

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 44

Rubrik: Kleine Chronik

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: 20.02.2026

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



Vermischtes.

Nichts ist für die Schiffe gefährlicher, als jene isoliert stehenden Klippen, in deren furchtbare Nähe die durch irgendwelche Umstände irregeleiteten Schiffe nur zu leicht geraten können. Einige dieser unheilvollen Meeresfelsen sind bereits durch Explosivstoffe aus dem Wege geräumt worden, doch gibt es noch viele, an denen wieder und immer wieder stolze Oceansamper scheltern müssen. Um nun die Manacles-Klippen mittelst Dynamit und Elektricität zu sprengen und somit ein für alle Mal die Todesfallen zu vernichten, die den "Mohengang", den "John" und zahlreiche andere Fahrzeuge zu Grunde gehen liess, bedarf es einer enormen Geldsumme, die herzugeben John Bull nicht aufzu bereit sein wird. So ungeheuerlich und fast gänzlich unausführbar das Unternehmen auch scheinen mag, so erklärte Mr. Perkins, der General-Manager der National Explosives-Gesellschaft, kurzfristig einem Interviewer, dass sich die Sache schon bewerkstelligen liesse, wenn die Regierung nur die allerdings recht bedeutenden Kosten tragen wollte. Gegenwärtig ist man dabei, eine ähnliche Riesenarbeit auszuführen, indem man bei Plymouth das Bett des Hafens durch die gewaltige Wirkung von etwa einer Tonne Dynamit tiefer zu machen sucht. Vor kurzem ist bei Gibraltar, wo die Felsenmasse wahrlich hart genug sein dürfte, ein kolossales Stück abgesprengt worden, um einen neuen Dock Platz zu machen. Vor einigen Jahren liessen die Amerikaner auf dieselbe Weise den gigantischen "Flood Rock" (Flutfelsen) verschwinden, der sich im Hollenthon breit machte und die Einfahrt in den New Yorker Hafen nicht nur erschweren, sondern sogar in hohem Massse gefährdet. Nächst den Manacles-Klippen müsste auch ein riesiger Felsblock, der 300 englische Meilen von der irischen Küste entfernt den transatlantischen Dampfern direkt im Wege steht, in die Luft gesprengt werden.

Ein neues Verfahren, Fleisch zu konserverieren, hat der bekannte dänische Zoologe August Fjelstrup, schon bekannt durch seine Methode, Milch und Zucker zu kondensieren, entdeckt. Die Entdeckung hat sich nach dreimonatlichen Versuchen in der Aktienschlächterei in Odense als vollkommen praktisch und durchführbar bewährt und dürfte von ausserordentlicher Bedeutung werden, in einer Zeit, in der die Ausfuhrländer durch die sich beständig mehrenden Verbote der Einführung von lebendem Vieh auf die Ausfuhr geschlachteten Viehs hin gewiesen werden. Die Methode hat — wie die meisten wertvollen Entdeckungen — den Vorzug, sehr einfach und leicht verständlich zu sein. Sie beruht auf dem Grundsatz, das Blut, den grössten Feind der Frische des Fleisches, so schnell und so vollkommen als möglich zu entfernen. Das zu schlachtende Tier — gleichgültig ob Pferd, Ochse, Kalb oder Schaf — wird mit einem Revolver, der, um den Schädel nicht zu zerstören, mit Hagelpatronen geladen ist, mitten vor die Stirn gesetzt. In demselben Augenblick, in dem es schmerzlos um sinkt, öffnet der Schlächter mit einem Messer die eine Herzkammer, durch die alles Blut ausgestossen wird. Unmittelbar darauf wird eine Salzbrühe, stark oder schwach, grob oder fein, wie es nach Beschaffenheit der Ware nötig ist, mittelst einer Spritze durch die andere Herzkammer in alle Adern des Tieres getrieben. Der ganze Prozess dauert nur wenige Minuten, und doch ist das SchlachtTier durch ihn ebenso gründlich präpariert wie nach der mehrtagigen Behandlung der alten Methode. Es wird weiter zerlegt wie gewöhnlich und ist dann sofort fertig zum Versandt. Bei den Generalver sammlungen der Schlächtereien in Odense und Aarhus ist Fjelstrups Methode eingehend geprüft und von allen Sachverständigen anerkannt worden. Alle Berichte von Plätzen, auf denen

Ball-Seide und Masken-Atlasses

von 85 Cts. bis 22.50 per Meter — ab meinen eigenen Fabriken —

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 29.50 per Meter — glatt, gestrich, karriert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.).
 Selden-Damast v. Fr. 14.—22.50 Bal-Seide v. 85 Cts.—22.50
 Seiden-Bastkleider p. Robe „ 10.80—77.50 Seiden-Grenadienes „ Fr. 1.35—14.85
 Seiden-Foulards bedruckt „ 1.20—6.55 Seiden-Bengalines „ 2.15—11.60
 per Meter. Seiden-Armures, Monopole, Cristallisations, Moire antique, Duchesse, Tissus, Macassite, Marcelline, seidene Steppdecken- und Faulmenseffete etc. etc. franks ins Haus — Muster oder Catalog umgehend.

Hotel zu verkaufen

Im Zentrum der Stadt Zürich ein äusserst gut gelegenes Hotel, mit grossem Parterre-Restaurant zu vortheilhaften Konditionen, besonderer Verhältnisse halber preiswürdig zu verkaufen. Eine nach renommierte Brauerei würde sich beim Kaufe mit Kapital eine nach Wunsch beteiligen. Selbstreflektanten mit Fr. 30 bis 50 mille verfügbarem Kapital belieben gefl. Ihre Adresse unter Chiffre **O 7476** an Orell Füssli-Annoncen, Zürich zu senden.

— AVIS. —

Les Certificats et Contrats d'engagement

pour employés, intitulés par la Société Suisse des Historiens, sont envoyés aux membres contre remboursement par

LE BUREAU CENTRAL OFFICIEL à BALE.

Certificats: Cahier à 50 feuilles	fr. 3.50
" 100 "	6—
" 200 "	10—
Contrat d'abonnement (mensuel en français) le 100 "	8.50

Gasthaus - Verkauf.

In einer der grössten Schweizerstädte wird infolge Todesfall ein bekanntes, bestempfohlenes 2223
Gasthaus II. u. III. Ranges

Gasthaus II. u. III. Ranges,
ca. 30 Fremdenbetten berühmten Weinkellern

Für jüngere, tüchtige Fachleute mit ca. Fr. 50,000

Kapital bietet sich hier eine sichere und reichliche Existenz.
Ernsthafte Offerten von seriösen Käufern unter
Chiffre G5226Q an **Hassenstein & Vogler, Basel**

Chiffre G5226Q an Haasenstein & Vogler, Basel.

[View all posts](#)

Hotel- und

Wirtschafts-

Wirtschafts- Einrichtungen

Einrichtungen

übernimmt und liefert prompt unter Garantie

HOTEL-VERKAUF, infolge Todesfall: das seit langen Jahren mit bestem Erfolg betriebene Hotel 3 KÖNIGEN in Richtersweil am Zürichsee, in nächster Nähe der Bahn- und Dampfbootstation mit prachtvoller Aussicht auf See und Gebirge. Dasselbe enthält grossen Gesellschaftssaal (600 Pers.) und mehrere kleine Säle etc. Vollständiges Mobiliar, Telefon und elektr. Licht. Geräumige Stallungen. Die Gebäude sind massiv erstellt und in bestem baulichen Zustand. Assekuranzsumme Fr. 116.000. Grosser Garten und Terrasse. Kaufbedingungen günstig. Für junge, im Hotelwesen erfahrene Leute vorzügliche Gelegenheit. M1011Z

Hotel-Adressbuch

HOTEL-AM-SEE-BUCH
der Schweiz.
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein.

Zweite verbesserte Ausgabe

5000 Adressen enthaltend.
Zum Preise von 5 Fr. (für Vereinsmitglieder 3 Fr.)
zu beziehen durch das Offizielle Centralbureau des Schweizer