

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 27

Artikel: Anstand bei Tische [Schluss]
Autor: Brand, Wilhelm F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522017>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Erscheint ♦ ♦ Samstags

60

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.—

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spaltige Petzelle oder
deren Hälfte. Bei
Wiederholungen
entsprechen
Rabatt.
Vereinsmitglieder
bezahlen
die Hälfte.

Paraissant ♦ ♦ le Samedi

60

Abonnements:
Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois 3.—
3 mois 2.—
Pour l'Étranger:
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
moitié prix.Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins6. Jahrgang | 6^e AnnéeOrgane 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.

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.Fremdenbetten
für das Matre

1. Mlle. N. Kappeler, Hotel de Glion, Glion-Montreux	48
2. Mme. Vve. A. Joly, Hôtel Beau-Site, Aigle	45
3. Frau Marie Roggatz, Union Hotel (Pension Reber), Interlaken	35
4. " Zmutt-Langbein, Hotel Burgener, Grindelwald	48
5. Mr. E. Völké, Hôtel Central, Genève	32
6. " Paul Franz-Garré, Hôtel des Palmiers, Montreux	45
7. " Ch. Hort, Hôtel des Crêtes, Clarens-Montreux	42
8. " F. Aracker-Defago, Hôtel Victoria, Aigle	35
9. Herr J. Wächter-Gerber, Hotel Schweizerhof, Thun	40
10. Bürgi, Eden-Hotel, Interlaken	60
11. " Elmer-Sprenger, Hotel Mattenhof, Interlaken	45
12. " Fritz Kaufmann, Hotel Schynige Platte, Schynige Platte	60
13. " H. Studer, Direktor der Berner Oberlandbahnen, für das Kurhaus in Breitlauenen	25
14. " Egli-Brunner, Hotel Post, St. Beatenberg	98
15. Fam. Howald, Hotel Blümisalp, St. Beatenberg	40
16. " Anneler, Hotel und Pension Schweizerhof, Grindelwald	45
17. Herr Ulrich Bohren-Wettach, Hotel Alpenruhe, Grindelwald	58
18. Herren Chr. & P. von Allmen, Hotel Adler, Lauterbrunnen	70
19. Herr Jacob Lendi, Hotel Mühlehof, Davos-Dorf	48
20. " A. Meisser, Hotel Meisser, Guarda	30

Das Gasthof- u. Wirtshauswesen der Schweiz
in älterer Zeit.*)

(Fortsetzung.)

3. Wirtsabgaben.

Wie im ganzen Mittelalter das Recht je nach einzelnen Orten mannigfach gestaltet war, so herrschte auch in Bezug auf die Wirtsabgaben keineswegs ein und dasselbe System. An einzelnen Orten konnte das Wirtsrecht nur auf Lebenszeit erteilt werden, an andern auf ein Jahr, an dritten wurden sogenannte Ehehaften auf ewige Zeiten gegen einen gewissen Kanton verliehen.

In Luzern hatten die sogenannten Tambuschli-Wirthe oder Inhaber von Schenken laut Rezess vom 9. August 1782 einen Beitrag an die Besoldung der Thowächter beizutragen.

War an einigen Orten in alter Zeit der Ausschank von Wein taxfrei, so finden wir denselben anderwärts mit Abgaben belastet; so sagt das Zwingrecht von Henschikon im Aargau vom Jahre 1420 (1220?) : wer Wein ausschenkt, und wäre es auch nur eine Mass, soll dem Zwingherrn 5 Schilling geben. Aehnlich war es 1533 in Schaffhausen. In Pfäffikon am Zürichsee hatte jeder Weinschenk dem Abte von Einsiedeln vom Eimer 2 Pfennige zu zahlen.

* Wir entnehmen diesem hochinteressanten, von Herrn Dr. Th. von Liebenau, Staatsarchivar in Luzern, verfassten, auf kultur-historischen Studien aufgebauten Werke einige Abschöpfungen und Auszüge. Das Buch selbst aber, welches ebenso unterhaltend als lehrreich geschrieben, mit Illustrationen versehen und elegant gebunden ist, empfehlen wir unsern Lesern aufs Angelegenste. Verlag von J.-A. Preuss in Zürich.

In Schönenwerd und Beromünster mussten die Wirte dem Stiftsprobste von jedem Fasse die "Gustum" abliefern.

In Küttigen bei Aarau, wo laut Kundschaft von 1424 der Meier das Schenkrecht besass, musste von einem Saum Landwein je 2, von einem Saum Eßsässer 4 Mass als Taferngeld entrichtet werden.

Im Gebiete von Appenzell empfing 1421 jeder Wirt, mit Ausnahme des Eigengewächswirtes, vom Abte von St. Gallen gegen ein Pfund Konstanzer-Münze das Wirtsrecht.

In den zähringischen und kyburgischen Städten bestand ein gutgeordnetes Abgabensystem schon im 13. Jahrhundert. Nach demselben hatten alle diejenigen, die Wein, Brot, Fleisch und Käse verkauften, jährlich nach St. Hilarustag dem Schultheissen eine Abgabe von 4 Heller zu entrichten. Ohne Zweifel zählte man die Wirte damals zu den Weinhandlern, wie denn allerdings in andern Handvesten der Wirt von den Bürgern in Bezug auf die Rechte beim Einkauf von Lebensmitteln zwar unterschieden, aber doch wieder als derjenige bezeichnet wird, der für die Gäste einkauft. In Luzern wurde später den Fremden ausdrücklich verboten, in Gasthäusern selbst zu kochen, nur in Bädern mussten sich die Fremden selbst verköstigen.

In den bischöflichen Städten, Genf, Lausanne und Sitten hatten im 13. Jahrhundert die Wirte gleich den Weinhandlern ausser der Wirtslaxe von jedem Fass Wein eine bestimmte Abgabe in Geld zu leisten. So war es auch in Neuenburg, wo seit 1214 das Stadtrecht von Besançon galt. Von einem Fass Wein bezahlte der Wirt $\frac{1}{4}$ Schilling als Wirtslaxe. In Estavayer dagegen hatte laut Stadtrecht von 1350 der Wirt 4 Mass Wein jährlich zu entrichten. In Moudon war der Wirt seit 1285 gehalten, dem Herrn der Stadt eine Brente (cupa) Wein zu liefern. Nach den Statuten des pays de la Roche von 1526 zahlte jeder Weinwirt von einem Fuder Wein 12 Groschen, von einem Fass 2 Schilling.

In der italienischen Schweiz heißt diese Abgabe in alter Zeit gabella, gabello sul vino.

In Engelberg betrug, abgesessen vom Ohmgeld, die Wirtslaxe 1732 2 Gulden 20 Schilling; in älterer Zeit 2 Mass von jedem Saum.

Die Hauptabgabe, welche auf den Wirten der deutschen Schweiz lastete, bestand im Ohmgeld, Umgeld oder bösen Pfennig, einer seit dem 13. Jahrhundert in fast ganz Deutschland verbreiteten Abgabe, die ursprünglich nur von Wein, später aber von fast allen Getränken — in Luzern auch von Salz und Sensen — erhoben wurde. Durch die Eroberung des Waalndandes wurde das Ohmgeld von Bern auch in der französischen Schweiz vom Staate eingeführt, während es früher nur Gemeinde-Auflage war. Die italienische Schweiz kannte diese Abgabe nicht. Verwandt mit dem Ohmgeld ist das Oktroi, das z. B. in Genf als Konsumsteuer von allen Lebensmitteln erhoben wurde, wie in Savoyen und Frankreich. Es hatte diese Abgabe den Charakter einer "Gabella".

Man hat behauptet, das Ohmgeld sei aus dem Zehnten entstanden, d. h. aus dem "Zumass, das der Weinproduzent im Herbst dem Käufer gab". Allein diese Angabe ist nicht richtig, denn gerade in den grossen Weinländern findet sich diese Abgabe nicht. Das Ohmgeld wird auch nicht an den Käufer, sondern an den Gerichtsherrn oder an die Behörde des Ortes entrichtet, wo das Produkt konsumiert wird. Die meisten Orte der Schweiz, wo Umgeld erhoben wurde, beriefen sich zum Bezug dieser Abgabe auf ein kaiserliches oder landesherrliches Diplom, so Bern auf die Handveste Kaiser Friedrichs II. von 1218, der Bischof von Basel auf die Urkunde Kaiser Friedrichs vom 12. September 1218, Freiburg auf

diejenige von Graf Hartmann von Kyburg von 1249, Luzern auf das Diplom Kaiser Sigismunds von 1418 und 1433, St. Gallen auf die Konzession Kaiser Ludwigs vom Jahre 1334, der Bischof von Chur auf das Diplom König Albrechts vom Jahre 1300, die Stadt Chur auf den Freiheitsbrief von 1464, Solothurn auf eine Konzession Kaiser Karls IV. von 1376. (Fortsetzung folgt.)

Anstand bei Tische.

Von Wilhelm F. Brand.
(Schluss).

Wie linkisch benehmen sich nun aber erst manche Leute, wenn sie einen Braten oder gar Geflügel zu zerlegen haben! Wie viele gehen dieser einfachen Verrichtung geflissenlich aus dem Wege, Hausherren selbst und wie viele auch unserer viel gerühmten Hausfrauen. Und nicht ohne Grund! — Wie anders in England, wo jedermann so etwas versteht. Und es lässt sich auch ohne anatomische Studien doch so leicht erlernen. Man kann sich dadurch oft so nützlich machen und vermeidet sich lächerlich zu machen und das Fleisch anderen in unappetitlichem Zustande vorsetzen zu lassen. Ich kenne einen Herrn, der war von dem Geschick, der Grazie und der Flinkigkeit, die eine Dame beim Tranchieren einer Gans an den Tag legte, so angenehm berührt, dass er einige Wochen lang bei sich zu Hause nichts als Geflügel auf den Tisch kommen liess. Zwar hat er den Geschmack daran verloren, aber er kann es doch nun — zerlegen, wenn auch nur — für andere.

Es sollte kaum eines Hinweises bedürfen, dass wir, wenn uns die Schüssel dargereicht wird, nicht zu wählerisch sein sollten. Und doch welche Selbstsichtigkeit und Rücksichtslosigkeit können wir auch dabei beobachten, zumal wenn es sich um den Obststeller handelt. Ich war einmal an einer Gasthofstafel Zeuge, wie einer der Speisenden, dem ein Teller mit Pfirsichen gereicht wurde, eine grössere Anzahl der Früchte "befingerte", um zu sehen, welche wohl die reifste sein möchte, und sich dann gefallen lassen musste, dass sein Nachbar, dem darnach der Teller gereicht wurde, sofort den Kellner ersuchte, ihm doch anderes Obst zu bringen. Ein nicht unbescheidener Esser wird einfach das ihm zunächst liegende Stück nehmen. Wenn wir in unserer Höflichkeit aber nicht so weit gehen wollen, dem Nachbar geflissenlich das Beste zu überlassen, wenn wir durchaus das begehrteste Stück erhaschen müssen, so sollte es doch gewiss genug sein, mit den Augen zu wählen und dann ohne weiteres Suchen zuzugreifen.

Eine recht üble Angewohnheit ist es auch, bei Tisch sich eines Wirtshauses zu bedienen, gleichviel in welch' versteckter Weise dies auch geschehen mag. Es ist daher höchst bedauerlich, dass an so mancher Table d'hôte noch immer ein Glas, da mit diesen unerquicklichen Gegenständen gefüllt ist, während der ganzen Mahlzeit uns vor Augen steht. Es sollte doch wahrlich genügen, dasselbe — wie es in manchen Gasthäusern geschieht — am Ausgang des Speisesaales aufzustellen. Fast noch peinlicher ist es, jemanden in einer Restauration den Taschenkamm oder die Haarbürste hervorziehen und in Räumen, wo andere bei Tische sitzen, mit diesen Instrumenten — oder sei es auch nur mit der Hand — sich durch das Haar fahren zu sehen. Das sind Dinge, die man doch figlich im Schlafgemach oder in den Toiletten-Räumen, die jede anständige Restauration ihren Gästen bietet oder jedenfalls bieten sollte — besorgen könnte. Kein Mensch, der etwas auf sich hält, wird zu einer Mahlzeit sich einstellen, ohne sich vorher "zu Tisch zurecht gemacht" zu haben, insbesondere auch Hände sowohl wie Gesicht gewaschen zu haben. Merk-

würdig, dass manche Menschen, wenn sie nicht aus Reinlichkeits-Rücksichten dazu getrieben, nicht schon aus Eitelkeit sich dazu veranlassen sehen. Denn sie werden doch längst entdeckt haben, dass eine Person durch eben voraufgegangene Waschung ein wesentlich frischeres und — ansehnlicheres Aussehen erhält!

Nach Beendigung eines jeden Gerichts sollte man Messer und Gabel auf dem Teller liegen lassen und zwar nicht etwa kreuzweise, sondern mitten auf dem Teller nebeneinander. Das sieht nicht nur ordentlicher aus, sondern die Instrumente liegen auch zum Wegräumen für die Dienerschaft so am handlichsten. Denn es sollten doch für jedes neue Gericht unbedingt andere Gerätschaften geliefert werden. Es ist recht unerquicklich, von einem Gang zum andern, sei es mittelst eines Stückchen Brotes oder auf irgend eine andere Weise, selbst einen Reinigungsprozess der Esswerkzeuge vornehmen zu müssen. Und doch gibt es noch zahllose Restaurationen und Gasthöfe, die sich wunder was bedenken, wo man sich nach jedem Gang aber immer erst noch andere Messer und Gabeln auszubringen hat. Wenn man in anderen indessen davon absieht, lediglich, weil die uns als „rein“ gebotenen Instrumente vermutlich noch weniger appetitlich sich erweisen dürften, als die von uns gebrauchten, so ist das ein Grund, den doch gewiss die Herren Wirtle nicht lassen möchten als Entschädigung für die Unterlassung uns mit anderen Gerätschaften zu versetzen.

Damit soll dieses reichhaltige Thema selbstverständlich keineswegs als erschöpft gelten. Ich habe mich nur auf Hervorhebung einiger der schreiensten Uebelstände beschränkt. Und wenn ich demjenigen, der zu essen versteht, naturgemäß nichts Neues vorbringen konnte, so glaube ich seiner Verzeihung um so eher gewiss zu sein, als ihm durch die Uebertragung mancher dieser einfachsten Tischregeln seitens anderer mancherlei Ungemach wird bereitet sein.

Kleine Chronik.

Baden. Die Gesamzahl der Kurgäste betrug am 29. Juni 4833.

St. Moritz-Bad. Das Hotel Schweizerhof wird diesen Sommer vom Besitzer, Herrn Angst-Walt, geleitet.

Tyrol. Der Stetliopass wurde dieser Tage für den Wagenverkehr eröffnet.

Bern. Herr H. Baer hat sein Hotel zum Löwen total renoviert, zum Teil neu aufgebaut und bedeutend vergrössert.

München. Das Hotel zu den drei Raben wurde von Herrn Grassl an seinen Schwager um die Summe von Mk. 70000 verkauft.

Rom. Eines der grössten liegenden Prachthotels soll in Besitz des Jesuiten-Ordens übergehen, die darin ein neues Kolleg errichten wollen.

St. Beatusberg. Frau E. Wessinger, die ehemalige Pächterin des Hotels Victoria hat das von ihr seither geführte Hotel Waldrand umgetauft in Hotel und Pension Beau Séjour.

Arth-Rigi-Bahn. Die Einnahmen dieses Unternehmens sind infolge der ungünstigen Witterung pro 1896 um ungefähr Fr. 40,000 gegen 1895 zurückgeblieben; es kann deshalb auch pro 1896 weder den Prioritäts-, noch den Stammaktien eine Dividende ausgerichtet werden.

Thusis. Infolge umfangreicher baulicher Erweiterungen verfügt die hiesige Hoteliergesellschaft über mehr als 220 Betten. Ihre Eigenschaft als Kopfstation der rätsischen Bahnen dürfte dieser Ortschaft noch zu fernerem Vorteil gereichen.

St. Beatenberg. Eine Anzahl des hiesigen Hoteliers hat sich zusammengetan und für diesen Sommer ein Orchester engagiert, welches abwechselnd in den Hotels Victoria, Kurhaus, Bellevue, Post und Blümlisalp konzertieren wird. Es dürfte dies der Anfang sein zu einem in Bilde zu erstellenden Kursaal auf Beatenberg.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 12. Juni bis 18. Juni 1897: Deutsche 327, Engländer 229, Schweizer 178, Holländer 30, Franzosen 32, Belgier 11, Russen 23, Österreicher 26, Amerikaner 33, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 12, Dänen, Schweden, Norweger 13, Angehörige anderer Nationalitäten 4. Total 918.

Lugano. Herr C. Landgraf wird das seit 14 Jahren geführte Hotel Bellevue in Paradiso mit 1. März 1898 verlassen und in Gemeinschaft mit Herrn Gaeng ein gegenwärtig in Lugano im Bau begriffenes Hotel betreiben. Dasselbe wird unter dem Namen Hotel Bellevue au Lac eröffnet werden und etwa 75 Betten samt allem modernen Komfort enthalten.

Zürich. Der Vorstand der Verkehrskommission hat die Abhaltung eines Festes (Venetianische Nacht) mit Gondel-Corso, Feuerwerk, Villen- und Höhenbeleuchtung, Illumination der beiden Seefächer auf Montag den 19. Juli zu Ehren der Teilnehmer des Schweizerischen Unteroffiziersfestes in Zürich beschlossen. Dieses Nachtfest soll in grösserem Rahmen stattfinden und ist das betreffende Programm bereits festgesetzt, welches ganz Überraschungen enthalten soll.

Gerupft. Eine Hochstaplerin hat in Zürich den Sohn einer Hoteliers-Witwe gehörig gerupft. In deren Hotel logierte sich eine elegant gekleidete junge Dame ein, welche sich als aus Berlin gebürtig in das Fremdenbüch eingetragen hatte. Da der ledige Sohn der Wirtin Gefallen an der Fremden fand, verlobten sich beide. Hierbei machte die Braut ihrem Zukünftigen das Geständnis, dass sie mit ihrem in Berlin wohnenden Vater in Unfrieden lebe und ich daher zunächst wieder mit diesem aussohnen müsse, zu welchem Behufe sie nach Berlin reisen wolle. Der Bräutigam war hiermit einverstanden, wollte jedoch seine Braut auf dieser Fahrt begleiten. Er löste daher zwei Billets, und das Paar reiste zunächst nach Frankfurt a. M., um von dort aus den Vater der Braut auf ihr demnächstiges Eintreffen in Berlin vorzubereiten. Nachdem das Liebespaar in einem Hotel abgestiegen war, verschwand die Braut unter dem Vorzeichen, ihre französischen Noten auf der Bank umwechseln zu wollen, und kehrte nicht wieder zurück. Mit ihr waren aber auch die wertvollen Geschenke des vertraulichen Bräutigams verschwunden. Er nahm zwar sofort die Hilfe der Polizei in Anspruch, doch ist es bisher nicht gelungen, der Hochstaplerin haft zu werden.

Interlaken. Ein die Behaglichkeit der Fremden störender Uebelstand besteht noch in Interlaken. Spaziert ein Fremder bei einer Droschkenfahrt vorbei, dann wird er von einer Anzahl Kutschern förmlich umringt und ihm mit aller Gewalt ein Wagen aufzudrängen versucht. Schreiber dieses war mehrmals Augenzeuge, wie Fremde ganze Strecken weit von einem oder zwei Kutschern verfolgt wurden und gewöhnlich fielen nach fruchtlosem Drängen unanständige, ja oft gefährliche Bemerkungen seitens der Rosselenker. Dieser lästigen Zudringlichkeit machen sich, wie es scheint, weniger der dort beständigen anssässigen und ihr Gewerbe betreibenden Kutschern, als vielmehr diejenigen schuldig, welche nur vorübergehend während der Saison in Interlaken die Kutscherei als Gelegenheitserwerb betreiben. Es besteht eine regierungsräthliche Verordnung, nach welcher das „Engagieren“ bei Strafe verboten ist, es scheint jedoch, dass dieser Verordnung durch die Polizeiorgane wenig oder gar keine Nachachtung verschafft wird und doch lange es so sehr im Interesse des Fremdenverkehrs. Mit Vergnügen nimmt man wahr, dass dem Bettel in den Gebirgsgegenden mit Erfolg gesteuert wurde und dürfte es wohl angezeigt sein, dass auch die Vorschriften hinsichtlich der Droschkenführer etwas mehr gehandhabt würde.

Simplon. Ueber die Ausführung des Simplon-Tunnels, welcher der längste Tunnel der Welt zu werden bestimmt ist, erfahren wir folgende Einzelheiten. Pläne zu einem solchen Tunnel wurden schon seit den Jahren 1857 verschiedentlich entworfen, aber erst die Verhandlungen zwischen der Schweiz und Italien auf Grund des von der Jura-Simplon-Gesellschaft vorgelegten Projekts, haben das gewaltige Unternehmen gesichert. Der Tunnel wird eine eingleisige Bahn enthalten und 19,731 Meter lang sein. Das Eigentümige an diesem Bau ist die Herstellung eines doppelten Tunnels, wobei jedoch vorlängig nur einer zur direkten Benutzung kommen soll. Diese zwei Tunnel werden mit einem Abstande von 17 Metern von Achse zu Achse gestossen, werden zu gleicher Zeit gehobt und alle 200 Meter durch eine Quergallerie mit einander verbunden. Vorläufig wird, wie gesagt, nur der eine Tunnel so erweitert, dass er ein Geleise aufnehmen kann, während der

andere nur zur Ventilation dient. Die Arbeiten müssen in 5½ Jahren vollendet sein, die Kosten werden auf 75 Millionen Fr. veranschlagt. Abgesehen davon, dass der Simplon-Tunnel sowohl den durch den St. Gotthard (14,984 Mt.) als den durch den Mont Cenis (12,840 Meter) an Länge bedeutend übertreffen wird, so ist er auch derjenige Tunnel, der die geringste Höhe über dem Meere besitzt, so dass er den Eisenbahnen eine grössere Fahrgeschwindigkeit gestatten wird. Die grösste Höhe erreicht der Tunnel in 706 Meter, während dieselbe beim Gotthard in 1155 Meter, beim Mont Cenis 1295 und beim Arlberg-Tunnel sogar 1311 Meter Meereshöhe liegt.

Litterarisches.

Russischer Führer von Luzern, Vierwaldstättersee, Gotthardbahn und Berner-Oberland, 8°, 328 Seiten, von D. Fedoroff und A. Ramsauer, herausgeg. vom Offiz. Verkehrsbüro Luzern.

Die Verkehrskommission von Luzern, Vierwaldstättersee und Umgebung hat schon seit 2 Jahren eine Propaganda in Russland, dem Reiche von 130 Millionen Einwohnern begonnen und durchgeführt und so befriedigende Resultate erzielt, dass sie sehr bald erkannte, wie wichtig es sei, auch ein Hülfsmittel in russischer Sprache zu besitzen, um dadurch die Vorzüge der Naturschönheiten und Verkehrsverhältnisse der Schweiz im fernen Osten besser bekannt zu machen.

Dieses Werk liegt nun vor, ein schöner Band von 20 Bogen mit reichen Illustrationen und mehreren Karten. Der russische Schriftsteller Hr. D. Fedoroff, hat die beschreibende Ausführung und Hr. Ramsauer, Vorsteher des Verkehrsbüro in Luzern, die Anordnung des praktischen Teiles, wie Reiseregeln und Reiserouten, durchgeführt.

Das Buch enthielt zuerst ein allgemeines, speziell für die Russen geschriebenes Kapitel über die Schweiz, sodann eine Abteilung praktischer Ratschläge über Verkehrs-, Transport-, Unterkunfts-, Währungsverhältnisse u. s. w.

Um den Russen die Möglichkeit an die Hand zu geben, zu Hause die Kosten und Kosten für eine Reise nach der Schweiz zu berechnen, ist der russisch-deutsche und der russisch-österreichische Personentarif beigegeben resp. ein Verzeichnis der bestehenden Billets zwischen russischen und deutschen Städten mit Preisen, und von da um die Hauptplätze der Schweiz. Bei dem Abschnitt Ausflüsse sind überall die Touren mit Preisen beigegeben. Man kann also in Petersburg oder Moskau oder Odessa, oder jeder andern grossen Stadt Russlands mit zwei- oder dreimaligen Aufschlagnen in diesem Buche die Reisekosten nach jedem wichtigeren Fremdenplatz der Schweiz berechnen.

Die beschreibenden Artikel umschließen Luzern, Vierwaldstättersee, die zentral-schweiz. Bergbahnen, die Gotthardbahn und das Berner-oberland.

Diesen Unternehmen wird dem gesamten schweizerischen Fremdenverkehr zu grösstem Nutzen gereichen und bestehet die Absicht, auch die Beschreibung der übrigen Landestiefe anzugeben, vorausgesetzt, dass die Verkehrscommission bei ihren Bestrebungen das gleiche Interesse in weitem Kreise wie bisher findet.

Jedenfalls verdienen alle, welche an dem Zustandekommen und der Erstellung dieses Werkes mitgewirkt haben, namentlich auch diejenigen Transportanstalten, welche Beiträge an die Unkosten leisteten, die volle Anerkennung für die eifrige und umsichtige Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Vereinsmitgliedern erteilt über nachstehenden Angestellten auf Verlangen gerne Auskunft

Das officielle Centralbureau.

Sur demande, le bureau soussigné fournit aux Sociétaires des renseignements sur l'employé ci-après dénommé.

Bureau central officiel.

Geschlechtsname Nom	Vorname Prénom	Heimat Originaire de	Beruf Profession	Geb. N°	No.
Krause	Walter	Braunschweig	Kellner Sommelier	1879	17-30

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 28.50 per Meter — glatt, gestreift, karriert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste v. Fr. 1.40 — 22.50 **Ball-Seide** v. 85 Cts. — 22.50

Seiden-Bastkleider p. Robe „ 10.80 — 77.50 **Seiden-Grenadines** „ Fr. 1.35 — 14.85

Seiden-Foulards bedruckt „ 1.20 — 6.55 **Seiden-Bengalines** „ 2.15 — 11.60

per Meter. **Seiden-Armures, Monopola, Cristalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnenstoffe** etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Foulard-Seide Fr. 1.20
bis 6.55 per Meter
in den neuesten Dessins und Farben



Unter Vorkaufsrecht zu pachten gesucht,
für kommenden Winter an der französischen oder italienischen
Riviera eine feine

Hotel-Pension

mit nicht unter vierzig Fremdenbetten. Prima Referenzen werden geboten. Frankierte Offerten unter Chiffre **H 1323 R** an die Expedition der Hotel-Revue.



Reines Schweinefett
unübertrifft an Güte, Aroma u. Geschmack
1360 (H 3200 Q) 10 Ko. Fr. 19.80
Ger. Magerspeck, Boraxfrei „ 12.80
Filet, mager, ohne Knochen „ 13.90
Kernschinken, mildgesalz., delikat „ 11.80
Fettstück „ 10.60
Salami, hochrot, feinst, per Ko. „ 2.95
J. Winger, Boswyl und Rapperswil



Zu verkaufen — Occasion.

Hotel- und Bade-Etablissement

der Zentralschweiz, altbekanntes bestiegene
föhrtes Geschäft, nahe Hauptfremdenplatz
mit vorzüglichen Bahnverbindungen. Das Haus
hat seit 60 Jahren den Besitz nur einmal gewechselt und geniesst
einen sehr guten Ruf. Antritt sofort oder nach Ueberreinkunft.
Soliden Bewerbern werden günstige Zahlungsbedingungen ein-
geräumt. Offerten sub Chiffre **H 1347 R** an die Expedition.