

# Le lapin cuit dans sa peau

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1894)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-521774>

## **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.

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

**Inserate:**  
20 Cts per 10spaltige Petit-  
selle oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt.  
Verlagsmitglieder  
besahen die Hälfte.

**Abonnements:**  
Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 3.— pour 6 mois.  
Pour l'Étranger:  
Envol 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.

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

# Hôtel-Revue

3. Jahrgang 3<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum

Organe et Propriété

des

de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hoteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1873.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

## Reformvorschläge für das Hotelwesen.

### III.

Wir haben uns in der Annahme, es könnte dem Einen oder Andern unserer Leser willkommen sein, in Bezug auf die Reformvorschläge ein Wortchen mitzusprechen, getäuscht, denn bis zur Stunde stehen wir in dieser Angelegenheit noch bei demselben Punkte, auf welchen wir die Kritik und Vorschläge unseres Gewährsmannes konzentriert haben, nämlich bei der Tariffrage. Wir müssen wohl annehmen, dass die Schwierigkeit der Durchführung und die geringe Aussicht auf Erfolg Schuld an dem Still-schweigen sind.

Auch wir verhehlen uns keineswegs, dass die Aufstellung eines Generaltarifs über die Preise in Hotels in der Theorie sich sehr schön ausnimmt, in der Praxis jedoch undurchführbar und überhaupt gar nicht praktisch ist. Sehen wir uns so einen General-tarif, wie ihn sich unser Gewährsmann vorstellt, etwas näher an. Wir finden da die Schweiz in Hotels I., II., III. Ranges mit den entsprechenden Preisabstufungen rubriziert. Diese sind dann wiederum in drei Klassen eingeteilt, nämlich: Hotels in Städten und der Ebene, Hotels mit weniger leichten Verkehrsmitteln und endlich Höhenhotels. Wir glauben kaum, dass unser Gewährsmann von der Ueberzeugung durchdrungen ist, dieser Tarif mit seinen 9 Rubriken bilde für den Reisenden den Schlüssel zur Aufstellung seines Reisebudgets.

Wir fragen uns hier in erster Linie, wie der Fremde in den Besitz eines solchen Tarifs gelangen soll, denn die Existenz desselben müsste doch vor-erst bekannt gegeben werden und zwar nicht nur im Lande selbst oder in einigen Nachbarstaaten, sondern in ganz Europa, ja, mehr noch, in allen fünf Weltteilen der Erde. Wenn dies geschähe wäre, so sähen wir den Vorteil eines solchen Generaltarifs für den Reisenden erst noch nicht ein, denn derselbe (der Tarif) würde dem Touristen nur die verschiedenen Preisstufen angeben, keineswegs aber die Namen der Hotels, welche unter jeder Rubrik verstanden wären. Wo ist die Grenze zwischen Hotels I. und II. und Hotels II. und III. Ranges zu finden?

Diese Frage dürfte selbst für unsern Gewährsmann schwer zu beantworten sein; wir wenigstens würden uns wohl hüten, diese Klassifizierung vorzunehmen. Wie Mancher schmeichelt sich, Besitzer eines Hotels ersten Ranges zu sein und dabei thäte er zehnmal besser, sein Haus an die Spitze der II. Rang Hotels zu stellen, als an dem Ende derjenigen I. Ranges zu vegetieren. Wie viele sind es, die überhaupt auf eine Rangbezeichnung verzichten? Gewiss nicht wenige und diese haben sehr oft ihren berechtigten Grund dazu. Hotels III. Ranges gibt es im Sommer überhaupt nicht, denn während dieser Zeit, resp. mit der Qualität der Gäste, steigt auch die einfachste Herberge um einige Stufen höher in ihren Pretentionen. Der Fremde stünde also vor diesen drei Rubriken des Generaltarifs wie der Ochs am Berge, er wüsste mit den verzeichneten Zahlen rein nichts anzufangen, noch viel weniger zu budgetieren. Und nun erst die Klassifizierung der verschiedenen Lagen der Hotels: Hotels in Städten und der Ebene. Sollen da vielleicht, um Beispiele anzuführen, die Hotels der Stadt Zürich mit denjenigen der eben gelegenen Ufergegenden des Wallenstädter-sees oder die Stadt Bern mit Interlaken oder Meyringen unter ein und denselben Hut gebracht werden? Zu der zweiten Kategorie Hotels mit weniger leichten Verkehrsmitteln dürften z. B. das Gurnigelbad, die Hotels am Zugerberg, Waldhaus im Bündnerland, das ganze obere Rheinthal und das ganze Urserenthal gehören und doch wie unendlich verschieden zwischen diesen Gegenden sind die bei Aufstellung eines Tarifes in Betracht fallenden Faktoren. Ebenso

verschiedenartig gestalten sich die Verhältnisse bei den sogenannten Höhenhotels, Beispiele: Hotel Pilatus-kulm und Hotel Klimeshorn, die Rigi-hotels und diejenigen des Engadins; alles Höhenhotels, jedoch diese Variationen in den Verkehrsverhältnissen und der daraus entstehenden Unterschiede in den Unterhaltungskosten in einem Generaltarif zu vereinlichen, wer wollte dies für möglich halten? Ferners käme noch die Rubrizierung der Preise nach den verschiedenen Zeitpunkten des Jahres: Vor-, Hoch- und Nachsaison etc. etc.

Unser Gewährsmann stellt sich entschieden auf einen zu oberflächlichen Standpunkt. Gesetzt den Fall, man wollte sich allseitig zu einem solchen Generaltarif bequemen und ihn durch gegenseitiges Entgegenkommen unter den Hoteliers so einheitlich wie möglich machen, so böte dieser Generaltarif dennoch so viele unumgänglich notwendige Variationen, so viele Rubriken und Abstufungen, dass es dem sein Reisebudget nach diesem Tarif aufstellenden Touristen grausen müsste, vor dem Chaos von Zahlen und dann hätte er während seiner Reise erst noch die „Ueberraschung“, wahrzunehmen, dass er mit seiner Berechnung ganz neben das Ziel geschossen.

Nach all dem Gesagten käm der Vorschlag zur Aufstellung eines Generaltarifs für sämtliche Hotels der Schweiz in das Reich der frommen Wünsche verlegt werden, denn was auch mit dem besten Willen vielleicht möglich, aber dennoch unpraktisch wäre, das wäre allenfalls ein *Minimaltarif*, niemals aber ein *Maximaltarif*, wie er, aus allem zu schliessen, unserem Gewährsmann vorschwebt.

Im Prinzip jedoch unterstützen wir unseren Gewährsmann. Tarifiere jeder seine Preise, bringe sie so viel wie möglich zu Jedermanns Kenntnis und — was die Hauptsache — halte daran fest, es lohnt sich.

Gehe man z. B. in ein x-beliebiges Handelsgeschäft, welches die Gewohnheit hat, seine Waaren mit verständlichen Zahlen zu markieren, d. h. dass man als Käufer den Preis lesen kann, so erweckt dies ein gewisses Gefühl der Beruhigung; man weiss, dass dieser Preis für Jedermann gleich ist, wogegen in einem Geschäft, welches nach dem System der geheimen Zahlen handelt, man sich der Vermuthung nicht erwehren kann, dieselben seien elastisch und richten sich nach dem Aeussern des Käufers oder nach seiner Gewohnheit des Marktes. Ganz dasselbe Gefühl muss wohl der Gast im Hotel haben, wenn ihm die Preise erst bei der Abrechnung bekannt werden und deshalb glauben wir unsern Lesern das Aufstellen von Tarifen, ihren örtlichen und häuslichen Verhältnissen entsprechend, nicht genug empfehlen zu können. Jedes Zimmer weise einen solchen Tarif auf, derselbe enthalte die vollständige Preisliste bis in die kleinsten Details. Dass ihn der Gast lesen und sich darnach richten wird, ist sicher, sicher ist aber auch, dass manche übliche Reklamation dann von selbst dahinfällt oder zum mindesten eine schnelle Erledigung dadurch findet, dass man auf den Tarif verweisen kann und was ja schliesslich die Hauptsache sein wird: Die von unserem Gewährsmann gerügten „Ueberraschungen“ für den Gast verschwinden als solche und werden was sie immer waren, nämlich, berechnete Forderungen.

Inwiefern sich die Tariffrage von der individuellen Initiative auf ein breiteres Feld stellen lässt, ist uns zur Stunde noch nicht recht klar, glauben aber doch, dass sich diese Frage mit dem vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Hotel-Adressbuch bei der nächsten Ausgabe in Verbindung bringen lässt, wodurch ein teilweiser Schritt im Sinne des Vorschlags unseres Gewährsmannes gethan wäre. Wir werden die Frage nach dieser Seite hin prüfen und im gegebenen Momente dann wieder darauf zurückkommen.

## Aus dem Wallis.

(Korrespondenz.)

Von unserer stillen Wintersaison nicht viel Erhebliches. Eine fortdauernd milde Witterung ist ganz besonders geeignet und einladend zu Ausflügen in unsere sonnigen Alpenhalden. Zu verzeichnen sind zwei bedauerenswürdige Todesfälle aus dem Kontingente der Oberwalliser Gastwirthe, nämlich derjenige des Veteranen Barman, Hotel de la Souste, welchem wir die Gründung der Post und Eisenbahnstation Souste verdanken, dem Verbindungspunkte der Jura-Simplonbahn mit den Leukerbadern und jener des noch kräftigen Altpostmeisters Anton Kluser, Hotel de la Poste in Simplon, welcher den Fremdenverkehr dieses Bergpasses seit Jahren beinahe ausschliesslich und mit patriarchalischer Einfachheit zu bedienen das Glück hatte.

Die Gasthöfe und Sommerpensionen waren von jeher nicht Schooskinder der Steuerbehörden, es sind ihnen, wie es scheint, immer neue Ueberraschungen vorbehalten, währenddem die Kaffee- und Schnaps-wirtschaften sehr gnädig behandelt werden. So wird künftighin für jeden Hausknecht, Portier, Kellner oder Koch eine Steuer von 10 Fr. erhoben. Aus besonderer Rücksicht und Galanterie wird einstweilen für Dienstmädchen, Kellnerinnen und Köchinnen keine Steuer verlangt.

Infolge Schlag auf Schlag vorgekommener Fallimente einiger Bankfirmen in Vevey, welche die Einnahmequellen des Touristenverkehrs an sich zu ziehen wussten, um selbe zu spekulieren, haben einem grossen Teile unserer Gastwirthe bedeutende Verluste gebracht. Es ist daher nur zu bedauern, dass die längst ventilirte, in Brig zu gründende „Caisse mutuelle des maîtres d'hôtels“ bis jetzt noch nicht zur Ausführung gekommen ist.

Der Sommerfahrplan der Jura-Simplonbahn wird mit seinem Vorgänger übereinstimmen, nur werden für den Fremdenverkehr mehrere Verbesserungen und Erleichterungen in Aussicht gestellt. Auch die Eröffnung der Grimselstrasse wird nicht ohne Einfluss bleiben und das Städtchen Brig immer mehr als Knotenpunkt der hiesigen Eisenbahnlilien und der Gebirgsposten zur Geltung kommen. Mit dem Simplondurchstich scheint es doch endlich Ernst zu werden.

## Le lapin cuit dans sa peau.

Le „Journal de la Cuisine“ à Bruxelles écrit: „Notre spirituel confrère Joe, de la Réforme, qui a eu l'insigne honneur d'être reçu à la table de Victor Hugo, nous initie dans les Termes suivants aux secrets d'un plat exquis dont le maître raffolait et qu'il réservait pour ses convives les plus intimes, ses commensaux.

Vous prenez un lapin vivant, de dix à huit mois. Il ne sera pas moins tendre que le lapin de quatre mois, et sera déjà un peu plus gras. Enfermez l'animal dans une petite caisse à claire-voie et nourrissez-le pendant quinze jours avec des branches tendres de fenouil, à l'exclusion de tout autre aliment.

Au bout des quinze jours, tuez le lapin sans l'assommer ni le saigner. Le mieux est encore de lui ingérer de force un grand verre de bon cognac. Il tombera comme foudroyé.

Alors ouvrez-le et videz-le.

Préparez une farce dont la composition dépendra vos goûts. Vous pouvez employer à loisir un hachis de porc relevé d'oignons ou une préparation au foie gras truffé. N'épargnez ni le beurre, ni les fines herbes, ni les épices. Une fois l'animal farci, son ventre rempli, vous recousez la peau aussi serrée que possible. Enfin vous liez l'animal sur une

broche avec du fil de fer, et vous le mettez à rôtir en plein air devant un feu de bois.

Le contact du feu avec le poil et la peau répand une odeur infecte. Prenez patience. Après une demi-heure la peau se fendille, se tigre de petits trous d'où s'échappent de minces jets de fumée. Quand ces trous et ces jets de fumée entourent complètement votre rôti, débroschez et retirez la peau qui se détachera au moindre effort, tout entière, comme un gant.

Servez sur un plat frotté de beurre frais.

Vous avez alors un lapin rôti, farci, qui n'a perdu ni une goutte de sang, ni beurre, ni jus, qui a cuit comprimé et comme à l'étouffée, absorbant en sa chair le parfum de fenouil, le bon alcool qui l'aura tué, la farce ingénieuse que vous lui avez préparée.

Et vous vous en lécherez les doigts.

## Rundschau.

**Landesaussstellung in Genf.** Das Zentralkomitee für die Genfer Landesaussstellung hat die Frage der Verschiebung der letzteren auf das Jahr 1897 in verneinendem Sinne beantwortet.

**Schweizer Alpenklub.** Die Sektion Oberland des S. A. C. hat kürzlich beschlossen, am Petersgrat eine Klubhütte erstellen zu lassen. Die Kosten derselben sind auf 5000 Franken veranschlagt. Auch die berüchtigte Passage beim sogen. „Tschingeltritt“ soll bei diesem Anlass verbessert werden. An die dahingehenden Kosten wird die Zentralkasse um einen Beitrag von 500 Fr. ersucht. Sind diese Verbesserungen einmal ausgeführt, so wird der Petersgrat eines der beliebtesten und lohnendsten Ausflugsziele der Alpenklubisten werden.

**Alkoholmonopol.** Der vorläufige Abschluss der Rechnung der Alkoholverwaltung pro 1893 ergibt einen Reingewinn von 5,368,000 Fr., gegenüber dem Budget einen Minderertrag von 692,000 Fr. Dieser Minderertrag erklärt sich durch den Rückgang des Verkaufs von Trinksprit, 355,000 Fr.; Mindereinnahme aus den Monopolgebühen auf ausländischen Qualitäts-spirituosens 191,590 Fr.; Mehraufwand an Passivzinsen und für Unterhalt der Lagerhäuser 73,500 Fr. Der Rückgang des Trinkspritsverkaufs hängt im Wesentlichen mit der reichen Wein- und Obsternte, die Mindereinnahme aus Monopolgebühen mit der Verminderung der Einfuhr aus Frankreich zusammen.

**Postwesen.** Die Poststellen sind angewiesen worden, Domizilveränderungen von Zeitungsabonnenten, welche eine Weiteränderung der Blätter notwendig machen, soweit die Aenderung der Adresse nicht direkt vom Abonnenten beim Verleger bewirkt wird, von sich aus den betreffenden Zeitungsexpeditionen zur Kenntnis zu bringen und so direkte Uebersendung der Zeitungen an das neue Domizil des Abonnenten zu veranlassen. Diese Mitteilung an den Verleger hat zu erfolgen, gleichviel, ob es sich um Zeitungen handle, welche bei der Post abonniert oder um solche, welche direkt beim Verleger bestellt worden sind. Ebenso sind die Poststellen verpflichtet, die Zeitungsexpeditionen jeweilen zu avisieren, wenn ein Teil ihres Bestellkreises einer anderen Poststelle zugeteilt wird.

**Das Land der Bergsteiger.** Aus London schreibt man der „N. Z. Z.“:

„Nicht weniger als sieben Bücher über „die Kunst, Alpen zu besteigen“ sind soeben hier erschienen. Sie sind von verschiedenen Touristen über die Appenninen, die Lepontischen und Central-Alpen der Dauphiné geschrieben. Auch ein Werk über „die Ketten des Montblanc“ von Heinrich Kurz ist darunter. Einer der Haupttouristen in den Alpen der Schweiz ist Conway und er lässt ein Buch dem anderen folgen. In einer Unterredung äusserte er: „Die Deutschen

sind Alpenbesteiger in bescheidenem Grade, Franzosen lassen sich kaum blicken. Holland ist ein Flachland; aber wunderlicherweise sind manche Holländer als Alpenbesteiger wohlbekannt. Die Passion dafür scheint unter den Amerikanern sich zu steigern, von denen manche fast alljährlich im Sommer nach der Schweiz „zum Klettern und Klettern“ herüberkommen. Die Schweizer Alpen bleiben der echte Jagdboden für Europas Bergsteiger. Ein Rivale würde der Kaukasus werden können; aber Bergsteiger sind keine Millionäre und der Himalaya liegt zu fern und sein Besuch würde einer gefahrbringenden Expedition gleichkommen.“

**Geflügelzucht in der Schweiz.** Das Präsidium der ornithologischen Gesellschaft in Würenlos (Pfarrer Burkhard Kretz) teilt dem „Bund“ mit: „In meinem letzten Bericht über die Einfuhr von Eiern und Geflügel in der Schweiz, machte ich auf die Verminderung aufmerksam, welche der Import letztes Jahr (vom Januar bis September 1893) in Gestalt einer Minderausgabe von circa 220,000 Franken erfahren. Wohl Mancher hat daraus den Schluss gezogen, dass nun die einheimische Geflügelzucht einen kleinen Aufschwung genommen habe. Es mag indessen bemerkt werden, dass der Notstand des letzten Jahres eine Verminderung der Kaufkraft, besonders bei der landwirtschaftlichen Bevölkerung, hervorgeufen hat. Für einstweilen wäre die Einfuhr von italienischem Geflügel noch sehr zu begrüssen; es würde dies bei rationellem Betrieb die Einfuhr der Eier um einige Millionen Franken beschränken. Also ihr Geflügelzüchter und -Liebhaber! Immer stramm vorwärts! Dass die Schweiz noch mehr leisten, resp. unter Umständen eine starke Reduktion des Ausgabepostens herbeiführen könnte, will ich an Hand eines Berichtes, der mir in verdankenswerter Weise zugestellt wurde, nachweisen: Dänemark gibt uns einen lehrreichen Beweis, was richtiger Betrieb der Geflügelzucht leisten kann. Dieses kleine Reich (mit circa 2 Millionen Einwohnern) hat laut seiner Zolll Statistik im Jahre 1866 an Eiern mehr aus- als eingeführt: 32,847 Stiegen mit einem Geldwert von ebensoviele Mark. (Eine „Stiege“ gleich 20 Eier mit 5 Pfennig Durchschnittspreis). Dieses Land hat aber seine Geflügelzucht seither so gefördert, dass die Mehrausfuhr des Jahres 1882 auf 1,775,529 „Stiegen“ im Wert von 1 1/4 Millionen Mark gestiegen ist. Es bedeutet das in einem Zeitraum von 16 Jahren eine Steigerung auf das 54fache! — Sollte, was in dem kleinen Dänemark möglich war, nicht auch in unserm Schweizerlande mit seinen 3 Millionen Einwohnern möglich sein? Unsere klimatischen Verhältnisse sind doch keineswegs weniger günstige, ich glaube eher, das Gegenteil.“

## Verkehrswesen.

**Genf.** Die letzte Teilstrecke der elektrischen Bahn auf den Salève wurde am 3. ds. dem Betriebe übergeben.

**Billigere Retourbillete.** Nach den Beschlüssen des Verwaltungsrates der schweizerischen Zentralbahn vom 6. Februar wird künftig auf diesem Bahnnetze der Rabatt für die zweite Klasse auf 33 1/3 % und für die dritte Klasse auf 40 % festgesetzt. Dagegen werden die Sonntagsbillete fallen gelassen. Die Einführung ist jedoch noch verschoben, bis die Massregeln, welche einen Missbrauch der Retourbillete ausschliessen, bereinigt sind.

**Postverkehr auf der Furkaroute.** Nach dem „U. Wochenblatt“ beabsichtigt die eidgenössische Postverwaltung im nächsten Sommer eine Vergrößerung im Postverkehr auf der Furkaroute vorzunehmen, in-

sonderheit bezüglich Aufnahme und Beförderung von Fremden. Die Zahl der Kurse soll zwar zwei im Tage bleiben, aber statt 14 Personen würde jeder Kurs 20 Personen, also hin und zurück 80 Personen führen.

**Eisenbahnwesen.** Bekanntlich wird auf den schweizerischen Bahnen bei Abfahrt eines Zuges ausser dem Signal, welches der Zugführer mit der Mundpfeife giebt, gegenwärtig noch ein weiteres Abfahrtszeichen mit der Stationsglocke, aus 3 Schlägen bestehend, gegeben. Gemäss einer vom Eisenbahnverband angeregten Verfügung des schweizerischen Eisenbahndepartements soll nun dieses überflüssige Abfahrtsignal, welches in Deutschland schon vor einiger Zeit abgeschafft wurde, vom 1. März 1894 an auch bei den schweizerischen Bahnen in Wegfall kommen. Die im Interesse der Betriebssicherheit eingeführten elektrischen Glockensignale dagegen, welche dem Bahnpersonal und den Nachbarstationen den Abgang des Zuges melden sollen, bleiben unverändert in Kraft.

## Vermischtes.

**Aale am schnellsten zu töten.** Sobald der Aal gefangen ist und am Boden liegt, setzt man das Messer daran, wo Kopf und Rückgrat zusammenhängen, und schneidet rasch den Kopf der Länge nach durch, so dass er förmlich gespalten ist. Nach solchem Verfahren giebt der Aal kein Lebenszeichen mehr von sich.

**Feiner Kartoffelsalat.** Kartoffeln werden gekocht, geschält und warm in Scheiben geschnitten, dann sofort mit dem nötigen Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Essig, durchgerührt stehen gelassen. Dann quirlt man ein ganzes Ei, ein Stück rohe Butter und feines Oel schaumig und mischt die Sauce kurz vor dem Zurichten leicht durch den Salat.

**Schwedische Streichhölzer** dürfen nicht, wie dies gewöhnlich geschieht, in der Längsrichtung der Schachtel angestrichen werden, da die Zündmasse dadurch schneller verbraucht wird, als die Hölzer. Man streiche die Hölzer in der Querrichtung der Schachtel an und man wird immer, so lange der Inhalt derselben reicht, eine gute, brauchbare Reibfläche haben.

**Echte Havanas.** In den 60 Faktoreien von Vuelta-Abajo in Havana werden jährlich etwa 200 Millionen Cigarren hergestellt, davon gehen 70 Mill. nach Nordamerika, 50 Millionen nach England, 20 Millionen nach Deutschland, 15 Millionen nach Spanien, 7 Millionen nach Frankreich, die übrigen 38 Millionen nach verschiedenen Ländern, wie Schweden, Dänemark, Russland, Schweiz u. s. w. Es giebt aber in Havana noch 100 andere Faktoreien, welche geringere Sorten von Cigarren herstellen, etwa 150 Millionen, die meist nach Deutschland, England und den Vereinigten Staaten gehen.

**Prüfung einer feuchten Wohnung.** Ein sehr einfaches Verfahren, um zu wissen, ob eine scheinend feuchte Wohnung für den Menschen bewohnbar ist, besteht darin, dass jedes Zimmer gut verschlossen ist und man in demselben eine ganz genau abgewogene Menge frisch gebrannten und fein zerstoßenen Kalk aufstellt. Erst nach 24 Stunden wiegt man den Kalk wieder ab und stellt den Unterschied fest. Beträgt die Gewichtszunahme mehr als ein Prozent, so sind die Zimmer wegen der grossen Feuchtigkeit der Luft für die Gesundheit der Menschen nachteilig und sollten nicht bewohnt werden. Es müssen daher Vorkehrungen getroffen werden, um in solchen Wohnungen den Feuchtigkeitsgehalt der Luft zu vermindern.

## Pro memoria!

„Der Zollkrieg mit Frankreich dauert auch unter der neuen Kammer fort. Jeder patriotisch gesinnte Schweizer und jede Schweizerin konsumieren keine französischen Waren mehr; der Handel bedient sich französischer Häfen und Eisenbahnen nicht mehr!“

Dieses „Pro memoria“, welches seit einiger Zeit beständig in dem Inseratenteil der hauptsächlichsten Schweizerblätter erscheint, drückt uns die Feder in die Hand.

Als vor einem Jahre der Vorstand des Schweizer Hotelier-Verein angegangen worden, gegen das Vorgehen Frankreichs Stellung zu nehmen, und derselbe dann zu dem Schlusse kam, dass den Interessen der Hoteliers nicht mit Protestversammlungen gedient sei und dass es jedem Kollegen freigestellt bleiben müsse, seine Artikel zu beziehen wo er wolle, zumal es für einzelne derselben keine andere Bezugsquelle als Frankreich gebe, da wurde auch gleichzeitig betont, wie die Bekanntgabe von billigen Ersatzzwecken für verschiedene aus Frankreich bezogene Artikel angezeigt sei. Als einen solchen Hauptartikel glauben wir nun in erster Linie die Weine hinstellen zu müssen und benutzen wir daher den gegenwärtig günstigen Zeitpunkt, eine Abhandlung über eines unserer bis jetzt immer noch zu wenig gewürdigten Schweizerprodukte, nämlich die Neuenburger Weine zu reproduzieren, hoffend, dass dem Einten oder Andern damit gedient sei.

Die Weine Neuenburgs, und ganz besonders seine Rotweine, sind eine Wiederverzeugung der Burgunder Weine.

Das setzt keineswegs diejenigen in Erstaunen, die mit Aufmerksamkeit den Boden der beiden Gegenden studiert und beobachtet haben, dass in Neuenburg wie in Burgund die Reben gewöhnlich auf sehr vorteilhaft gelegenen Hügeln angebaut werden und nur eine geringe Zahl in den Ebenen, deren Boden steinig ist; ferner dass die Erdarten die Leichtigkeit haben und auf Kalkschichten aufliegen, deren Härte erfahrungsgemäss der Hervorbringung der zartesten Weine so günstig ist; endlich, dass das Klima selbst, das demjenigen Burgunds gleicht, sich für das vollständige Reifwerden der Trauben eignet, wenn wenigstens der Monat September nicht allzusehr von heftigen Nebeln überfallen wird.

Das Alles würde freilich nicht genügen, um die Produktion von Weinen, die denjenigen Burgunds gleich sind, herbeizuführen, wenn man in der Schweiz Rebstöcke anbauen würde, die von denjenigen verschieden sind, welche in Frankreich die ausgezeichneten Burgunderweine geben; denn es ist nicht zweifelhaft, dass wenn der Boden und das Klima die Qualität des Weines bestimmen, die Pflanzenart dessen Natur bestimmt, welche weit entfernt ist ohne Bedeutung zu sein.

Die Neuenburger scheinen daran gedacht zu haben, denn, im Besitze eines Bodens und eines Klimas, die man denjenigen Burgunds gleich halten kann, haben sie sich bei der Einführung der Traubenkultur

gehütet, sich Versuchen des Zufalls hinzugeben, welche sie zu nachteiligen Resultaten hätten führen können. Sich von den Burgundern beeinflussen lassend und sich sagend, dass sie, weil sie ja über die gleichen Mittel verfügten, zu denselben Resultaten gelangen könnten, haben sie seit Jahrhunderten allgemein die Pflanzen aus dem Burgund angenommen, welche ihnen in der That Weine geliefert haben, die man mit den guten Burgunderweinen verwechseln könnte.

Die berühmtesten Gewächse sind diejenigen zwischen St. Blaise im Osten und Auvernier im Westen, das Zentrum dieser Region ist Neuenburg. Der beliebteste Rotwein ist der sogenannte „Crü de la ville“, ferner: Derrière-Moulin, Hauterive, Saint-Blaise, Boudry-Cortaillon.

Alle diese Weine sind, in ein wenig verschiedenen Graden und mit Verschiedenheiten des Parfums und selbst der sehr bemerklichen Farbenunterschiede, ausgezeichnete Weine, sehr reichlich gefärbt, sehr stark (man wird anerkennen, dass dies sehr burgundisch ist), mit einem köstlichen Aroma begabt.

Eine weitere, nicht minder bemerkenswerte Eigenheit der weissen Neuenburger Weine ist, dass die meisten davon, in Flaschen abgezogen, leicht mousieren. Wo man auch diese Weine trifft, erkennt man sie sofort durch ihr ausserordentliches Bouquet, eine Eigenschaft, die nur wenige in solchem Masse haben.

Das Jahr 1893 ist auch den Neuenburger Weinen besonders günstig gewesen.