

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 3 (1894)
Heft: 47

Rubrik: Feuilleton

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

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

pour leur argent, il ne veut pas promettre plus qu'il ne pourrait tenir. Dans notre article, nous avons déjà déclaré que nous ne nous immissions qu'à contre-cœur dans les affaires des bureaux de renseignements; d'ailleurs nous n'avons point censuré votre projet comme tel, mais seulement le mode d'exécution; nous devons avouer que votre longue réplique n'a pas dissipé notre incertitude à cet égard et nous vous renvoyons à la correspondance insérée à ce propos dans notre article. La limitation des hôtels et du rang, la distinction toute particulière qui en résulte pour les privilégiés, sont et demeure une injustice, vu que l'admission dans le tableau des „Recommandés“ n'est que la conséquence d'un engagement contracté pour le montant de cent francs, mais point celle d'un mérite spécial.

Nous ne savions nous ranger à votre manière de voir, comme quoi nous aurions dû ajourner notre critique jusqu'à l'achèvement complet du tableau. Nos sociétaires ont déjà pris l'habitude, à l'apparition de tout nouveau moyen de réclame, d'attendre de connaître notre avis avant de prendre une décision et beaucoup d'entre eux nous sollicitent même d'exprimer notre opinion dans chaque cas particulier. Nous croyons pouvoir considérer comme un succès dont nous sommes fier, d'avoir déjà obtenu un pareil résultat sur le terrain de la réclamation, et ce en dépit du danger auquel nous nous exposons d'être parfois quelque peu rudoyé de ci ou de là.



Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Aus den am 5. Nov. stattgehabten Verhandlungen des Aufsichtsrates entnehmen wir folgende Daten:

Ueber das Antwortschreiben des Reichspostamtes tauschen die Anwesenden ihre Meinung aus und übernimmt es Herr Tenndorf, in Kassel näherte Erkundigungen einzuziehen, woselbst Wertsendungen bis zu 400-Mark gegen Vorzeigung der üblichen Legitimation (Civilpass oder Gewerbeschein) ohne weitere Bürgschaft des Hotelbesitzers an die Gäste ausbezahlt werden dürfen.

Die Zahl der Mitglieder betrug am 1. April 900 und ist bis heute auf 922 gestiegen.

Am 1. April betrug die Gesamtzahl der Prämien 737. Seit dieser Zeit sind noch verliehen worden:

- 3 goldene Uhren,
- 1 goldene Medaille,
- 16 silberne Medaillen bezw. Brochen,
- 28 broncene Medaillen bezw. Brochen,
- 54 Diplome,

sodass die Gesamtzahl der Prämien auf 849 gestiegen ist.

Am 1. April d. J. betrug das Vereinsvermögen Mk. 63,539.54 und ist bis heute auf Mk. 64,925.28 gestiegen. Das Vereinshaus steht mit einer Summe von Mk. 102,708.97 zu Buch; hierauf sind Mk. 52,708.97 abgetragen, so dass noch Mk. 50,000 Hypotheken auf dem Vereinshause lasten.

Dank der reichen Erträge der Neujahrsgesellschafts-Ablösung konnte die Finanzkommission fortgesetztes ihres edlen Amtes walten und manche in Not geratene Familie, manchen armen Angestellten unterstützen. Die seit dem 1. April d. J. gewährten Unterstützungen betragen Mk. 1596.20.

Eine Sitzung der Wochenschrift-Kommission fand am 30. Juni statt. Die Kommission entledigte sich der ihr durch die Generalversammlung überwiesenen Aufgaben, unter anderem eine Eingabe an den Generalpostmeister Dr. v. Stephan, um Erlass amtlicher Bekanntmachungen, wodurch das reisende Publikum ersucht werden soll, sich zur Entgegnahme von Wertsendungen in Hotels mit den erforderlichen Papieren zu versetzen. Diese Eingabe ist an den Generalpostmeister abgesandt worden.

Eine weitere Sitzung der Wochenschrift-Kommission fand aus Anlass der Prüfung an der Frankfurter Fachschule am 21. Sept. in Frankfurt a. M.

statt. Die Versammlung bewilligte auch für das Jahr 1895 der Fachschule in Frankfurt eine Subvention von Mk. 1500.

Den wesentlichsten Gegenstand dieser Sitzung bildete eine eingehende Beratung der Kommission über die Gründung einer Fachschule für Gasthof-Gehülfen in Köln seitens des Vereins. Es entwickelte sich eine längere Debatte, in welcher von verschiedenen Seiten nachdrücklich auf die Notwendigkeit hingewiesen wird, in Köln, dem Sitz des Vereins, eine Fachschule ins Leben zu rufen. Im Laufe des nächsten Jahres soll dieser Angelegenheit näher getreten werden.

Der Aufsichtsrat erklärt sich mit der „Beteiligung an der vom Mai bis November 1895 in Amsterdam stattfindenden Weltausstellung für Hotel- und Reise-wesen“ lebhaft einverstanden. Die Ausstellung wird nach den Angaben des Vorsitzenden und wie auch aus den vorliegenden Brochüren ersichtlich eine überaus umfassende und grossartige werden. Dementsprechend beschliesst die Versammlung, den Vorsitzenden bezw. die engere Vereinsleitung zu bevoollmächtigen, bis zu 3 goldenen und 10 silbernen Medaillen für diese Ausstellung zu verleihen. Die Medaillen sollen in nachbenannten Gruppen zur Verleihung kommen: Gruppe I. Klasse A. Pläne und Einrichtungen von Hotels. Gruppe III., A-J. Möblierung von Schlafzimmern und Speisesälen, Möblierung von Salons, Rauch-, Conversations- und Lesezimmern. Diverse Möbel für Hotels, Cafés, Restaurants. Diverse Möbel für Mailänder, Wagons u. s. w. Porzellan und Steingut, Glaswaren, Tafelschmuck, Messer, Gabeln u. s. w., Küchengeräte und Gegenstände aus Eisen. Gruppe IV., A. und B. Feste Nahrungsmittel und ihre Grundstoffe. Zubereitung und konservierte Nahrungsmittel. Gruppe IV. Hygiene (A-J). Gruppe X. Erwärmung (A-G). Gruppe XII. Vollständige Einrichtungen (A-L).

Im Mai nächsten Jahres soll eine Sitzung des Aufsichtsrats in Amsterdam, dem Ausstellungsorte, stattfinden.

An der über die Collektiv-Annoncen sich entspinnenden Debatte beteiligen sich die meisten Anwesenden, wobei der Vorteil dieser Art zu inserieren allseitig nachdrücklich hervorgehoben wird.

Von dem Vereinsmitglied Herrn Edmund Röhrig in Eisenach war der von ihm auf dem Thüringischen Bädertag gehaltene Vortrag über die Trinkgeldfrage eingesandt worden. Die Versammlung nimmt davon Kenntnis, doch soll von weiteren Veröffentlichungen dieser Art in der Wochenschrift Abstand genommen werden.

Schliesslich kommt noch das Schreiben eines Berliner Buchhändlers zur Verlesung, welcher im Interesse einer Berliner Hotel-Aktien-Gesellschaft Inserate in den Kreisen unserer Mitglieder sammelt. Dasselbe findet eine sehr abfällige Beurteilung und werden die Kollegen ersucht, dieses Unternehmen nicht zu unterstützen.



Eine automatische Heizung der Fremdenzimmer in Hotels ist die neueste Errungenschaft, welche auf dem Gebiete der Automaten zu verzeichnen ist. Ein Hotel in Liverpool hat derartige mit Gas zu heizende Öfen eingeführt, die nach Einwurf eines Geldstückes in eine Büchse ein bestimmtes Quantum Wärme spendet. Der Ofen ist so eingerichtet, dass der Gaszufluss jedes Mal eine Stunde dauert, worauf eine weitere Gasabgabe erst nach Einwurf eines zweiten Geldstückes erfolgt. Nachdem das betreffende Hotel die originelle Neuheit erst probeweise in einem Zimmer versucht hatte, ist nun mehr, nachdem sich für die Verwaltung und die Gäste die Vorteile dieses Heizungssystems glänzend bewährt haben, jedes Zimmer mit einem derartigen Ofen ausgestattet worden.

Putzmittel für Messing- und Kupferwaren.

Ein vorzügliches Putzmittel für die genannten Metalle oder deren Legierungen ist Stearinöl in Verbindung mit bayerischem Kalk. Von dem Kalk, den man in einer verschlossenen Flasche aufbewahrt, schüttet man so viel, als man gerade braucht, in ein flaches Gefäß, taucht ein mit Stearinöl benetztes Läppchen hinein und putzt damit die Messing- oder Kupferente blank. Wenn Messingwaren stark angelauft und mit Grünspan überzogen sind, so überstreicht man dieselben mit einer Mischung von 30 Gramm Salzsäure und einer halben Flasche Wasser. Man putzt mit einer Bürste, trocknet mit alter Leinwand und poliert mit einem feinen Lederläppchen und präpariertem Hirschhorn.

Wie werden die Kartoffeln im Keller süß?

Sinkt das Barometer in einem Keller unter —2 Grad Celsius, so erfrieren sie, werden süß und für die Küche und Saat unbrauchbar. Sie können jedoch auch süß werden, ohne dass sie gefroren sind. Die Kartoffeln bestehen bekanntlich zum weitaus grössten Teil aus Stärke. Ein Teil dieser Stärke verwandelt sich im Keller in Zucker, dieser — unter normalen gewöhnlichen Verhältnissen — in Kohlensäure und Wasser, welche Stoffe von den Knollen ausgeatmet werden bei mässiger Temperatur. Sinkt die Temperatur im Aufbewahrungsraum auf 0 Grad, dann hört die Ausatmung auf, die Zuckerbildung in den Knollen aber dauert fort und es lagert sich so in den Knollen zu viel Süsstoff ab, der sie beim Genuss widerlich macht. Wird die Verdunstung befördert (z. B. im Frühjahr), so werden die Kartoffeln wieder brauchbar.

Der Buchstabe R für die Küche.

Von den 12 Monaten des Jahres besitzen acht ein R und vier keines. So ungleichmässig diese Einteilung nun auch ist, und man nicht einmal sagen kann, dass die vier ohne R die wärmeren wären, denn der September ist wärmer als der Mai, so gibt es dennoch eine Menge Regeln, welche man im engsten Bezug auf diese Monate aufstellen kann. Folgendes liefert dazu einige, wenn auch nicht ganz erschöpfende Beweise: Krebs sind am besten in den Monaten ohne R, Seefische am besten in den Monaten mit R, Lachs, Aal, Forelle, Schleie in denen ohne R, Karpfen, Hecht, Barbe mit R. Meerrettig kann nur gebraucht werden in den Monaten mit R. Dauerobst hat man in denselben Monaten. Kartoffeln sind ebenfalls am besten in den Monaten mit R, denn in den Monaten ohne R hat man entweder schlechte oder nur erst wenige. Junges Gemüse gibt es in den Monaten ohne R, denn das im September geerntete hat man auch noch zum Winterbedarf. Das Bleichen nimmt man in den Monaten ohne R vor, Betteln darf man nur in denen ohne R in die Sonne legen; der Volksgläubig sagt, dass die Betteln in den Monaten mit R das Reisen und die Gicht mit aus der Luft bringen, und in der That wurde vielfach bemerkt, dass, wenn im April und September die Sonne am Mittag noch so heiss schien, die Federn doch Feuchtigkeit aus der Luft angezogen hatten.

Eine geschichtliche Denkwürdigkeit Londons, das uralt „Claridges Hotel“ soll, wie der Neuen Fr. Pr. berichtet wird, demnächst verschwinden. Das alte, unansehnliche Hotel in der Brookstreet, einige Schritte von dem Hannover-Square, vielleicht dem vornehmsten Platze des Westend, leitet seinen Stammbaum bis zu den Tagen des „lustigen Prinzregenten“, nachmaligen Königs Georgs IV., zurück. Hier spielten sich jene Liebesabenteuer mit Lady Coningham ab, die den Inhalt mehrbändiger englischer Romane bilden. „Claridges Hotel“ hat fast sämtliche gekrönte Häupter beherbergt. Hier wohnten Kaiserin Elisabeth von Österreich, Kaiserin Eugenie, das brasilianische Kaiserpaar, das belgische, schwedische, portugiesische Königspaar; der verstorbene König von Hannover und wer zählt sie alle die Häupter der Grossfürsten und Prinzen! Vor einigen Jahren residierten hier zu gleicher Zeit nicht weniger als 18 Prinzen, meist dem Hause Orleans angehörig.



Hotelbrand in Amerika.

In Seattle, Washington, fand ein furchtbare Hotelbrand statt, über welchen der „N.-Y. Staatszg.“ unter dem 27. Oktober folgendes berichtet wird: Ein Feuer, welches heute früh um 1 Uhr ausbrach, hat das „West Street Hotel“ vollständig in Asche gelegt. Das Feuer verbreitete sich mit Blitzesschnelle über die beiden oberen Stockwerke des Hotels; die ganze innere Hauseinrichtung, die Treppen und der hölzerne Fussboden gerieten in Brand, ehe die Insassen, durch die warnenden Rufe „Feuer!“ aufgeschreckt, sich ihrer Gefahr bewusst wurden. Den Unglücklichen war das Entkommen unmöglich. Wenige Minuten nach dem Ausbruch des Feuers stand das ganze Innere des Gebäudes in Flammen, und die Bewohner mussten aus den Fenstern den verzweifelten Sprung in die Tiefe wagen, von denen viele, die durch Rauch und Flammen sich einen Weg ins Freie zu bahnen suchten, elend zu Grunde gingen; ihre verkohlten Gebeine liegen zur Zeit in den Ruinen des eingäschen-

ten Hotels. Als die Feuerwache ankam, stand das Gebäude im Innern vollständig in Flammen, während die unglücklichen Insassen, denen die Flucht über die Treppen abgeschnitten war, händeringend an den Fenstern standen und flehend um Hilfe riefen. Mehrere Männer, in deren Zimmern es lichterloh brannte, sprangen verzweifelt in die Tiefe; einige kamen unversehrt davon, andere wurden mit zerschmetterten Gliedern aufgehoben. Ein Hotelgast, W.C.R. Lewis, der den Sprung wagte, blieb unversehrt, während ein anderer, C.H. Glass, dessen Haar bereits versengt war und der sich ebenfalls durch einen Sprung zu retten suchte, mit dem Rücken auf die Strasse auffschlug und lebensgefährliche Verletzungen erlitt. Ein Mann namens Josef A. May bediente sich mit Erfolg zusammengebundener Betttücher als Rettungssessel. An einem Fenster im oberen Stockwerke, 20 Fuss vom Boden entfernt, stand mit einem Kinde im Arm ein junges Weib, Frau Susan Allen, deren Hülferei einen beherzten Polizisten, F.K. Bryant, zur Stelle brachte. Dieser rief der Frau zu, ihr Kind ihm in die Arme zu werfen, er würde es schon sicher auffangen. Einen Augenblick zögerte die Mutter in banger Angst, während die gierigen Flammen verderbenbringend näher rückten. Es blieb ihr keine Wahl. Noch einmal nahm sie das „Baby“ liebkosend an den Busen, dann warf sie es

dem Polizisten zu, der das Kind glücklich auffing. Mit Hülfe eines langen Brettes, das er gegen die Wand lehnte, ermöglichte er auch der Mutter das Entkommen. In den Brandruinen wurden am Morgen beim Wegräumen der Trümmer 16 Leichen aufgefunden, die zum Teil bis zur Unkenntlichkeit verbrannt waren.



DINER

anlässlich einer Doktor-Promotion vom 10. November im Sommerscasino Basel.

MENU

Huitres	Château Yquem
Potage Sarah Bernhardt	Amontillado
Turbot sauce verte	Steinberger Cabinet
Pommes de terre au naturel	1868
Suprême de poulettes à la Schonborn	Château Latour
Vol-au-vent	1878
aux queues d'écrevisses à la Nantua	
Chaud-froid de Bécasses	
Selle de chevreuil à l'italienne	Chambertin
sauce crème	1885
Salade	
Côtelettes de homards à la Lucullus	Montrachet 1870
Ponch rosé	Oporto
Fruits — Desserts	
Framboises	Pale et Porter
Vin de table: Pommary Greno en carafes.	

