Briefkasten

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **9 (1900)**

Heft 52

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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

Gewohnheit geworden sei, jedesmal am Schluss des Jahres diese Gelegenheit durch Veranstaltung eines Festessens herbeizuführen und er hoffe, dass man auch jetzt den Speisen alle Ehre anthun werde.

Dieser Aufforderung bedurfte es kaum, denn nur zu bald hatte die Tafel alle Aufmerksamkeit auf sich gezogen, wie es nicht anders sein konnte bei einem Menu wie folgendes:

Potage à la Reine
Cabillaud Sauce hollandaise
Pommes nature
Roastbeef Duchesse
Petits Pois à la française
Chapons de Bresse rôtis
Salade
Bombe glacée à la Vanille
Pâtisseries
Fruits assortis
Dessert

Selbstverständlich verschwanden diese Herrlichkeiten nicht von der Bildfläche, ohne von einem guten Tropfen Waadtländer begleitet zu sein.

Die Unterhaltung wurde bald lebhafter, es wurden von Seiten der Zöglinge französische, deutsche und schwizerdütschi Reden gehalten, welche man mit grossem Beifall aufnahm, denn es fehlte nicht an manchen spasshaften Einfällen; so zeigte z. B. einer von ihnen während seiner Ansprache eine mit Wasser gefülite Flasche und behauptete mit grösstem Ernst, dies Wasser sei ihm in Erwartung des heutigen Festes im Munde zusammengelaufen.

Nachdem so unter allgemeiner Heiterkeit tabula rasa gemacht war, traf man die nötigen Vorbereitungen zu den musikalischen und humoristischen Aufführungen, welche einige Schüler im Laufe der letzten drei Wochen in ihrer freien Zeit eingeübt hatten.

Wenn dieser Genuss noch durch irgend etwas erhöht werden konnte, so geschah es dadurch, dass Herr Müller den jedes Jahr von den Herren Mauler & Cie. in Travers und Bouvier frères in Neuchâtel in so hochherziger Weise gespendeten Champagner auftragen liess, dessen Vorzüglichkeit so allgemein Anerkennung fand, dass man den beiden Firmen ein donnerndes Hoch brachte.

Die allseitige Freude erreichte aber erst ihren Höhepunkt, als endlich unser hochverehrter Präsident, Herr Tschumi, mit seinem Schwiegersohn erschien, um durch ihre Anwesenheit dem Feste die Krone aufzusetzen.

So verbrachte man den Abend in sehr gehobener Stimmung, bis kurz nach Mitternacht die wohlgelungene Feier ihren Abschluss fand, indem der Direktor daran erinnerte, dass man rechtzeitig zum Frühstück erscheinen müsse, um nicht den ersten Zug, mit dem die meisten Schüler ihre Ferienfahrt antreten wollten, zu verfehlen.

Freie Station.

Im kaufmännischen Leben, namentlich aber in der Beamtenwelt, spielt bei Gehaltsfragen der Zusatz „freie Station“ eine beachtungswerte Rolle und ein Jeder weiss, was bei den jetzigen hohen Miet- und Lebensmittelpreisen eine solche „Zugabe“ zu bedeuten hat, umsomehr, wenn Heizung und Beleuchtung inbegriffen sind.

Jeder Handels- und Bankangestellte muss, wenn er nur auf seinen Verdienst angewiesen ist und sofern nicht für ihn im elterlichen Hause der Tisch gedeckt ist, einen grossen, wenn nicht den grössten Teil desselben, für seinen täglichen Unterhalt, für Kost und Logis verwenden.

Wie ganz anders im Hotelwesen. Hier ist die „freie Station“ ein selbstverständliches Ding, so selbstverständlich, dass nicht einmal darüber gesprochen wird. Leider aber hat sich aus diesem Umstande unter den Angestellten der Glaube entwickelt, dass in einem Hotel Kost und Logis für das Personal den Konto nicht belasten. Wir erinnern uns der Zeit, als unser Bureau sich noch mit Stellenvermittlung befasste, dass wenn diesem oder jenem Angestellten vorgerechnet wurde, ein fixes Salair von jährlich Fr. 1000 mit freier Station entspreche einem Einkommen von Fr. 1800—2000, uns die naive Antwort zu teil wurde, der Unterhalt der Angestellten verursache dem Hotel keine Kosten.

Wir sind gegenwärtig mit der Statistik über die Hotelindustrie und den Fremdenverkehr des Jahres 1899 beschäftigt und ermangeln bei der Rubrik „Auslagen für Personal“ jedwelchen Anhaltspunktes über die durchschnittlichen Tageskosten für Unterhalt und Logis eines Angestellten. Darüber, dass bei statistischer Aufstellung der Auslagen für Personal neben dem Salär auch eine bestimmte Durchschnittssumme für Kost und Logis mitgerechnet werden muss, wird wohl Niemand im Zweifel sein.

Nehmen wir an, dass bei gefülltem Hause dieser Kostenpunkt nicht so sehr in Betracht fällt, umsomehr aber wird der Hotelier damit rechnen müssen während der flauen Zeit, während welcher vielerorts mehr Angestellte als Gäste im Hause sind. Der Küchen- und Kellerkonto liefert hiefür die Beweise. Was nun das Logis anbetrifft, so wäre es ebenfalls nicht kaufmännisch, wollte man hier einfach sagen: „Schwamm drüber“. Wenn auch im obersten Stockwerk befindlich, bilden die Zimmer der Angestellten mit dem darin befindlichen Mobiliar immerhin einen Bestandteil des Anlagekapitals, dessen Verzinsung in erster Linie von den Einkünften des Betriebes in Abzug kommen. Also auch in dieser Beziehung wird ein gewisser Betrag zum Salär geschlagen werden müssen, wenn eine statistische Arbeit als umfassend und zuverlässig gelten soll. Freilich müsste zur Vervollständigung auch ein Prozentsatz der „indirekten“ Einnahmen der Angestellten hinzugerechnet werden, wir wollen jedoch diese Saite unberührt lassen, denn es würde wohl nie etwas Zuverlässiges dabei herauskommen. Der Zweck dieser Zeilen ist lediglich eine Umfrage über die tägliche Durchschnittsziffer der Kosten eines Angestellten für Unterhalt und Logis und ersuchen wir die Herren Mitglieder, uns mit bezüglichen Angaben an die Hand zu gehen, dieselben werden in diskreter Weise und ausschliesslich nur für die Statistik verwertet zur Feststellung eines Durchschnitts-Minimalbetrages für die gesamte Schweiz. *Das Centralbureau.*

Vermischtes.

Anbrennen von Speisen zu verhüten. Bekanntlich brennen Reis, Sago, Nudeln etc. leicht an, wenn man dieselben kurz kochen will. Man kocht dergleichen Suppeneinlagen am besten in einem tiefen Siebe, das man in einen hohen Topf einhängt, und vermeidet dadurch jedes Ansetzen und Umrühren. Bei Reis fügt man dem Wasser etwas Butter zu, sonst nur etwas Salz, doch muss das Wasser über dem zu Kochenden stehen.

Schinken und alles geräucherte Fleisch schmackhaft zu kochen, klopfe man zunächst dasselbe tüchtig durch und lege es vier Stunden lang in kaltes Wasser. Hierauf setze man es mit kaltem Wasser zum Feuer, ziehe aber den Topf, sobald das Kochen beginnt, vom Feuer ab, sodass das Fleisch nur ruhig weiter siedet, dann wird man kein zähes, trockenes und unschmackhaftes Fleisch erhalten, wie dasselbe bei anderem unzweckmässigen Kochen oft erzielt wird.

Eingemachte Früchte in Flaschen vor Schimmel zu schützen. Man stelle die gefüllten mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korken mit Syrup, welcher schnell antrocknet und luftdichten Verschluss herstellt, wenn die Flaschen wieder umgedreht, richtig gestellt werden. Eingemachte Früchte in Gläsern können keinen Schimmel bilden, wenn dieselben, sobald sie in den Gläsern erkaltet sind, vor dem Zubinden dick mit feingestossenem Zucker bedeckt werden. Die Benutzung von Salicyl beeinträchtigt den frischen Geschmack der Früchte.

Der Regenschirm kann sein 1100jähriges Jubiläum in diesem Jahre feiern. Seine nachweislich erste Erwähnung ist um 800 n. Chr. geschehen. Da schickte der Bischof von Tours, Alenin, durch eine besondere Botschaft dem Bischof von Salzburg ein solches Instrument mit den begleitenden Worten: „Ich übersende Euch ein Schutzdach, damit es Euer verehrungswürdiges Haupt vor Regengüssen bewahre.“ Wenn der bejahrte Bischof von Salzburg bis in seine alten Tage keinen Regenschirm besass, und sein fränkischer Amtsbruder ihm einen solchen in besonderer Botschaft aus Tours sandte, so ist die Annahme berechtigt, dass dazumal der Regenschirm noch sehr wenig bekannt war.

Der längste Tag. Wenn wir vom längsten Tage reden, ist es ganz wichtig anzugeben, von welchem Erdteil wir eigentlich reden, wie die folgende Liste zeigen wird, welche den längsten Tag in verschiedenen Teilen der Erde bezeichnet. In Stockholm dauert der längste Tag 13 1/2 Stunden. In Spitzbergen währt der längste Tag 3 1/2 Monate. In London und Bremen hat der längste Tag 16 1/2 Stunden. In Hamburg und Danzig 17 Stunden. In St. Petersburg und Tobolsk, Sibirien, dauert der längste Tag 19 Stunden und der kürzeste 5 Stunden. In Tornea, Finland, bringt der 21. Juni einen Tag von beinahe 22 Stunden und Weihnachten einen Tag, der nicht ganz drei Stunden beträgt. In New-York ist der längste Tag 15 Stunden lang und in Montreal 16. In Wardburg, Norwegen, währt der längste Tag vom 21. Mai bis 22. Juli.

Ein Wink zur Frischerhaltung von Wildpret. Streut man frischgemahlenen Kaffee auf Wildpret, so kann man es dadurch wohlschmeckend frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildpret, das heisst, man wasche zuvor das Blut ab, bedecke die verwundeten Teile mit Löschpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlenen Kaffe über und zwischen den Pelz; dann packe man das Wildpret sorgfältig ein und es wird frisch und wohlschmeckend während der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Theelöffel voll Kaffee ist ausreichend für ein paar Rebhühner, ein gehäufter Esslöffel für einen Hasen. Auch Wildpret welches in Kisten oder Körben versandt wird, kann auf die beschriebene Weise frei von üblem Geruch bleiben.

Kleine Chronik.

(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

Davos-Platz. Das neue Sanatorium auf der Schatzalp, Direktor Herr F. Hummel, ist eröffnet.

Nice. Die Direktion des Mont-Boron-Palace ist Herrn Th. Baumgartner von Bern übertragen worden.

Alexandrien. Das Hotel u. Kasino St. Stephano bei Alexandrien wurde von der George Lungowich Hotel-Company auf 5 Jahre in Pacht genommen.

Vlissingen. Das Bad-Hotel und Hotel Zeeland zu Vlissingen ging in den Besitz einer englischen Gesellschaft über.

Zermatt. Par une entente entre les membres de la famille Seiler, Mr. A. Seiler et ses frères reprendront pour leur compte, à partir du 1er Janvier, toutes les affaires de Zermatt, Riffelalp, Riffelberg, Lac Noir et Gornergrat.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 14 au 20 décembre: Suisse 200, France 72, Allemagne 43, Amérique 21, Angleterre 37, Russie 3; Divers: Autriche, Belgique, Espagne, Danemark, Asie, Afrique: 12. — Total: 388.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 8. bis 14. Dezember 1900: Deutsche 702, Engländer 493, Schweizer 270, Franzosen 161, Holländer 147, Belgier 57, Russen 184, Oesterreicher 53, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 117, Dänen, Schweden, Norweger 20, Amerikaner 40, Angehörige anderer Nationalitäten 6. Total 2250. Darunter waren 57 Passanten.

Schweizerdorf in Paris. Das Schweizerdorf in Paris ist, wie Nachrichten von dort besagen, nun seit längerer Zeit geschlossen. Eine Wache von 6 Mann sorgt für das Intaktbleiben der Bauten und Mobiliar, bis das künftige Schicksal der hübschen Attraktion entschieden ist. Der Wachtchef wohnt noch allein im Dorfe und ist also gegenwärtig — wohl eine Seltenheit — Gemeindspräsident, Pfarrer, Wirt und Nachtwächter, alles in einer Person in einem der schönsten Schweizerdörfer. Uebrigens scheinen zwischen der Administration und der Direktion Meinungsverschiedenheiten und tiefere Differenzen obzuwalten. Verschiedene Projekte, die Anlage weiter zu verwerten, liegen gegenwärtig in Unterhandlung. Sogar eine Pariser Grossfirma trägt sich mit dem Gedanken, das Dorf zu erwerben, um darin in origineller Weise ihre Waren auf den Markt zu bringen. Das wäre freilich die neueste Reklame; ob daraus was wird, wird die Zukunft lehren.

Um eiserne Kochherde rostfrei und blank zu erhalten ist das sicherste und billigste Mittel folgendes: Man hebt sich in einem Schüsselchen einfach nur die Ueberreste von Essig und Oel auf, die sich in jeder Salatschüssel finden, in welcher grüner Salat angemacht wurde. — Diese polieren — mit einem wollenen Lappen eingerieben, den Herd leicht und schön. da gerade die Mischung von Oel und Essig, mit etwas Salz vermischt, sowohl den Rost entfernt, als das Eisen leicht einölt, wie ja auch bekanntlich die weisslichen Flecke, die auf polierten Tischen und so weiter so leicht entstehen, wenn Wasser darüber geschüttet, und nicht sogleich entfernt wurde, entweder mit reinem Spiritus schnell abgerieben und aufgetrocknet, oder noch besser mit einer Mischung von feinem Salz und Salatöl, welches darüber gegossen und über Nacht stehen gelassen, ohne Nachteil für die Politur schnell und leicht entfernt werden können. Letzteres Mittel ist entschieden vorzuziehen, da Spiritus gern die Politur angreift, wenn man nicht äusserst sorgfältig dabei verfährt, das letztere Mittel dagegen absolut unschädlich und dabei erprobt ist.

Tunnel Europa-Afrika. Ein spanisches Blatt bringt interessante Nachrichten über den projektierten Tunnel von Europa nach Afrika, unter der Meerenge von Gibraltar. Der französische Ingenieur Berlier, der den Regierungen von Spanien und Marokko seine Vorschläge für dieses Projekt unterbreitete, soll vollkommenes Vertrauen in die Ausführbarkeit dieses Planes haben. Er behauptet, dass das Projekt keine grösseren Schwierigkeiten biete als die Durchtunnelung des Mont Cenis, des St. Gotthard oder des Arlberges. Die einzig nennenswerten Schwierigkeiten seien die Ventilierung des submarinen Tunnels und die Fortschaffung der sich beständig ansammelnden Wassermassen. Trotzdem behauptet Berlier, dass er durch einen Prozess, der sein Geheimnis ist, diese Schwierigkeiten überwinden und den Tunnel zu einem Preise herstellen könne, der die Kosten des St. Gotthard-, Arlberg- und des Simplontunnels nicht übersteige. Er erklärt, dass die Vollendung des Tunnelbaues bis 1907 sicher erfolgen könne, wenn der Bau von beiden Seiten gleichzeitig in Angriff genommen werde. Die Kosten des Tunnels werden auf nicht mehr als 110 Millionen veranschlagt.

Briefkasten.

A. K. in S. Wir nennen ihnen als spezielles Fachorgan für Italien die „Rivista degli Alberghi“, Organ des italienischen Hotelier-Vereins; erscheint in Genua.

Achtung!

Wegen Nichtbezahlung der Hotelrechnung und vermutlich wegen anderer Vergehen, wird ein *Charles Pauwels*, belgischer Reisender, gesucht. Wer dessen Aufenthalt kennt, wird um telegraphische Mitteilung an die Redaktion gebeten.

Theater.

Repertoire vom 30. Dezember 1900 bis 6. Januar 1901.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, nachmittags, *Schneewittchen.* Abends, *La Traviata.* Montag, nachmittags, *Schneewittchen.* Dienstag, nachmittags, *Schneewitchen.* Abends, *Carmen.* Mittwoch, nachmittags, *Schneewittchen.* Abends, *Boccaccio.* Donnerstag, *Der Grosskaufmann.* Freitag, *Bajazzo* und *Cavalleria rusticana.* Samstag, *Johannisfeuer.* Sonntag, nachmittags *Schneewittchen.* Abends, *Boccaccio.*

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Seiden-Blousen Fr. 4.90

und höher! — 4 Meter — franko ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, **Zürich.**

Hotel zu verkaufen.

An einem Hauptplatz im **Berneroberland** ist ein **Hotel** mit Mobiliar zu verkaufen. Dasselbe hat **90—100 Fremdenbetten,** ist in schönster Lage und hat schattige Anlagen. 1034

Nähere Auskunft erteilt **Notar Schneider** in **Interlaken.**

Ventilations-Anlagen

383 erstellt für sämtliche Zwecke (Z à 1318. g.)

J. P. Brunner, Oberuzwil (Kt. St. Gallen)

Spezialität für Trockenanlagen.

COMESTIBLES.

E. CHRISTEN, BALE.

GESUCHT

nach **WARSCHAU** in neues, erstklassiges Hotel per Mai 1901:

1 Chef de cuisine, polnisch sprech. bevorzugt, Salair 300—400 Rubel monatl.
2 Aides „ „ 60— 80 „ „
1 Chef de restaurant, „ „ „ „ 75— 100 „ „
5 Chefs de rang, „ „ „
1 Gouvernante d'étage, poln. „ „ „ 40 „ „
4 Femmes de chambre, „ „ „
1 Concierge, polnisch, russisch, deutsch und französisch sprechend.
1 Chef de réception, polnisch, russisch, deutsch und französisch sprechend, Salair 100 Rubel monatlich.

Nur mit prima Zeugnissen versehene Bewerber wollen sich unter Beilegung der Zeugnisabschriften und Photographie an **C. Helbling,** Zlota Nr. 34 m 3 in **Warschau** wenden. 1044

LUGANO.

Zu vermieten, eventuell **zu verkaufen: Eine kleinere, gutfrequentierte**

Hotel-Pension.

Offerten befördert die Expedition unter Chiffre **H 1023 R.**

Akt.-Ges. Griesser in St. Gallen.

Fasshahnenfabrik und Korkschneiderei.

Wir zeigen hiedurch den geehrten Herren Wirten und Hoteliers an, dass wir in folgenden Schweizerstädten Generaldepots unserer patentierten **Fasshahnen eidg. Pat. 7337** errichtet haben:

Basel Hrn F. Eckhardt-Schweri
„ HH. Schneeberger & Co.
Bern Hrn. C. R. Ziegler 598
Luzern HH. Meyer, Sibler & Co.
Thun Hrn. Leopold-Born
Zürich HH. Ganter & Co., vormals Ganter, Sibler & Co.

Unsere Hahnen sind solid gearbeitet und garantieren wir für jedes Stück. Allfällig fehlerhafte Stücke werden anstandslos umgetauscht.