

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 24

Vereinsnachrichten: Auskunft

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: 25.05.2025

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

Teil nehmen dürfen. Wehr- und Ehrlose wurden auch des Rechtes beraubt, Wirtschaften zu besuchen oder Wein und Most ausserhalb ihres eigenen Hauses zu trinken. Zuweilen wird dem Friedbrecher das Recht entzogen, zum „Schlaftrunk zu gehen“. Mit dem Trinkverbot war in Obwalden, Luzern, Zürich, St. Gallen, Appenzel noch im 19. Jahrhundert zugleich die Gemeinde-Eingrenzung verbunden.

(Fortsetzung folgt).

Kleine Chronik.

Chur. Der Oberalp-Pass ist für das Rad geöffnet. Der **Albulapass** ist am 2. Juni für den Räderverkehr geöffnet worden.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 7. Juni 3840.

Bad Fideris. Die Bad- und Kuranstalt (eisenhaltige Natronquelle) ist eröffnet.

Brienz-Rothorn. Der Betrieb der Rothornbahn hat für die Saison begonnen.

Cannes. Das Hotel Union Suisse kaufte Herr Otto Wirth, Oberkellner.

Chaumont s. Neuchâtel. Le Grand Hôtel de Chaumont est ouvert pour la saison.

Chur. Der Lukmanierpass ist für den Fuhrwerkverkehr geöffnet.

Marburg a. d. L. Herr Heinrich Rösser kaufte das „Hotel Kaiserhof“.

Parpan. Das Hotel Kurhaus und Post wurde durch Neubau bedeutend vergrössert und dieser Tage eröffnet.

Pforzheim. Das Hotel zum Löwen wurde für 175,000 Mk. von einer Stuttgarter Brauerei angekauft.

Saarbrücken. Das Hotel zum Neumarkt ging für 185,000 Mk. in den Besitz einer Brauerei über.

St. Beatenberg. Das Hotel Victoria ist seit 1. Juni eröffnet.

St. Moritz-Dorf. Das Hotel Bavier du Belvédère ist eröffnet.

Saxon. L'Ouverture des Bains et du Grand Hôtel de la Pierre-à-Voir au Lens sur Saxon a eu lieu le 1. Juin.

Der Splügenpass ist seit dem 4. ds. für Räderfahrwerke eröffnet.

Zürich. In den hiesigen Gasthöfen sind im Monat Mai 18,153 Fremde abgestiegen.

Andermatt. Während der diesjährigen Fremdensaison soll der Wasserfall bei der Teufelsbrücke allwöchentlich drei- bis viermal bengalisch beleuchtet werden.

Bern. Im Monat Mai 1897 haben in den hiesigen Gasthöfen 12,108 Personen logiert. (1896: 10,509). 1. November 1896 bis 31. Mai 1897: 66,762 (gleiche Periode 1895/96: 63,341).

Bernhardin. Auch dieser Pässist nun fahrbar geworden, und sind nun alle bündnerischen Pässe für den Wagenverkehr offen.

Brugg. Das Hotel zum „Roten Haus“ mit einer Scheune wurde laut „Fr. Pr.“ von den Herrn Gebrüder Maurer in Elgg ohne Inventar um 120,000 Fr. gekauft.

Chemnitz. Hr. Richard Kirsten, früher Inhaber vom Hotel Sächsischer Hof in Rochlitz, übernahm das Hotel Mönchshof hier.

Die Gotthardbahn beförderte im Monate April 150,000 Personen (1896: 143,770) und vereinnahmte Francs 1,560,000 gegen Francs 1,460,547 in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Liegnitz. Das Hotel Prinz Heinrich verkaufte Herr A. Dreyhaupt für 295,000 Mk. an Herrn Dittler, Oeconom der Kriegsschule in Glogau.

Montreux. Die Pension Visinard wird mit nächstem Herbst von Herrn Fonjallaz vom Hotel du Signal in Chexbres in Betrieb genommen.

München. Das Hotel z. Kaiserblume ging um 180,000 Mk. in andere Hände über. Vor 10 Jahren ist das Anwesen um 167,000 Mk. erworben worden.

Oppeln i. Schl. Hr. Hermann Rademacher, bisher Oberkellner im Hotel „Schwarzer Adler“, übernimmt mit 1. August das neu erbaute Hotel Monopole.

Berner-Oberland. Das Kiental hat ein Hotel erhalten. Das letzte Jahr begonnene, 45 Fremdenzimmer enthaltende Hotel und Pension Kientalerhof wird dieses Jahr eröffnet. Besitzer desselben ist Herr J. G. Thönen.

Interlaken. Das Grand Hotel Jungfrau, welches renoviert und bedeutend vergrössert wurde, auch ein neues Restaurant mit Grillroom erhalten hat, ist am 1. Juni eröffnet worden.

Das Gesundheitstrinken.

Die Sitte, auf das Wohl Anderer zu trinken, ist so alt, dass schon Homer derselben erwähnt, und spätere griechische Schriftsteller berichten uns genau die Zeremonien, unter welcher der mit dem Namen Philotes bezeichnete Gebrauch bei einem Gastmahle vor sich ging. Hatte nämlich der Herr des Hauses die Trinkschale mit Wein gefüllt, so vergoss er zuerst einige Tropfen zu Ehren der Gottheiten, die er anrief, setzte dann die Schale an die Lippen, um den Wein zu kosten, und trank ihn auf die Gesundheit seines Freundes oder Gastes, der neben ihm sass, indem er ihm alles mögliche Glück wünschte, worauf dieser die Schale nahm, trank und sie seinerseits seinem Nachbar gab. In ähnlicher Weise trank man einem Freunde oder Gaste zu, sobald er ankam oder Abschied nahm, indem man ihm zu seiner glücklichen Ankunft beglückwünschte oder ihm Glück auf den Weg wünschte.

Die Römer tranken einander mit den Worten zu: „Ich wünsche, dass ihr und wir, du und ich, uns wohlfinden mögen!“, und nahmen die Gewohnheit der Griechen an, bei jedem Mahle drei Becher zu Ehren der Götter und beim Aufstehen vom Tisch einen vierten, den sie den Becher der Gesundheit nannten, zu Ehren des guten Geistes zu leeren. Ging einer vom Tische weg, ohne dass man auf seine Gesundheit getrunken hatte und ohne dass er von einem Freund zum Trinken genötigt worden wäre, so betrachtete er dies als eine Beschimpfung und als eine Entwürdi-

Weissenstein. Das der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn gehörige Kurhotel Weissenstein nebst Senberg ist auf 1. April 1898 zur Wiederverpachtung ausgeschrieben. (Näheres im Inseratenteil).

Basel. Fremdenverkehr. (Mitgeteilt vom Oeffentlichen Verkehrsbureau). Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflossenen Monats Mai in den Gasthöfen Basels 14,092 Fremde abgestiegen. (Mai 96: 13,171).

Langenbruck (Baselland). Das Kurhaus, bisheriger Inhaber Hr. J. B. Gensli, ist dieser Tage um die Summe von 170,000 Fr. in den Besitz der Geschwister Renggli, frühere Pächter des Kitzzimmer und Sählischlössli übergegangen. Die Uebernahme erfolgt am 1. Oktober dieses Jahres.

Schweiz. Die Gesamtzahl der Reisenden in der Schweiz im Jahre 1896 betrug 45,383,677, was auf den Bahnkilometer 12,700 Reisende ergibt. Zusammen hat die Gesamtzahl durchfahren 891,272,601 km, was auf den Reisenden im Durchschnitt 19,74 km ausmacht.

Berner-Oberlandbahnen. Die Aktionär-Versammlung der Berner-Oberlandbahnen genehmigte den Geschäftsbericht und die Rechnung pro 1896. Nach dem Antrag des Verwaltungsrats wurden vom Aktivsaldo von 72,500 Fr. 64,750 Fr. zur Ausrichtung einer Dividende von 3.5 Prozent verwendet und 7700 Fr. auf neue Rechnung übertragen.

Saint-Cergues (Waadt). Berichtigung. Die in letzter Nummer erschienene Meldung, die „Société du Grand Hôtel de l'Observatoire, St. Cergues“ betreffend, ist dahin zu berichtigen, dass an der Spitze der Verwaltung die Herren W. Niess vom Hotel Victoria und A. R. Armleder vom Hotel Richemond, beide in Genf, stehen, währenddem in voriger Nummer Herr A. R. A. irrtümlicherweise allein genannt war.

Vorsicht. Gegenwärtig macht ein gewisser Herr Zang bei den Hoteliers der franz. Schweiz die Runde. Derselbe gibt sich als Hotelier aus und sucht die Menschenfreundlichkeit seiner Kollegen zu wecken unter der Vorgabe, es sei ihm auf der Insel Sicilien Hab' und Gut verbrannt, wesshalb er gedanke nach London zu reisen, wozu ihm aber das Reisegeld fehle. Es soll Tage gegeben haben, wo er es bis auf 40-50 Fr. Almosen gebracht hat. Dieses „Geschäft“ betreibt er schon seit Monaten.

Die Gültigkeitsdauer der Retourbillets in der Schweiz ist durch einen Beschluss der Konferenz der schweizerischen Bahnverwaltungen normiert worden. Die Gültigkeitsdauer der Retourbillets im internen schweizerischen Verkehr — mit Ausschluss der nächstgelegenen Station vom Lösungsorte — kann von der Bestimmungsgestation auf die doppelte Dauer verlängert werden mittelst Nachzahlung der halben Taxe einfacher Fahrt. d. h. durch Lösen eines halben Billets einfacher Fahrt der gleichen Klasse von der Bestimmungsgestation nach der Abgangsgestation. Die Neuerung wird voraussichtlich schon nächsten Monat in Kraft treten.

Plazierungspraxis. Ein von einer Frau geführtes Privat-Plazierungsbureau in Genf hat letzter Tage an eine grosse Zahl in der Schweiz in Stellung sich befindende Kellner Zirkulare versandt, in welchen den Empfängern bleibende lukrative Stellen in London in Aussicht gestellt werden. Die Plazierungsgebühr beträgt im Minimum 20 Fr. Wenn schon eine Anzahl Hoteliers durch den plötzlichen Verlust von Angestellten in Verlegenheit geraten, wie viel mehr wird es für die betreffenden Angestellten peinlich sein, wenn sie nach der Jubiläumsfeier sich auf dem Pflaster befinden. Das betr. Bureau rechnet wohl darauf, dass die Grosszahl von ihnen nach der Schweiz zurück zu kehren gezwungen sein wird, so dass das Stellenvermittlung mit hohen Gebühren dann von neuem los gehen kann.

„Wer gut schmirt, fährt gut“ ist bekanntlich ein altes Sprichwort, dessen Wahrheit nunmehr ein Erfinder auch auf die Schifffahrt anzuwenden versucht, nicht etwa in der Weise, dass er bei Dampfern den treibenden Teilen eine besonders gute Schmirgel gibt, sondern den Schiffsrumpf aussen durch sinnreiche Vorrichtungen stets mit einer Oelschicht versieht, so dass das Oel die Reibung zwischen den Schiffswänden und dem Wasser vermindert und das Schiff glatt wie ein Aal die Fluten durchschneiden soll. Die Idee ist vor kurzem dem Marine-Ministerium der Vereinigten Staaten Nordamerikas unterbreitet worden, welches der Sache nicht unsympathisch gegenüber stehen und zu Versuchen in dieser Angelegenheit geneigt sein soll. Der Erfinder verspricht, auf diese Weise die Geschwindigkeit auf das Doppelte erhöhen zu können; auf die Versuche darf man also recht gespannt sein.

Vom Weltpostkongress, der in Washington abgehalten wurde und dessen Verhandlungen vordaher geheim bleiben sollen, teilt die „Am. Schw. Ztg.“ noch mit: Eine Reihe wichtiger Beschlüsse wurden im Laufe der letzten Woche von den verschiedenen Komitees gefasst. Betreffend die Post-Geldsendungen kam man überein, dass als Basis der Auszahlung der Geldsendungen wie bisher die Währung des Landes gelten solle, wo die Auszahlung stattfindet. Ferner wurde beschlossen, die Raten für internationale Geldsendungen in grösseren Beträgen zu reduzieren. Es

sind hiermit Raten von Beträgen über 20 Dollars gemeint. Die Transitgebühren, d. h. die Abgaben an Länder, durch deren Gebiet Postsachen auf dem Wege von der Absendestelle bis zum Bestimmungsorte nur passieren, wurden bedeutend herabgesetzt. Das bestehende System des Abrechnungswesens beschloss man abzuschaffen und die verschiedenen Länder auf Grund der letzten Berechnungen, welche vor etwa Jahresfrist vorgenommen wurden, in der Zukunft bis zum nächsten Kongress weiterzuführen. Das Projekt der Einführung einheitlicher Weltpostmarken stiess auf heftige Opposition und wurde schliesslich aufgegeben.

Tierquälerei in der Kochkunst. Man hat schon das „Nudeln der Gänse“ als Tierquälerei angesehen, und längst ist das „Ansetzen der Krebse“ in kaltem Wasser verurteilt; früher peitschte man Spanferkel mit Rutenhieben zu Tode, um das Fleisch noch zarter zu machen, und manche Köchin giess noch heute einem lebendigen Truthahne siedenden Rotwein, der mit Gewürzen versetzt ist, in den Schlund, hält den Schnabel zu und lässt das Tier an dem glühenden Getränk elendig ankommen. Doch Niemand kann raffinierter und grausamer in der Kochkunst sein, als der Chinese, wie einige Beispiele beweisen mögen. Man setzt Butter in einer Pfanne aufs Feuer und hält reichlich Cayennepfeffer, Salz u. s. w. zur Hand, dann nimmt man ein Huhn, eine Ente oder eine Gans und hält das Tier lebendig über die Pfanne, so dass die Füsse sie eben berühren. Die grosse Hitze lässt die Füsse des Tieres aufschwellen und zieht das Blut dahin. Nach einer oder zwei Minuten taucht man die Füsse abwechselnd in Gewürze und hält sie dann wieder in die Pfanne. Indem man dies mehrmals wiederholt, wird alles Blut aus dem Körper in die Füsse strömen und diese werden einige Zoll dick anschwellen und auch gewürzt sein. Die Füsse werden allein gegessen. Ein anderes Rezept der chinesischen Kochkunst lautet: Man führt ein niedrige Mauer aus Lehm mit einem inneren Zwischenraume von zwei bis drei Fuss auf, errichtet im Abstände von etwa zwei Fuss eine zweite Mauer und setzt in die Zwischenräume Töpfe mit Wein. Essig u. s. w. dann wird in dem inneren Raume ein ordentliches Feuer gemacht, in den äusseren ein lebendiges Lamm gesperrt. Dieses wird natürlich durch die grosse Hitze durstig und trinkt dann, indem es hin- und herläuft, um einen Ausweg zu finden, die Töpfe mit den verschiedenen Flüssigkeiten leer. Sind letztere getrunken und in das Fleisch übergegangen, so wird das Tier erschöpft, fällt tot nieder und ist in kurzer Zeit gebraten. — Auch Schildkröten werden im Norden Chinas in ähnlicher Weise bereitet, indem man sie in einen Topf mit Wasser auf's Feuer setzt und in dem Deckel ein Loch lässt, durch das das Tier gerade den Kopf herausstecken kann. Sobald das Wasser heiss ist, sucht das Tier natürlich den Kopf an die frische Luft zu bringen und wird nun mit gewürztem Wein getränkt, den es begierig herunter schluckt; dies dauert so lange, als das Tier noch Kraft besitzt den Kopf draussen zu halten, und da eine Schildkröte ein sehr zähes Leben hat, so endet eine Mästung erst dann, wenn das Tier gekocht ist. Wie schon gesagt, werden die Krebse, besonders in grösseren Restaurants, wo alles schnell gefördert werden muss, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht, um so die armen Geschöpfe langsam zu Tode zu martern. — Noch grausamer aber ist es — und das geschieht noch heute vielfach — den Krebsen, nachdem sie gewaschen, also noch lebend sind, die mittlere Schwanzflosse umzudrehen und mit derselben den Darm herauszureissen, um so den Schmutz vor dem Kochen zu entfernen. Krebse müssen, wenn sie wohlschmeckend sein sollen, mit siedendem Wasser auf's Feuer gebracht und bei sehr starkem Feuer gar gekocht werden. So tritt der Tod sofort ein und jede Quälerei wird vermieden. Wende man sich daher mit Verachtung ab von grausamen Tierquälereien und ermahne man die Köche immer wieder, human bei Tödtung der uns zur Nahrung dienenden Tiere zu verfahren, um so mehr, als dadurch der Genuss derselben wesentlich erhöht wird. (Gastronom*)

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Hiezu eine Beilage.

Vereinsmitgliedern erteilt über nachstehenden Angestellten auf Verlangen gerne Auskunft
Das officielle Centralbureau.

Sur demande, le bureau soussigné fournit aux Sociétaires des renseignements sur l'employé ci-après dénommé.
Bureau central officiel.

Geschichtsname Nom	Vorname Prénom	Helmst Originaire de	Beruf Profession	Geb. Né	No.
Kraneis	Walter	Braunschweig	Kellner Sommelier	1879	17-30

In England ward der angelsächsische Trinkspruch: „was hail!“ Veranlassung, die Bowle, welche früher bei den Schmausereien der Weihnachtszeit nie fehlen durfte, um aus ihr auf die Gesundheit jedes Anwesenden zu trinken, wassail-bowl oder wassell-bowl zu nennen, und noch jetzt ist es bei Festmahlen von Korporationen Sitte, nach dem Essen auf das Wohl der Brüder aus dem sogenannten loving up, einem grossen silbernen Becher mit Henkeln, zu trinken, der links herum von einem zum andern geht. Die alten Toaste: „Wass hail!“ und „Drinc hail!“ sind durch die jetzt üblichen: „Come, here's to you“ und „I'll pledge you!“ ersetzt worden, aber die geröstete Brodschmitte (toast), welche ehemals in England von demjenigen, der eine Gesundheit ausbringen wollte, in den vollen Becher geworfen und, sobald der Becher leer war, gegessen wurde, lässt noch heutigentags jeden Trinkspruch als Toast bezeichnen. Auch die Gewohnheit, beim Gesundheitsausbringen, dasselbe Trinkschiff herumzugeben, hat schon längst fast überall aufgehört, aber der deutsche Brauch, dafür mit den Gläsern anzustossen, ist so allgemein geworden, dass er in Frankreich trinquer (vom deutschen trinken) heisst. Im Französischen heisst Gesundheitsausbringen porter des brindes. Letzteres Wort ist deutschen Ursprungs, was aus dem gleichlautenden italienischen Ausdruck für Gesundheitstrinken brindisi (der jetzt mehr und mehr von dem Worte Toast verdrängt wird) ersichtlich wird. Brindisi ist nämlich nichts anderes als eine Zusammenziehung der Worte „Bring' dir sie“ (sc. die Trinkschale).