

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

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: 24.01.2026

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

Das wenigste Bier wird also in Russland getrunken. Der Brantwein indessen hat dort leider Hoch und Niedrig unterjocht; die russische Trunksucht ist sprichwörtlich 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, Niederlande, Dänemark etc., oder der Wein, wie in Frankreich und teilweise auch in Oesterreich-Ungarn, Volksgetränk. Im Jahre 1898 bis 1899 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 Dürst 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 Brantwein 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.“)



Rundschau.

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 Tatsache 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-Express 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 dürfen die wenigsten eine richtige Vorstellung besitzen. Man ist nämlich sehr im Irrtum, wenn man glaubt, dass die ganze Zunge gleichmässig für die verschiedenen Geschmacksempfindungen empfänglich ist. Es ist damit nicht gemeint, dass sich irgend ein Gebildeter darüber in Unkenntnis befindet, dass der Geschmackssinn eigentlich nur in den Zungenwurzeln, in welche die Enden der Geschmacksnerven verlaufen, seinen Sitz hat, aber diese Zungenwurzeln selbst haben gar nicht die gleichen Fähigkeiten aufzuweisen. Schon vor einiger Zeit hat Oehrwall die wichtige Tatsache ermittelt, dass von den vier gewöhnlich unterschiedenen Arten des Geschmacks, dem Süßen, Sauren, Bitteren und Salzigen, nicht alle von allen Zungenwurzeln 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 Geschmacksempfindungen Rohrzucker, Salzsäure, schwefelsaures Chinin und Kochsalz. Diese Stoffe brachte er in einer gewissen Reihenfolge auf die einzelnen Zungenwurzeln der Versuchsperson, und stellte fest, ob die richtige Geschmacksempfindung entstand oder nicht. Im Ganzen wurden 39 von den Wurzeln 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 Wurzeln „geschmeckt“. Danach wären 4 gegen Kochsalz, ebensoviel 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.



Vermischtes.

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 Eiweissstoff: Ochsenfleisch 20, Kalbfleisch 19½, Hammelfleisch 16½, Schweinefleisch 16 Pfund. Dagegen Rebhuhn 25 und Hasenwildpret 23½ 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 Mauern, 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 Öffnen der Thüre einen Luftzug. Die sich in dem nassen Tuch entwickelnde Verdunstung erzeugt eine bedeutende Abkühlung, die sich dem Inhalt der Flasche mitteilt.

Aufbewahrung von Eis. Bei den hohen Preisen, die gegenwärtig für Robeis 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, durchschnittenlich können die Stücke etwa fingerlang und drei Finger stark sein. Darauf stellt man einen gewöhnlichen, nicht glasierten, 1—2 Liter fassenden Blumenpfopf mit dem Boden auf einen Porzellaneller und bindet um den oberen Rand desselben ein Stück weissen Flannels so, dass der Stoff trichterförmig in das Innere des Topfes eingestülpt wird, ohne jedoch den Boden desselben zu berühren. In diesen Flanneltrichter 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 Kühlung von Flaschen und Nahrungsmitteln verwendet man sie, indem man die zu kühlenden Gegenstände auf den Eisrichter oder neben denselben legt.

Reinigung von Flaschen etc. mit Kartoffelschalen. Wie schwer es oftmals hält, Flaschen, Glas- und Porzellangefässe, in denen lange Zeit Wein, Brantwein, Bier, Öl, 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 Kochwecken geschält werden, und die man zu diesem Zwecke etwas zerkleinert; die Flasche wird damit halbwegs 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 recht aussieht, wünscht sich so mancher Gartenfreund, dem es an Zeit oder suchkundiger 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 aussieht, wird, bildet man, wie der „Prakt. Ratgeber“ mitteilt, aus den reizenden Zwergspierstächern Spiraea Bumalda Antony Waterer und Spiraea callosa alba. Erstere, zu mehreren auf einem Beete, gewährt mit ihren leuchtend karmoisinroten Blütenolden, 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 befallenen 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 eigrössen Stück Butter recht gut verührt, diese Salbe auf ein leinenes Lappchen 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 Schwalbenester und Segurken zu denken, die im fernsten Indien als Nahrungsmittel dienen, um sich dessen zu erinnern, dass die „Geschmacker“ 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 zart und schneig 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 lebhaft Abneigung gegen Elefantenteile 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 wohlsmekendes Fleisch besitzen könne. Alle Autoritäten aber erkennen an, dass ein gebakener Elefantentuss 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 Elefantentuss 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 Elefantentusses 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 süsssen Kartoffeln und ist es dann gefüllt und geröstet; es soll Ähnlichkeit mit jungem Hühnerfleisch haben. Auffenheit wird von dem englischen Zoologen Wallace als dem eines Hasen ähnlich beschrieben; doch dürften die verschiedenen Affen-

arten sehr verschieden schmecken. Derselbe Gewährsmann ist entzückt von Jaguar-Steaks, die von schöner Zartheit und dem Hammelfleisch ziemlich ähnlich sein sollen. Eine Stimme herrscht neuerdings über den ausgezeichneten Geschmack von Kanguruh-Fleisch, und bekanntlich hat sich eine ganz beträchtliche Ausfuhr besonders von Kanguruh-Schwänzen von Australien nach London herausgebildet. Das Fleisch von Alligatoren und Krokodilen soll ebenfalls zart, weiss und wohlsmekend sein. Sechundfleisch 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“.



Kleine Chronik.

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

Die Gotthardbahn beförderte im August 285,000 Personen (1898: 282,308).

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 Reisenzahl von 21,196 Personen (1898: 23,913).

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

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

Berner Oberland-Bahn. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisenzahl 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 38,570 im August des Vorjahres, seit Neujahr 1899 89,406 gegen 79,157.

Antwerpen. Im Dezember findet, vom Syndikat der Hoteliers, Restaurateurs und Cafetiers veranstaltet, eine internationale Koch- und Ernährungs-kunstausstellung statt.

Weggis. Wie dem Luz. Tagblatt mitgeteilt wird, hat Herr Heinrich Peter, Chef de cuisine, von Herrn F. Faustlich 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 Eisfabrik 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. Radinsky geleiteten Fachschule von Frankfurt a. M. nach Köln, in das Haus des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer erfolgt zu Beginn des bevorstehenden Monats Oktober, 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 327; Allemagne 300; Amérique 94; Russie 24; Pays-Bas 30; Belgique 34; Danemark 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 332, Holländer 65, Franzosen 89, Belgier 21, Russen 69, Dänen 38, Amerikaner 38, Polen 20, Rumänen 1, Italiener, Griechen 60, Dänen, Schweden, Norweger 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 Ausgängen aus seinen Fremdenbuden kein deutsches Wort zu Stande zweier Fremden, im andern der Tag der Ankunft eines Reisenden gefehlt hätte. Vor dem angerufenen Schöffengericht konnte Stolzenburg durch Zeugen nachweisen, dass 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 vorausgehenden 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	3967
Oesterreich-Ungarn	400	319
Grossbritannien	2597	2114
Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada	942	416
Frankreich	1626	1320
Italien	358	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	2098	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 überflüssige Höflichkeit nicht kennt, wird aus Weissenfels ein nettes Stücklein berichtet. Der dortige Bahnhofwirt lässt zu den Nachmittagszeiten 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

