

# Pro memoria!

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-521775>

## **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.

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 Zentral-Komitee 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 dahierigen Kosten wird die Centralkasse 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 wunderlicher Weise 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 Zollstatistik 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 gibt 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 Ersatzquellen 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.