Das Aluminium in der Küche

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **1 (1892)**

Heft 24

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-522078

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hr. Fr. Berner, Hotel Euler Basel

BASEL, den 20. August 1892. BALE, le 20 Août 1892.

Erscheint Samstags. No. 24. Paraîssant le Samedi.

Abonnement: 5 Fr. per Jahr, 3 Fr. per Halbjahr. Fürs Ausland mit Portozuschlag. Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate: 25 Cts. per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Abonnements: 5 frs. par an, 3 frs. pour 6 mois. Pour l'étranger le port en sus. Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces: 25 cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les sociétaires payent moitié prix.

Hôtel-Revue

1. Jahrgang. — 1ère ANNÉE.

Organ und Eigenthum des Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion & Expedition: St. Albananlage Nr. 7, Basel. Telegramm-Adresse: „Hotelrevue, Basel."

Téléphone.

Rédaction & Expédition: Avenue St. Alban No. 7, Bâle. Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle".

Nachdruck der Originalartikel nur mit Quellenangabe gestattet.

Grindelwald ein Raub der Flammen!

Kaum erhebt sich Meiringen mit Mühe und Noth aus der Asche, in welche es die Wuth der Elemente im letzten Oktober gelegt hat und schon schreckt neuer Alarmruf, der von zwei Seiten her ertönt, Jedermann aus der Ruhe auf.

Grindelwald, das liebliche Bijou des Berner Oberlandes, ist von einer grässlichen Feuersbrunst heimgesucht worden, Grindelwald, der Lieblingsaufenthalt der fremden Touristen, die gerade jetzt in zahlreichen Mengen dort Ruhe, Erholung und Erfrischung suchten.

Der Brand brach am 18. im «Bären» aus, wahrscheinlich im Kamin der Küche, als die Fremden gerade an der Table d'hôte sassen. In 10 Minuten brannte das Hotel lichterloh, ebenso das in's Freie gerettete Gepäck. Die Zahl der verbrannten Firsten konnte bis Freitag Mittag noch nicht genau ermittelt werden, jedoch soll die Grosszahl der Hotels abgebrannt sein. Der Föhn wehte von der kleinen Scheidegg und blies das Feuer vom «Bären» durch das Dorf aufwärts.

In St. Stephan (Obersimmenthal) sind gleichzeitig eine Anzahl Häuser abgebrannt.

Das Aluminium in der Küche.

Ueber dieses neue Metall schreibt die «Küche»: Dieses Metall ist nicht, wie Viele glauben, eine Erfindung der Neuzeit, sondern es wurde schon im Jahre 1827 von *Wöhler* entdeckt, aber wegen der zusammengesetzten, kostspieligen Gewinnung wenig beachtet. Als es aber *Bunsen* gelang, im Jahre 1854 das Aluminium mit Hilfe der elektrolytischen Darstellung aus Chloraluminium Chlornatrium herzustellen, und in der Neuzeit durch weitere Erfindungen die Erzeugung zu vereinfachen und dadurch billiger zu machen, wurde dem neuen Metall grössere Aufmerksamkeit geschenkt. Um dieselbe Zeit beschäftigte sich der Chemiker *Devil* in Frankreich mit dem Aluminium, und da die weite Verbreitung über die ganze Erde des Urstoffes, aus welchem das Aluminium gewonnen wird, der Thonerde und die eigenthümlichen Eigenschaften des neuen Metalles für dasselbe eine grosse Zukunft ahnen liessen, so erhielt *Devil* vom Kaiser *Napoleon* die Mittel zu grossartigen Versuchen. Die dem Aluminium vorher gesagte wichtige Rolle, welche dasselbe in Zukunft spielen wird, scheint sich jetzt zu verwirklichen. Bis jetzt dem grossen Publikum nur dem Namen nach bekannt, zogen die aus Aluminium hergestellten Schmuckwaaren durch ihr schönes, silberartiges Aussehen und die Schlüssel durch ihr leichtes Gewicht die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich. Aus den ersten Mustern entwickelte sich eine Fülle Gegenstände, und was besonders wichtig ist, die Anfangspreise sind bis auf die Hälfte gesunken. Selbstverständlich entstand der Gedanke, das neue Metall zu Geräthschaften zu verwenden, die Feldflaschen für Militär waren der erste Versuch, welcher, weil das dazu verarbeitete Blech zu dünn, nicht ganz gelang. Als aber die frühere Annahme, dass Aluminium durch Säuren, also auch durch organische Säuren, wie sie durch Speisen gebildet werden, angegriffen, gelöst, also gesundheitsschädlich wird, durch weitere eingehende Versuche sich als unbegründet zeigten, lag der Gedanke nahe, das Aluminium zu Küchengeräthen zu verwenden. Auch Herr *Bertuch*, der jeder auftauchenden Neuerung seine Aufmerksamkeit schenkt, hat den Gedanken zur Thatsache gemacht, und Kasserollen und Bratpfannen aus Aluminium hergestellt, vorläufig nur zur Probe, um durch Versuche die Verwendbarkeit der neuen Kochgeschirre festzustellen. Zu diesem Zwecke sind von Herrn *Bertuch* Kasserollen und Bratpfannen in verschiedenen grösseren Hôtels, wie dem Kaiserhof und Hôtel Monopol in Berlin zur Verfügung gestellt, um dieselben in Gebrauch zu nehmen. Nach dem vorläufigen Urtheil haben sich die Geschirre sowohl zum Kochen wie zum Braten vorzüglich bewährt; das heisseste Backfett, welches das Zinn in den kupfernen Kasserollen schmelzen kann, hat in der Aluminium-Kasserolle keine Spur hinterlassen. Es ist bekannt, dass Gemüse, namentlich Kartoffeln in schlecht emailirten Eisen-, oder in schlecht verzinnten Kupfergeschirren die Farbe verändern, blau oder schwarz werden. Kartoffeln, welche in der Aluminium-Kasserolle mit Salz abgekocht, nachdem sie abgegossen waren, zugedeckt noch zwei Stunden an der heissen Stelle gestanden hatten, behielten ihre ursprüngliche weisse Farbe. Rothe Früchte, wie Kirschen, Himbeeren u. s. w. färben sich, wenn sie in verzinntem Geschirr gekocht werden, violett oder blau, dieser Nachtheil hat sich bei in der Aluminium-Kasserolle gekochten Kirschen nicht herausgestellt. Bis jetzt machte man aus diesem Grunde solche Früchte in kupfernen Kesseln ein. Diese haben aber den Nachtheil, dass bei unvorsichtiger Handhabung, wie durch Erkaltenlassen der Früchte in dem Kessel, die Fruchtsäure Kupfer auflöst und dadurch gesundheitsgefährlich wird. Da, wie schon oben gesagt, Aluminium durch organische Säuren nicht aufgelöst wird, so fällt die Gefahr bei Gebrauch desselben fort, wir haben den Einmachekessel der Zukunft. Wir bemerken noch, dass die Kochgeschirre aus einem Stück ohne Löthnath hergestellt werden und später wahrscheinlich auch in beliebiger Stärke. So weit wir erfahren, stellt sich heut noch der Preis dem des Kupfers gleich, bei der allgemeinen Aufmerksamkeit, bei den fortwährenden Versuchen, welche dem neuen Metall zugewendet werden, ist es mehr als wahrscheinlich, dass durch weitere Vereinfachung der Herstellungskosten die Preise sich in Zukunft billiger stellen. Wir müssen uns heut auf unsere gemachten Auslassungen beschränken, kommen aber nach weiteren Versuchen wahrscheinlich auf den Gegenstand zurück und wir glauben schon jetzt, dass das Aluminium das Metall der Zukunft ist.

15 % DE RABAIS.

L'«*Assocation for the Promotion of Home and Foreign Travel in London*», dont nous avons dignement et clairement expliqué dans le numéro 15 de l'«Hotel-Revue» son genre d'affaires, n'a pas encore perdu le courage et ne paraît pas être contenté tout à fait par le résultat de sa première circulaire; car elle vient de lancer ses secondes circulaires et d'en submerger toute la Suisse.

La seconde circulaire est ainsi concue:

«Nous référant à notre dernière lettre-circulaire, nous regrettons de n'avoir pas encore reçu votre adhésion à notre proposition.

Nous désirons vous faire spécialement observer, que vous n'avez rien à dépenser, si non, quand les voyageurs se présentent pour payer leur compte, et que le 15% à déduire vous assure partout la recommandation de votre hôtel, et son inscription immédiate sur notre liste.

En ce point nous différons des autres sociétés anglaises semblables, déjà en existence, qui reçoivent une commission des hôteliers sur les prix des coupons déjà réduits.

Les réponses reçues jusqu'à ce jour des propriétaires des hôtels par toute l'Europe et les fonds à notre disposition nous assurent un avenir très favorable.

Nous serions donc heureux avant de faire imprimer notre première liste d'hôtels, d'y ajouter aussi le vôtre.

Nous vous prions d'accorder à cette affaire, encore une fois votre favorable et sérieuse attention.

Dans le cas oú quelques-unes de nos propositions ne vous sembleraient pas acceptables, nous serons toujours prêts à prendre en considération les modifications que vous pourriez suggérer».

— — — — — — — — — — — — — —

Nous ne croyons pas nécessaire de répéter ce que nous avons dit dans le numéro 15 concernant cette entreprise. Il doit suffire de démontrer que si cette société, n'est pas encore arrivée jusqu'à présent, ainsi presque à la fin de la saison, à contribuer au bien de ceux qui se sont «laissés prendre» par la première circulaire, qu'est ce qui restera à «attraper» pour ceux qui arriveront en dernier lieu? D'ailleurs cette société a, d'après les circulaires ci-dessus, un avenir favorable assuré par les souscriptions en masse de la part des hôteliers de l'Europe entière. Qu'est-ce que ces Messieurs veuillent de plus qu'un avenir sans soucis? Combien d'hôteliers y a-t-il qui pourraient en dire autant de leurs affaires? Ils sont extrêmement rares. Ce qui est bien caractéristique et ridicule, c'est la révérence que la société fait en écrivant:

«Dans le cas où quelques-unes de nos propositions ne vous sembleraient pas acceptables, nous serons toujours prêts à prendre en considération les modifications que vous pourriez suggérer».

Cela veut dire: Essayez seulement de nous avancer le petit doigt, et nous vous prendrons toute la main. De même que nous ne voudrions pas imputer à cette «Association» que la saison de 1892, comme on l'avait prévu d'avance, ne se qualifierait en général que du titre de moyenne, de même ce n'est pas à elle qu'on le devraient si le mouvement des étrangers se redoublait, et puis les étrangers voyageant avec des coupons ou des contrats de rabais ne sont ordinairement pas la «crème» des voyageurs. Pourquoi l'hôtelier doit-il toujours se contenter du lait écrémé? Ce serait une autre chose, s'il se fondait une «Association» dont les statuts diraient: «Nous prenons à notre charge la totalité des profits et pertes de tous les hôtels en Europe et nous payons à chaque hôtelier 15% de dividende net». A la bonne heure! Une circulaire de ce contenu mériterait d'être encadrée; mais celle de l'«*Associtation for the Promotion of Home and Foreign Travel in London*» trouvera sa vraie place dans le panier à papiers; car lui, l'insatiable, il en a déjà dû avaler bien d'autres, donc il pourra bien encore digérer ce chiffon-là.