

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 37

Rubrik: Rundschau

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: 05.07.2025

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

andere Länder und Ortschaften, wie die vorstehenden Ausführungen deutlich nachweisen.

Wäre es z. B. möglich, über die Bedeutung des Fremdenverkehrs für Paris oder London oder Italien zuverlässige Anhaltspunkte zu gewinnen, so würde man über die Ergebnisse gegenüber denjenigen der Schweiz erstaunen. Wahrscheinlich übertrifft der durch den Fremdenverkehr bedingte Umsatz von Paris allein den gesamten bezüglichen Umsatz der Schweiz um mehr als das Doppelte.

Und doch ist auch ein Weltverkehrszentrum wie Paris vor unliebsamen Fluctuationen nicht sicher. So darf auf die ziffermässig allerdings nicht nachweisbare Erscheinung hingewiesen werden, dass infolge politischer Zustände und etwas leichterer Accommodation der höheren englischen Gesellschaft, sowie vermehrter und verbesserter Unterkunftsverhältnisse vor einigen Jahren die reichsten überseeischen Familien anfliegen, London statt Paris als Aufenthaltsort zu wählen und Paris mehr nur exkursionsweise oder auf der Durchreise zu besuchen.

Inwieweit diese Verschiebung eine anhaltende sein wird, muss die Zukunft lehren; vielleicht ist zur Zeit schon eine Rückflut vorhanden. Ebenso braucht bezüglich Italiens die Bedeutung des Fremdenverkehrs nicht besonders betont zu werden. Entziehen sich zur Zeit diese Verhältnisse jeder nähern Berechnung, so darf doch mit Sicherheit angenommen werden, dass jährlich diverse hunderte Millionen Franken bares Geld ihren Weg nach Italien finden. Die auf Grund verschiedener Schätzungen von englischer Seite genannte Zahl von fünf- bis sechshundert Millionen Franken ist eben nur eine Schätzung und nicht mehr, und kann auch kaum als Annäherungswert betrachtet werden. Es darf auch nicht übersehen werden, dass ein wesentlicher Teil des Fremdenverkehrs an der Riviera Frankreich zufällt, und nicht Italien.

Die Probleme einer Statistik des Fremdenverkehrs sind gestellt, aber nicht gelöst. Was die Schweiz anbelangt, so sind die Schwierigkeiten der Untersuchungen und der Beschaffung des Materials nachgewiesen. Gleichzeitig ist aber auch der Weg angedeutet worden, auf welchem man zu einer Lösung der Frage innerhalb bestimmter Grenzen gelangen könnte. Hierzu bedarf es jedoch in erster Linie des Interesses und des Verständnisses für den Wert einer zuverlässigen Statistik, des Zusammenwirkens der verschiedenen Kreise und Kräfte und einer genügenden Ausdauer.

Wir resümieren:

1. Der Fremdenverkehr der Schweiz mit einem jährlichen Gesamtumsatz von zirka 100 Millionen Franken hat eine genügend grosse volkswirtschaftliche Bedeutung, um die Aufmerksamkeit der Bundesbehörden und kantonalen Regierungen zu verdienen und deren Mitwirkung für eine genaue Einsicht in die bezüglichen Verhältnisse durch zuverlässige statistische Erhebungen zu rechtfertigen.
2. Eine amtliche Mitwirkung sollte sich jedoch nur auf diejenigen Punkte beschränken, welche allgemeines Interesse bieten, zur Schaffung einer zuverlässigen Grundlage nötig und auch sicher erreichbar erscheinen.
3. Die übrigen statistischen Erhebungen, insbesondere solche von mehr fachwissenschaftlicher Bedeutung, sollen der Initiative und der Thätigkeit der gegebenen Organisationen, wie z. B. des schweizerischen Hotelier-Vereins und seiner Sektionen, der diversen Verkehrsvereine und Verbände u. s. w., überlassen bleiben, da solche besser geeignet sind, die wünschenswerten fachgenossenschaftlichen Beziehungen zu pflegen und zu entwickeln, als dies durch eine amtliche Einmischung möglich wäre.
4. Die für eine Statistik des Fremdenverkehrs in Betracht fallenden Begriffe sollen von vorneherein in möglichst klarer, allgemein verständlicher Weise definiert, resp. umschrieben werden.
5. Im Arbeitsprogramm soll einer successiven Entwicklung der statistischen Erhebungen und richtigen Verwertung des Materials Rechnung getragen und die Vollständigkeit, die Zuverlässigkeit und die Continuität der an Hand genommenen Arbeiten in den Vordergrund gestellt werden.

Anmerk. der Red. Die Broschüre bietet ausser dem hier erwähnten noch so viel Wissenswertes namentlich in Bezug auf statistische Tabellen etc., dass wir dieselbe unsern Lesern aufs Angelegentlichste empfehlen.

Rundschau.

Schweiz. Landesaussstellung in Genf. Das Zentralkomitee der Landesaussstellung hat in seiner Sitzung vom 6. dies u. a. beschlossen: Die Vorschläge der Kommission des Schweizer Dorfes, eine Einschränkung der Wirtschaften in diesem Dorfe betreffend, werden angenommen. Das Schweizer Dorf wird darnach enthalten: eine Restauration, eine Bierhalle, eine Ausschankstelle für jedes der Weinhandleryndikate der Kantone Waadt, Wallis, Neuenburg und Genf, und endlich ein kleines mittelalterliches Wirtshaus.

Hochstapler. Von der Polizeibehörde in Luzern wird ein Hochstapler verfolgt, welcher sich als ein Prinz A. Galitzin ausgab und nach verschiedenen Betrügereien am 26. August abhin daselbst verschwand. Der Schwindler spricht mehrere Sprachen, hat ein einnehmendes Benehmen und scheint ein Lebemann zu sein. Er spricht mit Vorliebe von hochgestellten, adeligen Familien. Alter 30 bis 35 Jahre; über mittelgross, ziemlich fest, schwacher, blonder Schnurrbart, scharfer, blinzelter Blick, die obern Zähne etwas mangelhaft, Gang etwas gebeugt.

Der Verein der schweiz. Presse tagt am Vorabend des eidgen. Bettages in Bern in einer ausserordentlichen Jahresversammlung. Abends 7 Uhr findet die Versammlung im grossen „Museums“-Saal statt. Die Verhandlungsgegenstände sind: 1. Diskussion betreffend das Presselikt nach dem Entwurf des schweizer. Strafrechtsgesetzes. 2. Mitteilungen über die Beteiligung des Vereins der schweiz. Presse an der Landesaussstellung in Genf. 3. Mitteilungen über die Bemühungen, bei den Bahnen Vergünstigungen für die Berichterstatter der Presse zu erwirken. Am Sonntag wird die landwirtschaftliche Ausstellung besichtigt. Der Montag ist einem Ausflug über den Thuner See nach der Schyniggen Platte auf der Bergbahn gewidmet. Die Journalisten geniessen freie Fahrt.

Ornithologische Statistik. (Mitgeteilt von Pfr. B. Kretz in Würenlos.) Im Besitze des II. Quartalhaftes der schweiz. Handelsstatistik beile ich mich, den Liebhabern der prakt. Ornithologie folgende Einfuhrziffern mitzuteilen: Die Schweiz bezahlte dem Ausland vom April bis Ende Juni 1895: Für Eier: 3,056,240 Fr. (1894: 2,407,755 Fr.); für lebendes Geflügel: 263,676 Fr. (1894: 285,430 Fr.); für totes Geflügel: 765,776 Fr. (1894: 710,816 Fr.).

Resümieren wir die Einfuhr seit Januar hinzu, so ergibt sich für's erste Halbjahr 1895 folgende Ziffern: Für Eier: 4,375,175 Fr. (1894: 3,846,520 Fr.); für lebende Geflügel: 314,630 Fr. (1894: 341,202 Fr.); totes Geflügel: 1,547,124 Fr. (1894: 1,493,080 Fr.).

Ich überlasse dem freundl. Leser diesmal den Vergleich; dafür möchte ich denjenigen, die sich so gerne über die trockene „Zahlentheorie“ lustig machen oder gleichgültig sich verhalten, folgende Wahrheit zu verstehen geben, die Herr Regierungsrat Curti am Statistikertrag in St. Gallen hervorgehoben hat: „Die Statistik ist eine Lehre der Thatsachen. Sie giebt uns nicht die eine oder andere Thatsache blos, sondern die allgemeine Thatsache, sie giebt uns etwas, das sicherer ist, als jedes Einzelne oder die grösste Menge von Einzelheiten, nämlich das Mittel, den Durchschnitt, die Verhältniszahl. Sie verleiht uns die Regel mit der Ausnahme zu verwechseln und Ausnahmen für die Regeln zu halten. Sie will, indem sie die Beobachtungen häuft und sichtet, um die Täuschungen ersparen, deren Opfer die Sinne sonst werden.“

So „grau die Philosophie der Zahlen“ erscheint, so hat der vorurteilsfreie Menschenverstand es unverhohlen von jeher im geflügelten Worte zugestanden: „Zahlen sprechen.“



Das leichte Sauerwerden der Milch im Sommer verhilft man durch Hinzusetzen einer Wenigkeit von doppelkohlenurem Natron. Dieses verdirbt auch keineswegs den Geschmack. Es macht die Milch nur frischer und bekömmlicher in den heissen Tagen.

Die zum Schlachten bestimmten Masthühner sollen 12 bis 18 Stunden vor ihrer Tödtung ohne Futter und Wasser bleiben; sie werden sich dann besser halten, da die Gährung des Futters in dem Kopf und in den Eingeweiden oft bewirkt, dass sie bei warmem Wetter grün werden.

Frisches Schweinefleisch während des ganzen Jahres. Statt das Schweinefleisch in der üblichen Weise zu pökeln und zu räuchern, verfahren die im Tolnaer und Baranyer Komitat ansässigen Deutschen nach der Wochenschrift „Fürs Haus“ wie folgt: Das geschlachtete, geputzte und ausgenommene Schwein wird in der Mitte zerteilt. Man lässt es darauf etwas auskühlen, zieht den Speck, sobald er steif ist, ab und stellt ihn zerschnitten in einen Kessel zum Feuer. Das Fleisch wird in beliebige grosse Stücke geteilt, in Pfannen gelegt und in dem mittlerweile geheizten Backofen halbgar gebraten. Nun schichtet man es fest in verzinnte Blechbüchsen und lässt es wieder auskühlen. Es wird dann mit dem unterdessen ausgekochten, heissen Schweinefett übergossen, das erstarrt, etwa fingerhoch über dem Fleische stehen muss. Die Blechbüchsen sind mit einem Deckel gearbeitet, dessen rauchfangfähige Öffnung Luft zum Fett zulässt und müssen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Solche Dosen werden in Ungarn auch allgemein zur Aufbewahrung des Schweinefettes benutzt. Will die Hausfrau gebratenes Schweinefleisch geben, so nimmt sie ein Stück aus dem Fett und bratet es vollständig fertig. Auf diese Weise haben die Deutsch-Ungarn das ganze Jahr hindurch frisches Schweinefleisch, das sie mit verschiedenen Zuthaten geniessen.

Salzgurken einzumachen. Die Gurken kommen zuerst 24 Stunden in eine schwache Salzwasserlösung und werden dann gut abgetrocknet. Zugleich sind Dill, Wein- und Sauerkirschblätter, in kaltem Wasser gut abgewaschen, bereit zu halten. Auf den Boden des Steintopfes kommt zunächst eine Lage von diesem Blattwerk, dann eine Schicht Gurken, fest ineinander gelegt, und so abwechselnd weiter bis unter den Rand des Topfes mit einer Lage Dill und Blätter abschliessend. Darauf wird eine Salzwasserlösung von mässiger Stärke aufgekocht und abgekühlt lauwarm auf die Gurken gegossen, bis sie ganz bedeckt sind. Nach Auflegung eines reinen leinenen Tuches wird der Topf mit einem möglichst dicht eingepassten zweitheiligen Holzdeckel geschlossen und mittelst eines sauber abgewaschenen Steines beschwert, so dass die Salzlake mehrere Centimeter über die oberste Gurkenscheicht zu stehen kommt. Je nach der Temperatur des Aufbewahrungsortes ist der erste Gährungsprozess nach 8 bis 14 Tagen beendet und die Töpfe können angebrochen werden, können aber auch ohne jede weitere Behandlung bis Februar und März stehen bleiben. Nur selten wird es vorkommen, dass bei den letzten Töpfen die oberste Gurkenscheicht weich und ungeniessbar ist, die unteren Lagen sind aber auch in diesem Falle ebenso gut konserviert, wie in den ersten Töpfen. Sobald ein Topf in Angriff genommen, ist darauf zu halten, dass Tuch, Deckel und Stein vor jedem neuen Auflegen gut in kaltem Wasser abgewaschen werden. Das Salzwasser kochend über die Gurken zu giessen, ist ein Fehler.



Baden. Die Zahl der Kurgäste betrug am 12. September: 612.

Die **Uetlibergbahn** beförderte im August 15,109 Personen (1894: 14,961).

Zürich. Die Eröffnung der neuen Tonhalle ist auf den 19. Oktober festgesetzt.

Aarburg. Wirtschaft und Bad „Geissbühl“ bei Aarburg hat Hr. Jb. Wyss käuflich erworben.

In **Bern** wurde am 9. September im Hallerianum der dritte internationale Physiologenkongress eröffnet.

Die **Pilatusbahn** beförderte im August 13,880 Personen (1894: 17,113); seit 1. Jan. bis Ende August: 31,072 (1894: 24,967).

Die **Bürgenstockbahn** beförderte letzten Sonntag 838 Personen. Das ist die grösste Tagesfrequenz seit dem Bestehen der Bahn.

Bern. Für die Besucher der landwirtschaftlichen Ausstellung gewähren alle schweizerischen Hauptbahnen Fahrvergünstigungen.

Basel. Am 19. September findet hier die Jahresversammlung der Allgemeinen Geschichtsforschenden Gesellschaft der Schweiz statt.

Neuenburg. Am 27. und 28. September wird der Verein schweizerischer analytischer Chemiker seine Jahresversammlung in Neuenburg abhalten.

Murten. Das Hotel „Kreuz“ wurde von Herrn A. Roggen-Rychner käuflich an Frau L. Monney abgetreten. — Das „Buffet de la gare“ ging an die Schwestern Egger über.

Baden. Im Grand Hotel sind am 9. September der Fürst und die Fürstin Romanowsky, Herzog und Herzogin von Leuchtenberg mit Familie zum Kurgebrauch abgestiegen.

Weggis. Herr Köhler, dessen frühere Pension in Privatbesitz überging, lässt gegenwärtig eine Pension grösseren Stils erbauen mit ca. 60 Betten. Die Eröffnung soll nächstes Frühjahr stattfinden.

Zermatt. Zur Jahresversammlung der schweizerischen naturforschenden Gesellschaft waren 120 Gäste anwesend. Am Abend grosses Feuerwerk mit Höhenfeuern. Als nächster Sitzungsort wurde für 1896 Zürich bestimmt, dessen Sektion das 150jährige Jubiläum feiert.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 21. bis 30. August: Deutsche 443, Engländer 231, Schweizer 264, Holländer 62, Franzosen 69, Belgier 28, Russen 31, Oesterreicher 39, Amerikaner 31, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 47, Dänen, Schweden, Norweger 9, Angehörige anderer Nationalitäten 12. Summa 1266. Davon waren Passanten 392. Im gleichen Zeitraum 1894: 1247.

Schwyz. An der Jahresversammlung des schweizerischen Alpenklubs waren 40 Sektionen durch 270 Mitglieder vertreten. Die Centralleitung geht an die Sektion Neuenburg über, mit Staatsrat Monnier als Centralpräsident für die nächste Amtsdauer. Das Albula-Gebiet bleibt Exkursionsgebiet für die folgenden zwei Jahre. Der Antrag, auch Frauen in den Klub aufzunehmen, wurde mit erheblichem Mehr abgelehnt.

Interlaken. Das Verkehrsbureau Interlaken teilt mit: Für den Monat August weist die Besuchskontrolle auf: 1665 Personen (1894: 1425). Total bis Ende August: 3455 Personen (1894: 2910). Die mit vieler Mühe zusammengestellte Statistik weist pro Monat August 17,419 Personen auf, sodass sich bis Ende August eine Frequenz von 38,970 Personen ergibt. Verglichen wir dieses Ergebnis mit der Anzahl der Fremdenbetten excl. Wohnungsgelegenheiten in Privathäusern, so darf obige Zahl ruhig verdoppelt und angenommen werden, es haben sich in Interlaken im Monat August 77,940 Personen aufgehalten.

Schwefelbergbad. Vergangenen Donnerstag Nachmittag verunglückte Major Zbinden, Besitzer des Schwefelbergbades, als er auf einem „Bernervägel“ von seinem Gute, dem sogenannten „Brüllen“ bei Schwarzenburg, nach dem Bade fuhr. Unterhalb des sogenannten „Guggersbach“ an einer Stelle, wo es ziemlich stark bergab geht, scheint die Mechanik versagt zu haben; der Wagen geriet in raschem Lauf, das Pferd wurde scheu und sprang mit demselben über den Strassenrand. Hr. Zbinden wurde mit solcher Wucht an einen Baumstamm geworfen, dass er nebst andern Verletzungen einen Schädelbruch erlitt, an dessen Folgen er noch Donnerstag nachts starb. Hr. Zbinden, Vater des Arztes Dr. Zbinden in Lugano, hoch in den 60er Jahren stehend, war in den weitesten Kreisen allgemein geachtet und beliebt. Er hatte noch dieses Jahr sein Etablissement bedeutend vergrössert und dasselbe erfreute sich einer sehr zahlreichen Frequenz.