

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 38

Rubrik: Schweizer Handels- und Industrieverein = Union Suisse du Commerce et de l'Industrie

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>

Vermischtes.

Um altes, abgenutztes Porzellan wieder schneeweiss zu machen, lege man es über Nacht in eine Lösung von Chlorkalk, auf 15 Liter Wasser 10 Cts. Chlorkalk.

Klebstoff für Etiketten in feuchten Kellern. 25 gr. Tischlerleim werden in 100 gr. 6 pro. Essig über Nacht aufgeweicht, alsdann 50 gr. feines Weizenmehl mit 400 gr. kaltem Wasser angerührt und das Ganze unter beständigem Rühren einige Minuten gekocht.

Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen. Man feuchtet ein Tuch mit lauwarmem Wasser an, legt es auf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schlägt das Tuch unten etwas herum und kann nun getrost kochendes Obst hineingießen, ohne befürchten zu müssen, das Glas einzubüssen.

Farbige Sachen zu waschen. Essig sogleich zum Waschwasser gegeben, erhält rosa und grüne Farben, und Essig in Spülwasser gegeben, frischt hochrote Farben auf. Soda purpurrot und bleibbar. Reine Potasche erhält und bessert schwarz auf reiner Wolle. Ist die Farbe eines Stoffes durch Saucen verändert, so stellt Salmiakgeist, mit 10 Teilen Wassers verdünnt, sie wieder her. Sind durch Alkalien Flecke entstanden, so hilft Essig.

Möbel-Politur wird gegenwärtig von einem herumreisenden Belgier den Hoteliers zu Fr. 2.50 das sehr kleine Fläschchen angeboten. Ein solcher kauft ein Fläschchen und gab es seinem ständigen Schreiner, um Proben damit anzustellen. Das Urtheil lautete ungünstig. Zunächst tauge diese wie so manche derartige, übertrieben angepriesene Politur so zu sagen gar nichts, ferner komme sie im Verbräuche theurer zu stehen, als die ganze Arbeit des guten Aufpolirens durch einen zuverlässigen Schreiner oder Polier.

Um abgenutzte Gurken für lange Zeit frisch zu halten, schneidet man die Gurke mit der Ranke ab, alsdann bestreicht man die Gurke mit Eiweiss ganz dicht; da bekanntlich das Eiweiss erhärtet, so verschliesst dasselbe die Poren der Gurke dem Eindringen der Luft. Nun hängt man die Gurke an der Ranke mittelst eines Schnürchens an einem trockenen, zugfreien Orte auf, doch so, dass die Gurken nicht berühren; solche Gurken halten sich bis zum Frühjahr und man ist in der Lage auch im Winter frischen Gürkensalat auftischen zu können.

Die Austern als Krankheitsverbreiter. Die Akademie der Wissenschaften hatte auf den Bericht des Professors Chantemesse, demzufolge die Austern in den Zuchtarks, in die die Abfallwässer der Städte einmünden, die Typhusbacillen aufnehmen und weiter verbreiten, den Dr. Cornil mit einem Berichte über diese Sache beauftragt. Dieser lautet für die zahlreichen Freunde der köstlichen Mollusken durchaus beruhigend. Nach demselben genügt ein kurzer Aufenthalt in reinem Wasser der Auster um alle ausgenommenen Unreinlichkeiten und Sporen wieder auszuscheiden.

Die Plage der Insekten, die ins Zimmer dringen und uns nachts recht unangenehm stören können, hat jetzt mit den warmen Tagen begonnen. In Italien, das bekanntlich viel von Stechmücken zu leiden hat, findet man oft die folgende einfache Insektenfalle, welche gute Dienste leistet. Man stellt in die Mitte eines tiefen Porzellantellers ein kleines brennendes Nadellicht und füllt den Teller mit weisslicher aussehender Flüssigkeit, z. B. Seifen- und Chlorkalkwasser, auch einfach nur Wasser, das man mit Milch oder Salzsäure versetzt und stellt diesen Teller nachts in die Mitte des Schlafzimmers auf den Boden. Das Licht lockt alle Insekten an, die meist immer dann in die Flüssigkeit fallen.

Vom Kaffeemachen. Das berühmte Buren-Rezept zum Kaffeemachen ist folgendes: Das Wasser wird in einem Kessel gekocht, welcher lediglich zum Kaffeemachen dient. Wenn das Wasser kocht, wird der frisch gemahlene, mit einem Sechzehntel Cichorien vermischte Kaffee hineingethan. (Die Hausfrauen der Buren rechnen einen Tellerlöf Kaffee für jede Tasse.) Darauf wird der Kessel sofort vom Feuer gehoben und ungefähr drei Minuten stehen gelassen. Dann wird eine Viertelasse kaltes Wasser hinzugegeben, wodurch sich der Satz bald setzt. Der starke und klare Kaffee wird dann durch einen wollenen Beutel in einen mit heisser Milch gefüllten Topf gegossen. Milch und Kaffee werden endlich zusammen zum Kochen gebracht. Das Resultat dieses Prozesses ist eine Tasse Kaffee, wie man sie auf der ganzen Welt nicht besser finden kann.

Wie reinigt man Emailgeschirr? Die emailierten Kochtöpfe verlieren durch andauernden Gebrauch auch innen ihr Aussehen, da manche Speise dem Geschirr beim Kochen eine dunkle Farbe gibt. Um diesen Töpfen wieder ein tadelloses neues Aussehen zu geben, genügt ein einfaches Auskochen mit Seifenstein. Man braucht zum Auskochen von etwa sechs Kochtöpfen für 10 Pfg. davon. Der Seifenstein wird in Wasser aufgelöst, diese Lauge in den angegriffensten Kochtopf gefüllt und dieser damit zwei Stunden ausgekocht, worauf man die Lauge in einen

anderen Topf gibt, in den ausgekochten dagegen etwas klares Sodawasser thut und ihn damit noch eine halbe Stunde nachkocht. So behandelt man alle Kochtöpfe der Reihe nach und spült sie zuletzt mit klarem Wasser aus, um sie dann zu trocknen. Auch eiserne, nur innen emailierte Töpfe lassen sich so behandeln. Zu empfehlen ist dieses Reinigungsverfahren zur jetzigen Zeit, da Kohlgemüse, Hülsenfrüchte und dergleichen am meisten dazu beitragen, die Farbe des Emails zu trüben.

Um Weinfälschungen zu erkennen, nimmt man ein Fläschchen, das etwa ein Weinglas voll Wein hält, füllt dasselbe mit der zu untersuchenden Weinsorte, verschliesst die Öffnung mit dem Zeigefinger, dreht die Flasche um, sodass der Boden nach oben zu liegen kommt, taucht sie in dieser Stellung in ein Gefäss voll Wasser so weit unter, bis sie vollständig bedeckt ist, wartet, bis das durch das Untertauchen in Bewegung gesetzte Wasser sich beruhigt hat und nimmt dann den die Öffnung verschliessenden Finger behutsam von derselben hinweg. In dieser Lage hält man die Flasche von oben etwa zehn Minuten fest, wobei man sie so wenig wie möglich bewegt. Das Wasser drückt nun zwar von unten gegen den Wein, vermag aber nicht, ihn aus der Flasche zu entfernen, indessen findet doch ein solcher Druck statt, dass es vermöge der Attraction alle fremden Stoffe, die im Wein enthalten sind, durch Aussaugen sich aneignet. Nimmt man nach zehn Minuten die Flasche heraus, wobei man selbstverständlich vor dem Umdrehen wieder den Zeigefinger vorhalten muss, so wird man finden, dass bei unechtem Wein der herrliche Château Lafitte oder Chabertin sich in abscheulichen Essig verwandelt hat, weil alle Zusätze, als Zucker u. s. w., bei vielen Sorten selbst die Farbe, vom Wasser ausgezogen worden sind, während ein wirklich reiner Wein genau so bleibt, wie er war. Versuche, die das Laboratorium des Gen.-Anz. für Delicatessen-Handlungen mit sogenanntem Bordeaux anstellte, hatten die Wirkung, dass der „Bordeaux“ einen grossen Teil der Farbe und den ganzen Geschmack verlor, während echter Ofener nach zehn Minuten noch so rein und wohlgeschmeckend war wie zuvor. Diese Weinprobe hat den Vorzug, dass sie nichts kostet und untrüglich ist.

Reinigung der Eisschränke. Sehr oft wird geklagt, dass das Fleisch im Eisschrank schmierig werde, oder die in den Eisschrank gelegten Waren beschlagen. Meist ist eine dem Auge unsichtbare Unsauberkeit im Eisschrank daran schuld. Vor allen Dingen sollen nie „warme Gegenstände“ in den Eisschrank gebracht werden, da der sich entwickelnde warme Dunst ungünstig auf die übrigen im Eisschrank befindlichen Waren wirkt. Wo es möglich ist, sollte jeder Eisschrank allwöchentlich einmal gehörig ausgeschwefelt werden. In allen Fällen sollte jeder Eisschrank alle 1—2 Wochen mit heissem Wasser, in welchem etwas übermangansaures Kali aufgelöst ist, ausgesäuert werden; das Wasser muss eine dunkelrote Färbung haben. Übermangansaures Kali ist in jeder Apotheke zu haben, und es genügt eine Quantität für 20 Cts. um 2 Eimer damit zu sättigen. Je heisser das Wasser ist, desto leichter wird das Fett weggenommen, welches sich mit der Zeit an den Wänden angesetzt hat und in Verderbnis übergeht. Dieses Mittel ist überall anwendbar, da es weder Zink, Zinkblech noch Marmor angreift. Die desinfizierende Wirkung des übermangansuren Kalis ist absolut sicher, und hat dieses Mittel den Vorzug, dass es an und für sich fast geruch- und geschmacklos ist, seine Anwendung daher jederzeit stattfinden kann; ein einfaches Nachspülen mit warmem Wasser genügt, um die Reinigung zu vollenden. Die geringe Wärmezuführung wird bald durch das Eis aufgehoben sein, die erzielte Reinigung aber unterstützt die Konservierung der Waren mehr und besser wie einige Zentner Eis. Auch der Raum, in welchem das Eis aufbewahrt wird, muss mit der erwähnten Lösung ausgespült werden, da gerade dort die Rückstände aus dem Eis sich ansammeln, in Fäulnis übergehen und die Luft im Eisschrank verschlechtern.

Kleine Chronik.

Montreux. Das neue Hôtel de Hollande ist am 1. Sept. eröffnet worden.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 15. September 11,182.

St. Moritz-Bad. Das Hotel Victoria baut an einem grossartigen Vestibule.

Montreux. Die Kursaal-Akt.-Gesellsch. beabsichtigt, dieses Etablissement bedeutend zu vergrössern.

Arosa. Herr Dr. Th. Schneider, Besitzer des bisherigen Sanatorium Hohenfels hat sein Geschäft umgetauft in „Hotel und Pension Hohenfels“.

Montreux. Die zweite venetianische Nacht findet am 26. September in der Bucht von Territet statt und verspricht, ebenso glänzend zu werden, wie die erste.

Rapperswil. Das Hotel zum Freihof gelangte durch Kauf in die Hände des Hrn. Emil Schol-Unterleitner und dieser hat das Haus nun nach einer gänzlichen Renovation wieder eröffnet.

Montreux. Herr K. Monnet, Sohn des Hoteliers A. Monnet, übernimmt in Kürze die Pension Mosser, welche bisher von seinem Vater verpachtet war. Sie ist vollständig neu hergerichtet.

Auszeichnung. Auf der Internationalen Ausstellung in Baden-Baden erhielt laut Prämienliste in der Gruppe Fremdenverkehr das *Consortium pour la Réclame collective* in Montreux ein Ehren Diplom.

Die Vitznau-Rigi-Bahn beförderte im August 29,813 Personen (1895: 36,263). Seit Anfang des Jahres betragen die Einnahmen Fr. 239,769.04 oder Fr. 41,748.02 weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Montreux. Herr C. Weber hat den Betrieb seines bisher an Herrn Franz-Garré verpachteten „Hotel des Bains“ nun wieder selbst übernommen. Er gedenkt daselbe im Laufe dieses Winters erheblich zu vergrössern.

Die Gotthardbahn beförderte im August 188,000 Personen (1895: 201,845). Der Einnahmen-Überschuss betrug im August Fr. 665,000 (805,091.86), seit Beginn des Jahres Fr. 4,971,217.96 oder Fr. 400,217.05 weniger als im Vorjahre.

Zug. In der Stadt Zug wurde ein Offizielles Verkehrsbureau errichtet, das unter Leitung und Aufsicht des Verschönerungsvereins und unter Oberaufsicht des Stadtrates von Zug steht und das den gleichen Wirkungskreis hat wie die ähnlichen bereits bestehenden Institute.

St. Gallen. Hr. J. Rogenmoser vom Hotel Jura in Zürich hat Wasserheilstadt und Sanatorium Bad Buchental bei Nieder-Uzwil mit grossen Oekonomie, Waldungen und Parkanlagen käuflich erworben und wird das Bad mit Oktober 1896 unter Leitung eines tüchtigen Arztes fortführen.

Rheinfelden. Herr J. V. Dietschy, Besitzer des „Grand Hôtel des Salines“, wird im Laufe dieses Herbstes sein Geschäft bedeutend vergrössern und einen prachtvollen Neubau an Stelle des Speisesaales erbauen lassen, der einen Kostenaufwand von beinahe einer Viertelmillion Franken erfordern wird.

Pilatus-Relief. Hr. Mechaniker Johann Müller von Baar, der Schöpfer des Rigi-Reliefs, ist zur Zeit mit der Ausführung eines Pilatus-Reliefs beschäftigt. Dasselbe wird im Massstabe von 1:2000 erstellt, hat 8 Meter Länge, 6 Meter Breite und 1 1/2 Meter Höhe. Die Hauptgrundlage wird aus Eisen konstruiert.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 29. Aug. bis 4. Sept. 1896: Deutsche 420, Engländer 447, Schweizer 229, Holländer 32, Franzosen 47, Belgier 17, Russen 37, Oesterreicher 17, Amerikaner 38, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 45, Dänen, Schweden, Norweger 8, Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1336, darunter waren 326 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 1221.

Bad Homburg v. d. Höhe. Hier ist eben eine Periode der Verkäufe von Hotels, deren Besitzer sich zurückziehen wollen, zu verzeichnen. Verkauft wurde das Hotel Victoria von Hrn. Weigand für 610,000 M. an Herrn Direktor Baehle in Cannes, ferner Hotel 4 Jahreszeiten von Herrn Schlotterbeck für 480,000 M. an Herrn Schweimler in Berlin; sodann wurde auf ein anderes Objekt 1 Million verkauft geboten und mit zwei andern Hotels schweben Kaufverhandlungen.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns in der Zeit vom 1. bis 15. Sept. 1896 abgestellten Fremden: Deutschland 2726, Oesterreich-Ungarn 274, Grossbritannien 2339, Vereinigte Staaten und Canada 690, Frankreich 1389, Italien 400, Belgien und Holland 354, Dänemark, Schweden, Norwegen 45, Spanien und Portugal 86, Russland (mit Ostseeprovinzen) 235, Balkanstaaten 38, Schweiz 1247, Asien und Afrika (Indien) 79, Australien 18, Verschiedene Länder 45. Zusammen 9,865 Personen. Total seit 1. Mai: 87,557 (1895: 91,520).

Für Sammler von Postwertzeichen ist eine Mitteilung der belgischen Postverwaltung beizubringen. Die belgische Post hat aus Anlass der Brüsseler Weltausstellung von 1897 einige Postwertzeichen anfertigen lassen. Diese neuen Briefmarken und zwar im Werte von 10 Cts. kommen schon Anfang k. M. zur Ausgabe. Die belgische Post, die Jahr für Jahr neue Postwertzeichen ersinnt, hofft jetzt auf diese bequeme Weise der Staatskasse ein hübsches Stümmchen zuzuführen. Die Postwertzeichen mit höheren Beträgen folgen nach.

Alpenklub. Die Delegiertenversammlung des Alpenklubs wird folgenden Antrag der Sektion Chaux-de-Fonds zu behandeln haben: „Es sollen bei den Hotelbesitzern der Schweiz Schritte gethan werden, um für die Mitglieder des Alpenklubs reduzierte Preise zu erwirken.“

Die „Schweiz. Würtzeitung“ bemerkt hierzu: „Warum nicht gar noch Eisenbahntaxermässigung für abgestürzte Klubisten oder Gratisflicken zerbrochener „Haxen“ durch den nächsten Arzt u. s. w.! Ferner sollte für Eingeregnete der Aufenthalt in den Berg-Hotels bis zum Anbruch günstiger Witterung unentgeltlich sein etc.“

Ornith. Statistik pro II. Quartal und zugleich I. Semester 1896. (Mitgeteilt von Pfr. Burk. Kretz in Würenlos.) Dem mir soeben zugesandten 2. Heft der „schweiz. Handelsstatistik“ entnehme ich für den praktischen Zweig der Ornithologie folgende Zahlen (die in Klammern stehenden Ziffern bezeichnen die Einfuhrsummen vom 1. Jan. bis Ende Juni 1896): Eier bezogen wir aus dem Auslande für 2,777,480 Fr. (4,463,725 Fr.); Geflügel (lebend) für 307,476 Fr. (383,520 Fr.); Geflügel (tot) für 766,976 Fr. (1,501,920 Fr.); Bettfedern für 516,150 Fr. (977,850 Fr.). Es mag bemerkt werden, dass bei den Eiern eine Abnahme konstatiert werden kann in der Einfuhr, im II. Quartal für 278,710 Fr. weniger, während lebendes und totes Geflügel, sowie Federn immer noch ein stattliches Einfuhr-Plus aufweisen.

B. K.

Schweizer Handels- und Industrieverein.

Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim Vorstände, oder beim Offiziellen Centralbureau od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates für die Fachschule, Herrn Tschumy in Chancy, sowie auch bei Hrn. F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof, Neuhausen, eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar

1. Protokoll der 27. Sitzung der Schweiz. Handelskammer, vom 15. August 1896 in Zürich.
2. Protokoll der Ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 13. August 1896 in Zürich.
3. Ein- und Ausfuhr der wichtigsten Waren, II. Quartal 1896.