Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 2

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: 12.07.2025

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

Basel, den 11. Januar 1896. *Bâle, le 11 Janvier 1896.*

Erscheint Samstags. № 2. *Paraissant le Samedi.*

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland, Oesterreich und Italien:
Bei der Post abonnirt:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

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

Hôtel-Revue

5. Jahrgang 5me ANNÉE

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

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

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 21, Basel.**
Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel.“**

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 21, Bâle.**
Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.“**

Offizielle Nachrichten. **Nouvelles officielles.**

Neujahrsgratulationen.

Zu Gunsten der fachlichen Fortbildungsschule in Ouchy und zur Entbindung von der Versendung von Neujahrsgratulationen sind nachträglich noch eingegangen:

Uebertrag	Fr. 1315
Herr Bassler F., Hotel Spiezerhof, Spiez . „	10
„ Truttmann M., H. Sonnenberg, Seelisberg „	10
Total	Fr. 1335

Berichtigungen. In der Liste in voriger Nummer befindet sich ein Additionsfehler: die Totalsumme beläuft sich auf 1335 Fr. statt nur 1325. Ferner wurde der Beitrag von 20 Fr. des Herrn R. Liebler vom Kurhaus in St. Moritz irrtümlicherweise doppelt aufgeführt, so dass die Totalsumme der Beiträge bis zum 11. ds. sich auf **1335** Fr. beläuft.

Die Redaktion.

Alle Mittel sind gut,

wenn's nur Geld gibt. Einen originellen Weg zur Geldmacherei betritt ein Herr Millie in Nizza, Verleger von *„La Plage Méditerranéenne“*, illustrierte Wochenschrift. „Drei Fliegen in einem Schlag“, heisst bei ihm die Parole. Erstens bringt er in seiner Insertions-Einladung das Cliché samt Text eines Hotels an der Riviera und schreibt auf dem Circular an den betr. Hotelier, dass er 5000 solcher Einladungen von Stapel lasse und dass dies jedenfalls eine grosse Reklame für ihn bedeute, wofür er weiter nichts verlange, als in seinem Hotel zu wohnen, er und seine Tochter, mit der Bedingung, dass er nicht mehr zu bezahlen brauche als 200 Fr. per Monat für Logis und Unterhalt. (Erste Fliege.) Ferner, dass seine Tochter sich auf Verlangen Abends im Musiksaal vor den Gästen seines Hotels als Sängerin hören lasse und gleichzeitig denselben auch Sing-, Klavier- und italienische Sprachstunden erteile. Dass dies etwa aus Dankbarkeit für die billige Wohnung geschehe, davon ist nichts erwähnt. Wohl aber weist ein vor uns liegendes Konzertprogramm der Fräulein Millie im Hotel .... in Cannes die Preise einer grossstädtischen Oper auf, nämlich 20 Fr. für reservierte Plätze und 10 Fr. für I. Platz. (Zweite Fliege.)

Die Insertions-Einladung, welche an 5000 Hotels verschickt werden soll und für deren Kosten der gast-, sänger- und pianofreundliche Hotelier an der Riviera aufzukommen hätte, verspricht sämtlichen Inserenten die *Gratis*aufnahme eines 10 cm. langen und 6 cm. breiten Clichés in *„La Plage Méditerranéenne“* gegen die Verpflichtung der Abnahme von 500 Exemplaren der betr. Nummer zu 25 Cts. per Expl., also die Bagatelle von 125 Fr. (Dritte Fliege.) Der Verleger kommt dabei dem Inserenten noch insofern entgegen, als er ihm freistellt, mit den 500 Expl. zu thun, was ihm beliebt. Wir glauben, dass auch in Nizza, so gut wie in der Schweiz, Makulatur billiger als zu diesem Preis zu haben sein wird.

* * *

Das beste Blatt für Hotel-Reklamen muss unbestritten die *„Italian Lakes and Swiss Gazette“* in Como sein, denn der Verleger derselben gibt es Jedem in grossen Lettern schwarz auf weiss gedruckt, dass sein Blatt von 350.000 Lesern *gelesen* wird. Wir möchten ihm nicht wünschen, dass er Jedem, der's *nicht glaubt*, einen Batzen zahlen müsste.

Immerhin nimmt dieser Herr den Mund noch lange nicht so voll, wie die Direktion der *„Internationalen Hotelkarte“* in Wien, dem Reklame-Nest *par excellence;* dieselbe posaunt nämlich bei Empfehlung ihrer Hotel-Karte in die Welt hinaus, dass *wenn* 150 Reisende per Tag in jedem der 1000 Hotels, wo die Karte hängt, dieselbe betrachten, dass *dann* während 365 Tagen die Karte von mehr als 50,000,000 Reisenden konsultiert wird. Diese Rechnung ist soweit richtig; nach Sturms Rechnungsbuch wären es genau 54.750.000, wenn — ja *wenn* garantiert werden könnte, dass an der Zahl 150 nicht mindestens eine Null zu viel ist.

Die Direktion scheint der Geschichte selbst nicht recht zu trauen; sie hilft deshalb den Ungläubigen noch etwas nach, indem sie behauptet, dass Annoncen in Zeitungen, selbst den grössten und besten, lokalisiert bleiben und dass kein Blatt der Welt eine solch hohe Zahl von Lesern aufweise. — Das stimmt! Auf eine Leserzahl von solch *„schwindelhafter“* Höhe hat es noch kein Blatt gebracht.

Englische Reise-Unternehmungen.

In der „Neuen Zürcher Zeitung“ vom 14. Sept. vorigen Jahres berichtet ein Korrespondent über *„The Politechnic Cooperative and Educational Holiday Tours“* in London, welche die frühere Pension Seeburg bei Luzern zu ihrem Sitz in der Schweiz auserkoren. Der Korrespondent der „N. Z. Z.“, der gut informiert zu sein scheint, schreibt über diese Gesellschaft u. a. wie folgt:

„Warum gerade der Name „Polytechnic“ gewählt wurde, ist mir und anderen ein Rätsel; denn die Klientschaft dieser Reiseunternehmung setzt sich vorzugsweise aus Geistlichen, Lehrern und Lehrerinnen, Handelsangestellten, Gouvernanten, Subalternbeamten, kleinen Rentnern und — wie mir ein seit vielen Jahren in England wohnender, in öffentlicher Stellung wirkender Schweizer, dem ich diese Mitteilungen verdanke, verraten hat — aus solchen etwa dem „Mittelalter“ sich nähernden *Misses* zusammen, welche eine Gemeinschaftsreise als letzten Versuch, unter die Haube zu kommen, unternehmen. Es scheint, dass man einfach einen hoch- und wohlklingenden Namen gewählt hat, um der Sache ein gewisses Relief zu geben, das sie übrigens nicht einmal nötig hat. „The Politechnic“ wurde in London von gemeinnützigen Männern gegründet, welche von dem löblichen Bestreben beseelt waren, auch solchen Leuten eine Reise auf dem Festlande zu ermöglichen, welche nur über bescheidene Mittel verfügen. Ursprünglich handelte es sich also um einen rein humanen Zweck, an welchem sich auch verschiedene Lords etc. beteiligten. Heute soll die Humanität schon etwas in den Hintergrund getreten und die Unternehmung in das Fahrwasser einer geschäftlichen Spekulation geraten sein. Aber das hindert nicht, dass das Reisen mit einem Ticket des „Polytechnic“ sich recht billig gestaltet. So setzt die Touristenliste für 1895 folgende Preise fest: Acht Tage in Luzern 5 Guineen (eine Guinee = Fr. 26.25); fünfzehn Tage in Luzern 7 Guineen; Brünig, Meiringen, Interlaken, Grindelwald, Bern (15 Tage), 8½ Guineen; Grimsel, St. Gotthard, Andermatt, Rhonegletscher, Gemmi, Bern (15 Tage) 8½ Guineen; Zermatt, Gotthard, Andermatt, Rhonegletscher, Gemmi, Bern (15 Tage) 10 Guineen; Genf, Martigny, Chillon, Zermatt, Gotthard, Rhonegletscher, Gemmi, Bern (22 Tage) 12½ Guineen. In diesen Preisen ist der Transport auf Eisenbahnen und Dampfbooten (III. Klasse zwischen London und Dover, II. Klasse auf den festländischen Bahnen) sowie die Verpflegung inbegriffen. Jede Woche vom Mai bis September langt in Luzern eine Abteilung von etwa 150 Personen an, um in der nächsten Woche einer anderen Abteilung Platz zu machen.“

Zieht man die erwähnten Preise in Betracht, so sollte man meinen, dass eine gewisse Kategorie von Hotels und Pensionen, die mit diesen Gesellschaften „arbeiteten“, einen kleinen Profit erzielen konnten, auch wenn die Transportspesen dabei in Abzug kommen. Das mag allerdings der Fall gewesen sein, so lange das Unternehmen einen *humanen* Zweck hatte, nun aber dasselbe zu einer Spekulation ausgeartet, wie der betr. Korrespondent berichtet und wie es eine Anzahl Hotels und Pensionen zu bestätigen im Falle sind, dürfte von einem Profit für di Hotels kaum mehr die Rede sein. Bei Niederdrückung der Preise mussten natürlich in erster Linie die Hotels herhalten. Von verschiedenen Seiten ist uns berichtet worden, dass diese Gesellschaft nicht mehr wie Fr. 5.50 pro Tag und pro Kopf bezahlt für Zimmer und komplete Verköstigung, gleichviel ob der Aufenthalt von kürzerer oder längerer Dauer ist. Es ist kaum anzunehmen, dass bei diesen Preisen einer seine Rechnung findet, ausgenommen die Unternehmer. Ob es seine Richtigkeit hat, was man uns versicherte, nämlich, dass die Unternehmer ihren Gesellschaftsmitgliedern für Schillinge berechnen, was sie einen Franken kostet, das können wir allerdings nicht verbürgen.

Eine ähnliche, ebenfalls englische Unternehmung hielt unter grossem religiösem Pomp ihren Einzug in die Schweiz vor fünf Jahren. Es fiel keinem Menschen ein, hinter den Konferenzen etwas anderes zu suchen, als einen streng religiösen Zweck. Die Hotelpreise spielten dabei eine untergeordnete Rolle. Aber bald genug sollte sich das Blatt wenden und der eigentliche Zweck, das „Geschäft“, zum Vorschein kommen. Anfangs zahlte diese Gesellschaft annehmbare Preise, wenn auch unter der Bedingung, dass nur Zimmer in der ersten oder zweiten Etage acceptiert würden. In den letzten Jahren sind nun auch von ihr die Preise heruntergedrückt worden, so dass von einem Verdienst für die Hoteliers kaum mehr die Rede sein kann. Aus Gesagtem erhellt, dass das ganze Unternehmen nichts anderes als eine feine, unter dem Deckmantel der Religion angelegte Spekulation ist.

Aus der Praxis solcher Gesellschaften, denen das Prinzip der Reisefirmen *Cooks* und *Gaze* fremd ist, lässt sich die Lehre ziehen, dass wer mit denselben in Verkehr tritt und ihnen den kleinen Finger bietet, es mit in den Kauf nehmen muss, wenn ihnen nach und nach die ganze Hand genommen wird.

So ist vor kurzem wieder eine solche Gesellschaft in London entstanden unter der Firma *Eff, Friend & Cie.*, die sich berufen fühlt, *im Interesse des Fremdenverkehrs* Reisetouren zu arrangieren, wobei die erste Frage an die Hoteliers die ist: *„Wie viel Rabatt gewähren Sie uns für die Zuweisung von Gästen?“* Wer am meisten Rabatt gewährt, der hat sie, die Gäste, aber sonst nichts.

Zum Colis-Schwindel.

Wie der „Wochenschrift“ unterm 21. Dez. aus Toulouse mitgeteilt wird, ist der Spediteur Fernando Jcasse in Toulouse, welcher einer Anzahl Hoteliers der Schweiz und Deutschlands Colis-Sendungen aus Amerika avisierte, unter Beilage einer Rechnung von 51 Fr., bereits arretiert und hinter Schloss und Riegel gebracht worden.

Rundschau.

Eine neue touristische Einrichtung in Deutschland soll die Aufstellung von Papierkörben an vielbesuchten Punkten werden, und zu den mannigfachen Sorgen, welche den Vereinen derzeit für Verschönerung, Zugänglichmachung und Unterkunft in ihren Gebieten obliegen, soll nun auch noch die Sorge für Papierkörbe kommen. Der Harzklub hat den Anfang gemacht; er beabsichtigt, um dem unschönen Umherliegen von Speiseresten, Flaschen, Einwickelpapieren, Düten etc. an beliebten Aussichtspunkten ein Ende zu machen, daselbst einfache dauerhafte Papierkörbe anzubringen, und schreibt vorläufig einen Preis für eine Inschrift aus, welche auf den Zweck dieser Körbe in gereimten Verszeilen „möglichst hübsch, aber auch möglichst deutlich“ aufmerksam macht.

Amerikanische Austern. Der „Hann. Cour.“ meldet: „Das amerikanische Syndicat der Austernfischer hat beschlossen, eine speziell für den europäischen Markt gezüchtete Auster während des kommenden Winters in grossen Quantitäten nach England und Deutschland zu verschiffen. Es wurde mitgeteilt, dass der Konsum von Austern in Europa, namentlich in Deutschland, seit etwa zehn Jahren sich derartig vermehrt habe, dass der Ostender und der Holländer Markt kaum noch im Stande seien, selbst zu den geforderten hohen Preisen die Nachfrage zu befriedigen, so dass Amerika jetzt Aussicht habe, mit einer Auster, die sich in Nordseehäfen mit 10 Dollars pro tausend (5 Mark pro hundert) liefern lasse, in sehr erfolgreiche Konkurrenz zu treten.

Fälschung von Honig. In Frankreich, wo die Fälschung des Honigs besonders schwunghaft betrieben wird, halfen sich bisher die Käufer gegen unreelle Ware damit, dass sie überhaupt keinen reinen Honig in Gefässen kauften, sondern nur die vollen Honigwaben, aber auch das wird nicht mehr lange verfangen. Wie nämlich die „Revue scientifique“ mitteilt, hat man dort jetzt ein Verfahren ersonnen, vermittelst dessen aus Paraffin mit Zusätzen von Wachs und Zucker die Wachszellen des Bienenstocks täuschend nachgeahmt werden. In diese künstlich hergestellte Honigwabe wird dann der auf chemischem Wege komponierte „Honig“ eingebracht; zur Erhöhung der Täuschung werden noch in einige Zellen ein paar tote Bienen gegeben. Diese künstliche Honigwabe samt Kunsthonig ist noch immer um 50 Prozent billiger herzustellen als das ächte Produkt.

Das Quantum Tabak, welches innerhalb eines Jahres pro Kopf verkonsumiert wird, beträgt, wie das Patent- und technische Bureau von Richard Lüders in Görlitz uns mitteilt, nach einer statistischen Zusammenstellung pro Einwohner in Finnland 100 Gr., Rumänien 200 Gr., in Spanien 540 Gr., in England 660 Gr., in Serbien, Frankreich, Russland, Norwegen, Deutschland und Oesterreich erhöht sich der Konsum an Tabak von 600 Gr. bis zu 1 Kilogr. steigend. In Frankreich braucht man 942 Gr. pro Kopf der Einwohnerzahl, während man in Belgien 2,5 Kg., in Holland 2,6 Kg. und endlich in den Vereinigten Staaten und in der Schweiz 2,7 Kg. in Rauch aufgehen lässt. Die Schweizer und Amerikaner sind sonach die stärksten Raucher auf dem Kontinent. Hiebei dürfte die Menge des in den betreffenden Staaten pro Jahr hergestellten und fertig bearbeiteten Quantums Tabak interessieren, welche für die Vereinigten Staaten 200 bis 250, für Englisch-Indien 180—190, für Oesterreich-Ungarn 70—71, für Russland 49—50, für Niederländisch-Indien 45—50 und für Deutschland 42—43 Kilogramm beträgt.

Fleischpreise in Australien. Es wird den Lesern gewiss nicht uninteressant sein, etwas über australische Fleischpreise, wie sie im Kleinverkauf üblich sind, zu hören. In Collingwood, Vorstadt von Melbourne, Victoria, Australien kostet beispielsweise: Roast-Beef pro Pfund nach Schweizerwährung etwa 10 Cts., prima Rinderkeule 30 Cts., Rippenbraten-Fleisch 20, Schnitt-Rindfleisch 15, Rump-Steak, also prima Qualität 40, Suppen(Rind)fleisch 10, Brustfleisch, aufgerollt, zum kochen etc. 20, eingesalzenes Rindfleisch 10, bestes 25, Rindertalg und ausgelassenes Fett 30, Hammelschinken, geräuchert 25, Hammelseiten oder Hinterviertel 15, Vorderviertel 10, ausgehauene Röstrippen 10, gehacktes Fleisch, lose 14, Bratwurst 25 Cts. Das ganze Lamm wird derartig geteilt, dass eine Keule Fr. 1.50 bis 1.80, eine ganze Seite Fr. 2.50, ein Vorderviertel Fr. 1 bis 1.25 kosten. Dementsprechend billig ist auch Kalbfleisch. Schweinefleisch variiert zwischen 35 u. 40 Cts., Schinken, geräuchert 60 Cts. Nach deutscher Weise bearbeitetes Schweinefleisch 50, desgl. Rindfleisch 30. Eingesalzenes Bauchfleisch vom Schwein 40, Schulter 30 Cts. An Samstagen kostet die ganze Hammelkeule 1 Fr., Vorderviertel 60 Cts. Es nimmt daher kein Wunder, wenn in Australien durchweg dreimal des Tages Fleisch gegessen wird und die Gastwirte ihren Gästen von 11 bis 1 Uhr, resp. abends von 8 bis 10 Uhr „Free lunch“ gratis zur Verfügung stellen.

Le Vin électrique. — On se félicite dit l'*Electricien*, de l'emploi de l'électricité pour la fabrication du vin, c'est-à-dire pour la vinification. Les essais, un peu incertains au début, tendent à s'affirmer d'une façon encourageante pour les vignerons qui ne dédaignent pas les volts, les ampères et les ohms. On peut, en effet, dans une assez large limite, à l'aide du courant électrique, modifier le bouquet et la nature même de la récolte, et il est question de corriger ainsi les défauts si apparents dans les vins de Californie, beaucoup trop chargés à cause de l'excessive richesse du sol. Mais là ne se borne pas l'ingérance de l'électricité dans l'industrie vinicole.

Dans un établissement d'Algérie, où le travail des Arabes est incertain et peu satisfaisant, on a disposé tout un matériel électrique complet qui se charge de toute la besogne. A l'aide d'une machine à vapeur et d'une dynamo, on obtient d'abord l'éclairage des pressoirs et le courant actionne, en outre, sept moteurs d'une puissance de deux à dix chevaux chacun; l'un de ces moteurs actionne une sorte d'appareil dragueur qui ramasse les grappes amoncelées à terre et les dépose dans les pressoirs; ceux-ci sont mis en mouvement par trois autres moteurs; quant aux quatre autres derniers, ils sont directement accouplés à des pompes centrifuges qui entonnent le vin.

Vermischtes.

Kitt für Petroleumlampen. Es kommt nicht selten vor, dass an Petroleumlampen die Glaskugel (Bassin) sich von dem Metallfusse loslöst. Ein guter Kitt ist folgender: Ein Stückchen Alaun wird in einem Blechlöffel recht heiss gemacht, die flüssige Masse in die Oeffnung des Metallfusses gegossen und der Petroleumbehälter sofort hineingedrückt. Das Gelingen hängt hauptsächlich von der Ausführung dieses letzten Handgriffes ab, da der heisse Alaun sehr schnell wieder verhärtet.

Oelflecke aus Tapeten zu entfernen. Zum Entfernen der Oelflecke aus Tapeten benützt man einen Brei von Pfeifenthon und Walkerde, mit kaltem Wasser angerührt, und bringt denselben auf die betreffende Stelle, jedoch ohne zu reiben, damit das Muster der Tapete nicht zerstört wird. Nachts über lässt man den Brei darauf, bürstet ihn am nächsten Morgen ab und wiederholt dieses Verfahren, wenn der Fleck nicht ganz verschwunden sein oder später wieder zum Vorschein kommen sollte.

Kupfer zu reinigen. Stark angelaufenes Kupfer reinigt man am besten mit Kleesäure, welche in etwas Wasser aufgelöst wird. Zum Abreiben bedient man sich eines baumwollenen Lappens. Ist das Metall rein, so muss es sogleich mit reinem Wasser abgewaschen und dann mit Putzkreide und Leder gerieben werden. Wäscht man die Säure nicht sogleich ab, so läuft das Kupfer in wenigen Minuten wieder an. Dies ist auch der Fall, wenn man Essig oder eine andere Säure zur Reinigung anwendet.

Leichtes Töten der Aale. Man thut die Aale in einen Eimer Wasser und giesst dann etwas Essig und Kochsalz hinein, worauf man den Eimer schnell zudeckt. Die Aale schiessen noch einmal blitzschnell durch das Wasser und sind in weniger als einer halben Minute alle tot. Lässt man sie dann ein Weilchen in einer Lösung von Kochsalz und Essig liegen, dann wird die Haut geleeartig und nach der Zubereitung wird man die Aale viel wohlschmeckender und auch fetter finden als beim Verfahren der alten Methode. Beim Verbrauch kann man die Haut ja entfernen, wenn man sie nicht liebt. Jedenfalls ist es nicht nötig, die Aale auf die bisherige grausame Weise bei lebendigem Leibe abzuhäuten.

Entfernung von Fettflecken aus Papier. Ein Mittel, welches selbst veraltete Fettflecke aus Papier entfernt, ist Benzol-Magnesia. Gebrannte Magnesia wird mit so viel reinem Benzol gemischt, bis eine Masse entsteht, welche nach einiger Zeit krümelig wird. Ist nun ein Fettfleck aus Papier zu entfernen, so reibt man mit ein wenig von dieser Masse den betreffenden Fleck behutsam mit dem Finger ein und klopft die kleinen Magnesia-Krümchen dann ab. Frische Flecke verschwinden gewöhnlich sofort, veraltete nach zwei- bis dreimaliger Anwendung. Ein Vorteil dieser Benzol-Magnesia ist der, dass selbst feine Papiere davon nicht angegriffen werden, Dieses Präparat kann in luftdicht verschlossenen Glasbüchsen aufbewahrt werden.

Gegen Russbildung in Oefen, Herden etc. Als ein probates Mittel, der häufig so lästigen Russbildung in den Oefen und Herden in wesentlichem Grade entgegenzuarbeiten, hat sich das folgende, nicht allgemein bekannte Verfahren erwiesen: Man nehme eine Handvoll frische Kartoffelschalen und werfe dieselben auf das im Ofen etc. brennende Feuer, wobei man jedoch die Thüren des Ofens etc. sofort fest zuschliessen muss. Die sich aus den verbrennenden Kartoffelschalen entwickelnden Dämpfe lösen den Russ, welcher sich in den Zügen festgesetzt hat, und entführen denselben durch den Schornstein ins Freie. Eine häufigere Anwendung dieses Verfahrens wird das Reinigenlassen von Oefen und ähnlichen Anlagen wesentlich beschränken.

Wie werden die Walnüsse wieder frisch? Der Wohlgeschmack der Walnüsse leidet unter dem Uebelstand, dass man die gelbe bittere Haut, die sich bei frischen Nüssen leicht abziehen lässt, nicht entfernen kann. Um dies auch bei alten Nüssen zu erreichen, giebt es ein einfaches Mittel, indem man die Nüsse über Nacht in klares, mit etwas Salz vermischtes, kaltes Wasser legt, das allmählich durch die Poren der Schale in das Innere der Nuss dringt und den eingetrockneten Kern aufquellen lässt, so dass er frisch und die Haut leicht abziehbar wird. Man darf natürlich nicht zu viel Nüsse auf einmal auffrischen, da sie leicht schimmeln, selbst wenn man sie nach dem Bade gut trocknet. Will man das Aufquellen des Kernes beschleunigen, muss man statt kalten Wassers warmes, mehrmals erneuertes nehmen, alsdann hat man schon nach vier Stunden Erfolg.

Der hohe Nutzwert der Eierschalen wird von den meisten Menschen noch gar nicht genug gewürdigt. Gewöhnlich wirft man Eierschalen fort, ohne zu ahnen, dass dieselben noch in sehr nützlicher Weise verwendet werden können. Dieselben bilden nämlich, da sie sehr reich an Kalk und Phosphorsalzen sind, dem Futter beigemischt, ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel für das Jungvieh. Zu diesem Zweck pulverisiert man die Schalen und mischt sie dann unter das für gewöhnlich gereichte Futter. Die Erfolge, welche mit einem derartig gemischten Futter beim Züchten von Kälbern, Füllen u. s. w. erzielt werden, sind nach einer Mitteilung des Patent- und technischen Bureaus von Richard Lüders in Görlitz derartige, dass der Ankauf von Eierschalen seitens der Züchter bei Konditoren, Bäckern u. s. w., welchen diese Eierschalen als Abfälle nur lästig fallen, nicht genug empfohlen werden kann.

Waschleinen zu reinigen. An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Dieselben rühren von den unsauber gewordenen Waschleinen her, auf welchen man die Wäsche trocknete. Um erstere zu reinigen, kocht man von Seife und etwas Soda eine glatte Lauge und giesst dieselbe auf die Leine (Seil) in ein nicht zu tiefes Waschfass. Nach einer Viertelstunde reibt man die Leine mit einem wollenen Lappen kräftig in der Seifenlauge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt im klarem warmen Wasser aus. Wenn man einen grossen staubfreien Raum hat, spannt man die Leine darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes wickelt man die Leine um ein Brett glatt und gleichmässig auf und stellt sie an den Ofen oder in die Sonne. Diese Mühe kann man sich jedoch ersparen, wenn die Leine nach jedesmaligen Gebrauch in ein Stück Leinwand eingehüllt und an einem trockenen, staubfreien Orte aufbewahrt wird.

Gold ist nur Chimäre. Nach dem Golde strebt alles, sein Name ist gleichbedeutend mit Reichtum. Trotzdem steht es in der Wertliste der edlen Metalle erst an achtzehnter Stelle! Das teuerste Metall ist das Vanadium, welches jetzt 92,500 Mk. das Kilogramm kostet, obwohl es schon um 3000 Mk. billiger geworden ist. Das Rubidium kostet 75,800 Mk., Lithium 24,000 (früher 60,000), ist dafür freilich auch das leichteste aller bekannten Metalle, so dass ein Kilogramm fast vier mal mehr Umfang hat, als ein Kilogramm Eisen; das Zinkonium kostet 44,000 Mk. (früher 60,000); Glutinium ist ebenfalls um 44,000 Mk. zu haben; Cerium kostet 28,000 Mk.; Didymium 27,000 Mk.; Calcium 37,600 Mk.; Palladium kostet nur 11,200 Mk.; das Iridium sogar nur 3200 Mk., ist dafür der schwerste aller bekannten Stoffe; seine Dichtigkeit ist 22,80, die des Platinas 21, die des Goldes 19. Iridium wird für Uhren und mechanische Arbeiten, auch Federspitzen, verwandt, widersteht allen Säuren, ist unangreifbar. Das Ruthenium kostet 10,000 Mk.; ein 5000stel-Gramm genügt, um mit Chlor, Sauerstoff und Ammoniak die dauerhafteste Purpurfarbe für Seidenstoffe herzustellen. Strontium kostet 32,000, Vittrium nur 18.000 Mk., Gold aber steht auf 2800 Mk.

Einfluss der Tötungsart von Fischen auf deren Haltbarkeit. Fische, die durch Erstickung, d. h. durch Liegenlassen ausserhalb des Wassers gestorben sind, gehen schneller in Fäulnis über als Fische, die durch Zertrümmerung des Gehirns oder durch Abschlachten getötet sind, weil bei diesen letzteren die Totenstarre, welche die Entwicklung der Fäulnisbazillen hindert, länger anhält. Die wohlbekannte Beobachtung, dass durch Verblutung gestorbene Fische wohlschmeckender sind, erhält hierdurch ihre wissenschaftliche Erklärung. Ausserdem kann auch die Temperatur die nach dem Tode eintretende Muskelstarre wesentlich beeinflussen. Höhere Temperatur verkürzt, niedere Temperatur verlängert die Dauer der Starre. Auch durch Werfen, Druck, Schütteln u. s. w. wird die Starre verringert. Wenn Fische in Eis oder in kaltem Wasser oder in kalter trockener Luft transportiert sind, so ist es zweckmässig, dieselben sofort, noch bevor die Starre geschwunden ist, am Ankunftsorte wieder in Eis zu legen, da dann noch keine Fäulnisbazillen in das Fleisch gedrungen sind; hat man dies versäumt und sind einmal die Bazillen eingedrungen, so nützt es so gut wie gar nichts, die Fische dann noch in Eis zu legen, denn die einmal vorhandenen Bazillen wachsen auch im Eis weiter, wenn auch etwas langsamer, und hierdurch wird der Fisch schon in wenigen Stunden durch Fäulnis zur menschlichen Nahrung unverwendbar.

Avis.

Wer unser Blatt kollektioniert und allenfalls fehlende Nummern des Jahrgangs 1895 nachgeliefert zu haben wünscht, beliebe uns dies baldigst zu melden; wir werden, so lange der Vorrat reicht, mit Vergnügen fehlende Nummern gratis ersetzen.

Expedition der „Hotel-Revue“.

Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der „Hotel-Revue“ möchten wir hiemit höfl. ersuchen, sich bei Benutzung unserer Stellenvermittlungsbureaus der ihnen seinerzeit zugesandten „*Auftrag-Formulare*“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompteren und zweckentsprechenderen Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Correspondenzen.

☛ Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

Namens des Centralbureau:
Der Chef:
O. Amsler-Aubert.