

# Bundesbahnen und Fremdenverkehr

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1901)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-521620>

## **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.

Erscheint •••  
••• Samstags

Paraissant •••  
••• le Samedi

Abonnement:

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

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

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Abonnements:

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

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

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10<sup>me</sup> Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelières

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel \* TÉLÉPHONE 2406 \* Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen

Exonérations des Souhais de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der Fachschule des Schweizer Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

- Hr. Antille L., Hotel du Parc, Montana . . . Fr. 10
Kunz J., Hotel Bon-Port, Territet . . . 10
Odermatt M., Hotel Terminus, Engelberg . . 10

Total Fr. 30 —
Uebertrag von voriger Nummer . . 2,522.50
Summa Fr. 2,552.50

Bundesbahnen und Fremdenverkehr.

Der erste Bundesrat ist in der ersten Stunde des neuen Jahrhunderts dahingesaunt, von der Bevölkerung Aarau würdig geschmückt und von derjenigen Berns ebenso würdig empfangen.

In diversen Gewerbe- und Industriekreisen rüstet man sich jetzt schon, um in gegebenen Momenten mit Anträgen, durch welche Verbesserungen und Erleichterungen erstrebt werden, aufzutreten zu können.

Bereits sind aus unseren Kreisen Stimmen laut geworden, es möchte unser Bureau auch in dieser Beziehung als Centralstelle angesehen werden, bei welcher Wünsche und Anträge zur Ausarbeitung und Weiterleitung eingereicht werden sollen.

Die Schweiz steht als Musterland des Fremdenverkehrs da und sie wird es auch bleiben, dagegen hat z. B. Oesterreich, resp. das Tirol, welches mit ihr in Konkurrenz tritt, das von ihr voraus, dass der Staat immer derjenige ist, der zuerst eingreift und hilft, wenn es gilt, den Fremdenverkehr zu fördern.

Wir zweifeln nicht, dass, wenn einmal der Bund Eigentümer sämtlicher Hauptbahnen ist, er auch ein willigeres Ohr für die Entwicklung des Fremdenverkehrs zeigen wird, umso mehr, da dann seine eigenen Interessen in Frage kommen.

Fremdenverkehrs mangels der nötigen Hilfe unerledigt.

Um auf die eingangs erwähnte Anregung zurückzukommen, dürfte ein schon mehrmals höhern Orts angebrachter Wunsch wieder in Erwägung gezogen und in bestimmte Form gefasst werden, nämlich die Verlängerung, resp. der frühere Beginn der Reisezeit durch Einführung der Sommerfahrpläne auf 1. Mai.

Eine weitere Anregung, der gewiss ihre Berechtigung nicht abgesprochen werden kann, geht uns von einem unserer geschätzten Leser zu, nämlich, es seien die Personenzüge je nach den drei Klassen äusserlich leichter kenntlich zu machen, als dies bis jetzt der Fall, und zwar durch verschiedenartigen Anstrich.

Wir sind gerne bereit, weitere Anregungen und Wünsche entgegen zu nehmen, wie dies verschiedenerseits gewünscht wird, wenigleich wir die Ueberzeugung haben, dass manche Frage eher ihre Lösung finden wird, wenn sie durch die Vermittlung der Verkehrsvereine, resp. durch den Verband sämtlicher Verkehrsvereine weitergeleitet wird; denn erstens vertritt dieser Verein eine numerisch viel grössere Zahl von Interessenten, nämlich das reisende Publikum selbst, und zweitens ist seine Stellung eine neutralere und wird seine Stimme eher als der Ausdruck der Reisenden selbst angesehen werden; nicht zu vergessen, dass gerade hierin die ihm bei der Gründung zuge dachte Aufgabe liegt.

Hotelierverein Lugano.

(Eingesandt.)

Am 5. Januar 1901 vereinigten sich, zum ersten Mal seit seiner Gründung, der Hotelierverein von Lugano und Umgebung im Hotel Lugano zu einem Familienabend, zu Ehren der zurücktretenden Direktion, insbesondere seines langjährigen Präsidenten, Herrn Alex. Bèba-Castagnola, sodann aus Anlass des 10jährigen Bestehens des Vereins und, um den Familien der Mitglieder Gelegenheit zu geben, sich näher kennen zu lernen.

- Hors d'œuvres
Consommé à l'Impératrice
Pauquettes de Soles à la Choisy
Filet de Bœuf piqué à la Chartreuse
Chaud-froid à la Volaille en Bellevue
Choux de Bruxelles aux Marrons
Gigot de Mouton rôti, Sauce Bigarrade
Salade à la Waldorf
Charlotte de Pommes
Biscuits glacés, Petits fours
Fruits, Dessert
Café
Niersteiner
Vin du Pays
St. Julien
Champagne Duc de Grandson
Liqueurs

Nach Schluss des Banketts wechselten Gesangs- und Klavierstücke und Produktionen des Graphophon, demonstriert durch Herrn Broca. Ein Ball krönte die Festlichkeit, welche durch ihren familiären Charakter viel dazu beitragen wird, das Band der Freundschaft und Kollegialität zu befestigen.

Weinabzüge.

Für gewöhnlich wird man den Wein im ersten Jahre etwa viermal abziehen können; das erstmal im Dezember oder Januar; das zweitemal im März — womöglich noch ehe die wärmere Frühlingstemperatur durch Entweichen der im kalten Wein reichlich gelösten Kohlensäure den Wein von neuem ins Treiben bringt und die schon abgesetzten Trübungen wieder aufrührt; das drittemal vor dem Herbst und das viertemal etwa im Dezember.

Im zweiten und dritten Jahre genügen je zwei Abzüge, im Februar oder März und im September.

Wir sind gegenwärtig in der Epoche angelangt, wo der erste Abzug des letztjährigen Weines vorgenommen werden kann.

Im Januar ist es den meisten Wirten und vielen Weinhändlern zu kalt, man wartet fast allgemein bis in den März und April hinein damit zu. Das ist nicht klug. Besonders heuer ist es ratsam, den ersten Abzug spätestens im Januar vorzunehmen und zwar vermittelt der Weinstürze. Dies ist das zweckmässigste Lüften des Jungweines, indem man den Wein in kräftigem Strahle aus dem einen Fasse in Stürzen einfließen lässt und mit Hilfe eines Trichters in das andere, recht saubere Fass einschüttet.

Das Lüften des Weines bewirkt nämlich dessen Reifeentwicklung. Wer auch nur einigermaßen Sorge hat zu seinem Keller, der wird den Winter hindurch dafür trachten, dass die Kellertemperatur so ziemlich konstant 6 bis 7° C. aufweist.

Den Keller können wir momentan allerdings nicht lüften, die Fenster und Zuglöcher nicht öffnen, da wir aber zur Operation des Ablassens der Weine möglichst reine Luft haben müssen, so ist es ratsam, den Keller etwa einen Tag vor den Abzügen zu schwefeln, was Mikroorganismen und Schimmel vernichtet. Auch die Fässer, in welche abgezogen wird, sollen mehr oder weniger geschwefelt werden.

Es ist von Wichtigkeit, dass man zum Schwefeln der Fässer arsenikfreien Schwefel verwende — vorab jedoch zum Aufschwefeln des Hohlraumes in angezapften Fässern. Der gelbe Schwefel ist nie ganz arsenikfrei und verursacht gerne Kopfschmerzen und Magenleiden, auch bleicht dieser den Rotwein. Sodann sollte zu dieser Manipulation der Apparat der Fass- und Weinschwefler benützt werden, wo der Schwefel ausserhalb des Fasses brennt und nur der Rauch ins Fass eindringen kann; Schwefelkrusten am Boden des Fasses sind somit unmöglich und die Abfälle der verbrannten Schwefelschnitten bilden bei Benützung dieses so sehr praktischen und billigen Instrumentes auch keine Kebrichthaufen im Fassinneren.

Endlich ist das Spundvollmachen des Fasses das sicherste Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten der Weine, wie Kalmpilz, Essigstich etc.

Wo dies Zufüllen nicht möglich ist, da sollte der Hohlraum von Zeit zu Zeit mit dem erwähnten Aufschwefler und mit arsenikfreiem Schwefel aufgeschwefelt werden.

Jetzt schon schau man nach seinen Weinen, ob sie nicht schimmelig, weich, braun oder stichig zu werden verraten und wende sich rechtzeitig an einen erfahrenen Praktiker. In den Anfangsstadien einer Krankheit ist meistens leicht und billig zu helfen. — Zuwarten, Nachlässigkeit aber bringen Schaden und Aerger. (Gastwirt\*)

10 Hauptregeln einer vernünftigen Küchenführung.

- 1. Verschwende niemals Nährwerte durch Auswässern von Fleisch, Geflügel und Gemüse.
2. Setze nichts ohne Salz aufs Feuer, selbst nicht Kartoffeln in der Schale und grünes Gemüse zum Zwecke des Abbrühens.
3. Lasse nie etwas, was nicht absolut nötig, im offenen Topfe kochen, das entweichende Aroma mangelt den Speisen und füllt die Wohnräume mit „Kochdunst“.
4. Benutze nicht dieselben Töpfe, gleichviel ob sie von Eisen, Blech oder Thon sind, zum Kochen von Fleischgerichten und Obst.
5. Niemals verwende altes Fett oder Butter an Speisen, ehe Du versucht hast, die fettsaure Gährung durch mehrmaliges Auskochen und wieder Erstarrenlassen zu entfernen.
6. Lasse nicht Reste von Bratensatz in Pfanne und Kasserolle mit dem Vorsatze, sie bald wieder zu gebrauchen; das verdirbt das Geschirr.
7. Niemals scheure Töpfe etc. mit Sand aus, lasse sie lieber aufweichen, wenn sie angebrannt sind (was aber eigentlich nie passieren sollte).