

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 3 (1894)  
**Heft:** 49

**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>**

pflichtig erklärt für das Gepäck, welches der ankommende Fremde dem Kutscher mit dem Ersuchen übergeben hatte, dasselbe mit zum Hotel zu nehmen, er werde zu Fuss hingehen. Das Reichsgericht sagt, wenn ein Gastwirt einen Wagen zu den ankommenden Zügen sendet, so liegt hierin eine Aufforderung an die Reisenden, in seinem Gasthause zu wohnen und zu diesem Behufe sich des Wagens für ihre Personen und ihr Gepäck zu bedienen; der Reisende nimmt dies Anerbieten durch die Erklärung an den Kutscher an, welcher als beauftragt von dem Wirt gilt, das Gepäck für ihn zu übernehmen. In dem betreffenden Falle enthielt die Handtasche aber Sachen im Werte von 987 Mark. Der Ersatzanspruch des Reisenden wurde abgewiesen, weil die Vorsicht geboten hätte, den Kutscher hierauf aufmerksam zu machen und ihn aufzufordern, besonders auf die Tasche zu achten.

(Schluss folgt.)

## Rundschau.

**Genfer Ausstellung.** Von der projektierten Erstellung eines 70 Meter hohen Turmes für die Gruppe „Lebensmittel“ ist, wie das „Luz. Tagbl.“ berichtet, Umgang genommen worden.

**Interlaken.** Ein hiesiges Initiativkomitee hat ein Konzessionsgesuch eingereicht für die Erstellung einer elektrischen Strassenbahn Interlaken-Bahnhof-Matten-Wilderswyl mit Anschluss an die Schynige Platte-Bahn.

**Telephon Wien-Berlin.** Mit dem 1. d. ist die direkte Telephonverbindung Wien-Berlin dem öffentlichen Verkehr übergeben worden; die Linie funktioniert trotz der beträchtlichen Länge von 660 Km. vortrefflich und der Zudrang des Publikums war am ersten Tage trotz der hohen Taxe (1 fl. 80 Kr. = 3 M.) ein so grosser, dass das Los über die Reihenfolge entscheiden musste.

**Weinbehandlungskurs.** Zu dem zwei Wochen dauernden Weinbehandlungskurs an der deutschschweizerischen Obst-, Wein- und Gartenbauschule in Wädenswil haben sich 125 Mann, meistens Weinhandlender, Wirte und Küfer, angemeldet. Die beschränkten Räumlichkeiten gestatten aber kaum die Aufnahme von 40 Teilnehmern, so dass ca. 80 auf nächsten Winter, da wieder ein solcher Kurs stattfindet, vertröstet werden mussten.

**Telephonwesen.** Die ständerätliche Kommission für Telephongebühren teilt sich bezüglich der Höhe der Gebühr für die Inhaber von Telephonstationen im zweiten Jahr in eine Mehrheit und eine Minderheit. Erstere will dem Nationalrat beipflichten und beantragt daher 70 Fr. (Bundesrat 80 Fr.); die Minderheit empfiehlt 60 Fr. Freie Lokalgespräche will die Kommission abschaffen, dagegen für jedes Gespräch eine Taxe von 5 Cts. erheben.

**Schweiz. Postwesen.** Wie der Thuner „Tägl. Anz.“ vermisst, wird im nächsten Sommer die neue Grimselstrasse von je zwei Postkursen in jeder Richtung befahren. Von Meiringen ab geht die Post morgens und mittags bis zum Rhonegletscher, von wo die Reisenden die Route entweder über die Furka nach Andermatt oder das Rhonethal abwärts fortsetzen können. Die neuen, sehr praktisch und bequem eingerichteten Postwagen sind in Arbeit.

**Dampfschiffahrt auf dem Genfersee.** Die Genfer Dampfschiffahrt-Gesellschaft hat bei der Firma Gebr. Sulzer in Winterthur ein neues, auf den Frühling 1896 fertig zu stellendes Salondampfschiff bestellt, welches eines der schönsten Schiffe des Genfersees werden soll. Die Länge des Schiffes soll laut „W. Landb.“ 61,5 Meter, die Breite 6,75 Meter, die Geschwindigkeit pro Stunde 27 Kilometer betragen. Das Schiff wird in Winterthur erstellt und auf der Schiffswerfte in Ouchy montiert werden.

**Fremdenverkehr am Bodensee.** In Brezgen hat letzter Tage eine Versammlung der Gemeindevorstände sämtlicher Seeufer-Ortschaften von Schaffhausen bis Brezgen stattgefunden, in welcher über

die Hebung des Fremdenverkehrs am Bodensee beraten wurde. Es wurde beschlossen, ein grosses, künstlerisch ausgeführtes Reklame-Plakat in 4000 Exemplaren herstellen und auf allen Bahnhöfen, Hafenplätzen u. s. w. in ganz Europa anslagen zu lassen. Die Kosten (circa 15.000 Fr.) werden zum grössten Teil von den Hotelbesitzern und der Rest von den grösseren Bodenseeufergemeinden getragen. Von allen beteiligten Orten wird auf dem Reklameplakate je eine Ansicht figurieren. Ausser den Hotelbesitzern und Gemeinden beteiligen sich an dem Unternehmen auch noch verschiedene Verkehrsvereine und Private.

**Briefverkehr.** Die Bemühungen des schweizerischen Handels- und Industrievereins, den Briefverkehr, insbesondere mit Deutschland und Oesterreich-Ungarn, in der Weise zu erleichtern, dass es gestattet wäre, geschlossene Briefe bis zum Gewicht von 250 Gramm zur Welpostvereinstaxe von 25 Cts. auszuwechseln, sind als gescheitert zu betrachten. Es werden der Berücksichtigung dieses Vorschlags vorab gewichtige Bedenken finanzieller Art entgegengehalten. Dagegen scheint die schweizerische Postverwaltung geneigt, bei Anlass des nächsten Welpostkongresses (1896) den von ihr schon einmal eingebrachten, aber nicht durchgeführten Antrag auf Erhöhung des einfachen Gewichtssatzes der Briefe von 15 auf 20 Gramm im Welpostverkehr zu erneuern. Selbst der Erfolg dieses abermaligen, bescheidenen Versuchs ist indessen zweifelhaft.

## Verkehrswesen.

**Zonenfrage.** In der Zonenfrage fand am Samstag im Bundespalais eine Konferenz mit Vertretern des Genfer Staatsrats statt.

**Weissensteinbahn.** Das von Gotthardbahndirektor Dieler ausgearbeitete Gutachten rät von Erstellung einer reinen Adhäsionsbahn ab. Dagegen hält das Gutachten dafür, dass eine Sekundärbahn mit gemischter Betriebsart (Adhäsionsbahn und streckenweise Zahnradbetrieb) nach den örtlichen Verhältnissen nicht ohne Aussicht sein könne. Es würde eine solche Bahn eine stärkere Steigung erlauben und damit eine erhebliche Abkürzung des Tunnels ermöglichen und mit der Zeit auch die Kosten bestreiten können. Es wird diese Meinungsausserung wohl als ausschlaggebend zu betrachten sein und eine Abänderung des ursprünglichen Projektes zur Folge haben, für welches bereits Subventionen und Aktienzeichnungen vorliegen. Auf alle Fälle ist der Moment, wo das Zustandekommen einer Weissensteinbahn ausser Zweifel gestellt ist, noch nicht abzusehen.

**Die Betriebseinnahmen der schweizerischen Bergbahnen** betragen bis Ende Oktober, verglichen mit dem Vorjahr:

	1894	1893
	Fr.	Fr.
Wengernalp	312,648	263,788
Arth-Rigi	211,022	212,446
Uetliberg	83,986	87,957
Monte Generoso	67,964	—
Glion-Rochers de Naye	150,506	189,452
Schynige-Platte	120,640	121,023
Rorschach-Heiden	86,756	86,819
Vitznau-Rigi	320,663	313,461
Pilatus-Bahn (bis Ende Nov.)	194,943	196,632
Lauterbrunnen-Mürren	138,095	134,436
Beatenberg	58,224	44,244
Salvatore	43,415	36,752
Bürgenstock	30,020	33,347
Ragaz-Wartenstein	19,620	20,449
Territet-Glion	73,727	78,533

Die Einnahmen der Briener Bahn und der Stanserhorn-Bahn sind noch ausstehend. Zu beachten ist, dass die Wengernalp-Bahn am 20. Juni 1893 eröffnet worden ist, also letztes Jahr nicht während der ganzen Saison im Betriebe stand; auch andere Linien sind erst im Laufe der Saison eröffnet worden.

**Eisenbahnkonferenz.** Die Konferenz des schweizerischen Eisenbahnverbandes, welche am 30. November in Luzern tagte, beschäftigte sich mit der Gültigkeitsdauer der Retourbilletts und mit der Frage der Herausgabe eines offiziellen Fahrplanbuches. In Beziehung auf die erstere Frage erklärten sich, wie der „Z. P.“ berichtet wird, die Jura-Simplonbahn und die Nordostbahn bereit, hinsichtlich der Unübertragbarkeit und Abstempelung der Retourbilletts Konzessionen zu machen, während die Centralbahn, Gotthardbahn und Vereinigte Schweizerbahnen an ihren Forderungen festhielten. Ein Entscheid wurde nicht getroffen. Bezüglich des zweiten Traktandums wurde beschlossen, der Verband solle ein offizielles Kursbuch herausgeben, welches zum Preise von 25 Cts. auf den Tag des Fahrplanwechsels oder vorher erscheinen und keine Annoncen enthalten soll; Nachträge oder Neuauflagen sollen bei Bedarf auch während der jeweiligen Fahrplanperiode erscheinen.

**Riesendampfer.** In Philadelphia ist am 12. Nov. der Riesendampfer „St. Louis“ von Stapel gelaufen. Das Schiff hat eine Länge von 166 Metern, eine Breite von über 20 und einen Tiefgang von über 12 Metern; es hat 5 Decks und 17 wasserdichte Abteilungen und ist aus bestem Stahl gebaut. Seine Maschinen produzieren eine Riesenkraft von 20.000 Pferden und sein Gehalt umfasst 16.000 Tonnen, somit das doppelte der neuern Schnelldampfer anderer Linien. Der grosse Speisesaal ist 33 Meter lang und fast 10 Meter breit und gewährt Raum für eine Table d'hôte von 320 Personen erster Klasse, was aber nicht hindert, dass im Speisesaal zweiter Klasse gleichzeitig noch 200 Leute bedient werden können, abgesehen von den Zwischendeck-Passagieren, deren Räume genau nach den heiklen Vorschriften des amerikanischen Einwanderungsgesetzes eingerichtet sind.

## Speisezeddel der Mahlzeit

welche

### den römischen Vestalinnen

63 Jahre vor Christi Geburt von Julius Cäsar nach seiner Wahl zum Pontifex Maximus gegeben ward.

Ein Kurgast des Kurhauses St. Blasien entdeckte und übersetzte dieses interessante, von Macrobius der Nachwelt überlieferte, altrömische Menu: Es lautet:

Erster Service:

Seeigel und Austern verschiedener Art.  
Drosseln, Spargeln.  
Gemästetes Huhn.  
Austern-Pastete.  
Schwarze und weisse Meer-Eicheln  
(eine Art Semuscheln).  
Meernesseln.  
Feigenschnepfen.

Coteletten von Reh und Wildschwein.  
Gemästetes Geflügel mit Mehl bestreut.

Zweiter Service.

Schweinschnecke, Wildschweinskopf.  
Schweinschnecke-Pastete.  
Enten, gesottene Krickentent.  
Gebratenes Geflügel.  
Mehlspeise.  
Crème.  
Picoentische Brötchen.

Die dabei servierten Weine waren:  
Falerner. Xérès. Span. Médoc.

Die Römer versahen ihre Tafeln mit folgenden Speisen:  
Krammetsvögel aus Germanien.  
Pfauen aus Samos.  
Hühner aus Phrygien.  
Kraniche aus Melos.

Böckchen (Gitz), Zicklein aus Anatolien.

Thunfische aus Anatolien.

Muränen (Meerale, auch Lachse) aus Tartessus.

Hechte aus Pessirus.

Austern aus Tarent.

Muscheln aus Chios.

Nüsse aus Tarsus.

Datteln aus Aegypten.

Eicheln aus Spanien.

Waren die Plätze allseitig eingenommen, so erhielt jeder Gast beschnitten Brot und Schnittbrot nebst einem Messer. Von Gabeln ist nicht die Rede, auch nicht von Löffeln.

## Feuilleton.

### Aluminium, das Metall, das nicht rostet, keinen Grünspan ansetzt

oder sonstige der Gesundheit schädliche Verbindungen eingeht, ist zufolge dieser guten Eigenschaften vorzüglich zur Anfertigung aller Geräte geeignet, die mit menschlichen Speisen in Berührung kommen; und in richtiger Erkenntnis dieser für die Gesundheit der Menschen wichtigen Eigenschaften des Aluminium-Metalltes hat das Verkaufsbureau Berlin der Aluminium-Industrie-Aktiengesellschaft Neuhausen sein besonderes Augenmerk auf die Anfertigung von Aluminium-Küchen- und Hausgeräte gerichtet. Das Verkaufsbureau Berlin bringt gegenwärtig Essbestecke aus Aluminium in den Handel. Die Aluminium-Essbestecke haben ein sehr elegantes Aussehen und erfreuen sich grosser Beliebtheit und eines flotten Absatzes, sie sind nur wenig teurer als Britannia-Bestecke und haben vor diesen

die dem Aluminium eigenen Vorzüge, von denen u. A. hier nur erwähnt werden sollen, dass sie keinen Metallgeschmack abgeben und von Essig oder sauren Speisen nicht angegriffen werden oder schwarz anlaufen.

Das Verkaufsbureau Berlin ist ferner gegenwärtig damit beschäftigt, Aluminium-Kochgeschirre im grossen Massstabe anzufertigen und wird dieselben demnächst in den Handel bringen. — Bekanntlich sind bei der deutschen Armee sowohl die Feldkochgeschirre als auch die Feldflaschen aus Aluminium zur definitiven Einführung gelangt und in Berlin werden seit circa drei Monaten Versuche mit grossen Kesseln aus Aluminium von 400 Liter Inhalt bei Dampfkoch-Apparaten gemacht, die bis jetzt vorzügliche Resultate ergeben haben und bei denen sich erwiesen hat, dass die Kessel von keiner Speise angegriffen werden. Diese Aluminium-Kessel bieten die grossen Vorzüge, dass sie nicht unbrauchbar werden können, wie z. B. die emaillirten eisernen Kessel oder die verzinneten Kupferkessel, durch Abspringen der Emaille oder durch Abnutzung der Verzinnung, teilen den Speisen keinen Metallgeschmack mit und bieten absolute Sicherheit gegen Vergiftung der Speisen oder deren Ungenies-

barwerden. Ein solcher Aluminium-Kessel ist zur vollsten Zufriedenheit in einer Volksküche in Berlin im Betriebe.

Die vorstehend in kurzen Umrissen gezeichneten Eigenschaften des Aluminium-Metalltes bestimmen dasselbe von selbst zu dem Metall, das zu Haus- und Küchengeräten am geeignetsten ist, und voraussehende Fachleute zweifeln nicht daran, dass es sich dieses Gebiet mit der Zeit vollständig erobern wird, denn selbst der dagegen oft angeführte Umstand, dass Aluminium-Gegenstände nicht mit Soda oder sodahaltigem Wasser gereinigt werden dürfen, weil sie dadurch unansehnlich werden, wird die fortschreitende Verwendung des Aluminium-Metalltes zu Haus- und Küchengeräten nicht aufhalten, denn wenn das Publikum die den Aluminium-Haus- und Küchengeräten eigenen Vorzüge vor den bisher existierenden erst voll und ganz erkannt und namentlich auch deren hygienische Vorzüge kennen gelernt hat, so wird es sich auch sehr bald daran gewöhnen, die Aluminium-Haus- und Küchengeräte nicht mit Soda, sondern nur mit heissem Wasser und Seife zu reinigen. („Küche“.)