Eisenbahnflegeleien

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8 (1899)**

Heft 5

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-521761

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

Erscheint Samstags

Basel, den 4. Februar 1899.

№ 5.

Bâle, le 4 Février 1899.

Paraissant le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzeile oder deren Raum.

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Etranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
20 Cts. pour la petite-ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins | 8. Jahrgang | 8me Année | Organe et Propriété de la Société suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel ✱ TÉLÉPHONE 2406 ✱ Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Ueber das Schönen der Weine.

Im „Praktischen Ratgeber" wurde die Frage betr. „Schönen der Weine" aufgeworfen und wurde dieselbe von Herrn Dr. P. Kulisch gelöst, indem derselbe nachstehende Beschreibung des Verfahrens, wie einige Winke über die richtige Anwendung des Schönens zum allgemeinen Besten veröffentlicht. Er führt über diesen, auch für den Wirtestand interessanten Gegenstand, Folgendes aus:

Das Schönen der Weine ist eine Methode zur Klärung derselben. In manchen Fällen wendet man dieselbe auch an, um Geschmacksfehler oder störende Färbungen der Weine zu beseitigen. Man setzt zu diesem Zwecke dem Weine gewisse Stoffe, „die Schönung", zu, welche im Weine eine Trübung hervorrufen, dabei die im Weine vorhandenen Substanzen einschliessen und zu Boden reissen. Hat sich die Schönung gut abgesetzt, so hat man über einem Bodensatz, „dem Schönungstrub", vollkommen klaren Wein. Diesen zieht man vom Trube vorsichtig ab. Bei grösseren Weinmengen wird der im Trub sich befindende Wein noch durch Filtrieren gewonnen, wozu man am besten vorher gut gewässerte Spitzbeutel aus Leinwand oder Nessel benutzt.

Die wichtigsten Schönungsmittel sind:

1. *Hausenblase.* Gut geeignet für die meisten Weissweine und nicht zu herbe Apfelweine. 5 Gramm Hausenblase werden ohne Erwärmung in 1 Liter sauren Weines aufgequellt, wobei man zuerst wenig Wein aufgiesst und den Rest in kleinen Portionen zusetzt, sobald der vorher aufgegossene Wein von der Hausenblase aufgesaugt ist. Die fertige Schönung wird durch ein Leinentuch getrieben. 1—3 Liter dieser Schönung muss kühl aufbewahrt werden. Bei längerer Lagerung verdirbt sie leicht, was durch Verflüssigung der Gallerte und schlechten Geruch sich kundgiebt.

2. *Gelatine.* Schönungsmittel für viele Rotweine, herbe und braune Weissweine, viele Apfelweine, namentlich solche mit hohem Gerbstoffgehalt. Man löst 20 Gramm Gelatine, ohne zu kochen, in 1 Liter heissen Wassers auf. Die Schönung muss sofort nach dem Erkalten angewendet werden, bevor sie gallertartig gesteht. Bei längerer Aufbewahrung verdirbt sie. Auf 1000 Liter Wein braucht man 10—100 Gramm Gelatine oder ½ bis 5 Liter obiger Schönung.

3. *Eiweiss.* Für Rotweine, bisweilen auch bei braunen und herben Weissweinen. Man rechnet auf 1000 Liter Wein 10—30 Eiweiss, die zum Zwecke leichterer Verteilung vorher tüchtig gepeitscht oder zu Schnee geschlagen werden müssen.

Alle Schönungen werden, bevor man sie dem Weine zusetzt, mit der zehnfachen Menge Wein verdünnt und durch Hin- und Hergiessen innig vermischt. Dann erst rührt man die verdünnte Schönung in das zu schönende Fass ein, wobei die Schönung mit dem ganzen Wein innig vermischt werden muss. Grössere Mengen Bodensatz, die vorher schon im Wein vorhanden waren, dürfen nicht aufgerührt werden. Sind solche vorhanden, so muss der Wein vor dem Zusatz der Schönung davon abgezogen werden.

Das Absetzen der Schönung dauert, je nach der Art des Schönungsmittels, 3—8 Wochen. Man vermeide zu frühes Abziehen von der Schönung. Der Wein kann oben hell sein, ohne dass die Schönung sich schon ganz abgesetzt hat. Der „Trub" geht bei längerem Lagern dichter zusammen. Wenn man nicht besondere Eile hat, warte man 4—6 Wochen. Zulange darf der Wein auch nicht „auf der Schönung" liegen, da die Schönung sich wieder heben und den Wein von neuem trübe machen kann. Am vollständigsten gelingt die Trennung des Weines vom Schönungstrub, wenn man nicht direkt vom Trub weg auf die Flasche zieht, sondern zunächst noch einmal auf ein Fass oder ein Ballon und von dort erst nach mehrwöchentlicher Lagerung auf die Flasche.

Erst dann, wenn ein Wein einigermassen ausgebaut ist, verspricht eine Schönung Erfolg. Aber auch bei fertigen Weinen ist dieselbe in der Hand eines Unerfahrenen eine ziemlich unsichere Sache. Nicht nur insofern verhalten sich die Weine verschieden, dass der eine Wein sich besser mit diesem, der andere besser mit jenem Schönungsmittel klärt. Schon die unrichtige Bemessung der Schönungsmenge kann ein Misslingen der Schönung zur Folge haben. So kann zum Beispiel ein Apfelwein mit 1 Gramm Hausenblase auf 100 Liter ganz trübe bleiben, während er mit der doppelten Menge sich vorzüglich klärt. Ein geübter Kellermeister wird in den meisten Fällen auf Grund seiner Erfahrungen über die Schwierigkeiten hinwegkommen, wer aber nur als Liebhaber hier und da einmal einen Wein klären will, läuft gar zu leicht Gefahr fehlzugreifen und seinen Wein durch die sitzengebliebene Schönung trüber zu machen, als er vorher war. Daher kann ich im Keller des Liebhabers die Schönung nur für gewisse Ausnahmefälle empfehlen. Wegen der sicheren Wirkung kommt hier mehr das Filtrieren in Betracht, wozu es ja jetzt sehr praktische und billige Apparate giebt. Im Grossbetriebe wird das Schönen immer seine Bedeutung behalten, weil es die Frische und Blume weniger angreift.

Eisenbahnflegeleien.

Die „Zeitung des Vereins deutscher Eisenbahnverwaltungen" gibt den immer lauter werdenden Klagen über die dauernde Zunahme der schon lange als „Eisenbahnflegelei" berüchtigten schlechten Aufführung im Coupé und sonst beim Reisen wie folgt Ausdruck: „Die Eisenbahn ist des Publikums wegen da und nicht etwa umgekehrt." Mit dieser kategorischen Erklärung hat schon mancher Beschwerdeführer seiner Beschwerde denjenigen Nachdruck zu sichern geglaubt, der ihr nur zu oft in sachlicher Begründung abging. Aber mit dieser Forderung hat es seine eigentümliche Bewandtnis. Man wird es nämlich nie erleben, dass ein solcher Beschwerdeführer unter der Bezeichnung „Publikum" etwas anders gemeint hätte, als seine eigene werte Person. Immer hätte daher die Redensart lauten müssen: „Die Eisenbahn ist für mich ganz allein da und nicht umgekehrt!" Gerade daraus entspringen aber so unendlich viel Uebelstände für das reisende Publikum selbst, dass es wohl am Platze sein dürfte, hier einmal das Beschwerdebuch auszulegen und hineinzuschreiben, was im Verlauf der Dinge so etwa die Reisenden selbst aneinander anthun. „In diesem Sommer reiste ich von Zürich nach Luzern und hatte dabei das Glück, mit drei jungen Engländern zu fahren", beginnt die Darlegung. „Von diesen hatte der eine nichts Eiligeres zu thun, als seine schmutzigen Stiefel auf das Wagenpolster zu legen; der zweite rauchte Tabak aus einer kurzen Pfeife und spuckte unaufhörlich im Coupé umher, und der dritte schlug in Ermangelung einer anderen Beschäftigung von Zeit zu Zeit mit seinem Stocke auf das Polster und freute sich kindlich über die Staubwolken, die er damit den Polstern entlockte. Diesen drei Typen rücksichtsloser Reisenden war nur schwer beizukommen, sie fühlten sich souverän und pfiffen auf das Publikum. Das waren zufällig drei Engländer, aber das schreckliche Ausspucken kann man auch an Deutschen beobachten, nicht blos in der dritten Klasse, und die Polster mit den Stiefeln zu beschmutzen, ist auch bei uns die freundliche Gewohnheit Vieler, die sonst gleich mit Beschwerden zur Hand sind, wenn es einmal nicht nach ihrem Kopfe geht. Aber es giebt noch zahlreiche andere Arten von Reisenden, die es im rücksichtslosesten Egoismus zu einer wahren Virtuosität bringen. Da sind zunächst die Luftfanatiker. Sie befinden sich nur wohl, wenn alle Fenster im Wagen offen sind und der Wind um die Ohren saust. Wehe dem armen Passagier, der solchen Zug nicht vertragen kann und verlangt, dass die Fenster auf der Windseite geschlossen werden. Der Höflichkeit wir Hohn und der berechtigten Forderung wird passiver und aktiver Widerstand entgegengesetzt. Der Schaffner, der dann zur Hilfe herbeigeholt wird, mag die Worte noch so sehr auf die Goldwage legen; er zeitigt entweder einen Eintrag ins Beschwerdebuch oder eine gröbliche Abfertigung. Vielleicht tragen ein paar Reisende auch Schnupfen, Zahnweh oder Ohrenreissen davon, doch dass geniert den Rücksichtslosen nicht. Rücksichtslos zu verfahren ist ferner nicht selten dem enragierten Raucher eigen. Es giebt ja gottlob getrennte Räume für die feindlichen Brüder Raucher und Nichtraucher. Aber es kommt doch oft vor, dass Frauen und Kinder in Abteilungen Platz nehmen müssen, wo das Rauchen von Obrigkeitswegen gestattet ist. Da wäre es doch oft recht am Platze, wenn das Rauchen von Anstandswegen wenigstens soweit eingeschränkt würde, dass auch eine Frau dabei existieren kann. Einem Reisenden passierte es, dass er bei einem Nachtschnellzug keinen Platz in dem Nichtrauchercoupé mehr finden konnte und gezwungen war, in einem Raucherconpé mit Frau und Tochter Platz zu nehmen. Da befanden sich vier Herren, die erst Cigarren und dann aus Tabakspfeifen rauchten. Höfliche Vorstellungen fruchteten nichts. „Hier ist Rauchcoupé! Wem's nicht passt, der kann aussteigen!" Ob in einem solchen Falle die Entsagung wirklich eine so heroische That ist, dass man sie füglich von einem anständigen Menschen nicht verlangen kann? — Und dann: welche unerschöpfliche Quelle von gegenseitigen Rücksichtslosigkeiten bietet die Heizung der Wagen! In der Regel ist es der Ueberschuss an Wärmegefühl, der rücksichtslos wirkt. Fenster auf! ist die Parole und die Erkältung der Mitreisenden der Erfolg. Auf der frostigen Seite fehlt oft jedes Verständnis dafür, dass es Leute giebt, denen die Ueberhitzung des Coupés gesundheitsschädlich ist. Wie selten ist die Erkenntnis zu finden, dass in allen solchen Verhältnissen nur die gegenseitige nachsichtige Duldung zu einem Kompromis führen kann, dass die sich widerstreitenden Ansichten und Interessen nach Möglichkeit vereinigt.

Un Menu chinois.

Ce menu d'un repas en Chine offert à M. Marcel Manier, dont l'ordre et la marche sont bien faits pour bouleverser nos idées en matière culinaire:

DOUCEURS

Raisins, Poires, Pommes, Châtaignes d'eau, Grainos de Pastèques confites, Noix glacées, Gelées de fruits, Noisettes grillées au safran.

HORS-D'ŒUVRE

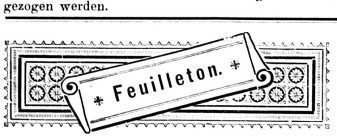
Poulets fumés, Poissons fumés au vinaigre de riz, ou Oeufs de canard conservés (cinq ans) dans la chaux, Crevettes à l'huile de ricin, Fromage aux pois, Jambon fumé, Choux de mer marinés, Choux salés. Côtes de laitues salées.

DINER

Potage aux nids d'hirondelles, Ailerons de requin au jambon, Canard laqué, Pois au miel, Filets de poissons aux légumes, Holoturies au gien tseng, Pousses de bambou d'hiver, Crevettes au sucre, Filets de poussins frits, Porc bouilli, Poisson sauce chrysanthème, Champignons au gras, Soupe aux graines de lotus, Crème de pois aux fleurs bleues, Soupe de chrysanthèmes.
Pain de maïs à l'étuvée, Pains à la viande.

VINS.

Jaune de Shao-Sing. Liqueur de roses, Liqueur des Académiciens.



Pour maigrir.

Extrait de la Chronique scientifique de M. H. de Parville, dans les *Débats:*

On a assez parlé de la cure de l'obésité du docteur Schweninger, le médecin du prince de Bismarck. Elle est toujours en vogue à Baden-Baden. Si on la connait en gros dans le public intéressé, peut-être en ignore-t-on encore les détails. Nous allons essayer brièvement de combler cette lacune, qui n'intéresse pas les gens maigres, mais assurément ceux qui marchent sur leurs 100 kilog.!

La méthode de Schweninger est fondée sur trois actions thérapeutiques: le massage de l'abdomen, les bains chauds, le régime alimentaire.

On fait trois séances de massage par jour, d'un quart d'heure, avant le repas. Tapotage, pincement, pétrissage. Le malade étant couché, on enfonce les points profondément en déprimant la paroi abdominale et en faisant respirer à fond le patient de 5 à 20 fois par minute, de façon à faire travailler son diaphragme. On écrase ensuite, par des pincements énergiques avec les deux paumes de la main, les lopules adipeux sous-cutanés de manière à couvrir la peau d'ecchymoses. Enfin, l'opérateur se place à genoux sur le ventre de l'obèse, en même temps que celui-ci s'efforce de faire de très profondes respirations (de 5 à 30 par minute). Cette dernière opération est faite dans le dessein d'amener la disparition de la graisse qui entoure le cœur et qui entrave le fonctionnement du cœur et des poumons.

Ce massage violent et un peu brutal n'est certes pas du goût de tous les malades. Mais il faut s'y soumettre, et il paraît qu'on finit par s'y habituer. Après chaque séance de massage, le malade reste exténué sur sa couchette.

Quant aux bains, ils sont locaux et quotidiens. Un jour, on baigne les bras, un autre les jambes et les pieds, un autre le siège. Ces bains durent vingt minutes à une température initiale de 37 degrés, que l'on élève par la circulation d'eau chaude jusqu'à 50 degrés. On dit que la sensation est pénible et amène un état particulier suivi d'un sommeil d'une demi-heure à trois quarts d'heure. On prend ces bains dans des caisses de fer-blanc percées de trous pour le renouvellement de l'eau de plus en plus chaude.

D'après M. le docteur Romme, qui a suivi de près le traitement, le régime alimentaire adopté par M. Schweninger n'est pas moins rigoureux que les pratiques précédentes. Pour bien marquer que la diète doit être sévère, la vaisselle et les ustensiles employés sont de dimensions minuscules; on dirait d'un ménage de poupée. Chaque malade mange dans sa chambre en quelques minutes et cinq fois par jour, à heures fixes. Sont exclus rigoureusement du régime alimentaire: pain, biscuits, gâteaux, beurre, grains, sucre, café, thé, lait, vin, bière, eau-de-vie. Comme exemple, voici le menu d'un premier déjeuner: tranche de fromage de Gruyère ou de Hollande, sans pain ni beurre; dix pruneaux ou un œuf ou une assiette de pommes de terre. En somme, aux trois repas: jambon, viande rôtie, fromage, poisson et légumes, sans pain, ni graisses, ni sauces. On ne bois jamais en mangeant; une demi-heure après les repas, un verre de 50 grammes d'eau minérale gazeuse. Chaque malade reçoit un demi-litre d'eau, qui doit suffire pour toute la journée.

On souffre d'abord beaucoup de la soif, mais la privation cesse au bout de quatre ou cinq jours. Cette cure, qui est assez sévère, dure de six semaines à deux mois. Elle est suivie de résultats. M. Romme cite une malade pesant 120 kilogr. qui, au bout de neuf mois, n'en pesait plus que 72. Mais, si l'on veut que la diminution de poids soit maintenue, il faut continuer un régime et une hygiène sévères. Avis aux intéressés.