Wirkung haben, wie vielmehr andere Vorräte, wie z. B. Mehl, welches der Tabakrauch vollständig durchdringen kann. Wenn die Erfahrungen des Herrn Bouvier, die jedenfalls zu weiteren Untersuchungen Veranlassung geben werden, sich bewähren, dann lässt sich vielleicht manche Krankheit erklären, denen die Aerzte ratlos gegenüberstehen, die sich als Nikotinvergiftungen herausstellen würden. Mag nun Herr Bouvier Recht haben oder nicht, jedenfalls ist es keine schöne Sitte, die brennende Cigarre während der Arbeit in der Küche im Munde zu haben.

(„Küche“.)