

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 3 (1894)
Heft: 1

Artikel: Proviantreisende
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521629>

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>

Basel, den 6. Januar 1894.

Erscheint Samstags.

Nº 1.

Bâle, le 6 Janvier 1894.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.—jährlich.
Fr. 2.—halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzland
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Österreich und Italien:
Bei der Post abonniert:
Fr. 5.—(Mk. 4.—) jährlich.
Veremittlungen
erhalten die Hefte gratis

Insette:
20 Cts per 1 spatielle Feuille
oder 1 spatielle Raum.
Bei Wiederholung
entsprechenden Rabatt.
Veremittlungen
bezahlen die Hefte.

Hôtel-Revue

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Neujahrsgratulationen.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Zu Gunsten der Fachschule und als Entbindung der Neujahrsgratulationen haben nachträglich noch eingesandt:

Au profit de l'Ecole professionnelle et pour l'exonération des félicitations du Jour de l'an ont versé:
Uebertrag Fr. 785
Herr Armleder, A. R., Hotel Richemond, Genf 10
Hug Henri, Hotel Sonnenberg, Engelberg 20
Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen 5
Reiss Fritz, Hotel Montfleur, Territet 10
Schieb Jules, Directeur, Grand Hotel Territet 25
Total Fr. 855

Zur Behandlung der diesjährigen Weine.

Von verschiedenen Seiten ist in letzter Zeit darüber geklagt worden, dass der Wein von 1893 in Bezug auf Haltbarkeit vieles zu wünschen übrig lasse; er werde frühzeitig „lind“, weshalb da und dort schon im Dezember mit dem Abzug begonnen werden musste. Das Umstehen wird in dem Umstande gesucht, dass der Wein infolge der anhaltenden Hitze sehr viel Zuckerstoff, verhältnismässig aber zu wenig Gerbstoff enthalte.

Der Direktor der Obst- und Weinbauschule in Wädenswil, Prof. Hermann Müller-Thurgau, bekanntlich ein ausgezeichneter Fachmann, hat in der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau, folgenden in hohem Grade beachtenswerten Artikel über die Behandlung der diesjährigen Weine veröffentlicht:

Verschiedene Anfragen über diesen Gegenstand veranlassen mich, denselben im Nachfolgenden einer kurzen Besprechung zu unterziehen. Es dürfte dies um so notwendiger sein, als in verschiedenen Blättern eine Behandlung empfohlen wurde, von deren Anwendung in diesem Jahre abgeraten werden muss, nämlich das Ablassen des Weines und Mischen desselben mit der schon abgesetzten Hefe.

Dieses Verfahren kann in solchen Jahren gute Dienste leisten, in welchen die Weinlese spät und bei kalter Witterung stattfand. Die Hefe setzt sich dann meistens zu Boden, bevor die Gärung vollständig abgeschlossen ist. Untersucht man solche Hefe, so wird sich zeigen, dass die meisten Zellen im Ruhezustand sich befinden. Derartige ruhende Zellen vermögen nicht mehr zu gären, können aber noch längere Zeit am Leben bleiben. Würde man die Hefe einfach aufrühen, so wäre der Erfolg nur ein geringer, indem, wie unsere Untersuchungen zeigen, die gärungsunfähigen, ruhenden Hefezellen sich einfach wieder zu Boden senken, wobei nur eine ganz unbedeutende Nachgärung durch die noch nicht in den Ruhezustand übergegangenen Zellen zu stande käme. Ganz anders, wenn man solchen Wein absticht, mit der Hefe vermischt, dabei tüchtig mit Luft in Berührung bringt und dann wieder in das Fass zurückgiebt. Durch dieses Verfahren wird einerseits viel Kohlensäure aus dem Wein entfernt und andererseits Luft in denselben gebracht. Sowohl das eine als auch das andere wirkt günstig auf das Hefewachstum ein, und so kommt es, dass jetzt durch Aussprössung älterer Hefezellen wieder junge, gärungsfähige entstehen, welche eine deutliche Nachgärung veranlassen werden.

Ausser dem soeben erwähnten Falle, wo die Gärung infolge später Lese oder niedriger Temperatur zu früh unterbrochen wurde, lässt sich obiges Verfahren auch dann empfehlen, wenn ein zu hoher Zuckergehalt den vollständigen Vergärung des Weines im Herbste Schwierigkeiten entgegengesetzt. Nur zu

leicht giebt der unvergorene Zuckerrest Anlass zu Erkrankungen des von der Hefe abgezogenen Weines, indem beim Wärmerwerden der Keller, wenn nicht gärungskräftige Hefe vorhanden ist, dieser Zucker anderen Pilzen zur Ernährung dient und von ihnen umgesetzt wird. Es sei hier nur an das häufig eintretende Lindwerden solcher unvollständig vergorener Weine erinnert.

Auch noch in einem dritten Falle kann das Mischen mit der Hefe gute Dienste leisten, wenn nämlich Weine die Neigung zum Braunwerden zeigen. Die Hefezellen, in besonders hohem Grade im ruhenden und toten Zustande, haben die Fähigkeit, Gerbstoff aus dem Wein auszusieben und in sich aufzuspeichern, und so sind sie auch im stande, solchen braunwenden Weinen nicht allein die braune Farbe zu entziehen, sondern auch das spätere Braunwerden mehr oder weniger zu verhindern. Die braune, oft schwarze Färbung der im Fasse abgelagerten Hefe oder Drusen zeigt deutlich die Fähigkeit der Hefe, dem Wein Gerbstoffe zu entziehen.

Damit kommen wir aber auch zu denjenigen Fällen, in welchen eine Vermischung der Hefe mit dem Wein sie nicht empfiehlt. Bei Rotwein z. B. könnten wir einer solchen niemals das Wort reden, denn die Hefe nimmt dem Wein zu viel Gerbstoff weg. Vor allem aber ist bei sämtlichen Weinen ein Mischen der Hefe mit dem Wein durchaus zu verwerfen, wenn die Hefe nicht mehr ganz gesund ist. Die Hefepilze sind lebende Wesen, sie wachsen und arbeiten, gehen dann in einen gewissen Ruhezustand über und sterben schlüssig. Wenn in der abgesetzten Hefe tote Zellen sich finden, so siedeln sich auf denselben bald Fäulnisbakterien an; es findet eine faulige Zersetzung der Hefe statt und die unangenehm riechenden und schmeckenden Produkte dieser Zersetzung teilen sich dem Wein mit, der selbe bekommt einen widerlichen Hefegeschmack. Schon bevor dieser Zustand eingetreten ist, sollte der Wein von der Hefe getrennt sein. Ein Vermischen solcher in Zersetzung begriffener Hefe mit dem Wein würde natürgemäss die bedenklichsten Folgen für die Beschaffenheit des letztern nach sich ziehen. Es würden nicht nur die unangenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffe der Hefe dem Wein mitgeteilt, sondern dieser erhielte auch durch die schleimigen Zersetzungprodukte der Hefe Fehler, die sich später nur schwer oder gar nicht verbessern liessen.

Die Zersetzung der Hefe in einem Wein tritt erfahrungsgemäss um so früher ein, je zeitiger die Gärung abgeschlossen war; bei frühzeitiger Weinlese früher als bei spätem Herbste, bei warmer Herbstwitterung schneller, als wenn der Wein kalt eingekellert werden musste. In schwächeren Weinen geht sie früher in Zersetzung über als in kräftigen, einmal, weil die ersten früher fertig vergoren sind, und sodann, weil sie weniger Alkohol besitzen. Alkohol wirkt bekanntlich faulnisschämmend und so ist es erklärlich, dass in kräftigen Weinen die Hefe länger gesund bleibt als in schwächen. Auch ein hoher Säuregehalt kann der Fäulnis der Hefe entgegenwirken. Man darf also alkoholreiche und anderseits auch recht saure Weine ohne Bedenken länger auf der Hefe liegen lassen. Da auch Käthe der Fäulnis entgegenwirkt, so hat man in recht kalten Kellern eine frühzeitige Zersetzung der Hefe weniger zu befürchten als in warmen.

Kommen wir nun auf die diesjährigen Weine zu sprechen, so müssen wir zunächst hervorheben, dass die Trauben allgemein früh geerntet wurden und es an Zeit zur Vergärung bis zum Winter nicht fehlte. Auch sind die Trauben im allgemeinen bei warmer Witterung eingehemst worden und auch die Gäräume und Keller zeigten zur Zeit der Gärung eine verhältnismässig hohe Temperatur. So hat man denn auch allgemein eine rasche und früh abgeschlossene Gärung beobachten können. In den meisten Weinen

ist die Hefe auch schon längst in den Ruhezustand übergegangen und hat sich abgesetzt, und diejenigen Weine, die bei der Gärung rationell behandelt wurden, sind auch vollständig vergoren und gesund. Die frühzeitige Gärung wird aber auch ein fröhles Absterben der Hefe im Wein zur Folge haben, wenigstens insoweit es sich um die gewöhnlichen Marken handelt. So warm der Sommer auch war, so sind doch die Weine durchschnittlich nicht so stark geworden, als man erwartete, und da sie außerdem arm an Säure sind, so dürfte die Hefe in den meisten Weinen kaum bis zum Frühjahr gesund bleiben; ja schon jetzt findet sich in schwächeren Weinen in Zersetzung begriffene Hefe vor.

Aus allen diesen Gründen müssen wir dieses Jahr zu einem frühzeitigen Abstich von der Hefe raten und zwar wird man den Abstich mit Vorteil jetzt schon vornehmen. Eine Ausnahme dürfen nur die stärkeren Weine machen, welche noch nicht ganz vergoren sind. Von einem Vermischen mit der Hefe raten wir aber nochmals ab, denn diese hatte, um den Wein vollständig zu vergären, genügend Zeit und auch die nötige Wärme zur Verfügung. Sie kann jetzt nichts mehr nützen, sondern nur noch schaden, wie aus dem bisherigen zur Genüge hervorgeht.

Infolge der hohen Herbsttemperatur und ungenügender Vorsicht bei der Weinlese und weiteren Behandlung der Trauben zeigen viele Weine jetzt schon die ersten Anfänge des Essigstisches. Geringe Mengen von Essigsäure, die wir durch unsere Geruchs- und Geschmacksorgane kaum bemerken, vermögen schon die Gärung merklich zu hemmen und zu unterbrechen, bevor aller Zucker vergoren ist. Das giebt dann leicht Veranlassung zum Lindwerden, und in der That sind uns dieses Jahr schon von verschiedenen Seiten derartige lindgewordene Weine zugeschickt worden. Auch bei solchen Weinen können wir eine Vermischung der Weine mit Hefe nicht anraten, man würde doch keine Nachgärung mehr erzielen. Die beste Behandlung würde wohl bei Rotwein in einem Zusatz von Tanuin (10—20 Gramm pro Hektoliter) und bei Weißweinen in einem kräftigen Einbrand mit Schwefelschnitten (nicht Gewürzbrand) bestehen, sowie in kräftigem Stossen oder Peitschen beim Abstechen. Diese Weine sind hernach mehr noch als andere vor zu starker Einwirkung der Luft zu schützen, denn wo einmal nur eine Spur von Essigstisch vorhanden ist, nimmt derselbe gerne zu. Also fleissiges Nachfüllen der Fässer und sorgfältiger Verschluss mit einem langen, gut passenden Spunten.

Proviantreisende.

Als Fortsetzung des in No. 48 veröffentlichten Artikels entnehmen wir den „Basler Nachrichten“ noch folgende, das gleiche Thema behandelnde Korrespondenz:

„Mit Vergnügen habe ich die Erinnerungen an eine mit Proviant versehene Reisegesellschaft gelesen, die in den „Basler Nachrichten“ veröffentlicht wurden. Ich nehme an, dass aus solchen Kreisen jene Vorwürfe des Geldschneidens stammen, die von Zeit zu Zeit, namentlich in Deutschland, gegen die Schweiz erhoben werden. Wollten alle, denen daran gelegen ist, diese Vorwürfe zurückweisen, ihre Beobachtungen preisgeben, so hätten unsere Zeitungen genug zu thun. Allein es ist nicht jedermann's Sache, seine Erfahrungen druckfähig zusammenzustellen. Gerade die Leute, denen der Vorwurf gemacht wird, vernehmen kaum etwas davon und wenn es ihnen erzählt wird, so fühlen sie sich nicht berufen, die Sache in das richtige Licht zu stellen.“

Kommt man freilich in unsere Berge mit der Voraussetzung, dass zur Ausbeutung der Reisenden die Fallen gestellt sind, so sieht man überall nur

Schlingen und Fussangeln. Die selbstverständlichsten Forderungen erscheinen dem Argwöhnischen als Ver-
sue aus seiner Haut Rüeme zu schneiden, und er
trifft zur Vereitelung derselben Anstalten, die zu sehr
unangenehmen Auftritten führen können.

Ich hatte mich in einer seit Jahren bekannten
bescheidenen Pension festgesetzt, wo man unter
dem starken Zug von Passanten allerlei Beobach-
tungen machen kann. Als ich von einem Spazier-
gang kurz vor dem Mittagessen zurückkehrte, traf
ich die Frau Wirtin, eine durch ihre Bildung und
praktische Tüchtigkeit hervorragende Frau, in einer
hochgradigen Aufregung an. Auf meine Frage teilte
sie mir in höchster Erstürzung mit, dass sie beim
Aufräumen eines Zimmers, in dem ein deutscher Herr
logiere, ein Frankenstück mitten auf dem Kopfkissen
gefunden habe. Diese Probe ihrer Ehrlichkeit habe
sie so ausser alle Fassung gebracht, dass sie im Sinne
habe, dem Herrn an der Mittagstafel das Geldstück
mit Worten zu übergeben, die ihm gewiss nicht freuen
dürften. Sie wollte ihm zugleich zu verstehen geben,
dass sie auf sein Bleiben im Hause keinen Wert lege.
Von diesem Vorhaben konnte ich sie insofern zurück-
halten, als sie sich streng an den von mir angeratenen
Wortlaut hielt: „Hier haben Sie den Franken,
den Sie auf das Kopfkissen gelegt haben“. Sie sagte
diesen Spruch wirklich am vollbesetzten Tisch, aber
sonst nichts, so dass der argwöhnische Herr nichts
damit anfangen konnte und wütend sein Brot kaute.

Der gleiche Herr that gross mit den österreichen-
schen Achtguldenstückchen, von denen er eine ganze
Masse habe. Er machte sich darüber lustig, dass
man in der Schweiz so wenig sehe und dass er ge-
hört habe, es werde auf den bevorstehenden Krieg
zurückgehalten. Ein Schweizer ersuchte ihn, ihm
ein solches Achtguldenstück zu zeigen, weil er noch
keines gesehen habe. Hierauf stellte es sich heraus,
dass er auch keines besass.

Im folgenden Jahr kam ich wieder in die gleiche
Pension. Die Wirtin erzählte mir, dass vor einigen
Tagen vier deutsche Herren mit ganz durchmässigen
Kleidern eingekehrt seien. Da sie zum Wechseln
keine anderen bei sich trugen, so verschaffte sie ihnen
welche aus der Garderobe ihres Mannes, bis die
eigenen getrocknet waren. Zu diesem Zwecke liess
sie den Ofen heizen und berechnete dafür 20 Rp. für
jeden. Diese Forderung wollten die Herren nicht
anerkennen und erheben deshalb einen solchen Lärm,
dass sie ganz krank geworden sei.

Es vergingen nur wenige Tage, bis wieder ein
deutscher Herr eintraf, der wegen der Rechnung
Schwierigkeiten machte. Wissen Sie, sagte der Wirt
nachher, es gibt viele Touristen, die entweder kein
Geld zum Reisen haben oder nur sehr wenig aus-
geben wollen. Dieser war auch einer von diesem
Schlag. Er wollte nicht mit den übrigen Gästen
essen, sondern bestellte immer nur Milch und Käse.
Als ihm am Morgen die Rechnung überreicht wurde,
beschwerte er sich, dass am Kopfe derselben sein
Name nicht stehe, sondern nur die Nummer des
Zimmers. Er sei keine Nummer, sondern ein Mensch.
Die Wirtin berief sich darauf, dass sie seinen Namen
gar nicht kenne. „Dort im Fremdenbuch habe ich
ihn eingeschrieben und verlange, dass er auf die
Rechnung gesetzt wird.“ „Das hilft mir nicht viel“,
antwortete die Wirtin, die nun auch ihren Kopf be-
kam, „denn es sind dort so viele Namen, dass ich
ihm verwechseln könnte.“ Der Fremde beharrte dar-
auf, dass er seine Rechnung erst dann bezahle, wenn
sie auf seinen Namen ausgestellt sei. Nun weigerte
sich die Wirtin bestimmt und erklärte, dass sie bei
Passanten immer nur die Zimmernummer zu schreiben
gewohnt sei. „Sie dummes Frauenzimmer“ platze
der Herr heraus. Aber nun traten alle Gäste für
die beschimpfte Frau ein, die sich weinend zurück-
zog, und der Flegel musste sofort bezahlen, sonst
weiss ich nicht, was geschehen wäre. Der Dialekt
brach sich bis zu diesem namenlosen Wanderer eine
so breite Bahn, dass er sein Portemonnaie zuklappte
und schleunig das Weite suchte. Ist es unbegreiflich,
dass solche Leute später allerlei drucken lassen? Ich
könnte noch viele solche Beispiele erzählen, aber ich
denke, es sei an diesen genug. Wenigstens die
Wirtin hatte genug davon.

Konzessionserteilung durch den Bundesrat werden
unter andern folgende Wünsche zur Berücksichtigung
empfohlen: Es soll eine weitere Station in der Nähe
des „Hotel Bellevue“ angebracht werden. Die definitive
Festsetzung der Stationen bleibt bis zur Ein-
reichung der Ausführungsprojekte vorbehalten. Alle
Stationen sollen mit der Kantonsstrasse durch fahr-
bare, von der Unternehmung zu erstellende und zu
unterhaltende Wege verbunden werden. Bei allen
Stationen haben sämtliche Fahrpläne anzuhalten.
Die Bahn soll mindestens 6 Monate im Betrieb stehen.
Der Personentarif soll per Tarifkilometer 5 Rp. in
der ersten Klasse und 3 Rp. in der zweiten Klasse
nicht übersteigen. Halbe Fahrtaxe soll gelten für
Kinder unter 10 Jahren, Militärs und Polizisten; für
die einheimische Bevölkerung sind Abonnements mit
30 % Ermässigung einzuführen.

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Am 28. Dezember hielten in Köln die verschiedenen
Kommissionen des Internationalen Vereins der Gast-
hofbesitzer eine gemeinsame Sitzung, in welcher neben
engern Angelegenheiten des Vereins, wie den „Basl-
Nachr.“ berichtet wird, auch die Frage der Rabatt-
gewährung an Reisebüros, Mitglieder von Beamten-,
Offizier- und Touristen-Vereinen u. s. w. zur Sprache
kam. Da in neuerer Zeit sich die Ansprüche auf die
Gewährung von Rabatt häufen und immer mehr
steigern, war man einhellig der Ansicht, dass es gebo-
ten sei, diesen Bestrebungen entschieden entgegen-
zutreten. Viele Reisebüros, wie Vereine verlangten
von den Gasthöfen 15—20 Prozent, sogar noch mehr
Rabatt, ohne irgendwie einen Gegenwert zu bieten.
Wer aber wisse, mit welchen Unkosten ein nach den
Anforderungen der Neuzeit eingerichtetes und ver-
waltet Hotel arbeite, der wisse auch, dass die Gast-
höfe gar nicht in der Lage seien, auf ihre den je-
weiligen Leistungen angepassten Preise überhaupt
Rabatt zu gewähren. Liessen sich dennnoch einzelne
Besitzer dazu veranlassen, so geschah dies auf Kosten
der Solidität ihrer Gasthöfe. Der Internationale Verein
der Gasthofbesitzer könne dies aber mit Rücksicht
auf das Gesamtwohl des Standes nicht billigen. In
diesem Sinne wurde der vorgedachte Beschluss gefasst.

Schweizerische Landeskunde. Die Central-
kommission der Bibliographie für schweizerische
Landeskunde hat Hrn. B. Reber, Apotheker in Genf,
die Zusammenstellung der Bibliographie über die
schweizerische Balneologie übertragen. Dieses Ver-
zeichnis soll die Titel aller Schriften, sowie aller Ab-
handlungen in Zeitschriften über Bäder, Badeanstalten,
Mineralwasser, Heilquellen, Heilkraft der Wasser,
Anwendung, Badeeinrichtung, Analysen, klimatische
Kuorte in der Schweiz, kurz alles, was mit Balneologie
und Balneologie in Verbindung gebracht werden
kann, enthalten.

Es betrifft diese Abteilung ein für die Schweiz
hochwichtiges Gebiet und die Kommission ist des-
halb bestrebt, ihr Möglichstes zu thun, um die ge-
wünschte Vollständigkeit des betreffenden Verzeich-
nisses zu erzielen. Alle Autoren, welche sich mit der
Beschreibung der schweizerischen Bäder befasst
haben, sind gebeten, die genauen Titel ihrer Schriften,
oder wenn möglich die Schriften selbst einzusenden.
Auf Wunsch sollen letztere nach Einsichtnahme wieder
an ihre Besitzer zurückgehen. Aber nicht nur an
die Autoren geht die Bitte, sondern auch an alle
jene Herren, welche im Falle sind, Auskunft über
alte, sowie über neue Litteratur zu geben, also an
alle Herren Ärzte, Apotheker, Chemiker, Gesund-
heitsbeamte, Badbesitzer, Direktoren von Bade- und
Kuranstalten, Bibliothekare, Redaktoren von Zeit-
schriften etc.

St. Gallen. Das mit dem 1. d. Mts. in Anwendung
stehende Gesetz betreffend Schutz der Arbeitnehmer
und die Arbeit der Bediensteten der Ladengeschäfte
und Wirtschaften vom 26. Juni 1893 bestimmt in
Art. 11: „Die wesentlich für den Betrieb von Wirtschaften
und Gasthäusern angestellten Personen
können, soweit es zur Bedienung der Gäste nötig
ist, abends bis zur Polizeistunde und bei Freinächten
auch über dieselbe hinaus beschäftigt werden. Doch
ist ihnen in allen Fällen eine ununterbrochene Ruhe-
zeit von mindestens acht Stunden zu gestatten. So-
fern denselben der Sonntag aus Rücksichten auf den
Betrieb nicht freigegeben werden kann, ist ihnen
während der Woche ein halber Freitag zu gewähren.
Für Kuranstalten können während der Sommermonate vom
Regierungsräte Ausnahmen gestattet werden.
Mädchen unter 18 Jahren, die nicht zur Familie des
Wirtes gehören, dürfen zur ständigen Bedienung
nicht verwendet werden.“

Zu widerhandlungen gegen diese Gesetzesbestimmung
werden gemäß Art. 13 des genannten Gesetzes
entweder polizeilich oder gerichtlich bestraft.

Wirtschaften, die, wie es auf dem Lande oft vor-
kommt, nur von den Wirtsleuten und etwa einem
Dienstboten besorgt werden, bei denen also nicht von
„wesentlich für den Betrieb von Wirtschaften und
Gasthäusern angestellten Personen“ (Kellner, Kell-
nerinnen) gesprochen werden kann, bleiben von dieser
neuen Gesetzesbestimmung unberührt.

Wieviel Alkohol enthalten die Getränke?

Der Rhum enthält circa 76 Prozent, Cognac 70, Arac
60, gewöhnlicher Schnaps 45, Portwein, Madeira 16,
Malaga 12, Roth- und Weissweine 7—13, Champagner
8—10, Äpfelwein 5—6, Bockbier 5, Exportbier 4
bis 5, Lagerbier 3—5 und einfaches Bier 1—2 Proz.



Zur Entfernung fremder Körper aus dem Auge. Vor einigen Jahren, schreibt ein amerikanischer Arzt, fuhr ich auf einer Lokomotive. Als der Führer das Vorderfenster öffnete, flog mir ein Stückchen Asche ins Auge, das mir den heftigsten Schmerz verursachte. Als ich das Auge mit beiden Augen rieb, gab mir der Führer den Rat, nur das nicht betroffene Auge zu reiben. Ich befolgte dies und fühlte bald, wie sich das Aschenkorn nach dem innern Augenwinkel zu bewegte. Nach langerem Reiben fand ich, als ich in einen Spiegel sah, das Korn auf meiner Wange. Seitdem habe ich das Mittel manchmal probiert und vielen andern angeraten und hatte niemals einen Misserfolg, ausser wenn das Korn so scharf war, dass es in den Augapfel einschneidt und mittelst einer Operation entfernt werden musste.

Zur Verdeutschung der Speisekarten. Die „Grenzboten“ schreiben: „In einer Zeit, wo man mit Vorliebe die „Speisenfolge“ veröffentlicht, die hohe Herren bei festlichen Gelegenheiten über sich haben ergehen lassen, darf man wohl auch der Mittagstischkarte Erwähnung thun, die ein bairisches Gasthaus kürzlich einer der üblichen deutschen Wanderver-
sammlungen vorlegte. Die Karte lautet buchstäblich wie folgt:

MENU

Hirn consumé
Salm Sauce Hollandaise & Kartoffeln
Kalbsragout mit abgetriebene Knödel
Rehziemer mit pommes frités
Gemisches Compot u. s. w.

Sollte sich „Hirn consumé“ auf den Verfasser dieser Karte bezogen haben, so würde deren übriger Inhalt allerdings nicht mehr Wunder nehmen.

Scharfer Tabak. In einer Berliner Restauration
hatte sich ein Gast drei Streichhölzchen aus einem
Behälter der Wirtsstube angeeignet, war deswegen
vom Wirt wegen Diebstahls angezeigt und vom
Gericht zu — einem Tage Gefängnis verurteilt worden.
Gegen dieses Ungeheuer von Wirt nimmt jetzt
dessen ganze Berliner Kollegenschaft Stellung. Die
„Deutsche Gastwirts-Ztg.“ bringt an leitender Stelle
einen gehärtlichten Artikel und meint: „Nach unserm
Gefühl und unserer Kenntnis der Verhältnisse besass
der Wirt überhaupt kein Verfügungsrecht über die
zu dem Belieben seiner Gäste aufgestellten Streich-
hölzchen. Die zur beliebigen Benutzung in den
Lokalen ausgestellten Verbrauchsgegenstände, wie
Streichhölzchen, Salz, Pfeffer, Mostriech u. s. w., sind
nach den hiesigen Ansichten dem Gast zur freien
Verfügung gestellt. Die von dem einzelnen Gast
verbrauchten Streichhölzchen haben nur einen Bruch-
teil von einem Pfennig Wert; die Voraussetzung des
Diebstahls oder der Unterschlagung aber ist, dass ein
derartiger Gegenstand mindestens den Wert der
kleinsten Münze, also eines Pfennigs haben muss.
Der „Beschuldigte“ konnte auch sicherlich nicht das
Gefühl haben, etwas Gesetzwidriges begangen zu
haben.“

Krebsmästereien. In Rom werden auf ganz
eigenartige Weise Krebse gemästet. Die römischen
Krebsbäder richten für ihre Schaltiere grosse Buden
ein, welche von oben bis unter mit einen grossen
Anzahl von Fächern ausgestattet sind, auf denen
Tausende von kleinen irischen mit Wasser gefüllten
Töpfen stehen. Jeder Topf enthält nur einen einzigen
Krebs, denn wenn sie sich zu zweien darin
befänden, würden sich die Krebse so lange zwicken
und bekämpfen, bis einer von ihnen tot auf dem
Platz liegen bliebe. Im Mai beginnt man damit,
die Schaltiere in den Topf park zu setzen und jeden
Tag mit Brot oder türkischem Weizen zu füttern.
Auf diese Weise werden sie rasch gross und dick
und äusserst wohlschmeckend. Die Krebszucht, in
sachgemässer Weise betrieben, verdient auch bei uns
einige Beachtung, da es an krebsreichen Gewässern
nicht mangelt, und deren zielbewusste Zucht und
Mästung dürfte für manchen zu einer guten Neben-
erwerbsquelle werden.

Geflügel zu schlachten. Das Schlachten von
Geflügel geschieht oft in einer so ungeschickten,
rohen Weise, dass das betreffende Thier in schreck-
licher Weise gequält wird. Ein kanadischer Erfinder
hat nun, eingedenk des Lobes, dass die Canadier
„bessere Menschen“ sind, ein kleines Werkzeug er-
sonnen, welches die Arbeit des Abschlachtens von
Federvieh so schnell und exakt besorgt, dass das
Thier dabei in keiner Weise Schmerz empfinden kann.
Die Form der kleinen Guillotine ist die eines Pistols,
nur die Wirkungsweise eine andere; das Instrument
hat da, wo sonst der Hahn sitzt, in der Mitte des
Laufes ein siehelförmiges Messer, welches mit der
Spitze nach oben steht und gegen welches der Hals
des Thieres gelegt und mit zwei Fingern angedrückt
wird, indem diese beiderseits Kopf und Hals halten.
Auf dem Lauf ist ein Schnappstück verschiebar,
welches durch eine Feder zurückgezogen und in der
äussersten Stellung durch eine Klinke gehalten wird.
Drückt man mit dem Finger an den Stecher, den
das Instrument gleich einer Pistole hat, so schnappt
das zurückgeschobene Stück durch die Wirkung der
Feder gegen das Messer und trennt sofort den Kopf
vom Rumpfe.



Vitznau-Rigi-Bahn. Die Einnahmen der Vitz-
nau-Rigi-Bahn für das Jahr 1893 betrugen netto
319,418 Fr. gegenüber 321,168 Fr. im Vorjahr.

Verein Schweizer Geschäftsreisender. Die
Delegierten-Versammlung des Vereines Schweizer
Geschäfts-Reisenden beschloss, über den bekannten
an den Schweizer Hotelier-Verein gerichteten Trink-
gelder-Antrag zur Tages-Ordnung überzugehen, mit
Rücksicht auf die praktischen Erwägungen.

Uri. Der Regierungsrat hat, wie das „Luzerner
Tagbl.“ meldet, die Anträge der Baudirektion betr.
die Begutachtung der projektierten elektrischen Zah-
nradbahn von der Treib über Seelisberg nach Becken-
ried genehmigt. Demgemäß wird dem Bundesrate
weder ein ablehnendes, noch ein zustimmendes Gut-
achten eingereicht, sondern der Entscheid ihm über-
lassen. Immerhin soll die Eingabe der Gemeinde
Seelisberg den Akten beigelegt werden. Im Falle der