

Beilage zu No. 19 der "Hotel-Revue"

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **6 (1897)**

Heft 19

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.

BEILAGE zu N^o 19 der „HOTEL-REVUE“.

Wir suchen für unser Blatt

einige mit dem

Hotel- und Fremdenverkehrswesen

vertraute Korrespondenten gegen Honorar
(Druckzeilen-Berechnung).

BASEL, im Mai 1897.

Redaktion der „Hôtel-Revue“.

Im Lande der Hummern.

Die ganze Welt ist darin einig, dass eine Hummermayonnaise bei einer Landpartie im Walde oder bei einem Abendessen im hellerleuchteten Speisezimmer genossen, eine köstliche Speise ist. Unsere Vorfahren kannten, mit Ausnahme derer, die am Gestade des Meeres wohnten, diesen Genuss nicht, heute kann ihn sich fast jeder gestatten. Freilich erscheint dieses Schallier — wir sprechen von dem Hummer — den Augen von zahlreichen Verehrern nicht angethan mit seiner rothen, leuchtenden Schale, die ihm den Namen Cardinal des Meeres verschafft hat, sondern in Gestalt einer einfachen Conservé in einer bescheidenen Blechbüchse eingeschlossen. Aber wo kommen sie in so vielen Blechbüchsen her? Die Frage ist wohl einer näheren Betrachtung wert, selbst wenn man ein Feind der langen, statistischen Zahlenreihe ist. Vielleicht glaubt mancher diese unzähligen Hummerbüchsen seien ein Werk der verbrecherischen Fälscher. Mit Nichten. Mögen die Erfinder falscher Trüffel, der Schnecken aus Guita-percha und des künstlichen Thunfisches einige tausend Büchsen mit Tintenfisch in die Welt schicken, in anderen befinden sich wirkliche Hummern. Der Seekapitän Le Clere hat das Verdienst, die öffentliche Aufmerksamkeit zuerst auf die ungeheuren und unerschöpflichen Mengen von Hummern an der Küste von Neufundland zu lenken. In der Bai, Port Swender genannt, hat man in einem Zeitraum von zwei Monaten allem 900000 Stück gefangen. Die Engländer, ursprünglich im Besitze der Bai, wurden von den Franzosen verdrängt; so entstand die weltbekannte Hummerfrage, über welche sich die Gelehrten beider Länder lange die Köpfe zerbrochen haben. Herr Thoulet, Professor an der Universität in Nancy, hat eigens eine Reise nach Neufundland gemacht, um die Hummergründe zu erforschen. Wir geben nachstehend die interessanten Berichte des genannten Herrn: „Während 5 Monaten im Jahre erschien eine bestimmte Anzahl von Arbeitern und Arbeiterinnen, welche ein Feldlager bezogen, um gegen den Hummer einen Krieg bis aufs Messer zu führen. Da ihnen der wunderbare Friede von Utrecht verboten, feste Häuser zu bauen, wohnen sie in aus Brettern zusammengeschlagenen Hütten; die Arbeitsräume zum Einmachen der Hummer sind so beschaffen, dass sie sich in drei Tagen abbrechen und einpacken lassen. In diesen Hütten kochen und bringen die Hummerfischer täglich 8000—12000 Stück in Büchsen, ausreichend, die ganze Welt damit zu versorgen. Der Hummer bietet gegen seinen Nachbar, den Kabeljau, den Vorteil, dass mit seinem Fang keinerlei Gefahren verbunden sind. Man legt in der Entfernung von 100 Metern vom Ufer halbrunde, aus Netzen und Tonnenreifen gebildete Kästen, in welche man als Lockspeise Stücke von kleinen Fischen oder Kabeljaus legt. Der Hummer, welcher sehr gefräßig ist, kriecht in den Kasten, um den Fisch zu verzehren. Von Zeit zu Zeit hebt ein Mann in einem Boot die Kästen und schüttet die Gefangenen aus, um sie ans Land zu bringen. Oft fängt man alte Hummern, welche 40—60 Ctm. lang sind. Nun geht es sogleich in die Arbeitsräume, in denen sich zwei grosse Kessel befinden, welche mit dem im Ueberfluss vorhandenen Holz des nahen Waldes geheizt werden. Jeder Kessel ist mit Meerwasser gefüllt; man kann darin ca. 100 Hummern auf einmal kochen. Sobald die Hummern gar sind, werden sie von einem Manne mit einer Art Harke herausgefischt und auf Bretter zum Abflauen gelegt. In der Hütte sieht man fortwährend drei- bis viertausend Hummern mit herabhängenden Schwänzen auf den Brettern. Das leuchtende Scharlachrot wirft ringsherum seine Strahlen. Welchen Vorwurf für einen Maler zu einem Stillleben! Die Kessel füllen sich mit einer rothen Brühe, welche einen angenehmen Krebsgeruch ausströmt und die schönste Suppe geben würde, aber welche Entweihung, dass sie einfach ins Meer gegossen wird, wo Tausende von kleinen Fischen sich daran göttlich thun! Sobald die Hummern abgetropft sind, reicht man sie einzeln einem Arbeiter hin, der, mit einem Hackmesser bewaffnet, die Schalen mit grosser Geschicklichkeit zerschlägt, das Fleisch herausnimmt und es den Arbeitern zu reicht, die es, nachdem es rasch abgewogen ist, in Blechbüchsen packen und mit einem stempelartigen Holz fest eindrücken. Ein anderer Arbeiter ergreift die Büchsen, treibt mit drei Hammerschlägen die Böden auf und sein Nachbar lötet sie zu. In der

Mitte des Deckels befindet sich ein kleines Loch, aus welchem, nachdem die Büchsen in kochendem Wasser eine Zeitlang gekocht haben, die Luft entweicht. Man schliesst die Oeffnung mit einem Tropfen Zinn und die Büchse ist fertig. Es sind nur wenige Leute beschäftigt und es ist daher die grösste Anstrengung und Uebung erforderlich, um täglich 12000 Büchsen fertigzustellen. Fügen wir hinzu, dass es den Leuten erlaubt ist, soviel Hummer zu essen, wie sie wollen; aber nur selten, vielleicht am Sonntag, machen sie von dieser Erlaubnis Gebrauch. Der sonst so verführerische Hummer macht auf die kleinen Arbeiterinnen nicht den geringsten Eindruck. Herr Thoulet spricht die Ueberzeugung aus, dass die Hummern, wenigstens jetzt, in so grosser Menge vorhanden sind, dass alle in Thätigkeit befindlichen Kessel nur ein kleines Loch in diese Masse machen. Als Merkwürdigkeit ist noch zu berichten, dass es dem berühmten Austerzuchtler in der Normandie, Herrn v. Wolboek, gelungen ist, den Hummer zu züchten wie die Kaninchen.“

Kranke Fässer — kranke Weine.

Es ist unvergleichlich leichter und billiger, ein Fass gesund zu erhalten, als ein verderbtes wieder in guten Zustand zu bringen; das gleiche ist der Fall mit dem Wein. Bei tadelloser Behandlung eines Fasses kann es in hundert Jahren noch so gut wie neu sein, währenddem ein total vernachlässigtes Fass in wenig Jahren ganz unbrauchbar wird. Wie bald ist ein Fass grau, aussen und innen mit Schimmel überzogen oder es riecht nach Essigsäure; werden dann solche Fässer nicht ganz rationell behandelt, so hat man alsbald auch grüneligen, schimmeligen oder stichigen Wein. Diese bösen Mikroorganismen, wie Schimmel- und Essigpilze, dringen in die Fugen und Poren des Holzes hinein und sind nur durch Ausbürsten und Ausschwenken des Fasses schlechterdings nicht aus jenen Schlupfwinkeln herauszubringen; wenn der Fall ein böser ist, so leisten oft nicht einmal Sodaulösungen bei schimmeligen und Schwefelsäure bei stichigen Fässern Abhilfe, ein richtiges Ausdämpfen ist das wirksamste. Wie leicht, wie fast mühelos lässt sich aber ein Fass reinschmeckend erhalten. Sobald es leer geworden, schaffe man es aus dem Keller, entleere den Rückstand, reinige es, schweife es ein und verwende dazu chemisch reinen, vollkommen arsenikfreien Schwefel. Bevor wieder Wein in's Fass kommt, spüle man es einige Mal mit frischem Brunnenwasser aus; so lange es leer bleibt, soll es alle 6—8 Wochen eingebrannt werden.

Fässer, die längere Zeit an der Sonne liegen, werden stichig und auf feuchtem Boden schimmelig. Diesen Fehler begeht man namentlich mit dem sog. Pièces-Transportfässern; solche Gebinde sieht man besonders an Bahnstationen oft längere Zeit umherliegen, den Schwankungen der Witterung, Sonne, Regen etc. ausgesetzt. Kann man aus irgend einem Grunde ein leer gewordenes Fass augenblicklich nicht aus dem Keller schaffen, so soll man es, insofern ein sofortiges Reinigen auch im Keller nicht möglich ist, sofort einschweifen und hermetisch verschliessen. Millionen Liter Weine leiden oder verderben alljährlich, weil die erwähnten, einfachen Massregeln, teils wegen Unkenntnis, teils wegen Gleichgültigkeit und sogar vielfach infolge von Vorurteilen gegen das Schwefeln nicht befolgt werden; der Schaden folgt aber stets auf dem Fusse nach.

Die Küfer sind im allgemeinen auch zu wenig exakt und oft zu wenig reinlich; ihre Weinschläuche besonders sind oft in schlechtem, verschimmeltem Zustand. Benutzt man solche unsaubere Schläuche, dann hat der Wein sofort den Schimmelgeschmack gerbt. Derartige Fälle giebt es viele, also aufpassen, exakt und reinlich sein, sonst geht der Konsum des empfindlichen, aber edelsten aller Getränke immer mehr zurück!

Eine neue Methode zur Bereitung von Kunsteis wurde von Dr. Nentweg, Lehrer am Technikum in Mittweida, in der vorwöchentlichen Sitzung der Deutschen chemischen Gesellschaft zu Berlin besprochen und vorgeführt. Redner erklärte, dass er bei Experimenten, die einen anderen Zweck hatten, durch eine zufällige Kombination dazu gelangt sei, ein Kunsteis herzustellen, das sich schon durch seine Eigenschaften sehr vorteilhaft vor den Erzeugnissen der seitherigen Fabrikation auszeichnet und ausserdem zu seiner Erzeugung keine kostspieligen maschinellen Einrichtungen erfordert, im Gegenteil auf die denkbar einfachste Weise sich herstellen lasse. Herr Nentweg füllte sodann ein Kristallgefäss von einem Liter Inhalt mit gewöhnlichem Leitungswasser, schüttete in dasselbe etwa 20 Gramm eines weissen Pulvers, das er durch Umrühren der Flüssigkeit mit einem Glasstabe zur völligen Auflösung brachte, derart, dass das Anfangs leicht getrübe Wasser wieder glanzhell wurde. Sodann goss er

25 Gramm einer — stark nach Ammoniak riechenden — Flüssigkeit in die scharf beleuchtete Schale, in der sich alsbald glitzernde Cristalle bildeten, welche sich nach und nach derart verdichteten, dass nach Verlauf von genau 23 Minuten die Schale von einer klaren, wasserhellen, klingend harten Masse angefüllt war. Es war Kunsteis, das sich vor aller Augen gebildet hatte und das, wie der Vortragende durch Messungen mit dem Thermometer nachwies, eine Hälfte von — 24 Grad Celsius hatte. Hiermit waren die Ueberraschungen aber noch nicht zu Ende; Herr Dr. Nentweg bot solche vielmehr noch durch weiteres Experimentieren mit dem eben gewonnenen Produkt. Er legte den kleinen Eisblock in eine andere, drei Liter Wasser enthaltende Glasschale; nach kurzer Zeit begann das Wasser sich zu Eis zu verdichten, welches nach ungefähr 16 Minuten in Consistenz und Aussehen dem jetzt gebräuchlichen Kunsteis gleich und die normale Nulltemperatur zeigte, während der Kern seine Härte und Klarheit bewahrt, seine Temperatur jedoch auf 8 Minusgrad erhöht hatte. Die Versammlung brach in lauten Beifall aus. Herr Nentweg teilte des Weiteren mit, dass er die Ausnutzung dieser Methode der Eisbereitung sich durch Patente in allen Kulturländern sichern werde und dass das Notwendige hierfür bereits in die Wege geleitet sei. Auf eine Frage des Direktors der Brauerei Hohen-Schönhausen, Herrn Starke, gab Herr Dr. Nentweg noch die Erklärung ab, dass die Materialien zur Herstellung der für die Eisbereitung erforderlichen, durchaus unschädlichen Ingredienzien in unerschöpflichen Mengen vorhanden und nicht kostspielig seien; die Ingredienzien zur Herstellung von einem Kubikmeter seines Kerneises stellten sich jetzt auf etwa 1 Mark 90 Pfg., dürften jedoch bei fabrikmässiger Gewinnung noch eine bedeutende Ermässigung im Preise erfahren.



Biel. Die Drahtseilbahn Biel-Maggingen ist eröffnet. Die Stanserhorn-Bahn hat den Betrieb für die Saison wieder aufgenommen.

Der Julierpass wird voraussichtlich kommenden Freitag fürs Rad geöffnet werden.

Montreux. Die Bahn Glion-Territet beförderte im März 5014 Personen, 1601 mehr als im März des Vorjahres.

Solothurn. Betreffend Weissensteinbahn soll wieder ein neues Projekt vorliegen mit Verlegung der Linie über Neu-Solothurn.

Pilatus-Bahn. Der fahrplanmässige Betrieb nach Pilatus-Kulm ist am Donnerstag den 6. Mai wieder aufgenommen worden.

Engadin. Am Flüela läuft der Postwagen nunmehr bis zum Tschuggen. Auf der Süser Seite dürfte die Strasse in den nächsten Tagen bis zum Wegerhaus fürs Rad geöffnet sein.

Uetliberg. Der Verwaltungsrat der Uetlibergbahn beschloss die Erstellung der elektrischen Beleuchtung auf „Hotel Uetliberg“ und bewilligte hierfür einen Kredit bis auf Fr. 60,000 Fr.

Burgdorf-Thun-Bahn. Der Verwaltungsrat der Burgdorf-Thun-Bahn beschloss auf Antrag der Direktion einstimmig, dem Grossen Rate ein direktes Trace Heimberg-Thun, mit Weglassung einer Station Steffisburg, zu empfehlen, sofern damit Thun auf einen weiteren Vorbehalt für seine Subvention verzichte.

Zug. Die auf den 2. Mai abhin einberufene Volksversammlung besprach die Frage, ob der Dampfschiffbetrieb auf dem Zugersee nach Eröffnung der neuen Eisenbahnlinie Zug-Goldau fortgesetzt oder eingestellt werden soll. Die Versammlung sprach sich für ersteres aus und beschloss Gründung einer Aktiengesellschaft und Uebernahme des Schiffmaterials der Luzerner Gesellschaft zu 15,000 Fr. Die sofort begonnene Aktienzeichnung lässt hoffen, dass der Dampfschiffbetrieb erhalten bleibt.

Valo-Züge. Auf der New-Yorker Hoobahn wurde am 11. April mit einer Neuerung begonnen, die in Radfahrerkreisen mit Freuden begrüssert wurde. Es wurden Radfahrer-Spezialzüge in den Dienst gestellt. Diese Züge sind so eingerichtet, dass Radfahrer in denselben ihre Fahrräder mitnehmen können. Eine Sitzreihe ist zu diesem Zwecke aus den Wagen entfernt und an Stelle derselben sind Stützen für die Fahrräder getreten, so dass ein jeder Wagen Raum für 25 Personen und 25 Fahrräder bietet. Der Beförderungspreis für Person und Rad beträgt nur 15 Cents.

Luzern. Der Gesamtverkehr der vom 1. Mai bis 15. Oktober abgestiegenen Fremden stellte sich wie folgt:

	1896	1895	1894	1893
Deutschland	28661	30689	28160	25734
Oesterreich-Ungarn	2859	3690	3267	4260
Grossbritannien	19704	20311	19055	13721
Ver. Staaten (U. S. A.)				
und Canada	10445	11885	9671	3771
Frankreich	9899	9130	8515	8097
Italien	3012	2762	2836	3533
Belgien und Holland	3804	4263	3527	3721
Dänemark, Schweden, Norwegen	816	923	816	803
Spanien und Portugal	593	467	421	397
Russland u. Ostseeprovinz.	3085	2858	2545	2138
Balkanstaaten	351	482	525	470
Schweiz	12815	12810	10956	12290
Asien und Afrika (Indien)	691	792	635	726
Australien	167	165	170	219
Verschiedene Länder	304	427	309	347
Total Personen	97185	101654	91408	80227

(In diesen Zahlen sind nach bisherigem Usus Gesellschaften, Vereine, Schulen, Geschäftsreisende und Lokalverkehr nicht begriffen.)

