

# Kleine Chronik

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **5 (1896)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **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.

**Eigelb als Exportartikel.** Es dürfte nicht vielen bekannt sein, dass Eigelb einen wichtigen Exportartikel für Russland bildet. Die Eier werden im ganzen Zustande nach Warschau und Krakau verkauft, versandt und dort zerbrochen, worauf das Gelbe der Eier zu weiterem Transport verpackt wird. Der Hauptkonsument war bisher Frankreich. Wie die „Revue du Commerce et de l'Industrie“ berichtet, ist nunmehr Tonking auf dem Wege, das russische Produkt von dem französischen zu verdrängen. Das tonkinische Produkt stammt aus den Eiern der wilden Kanarienvögel, die in sehr grosser Zahl in den Stümpfen der französischen Kolonien nisten. Der Eigelbimport von dorthin nach dem Mutterlande betrug im Jahre 1894 bereits 200 Tönnchen zu je 100 Kilogramm.

**Alkoholmonopol.** Das schweizerische Finanzdepartement ist ermächtigt worden, auf Grundlage des vorläufigen Rechnungsabschlusses der Alkoholverwaltung mit einem Einnahmenüberschuss von Fr. 4,810,780.43 den Kantonen und Oktroigemeinden den nach Abrechnung von zwei Abschlagszahlungen im Betrage von Fr. 3,320,000 noch zukommenden Restbeitrag auszurichten. Hiernach erhalten pro 1895: Gemeinden: Genf Fr. 136,375.13; Carouge Fr. 117,949.22; Kanton: Uri Fr. 24,076; Freiburg 222,714.92; Solothurn Fr. 157,180.70; Luzern Fr. 248,073.67; Bern Fr. 916,218.80; Graubünden Fr. 158,985.47; Glarus Fr. 52,695.67; Waadt Fr. 391,852.47; Obwalden Fr. 23,436.59; Tessin Fr. 197,949.45; Nidwalden Fr. 19,522.69; Aargau Fr. 302,249.26; Baselland Fr. 96,917.98; Zug Fr. 36,015.16; Baselstadt Fr. 115,771.72; Wallis Fr. 158,796.48; Zürich Fr. 528,696.84; Schwyz Fr. 78,555.43; Schaffhausen Fr. 59,060.81; Appenzell A.-Rh. Fr. 84,502.68; Appenzell L.-Rh. Fr. 20,121.47; St. Gallen Fr. 357,656.58; Thurgau Fr. 163,917.29; Neuenburg Fr. 171,023.59; Genf Fr. 75,466.42. Total Fr. 4,910,668.

**Belichtung.** Ueber die Kosten der verschiedenen Beleuchtungsarten hat die „Elektrotechnische Zeitschrift“ neulich eine interessante Zusammenstellung gegeben, indem berechnet wurde, wie viel Unterhalt einer Lichtquelle von 16 Kerzen Stärke bei Anwendung der gebräuchlichsten, modernen Lichtsorten kostet. Am billigsten stellt sich danach das elektrische Bogenlicht und das Gasglühlicht, dann folgen der Reihe nach: Petroleum, gewöhnliches Leuchtgas im Argandbrenner, elektrisches Glühlicht und endlich vorläufig noch weit aus am kostspieligsten, das Acetulen-Gas. Elektrisches Bogenlicht und Gasglühlicht sind annähernd im Preise gleich, doch besitzt das erstere bedeutende Vorzüge vor dem anderen. Zunächst eignet es sich vorzugsweise zur Beleuchtung grosser Räume, da die einzelnen Lampen bis zu mehreren tausend Kerzen Lichtstärke hergestellt werden, während Gasglühlicht kaum einige hundert Kerzen pro Lampe erreicht. Andererseits ist man auch mit Erfolg bemüht, Bogenlampen von so geringer Lichtstärke herzustellen, dass dieselben sich auch zur Beleuchtung enger Räume eignen. Dass endlich das elektrische Bogenlicht, das alle Farben des Sonnenspektrums enthält, sich aus diesem Grunde zum Ersatz des Sonnenlichtes für unser Auge besser eignet als Gaslicht, ist bekannt.

## Vermischtes.

**Die Luft im Weinkeller.** Noch zu wenig ist der Umstand bekannt, dass man stark oder unangenehm riechende Sachen nicht in Kellern aufbewahren darf, wo Wein liegt. Selbst dann, wenn derselbe in verschiedenen Flaschen aufbewahrt wird, können solche starkriechende Sachen, wie eingemachte Essiggurken, Sauerkraut etc., dem Wein einen unangenehmen Beischnack geben.

**Der Tropfen am Wasserleitungshahn.** Wie viel Wasser durch das Tropfen eines Leitungshahnes verloren geht, der nicht dicht schliesst, ist leicht berechnet. Es fallen nämlich nach genauer Beobachtung von einem undichten Hahn, der „troph“<sup>1</sup>, in der Minute 50 Tropfen ab. Das macht in 100 Minuten 5000 Tropfen oder einen Liter Wasser, in 24 Stunden also 14 $\frac{1}{2}$  und im Jahr über 5000 Liter Wasser, die nutzlos fortlaufen. Darum müssen tropfende Leitungshähne schleunigst repariert werden.

**Wie der Mensch sein und nicht sein soll.**

1. Der Mensch soll sein wie ein Adler, der sich über alles niedrige erhebt, aber er soll nicht alles in die Krallen nehmen.
2. Der Mensch soll sein wie ein Eckstein: er soll alle Gefahren an sich anprallen lassen, aber er soll kein Stein des Anstosses werden.
3. Der Mensch soll sein wie eine Glocke: er soll

wie aus einem Gusse sein, aber doch nicht hin- und herschwanken.

4. Der Mensch soll sein wie die Sonne: er soll die Welt zu erleuchten suchen, aber er soll niemals blenden.

5. Der Mensch soll sein wie eine Lokomotive: er soll sein Ziel zu erlangen trachten, aber dabei nicht zuviel Dampf und Wind machen.

**Neue Delikatesse.** Kamel- oder richtiger Dromedarfleisch wird in Nordafrika zwar nicht als Delikatesse betrachtet, aber doch vielfach gegessen. Ein findiger Fleischer in Algier ist auf den Gedanken gekommen, solches nach Paris auszuführen, und er hat sich mit einem dortigen Hause in Verbindung gesetzt. Zwar ist das Fleisch des strapazenstrotzenden Kamels dem des Pferdes noch unterwertig, aber die Pariser Kochkunst vermag ja so vieles, und so hoffen die Kamelfleisch-Ausführer auf einen glänzenden Erfolg ihres Unternehmens; wenn nicht sofort, so doch auf der Weltausstellung im Jahre 1900, und mancher Weltausstellungs-Besucher erhält dann einen Lendenbraten von Kamelfleisch.

**Der chemische Mensch.** Aus was besteht der Mensch? Was erhält man wenn er chemisch zerlegt wird? Der Mensch besteht aus dreizehn Grundstoffen, von denen fünf gasförmig und acht fest sind. Der Hauptbestandteil ist Sauerstoff in einem Zustand von äusserster Zusammenpressung. Ein Normalmensch von 70 kg Gewicht enthält 44 kg Sauerstoff, welche unter gewöhnlichen Verhältnissen einen Raum von 28 m<sup>3</sup> einnehmen würden. Ferner birgt besagter Mensch 7 kg Wasserstoff, welche im freien Zustande einen Raum von 80 m<sup>3</sup> füllen würden. Die drei übrigen Gase sind Stickstoff (1.72 kg), Chlor (0.8 kg) und Fluor (0.1 kg). An festen Stoffen enthält der Normalmensch 22 kg Kohle, 800 gr Phosphor, 100 gr Schwefel, 1750 gr Calcium, 80 gr Kalium, 70 gr Natrium, 50 gr Magnesium und 45 gr Eisen. Edelmetalle birgt somit der menschliche Körper nicht, und er enthält in der Hauptsache nur Stoffe, die wohlfeil sind wie Brombeeren. Eine bergmännische Ausbeutung des Menschen würde sich kaum verlohnen.

**Marmor zu reinigen.** Marmorplatten halten sich gut und verlieren ihre frische Farbe nicht, wenn man sie nur mit heissem Wasser ohne Zusatz von Seife (diese schadet der Farbe) reinigt und man darauf achtet, dass keine Flüssigkeit in dieselben eintrocknet. Haben sich bereits Flecke von Wein, Kaffee, Bier und dergleichen gebildet, so reinige man mit verdünntem Salmiakgeist, sehr verdünnter Salzsäure. Eau de Javelle, Ochsen-galle, oder man nehme eine Quantität frisch gelöschten Kalk, rühre ihn zu einer breiartigen Konsistenz mit Wasser an, trage den Brei mit einem Pinsel gleichmässig auf die Flecke und lasse den Anstrich 2—3 Tage ruhig stehen, bevor man ihn abwäscht. Sollten die Flecke nach einmaliger Anwendung noch nicht weg sein, so wiederhole man das Verfahren. Wendet man Eau de Javelle an, so giesse man vorsichtig auf jeden Fleck 1 bis 2 Tropfen und spüle mit Wasser nach. Auch ein Gemisch von gleichen Teilen Alkohol und Aether oder von Salmiakgeist und Terpentin soll im Stande sein, Wein- und Bierflecke zu vertreiben.

**Um verfälschten Essig zu erkennen.** Zu den Nahrungsmitteln, die häufig einer Verfälschung unterliegen, gehört auch der Essig. Die Produzenten und Verkäufer setzen dem Essig, um selben pikanter zu machen, Schwefelsäure und Salpetersäure zu. Diese beiden Säuren sind überhaupt dem Email der Zähne schädlich und rufen ihre Zerstörung herbei. Aber auch der Magen und die Verdauungsorgane werden von diesen schädlichen Säuren stark angegriffen. Ohne eine Kenntnis der Chemie zu haben, kann jedermann durch nachstehendes einfaches Verfahren sofort sich überzeugen, ob in dem zu verwendenden Essig die genannten schädlichen Säuren vorkommen. Man mischt nämlich in den Essig einige Tropfen Zuckerwasser, lässt hier auf die Mischung bei einer Temperatur, die geringer ist, als die wo sich der Zucker bräunt, verdampfen. Hat nun der trockene Rückstand eine schwarze Farbe, so ist Schwefelsäure vorhanden. Um Essig auf Salpetersäure zu prüfen, giesst man wenige Tropfen in eine Schale ab und schabt mit einem Messer von einem Federkiele die weisse Substanz dazu, erwärmt diese Mischung und wird sie dann gelb, so ist Salpetersäure vorhanden.

**Wann ist der Mensch am kräftigsten?**

Auf die Frage, zu welcher Stunde des Tages ist der Mensch am stärksten, würden wohl die meisten Menschen antworten: Früh unmittelbar nach dem Erwachen. Diese ja ganz plausibel erscheinende Antwort ist aber nach genauem Untersuchungen mit dem Dynamometer mit den Thatsachen nicht in Uebereinstimmung. Im Gegenteil, unmittelbar nach-

dem er das Bett verlassen hat, ist der Mensch am schwächsten, das heisst, seine Muskeln können zu dieser Zeit die geringste Arbeit leisten. Die Muskelkraft steigert sich schon ganz bedeutend nach dem Frühstück und erreicht ihren höchsten Stand nach dem Mittagessen; darauf sinkt sie wieder während einigen Stunden, hebt sich gegen Abend aus Neuem, um dann allmählich bis zum Morgen wieder zu verfallen. Die beiden schädlichsten Feinde tüchtiger Muskelkraft sind Trägheit und Ueberanstrengung — also auch hier ist die goldene Mittelstrasse das Richtige, eine mässige Anstrengung giebt den Muskeln den besten Kraftstand. Schweiss vergiessen bei der Arbeit schwächt die Muskeln ganz bedeutend. Nach diesen Resultaten wird also auch der Spruch „Morgenstunde hat Gold im Munde“ als unrichtig erwiesen oder doch dahin wenigstens einzuschränken sein, dass er lautet: „Morgenstunde nach einem tüchtigen Frühstück hat Gold im Munde“ — das Arbeiten vor dem Frühstück aber ist schädlich.

## Aktien-Hotels.

**Zürich.** Das Unternehmen des Grand Hôtel Bellevue ergibt für das Jahr 1895 eine Dividende von 4 Prozent (im Jahre 1894 2 Prozent).

**Rigi.** Die Aktionärversammlung der Gesellschaft Rigi-Kaltbad hat Rechnung und Jahresbericht genehmigt und auf Antrag des Verwaltungsrates Ausrichtung einer Dividende von 7 Proz. beschlossen.



**Nürnberg.** Das neuerbaute „Centralbahnhof-Hotel“ am Bahnhof wurde in „Grand Hotel“ umgetauft.

**Zürich.** Die Firma Kal Kracht in Zürich führt nunmehr den Firmazusatz: Hotel Baur au lac & Café Börse.

**Elberfeld.** Bahnhof-Pächter Gattemeyer in Vohwinkel kaufte für 100,000 Mark das dortige neuerbaute Hotel „Kaiserhof“.

**Aigle.** Le Grand Hôtel d'Aigle vient de s'agrandir de 40 lits et d'un nouveau restaurant du coté des cascades de Fontanay.

**Landesausstellung Genf.** Die „Société des Conserveurs alimentaires“ in Saxon hat für den „Pavillon de l'Industrie hôtelière“ 1000 Fr. gezeichnet.

**Montreux.** Die Fremden sind hier recht zahlreich, und trotzdem sind die Hotels nicht so besetzt wie andere Jahre: es ist zu viel gebaut worden, so schreibt man der Leipziger „Hotel-Revue“.

**Brüssel.** Das Hotel Mengelle befindet sich seit 1. Feb. unter der Führung des Herrn Schaefer-Steuers. Ebenso ist Herr Schaefer als, bekannt vom Hotel Trois Couronnes in Vevey, jetzt in genanntem Hause thätig.

**Küssnacht.** Das bei der Telskapelle in der hohlen Gasse stehende grosse vierstöckige Haus (früher Gasthof) ist von einer Gesellschaft französischer Geistlicher behufs Errichtung einer Knaben-Erziehungsanstalt angekauft worden.

**Bern.** † Im hohen Alter von 77 Jahren ist Herr Dan. Vogel in Bern gestorben. In den siebziger Jahren war er Besitzer des Schweizerhofes\* und auch des „Hotel du Nord“ in Interlaken. Der Mann hat allerlei Schicksale gute und böse, durchgemacht. Er ruhe sanft!

**Valais.** Les frères Antoine, Basile, Benjamin et Daniel Tabin, domiciliés à Vissoie (vallée d'Anniviers), ont constitué, sous la raison sociale Tabin frères, une société en nom collectif, dans le but d'exploiter en commun les deux hôtels qu'ils possèdent, soit l'hôtel d'Anniviers à Vissoie et l'hôtel des Diablons à Zinal. Le siège social est à Vissoie. La société a commencé le 1er janvier 1896.

**Grindelwald.** Dank der brillanten Witterung und der Abwesenheit allen Nebels blüht die Winteraison fort. Ueber 100 Fremde bevölkern das heimelige Dorf. In der letzten Zeit sind zahlreiche Hohegebirgstouren mit Erfolg ausgeführt worden, so wurden Eiger, Mönch und Jungfrau mehrmals bestiegen. In den nächsten Tagen soll von geübten Bergsteigern eine schwierige Tour auf das Wetterhorn ausgeführt werden.

**Davos.** Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 1. bis 7. Januar 1896: Deutsche 736, Engländer 614, Schweizer 279, Holländer 123, Franzosen 91, Belgier 130, Russen 93, Oesterreicher 18, Amerikaner 36, Portugiesen 1, Spanier 1, Italiener 1, Griechen 55, Dänen, Schweden, Norweger 26, Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 2208, darunter waren 78 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 2620.

**Vevey.** Wie die „Hotel-Revue“ in Leipzig berichtet, soll das Grand Hotel um 100 Zimmer vergrössert werden, da schon mehrere Jahre viele Familien in der Saison nicht mehr aufgenommen werden konnten. In dem Hotel können dann 350 Personen wohnen. In Front des jetzigen Speisesaales kommt ein offenes Restaurant und daneben ein Theater- und Konzertsaal. Unter diesen Räumlichkeiten wird ein Turnsaal u. s. w. eingerichtet.

*Wirt:* „Sie müssen schon den neuen Kellner entschuldigen, er ist ein Ausländer, er ist nämlich in Geldern daheim.“

*Gast:* „Mir scheint, er ist in Trinkgeldern daheim.“

# Seidene Ballstoffe

und Masken-Atlasse 65 Cts. per Meter

bis Frs. 20. 50, sowie schwarze, weisse und farbige Seidenstoffe von 65 Cts. bis Frs. 22. 80 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert etc. (ca. 240 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)	
Seiden-Damaste	von Frs. 1.40—20.50
Seiden-Foulards	„ „ 1.20—6.55
Seiden-Grenadines	„ „ 1.50—14.85
Seiden-Bengalines	„ „ 2.20—14.60
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ „ 10.80—77.50
Seiden-Plüsch	„ „ 1.90—23.65
Seiden-Masken-Atlasse	„ „ —.65—4.85
Seiden-Spitzenstoffe	„ „ 3.15—67.50
etc. — Muster umgehend.	219

G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.