

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 46

Rubrik: Rundschau

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: 21.02.2026

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

Für die Fachschule des Herrn Radunsky in Frankfurt wurden 1500 Mk. bewilligt. Als Ort der nächsten Generalversammlung wurde Wiesbaden bestimmt und gegenüber der von dem ständigen Ausschuss zur Hebung des Verkehrs in den österreichischen Alpenländern verfassten Hotelordnung folgende Resolution angenommen:

„Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer spricht seine Missbilligung und sein Bedauern über die Form der von dem ständigen Ausschuss zur Hebung des Verkehrs in den österreichischen Alpenländern verfassten Hotelordnung aus, welche geeignet ist, die Standeshre der österreichischen Kollegen zu schädigen.“

Rundschau.

Eine bemerkenswerte Neuerung hat kürzlich die schwedische Telegraphenverwaltung eingeführt. Sie besteht darin, dass die Fernsprech-Teilnehmer ihre Anschlussnummern als Drahtadressen benutzen. Drahtnachrichten, welche in dieser Weise adressiert sind, werden dann in der Regel vom Telephonamt telephonisch vermittelt, sollte sich dies aus irgend einem Grunde nicht sofort bewerkstelligen lassen, so wird die Depesche durch einen Boten ausgetragen. Durch diese zeitgemässe Neuerung wird eine wesentliche Beschleunigung der drahtlichen Nachrichten erzielt. Da in Deutschland die telephonische Annahme von Drahtnachrichten bereits statthaft ist, dürfte sich wohl auch der vorgeschilderte Brauch empfehlen.

Eisenbahnverkehr. Einem gefährlichen Unfug im Eisenbahnverkehr soll durch die kürzlich erlassene Weisung unserer Eisenbahnverwaltungen nach Möglichkeit vorgebeugt werden. Gemeint ist das Hinauswerfen von leeren Flaschen, Krügen etc. während der Fahrt, wodurch an den Bahnübergängen zu wiederholten Malen Bahnangestellte und Privatpersonen schwer verletzt wurden. Das Zugpersonal wird nun angewiesen, jeden Fall von Hinauswerfen harter Gegenstände aus fahrenden Zügen festzustellen und auf den Bahnhöfen anzuzeigen; gegen die betreffenden Personen ist mit aller Strenge vorzugehen. Das Personal auf der Strecke ist beauftragt, bezügliche Wahrnehmungen sofort per Telephon oder per Telegraph an diejenige Station, wo der Zug nächstens anhält, zu melden, damit dort der Fehlbare festgestellt werden kann.

Reiseverkehr nach Italien und Südfrankreich. Da nun die Jahreszeit angereicht ist, wo Vergnügungs- und Hochzeitsreisen mit Vorliebe nach dem Süden gemacht werden, mag es angezeigt sein, daran zu erinnern, dass auf allen grösseren schweizerischen Eisenbahnstationen Anschlussbillette über die Gotthardbahn nach Bellinzona, Lugano, Chiasso und Luino aufliegen, deren Gültigkeit bei Hinzulösung eines Rundfahrbilletts über die oberitalienischen Seen oder durch Italien auf 30 bzw. 60 Tage verlängert wird.

In Luzern werden ausserdem für Rundtouren nach Südfrankreich-Riviera einerseits und Oberitalien-Gothard andererseits oder umgekehrt Rundreisebillette mit 60 Tagen Gültigkeit und zu bedeutend reduzierten Taxen ausgeben. Die bezüglichen Billetverzeichnis können beim Offiz. Verkehrsbureau Luzern eingesehen oder bezogen werden, wo auch weitere Aufschlüsse jederzeit mündlich oder brieflich kostenlos eingeholt werden können. In der Richtung Gotthard-Genua-Riviera kursiert ein direkter Wagen von Frankfurt über Basel-Luzern-Luino bis Ventimiglia und umgekehrt während der Wintersaison.

Schweizerische Landesaussstellung. Die Anmeldungen zu Gruppe 23, Hotelindustrie, belaufen sich bis jetzt auf 243.

Ueber das Schweizerdorf, das in Genf 1896 eingerichtet werden soll, wird mitgeteilt, die Kommission des Schweizerdorfes sei nunmehr mit ihren Arbeiten so weit vorgerückt, dass ihr Unternehmen dem Zweck entsprechen wird, für den es bestimmt ist. Der gewählte Platz ist bereits mit Häusern in allen kantonalen Stilarten bedeckt und wird das Ganze einem Alpendorfe täuschend ähnlich werden und die Augen aller Miteidgenossen auf sich lenken. Es handelt sich nun darum, alle möglichen Mittel zu finden, um das Schweizerdorf während der Landesaussstellung zu beleben und in die Strassen desselben und um die Sennhütten herum Leute heranzuziehen, deren tägliche Beschäftigung, Gewohnheiten und Kostüme die treueste Wiedergabe unseres nationalen Lebens bilden. Insbesondere ist es notwendig, dass die Vertreter der verschiedenen Hausindustrien vor den Augen des Publikums arbeiten können, um so dem Bilde die nötige Originalität zu verleihen. Die Kommission wendet sich deshalb neuerdings an die Bevölkerung aller 22 Kantone mit dem Gesuch, sie in ihrem Bestreben zu unterstützen, sei es durch Einsendung von Mitteilungen betreffend nationale Gebräuche, Auführungen, Feste und Gesänge oder betreffend die Ausübung von Hausindustrien, sei es durch Anerbieten von Gesellschaften oder Gruppen, die früher schon zu ähnlichen Zwecken gebildet worden sind (Jodler, Alphornbläser, Singgesellschaften, Orchester etc.) Die Kommission des Schweizerdorfes hat einen von ihren Vize-Präsidenten, Nationalrat Ruffy in Genf, für die Leitung dieses Teils ihres Programms bezeichnet, und es ist die bezügliche Spezialkommission (Festkommission) für genauere Angaben gerne bereit.

Ueber das **Telephon der Zukunft** weiss „Pesti Naplo“ folgendes zu melden. Drei in Siebenbürgen sesshafte Techniker, Brandt, Hamm und Blank, demonstrierten vor einiger Zeit im Pester Schriftsteller- und Journalisten-Verein „Orthon“ einen kleinen Apparat, den man füglich das Telephon der Zukunft nennen darf. Dieser Apparat, welcher sich äusserlich durch nichts von dem bisher im Gebrauche stehenden Telephon unterscheidet, besitzt nämlich das Geheimnis, die aufgefundenen Schallwellen auf eine grosse Entfernung zu leiten, so zwar, dass es keiner Ohrmuschel bedarf, um das in den Apparat hineingesprochene Wort im letzten Winkel eines grossen Raumes laut und ausgezeichnet vernehmbar zu hören. Die im „Orthon“ angestellten Versuche ergaben ein ausgezeichnetes Resultat. Das Klublokal besteht aus fünf langgestreckten Sälen. Der eine der Erfinder plazierte nun den Apparat im ersten Saale und recitierte in das Sprachrohr einen Vers. Im letzten Salon, in welchem sich zahlreiche Mitglieder aufhielten, hörte man nun mit ganz ausserordentlicher Deutlichkeit den Vers. Dann sang ein anwesender Opersänger eine Arie in das Sprachrohr hinein, die man im letzten Salon so genau hörte, als sässe man im Theater vor der Rampe. Unter den anwesenden Gästen wurde nur das eine Bedenken rege, ob nicht durch diese Telephonform die Möglichkeit benommen werde, das Telephon für diskrete Gespräche zu benutzen. Allein auch diesen Fall haben die Erfinder vorgesehen. Will man nämlich nicht, dass das Gespräch auch von einem anderen gehört werde, so nimmt man einfach die Ohrmuscheln zur Hand und es hört nur derjenige das Gespräch, der die Muscheln an das Ohr legt.

Neapel. Vor einiger Zeit brachten wir eine Notiz, welche durch mehrere Tagesblätter die Runde machte und wonach die Bevölkerung Neapels keine Maccaroni mehr esse wegen Fälschung derselben durch Mehl von Menschenknochen. Wir erhalten nun von Neapel zwei diesbezügliche Korrespondenzen, wovon wir eine auszugsweise hier folgen lassen:

„Gestatten Sie mir gütigst Ihnen eine kleine Erwiderung auf Ihre Notiz über Maccaroni-Consum in Neapel zu geben.

Schreiber dies ist zwar nicht Neapolitaner, aber schon einige Zeit in hier. Durch Ihren Bericht fühle ich mich veranlasst, die tit. Leser desselben auf die richtige Spur zu führen. Obgleich man veröffentlichen man esse in Neapel keine Maccaroni mehr, weil denselben Menschenknochenmehl beigemischt sei, so behaupte ich das Gegenteil. Ich bin überzeugt, dass der Urheber jener erfundenen Behauptung weder in Neapel gelebt, noch Neapel studiert hat, sonst würden ihm keine solchen Illusionen in den Kopf steigen, denn woher sollen diese Menschenknochen kommen? Aus dem Campo santo? Nein, unmöglich! Denn nicht nur würde sich die Verarbeitung derselben nicht lohnen, sondern es ist auch unmöglich dieselben zu entwenden, weil den ganzen Tag durch die Gräber, wo die Leichen einst begraben wurden, durch hiezu besonders angestellte Personen bewacht werden. Nach einer bestimmten Zeitdauer (ca. 25 Jahre) wurden diese Knochen ausgegraben und verbrannt.

Heutzutage ist dies anders. In Neapel haben wir ein Crematorium und werden die Knochen oder Ueberreste nach diesem Verbrennungsprozesse jedenfalls kaum mehr zur Maccaroni-Bereitung verwendbar sein.

Ich garantiere Ihnen, dass, wenn man aus sämtlichen Neapolitaner-Maccaroni, die heute und morgen verspiessen werden, einen Telegraphendraht machen könnte, so würde dieser so lang werden, dass ich Ihnen diese Zeilen telegraphieren könnte.



Um Katzen vom Taubenschlag abzuhalten, muss man den allerfeinsten Pfefferstaub an die Stellen ihrer Niederlassung streuen. Die Katze zieht beim Schnuppern den scharfen Staub in die Nase und lässt sich dort nie wieder sehen.

Zur Behandlung des Linoleums empfiehlt es sich, dieselben täglich feucht aufzuwischen. Wöchentlich reinigt man sie einmal mit lauwarmen Seifenwasser und reibt trocken nach. Mindestens alle Vierteljahre sollten Korkteppiche mit Leinöl abgerieben werden, damit der Stoff neue Nahrung bekommt.

Ein ausgezeichnetes Mittel zur Heilung von Brandwunden ist eine Mischung von Kollodium und Glycerin. Durch Bestreichen hiemit zieht sich über die Wunde sofort ein feines Häutchen, das den Schmerz nimmt und durch wiederholtes Bestreichen (zehn- bis zwölfmal des Tages) mit dieser Flüssigkeit heilt die Wunde in ganz überraschend schneller Weise.

Eisenblech zu reinigen, dass es wie neu wird. Ist ein Gefäss von Eisenblech lange auf dem Feuer gebraucht, so verwandelt sich seine weisse Farbe in eine schwarze. Um es zu reinigen, mische man Holzasche mit gewöhnlichem Oele, so dass es eine Art Blei bildet. Mit diesem bedeckt man nur das Gefäss und reibt es sodann mit einem wollenen Lappen ab. Es wird hierdurch wie neu. Sollte die schwarze Farbe nicht sogleich verschwinden, so wiederhole man dieses Verfahren.

Uhr und Kompass. Wenige Menschen scheinen zu wissen, dass jede gutgehende Uhr zugleich ein Kompass ist. Dreht man nämlich die Uhr wagerecht so, dass der kleine Zeiger nach der Sonne zeigt, dann liegt Süden gerade mitten zwischen dem kleinen Zeiger und der Ziffer 12 der Uhr. Dreht man z. B. den kleinen Zeiger um 6 Uhr nach der Sonne, dann liegt Süden in der Richtung von der Ziffer 11 u. s. w. So wenig ist dies bekannt, dass selbst Stanley, als man ihn bei seiner Rückkehr aus Afrika fragte, ob er diese Methode kenne, sagte, dass er nie davon gehört habe.

Frische Gurken halten sich nach dem Blatte „Obstgarten“ 3 bis 4 Wochen sehr gut, wenn sie mit der Stielseite 5—8 Centimeter in Brunnenwasser gesteckt und dies öfters erneuert wird. Auch soll ein Ueberzug von Eiweiss oder Kollodium die Gurken lange vor dem Austrocknen bewahren. Für den Winter lege man die fehlerlosen Gurken in ein irdenes Gefäss mit reinem, feinem, früher scharf getrocknetem Sande, schliesse das Gefäss mit einem passenden Deckel und grabe solches 0.75 bis 1 Meter tief in trockenem Boden ein. So sollen die Gurken wunderbar frisch bleiben.

Um wässerige Kartoffeln mehlzig zu machen, ist es ratsam, dieselben vor der Zubereitung einige Zeit in der Nähe des warmen Ofens zum Trocknen auszubreiten. Nachdem die überflüssige Feuchtigkeit verdunstet, werden sie mehlzig und gewinnen wirklich an Wohlgeschmack. Dasselbe kann übrigens auch unmittelbar vor dem Aufsetzen dadurch erreicht werden, dass man jeder einzelnen rund herum einen schmalen Streifen abschält. Die so vorbereiteten Kartoffeln brauchen nicht so lange zu kochen, werden mehlzig und auch schmackhafter.

Wirksame Abdichtung von Fenstern und Thüren wird durch die vom Regierungsbaumeister Unruh in Weimar angegebene Form eines Gummistreifens erzielt. Die bisher angewendeten Dichtungen, wie Watte oder flache Gummistreifen, litten an dem Uebelstand, dass sie den in Folge der Temperatureinflüsse eintretenden Bewegungen des Holzes nicht in dem erwünschten Masse folgen konnten oder auch sich rasch abnützten. Durch Anwendung eines Gummistreifens aber, welcher neben einem flachen Teil zur Befestigung an dem Fensterrahmen noch eine Art Luftröhre besitzt, lassen sich vollkommene Abschlüsse der Thüren und Fenster erreichen, ohne dass eine rasche Abnützung erfolgt.

Ueber die Rettung von Pferden bei Feuersgefahr sei folgendes in Erinnerung gebracht: Angesichts des Feuerscheins ist es schwer, Pferde schnell zum Verlassen der gefährdeten Stallung zu bewegen. Dass ein einfaches Mittel nicht allgemein bekannt ist, oder oft nicht mehr daran gedacht wird, beweisen immer wieder Brände, bei welchen eine Anzahl Pferde in den Flammen umkommen. Wenn Pferde bei Feuerschein oder aus einem brennenden Stall schnell entfernt werden müssen, so sattle man sie oder lege ihnen das vollständige Geschirr an, und sie werden dann instinktmässig ohne Schwierigkeit den brennenden Stall verlassen.

Zähes Fleisch schnell weich zu kochen. Um zähes Fleisch recht schnell weich zu kochen, wird empfohlen, nach dem Abschäumen des Fleisches im Topfe dem Wasser ein wenig Branntwein zuzufügen. Man soll dadurch das härteste Fleisch erweichen können, ohne dass dieses im geringsten nach Branntwein schmeckt. Das Mittel soll sich namentlich bei zähem Wildpret bewähren, mit welchem die Hausfrau gewöhnlich viel Aerger hat und doch keinen wohlschmeckenden Braten erzielt. Auch Nesselblätter, sowie eine kleine Gabe Essig sollen sich gut bewährt haben.

Gegen Ungeziefer. Die Wanzen verschwinden sofort, wenn man die Wände, Bettstellen u. s. w., worin sie nisten, mit einer kochenden Alaunlösung bestreicht. Wenn man die Zimmerwände und die Zimmerdecke mit Kalk weisst und dem Kalk vor dem Gebrauch etwas Alaun zusetzt, so halten sich die Fliegen ebenfalls nicht im Zimmer auf. Dabei kann die Anwendung des Alauns in diesen Fällen der Gesundheit der Menschen nicht den mindesten Schaden zufügen. Ein anderes erprobtes Mittel ist Herstellung von Zugluft durch Offenlassen von Thüren und Fenstern u. s. w. Diese können die Wanzen nicht ertragen. Natürlich gehört zur Vertreibung Geduld und grösste Reinlichkeit.

Austern lange Zeit lebend aufzubewahren. Fast allgemein gilt die Regel, dass man Austern, nachdem man sie erhalten, auf Eis stellen und möglichst rasch verzehren solle, um sie vor dem Verderben zu schützen. Sie nach Wunsch einteilen zu können und die letzte Auster so gut zu finden, als die erste, öffnet man zu diesem Zwecke das Fässchen sogleich und bedeckt es ganz lose mit einem zarten Leinentuche, auf das man Salz, sehr klein geschlagenes Eis und Kleie oder Mehl thut (mit diesen zwei letzteren Futtermitteln kann man auch abwechseln). Den Saft, der sich so bildet, und der durch das Tuch läuft, fressen die Schalentiere begierig und es ist sehr spasshaft, das Auf- und Zuklappen ihrer Schalen bei diesem Futtergeschäft zu beobachten. Ich habe selbst Austern gegessen, die so genährt waren und ausgezeichnet schmeckten. Man hüte sich aber, ihnen zu viel Salz zu geben, damit dieses beim Genuss nicht vorschmeckt.