Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 8 (1899)
Heft: 38

Artikel: Die Bierproduktion auf Erden
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523101

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: 10.12.2025

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

№ 38.

Basel, den 23. September 1899. Bâle, le 23 Septembre 1899.

Erscheint Samstags

Abonnement:
Für die Schweiz:
3 Monate Fr. 2.—
6 Monate „ 3.—
12 Monate „ 5.—
Für das Ausland:
3 Monate Fr. 3.—
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 7.50
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3½ Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Paraissant le Samedi

Abonnements:
Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—
Pour l'Etranger:
3 mois Fr. 3.—
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50
Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 3½ Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins | 8. Jahrgang | 8me Année | Organe et Propriété de la Société suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel ✱ TÉLÉPHONE 2406 ✱ Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Dommages-intérêts en cas de décès.

(Suite et fin).

M. Th. Bieger, rapporteur dans la séance du Conseil de surveillance, s'exprime en substance de la manière suivante:

„Membre du comité de la *Wochenschrift* chargé par l'Assemblée générale de Wurzbourg de préaviser sur cette question: „Comment devons-nous nous comporter en cas de décès de voyageurs dans nos hôtels?", nous avons été choisi comme rapporteur et venons exposer l'opinion que nous nous sommes formée par une longue expérience dans ce domaine, espérant par là rendre service à ceux de nos collègues, auxquels le sujet est moins familier.

La dignité de notre profession nous commande en premier lieu de prendre pour guide, dans l'étude de cette question, ce principe, que le décès d'un voyageur doit être regardé comme un malheur frappant la personne même de l'hôtelier et ne saurait jamais être exploité comme une occasion favorable de faire valoir des droits douteux. Rien n'a plus nui moralement au prestige de notre profession, que certains cas de ce genre devenus notoires; et en effet, rien n'est plus propre à rabaisser l'homme que le fait d'abuser d'une situation qui exige un maximum d'égards et de convenances.

Au cours de notre longue carrière, nous avons eu, malheureusement, à nous occuper de plus d'un décès, mais nous pouvons affirmer que jamais nous n'avons eu la moindre discussion pénible avec la famille des défunts; bien au contraire, nous avons reçu de nombreux témoignages de gratitude pour avoir mis en pratique le principe énoncé plus haut. Il n'est pas toujours aisé de concilier entièrement le respect dû à la mort avec la sauvegarde de ses propres intérêts; dans ces cas-là, il vaudra toujours mieux nous imposer un léger sacrifice que commettre un acte choquant. D'une manière générale laissons-nous guider par ces principes et nous n'éprouverons aucune difficulté à trouver la juste mesure de nos prétentions en cas de décès; c'est ce que nous allons essayer de montrer.

Faute de dispositions légales, régissant uniformément la matière, on a recours aux usages et coutumes, qui varient selon les conditions locales, que ce soit d'une grande ou d'une petite ville, d'une station balnéaire ou autre, etc., et que les administrations communales de la localité reconnaissent et font respecter. Pour autant qu'il ne s'agit que de formalités, celles-ci subsisteront telles quelles et leur disparité ne présente pas d'intérêt particulier pour notre profession, de sorte que nous pouvons de suite traiter la réponse à faire à cette question: „en cas de décès d'un voyageur dans un hôtel, quels sont les droits que nous sommes indubitablement autorisés à faire valoir vis-à-vis de la famille du défunt?"

Voici la réponse, conçue en termes généraux:

„Nous sommes en droit d'être totalement indemnisés du dommage matériel que nous avons subi, pour autant qu'il puisse être évalué."

Assurément, aucun homme raisonnable ne pourra formuler une objection quelconque à ce principe, mais il en est autrement dès que la question devient plus précise et se pose ainsi: „en quoi consiste le dommage matériel?" et comment peut-on l'évaluer?"

Au lieu d'aborder la définition exacte de la notion de „dommage matériel", nous préférons expliquer immédiatement en quoi consiste ce dernier.

Lorsqu'un voyageur meurt à l'hôtel, le préjudice matériel causé au propriétaire de celui-ci consiste tout d'abord dans la mise au rebut de tous les objets qui ont été en contact direct avec le cadavre, à savoir dans la règle: toute la literie à l'exception du bois de lit, ainsi donc les matelas, édredons, oreillers, draps de lit, couvertures, taies, en plus les essuie-mains et toute la vaisselle; on ne peut guère exiger un dédommagement pour les papiers et les tapis que si ces objets ont été fortement contaminés ou gâtés pendant la maladie de défunt. Un autre préjudice matériel réside dans le fait qu'il est impossible de disposer de la chambre mortuaire durant plusieurs jours, voire une semaine, comme aussi dans la perte en résultant sur les vivres et liquides non consommés, la recette de cette catégorie jouant dans les hôtels un rôle analogue à celle sur les chambres et appartements.

Voilà donc le préjudice matériel en cas de décès se produisant dans des conditions normales; il se chiffre par une somme de beaucoup plus considérable, lorsque la mort a été causée par une maladie contagieuse ou infectieuse, car alors il faut y ajouter les frais découlant des règlements de salubrité publique qui prescrivent l'enlèvement ou la désinfection des papiers, tapis, rideaux, tentures et de tous les meubles recouverts d'étoffe, ainsi que l'inutilisation pendant un temps plus long de la chambre mortuaire et, le cas échéant, des autres pièces également occupées par le défunt pendant sa maladie.

Nous venons d'indiquer à grands traits en quoi consiste le dommage matériel, causé par un décès à l'hôtel et abordons maintenant la seconde question: „comment évaluer ce préjudice?". Il s'agit en premier lieu d'établir la valeur qu'ont réellement pour nous les objets mis au rebut; cette évaluation peut se faire à l'aide du dernier inventaire; à défaut d'inventaires réguliers ou si la valeur d'inventaire est trop réduite par de forts amortissements, on procédera suivant la règle ci-après: pour tous les objets qui ne sont employés que depuis 5 ans au plus, on applique le prix d'achat intégral; pour les objets plus anciens, on accorde une remise de 10% par intervalle de 5 années. La valeur par exemple d'un objet utilisé depuis 6 à 10 ans serait diminuée de 10%, celle d'un objet remontant à 10 ou 15 années, de 20%, celle d'un objet employé depuis 15 à 20 ans, 30%; il s'entend que ce pourcentage serait défalqué du prix d'achat primitif, pour autant qu'il puisse être déterminé, ou bien du prix que l'hôtelier a dû payer pour le remplacement d'un objet par un autre de nature et de qualité équivalentes. Nous croyons que cette méthode d'évaluation sauvegarde suffisamment nos intérêts et que ceux auxquels incombe la réparation du dommage reconnaitraient l'équité d'une revendication formulée sur ces bases. Il va de soi que le versement de l'indemnité implique la remise des objets à ceux qui les paient, ou que ceux-ci conservent le droit d'en disposer. Si le nouveau propriétaire ne veut pas prendre possession des dits objets, il conviendra de les céder à des asiles, hôpitaux, etc. qui ont besoin d'être subventionnés. Dans tous les cas il est indispensable que ces meubles et objets soient évacués de l'hôtel et que la preuve en soit fournie par une attestation de celui qui les a acceptés. Il ne faut pas que le public puisse croire qu'il est exposé à trouver dans les hôtels des objets qui, peu de temps auparavant peut-être, avaient été en contact avec des cadavres.

La chose est plus compliquée lorsqu'il s'agit de déterminer le laps de temps durant lequel tout naturellement ou aux termes de règlements de salubrité publique, les pièces occupées par un malade doivent, après sa mort, rester inutilisées.

Etant donnée la disparité des conditions de localité, position, confort et de la clientèle, il est difficile de fixer un taux moyen; comme toutefois il serait utile pour nos collègues de pouvoir étayer leurs revendications sur une procédure applicable d'une manière générale, nous avons cherché à établir ce taux moyen en tenant compte de toutes les circonstances et différences possibles. Nous estimons qu'une bonification de 6 Mk. par personne et par jour dans un hôtel de 1er rang, tant pour l'utilisation du salon que pour chaque lit mis au rebut, et de 4 Mk. dans un hôtel de 2me rang est, il est vrai, fort modique mais suffisante; nous reconnaissons d'ailleurs que dans certains cas spéciaux, ces prix devront être de beaucoup dépassés, si l'on veut s'éviter tout dommage.

Au surplus, c'est en appliquant le principe que nous avons énoncé au commencement de cet article qu'on atteindra le but proposé, c'est-à-dire une entente équitable et satisfaisant les deux parties. Il est évident que, grâce à leur nature même, les nombreux services, petits et grands, les attentions et bons offices qu'on exige de nous en pareille circonstance ne peuvent être évalués ni payés en espèces sonnantes, ils constituent pour nous un devoir d'humanité, un sacrifice que nous impose notre profession.

Lorsqu'un décès survenu à l'hôtel met à contribution notre personnel, nous avons le droit, nous sommes même tenus moralement de faire valoir les services rendus par nos employés et d'en réclamer pour eux la juste récompense.

Voilà les règles essentielles qui doivent nous servir de guide, généralement parlant, en cas de décès de voyageurs dans nos hôtels; nous estimons que l'observation de ces règles sera de nature à sauvegarder suffisamment nos intérêts et croyons pouvoir espérer qu'elle obtiendra l'approbation des intéressés.

Nous convenons parfaitement que notre étude est loin d'élucider tous les points de la question: „comment devons-nous nous comporter en cas de décès de voyageurs dans nos hôtels?" et que pour épuiser le sujet il faudrait encore répondre avec précision à bon nombre de questions accessoires et préalables; mais pour y arriver il faut plus que les connaissances d'un individu ou même d'une commission, il faut la coopération de tous ceux de nos collègues qui ont acquis quelque expérience dans ce domaine et de cette collaboration dépendra le degré plus ou moins parfait de l'œuvre accomplie. En attendant, notre travail montrera peut-être à nos collègues la voie à suivre et pourra être utilement employé à résoudre définitivement la question importante que nous venons de traiter.

Das Hotelleben im 16. Jahrhundert.

Die Klagen über zu hohe Rechnungen von Wirten scheinen in früheren Jahrhunderten bereits genau so vorhanden gewesen zu sein, wie in unserem Zeitalter.

Durch Mandat vom 1. Dezember 1578 bestimmte der Bischof Julius von Würzburg: „Der Wirth soll jedem Gast sein Zehrung von Stucken zu Stucken vnterschiedtlich rechnen. Volgends auch vber dieselbigen Zehrung, einen vnterschiedtlichen zettel zuzustellen schuldig sein". — Damit scheint also zuerst der heute allgemein geübte Gebrauch einer spezifizierten schriftlichen Gasthofsrechnung eingeführt zu sein. Zuvor hatte schon der Rat der Stadt Augsburg unterm 4. Februar 1574 eine Ordnung für Wirte und Gastgeber erlassen: „damit nyemandts wider seinen willen mit übermessiger Zehrung beschweret werde" — augenscheinlich eine Folge von Klagen wegen Uebervorteilung.

Interessant ist ferner eine Notiz, die sich im „Archiv für Postwesen", 11. Jahrgang, Berlin 1883, findet, nach welcher der Nürnberger Rat unterm 8. Oktober 1623 eine „Ordnung" erlassen hat: „wie es auf fürgenomen reychstag der ankomende Personen halb von den wirten und gastgebern gehalten werden soll", — nach dieser „Ordnung" war der Gast, der in seiner Herberge das Mahl einnahm, für Herberge und Lager nichts schuldig, es sei denn, dass er besonders vornehme Gemächer beanspruchte. Wenn ein Gast bei einem Wirte aber nichts verzehrte, sollte er dem Wirt das Lager — indessen nicht mehr denn 4 Pf. — zu zahlen schuldig sein. Es ist, nach dem so sehr billigen Preise zu urteilen, in diesem Falle wohl nur von einem mit mehreren Personen zu teilenden Raum die Rede. Wollten Gäste Stuben für sich allein haben, so sollten sie sich mit dem Wirt „darum vertragen".

Für die Mahlzeiten ward eine bestimmte Taxe festgestellt, in welcher ein reichlicher Trunk Landwein inbegriffen war. Die feineren ausländischen Weine waren keiner gesetzlichen Preisfeststellung unterworfen. Unsere üblichen Weinkarten finden wir zuerst im 17. Jahrhundert und zwar in der Form reichgeschnitzter, mit Karyatiden und Traubenbehang gezierter, buntbemalter Holztafeln, auf denen im schwarzbemalten Untergrund die Namen der Weine in weisser Farbe verzeichnet waren, und zwar folgende Sorten: Rheinwein, Mossel, Döningerbleicher, Wertheimer, Hasslacher, Stein, Lenten, Margräfler, Kräuter, — champagne, weisser und roter, — Bourgogne, weiss und rot, Pontack, Medock, Mouscat, weiss und rot, Froutignant, Malaga Sect, Alicant, spanischen — so auf der bekannten ältesten Tafel, — eine andere, um einige Jahre spätere, verzeichnet noch ausserdem Cortibenedicten, Wurmüth, spanischen Sect und Meth, weiss und roten. Preise der Weine finden sich auf diesen Tafeln nicht; es ist aber anzunehmen, dass diese auf dem hinter den Namen freigelassenen Plätzen eingeschrieben wurden.

Die Bierproduktion auf Erden.

In dem Betriebsjahre 1897/98 betrug die Gesammtproduktion von Bier überall auf Erden etwa eine Viertelmilliarde Hektoliter. Davon entfielen auf:

Deutschland	61 300 000 hl
Vereinigte Staaten mit Südamerika und Australien	55 000 000 „
England	53 000 000 „
Oesterreich-Ungarn	20 610 000 „
Belgien	12 410 000 „
Frankreich	8 870 000 „
Russland	4 580 000 „
Dänemark	1 980 000 „
Schweiz	1 580 000 „
Niederlande	1 485 000 „
Schweden	1 450 000 „
Norwegen	540 000 „
Rumänien	310 000 „
Indien	290 000 „
Bulgarien	60 000 „
Griechenland	65 000 „
Italien	100 000 „
Serbien	105 000 „
Spanien	150 000 „
Luxemburg	135 000 „

Deutschland steht also in der Biererzeugung obenan. Getrunken wurde das meiste Bier, auf den Kopf der Bevölkerung berechnet, natürlich in Bayern. Es entfielen durchschnittlich auf jeden Bewohner jährlich 235,8 Liter Bier. Kein anderes Land erreicht diesen „Record" auch nur annähernd. Es kamen auf den Kopf der Bevölkerung in

Belgien	169,2 Liter
Grossbritannien	145,0 „
Deutsches Reich	115,8 „
Dänemark	85,0 „
Schweiz	55,0 „
Vereinigte Staaten	47,0 „
Oesterreich-Ungarn	44,0 „
Niederlande	40,4 „
Frankreich	22,4 „
Norwegen	15,3 „
Schweden	11,0 „
Russland	4,7 „

Das wenigste Bier wird also in Russland getrunken. Der Branntwein indessen hat dort leider Hoch und Niedrig unterjocht; die russische Trunksucht ist sprüchwörtlich geworden, und in keinem Lande richtet der Alkohol mehr wirtschaftliche und moralische Verwüstungen an als in Russland. Ueberhaupt ist die geringste Ziffer der auf den Kopf entfallenden Biermenge noch keineswegs für die Mässigkeit der Bevölkerung eines Landes entscheidend. Vielfach ist neben dem Bier noch der Schnaps, wie in Belgien, England, Deutschland, Nierlande, Dänemark etc., oder der Wein, wie in Frankreich und teilweise auch in Oesterreich-Ungarn, Volksgetränk. Im Jahre 1898 bis 1898 entfielen auf jeden Einwohner in

München	566	Liter
Frankfurt a. M.	428	„
Nürnberg	421	„
Berlin	206	„
Breslau	189	„
Prag	172	„
Wien	145	„
Strassburg	136	„
Ofen-Pest	48	„
Moskau	28	„
Marseille	11	„
Paris	11	„

In den Städten mit geringer Bierziffer, wie Paris, Marseille, auch Ofen-Pest, wird mehr Wein, in Moskau mehr Schnaps getrunken. Der deutsche Durst wird neben den 61,300,000 Hektolitern Bier jährlich noch mit etwa 32,000,000 Liter Wein und leider auch mit etwa 230,000,000 Liter Branntwein gestillt. Im vorigen Jahre betrug der Bierverbrauch auf den Kopf der Bevölkerung, wie angegeben, in Deutschland 115,8 Liter, von 1872 bis 1889 jedoch, nach der Schätzung des kaiserlichen statistischen Amtes, nur 89,4 Liter jährlich. Damals aber wurde ungleich mehr Schnaps in Deutschland verbraucht. *(„Gastwirtsztg. Berlin.“)*

Eine Milliarde Minuten. Das Wiener Fremdenblatt schreibt: „Bei dem nahen Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts möchten wir auf einen Umstand aufmerksam machen, an den wohl nur von Wenigen gedacht wird. Es ist dies die Vollendung der ersten Milliarde Minuten seit Beginn unserer Zeitrechnung. Nach oberflächlicher Schätzung tritt dieser Zeitpunkt im Jahre 1902, etwa am 30. April, 10 Uhr 40 Minuten vormittags, ein. Vielleicht können diese Zeilen dazu beitragen, die Aufmerksamkeit auf diese interessante Thatsache zu lenken und genauere Berechnungen zu veranlassen.“

Die Erhöhung der Zuggeschwindigkeit bildet in neuerer Zeit ein Hauptbestreben der Eisenbahnverwaltungen. Wie die „Deutsche Verkehrszeitung“ dem neuen Fahrplan der französischen Nordbahn entnimmt, lässt letztere nach Bedarf zur Verbindung mit England um 12 Uhr 35 mittags aus Paris einen Luxuszug nach Calais gehen, der die 131 Kilometer lange Strecke bis Amiens in 1 Stunde 21 Min. zurücklegt, das sind 97 Km. in der Stunde. Mit dieser rasenden Geschwindigkeit lässt die französische Bahn die englischen Züge, deren schnellste — von London nach Bristol und nach Edinburg — 85 bezw. 82 Km. stündlich laufen, weit hinter sich. Auch haben noch andere französische Eisenbahnzüge eine grössere Geschwindigkeit als die englischen, z. B. der Blitzzug Paris-Calais auf der Strecke bis Arras 87,2 Km., der Blitzzug Paris-Bordeaux von Anfang bis Ende 87,3 Km., der Nord-Expresszug von Paris bis St. Quentin 86,9 Km. in der Stunde. Von den Zügen der deutschen Eisenbahnen sind diejenigen zwischen Berlin und Hamburg mit 78 Km. stündlich die schnellsten.

Von der Schmeckfähigkeit unserer Zunge dürften die wenigsten eine richtige Vorstellung besitzen. Man ist nämlich sehr im Irrtum, wenn man glaubt, dass die ganze Zunge gleichmässig für die verschiedenen Geschmacksreize empfänglich ist. Es ist damit nicht gemeint, dass sich irgend ein Gebildeter darüber in Unkenntnis befände, dass der Geschmacksinn eigentlich nur in den Zungenwärzchen, in welche die Enden der Geschmacksnerven verlaufen, seinen Sitz hat, aber diese Zungenwärzchen selbst haben gar nicht die gleichen Fähigkeiten aufzuweisen. Schon vor einiger Zeit hat Oehrwall die wichtige Thatsache ermittelt, dass von den vier gewöhnlich unterschiedenen Arten des Geschmackes, dem Süssen, Sauren, Bitteren und Salzigen, nicht alle von allen Zungenwärzchen wahrgenommen werden. Oehrwall hatte die Versuche, die ihn zu diesem Schlusse führten, an sich selbst vorgenommen, und dabei konnte nicht eine so objektive Vorsicht beobachtet werden, als wenn eine zweite Person zum Versuch herangezogen wird. Aus diesem Grunde hat neulich Herr Kiesow die Experimente einer Nachprüfung unterzogen, und zwar in der Weise, dass die Versuchsperson nicht wusste, was für ein Stoff auf die Zunge gebracht wurde. Kiesow benutzte als Vertreter der vier verschiedenen Geschmacksreize Rohrzucker, Salzsäure, schwefelsaures Chinin und Kochsalz. Diese Stoffe brachte er in einer gewissen Reihenfolge auf die einzelnen Zungenwärzchen der Versuchsperson, und stellte fest, ob die richtige Geschmacksempfindung entstand oder nicht. Im Ganzen wurden 39 von den Wärzchen einzeln untersucht, und es ergab sich zunächst, dass vier davon merkwürdigerweise überhaupt auf keinen der zur Prüfung verwandten Stoffe reagierten. Von den übrigen 35 wurde das Kochsalz von 31, der Zucker ebenfalls von 31, die Säure von 29 und das Chinin von 21 Wärzchen „geschmeckt“. Danach wären 4 gegen Kochsalz, ebensoviele gegen Zucker, 6 gegen Säure und 14 gegen Bitterkeit unempfindlich. Man sieht wie gnädig die Natur es mit dem Menschen gemeint hat, dass sie ihn für das Saure und noch mehr für das Bittere im Leben unempfindlicher machte, als für das Süsse und Salzige.

Um ganz blinde Glasscheiben hell zu machen, erreicht man dadurch, dass man die Scheiben wiederholt mit frischer Brennessel abreibt.

Der Nährwert des Wildprets ist nach angestellten Untersuchungen im Vergleich zu anderen Fleischsorten ein sehr hoher. 100 Pfund Fleisch enthalten nachstehende Mengen von Eiweisstoff: Ochsenfleisch 20, Kalbfleisch $19^1/_2$, Hammelfleisch $16^1/_2$, Schweinefleisch 16 Pfund. Dagegen Rebhuhn 25 und Hasenwildpret $23^1/_2$ Pfund.

Was ist ein Stammtisch? Ein Stammtisch ist in einem bestimmten Lokale ein bestimmter Tisch in einem bestimmten Winkel, an dem zur bestimmten Stunde bestimmte Gäste auf ihren bestimmten Plätzen sich niederlassen, um bei Vertilgung einer bestimmten Menge eines bestimmten Getränkes aus bestimmten Gläsern über bestimmte Themata zu sprechen und dann zur bestimmten Stunde aufzubrechen, weil man zur bestimmten Zeit zu Hause bestimmt erwartet wird.

Die nahrhaftesten Fleischstücke. Ch. Méne in Paris fand, dass es hauptsächlich der Stickstoff ist, der die Ernährung befördert, und giebt demgemäss an, dass vom Ochsenfleisch das Hinterteil am nahrhaftesten sei. Hernach kommen die Seitenstücke und die Bauchlappen. Die ärmsten stickstoffhaltigen Teile sind das Mark, das Gehirn, der Schwanz und die Zunge. Beim Kalbfleisch sind die reichsten stickstoffhaltigen Teile die Nieren und Schinken, der ärmste Teil der Kopf. Beim Schaf ist die Schulter der nahrhafteste Teil.

Heuschrecken als Delikatesse. Eine Kuriosität auf dem Markte in Fez ist das Eintreffen ganzer Wagenladungen Heuschrecken. Bei den Mauren, die diesen Teil Nordafrikas bewohnen, gehören die Heuschrecken zur regelmässigen Nahrung. Eingepökelt, gesalzen, getrocknet, geräuchert, niemals jedoch roh, werden sie verzehrt. Die Bewohner der nördlichen Küste von Afrika lassen sich oft 200 bis 300 Stück munden. Sie entfernen Kopf, Schwingen und Füsse und kochen sie eine halbe Stunde im Wasser, fügen dann Salz und Pfeffer hinzu und rösten sie in Essig.

Um Getränke ohne Eis abzukühlen, giebt es laut „Zeitschrift für Krankenpflege“ ein höchst einfaches Mittel. Man schlägt die betreffende Flasche in ein Tuch ein, das vorher in kaltes Wasser getaucht und gut ausgerungen ist; dann stellt man die Flasche in ein mit kaltem Wasser halb angefülltes Gefäss, setzt das Ganze auf das Brett eines offenen Fensters und verursacht einige Zeit hindurch durch Offnen der Thüre einen Luftzug. Die sich in dem nassen Tuche entwickelnde Verdunstung erzeugt eine bedeutende Abkühlung, die sich dem Inhalt der Flasche mitteilt.

Aufbewahrung von Eis. Bei den hohen Preisen, die gegenwärtig für Roheis gezahlt werden, empfindet man das schnelle Schmelzen desselben sehr unangenehm. Um das Eis länger zu erhalten, wird es zwischen zwei Lagen eines starken Tuches mit einem Hammer in nicht zu kleine Stücke zerteilt, durchschnittlich können die Stücke etwa fingerlang und drei Finger stark sein. Darauf stellt man einen gewöhnlichen, nicht glasierten, 1—2 Liter fassenden Blumentopf mit den Boden auf einen Porzellanteller und bindet um den oberen Rand desselben ein Stück weissen Flanells so, dass der Stoff trichterförmig in das Innere des Topfes eingestülpt wird, ohne jedoch den Boden desselben zu berühren. In diesen Flanelltrichter wird das kleingeschlagene Eis gebracht und hält sich so tagelang. Diese einfache Vorrichtung kann natürlich ebenso in das Eisspind gestellt werden, statt das man das blosse Eis in demselben unterbringt. Zur Kühlhaltung von Flaschen und Nahrungsmitteln verwendet man sie, indem man die zu kühlenden Gegenstände auf den Eistrichter oder neben denselben legt.

Reinigung von Flaschen etc. mit Kartoffelschalen. Wie schwer es oftmals hält, Flaschen, Glas- und Porzellangefässe, in denen lange Zeit Wein, Branntwein, Bier, Oel, überhaupt Flüssigkeiten aufbewahrt werden, die einen Satz zurücklassen und den Flaschen einen Geschmack mitteilen, zu reinigen, das wird Jeder wissen, der es schon versucht hat, dieselben dann mit Soda oder Seife wieder gebrauchsfähig zu machen, und nach langer Mühe ein befriedigendes Resultat nicht erzielt hat. Das beste Reinigungsmittel für Dergleichen sind Kartoffelschalen, welche man erhält, wenn rohe Kartoffeln zu Kochzwecken geschält werden, und die man zu diesem Zwecke etwas zerkleinert; die Flasche wird damit halbvoll gefüllt, sodann genügend reines kaltes Wasser nachgegossen und tüchtig geschüttelt. Nach mehrmaligem Schütteln wird das betreffende Gefäss vollständig gereinigt sein. Man spült dasselbe dann noch einigemal mit klarem Wasser tüchtig aus.

Ein hübsches Blumenbeet, dessen Pflege nicht viel Mühe und Kosten verursacht und das dabei immer nett aussieht, wünscht sich so mancher Gartenfreund, dem es an Zeit oder sachkundiger Hand fehlt, seine Beete stets in Ordnung zu halten. Ein solches Beet, das, einmal bepflanzt, ohne nennenswerte Pflege uns in jedem Sommer wieder mit seinem Flor erfreut und nie unordentlich aussehen wird, bildet man, wie der „Prakt. Ratgeber“ mitteilt, aus den reizenden Zwergspiersträuchern Spiraea Bumalda Antony Waterer und Spiraea callosa alba. Erstere, zu mehreren auf einem Beete, gewährt mit ihren leuchtend karmoisinroten Blütendolden, die in grosser Zahl den ganzen Sommer hindurch erscheinen, einen prachtvollen Anblick. Letztere dient als Einfassung des Beetes, bleibt ganz niedrig und blüht in grossen, weissen Dolden ebenso anhaltend, wie jene, zu deren dunkler Farbe sie einen hübschen Kontrast bildet. Und sind sie abgeblüht, so bildet das Laubwerk noch lange eine Zierde.

Ein neuer Insektenvertilger. Durch Zufall ist in Südamerika von einem Landwirte eine wichtige Entdeckung gemacht worden. Derselbe legte nämlich Tomatenblätter um den Stamm einiger Pfirsichbäume, welche vielfach von Insekten angegriffen waren, um jene vor der Sonne zu schützen; aber wie erstaunte er, als er am nächsten Tage die Entdeckung machte, dass sämtliche Insekten von diesen Bäumen verschwunden waren. Er behandelte nun eine ganze Reihe von mit Insekten behafteten Bäumen auf die gleiche Art und machte überall die gleichen Erfahrungen. Hiemit noch nicht genug, kam der Landwirt auf die Idee, es mit einem Aufguss von frischen Tomatenblättern zu versuchen, und er besprengte damit Pfirsich-, Rosen- und andere Bäume, und es hatten nach zwei Tagen auch bei diesen alle Insekten das Feld geräumt. Vielleicht würde es schon helfen, Tomatenpflanzungen zwischen den Obstbäumen anzulegen, um der Insektenplage Herr zu werden.

Mittel gegen Verbrennungen und Verbrühungen. Ein sehr einfaches Mittel, das sogleich die Schmerzen lindert und selbst die grössten und tiefsten Wunden in verhältnismässig kurzer Zeit und ohne Zurücklassung einer Schramme oder Narbe heilt, kann sich jeder leicht bereiten, indem er ein frisches Ei mit einem eigrossen Stück Butter recht gut verrührt, diese Salbe auf ein leinenes Läppchen streicht und dieses auf die Wunde legt, und sobald es trocken ist, erneuert. Dr. H. erzählt einen Fall, wo eine Frau durch Anzünden ihrer Kleider in Folge von Unvorsichtigkeit fast am ganzen Körper mit grossen und tiefen Brandwunden bedeckt war. Der Arzt liess mit der Salbe aus 1 kg Butter und 20 Eiern ein Bettuch bestreichen und die Kranke darin einhüllen; dies wurde mehrmals wiederholt, die heftigen Schmerzen liessen bald nach und nach Verlauf von 8 Tagen war die Patientin vollkommen gesund. In einem anderen Fall hatte sich ein junges Mädchen durch Explosion der Theemaschine das ganze Gesicht verbrüht; auch hier wurde das Mittel mit Erfolg angewendet.

Seltsame Gerichte. Man braucht nur an die Schwalbennester und Seegurken zu denken, die im fernsten Indien als Nahrungsmittel dienen, um sich dessen zu erinnern, dass die „Geschmäcker“ wirklich recht verschieden sind. Eine Londoner Zeitschrift stellt eine Reihe von Speisen zusammen, die zum Teil als höchst merkwürdig bezeichnet werden können. Löwenfleisch wird als ausgezeichnetes Gericht empfohlen, dagegen soll das Fleisch von Tigern zäh und sehnig sein. Nichtsdestoweniger essen die Eingeborenen in Indien ziemlich viel Tigerfleisch, da sie dem Aberglauben huldigen, dass die Stärke des Raubtieres sich durch den Genuss des Fleisches auf den Menschen überträgt. Von der Delikatesse des Bärenfleisches braucht kaum die Rede zu sein, denn der frische Bärenschinken ist in deutschen Liedern und Sagen genugsam besungen worden. Dem Elefanten räumen die Eingeborenen sowohl in Indien als in Afrika einen Ehrenplatz an ihrem Tische ein, aber die europäischen Elefantenjäger haben vielfach eine lebhafte Abneigung gegen Elefanten-Steaks gezeigt. So schreibt einer der bekanntesten Elefantenjäger: „Ich habe den Elefanten von A bis Z probiert, aber der Geschmack des Fleisches ist eher mit Leder und Leim als mit irgend etwas anderem vergleichbar“. Ein anderer Afrika-Reisender äussert wieder die Ansicht, dass er gar nicht begreifen könne, wie ein so plumpes Thier ein so zartes und wohlschmeckendes Fleisch besitzen könne. Alle Autoritäten aber erkennen an, dass ein gebackener Elefantenfuss ein Gericht für einen König sei. Wenn in Afrika ein Elefant geschossen ist, so wird das Fleisch in Streifen geschnitten und getrocknet. Der Fuss wird vom Kniegelenk abwärts losgelöst, und dann gräbt man ein 1 m tiefes Loch in die Erde, dessen Wände durch brennendes Holz gehärtet werden. Dann kommt der Elefantenfuss hinein, das Loch wird dicht mit Erde aufgefüllt und obenauf ein heftiges Feuer angelegt, das drei Stunden lang brennen muss. So gekocht soll das Fleisch des Elefantenfusses weich wie Gelée sein und kann mit einem Löffel gegessen werden. Für den Kaffer ist es der grösste Leckerbissen, den er kennt. Rhinocerosfleisch steht im Geschmack zwischen Schweine- und Rindfleisch und ist angeblich in Ermangelung anderen Fleisches durchaus nicht zu verachten. In Amerika wird das Opossum als grosse Delikatesse geschätzt; man füttert es ein paar Wochen lang mit süssen Kartoffeln und isst es dann gefüllt und geröstet; es soll Aehnlichkeit mit jungem Hühnerfleisch haben. Affenfleisch wird von dem englischen Zoologen Wallace als dem eines Hasen ähnlich beschrieben; doch dürften die verschiedenen Affenarten sehr verschieden schmecken. Derselbe Gewährsmann ist entzückt von Jaguar-Steaks, die von schönster Zartheit und dem Hammelfleisch ziemlich ähnlich sein sollen. Eine Stimme herrscht neuerdings über den ausgezeichneten Geschmack von Känguruh-Fleisch, und bekanntlich hat sich eine ganz beträchtliche Ausfuhr besonders von Känguruh-Schwänzen von Australien nach London herausgebildet. Das Fleisch von Alligatoren und Krokodilen soll ebenfalls zart, weiss und wohlschmeckend sein. Seehundsfleisch ist wegen seiner völlig schwarzen Farbe kein appetitlicher Anblick, soll aber auch ganz gut schmecken, leicht verdaulich sein und dem Körper viel Wärme geben. In einigen ländlichen Bezirken Englands werden Eichhörnchen gegessen. Um der Gerechtigkeit Genüge zu thun, muss man doch darauf hinweisen, dass unsere Einbildung den Geschmack vielfach tyrannisiert.

Aus „Küche und Keller“.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 19. September 8380.

Die **Gotthardbahn** beförderte im August 285,000 Personen (1898: 282,368).

Rhätische Bahn. Im August wurden 71,730 Personen befördert (1898: 69,054).

Rom. Das Grand Hotel Quirinal ist für die Wintersaison eröffnet.

Arth-Rigi-Bahn. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 21,196 Personen (1898: 23,913).

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Personenverkehr zeigt im Monat August eine Reisendenzahl von 20,000 Personen (1898: 19,523).

Bergbahn Rorchach-Heiden. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 15,520 Personen (1898: 14,715.).

Berner Oberland-Bahnen. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 85,000 Personen (1898: 76,739).

In **München** wird am Karlsthor von Herrn Hager ein Hotel erbaut, das auf 130 Fremdenzimmer berechnet ist.

Die **Vitznau-Rigibahn** beförderte im August 39,425 Personen gegen 35,870 im August des Vorjahrs, seit Neujahr 1899 89,466 gegen 79,157.

Antwerpen. Im Dezember findet, vom Syndikat der Hoteliers, Restaurateure und Cafetiers veranstaltet, eine internationale Koch- und Ernährungskunstausstellung statt.

Weggis. Wie dem Luz. Tagblatt mitgeteilt wird, hat Herr Heinrich Peter, Chef de cuisine, von Herrn F. Faulstich das Hotel du Lac um die Summe von 140,000 Fr. gekauft.

Zürich. Das „Hotel Habis“ ist dieser Tage durch Kauf in den Besitz der Frau L. Knecht-Gossweiler, frühere Eigentümerin des „Café Continental“, übergegangen. Antritt 15. Januar 1900.

Auszeichnung. An der kantonalen Industrie- und Gewerbeausstellung in Thun ist die Eiskastenfabrik E. Schneider & Cie. in Zürich mit einem Ehrendiplom für ganz ausgezeichnete Leistungen bedacht worden.

Der VII. österreichische Gastwirtetag findet am 25., 26., 27. und 28. d. M. in Innsbruck statt. Das Arbeitsprogramm umfasst nicht weniger als 18 Nummern, daneben hat aber der festgebende Ort für ein abwechslungsreiches Festprogramm gesorgt.

Fachschule. Die Verlegung der von Herrn G. A. Radunsky geleiteten Fachschule von Frankfurt a. M. nach Köln, in das Haus des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer erfolgt zu Beginn des bevorstehenden Monats Oktober und die Eröffnung der Schule in dem neuen Heim ist auf den 12. Oktober festgesetzt.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rang de Lausanne, du 8 au 13 sept.: Suisse 293; Angleterre 332; France 397; Allemagne 200; Amérique 94; Russie 24; Pays-Bas 30; Belgique 34; Italie 34; Autriche 27; Etats Balkaniques 4; Espagne 5; Afrique 18. — Total 1538.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 2. Sept. bis 1. Sept. 1899: Deutsche 389, Engländer 337, Schweizer 352, Holländer 65, Franzosen 89, Belgier 21, Russen 69, Oesterreicher 38, Amerikaner 29, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 60, Dänen, Schweden, Norwegen 11, Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1449. Darunter waren 357 Passanten.

Scharfe Kontrolle. Der Hotelbesitzer Albert Stolzenburg in Schwerin hatte zwei polizeiliche Strafverfügungen erhalten, weil in zwei Auszügen aus seinem Fremdenbuche in dem einen Falle der Stand zweier Fremden, im andern der Tag der Ankunft eines Reisenden gefehlt hätten. Vor dem angerufenen Schöffengericht konnte Stolzenburg durch Zeugen nachweisen, das jene beiden Fremden Italiener gewesen, die kein Wort Deutsch verstanden hätten. Weiter bemerkte er, dass die beim zweiten Fall fehlenden Gänsefüsschen unter dem Datum der vorausgegangenen Eintragung nicht den Vorwurf eines Mangels im Datum begründeten, da das Datum der vorausgehenden Eintragung auch für die folgende gelten müsse. Das Gericht entschied zu seinen Gunsten.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 1. bis 15. Sept. 1899 abgestiegenen Fremden:

	1899	1898
Deutschland	4282	3667
Oesterreich-Ungarn	400	319
Grossbritannien	2597	2114
Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada.	942	416
Frankreich	1626	1320
Italien	583	391
Belgien und Holland	432	287
Dänemark, Schweden, Norwegen	63	76
Spanien und Portugal	41	31
Russland (mit Ostseeprovinzen)	363	326
Balkanstaaten	63	25
Schweiz	2008	1719
Asien und Afrika (Indien)	90	80
Australien	11	14
Verschiedene Länder	37	33
Personen	13,538	10,818

Amerikanisch. Von einem reisenden Amerikaner, der Europas übertünchte Höflichkeit nicht kennt, wird aus Weissenfels ein nettes Stücklein berichtet. Der dortige Bahnhofwirt lässt zu den Nachmittagszügen Kaffee in Gläsern verabreichen. Die Reisenden können sich den Mokka mit Milch und Zucker zubereiten und gegen einen geringen Betrag das Glas mitnehmen. Vor einigen Tagen lässt sich auch ein Herr ein Glas Kaffee reichen