Rundschau

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **10.05.2024**

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 22. Februar 1896. **Bâle**, le 22 Février 1896.

Erscheint Samstags. **№ 8.** Paraissant le Samedi.

Abonnement: Schweiz: Fr. 5.— jährlich. Fr. 5.— 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.

5. Jahrgang — 5me ANNÉE

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel. Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“ — TÉLÉPHONE No. 1573. — Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 21, Bâle. Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Mitglieder-Aufnahmen.

1. Herr F. Dind-Lips, Hotel de l'Ange in Nyon.
2. „ G. Dättwyler, Hotel Bär in Arbon.
3. „ Th. Bob-Zumstein, Pension Sonnenberg in Hottingen, Zürich I.
4. Herr Dr. med. Th. Schneider-Geiger, Sanatorium Hohenfels in Arosa.
5. Herr F. Lugon, Hotel des Gorges du Trient à Vernayaz, Valais.

Ueber den Wert der Fachschulen im Hotelgewerbe

bringt der „Verband“ in letzter Nummer folgende zutreffende Korrespondenz:

„Ist der Besuch einer Fachschule für die Gehilfen des Gastwirtestandes nötig?

„Zur Beantwortung dieser Frage muss das Mass der Schulkenntnisse des einzelnen Individuums berücksichtigt werden. Junge Leute aus grossen Städten, welche gute Schulen mit Erfolg besucht haben, sind für das Gastwirtsfach wissenschaftlich genügend ausgebildet. Die nötige Praxis werden sich dieselben im Dienst bald aneignen. Ich betone, junge Leute, welche gute Schulen „mit Erfolg“ besucht haben, denn ich habe schon öfter mit solchen zu thun gehabt, welche gute Schulen besucht hatten und dennoch nicht das nötige Wissen aufweisen konnten. Nun kommt erwiesener Maassen der Ersatzbedarf an jungen Gehilfen nicht allein aus den Städten, sondern auch vom Lande, und diese jungen Leute bringen in den meisten Fällen nicht das nötige Wissen mit, um den Anforderungen der modernen Gastwirtschaft zu genügen. Die jungen Leute beginnen ihre Gastwirtsgehilfen-Laufbahn gewöhnlich in einer Bierwirtschaft, woselbst sie sich in kurzer Zeit die für diesen Geschäftszweig nötige Fertigkeit und die wenigen fachmännischen Ausdrücke aneignen. Die primitiven Umgangsformen werden den Jüngingen meistens von den Gästen in mehr oder weniger fühlbarer Weise beigebracht. Wenn die jungen Leute in diesem Geschäftszweig bleiben, dann wäre noch für einen grossen Teil derselben auf eine leidliche Zukunft zu hoffen, allein das Streben nach vermeintlicher Verbesserung bringt sie in Gasthäuser oder in Hotels und nun erreichen sie zwar mit dem zunehmenden Alter gewisse Chargen, aber nur ein kleiner Teil derselben bringt es bis zum Oberkellner. So lange sich der Mann als Oberkellner in einem Hause hält und sich das Wohlgefallen seines Prinzipals erwirbt, geht alles gut. Aber der junge Mann fängt jetzt an sein eigenes liebes „Ich“ zu hätscheln. Er will auch in der Gesellschaft eine Rolle spielen. Er beansprucht mehr Freiheit, findet Geschmack an allerlei Zerstreuungen und Vergnügen, wird ausschweifend, wird in Folge seiner der Gesundheit schädlichen Lebensweise unpünktlich im Aufstehen, es zeigt sich bald Unlust zur Arbeit, er sucht während des Tages sich vom Geschäft zurückzuziehen, um den während der Nacht entbehrten Schlaf zu ersetzen. Seine Züge fangen an sich zu entstellen, er wird in seiner Garderobe nachlässig, gegen seine Dienstpflichten gleichgültig, verliert die Achtung und das Vertrauen seines Prinzipals und schliesslich seine Stelle. Nun bewirbt sich der Mann um eine andere Stelle, allein er hat mittlerweile ein Alter erreicht, welches bei den Prinzipalen nicht mehr beliebt ist, da man bei Neuanstellung mehr auf Jugendfrische und elastische Erscheinung sieht. Jetzt kommen Enttäuschungen aller Art. Seine wissenschaftlichen Kenntnisse reichen nicht hin, um eine Stelle als Verwaltungsbeamter auszufüllen; denn da muss man geübt sein im Rechnen, in der Buchführung, in der Korrespondenz, in der Muttersprache sowohl, als auch in den fremden Sprachen, man muss angenehme Umgangsformen und edles Auftreten haben. Man muss schlagfertig sein in Aufstellung und Berechnung von Menus, man muss mit den Gesellschaftsformen so vertraut sein, dass man im Stande ist, schon nach einigen Worten der Aeusserung eines Wunsches von Seiten eines Auftraggebers irgend eine Festlichkeit in Scene zu setzen und zur Zufriedenheit des Festgebers und seines Prinzipals durchzuführen.

„Was macht nun der Verlassene? — Er rafft seine Ersparnisse zusammen, erwirbt sich ein Restaurant oder eine Bierwirtschaft, aber auch hier geht es rückwärts. Eine fehlerhafte Lebensweise, Unkenntnis in der Berechnungskunde, Unachtsamkeit im Geschäftsbetrieb, von Sparsamkeit und Enthaltsamkeit keine Spur, man ahnt gar nicht, dass man selbst an einem Zündhölzchen sparen muss und das Ende ist, dass der Mann von seinen Gläubigern von Haus und Hof vertrieben und auf die Strasse gesetzt wird, entblösst von Hab und Gut. — Was nun! In den meisten Fällen verfällt der Unglückliche dem Proletariat.

„Anders ist es bei jungen Leuten, welche sich auf Fachschulen die wissenschaftliche Befähigung erworben haben. Ich sage nicht „bei jungen Leuten, welche eine Fachschule besucht haben,“ denn es besucht mancher Jüngling die Fachschule ohne sich die wissenschaftliche Befähigung zu erwerben. Bei jungen Leuten, deren Studium so ernst und gewissenhaft war, dass sie sich die wissenschaftliche Befähigung erworben haben, zeigt sich auch der Segen des Fleisses in ihrem Gemüt und ihrer edlen Charakterbildung; denn mit derselben Gewissenhaftigkeit, mit welcher sie die Aufgaben gemacht haben, haben sie auch die Lehren über Anstand und Sittlichkeit in sich aufgenommen, haben dadurch feste Grundsätze gefasst und arbeiten nun emsig weiter an ihrer Befreiung von noch anhaftenden Fehlern und Untugenden, verfeinern und veredeln Herz und Gemüt. Sicherlich werden dieselben keinen Geschmack finden an der leichtsinnigen, schamlosen, der guten Sitten spottenden Unterhaltungsweise, wie solche in den Gehilfenkreisen beliebt ist. Sie werden sich mit Entrüstung abwenden, und die Schamröte wird ihre innere Empörung verraten. Verführt werden die edlen Gemüter dadurch wohl nicht werden, nur Verachtung und Abscheu wird ihr Herz erfüllen gegen die Sittenlosen. Ausgestattet mit einem köstlichen Schatz von Wissen und Können, mit richtigem Begriff von Recht und Unrecht, von Edlem und Gutem, immer strebsam, fleissig und gehorsam, geübt in Selbstzucht, freiwilliger Entbehrung und Sparsamkeit, kann es nicht fehlen, dass die jungen Leute, welche sich die wissenschaftliche Befähigung auf einer Fachschule erworben haben, daher in der Lage sind, allen Anforderungen an einen hohen Beamten der modernen Hotelindustrie genügen zu können, bevorzugt werden und die ersten Stellen des In- und Auslandes besitzen.

Ist der Besuch einer Fachschule für die Gehilfen des Gastwirtsstandes nötig? Nach Durchsicht vorstehender Ausführung überlasse ich es dem geneigten Leser die gestellte Frage selbst zu beantworten.“

R.

Ist Ehrlichkeit Verdienst oder Pflicht.

Diese Frage wird wohl gar mancher unserer geschätzten Leser als überflüssig betrachten und doch findet deren nähere Erörterung ihre Berechtigung, denn auffallender Weise heben ja die Zeitungen bei jeder Gelegenheit *rühmend* hervor, dieser oder jener Gegenstand sei vom ehrlichen Finder dem Eigentümer zurückerstattet worden. Unter anderen giebt das „Wiener Tagblatt“ einem internationalen Hotelangestelltenblatte Anlass einen diesbezüglichen Artikel unter der Aufschrift: „Redliche Finder“ nachzudrucken, dessen Schlussfolgerung man nicht gutheissen kann. Zur Beurteilung gelangt darin der Fall, wo ein vergesslicher Gast im Restaurant eine Tasche mit Wertinhalt zurücklässt, welche ein Unterangestellter (der Bierbub) findet und sie seinem direkt Vorgesetzten abgiebt, der seinerseits den Fund dem Prinzipal einhändigt. Der Beschädigte kehrt sofort nach Entdeckung des Verlustes in das Restaurant zurück, wo ihm vom Wirt — nach nötiger Legitimation seiner Eigentumsrechte — die Tasche zurückerstattet wird. Der dankbare Gast will dem Kellner eine Belohnung von fünf Gulden offerieren, doch der Prinzipal des Geschäftes weist dieselbe zurück mit dem Bemerken, dass sein Personal nur die *Pflicht* gethan habe und für das, was in seinem Lokal gefunden werde, sei kein Finderlohn zu entrichten.“ Der Gast wollte jedoch die Sache damit nicht als erledigt betrachten und liess für seinen „Fünfer“ *Freibier* kommen, das sich in seiner Gesellschaft auch die Finder schmecken liessen.

Wenn nun der Verfasser der „Redlichen Finder“ die Verweigerung der offerierten Baarbelohnung als ein dem Wirt „nicht zustehendes Recht“ rügt und den Betrag von fünf Gulden „schäbig“ nennt, so liegt dieser Beurteilung ein persönlicher, willkürlicher Masstab zu Grunde: die Auffassung als „Unrecht des Wirtes“ und „Schäbigkeit des Gastes“ wird jedenfalls vereinzelt dastehen. „Verwerflich“ aber geradezu ist die ausgesprochene Befürchtung: „Wer weiss ob der Bierbub in Folge dessen, dass seine Redlichkeit im ersten Falle nicht belohnt wurde, falls er wieder einmal so einen „Brustfleck“ (Brieftasche) findet, nicht in Versuchung gerät und denselben behält?“ Zur Ehre des „Bierbuben“ nehme ich an, dass er sich auch in einem zweiten ähnlichen Falle als „Ehrenmann“ erweist und das Gefundene dem rechtmässigen Eigentümer aushändigt.

Dass *Ehrlichkeit* nicht ein Verdienst, sondern *Pflicht* und *Schuldigkeit* ist, mag wohl am klarsten an der Hand des Gesetzes nachzuweisen sein, welches einen zurückbehaltenen Fund bestraft und so den Begriff von „Mein und Dein“ dem Unwissenden beibringt! Eine „Belohnung“ mag als „Ermunterung“ dem Finder auf dem Weg der Redlichkeit mitgegeben werden, die Unterlassung derselben enthebt jedoch den Letzteren nicht der *Pflicht*, fremdes Gut seinem rechtmässigen Eigentümer zurückzugeben.

Verdienst ist die Erfüllung einer vom Gesetz nicht vorgeschriebenen, lobenswerten Handlung; im diametralen Gegensatz hiezu steht die *Pflicht!*

K. S.

Ein ähnlicher Unterschied, wie zwischen Verdienst und Pflicht, zeigt sich zwischen einem Gegenstand, der in einem Hotel, Restaurant oder sonstigen Geschäfte *liegen gelassen* und einem solchen, der wirklich *verloren* wurde. Der erstere kann im richtigen Sinne des Wortes überhaupt nicht *gefunden* werden und deshalb scheint uns der Restaurateur ganz korrekt gehandelt zu haben. *Red.*

Rundschau.

Die Beleuchtung der Billards ist bekanntlich immer noch eine Sache, welche meist viel zu wünschen übrig lässt, da die oberhalb des Billards aufgehangenen Lampen der Handhabung der Queues sehr hinderlich sind und auch eine ungleichmässige Beleuchtung ergeben. Diesem Uebelstande hilft eine Anordnung von F. Gallsworthy in Leeds durch Anwendung von Glühlampen ab, welche hinter den Billardbanden im Holzrahmen angeordnet werden. Die Billardbanden berühren hierbei nicht die Kante des Tuches, sondern es verbleibt ein Zwischenraum zwischen beiden, durch den das Licht der dahinter liegenden Glühlampen horizontal und von allen Seiten auf die Billarfläche fällt, so dass eine gleichmässige Beleuchtung der Kugeln von allen Seiten erfolgt. So teilt das Internationale Patent-Bureau Carl Fr. Reichelt, Berlin, mit.

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 Tranport verpackt wird. Der Hauptkonsument war bisher Frankreich. Wie die „Revue du Commerce et de l'industriel" berichtet, ist nunmehr Tonking auf dem Wege, das russische Produkt von dem französischen zu verdrängen. Das tonkinesische Produkt stammt aus den Eiern der wilden Kanarienvögel, die in sehr grosser Zahl in den Sümpfen der französischen Kolonien nisten. Der Eigelbimport von dorther 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. 3,32,000 noch zukommenden Restbeitrag auszurichten. Hiernach erhalten pro 1895: Gemeinden: Genf Fr. 136,375. 13; Carouge Fr. 11,794. 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. 150,985. 47; Glarus Fr. 52,695. 67; Waadt Fr. 391,852. 47: Obwalden Fr. 23.436. 59; Tessin Fr. 197,949. 45; Niedwalden 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 I.-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.

Beleuchtung. 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 weitaus 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, das 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 Beigeschmack 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 „tropft", in der Minute 50 Tropfen ab. Das macht in 100 Minuten 5000 Tropfen oder einen Liter Wasser, in 24 Stunden also $14^1/_2$ 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 erjagen 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^3 einnehmen würden. Ferner birgt besagter Mensch 7 kg Wasserstoff, welche im freien Zustande einen Raum von 80 m^3 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, Ochsengalle, 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 Verdaungsorgane werden von diesen schädlichen Säuren stark angegriffen. Ohne eine Kenntnis der Chemie zu haben, kann jedermann durch nachstehendes einfaches Verfahren sofort sich überzeugsn, 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 genauen Untersuchungen mit dem Dynamometer mit den Thatsachen nicht in Uebereinstimmung. Im Gegenteil, unmittelbar nachdem 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 aufs Neue, um dann allmählig 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 ergiebt 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.

Kleine Chronik.

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

Zürich. Die Firma Carl 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 Conserves 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 Schaer-Steuffe. Ebenso ist Herr Schaer fils, bekannt vom Hotel Trois Couronnes in Vevey, jetzt in genanntem Hause thätig.

Küssnacht. Das bei der Tellskapelle 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 Wintersaison fort. Ueber 100 Fremde bevölkern das heimelige Dorf. In der letzten Zeit sind zahlreiche Hochgebirgstouren 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, Spanier, Italiener, 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 **Frcs. 20. 50,** 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.**	**1.40—20.50**
Seiden-Foulards	„	„	**1.20— 6.55**
Seiden-Grenadines	„	„	**1.50—14.85**
Seiden-Bengalines	„	„	**2.20—11.60**
Seiden-Bastkleider p. Robe	„	„	**10.80—77.50**
Seiden-Plüsche	„	„	**1.90—23.65**
Seiden-Mask.-Atlasse	„	„	**—.65 4.85**
Seiden-Spitzenstoffe	„	„	**3.15—67.50**

etc. — Muster umgehend. 219

G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.