Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **3 (1894)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, den 6. Januar 1894. — **Bâle,** le 6 Janvier 1894.

Erscheint Samstags. — № 1. — Paraissant le Samedi.

Abonnement: Schweiz: Fr. 5.— jährlich. Fr. 3.— halbjährlich. Ausland: Unter Kreuzband Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich. Deutschland, Oesterreich und Italien: Bei der Post abonnirt: Fr 5.— (Mk. 4.—) jährlich. Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate: 20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Abonnements: Pour la Suisse: Fr. 5.— par an. Fr. 3.— pour 6 mois. Pour l'Etranger: Envoi sous bande: Fr. 7.50 par an. Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie. Abonnement postal: Fr. 5.— par an. 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 moitié prix.

3. Jahrgang — 3me ANNÉE

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.** — *Organe et Propriété* de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 23, Basel.** Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel.“** — TÉLÉPHONE No. 1573. — Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 23, Bâle.** Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.**

Neujahrsgratulationen.
Souhaits de Nouvelle-Année.

Zu Gunsten der Fachschule und als Entbindung der Neujahrsgratulationen haben nachträglich noch eingesandt:

Au profit de l'Ecole professionnelle et pour l'exonération des félicitations du Jour de l'an ont versé:

Uebertrag	Fr. 785
Herr Armleder, A. R., Hotel Richemond, Genf	„ 10
„ Hug Henri, Hotel Sonnenberg, Engelberg	„ 20
„ Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen	„ 5
„ Reiss Fritz, Hotel Montfleuri, Territet	„ 10
„ Schieb Jules, Directeur, Grand Hotel Territet	„ 25
Total	Fr. 855

Zur Behandlung der diesjährigen Weine.

Von verschiedenen Seiten ist in letzter Zeit darüber geklagt worden, dass der Wein von 1893 in Bezug auf Haltbarkeit vieles zu wünschen übrig lasse; er werde frühzeitig „lind“, weshalb da und dort schon im Dezember mit dem Abzug begonnen werden musste. Das Umstehen wird in dem Umstande gesucht, dass der Wein infolge der anhaltenden Hitze sehr viel Zuckerstoff, verhältnismässig aber zu wenig Gerbstoff enthalte.

Der Direktor der Obst- und Weinbauschule in Wädensweil, Prof. Hermann Müller-Thurgau, bekanntlich ein ausgezeichneter Fachmann, hat in der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau, folgenden in hohem Grade beachtenswerten Artikel über die Behandlung der diesjährigen Weine veröffentlicht:

Verschiedene Anfragen über diesen Gegenstand veranlassen mich, denselben im Nachfolgenden einer kurzen Besprechung zu unterziehen. Es dürfte dies um so notwendiger sein, als in verschiedenen Blättern eine Behandlung empfohlen wurde, von deren Anwendung in diesem Jahre abgeraten werden muss, nämlich das Ablassen des Weines und Mischen desselben mit der schon abgesetzten Hefe.

Dieses Verfahren kann in solchen Jahren gute Dienste leisten, in welchen die Weinlese spät und bei kalter Witterung stattfand. Die Hefe setzt sich dann meistens zu Boden, bevor die Gärung vollständig abgeschlossen ist. Untersucht man solche Hefe, so wird sich zeigen, dass die meisten Zellen im Ruhezustand sich befinden. Derartige ruhende Zellen vermögen nicht mehr zu gären, können aber noch längere Zeit am Leben bleiben. Würde man die Hefe einfach aufrühren, so wäre der Erfolg nur ein geringer, indem, wie unsere Untersuchungen zeigen, die gärungsunfähigen, ruhenden Hefezellen sich einfach wieder zu Boden senken, wobei nur eine ganz unbedeutende Nachgärung durch die noch nicht in den Ruhezustand übergegangenen Zellen zu stande käme. Ganz anders, wenn man solchen Wein absticht, mit der Hefe vermischt, dabei tüchtig mit Luft in Berührung bringt und dann wieder in das Fass zurückgiebt. Durch dieses Verfahren wird einerseits viel Kohlensäure aus dem Weine entfernt und andererseits Luft in denselben gebracht. Sowohl das eine als auch das andere wirkt günstig auf das Hefewachstum ein, und so kommt es, dass jetzt durch Aussprossung älterer Hefezellen wieder junge, gärungsfähige entstehen, welche eine deutliche Nachgärung veranlassen werden.

Ausser dem soeben erwähnten Falle, wo die Gärung infolge später Lese oder niedriger Temperatur zu früh unterbrochen wurde, lässt sich obiges Verfahren auch dann empfehlen, wenn ein zu hoher Zuckergehalt der vollständigen Vergärung des Weines im Herbste Schwierigkeiten entgegensetzt. Nur zu leicht giebt der unvergorene Zuckerrest Anlass zu Erkrankungen des von der Hefe abgezogenen Weines, indem beim Wärmerwerden der Keller, wenn nicht gärungskräftige Hefe vorhanden ist, dieser Zucker anderen Pilzen zur Ernährung dient und von ihnen umgesetzt wird. Es sei hier nur an das häufig eintretende Lindwerden solcher unvollständig vergorener Weine erinnert.

Auch noch in einem dritten Falle kann das Mischen mit der Hefe gute Dienste leisten, wenn nämlich Weine die Neigung zum Braunwerden zeigen. Die Hefezellen, in besonders hohem Grade im ruhenden nnd toten Zustande, haben die Fähigkeit, Farbstoffe aus dem Weine auszuziehen und in sich aufzuspeichern, und so sind sie auch im stande, solchen braunwerdenden Weinen nicht allein die braune Farbe zu entziehen, sondern auch das spätere Braunwerden mehr oder weniger zu verhindern. Die braune, oft schwarze Färbung der im Fasse abgelagerten Hefe oder Drusen zeigt deutlich die Fähigkeit der Hefe, dem Weine Farbstoffe zu entziehen.

Damit kommen wir aber auch zu denjenigen Fällen, in welchen eine Vermischung der Hefe mit dem Weine sich nicht empfiehlt. Bei Rotwein z. B. könnten wir einer solchen niemals das Wort reden, denn die Hefe nimmt dem Weine zu viel Farbstoff weg. Vor allem aber ist bei sämtlichen Weinen ein Mischen der Hefe mit dem Wein durchaus zu verwerfen, wenn die Hefe nicht mehr ganz gesund ist. Die Hefepilze sind lebende Wesen, sie wachsen und arbeiten, gehen dann in einen gewissen Ruhezustand über und sterben schliesslich. Wenn in der abgesetzten Hefe tote Zellen sich vorfinden, so siedeln sich auf denselben bald Fäulnisbakterien an; es findet eine faulige Zersetzung der Hefe statt und die unangenehm riechenden und schmeckenden Produkte dieser Zersetzung teilen sich dem Weine mit, derselbe bekommt einen widerlichen Hefegeschmack. Schon bevor dieser Zustand eingetreten ist, sollte der Wein von der Hefe getrennt sein. Ein Vermischen solcher in Zersetzung begriffener Hefe mit dem Wein würde naturgemäss die bedenklichsten Folgen für die Beschaffenheit des letztern nach sich ziehen. Es würden nicht nur die unangenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffe der Hefe dem Weine mitgeteilt, sondern dieser erhielte auch durch die schleimigen Zersetzungsprodukte der Hefe Fehler, die sich später nur schwer oder gar nicht verbessern liessen.

Die Zersetzung der Hefe in einem Weine tritt erfahrungsgemäss um so früher ein, je zeitiger die Gärung abgeschlossen war; bei frühzeitiger Weinlese früher als bei spätem Herbste, bei warmer Herbstwitterung schneller, als wenn der Wein kalt eingekellert werden musste. In schwächern Weinen geht sie früher in Zersetzung über als in kräftigern, einmal, weil die erstern früher fertig vergoren sind, und sodann, weil sie weniger Alkohol besitzen. Alkohol wirkt bekanntlich fäulnishemmend und so ist es erklärlich, dass in kräftigen Weinen die Hefe länger gesund bleibt als in schwachen. Auch ein hoher Säuregehalt kann der Fäulnis der Hefe entgegenwirken. Man darf also alkoholreiche und anderseits auch recht saure Weine ohne Bedenken länger auf der Hefe liegen lassen. Da auch Kälte der Fäulnis entgegenwirkt, so hat man in recht kalten Kellern eine frühzeitige Zersetzung der Hefe weniger zu befürchten als in warmen.

Kommen wir nun auf die diesjährigen Weine zu sprechen, so müssen wir zunächst hervorheben, dass die Trauben allgemein früh geerntet wurden und es an Zeit zur Vergärung bis zum Winter nicht fehlte. Auch sind die Trauben im allgemeinen bei warmer Witterung eingeheimst worden und auch die Gärräume und Keller zeigten zur Zeit der Gärung eine verhältnismässig hohe Temperatur. So hat man denn auch allgemein eine rasche und früh abgeschlossene Gärung beobachten können. In den meisten Weinen ist die Hefe auch schon längst in den Ruhezustand übergegangen und hat sich abgesetzt, und diejenigen Weine, die bei der Gärung rationell behandelt wurden, sind auch vollständig vergoren und gesund. Die frühzeitige Gährung wird aber auch ein frühes Absterben der Hefe im Weine zur Folge haben, wenigstens insoweit es sich um die gewöhnlichen Marken handelt. So warm der Sommer auch war, so sind doch die Weine durchschnittlich nicht so stark geworden, als man erwartete, und da sie ausserdem arm an Säure sind, so dürfte die Hefe in den meisten Weinen kaum bis zum Frühjahr gesund bleiben; ja schon jetzt findet sich in schwächeren Weinen in Zersetzung begriffene Hefe vor.

Aus allen diesen Gründen müssen wir dieses Jahr zu einem frühzeitigen Abstich von der Hefe raten und zwar wird man den Abstich mit Vorteil jetzt schon vornehmen. Eine Ausnahme dürften nur die stärkeren Weine machen, welche noch nicht ganz vergoren sind. Von einem Vermischen mit der Hefe raten wir aber nochmals ab, denn diese hatte, um den Wein vollständig zu vergären, genügend Zeit und auch die nötige Wärme zur Verfügung. Sie kann jetzt nichts mehr nützen, sondern nur noch schaden, wie aus dem bisherigen zur Genüge hervorgeht.

Infolge der hohen Herbsttemperatur und ungenügender Vorsicht bei der Weinlese und weiteren Behandlung der Trauben zeigen viele Weine jetzt schon die ersten Anfänge des Essigstiches. Geringe Mengen von Essigsäure, die wir durch unsere Geruchs- und Geschmacksorgane kaum bemerken, vermögen schon die Gährung merklich zu hemmen und zu unterbrechen, bevor aller Zucker vergohren ist. Das giebt dann leicht Veranlassung zum Lindwerden, und in der That sind uns dieses Jahr schon von verschiedenen Seiten derartige lindgewordene Weine zugeschickt worden. Auch bei solchen Weinen können wir eine Vermischung der Weine mit Hefe nicht anraten, man würde doch keine Nachgährung mehr erzielen. Die beste Behandlung würde wohl bei Rotwein in einem Zusatze von Tannin (10—20 Gramm pro Hektoliter) und bei Weissweinen in einem kräftigen Einbrand mit Schwefelschnitten (nicht Gewürzbrand) bestehen, sowie in kräftigem Stossen oder Peitschen beim Abstechen. Diese Weine sind hernach mehr noch als andere vor zu starker Einwirkung der Luft zu schützen, denn wo einmal nur eine Spur von Essigstich vorhanden ist, nimmt derselbe gerne zu. Also fleissiges Nachfüllen der Fässer und sorgfältiger Verschluss mit einem langen, gut passenden Spunten.

Proviantreisende.

Als Fortsetzung des in No. 48 veröffentlichten Artikels entnehmen wir den „Basler Nachrichten“ noch folgende, das gleiche Thema behandelnde Korrespondenz:

„Mit Vergnügen habe ich die Erinnerungen an eine mit Proviant versehene Reisegesellschaft gelesen, die in den „Basler Nachrichten“ veröffentlicht wurden. Ich nehme an, dass aus solchen Kreisen jene Vorwürfe des Geldschneidens stammen, die von Zeit zu Zeit, namentlich in Deutschland, gegen die Schweiz erhoben werden. Wollten alle, denen daran gelegen ist, diese Vorwürfe zurückweisen, ihre Beobachtungen preisgeben, so hätten unsere Zeitungen genug zu thun. Allein es ist nicht jedermanns Sache, seine Erfahrungen druckfähig zusammenzustellen. Gerade die Leute, denen der Vorwurf gemacht wird, vernehmen kaum etwas davon und wenn es ihnen erzählt wird, so fühlen sie sich nicht berufen, die Sache in das richtige Licht zu stellen.

Kommt man freilich in unsere Berge mit der Voraussetzung, dass zur Ausbeutung der Reisenden die Fallen gestellt sind, so sieht man überall nur

Schlingen und Fussangeln. Die selbstverständlichsten Forderungen erscheinen dem Argwöhnischen als Versuche aus seiner Haut Rièmen zu schneiden, und er trifft zur Vereitelung derselben Anstalten, die zu sehr unangenehmen Auftritten führen können.

Ich hatte mich in einer seit Jahren bekannten bescheidenen Pension festgesetzt, wo man unter dem starken Zug von Passanten allerlei Beobachtungen machen kann. Als ich von einem Spaziergang kurz vor dem Mittagessen zurückkehrte, traf ich die Frau Wirtin, eine durch ihre Bildung und praktische Tüchtigkeit hervorragende Frau, in einer hochgradigen Aufregung an. Auf meine Frage teilte sie mir in höchster Entrüstung mit, dass sie beim Aufräumen eines Zimmers, in dem ein deutscher Herr logiere, ein Frankenstück mitten auf dem Kopfkissen gefunden habe. Diese Probe ihrer Ehrlichkeit habe sie so ausser alle Fassung gebracht, dass sie im Sinne habe, dem Herrn an der Mittagstafel das Geldstück mit Worten zu übergeben, die ihn gewiss nicht freuen dürften. Sie wollte ihm zugleich zu verstehen geben, dass sie auf sein Bleiben im Hause keinen Wert lege. Von diesem Vorhaben konnte ich sie insofern zurückhalten, als sie sich streng an den von mir angeratenen Wortlaut hielt: „Hier haben Sie den Franken, den Sie auf das Kopfkissen gelegt haben". Sie sagte diesen Spruch wirklich am vollbesetzten Tisch, aber sonst nichts, so dass der argwöhnische Herr nichts damit anfangen konnte und wütend sein Brot kaute.

Der gleiche Herr that gross mit den österreichischen Achtguldenstücken, von denen er eine ganze Masse habe. Er machte sich darüber lustig, dass man in der Schweiz so wenig sehe und dass er gehört habe, es werde auf den bevorstehenden Krieg zurückbehalten. Ein Schweizer ersuchte ihn, ihm ein solches Achtguldenstück zu zeigen, weil er noch keines gesehen habe. Hierauf stellte es sich heraus, dass er auch keines besass.

Im folgenden Jahr kam ich wieder in die gleiche Pension. Die Wirtin erzählte mir, dass vor einigen Tagen vier deutsche Herren mit ganz durchnässten Kleidern eingekehrt seien. Da sie zum Wechseln keine anderen bei sich trugen, so verschaffte sie ihnen welche aus der Garderobe ihres Mannes, bis die eigenen getrocknet waren. Zu diesem Zwecke liess sie den Ofen heizen und berechnete dafür 20 Rp. für jeden. Diese Forderung wollten die Herren nicht anerkennen und erhoben deshalb einen solchen Lärm, dass sie ganz krank geworden sei.

Es vergingen nur wenige Tage, bis wieder ein deutscher Herr eintraf, der wegen der Rechnung Schwierigkeiten machte. Wissen Sie, sagte der Wirt nachher, es gibt viele Touristen, die entweder kein Geld zum Reisen haben oder nur sehr wenig ausgeben wollen. Dieser war auch einer von diesem Schlag. Er wollte nicht mit den übrigen Gästen essen, sondern bestellte immer nur Milch und Käse. Als ihm am Morgen die Rechnung überreicht wurde, beschwerte er sich, dass am Kopfe derselben sein Name nicht stehe, sondern nur die Nummer des Zimmers. Er sei keine Nummer, sondern ein Mensch. Die Wirtin berief sich darauf, dass sie seinen Namen gar nicht kenne. „Dort im Fremdenbuch habe ich ihn eingeschrieben und verlange, dass er auf die Rechnung gesetzt wird." „Das hilft mir nicht viel", antwortete die Wirtin, die nun auch ihren Kopf bekam, „denn es sind dort so viele Namen, dass ich ihn verwechseln könnte." Der Fremde beharrte darauf, dass er seine Rechnung erst dann bezahle, wenn sie auf seinen Namen ausgestellt sei. Nun weigerte sich die Wirtin bestimmt und erklärte, dass sie bei Passanten immer nur die Zimmernummer zu schreiben gewohnt sei. „Sie dummes Frauenzimmer!" platzte der Herr heraus. Aber nun traten alle Gäste für die beschimpfte Frau ein, die sich weinend zurückzog, und der Flegel musste sofort bezahlen, sonst weiss ich nicht, was geschehen wäre. Der Dialekt brach sich bis zu diesem namenlosen Wanderer eine so breite Bahn, dass er sein Portemonnaie zuklappte und schleunig das Weite suchte. Ist es unbegreiflich, dass solche Leute später allerlei drucken lassen? Ich könnte noch viele solche Beispiele erzählen, aber ich denke, es sei an diesen genug. Wenigstens die Wirtin hatte genug davon.

Rundschau.

Vitznau-Rigi-Bahn. Die Einnahmen der Vitznau-Rigi-Bahn für das Jahr 1893 betragen netto 319,418 Fr. gegenüber 321,168 Fr. im Vorjahr.

Verein Schweizer Geschäftsreisender. Die Delegierten-Versammlung des Vereines Schweizer Geschäfts-Reisenden beschloss, über den bekannten an den Schweizer Hotelier-Verein gerichteten Trinkgelder-Antrag zur Tages-Ordnung überzugehen, mit Rücksicht auf die praktischen Erwägungen.

Uri. Der Regierungsrat hat, wie das „Luzerner Tagbl." meldet, die Anträge der Baudirektion betr. die Begutachtung der projektierten elektrischen Zahnradbahn von der Treib über Seelisberg nach Beckenried genehmigt. Demgemäss wird dem Bundesrate weder ein ablehnendes, noch ein zustimmendes Gutachten eingereicht, sondern der Entscheid ihm überlassen. Immerhin soll die Eingabe der Gemeinde Seelisberg den Akten beigelegt werden. Im Falle der Konzessionserteilung durch den Bundesrat werden unter andern folgende Wünsche zur Berücksichtigung empfohlen: Es soll eine weitere Station in der Nähe des „Hotel Bellevue" angebracht werden. Die definitive Festsetzung der Stationen bleibt bis zur Einreichung der Ausführungsprojekte vorbehalten. Alle Stationen sollen mit der Kantonsstrasse durch fahrbare, von der Unternehmung zu erstellende und zu unterhaltende Wege verbunden werden. Bei allen Stationen haben sämtliche Fahrplanzüge anzuhalten. Die Bahn soll mindestens 6 Monate im Betrieb stehen. Der Personentarif soll per Tarifkilometer 5 Rp. in der ersten Klasse und 3 Rp. in der zweiten Klasse nicht übersteigen. Halbe Fahrtaxe soll gelten für Kinder unter 10 Jahren, Militärs und Polizisten; für die einheimische Bevölkerung sind Abonnements mit 30 % Ermässigung einzuführen.

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer. Am 28. Dezember hielten in Köln die verschiedenen Kommissionen des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer eine gemeinsame Sitzung, in welcher neben engern Angelegenheiten des Vereins, wie den „Basl. Nachr." berichtet wird, auch die Frage der Rabattgewährung an Reisebureaux, Mitglieder von Beamten-, Offizier- und Touristen-Vereinen u. s. w. zur Sprache kam. Da in neuerer Zeit sich die Ansprüche auf die Gewährung von Rabatt häufen und immer mehr steigern, war man einhellig der Ansicht, dass es geboten sei, diesen Bestrebungen entschieden entgegenzutreten. Viele Reisebureaux, wie Vereine verlangten von den Gasthöfen 15—20 Prozent, sogar noch mehr Rabatt, ohne irgendwie einen Gegenwert zu bieten. Wer aber wisse, mit welchen Unkosten ein nach den Anforderungen der Neuzeit eingerichtetes und verwaltetes Hotel arbeite, der wisse auch, dass die Gasthöfe gar nicht in der Lage seien, auf ihre den jeweiligen Leistungen angepassten Preise überhaupt Rabatt zu gewähren. Liessen sich dennoch einzelne Besitzer dazu veranlassen, so geschah dies auf Kosten der Solidität ihrer Gasthöfe. Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer könne dies aber mit Rücksicht auf das Gesamtwohl des Standes nicht billigen. In diesem Sinne wurde der vorgedachte Beschluss gefasst.

Schweizerische Landeskunde. Die Centralkommission der Bibliographie für schweizerische Landeskunde hat Hrn. B. Reber, Apotheker in Genf, die Zusammenstellung der Bibliographie über die schweizerische Balneologie übertragen. Dieses Verzeichnis soll die Titel aller Schriften, sowie aller Abhandlungen in Zeitschriften über Bäder, Badeanstalten, Mineralwasser, Heilquellen, Heilkraft der Wasser, Anwendung, Badeeinrichtung, Analysen, klimatische Kurorte in der Schweiz, kurz alles, was mit Balneographie und Balneologie in Verbindung gebracht werden kann, enthalten.

Es betrifft diese Abteilung ein für die Schweiz hochwichtiges Gebiet und die Kommission ist deshalb bestrebt, ihr Möglichstes zu thun, um die gewünschte Vollständigkeit des betreffenden Verzeichnisses zu erzielen. Alle Autoren, welche sich mit der Beschreibung der schweizerischen Bäder befasst haben, sind gebeten, die genauen Titel ihrer Schriften, oder wenn möglich die Schriften selbst einzusenden. Auf Wunsch sollen letztere nach Einsichtnahme wieder an ihre Besitzer zurückgehen. Aber nicht nur an die Autoren geht die Bitte, sondern auch an alle jene Herren, welche im Falle sind, Auskunft über alte, sowie über neue Litteratur zu geben, also an alle Herren Aerzte, Apotheker, Chemiker, Gesundheitsbeamte, Badbesitzer, Direktoren von Bade- und Kuranstalten, Bibliothekare, Redaktoren von Zeitschriften etc.

St. Gallen. Das mit dem 1. d. Mts. in Anwendung stehende Gesetz betreffend Schutz der Arbeiterinnen und die Arbeit der Bediensteten der Ladengeschäfte und Wirtschaften vom 26. Juni 1893 bestimmt in Art. 11: „Die wesentlich für den Betrieb von Wirtschaften und Gasthäusern angestellten Personen können, soweit es zur Bedienung der Gäste nötig ist, abends bis zur Polizeistunde und bei Freinächten auch über dieselbe hinaus beschäftigt werden. Doch ist ihnen in allen Fällen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens acht Stunden zu gestatten. Sofern denselben der Sonntag aus Rücksichten auf den Betrieb nicht freigegeben werden kann, ist ihnen während der Woche ein halber Freitag zu gewähren. Für Kuranstalten können während der Sommermonate vom Regierungsrate Ausnahmen gestattet werden. Mädchen unter 18 Jahren, die nicht zur Familie des Wirtes gehören, dürfen zur ständigen Bedienung nicht verwendet werden."

Zuwiderhandlungen gegen diese Gesetzesbestimmung werden gemäss Art. 13 des genannten Gesetzes entweder polizeilich oder gerichtlich bestraft.

Wirtschaften, die, wie es auf dem Lande oft vorkommt, nur von den Wirtsleuten und etwa einem Dienstboten besorgt werden, bei denen also nicht von „wesentlich für den Betrieb von Wirtschaften und Gasthäusern angestellten Personen" (Kellner, Kellnerinnen) gesprochen werden kann, bleiben von dieser neuen Gesetzesbestimmung unberührt.

Wieviel Alkohol enthalten die Getränke? Der Rhum enthält circa 76 Prozent, Cognac 70, Arac 60, gewöhnlicher Schnaps 45, Portwein, Madeira 16, Malaga 12, Roth- und Weissweine 7—13, Champagner 8—10, Aepfelwein 5—6, Bockbier 5, Exportbier 4 bis 5, Lagerbier 3—5 und einfaches Bier 1—2 Proz.

Vermischtes.

Zur Entfernung fremder Körper aus dem Auge. Vor einigen Jahren, schreibt ein amerikanischer Arzt, fuhr ich auf einer Lokomotive. Als der Führer das Vorderfenster öffnete, flog mir ein Stückchen Asche ins Auge, das mir den heftigsten Schmerz verursachte. Als ich das Auge mit beiden Augen rieb, gab mir der Führer den Rat, nur das nicht betroffene Auge zu reiben. Ich befolgte dies und fühlte bald, wie sich das Aschenkorn nach dem innern Augenwinkel zu bewegte. Nach längerem Reiben fand ich, als ich in einen Spiegel sah, das Korn auf meiner Wange. Seitdem habe ich das Mittel manchmal probiert und vielen andern angeraten und hatte niemals einen Misserfolg, ausser wenn das Korn so scharf war, dass es in den Augapfel einschnitt und mittelst einer Operation entfernt werden musste.

Zur Verdeutschung der Speisekarten. Die „Grenzboten" schreiben: „In einer Zeit, wo man mit Vorliebe die „Speisenfolge" veröffentlicht, die hohe Herren bei festlichen Gelegenheiten über sich haben ergehen lassen, darf man wohl auch der Mittagstischkarte Erwähnung thun, die ein baierisches Gasthaus kürzlich einer der üblichen deutschen Wanderversammlungen vorlegte. Die Karte lautet buchstäblich wie folgt:

MENU

Hirn consumé
Salm Sauce Hollandaise & Kartoffeln
Kalbsragout mit abgetriebene Knöderl
Rehziemer mit pommes frités
Gemischtes Compot u. s. w.

Sollte sich „Hirn consumé" auf den Verfasser dieser Karte bezogen haben, so würde deren übriger Inhalt allerdings nicht mehr Wunder nehmen.

Scharfer Tabak. In einer Berliner Restauration hatte sich ein Gast drei Streichhölzchen aus einem Behälter der Wirtsstube angeeignet, war deswegen vom Wirte wegen Diebstahls angezeigt und vom Gericht zu — einem Tage Gefängnis verurteilt worden. Gegen dieses Ungeheuer von Wirt nimmt jetzt dessen ganze Berliner Kollegenschaft Stellung. Die „Deutsche Gastwirts-Ztg." bringt an leitender Stelle einen geharnischten Artikel und meint: „Nach unserm Gefühl und unserer Kenntnis der Verhältnisse besass der Wirt überhaupt kein Verfügungsrecht über die zu dem Belieben seiner Gäste aufgestellten Streichhölzchen. Die zur beliebigen Benutzung in den Lokalen ausgestellten Verbrauchsgegenstände, wie Streichhölzchen, Salz, Pfeffer, Mostrich u. s. w., sind nach den hiesigen Ansichten dem Gast zur freien Verfügung gestellt. Die von dem einzelnen Gast verbrauchten Streichhölzchen haben nur einen Bruchteil von einem Pfennig Wert; die Voraussetzung des Diebstahls oder der Unterschlagung aber ist, dass ein derartiger Gegenstand mindestens den Wert der kleinsten Münze, also eines Pfennigs haben muss. Der „Beschuldigte" konnte auch sicherlich nicht das Gefühl haben, etwas Gesetzwidriges begangen zu haben."

Krebsmästereien. In Rom werden auf ganz eigenartige Weise Krebse gemästet. Die römischen Krebshändler richten für ihre Schaltiere grosse Buden ein, welche von oben bis unter mit einen grossen Anzahl von Fächern ausgestattet sind, auf denen Tausende von kleinen irdenen, mit Wasser gefüllten Töpfen stehen. Jeder Topf enthält nur einen einzigen Krebs, denn wenn sie sich zu zweien darin befänden, würden sich die Krebse so lange zwicken und bekämpfen, bis einer von ihnen tot auf dem Platze liegen bliebe. Im Mai beginnt man damit, die Schaltiere in den Topfpark zu setzen und jeden Tag mit Brot oder türkischem Weizen zu füttern. Auf diese Weise werden sie rasch gross und dick und äusserst wohlschmeckend. Die Krebszucht, in sachgemässer Weise betrieben, verdient auch bei uns einige Beachtung, da es an krebsreichen Gewässern nicht mangelt, und deren zielbewusste Zucht und Mästung dürfte für manchen zu einer guten Nebenerwerbsquelle werden.

Geflügel zu schlachten. Das Schlachten von Geflügel geschieht oft in einer so ungeschickten, rohen Weise, dass das betreffende Thier in schrecklicher Weise gequält wird. Ein canadischer Erfinder hat nun, eingedenk des Lobes, dass die Canadier „bessere Menschen" sind, ein kleines Werkzeug ersonnen, welches die Arbeit des Abschlachtens von Federvieh so schnell und exakt besorgt, dass das Thier dabei in keiner Weise Schmerz empfinden kann. Die Form der kleinen Guillotine ist die eines Pistols, nur die Wirkungsweise eine andere; das Instrument hat da, wo sonst der Hahn sitzt, in der Mitte des Laufes ein sichelförmiges Messer, welches mit der Spitze nach oben steht und gegen welches der Hals des Thieres gelegt und mit zwei Fingern angedrückt wird, indem diese beiderseits Kopf und Hals halten. Auf dem Lauf ist ein Schnappstück verschiebbar, welches durch eine Feder zurückgezogen und in der äussersten Stellung durch eine Klinke gehalten wird. Drückt man mit dem Finger an den Stecher, den das Instrument gleich einer Pistole hat, so schnappt das zurückgeschobene Stück durch die Wirkung der Feder gegen das Messer und trennt sofort den Kopf vom Rumpfe.

Schneckenzucht im Kanton Zürich. Im Kanton Zürich bestehen mehrere grössere Schneckenzüchtereien, die, von Kleinbauern betrieben, sehr schöne Erträge abwerfen. In der „Schweizer. Landwirtsch. Zeitung“ wird davon folgendes Bild entworfen: Ein sanft nach Norden geneigtes, etwas beschattetes Rasenbord ist die Weide dieses „Hornviehs“: ein solches Stück Land trägt ja so wie so nicht viel Futter, besonders wenn Bäume sich darüber ausbreiten. Aber auch für die Schnecken darf die Beschattung nicht zu stark sein, sonst gehen im Herbst bei kalter und nasser Witterung die noch nicht „gedeckelten“ Tiere massenhaft zu Grunde. An der Sonne bekommen sie schöne, helle, weisse Häuschen, was sehr vorteilhaft ist. Damit sie sich solide behausen und bedeckeln können, muss der Platz eher mager als fett, dafür aber kalkhaltig sein, um ihnen das Material für den Häuschenbau zu liefern, sonst bedarf es kleiner Gaben gebrannten Kalks, oder auch etwas Sand, gleichmässig über den Boden gestreut, oder man bestreicht auch wohl grosse Steine im Schneckengarten mit Kalkmilch. Damit die im Mai vor dem Eierlegen eingefangenen Tiere nicht entrinnen, erhält der Schneckenpark als Umzäunung eine etwa halbmeterhohe Holzwand, deren Wände oben mit Eisenvitriol oder einem stinkenden Ole bestrichen werden; ein Kranz von Nägeln hindert die Tiere auch noch am hinauskriechen. Man rechnet für 1000 Schnecken zwei Geviertmeter, darf aber den Platz nicht zu klein anlegen, da eine Person bis zum Herbst leicht 20,000 bis 25,000 Stück heranzüchten kann, die einen Platz von mindestens 50 Geviertmeter brauchen. Da bei Sonnenschein und starker Wärme sich die Schnecken gern verkriechen, so muss man für geeignete Schlupfwinkel sorgen: lockeres Moos längs der Umzäunung oder ein Schutzdach aus Brettern zieht sie bald in grosser Zahl an. Die Fütterung ist äusserst einfach. Bei trockenem Wetter fressen die Schnecken überhaupt nichts; sowie es aber regnet, muss auch das Futter da sein, sonst strengen sie alle Kräfte an, um das Freie zu gewinnen. Das Futter besteht aus Salat, Kohl und anderen Küchenabfällen; auch Löwenzahn (Ringelblumen), Brennnesseln, Ackerhanf, Melden und sonstige gross- und weissblättrige Unkräuter eignen sich sehr gut dazu. In Kisten und Fässern zu je 1000 und 5000 Stück zwischen Heu, Holzwolle u. s. w. eingelagert, werden die gemästeten Schnecken dann verschickt. Kälte ertragen sie eher als Wärme, d. h. wenn es ihnen zu warm ist, öffnen sie den Deckel und sprengen so das stärkste Fass. Die Nachfrage nach guten, fetten und grossen Schnecken steigert sich von Jahr zu Jahr, so dass die Schneckenzucht, in dieser einfachen Weise betrieben und, ein gutes Absatzgebiet vorausgesetzt, als ein gewinnbringendes Unternehmen gilt.

Kleine Chronik.

Ragaz. Als Direktor des Bad Pfäfers bei Ragaz wurde Herr Karl Riester gewählt. Bekanntlich übernimmt der frühere Direktor dieses Etablissements, Herr C. Giger, die Direktion des Hotel Pilatus-Kulm.

Pilsen. Infolge des Boycotts der Wiener Wirte und Hoteliers wegen Aufschlag des Pilsener Bieres seitens der Brauereien sank der tägliche Bierexport nach Wien von 12 auf 1 Waggon.

Zug. In den Tuffsteinlagern ob der „Hölle“ in Baar ist beim Abbau eine zweite grosse Höhle mit grotesken Formenbildungen zu Tage getreten. Die neu entdeckte Höhle, eines der eigenartigsten Werke ihrer Art, befindet sich etwa 50 Meter oberhalb der „Hölle“.

Bern. Zwei Engländerinnen, die sich den Winter über in Kandersteg aufhalten, haben alle über 60 Jahre alten Personen — es sind deren etwa 40 — auf Sonntag nach Neujahr zu einem Mittagessen im „Hotel Victoria“ eingeladen.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 16. bis 22. Dezember: Deutsche 597, Engländer 490, Schweizer 187, Holländer 109, Franzosen und Belgier 189, Amerikaner 36, Russen 79, Diverse 88. Summa 1775.

Kairo. Am 19. Dezember stürzte, wie dem „Verband“ mitgeteilt wird, ein Teil des Neubau des früheren Hôtel d'Angleterre zusammen. Bis Abends waren von den 9 verschütteten Arbeitern 4 als Leichen ausgegraben. Bemerkenswert ist, dass schon letztes Jahr ein Teil desselben Neubaues zusammengestürzt war, wobei 26 Personen verunglückten. Auf das Haus, welches früher nur eine Etage hatte, sollten noch zwei Stock aufgebaut werden. Der Architekt fand den Unterbau zu schwach, liess sich jedoch trotzdem von dem Eigenthümer bestimmen, den Bau auszuführen.

Seidene Ballstoffe

und **Masken-Atlasse** 65 Cts. per Meter

bis **Frcs. 23. 65**, sowie **schwarze, weisse** und **farbige** Seidenstoffe von **65 Cts.** bis **Frcs. 22.80** per Meter — glatt, gestreift, karriert, gemustert etc. (ca. 240 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste	von	Frcs.	2.10—20.50
Seiden-Foulards	„	„	1.50— 6.55
Seiden-Grenadines	„	„	1.50—14.85
Seiden-Bengalines	„	„	2.20—11.60
Seiden-Bastkleider p. Robe	„	„	16.65—77.50
Seiden-Plüsche	„	„	1.90—23.65
Seiden-Mask.-Atlasse	„	„	—.65 4.85
Seiden-Sammtstoffe	„	„	3.15—67.50

etc. – Muster umgehend. 219

G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.

Ein erstes Hotel der Schweiz

sucht auf kommende Saison:

1 Oberkellner, welcher mit **feinem Restaurationsbetrieb** betraut
1 Etagegouvernante
1 Küchenbeschliesserin
1 Lingère
1 Oberglätterin

Ia. Offerten sofort erbeten sub Chiffre W 23 Z an die Annoncen-Expedition **Haasenstein & Vogler** in **Zürich.** 388

! Geflügel !

gemästet, geschlachtet, trocken gerupft und ohne Därme, versende: **Bratgänse** und **Hühner** (Poulards) Fr. 7.—, **Fettgänse** Fr. 7.50; **Enten** u. **Indians** (Puten) Fr. 7.80 pr. 5 Kilo-Postkolli, packung- u. portofrei gegen Nachnahme.

387 **E. Rittinger,** Exportgeschäft, **Werschetz** (Ungarn).

LIFTS | **LIFTS**

in unübertroffener Konstruktion, mit den wirksamsten Sicherheitsvorrichtungen versehen, liefern unter den weitgehendsten Garantieen die Firma

A. Schellenberg & Cie., Basel.

Beste Referenzen. **Kurze Lieferzeit.**

Habana-Cigarren-Import

MAX OETTINGER

BASEL

ZÜRICH 76 Bahnhofstrasse 76 | **ST. LUDWIG** (Elsass)

Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll- Verkapselungs-Apparate etc. neuester bestbewährter Construction, **Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen,** sowie sämmtliche **Kellerei-Geräthe.** 170

Mehrjährige Garantie solider Ausführung.

F. C. Michel, Frankfurt a. M.

HOTEL DE L'EUROPE. FREIBURG i. B.

Neues mit allem Comfort ausgestattetes Haus I. Ranges, in der Nähe des Hauptbahnhofes. Schönste freie Lage mit Garten und Promenaden. Glasgedeckte und offene Terrasse. Elegante Appartements und einzelne Zimmer. Neueste sanitäre Einrichtungen. Bäder auf Etage. Electrisches Licht und Niederdruck-Dampfheizung in allen Zimmern. 335

Es empfiehlt sich bestens der Besitzer: **Friedrich Harrer.**

Gediegene Ausführung von **Bildhauer Arbeiten** jeder Art.

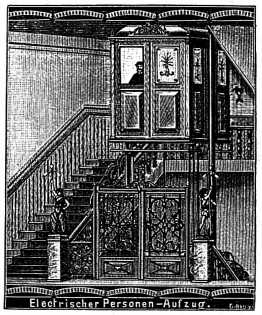
LOUIS WETHLI, ZÜRICH.

Etablirt 1868. 295

HOTEL-PERSONAL aller Branchen.

Den Vereinsmitgliedern und Abonnenten der „Hotel-Revue“ sei bei Bedarf das Stellenvermittlungsbureau des Schweizer Hotelier-Vereins hiemit aufs Angelegentlichste empfohlen.

Basel, Sternengasse 23. Telegramm-Adresse: **Hotelier-Verein Basel. Telephon No. 1573.**



Anlagen in **Personen-, Last-** und **Speise-Aufzügen** für Hand- u. Kraft-Betrieb

Bier- & Keller-Aufzüge

empfiehlt höfl. die

Ketten- & Hebezeug-Fabrik **NEBIKON (Luzern)**

Etablirt seit 1870.

Zeichnungen und Kostenvoranschläge gratis. 365

Bürgerliches Bräuhaus in Pilsen

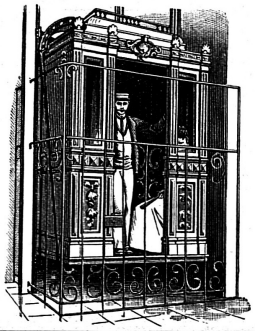
(gegründet 1842)

SCHUTZMARKE **Pilsner Bier.** SCHUTZMARKE

Flaschenbier-Dépôt: CARL GOSSWEILER

Burgerstrasse 15, LUZERN.

Das Bier aus dem Bürgerlichen Bräuhaus in Pilsen, gegründet 1842, ist dasjenige Bier, auf dessen Güte, Reinheit und Schmackhaftigkeit einzig und allein der Weltruf des Pilsner Bieres beruht und sind die Interessenten gebeten, genau auf die Schutzmarke zu achten und dieses Bier nicht mit andern Erzeugnissen zu verwechseln. 200



Hydraulische und elektrische **Personen- u. Waaren-Aufzüge**

amerikanischer & engl. Systeme liefert 86

die Maschinenfabrik **ROBERT SCHINDLER Luzern.**

Prima Referenzen über 98 Anlagen.

Freier Eintritt zur permanenten Ausstellung

ununterbrochen geöffnet von 7 — 1/2 9 Uhr

von Bade-, Closet-, Wasch-, Shampoing-, Toilette-, Hotel-Küchen-Einrichtungen

und sämtlicher eigener Erzeugnisse der Küsnachter Lampen- und Metallwarenfabrik G. Helbling & Cie.

Zürich 8 Stadelhofen 8 **Zürich**

358 **Prospekte gratis und franko.**

BILLARDS

von

F. MORGENTHALER, Fabrikant in BERN

Telephon. **Permanente Ausstellung** *Telephon.*

von 40 bis 60 neuen Billards von Fr. 600 bis Fr. 2000

von 20 bis 30 umgeänderten Billards von Fr. 300 bis Fr. 700

Diverse andere Salonspiele. — Auswahl in sämmtlichen Zubehörden.

Illustrirte Kataloge, alle näheren Détails enthaltend, gratis u. franco.

Miethe. — Tausch. — Reparaturen.

Medaillen in Zürich, Brüssel, Paris, Madrid etc. 138

Electrische Beleuchtung. | Eigene Wasserkraft.

Diplôme de 1re Classe à l'Exposition Culinaire, Zurich 1885.
Médaille à l'Exposition d'Agriculture, Neuchâtel 1887.

GRANDE MEDAILLE D'ARGENT à l'Exposition Nationale, Zürich 1883.

VINS DE NEUCHATEL & CORTAILLOD

ED. VIELLE

Propriétaire et Négociant

à Neuchâtel - Suisse

MAISON A DIJON (Côte d'Or)

Entrepôt & Agence:

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

Produits authentiques de la GRANDE CHARTREUSE

VINS DE BOURGOGNE et BEAUJOLAIS

Ancienne maison

Vve JOSEPH FONTAGNY

Ed. Vielle & Cie

SUCCESSEURS

(Côte d'Or) **DIJON** (Côte d'Or)

Hoteldirector für Sommersaison gesucht!

Zur Verwaltung des Kurhotels „Hospiz" auf der Nordseeinsel Langeoog wird gegen Fixum und Tantième ein erfahrener und gut empfohlener, evangel. Fachmann gesucht. Das Hospiz (200 Betten, bürgerliche Küche) ist jährlich vom 15. Juni bis Ende Sept. geöffnet. Gefl. Offerten mit Referenzen unter F. 288 baldigst an den Invalidendank, Berlin, erbeten. 386

Hotel- und Restaurations-Herde

mit und ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen

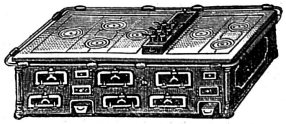
Back- und Bratapparate

liefert als Spezialität die

Erste Darmstädter Herdfabrik und Eisengiesserei

Gebrüder Roeder, Darmstadt.

450 Arbeiter.



Tägliche Produktion 65 Kochherde.

Zwanzig erste Preise. — Zeichnungen, Preislisten gratis. 185

Wegen Aufgabe des Deckenlagers offerire soweit Vorrath reicht: Garantirt rein wollene weisse Bettdecken, 150×205 cm. à Fr. 10—12 franco. Musterdecke franco.

361 (Telephon.) ***J. Hallensleben,*** *Luzern.*

★

SWISS CHAMPAGNE

BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL

Se trouve dans tous les bons Hôtels Suisses.

B. Bohrmann Nachfolger

FRANKFURT a. M.

Fabrik schwer versilberter Tafelgeräte auf weissem Metall.

Gegründet 1865.

Spezialität: **Artikel für Hôtels, Restaurants und Cafés.**

Garantie für langjährige Haltbarkeit bei täglichem Gebrauch.

Anerkennungen der grössten Etablissements und Hôtels für Solidität und Qualitätsgüte.

Löffel, Gabeln, **Messer,** *Thee- und Café-Service,* PLATTEN.

Saucières, SOUPIÈRES, *Huiliers,* **Plateaux, Brodkörbe etc.**

DÉPOSÉ

Maison fondée en 1796

Vins fins de Neuchâtel

SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel 359

Médailles de 1re ordre aux Expositions.

Marque admise dans tous les bons hôtels suisses.

Dépôt à Paris: **J. Huber,** 41 rue des Petits Champs.

Dépôt à Londres: **J. & R Mc Cracken,** 38 Queen Street City EC.

Carl Pfaltz, Basel

Spezialität: **Südweine**

Schutzmarke.

Madeira
Sherry
Portwein
Malaga
Marsala

Capweine, Cognac

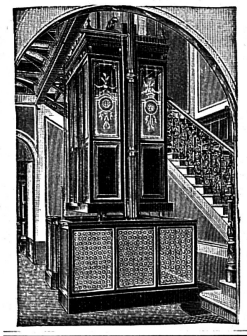
in grösster Auswahl.

Versandt in Flaschen und Gebinden, zu billigsten Preisen. 337

Ing. Augusto Stigler

Hydraulische Personen-Aufzüge

700 Anlagen in Europa, 28 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge, Hydraulische Gepäckaufzüge, Speiseaufzüge, Transmissionsaufzüge.

Alleinvertretung:

Geo. F. Ramel,

Maschinen-Ingenieur,

Seefeld 41, ZÜRICH.

Prima Referenzen.

Ausarbeitung von Projekten und Kostenvoranschlägen gratis.

System der Personenaufzüge für bestehende und Neubauten. 278

CORNAZ FRÈRES & Cie

LAUSANNE

MAISON FONDÉE EN 1770

VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS

SPÉCIALITÉ DE

VINS FINS VAUDOIS

Seuls concessionaires du vin d'Yvorne „Clos du rocher"

Médaille d'or à Paris 1889. 38

PERMANENTE AUSSTELLUNG

AUSFÜHRUNG FEINSTER SCULPTUREN

ETABLIRT 1868

EXPORT IN ALLE LÄNDER.

GRABMONUMENTE

ANFERTIGUNG ALLER ARBEITEN in Marmor, Granit & Syenit.

LOUIS WETHLI

BILDHAUER

ZELTWEG, ZÜRICH

Central-Stellenvermittlungs-Bureau

des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

Gesucht werden	Sprachen d.	frz.	engl.	ital.	Ort	Eintritt
1 Sekretär	„	„	„	—	Schweiz	März
1 Controleuse	„	„	—	—	Schweiz	März
1 Café-Köchin	„	„	—	—	Schweiz	März
1 Sekretärin	„	„	—	—	Schweiz	sofort
1 Ia. Köchin	„	„	—	—	Schweiz	Februar
2 Oberglätterinnen	„	„	—	—	Schweiz	April
1 I. Lingère	„	„	—	—	Schweiz	April
1 Ia. Kellermeister	„	—	—	—	Schweiz	April
3—4 Saaltöchter	„	„	—	—	Schweiz	April
1 Kochlehrling	„	—	—	—	Schweiz	sofort

Eingeschriebenes Personal:

Personal	Alter	Sprachen d.	frz.	engl.	ital.	Eintritt
3 Directoren	26—37	„	„	„	—	sofort oder April
2 Concierges	34—45	„	„	„	—	
1 Office-Gouvernante	25	„	„	„	—	sofort oder später
1 Sekretärin	22	„	„	—	„	„ „
1 Chef de cuisine	21	„	„	—	—	„ „
1 I. Aide de cuisine	21	„	„	—	—	„ „
3 II. Aide de cuisine	18—19	„	„	—	—	„ „
1 Kellner-Volontair	16	„	—	—	—	„ „
1 I. Saaltochter	24	„	„	—	—	„ „
1 Restaurationskellnerin	22	„	„	„	—	„ „
4 Etagenportier	21—27	„	„	—	—	sofort oder März
1 Buffetdame	34	„	—	—	—	März
1 Kochlehrling	15	„	—	—	—	sofort

R E K L A M E

Diejenigen H.H. Mitglieder, die vor Vergebung ihrer Annoncen über gewisse Reklame-Objekte Aufschluss wünschen, belieben sich an linksstehende Adresse zu wenden.

MM. les Sociétaires, désirant avant la répartition de leurs annonces se renseigner sur certaines publications-réclame sont invités de s'informer à l'adresse ci-contre indiquée.

Schweizer Hotelier-Verein Abtheilung: Reklame, Basel. - Telephon 1573.

Offizielles Central-Bureau

Bureau central officiel

Société Suisse des Hôteliers Département: Réclame, Bâle. - Téléphone 1573.

Schweizerisches HOTEL-ADRESSBUCH

herausgegeben vom **Schweizer Hotelier-Verein.**

Enthaltend in beiden Sprachen das Verzeichniss sämmtl. dem Fremdenverkehr dienenden Etablissements und Mittheilungen über interessanten Details. Verfasst nach Mitheilungen der Kantonsregierungen und Angaben der Interessenten. Preis Fr. 3.50. — Zu beziehen durch das **Offizielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins** Steinengasse 23, Basel.

Schweiz - England

über

OSTENDE-DOVER

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

Herausgegeben vom Offiziellen Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins. Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert, Basel. Druck der Schweiz. Verlags-Druckerei, Basel.