

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 32

Rubrik: Briefkasten

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: 16.03.2025

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

nicht zu wissen, wie sehr man sich bei uns anstrengt, den Gästen den Aufenthalt so angenehm und nutzbringend wie möglich zu machen. Aussergewöhnlich stark ist allerwärts Amerika vertreten, eine Tatsache, die für unsere Hotellerie von grosser Tragweite ist.

Dass man jetzt schon auf den Moment der Eröffnung des erweiterten Bahnnetzes der Rätischen Bahn (Linien ins Engadin und Oberland) auch seitens der Hotellerie Vorbereitungen trifft, ist begreiflich; denn auf diesen Zeitpunkt hin wird der Zudrang ohne Zweifel ein enormer werden, bedeutet dies ja erst die eigentlich völlige Erschliessung unseres Landes. So verbindet man, dass die Kur- und Seebadanstalt Waldhaus Flims eine grossartige Erweiterung ihres Etablissements auf ca. 500-550 Betten, durch einen Saalbau mit Vestibul etc. etc., bereits beschlossen hat. Natürlich wird auch das Engadin, werden andere Teile unseres Landes nach Kräften auf die in Aussicht stehenden Veränderungen sich gehörig vorbereiten.

Wagons-Lits. Nous lisons dans *Les Annales*: Le Parlement belge est saisi d'un projet de loi tendant à une ouverture de crédit pour la conclusion d'une nouvelle convention avec la Compagnie des Wagons-Lits.

Il serait question, pour l'Etat, de reprendre avant l'époque fixée par la convention primitive, et conformément au reste au droit de rachat inscrit dans le cahier des charges, l'exploitation confiée à la Compagnie.

Celle-ci aurait à recevoir une indemnité calculée, d'une part, d'après les bénéfices réalisés pendant les dernières années et, d'autre part, d'après la période restante à courir jusqu'à l'expiration du contrat.

La Compagnie a établi ses comptes, que le gouvernement conteste, et les choses en sont là. Si la reprise s'effectue, on se mettra certainement d'accord sur le chiffre final et les Wagons-Lits recevront une indemnité de quelques centaines de mille francs.

Mais cette indemnité, que représentera-t-elle? Simplemment l'escompte de recettes assurées pendant une période déterminée d'avance. Elle ne constituera donc pas un avantage. Par contre, elle marquera aux yeux de tous la fin d'une branche d'exploitation et évoquera, chez les actionnaires, l'idée peu réconfortante d'un commencement de liquidation.

La Compagnie des Wagons-Lits a jusqu'ici réalisé des bénéfices avec l'exploitation qui fait son objet principal et d'où elle a tiré son nom; mais ses contrats avec les Etats ou Compagnies de chemins de fer, étaient tous d'assez courte durée; et, comme on l'a trop vu, les entreprises annexes auxquelles on s'est livré ont été singulièrement malheureuses; malheureuses à tel point que sa situation s'est trouvée fort compromise.

Si, au lieu de pouvoir renouveler les conventions dont elle tire ses seules ressources, elles doivent les voir tomber à tour de rôle à leur échéance, ou même par anticipation, que lui restera-t-il?

C'est ce que nous nous demandons déjà, nos lecteurs s'en souviennent peut-être, quand ses actions valaient encore 800 fr. et plus. C'est ce que nous continuons à nous demander, aujourd'hui qu'elles n'en valent plus que 350.

Vermischtes.

Eingemachte Früchte vor Schimmel zu schützen. Man stelle die gefüllten, mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korken mit Sirup, welcher schnell antrocknet und luftdichten Verschluss herstellt, wenn die Flaschen, wieder umgedreht, richtiggestellt werden. — Eingemachte Früchte in Gläsern können keinen Schimmel bilden, wenn dieselben, sobald sie in den Gläsern erkaltet sind, vor dem Zuhindern dick mit feinstem Zucker bedeckt werden. Die Benutzung von Salicyl beeinträchtigt den frischen Geschmack der Früchte.

Gurken lange frisch zu erhalten. Man muss die schönsten Exemplare aussuchen, dicht an der Ranke abschneiden, damit der Stiel an der Gurke bleibt und man sie aufhängen kann. Die Gurken werden nun in kaltem Wasser gereinigt und gut abgetrocknet. Darauf bestreut man dieselben mit Eiweiss und bildet hierdurch eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken lassen man lufttrocknen werden und hängt dieselben mittelst eines Bindfadens, der an den Stielen befestigt wird, an eine Schnur in einem sehr trockenen Raume auf. Auf diese Weise werden Gurken zu Salat bei Weihnachten frisch erhalten.

Eier im Hochsommer frisch zu erhalten. Wenn die Hühner fleissig legen, fülle man irdene kleine Gefässe mit Eiern, dann löse man etwa 2½ Pfd. Salz in 5 Liter Wasser auf, koche dieses zwanzig Minuten und füge zwei bis drei Löffel Kalk hinzu. Ist die Flüssigkeit erkaltet, lege man die Eier hinein; dieselben halten sich vorzüglich und schmecken noch nach sechs Monaten wie frisch gelege.

Aufbewahrung des Fleisches. In warmer Jahreszeit empfiehlt sich das Anbraten der Fleischstücke, bis sich die Poren des Fleisches geschlossen haben, dann Überbräunen mit geschmolzenem Fett. Die Fettdecke kann man durch Erhitzen reinigen und dann noch mehrere Male benutzen.

Kleine Chronik.

Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 6. August 6819.

Brünigbahn. Der Winterbetrieb der Brünigbahn ist gesichert.

Rorschach. Der Gemeinnützige Verein hat mit 1. August ein öffentliches Verkehrs-Büreau eröffnet.

Zürich. Herr Paul Hunger von Chur ist zum Direktor des Hotel Baur au Lac ernannt worden.

Como. Herr J. Degiacomi, Direktor des Neuen Stadthaus in St. Moritz-Bad, wird mit 1. März 1902 das Grand Hotel Plinius au Lac in Como übernehmen.

Konstanz. Das Geschäftsjahr 1900 des Inselhotels erbrachte nach 8353 Mk. Abschreibungen einen Reingewinn von 29,544 Mk.

Pusterthal. Am Toblacher See ist ein neues, grosses Hotel I. Rang, das „Seehotel“, eröffnet worden.

Basel soll nun auch ein Automaten-Café bekommen, und zwar im Parterre des Neubaus vom Hotel Metropole. Basel ist Grossstadt, aber für derartige Unternehmen zu wenig kosmopolit.

Basel. (Mitgeteilt vom Verkehrs-Bureau.) Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflochtenen Monats Juli in den Gasthäusern Basels 28,914 Fremde abgestiegen.

Bern. Eine zahlreiche Versammlung von Abgordneten der Gemeinden des Amtes Ober-Emmenthal sprach sich einstimmig für die Salvenströmung der Montreux-Oberlandbahn aus.

Lenzerheide. Die Kurhausgesellschaft Lenzerheide hat den alten Schynweg wieder herstellen lassen. Auf einem guten Fahrweg erreicht man von Kurhaus aus das Dorf Oberlen und von hier führt ein Fahrweg zum Eisen und der rechten Allbasseite nach Thuisin hinunter.

Simplontunnel. Der Tunnelstollen rückte im Monat Juli um 188 Meter auf der Nordseite um 111 Meter auf der Südseite, also zusammen 299 Meter vor und hat auf Ende Juli eine Länge von 9471 Meter, nämlich 5983 Meter auf der Nordseite, 4088 auf der Südseite.

Fremdenfrequenz im Oberrheinland am 31. Juli (Mitteilung des Verkehrs-Bureau.) Deutschland 1901: 2236 (1900: 1936); Grossbritannien 799 (625); Amerika 625 (615); Schweiz 514 (387); Frankreich 427 (437); Oesterreich 213 (220); Italien 420 (335); Russland 115 (137); Holland 93 (135); Belgien 65 (79); Spanien 19 (29); Andere Nationen 43 (47). Total 5469 (4904).

Schaffung einer internationalen 10 Centimes-Marke. Für den nächsten internationalen Postkongress liegt der von mehreren Staaten gestellte Antrag auf Schaffung einer internationalen 10 Centimes-Marke für einfache Briefe vor. Der Antrag wird von mehreren Grossstaaten für derzeit nicht annehmbar erachtet.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. Vom 30. Juli bis 16. Juli waren in Davos anwesend: Deutsche 599, Engländer 205, Schweizer 466, Franzosen 83, Holländer 76, Belgier 14, Russen 86, Oesterreicher 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 81, Dänen, Schweden, Norweger 13, Amerikaner 50, Angehörige anderer Nationalitäten 3. Total 1707. Darunter waren 463 Passanten.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionisten-Luzernern vom 1. bis 31. Juli 1901 abgestiegenen Fremden: Deutschland 10,127, Oesterreich, Ungarn 979, Grossbritannien 3739, Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada 3943, Frankreich 2937, Italien 823, Belgien und Holland 1197, Dänemark, Schweden, Norwegen 176, Spanien und Portugal 109, Russland 101 (137); Holland 93 (135); Bulgarien 73, Schweiz 10,811, Asien und Afrika (Indien) 158, Australien 31. Verschiedene Länder 70. — Total 36,018 Personen.

Qui en veut, personne? J'ai l'honneur de vous adresser par ce courrier un spécimen du programme que je vais publier pour la tournée de Mme. Réjane qui va jouer cet hiver dans toutes les grandes villes de France et d'Europe. Je viens vous proposer de mettre dans cet album, en bonne place, une annonce pour votre hôtel. En échange je vous demanderais le séjour gratuit dans votre hôtel (chambre et repas) pour 2 personnes pendant 10 jours. *St. Piron, Paris.*

Froschkonsom. Einer neuerdings vorgenommenen Schätzung der Fischer-Kommission zufolge beträgt die jährliche Fang an Fischen in den Vereinigten Staaten von Nordamerika 2 Millionen, wofür die Froschfänger 100,000 Dollars erhalten und Konsumenten 150,000 Dollars zahlen. Der Gesamtverbrauch an Froschschinken ist in den Vereinigten Staaten 6 mal grösser, als in Frankreich. Da die Ergebnisse der Fänge im Erie-See und im Norden von New-York schlechter geworden sind, hat man künstliche Froschzucht in Angriff genommen. Eine Froschfarm am Trentfluss in Ontario ist die grösste, es gibt aber andere grosse Farmen in Indiana und Illinois und kleinere in Staate New-York und Missouri.

Wirtschaftswesen. In Zürich sind vor einigen Monaten etwa 60 Mitglieder aus dem Verein der Wirts des Bezirks Zürich ausgetreten; sie haben nun einen Verein in Zürich und Umgebung gegründet und sind dem kantonalen Wirtverein und damit auch dem schweizerischen Wirtverein als Sektion beigetreten.

Die andere Gruppe, die sich von schweizerischen und kantonalen Verband losgelöst hat, will demnächst ein eigenes Organ unter dem Titel „Wirtbünd“ herausgeben. Für die Redaktion des neuen Blattes seien die H.H. J. Gasser, seinerzeit Redakteur für „Schweizerische Wirtzeitung“ und J. F. Weiss, zum „Schwanen“ in Zürich, in Aussicht genommen. Zürich hätte dann drei Organe der Wirt: „Gastwirt“, „Wirtzeitung“ und „Wirtbünd“. Das genügt.

Ein gewaltiger Esser war der kürzlich verstorbenen ungarische Minister Szilagyí. Das Budapest-Pol. Volksblatt schreibt hierüber: Szilagyí Appetit war legendarisch. Man sagt, dass er im Durchschnitt täglich 30 Galden verperspote, denn er war im Stande, ein Menu von zehn Gängen zu sich zu nehmen, diese solide Unterlage mit ein, zwei Flaschen Champagner zu begiessen und dann immer noch mächtige Portionen von Schinken und Aufschnittem gleichsam zum Nachtsch aufzusessen. Der Schreiber dieser Zeilen hatte vor etwa 5 Wochen Gelegenheit, Szilagyí auf der Margaretheninsel speisen zu sehen. Das Menu begann mit drei Portionen Krebsensuppe, einem Kleeblätts- und einem mächtigen Stück Beef mit allerlei Gemüses und Zusatz. Dann folgte eine halbe (oder gar eine ganze) Gans mit vier ungeheueren Wassergurken, eine Portion Ente mit Rotkraut, zwei Torten und eine förmliche Waggongallung Obst. Hiezu trank er zwei Glas Bier, eine Flasche Weisswein, eine Flasche Pomme und zum Kaffe zw oder drei Gläschen grünen Pfeffermünzliqueur. Den Schluss machte eine gigantische Zigarre.

Gedankensplitter im Fremdenbuch der Heimwirthschaft. Bei einer Viertelgans sitzt sich manchmal gemütlicher, als bei einer ganzen.

Abgekürztes Verfahren. Reisender (dem Kutscher den aufgeschlagenen Bäderer einhaltend): „Kutscher, fahren Sie mit die ersten vier Seiten ab!“

Boshaft. Wirt: „Was glauben Sie? Meine Weine sind chemisch untersucht, da finden Sie keine Bazillen drin!“ — Stammgast: „Das kann ich den Froschen durchaus nicht verdenken.“

Vorsicht! Staatsanwalt (der allgemein wegen seiner Strenge gefürchtet ist, verlangt im Wirtshaus weiche Eier): „Sind es auch wirklich weiche Eier?“ — Wirt (ängstlich): „Es sind Eier, Herr Staatsanwalt!“

Grab. Gast: „Herr Wirt, da schwimmt ja ein schwarzes Haar in der Suppe!“ Wirt: „Na, was denken sie sich denn? Soll ich ihnen vielleicht für 75 Pfennige Mittagstisch auch noch die Loreley engagieren?“

Witterung im Juni 1901.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					mit starkem Wind
	Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe	
Zürich	16	0	0	5	9	5
Basel	15	0	0	2	9	2
Neuchâtel	17	0	1	4	10	8
Genève	13	0	0	7	7	3
Bern	17	0	2	2	13	8
Luzern	19	0	1	3	11	2
St. Gallen	17	0	1	8	10	1
Lugano	12	0	0	10	6	5
Chur	14	0	0	6	12	0
Davos	17	3	2	6	12	0

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 218, Basel 216, Bern 238, Genève 233, Lugano 261, Davos 187.

Briefkasten.

An Mehrere. Es hat keinen Sinn in dem von *The Anglo-American Exchange* in New-York herausgegebenen Programm der „Esorted Party“ zu insistieren; denn bei jeder Tour die diese Gesellschaften machen, sind im Programm die Hotels schon vorgeschrieben, in denen sie abzustiegen haben; freilich, man nähme auch gerne das Geld der andern.

Vertragsbruch. — Rupture de contrat. Joseph Sautter, Kellner.

Hiezu als Beilage: *Offertenblatt der „Hôtel-Revue.“*

Verantwortliche Redaktion: Otto Amstler.

Seiden-Blousen Fr. 4. 90

und höher! — 4 Meter — franco ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Hotel-Direktor.

Tüchtiger Fachmann, repräsentabel, mit feinen Umgangsformen, in allen Zweigen der Hotellerie durchaus bewandert, solid und energisch, sprachkundig, in Buchführung und Korrespondenz perfekt, mit festem Sommerengagement in der Schweiz.



unter bescheidenen Ansprüchen mit seiner Schwester Engagement für kommenden Winter an der Riviera oder in Ägypten.
Offerten befördert die Expedition der *Hôtel-Revue* unter Chiffre H 221 R.

Conditoren-Ausstellung MANNHEIM 1901 Goldene Medaille

Rooschütz

ROOSCHÜZ & CO. BERN.

- = BONBONS
- = WAFFELN
- = BISCUITS
- = ZWIEBACKS
- = MARMELADEN

Zu verkaufen

Familienverhältnisse halber, ein altrenommiertes

Hotel mit grosser Gartenwirtschaft und Stallungen

in bester Lage des Berner Oberlandes, Jahresgeschäft. Samt Inventar 55 Betten. Kaufpreis Fr. 275,000.— Anzahlung Fr. 50,000.— Zwischenagenten ausgeschlossen. (Hc 3963 Y)
Offerten sind an das Postfach 5257 Interlaken zu richten.

- * * * * *
- Alter Unterwaldner-Reib-Käse * * * * *
- Frische Zentrifugen-Tafel-Butter * * * * *
- Frische Nidel-Koch-Butter * * * * *
- Echten Schleuder-Bienen-Honig *
- liefert regelmässig gut und billig
- Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.**
- * (Otto ist für die Adresse notwendig) *
- Silberne Medaille Weltausstellung Paris 1900.

Eine einheitliche musterhafte

* Hotel-Buchführung *

bearbeitet nach wirklich praktischen Erfahrungen und herausgegeben in 3 Heften von

G. Otto Bock, Hotelbuchhalter u. Direktor, Köln a. Rh.
2 Brückenstrasse 2.

Heft I.: *Das Brouillon-Journal* und Heft II.: *Der kaufmännische Teil* bis jetzt erschienen. Gegen Einsendung oder Nachnahme des Betrages von Mk. 3.75 zuzüglich Porto, für beide Hefte; direkt versandt vom Verfasser.

Herdfabrik und Eisengeschäft

H. Koloseus, Aschaffenburg

Kgl. bayer. Hoflieferant

Spezialität: Hotel- und Restaurationsherde

mit oder ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen Koch-, Back-, Brat-, Wärm- und Spülapparate für Hotels, Restaurants, Cafés etc.

* direkt bezugbar *
Herde und Kessel für Festlichkeiten zu liefern.

CHAMPAGNE

Pommery & Greno, Reims

EXTRA DROS
ANGELAS
AGENTS: G. & P. SAUTTER, PHARMA, CH. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SAÛNE.

Zu pachten gesucht

wird zu baldigem Antritt, ein

kleineres Hotel od. Café-Restaurant.

Offerten an die Exped. ds. Bl. unt. Chiffre H 296 R.