

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 46

Artikel: Ueber den Appetit
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523339>

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: 22.02.2026

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

Erscheint ++
++ Samstags

Abonnement:

Für die Schweiz:

12 Monate Fr. 5.—
6 Monate " 3.—
3 Monate " 2.—

Für das Ausland:

12 Monate Fr. 7.50
6 Monate " 4.50
3 Monate " 3.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

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



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

7. Jahrgang |

7^e Année

Organ 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.

A propos des Bureaux de placement.

Un de nos sociétaires à Davos se plaint des prétentions illégitimes d'un placeur établi à Lucerne. Voici le cas dans ses grands traits: L'hôtelier en question avait chargé le placeur de Lucerne de lui procurer une sommelière; l'affaire n'aboutit pas, le poste ayant été repoussé d'autre part, mais l'hôtelier reçoit par contre du placeur une facture de 7 francs pour frais d'insertion. «Suis-tu tenu ou non de payer cette somme?» Tel est la question que nous pose l'hôtelier et comme il s'agit d'un cas intéressant la profession en général, nous croyons bien faire en lui réservant une place dans nos colonnes.

Au premier abord la solution semble fort simple: Si l'hôtelier, dans le cas où il n'y est pas en mesure immédiatement disponible et remplissant les conditions voulues, a donné l'ordre d'en rechercher une par la voie de la publicité, il doit évidemment payer les frais de celle-ci; mais si le placeur a fait cette publicité de sa propre initiative, il va de soi également qu'il doit en supporter les frais, si l'hôtelier ne les assume de son plein gré. Cette déduction paraît logique, elle ne l'est nullement. En effet, il existe depuis peu à Lucerne une ordonnance de police prescrivant (§ 12) que les concessionnaires de bureaux de placement sont autorisés à percevoir une finance d'inscription pour chaque demande de personnel émanant d'un hôtelier et (§ 16) de se faire rembourser les frais de publicité fait spécialement dans ce but.

Si le placeur avait pu, grâce à l'annonce, repousser la place dont il s'agit, il est probable que la facture de 7 francs serait demeurée contestée, en dépit de la conviction de l'hôtelier que dans ce cas aussi le placeur n'a pas le droit de réclamer cette somme puisqu'il n'avait reçu aucun ordre d'insertion. Comment donc résoudre la question en tenant compte de la nouvelle ordonnance qui stipule que les frais de publicité spéciale doivent être remboursés? La solution réside dans le mot "spéciale".

En l'espèce, l'annonce est "spéciale" si elle contient des détails sur la place vacante de sommelière, tels que la situation de la localité, le rang de l'hôtel, les aptitudes requises pour les fonctions de sommelière, etc. De par la loi lucernoise, l'hôtelier doit ainsi prendre ces frais à sa charge. Nous estimons cependant que sous ce rapport également il y a une limite, car il n'est pas possible que le législateur ait voulu laisser au placeur pleine liberté en matière de publication de places vacantes et imposer purement et simplement à l'hôtelier tous les frais en dérivant. En sa qualité de partie payante, ce dernier a certes bien le droit de dire aussi son mot et d'être préalablement avisé par le placeur, sinon ce dernier pourrait en prendre à son aise, c'est-à-dire se procurer aux frais d'autrui un personnel qu'il repartirait dans des places autres que celle faisant l'objet de l'insertion.

Il en va tout autrement lorsque le placeur a reçu l'ordre de se procurer du personnel, et, faute de postulants convenables, insère une annonce de teneur générale et concue par ex. en ces termes: „Nous cherchons des sommelières, entrée immédiate“. Au sens de l'ordonnance, une annonce de ce genre ne saurait être qualifiée de "spéciale", l'hôtelier n'a donc pas à la payer, autrement le placeur ne serait que trop vite exposé à la tentation de se faire rembourser la même annonce par Pierre d'abord, ensuite par Paul, et peut-être encore par d'autres personnes. On ne peut absolument pas admettre que le législateur ait eu l'intention de consacrer une semblable liberté du commerce, de là la clause que seules les annonces "spéciales", c'est-à-dire se rapportant au cas particulier, doivent être remboursées.

A notre correspondant de Davos comme à tous ceux qui se trouveraient dans le même cas, nous ne pouvons que leur donner un conseil, savoir d'exiger chaque fois du placeur une pièce justificative de l'annonce, d'examiner ensuite soigneusement cette dernière, de refuser tout paiement si l'insertion est concue en termes généraux, mais si la teneur en est *spéciale*, c'est-à-dire se rapportant exclusivement au cas particulier, d'en acquitter les frais, sans toutefois se laisser surfaire. Il y a des bornes à tout.

Zum Kapitel: "Vertragsbruch"

Der Portier E. S. telegraphierte am 8. November nach Locarno: "Nehme Stelle an, werde am 14. ds. eintreten."

Am Tage des Eintritts erhält der betr. Hotelier ein Schreiben, worin E. S. mitteilt, dass er "Familienverhältnisse halber" die Stelle nicht antreten könne. Derartige "Familienverhältnisse" kennt man.

Das „Fremdenblatt von Montreux“, welches die in Nr. 40 gemeldeten Vertragsbrüche reproduziert, bemerkt dazu: „Es ist unbestreitbar, dass in solchen Fällen der Arbeitgeber ein Recht auf Entschädigung hätte, aber: „Wo nichts ist, hat der Kaiser sein Recht verloren.“ Es dürfte sich fragen, ob nicht durch systematische Einführung eines Handgeldes, welches der Angestellte bei Vertragsabschluss zu bezahlen hätte und im Falle leichtsinnigen Vertragsbruches verlieren würde, dem Uebelstande einigermaßen gesteuert werden könnte. Kommt der Vertragsbruch von Seite des Hoteliers, dann weiss der Angestellte ihn zu finden, im umgekehrten Falle aber, bleibt dem Geschädigten das Nachsehen.“

Wenn auch diese Anregung der Ueberlegung werte erscheint, so will uns doch dienen, dass der Betrag des Handgeldes zu hoch bemessen werden müsste, um Erfolg zu haben, denn in der Regel besteht der Grund eines Vertragsbruches darin, dass der Angestellte zwischenwirkt eine sogen. bessere Stelle gefunden und da spielt für ihn der Verlust von vielleicht 20 Fr., sagen wir sogar 50 Fr., keine ernsthafte Rolle, und dem geschädigten Hotelier hilft diese Summe auch nicht über die momentan geschaffene Verlegenheit hinweg.

Veröffentlichung aller derartigen Fälle, und zwar mit voller Namensnennung des Fehlhabens, dürfte das wirksamste Mittel sein und bleiben.

Über modernen Hotelbetrieb.

Wir glauben in der nachstehenden kurzen Studie, deren Elemente wir dem sehr empfehlenswerten „Handbuch des Hotelbetriebes“ von Max Hegenbarth, dessen 2. Auflage im Verlage von Hartleben in Wien erschienen ist, entnehmen, das Interesse unserer Leser zu erregen.

„Wie himmelweit verschieden sind nicht die wirklich guten Hotels der deutschen Hauptstädte am Ende der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts von den Musterhotels der Schweiz und überhaupt Europas am Ende des Jahrhunderts. Der heutige Hotelbetrieb stellt so vielseitige Anforderungen an alle diejenigen, die sich den verschiedenen Branchen der Hotelindustrie widmen, dass das Eintreten als Lehrhaltung in irgend einem Hotel nicht mehr genügt, wenn man auf der mühsamen Stufenleiter dieser schwierigen Industrie rasch und mit Erfolg emporklimmen will.“

Die übrigen Industrien haben es mit Stoffen zu thun, die Hotelindustrie hat aber Menschen zu behandeln, und in ihrer richtigen Behandlung liegt das Geheimnis des Erfolges.

Das Personal des Hotels der Neuzeit gleicht dem Räderwerk einer so zusammengesetzten Maschine, die die geringste Störung im regelmässigen Gange sie wohl nicht zum Stocken bringt, wohl aber so ungernene Reibungen erzeugen kann, dass diejenigen, welche sie mit Vergnügen benutzen möchten, in verdriesslicher Laune abgestossen werden.

Das darf nicht vorkommen. Darum hat man in der Schweiz, wo die Hotelindustrie ihre schönsten Produkte der internationalen Fremdenwelt offeriert, schon längst eine Hotelschule errichtet, die in Ouchy unter der tüchtigen Leitung des Herrn Tschumi, dem Direktor des Hotel Beau-Rivage, einer anerkannten Autorität auf dem Gebiete des Hotelwesens, sich grosser Anerkennung erfreut und vorzülliche Resultate erzielt hat.

So stellte sich in Europa die kleine Schweiz an die Spitze der Industrie, übernahm gewissermassen deren Führung, andere Länder folgten aber bald den gemeinsamen Wegen, so in neuester Zeit auch Schweden und Norwegen. Heutzutage genügt es nicht mehr ein grosses Haus zu bauen, es mehr oder weniger elegant und begrenzt einzurichten und eine gute Küche zu führen, heute verlangt man mehr von einem modernen Hotel. Es soll dem Gaste das eigene Heim ersetzen, damit er sich bei längerem Aufenthalt behaglich darin fühle, es soll neben einem Passanten-Hotel auch Familien-Hotel sein.

Personen, welche aus irgend einem Grunde ihr ständiges Heim verlassen und nun im Hotel ersten oder zweiten Ranges, je nach ihren Ansprüchen, Sitten und Gewohnheiten Ersatz ihres eigenen Heims suchen, muss das moderne Hotel vollständig zu befriedigen verstehen. Da solche Personen aber allen Nationen anzugehören pflegen, muss das internationale Hotel, wie es zuerst in der Schweiz sich repräsentierte, auch durch Einrichtung und Betrieb den Ansprüchen der feinen Gesellschaft aller Klassen und Nationalitäten gerecht werden.

Das Musterhotel der Schweiz beruht demnach auf den Grundsätzen einer in grossem Umfange geschäftsmässig betriebenen Haushaltung, welche sich mit der Aufnahme, Bewirtung und Verpflegung fremder Gäste befassst und dafür eine auf kaufmännisch-hotelwirtschaftlicher Berechnung beruhende Entschädigung verlangt.

Wenn ein neues Hotel gebaut wird, muss dessen Eigentümer oder zukünftiger Direktor den grössten Einfluss auf die dem Hotelbetriebe günstige Anlage haben, ohne sich durch architektonische Rücksichten zu sehr vom eigentlichen Zweck des Gebäudes abwenden zu lassen.

Seine hier einschlagenden Kenntnisse und Erfahrungen betreffen die zweckmässige Anlage der Verbindungsräume (das Haupt-Entrée, das Vestibül, die Treppen), der Gesellschaftsräume (Salon, Damensalon, Rauchzimmer, Billardzimmer, Lesezimmer, Musikzimmer), der Speiseräume (Speisesaal, Restaurant und Frühstückskiosk), der Logierzimmer (Salons und Schlafzimmer) und der verschiedenen Wirtschaftsräume, bei denen die Küchenanlage und die Wäscherei die Hauptrollen spielen.

Ausserdem muss er genaue Kenntniss der Hauptgrundsätze der Gastronomie haben und sie in richtiger, nicht zu sparsamer, aber auch nicht zu verschwenderischer Weise anzuwenden verstehen. Nach beiden Richtungen hin, in ersterer zum Schaden, in letzterer zum Vorteil der Gäste, wird oft nicht das richtige Mass gehalten, um den Hotelbetrieb zu einem für Gäste und Gewinn- und Verlustkonto zufriedenstellenden zu gestalten.

Der Direktor muss den Chef derartig beaufsichtigen, dass dieser das richtige Mass hält und in den ihm gezogenen Grenzen Ausgezeichnetes leistet, und um das zu können, muss er die gastronomischen Leistungen selbst beurteilen können, um seine Küchen stets auf der heute geforderten Höhe zu halten.

Nicht minder wichtig für den Hotelbetrieb ist der Keller. Der Hotelier soll absolut Getränkebestände besitzen. Wenn eine feine Zunge auch nicht jedermann gegeben ist, so lasse er doch sich genügend instruieren über die Einteilung der Weine nach ihren Eigenschaften, nach ihrem Geschmack und Geruch, nach ihren Hauptbestandteilen und nach ihrer Güte, und nach den gemachten Erfahrungen wird ein intelligenter Hotelier ebenfalls seinen Kellermeister so dirigieren können, um seinem Keller den ihm so nötigen Ruf zu verschaffen.“

Über den Appetit.

Die Bewegung, die Arbeits- und Lebensfähigkeit verursachen einen fortwährenden Substanzerlust im lebenden Körper. Der menschliche Organismus, diese höchst komplizierte Maschine, würde daher bald ausser Thätigkeit geraten, wenn nicht die Vorsehung einen Organismus darin angebracht hätte, der ihm den Angriff zeigt, wo seine Kräfte nicht mehr mit seinen Bedürfnissen im Gleichgewicht sind.

Dieser Organismus, diese Empfindungsfähigkeit ist der Appetit, man bezeichnet mit diesem Worte die erste Regung des Bedürfnisses nach Nahrung. Der Appetit kündigt sich durch einige Schwäche im Magen und ein leichtes Gefühl von Matigkeit an. Tritt dieser Zustand ein bei einem Menschen, der nur wenig Hoffnung hat, dasselben alsbald überstehen zu können, da sich ihm keine Aussicht bietet, dem Magen, selbst nicht das Geringwertigste, zur Stillung des Hungergefühls zu bieten, so treten zunächst lästigere Erscheinungen auf, wie: grössere Ansammlung von Speichel im Munde, Kurkuren im Magen, Übelkeit und Ohnmachtsanfälle. Doch einen gewissen Reiz entbehrt dieser Zustand nicht bei Personen, die die Gewissheit haben, binnen kürzester Frist ein vor treffliches Mahl zu halten. Das Gedächtnis erinnert sich an Dinge, die den Geschmack gekitzelt haben, die Einbildungskraft glaubt sie zu sehen; man befindet sich in einem traumähnlichen Zustande. Der ganze Ernährungsapparat gerät in Bewegung, der Magen wird empfindlich, die Magensaft steigern ihre Thätigkeit und alle Verdauungsorgane stehen unter Waffen, wie Soldaten des Befehls zum Einhauen gewürtigt. Nur noch wenige Minuten und man spürt krampfartige Regungen, man gähnt, man leidet — man hat Hunger. Alle Abstufungen dieser mannigfachen Zustände kann man in einem Speisesaal beobachten, wo das Essen auf sich warten lässt.

Sie liegen derartig in der Natur des Menschen, dass auch die ausgesuchteste Höflichkeit die Symptome derselben nicht zu verbergen vermögt, woraus der oberste abzuleiten ist: Von allen Eigenschaften eines Kochs ist die Pünktlichkeit die Unerlässlichste.

Übergeht man den Appetit, so scheint es, als ob all die ebenso vorzüglich hergestellten Speisen nicht ebenso gut schmecken, die Kinnbacken lassen jene gleichzeitige Bewegung vermissen, welche eine regelmässige Thätigkeit anzeigen, und die Einnahme einer grösseren Mahlzeit kann Unpässlichkeit hervorbringen.

Das in solchen Fällen angezeigte Verfahren besteht darin, dass man nicht unmittelbar nach dem Wegfall des Hindernisses zu essen beginnt, sondern zuvor ein Glas Zuckerrüssel oder eine Tasse Fleischbrühe trinkt, um den Magen zu beruhigen und dann noch 10 oder 15 Minuten wartet, damit das Organ nicht durch das Gewicht der Speisen, die man ihm aufbürdet, überlastet wird. Weit gefährlicher ist es daher auch, einem leeren Magen verhältnismässig grössere Mengen Spirituosen zuzuführen. Das sogenannte Übergehen des Appetits beruht darauf, dass die Magenwände nur in periodisch

wiederkehrenden Zeiträumen den zur Verdauung erforderlichen Saft absondern, und dass in Folge dessen jede Speise, die nicht zu einer mit jener Absonderung zusammenstimmenden Zeit in den Magen gelangt, so lange unverdaut bleibt, bis nach Ablauf der bestimmten Frist die Saftabsonderung von Neuem beginnt. Man kann auch den Magen künstlich zu dieser Thätigkeit anregen, und die instinktive Ahnung von diesem Gesetze erzeugte vielleicht die Gewohnheit, jedes umfassendere Mahl mit der Suppe zu beginnen. Diese Erscheinungen entsprechend, sollte auch bei Ballfestlichkeiten, die sich bis spät nach Mitternacht, und so auch spät nach der Einnahme des Soupers, hinziehen, den Gästen ein Olio (une oille, Kraftbrühe) gereicht werden. Die wunderbare Wirkung dieses erfrischenden, kräftigen Getränkes wird andern Morgen allen Theilnehmern überraschend sein.

Wenn man in alten Schriften den Vorbereitungen liest, die zum Empfang zweier oder dreier Personen getroffen wurden, und von den ungeheuren Portionen hört, die man einem einzigen Gaste aufsichtete, so kann man sich schwer den Glauben verschließen, dass die Menschen, die noch der Wiege der Welt näher waren als wir, auch einen ungleich stärkeren Appetit haben mussten. Man war damals der Ansicht, dass dieser Appetit im Verhältnis zur Vornehmheit des Gastes steigen müsse, und wenn man den ganzen Rücken eines fünfjährigen Stiers vorsetzte, der musste auch aus einem Becher trinken, den er nach unseren Begriffen kaum zu heben vermochte. Wenn es auch bis auf unsere Tage hin und wieder Menschen gegeben hat, die als Beweis betrachtet werden könnten, was früher in dieser Hinsicht geschehen sein mag, so scheint doch mit der Verfeinerung der Sitten und Gebräuche ein mässiger Essen, die Gewöhnung des Magens an kleinere Rationen vor sich gegangen, damit aber auch eine grössere Kräfte-Entwicklung des Menschengeschlechtes im Allgemeinen verloren gegangen zu sein. („Küche.“)

Zweckmässiges Aufbewahren von Eingemachtem.

Viel wichtiger als man glaubt, ist für die Erhaltung der eingemachten Sachen ein richtiger Aufbewahrungsort. Die allgemeine Angabe der Kochbücher, „kühl und trocken aufzuhoben“, vermag keinen sicheren Anhaltspunkt zu geben, erst die Erfahrung wird den richtigen Ort kennen lehren, nachdem freilich zuvor mancherlei verdorben ist. Ein steter Wechsel der Luft ist für die eingemachten Schätze, wenn sie sich haften sollen, unabdinglich. In allen Räumen, wo die Luft nicht erneuert wird, sie mögen noch so kühl und trocken sein, zeigt sich bald der Feind aller Konserven, der Schimmel pilz. Auf Brettern über einer viel begangenen Tür wie etwa zwischen Hof und Hausflur, steht beispielsweise das Eingemachte vorzüglich.

Um das an solchem Ort naturgemäß starke Verstaubnen der Büschchen und Gläser zu verhindern, lässt man sich lange, schmale, leichte Bretchen anfertigen, die man über die Gläser legt. Ein öfters Nachsehen der eingemachten Sachen ist aber auch bei praktischem Aufbewahrungsort zweckmässig, manche Früchte bergen trotz vorsichtigen Einkochens schon den Keim der Gährung in sich, wie man dies oft in sehr nassen oder auch alzuheißen Sommern erfahren kann.

Bemerkt man die Gährung, bevor sich schon Schimmel pilze gebildet haben, ist dies um so besser, desto rascher lässt sich sie zerstören. Eine leichte Gährung lässt sich schon beseitigen, wenn man das Gefäß öffnet, in eine flache Schüssel mit etwas Wasser setzt und so eine Stunde in einen heißen Ofen stellt. Die Hitze tötet alle Pilze; man verschliesst das Gefäß dann von neuem luftdicht. Auch jegliches Fruchtmus, welches Gährungszeichen zeigt, ist auf diese Weise zu retten; die feste Kruste, die sich im Ofen oben bildet, ist das beste Schutzmittel gegen Fäulnis. Zeigt der Saft schon eine Trübung bei eingemachten Früchten oder gar Schimmel, muss das Eingemachte, ebenso wie Fruchtsaft, umgekocht werden, wobei man einen Theelöffel voll alkoholischer Salicylsäurelösung jedem Liter Frucht beim Aufkochen zusetzt. Die Gläser müssen sorgfältig gereinigt, am besten ausgeschwefelt werden, bevor man das Eingemachte wieder hineinfüllt und verschließt.

Aufbewahrung der Speiszwiebeln. Die Zwiebeln werden im Winter oft durch Fäulnis oder zu fröhles Austreiben geschädigt; eine geeignete Auswahl und Behandlung lässt aber diesen Uebelstand leicht vermeiden. Für den Winter habe man nur solche Zwiebeln auf, welche nicht zu gross, gesund und ausgereift sind. Weisse und hellfarbige sind weniger haltbar als dunkelfarbige. Bei der Behandlung ist darauf zu achten, dass die Zwiebeln nicht

durch den Druck beschädigt werden. Die abgetrockneten Wurzeln sind abzuschneiden, nicht abzureissen. Von den trocknen Hüllen sind nur die zu entfernen, die selbst abfallen wollen. So lange kein Frost weiter eintritt, lagern die Zwiebeln am besten auf einem trockenen Boden oder Speicher, und beim Eintritt von Frost bindet man sie in Bündel und hängt sie in einem trockenen und luftigen Keller auf. Die Steckzwiebeln bringt man in kleinen Säcken oder Horden in die Nähe des warmen Ofens, damit sie dort gut austrocknen. Einige Wochen vor dem Pflanzen schafft man sie an einen kühleren Ort, wo sie bald wieder anschwellen. Steckzwiebeln, welche so behandelt werden, faulen im Winter nicht und im Sommer hat man kein Schiessen zu befürchten.

Schwimmende Hotels. Rastlos arbeitet die Technik an der modernen Ausrüstung und Eleganz der schwimmenden Kolosse, gross ist der Komfort dieser Träger der Civilisation in die dunklen Teile der Welt, der Vermittler ungewöhnlicher Warenaustausche von Weiss zu Schwarz, vom rauhen Norden in die tropische Pracht. Interessant, was so ein „Meerwindhund“, wie die Engländer die weifsfahrenden Dampfer bezeichnen, vor Abfahrt an Proviant einnimmt.

Einer der längsten Seewege, welche die regulären Linien befahren, ohne in der Zwischenzeit Lebensmittel einzuladen, ist derjenige von Europa nach Südafrika. Ein Dampfer, der diese Strecke ausführt, nimmt nicht weniger als für 125,000 Fr. Proviant an Bord, welcher bei Ankunft im Hafen von Cape-Town bereit aufgebracht ist. Bei dieser Route besteht die Bedienung des Schiffes aus circa 150 Mann, welche die respektable Summe von 50,000 Fr. für diese Fahrt erzielen, wovon der Kapitän etwa den 10. Teil erhält, während der Matrose II. Klasse mit freier Verpflegung und etwas weniger in einem Jahr vorlieb nimmt. Allein der Betrieb der Maschinen mit den 40 und mehr Dampfkesseln kostet noch mehr als der Unterhalt von Passagieren und Mannschaft. Täglich wandern 8000 Centner Kohlen ins Feuer, für circa 150,000 Fr. pro Fahrt. Zum schnielen der Maschinen wird für 8800 Fr. Öl verwendet. Zu einer Fahrt nach dem Cap werden eingeladen: 30,000 Pfund (engl.) frisches Ochsenfleisch, 3200 Pfund dito in Büchsen, 2500 Poulets, 24,000 Eier, 25,000 Pfund Mehl, 2000 Centner Kartoffeln, 3500 Pfund Butter, 5000 Pfund Fisch, 2500 Pfund Milch, 8000 Pfund Zucker, 1200 Pfund Kaffee, 600 Pfund Thee, 4000 Flaschen Wein, 2000 Flaschen Liköre, 18,000 Flaschen Bier, 20,000 Flaschen Mineralien. Eine nicht unbeträchtliche Rolle auf Deck spielen Cigaretten und Tabak, von ersten werden 20,000 Stück, von letzterem 600 Pfund „vernebelt“.

Der müsige Strandbummler wird sich kaum vorstellen, dass die grössten Hotels des Kontinents nur unbedeutende Hütten sind im Vergleich zu den kleinen schwarzen Punkten an fernem Horizont mit dem lange gezogenen dunkeln Rauchwölkchen. Der Preis der Ueberfahrt von England nach dem Cap beträgt, auf englischen Linien, 920 Fr. in erster, 650 in zweiter und 340 in dritter Kajüte. Die gewöhnliche Zahl der Passagiere ist 400, zu dem Durchschnittspris der zweiten Klasse gerechnet, ergibt diese Einnahme 266,000 Fr. Die Kosten dieser Fahrt aber betragen für die Gesellschaft circa 337,000 Fr. Woher nun der Profit? Es ist der Waren-Transport, der weit mehr ausmacht als der der Menschen, sowie in vielen Fällen die Postbeförderung, Umstände, welche die Erstellung solcher 11 bis 15 Millionen kosten der „schwimmenden Hotels“ meistens recht gut lohnen.

Weinhandlung. In der Zeit vom 5. bis 17. Dezember findet in der deutschen Schweiz eine Versuchsausstellung und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil ein Kunstmuseum über Weinbehandlung für Küfer, Weinbauer, Weinbinder und Wirtes statt. Vormittags: Vorträge über Weinbereitung und Kellerwirtschaft; Gärung, Fehler und Krankheiten des Weines; Chemie des Weines. Nachmittags: Praktische Übungen im Keller und in Laboratorium. Beginn: Vormittags 9 Uhr. Der Kurs ist für Schweizerbürger unentgeltlich. Für Kost und Logis haben die Teilnehmer selbst zu sorgen. Zur Aufnahme ist ein Alter von mindestens 20 Jahren erforderlich. Anmeldungen sind bis zum 27. Nov. an die Direktion der Anstalt zu richten.

Wirtschaftskurs. Hercule Hogg-Mons in Freiburg hat unter zweien Malen von Staatsrat des Kantons Freiburg die Bewilligung einer Koncession zur Führung eines Hotels in der Stadt Freiburg verlangt, war aber von der Regierung abgewiesen worden, weil die Bevölkerung des betreffenden Quartiers nicht gross sei, dass die Betriebsfläche benötigt könne und weil das neue Hotel bestimmte Gebäude noch nicht errichtet sei. Als nun die Freiburger Regierung ein Jahr nach der Abweisung des zweiten Konzessionsgesuches des Hogg zweits Wirtschaftspatente bewilligte, meldete sich Hogg wieder, wurde aber nochmals abgewiesen. Hogg rekrutierte hierauf an den Bundesrat und dieser hat unter einlässlicher Begründung die Beschwerde für begründet erklärt, insofern der Staatsrat des Kantons Freiburg das Wirtschaftsgesuch des Beschwerdeführers wegen mangelnden Bedürfniss und wegen Mangels eines bestehenden Wirtschaftsgebäudes abgewiesen hat.

Zürich. Die „Limmat“ schreibt: „Die Uetlibergbahn-Gesellschaft hat mit ihrem Regiebetrieb der Hotel- und Restaurant-Uternehmung während der zwei, seit der Übernahme der Uetlibergliegenschaften verlossenen Jahre sehr ungünstige Resultate erzielt. Trotz der vom Wetter ausserordentlich begünstigten zweiten Hälfte des Saisons und der entsprechend grossen Ueberschreitung gegenüber dem Vorjahr, das als Vorschussjahr nicht massgebend war, sogar noch zurückgelassen, ohne dass die Ausgaben sich reduziert hätten. Einsichtige Fachleute waren allerdings schon der Ansicht, dass der Uetliberg nicht der Ort sei, der durch hohe Preise zur Prospektion gebracht werden können, und dass in dieser Beziehung der einheimischen Klientel viel mehr Rücksicht getragen werden sollte. Allein bis auch ein um umständlicher und kostspieliger Verwaltungsaufwand, der derjenige des Uetliberges anhielt, dem eben immer noch ein Zuschlag anhielt, zu dieser besseren Einsicht kommt, brauchte es eben Jahre bitterer Erfahrung. Herr Direktor O. Michel hat nun der Gesellschaft einen Pachtvertrag für Hotel und Restaurant angeboten, der aber dem Verwaltungsrat nicht annehmbar erschien, obwohl er gegenüber dem gegenwärtigen Regiebetrieb etliche Besserung gebracht hätte. Die durch zwei weitere Mitglieder der Direktion geführte Wiederaufnahme der Direktion wurde vielmehr befragt, günstigere Pachtoffer — eventuell auch nur für das Restaurant allein — ausfindig zu machen und entgegenzunehmen.“

Solothurn. Die Vorlage betr. Weissensteinbank ist mit 9921 Ja gegen 5072 Nein angenommen worden.

Arth-Rigi-Bahn. Die Zahl der beförderten Personen beträgt im Oktober 1898 5060 gegen 4859 in 1897.

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Monat Oktober zeigt eine Reisendenzahl von 1200 gegen 1103 im Vorjahr.

Berner Oberland Bahnen. Der Monat Oktober zeigt eine Reisendenzahl von 9500 gegen 8526 im Vorjahr.

Clarens. La „Gazette de Lausanne“ annonce que M. Brun-Monnet, propriétaire du Hôtel Châtelard, vient d'acheter Hôtel Roy, à Clarens.

Vevey. L'Hôtel-Pension des Alpes à Vevey-Latour vient d'être considérablement agrandi et remis à neuf.

Vevey. Une assemblée importante d'industriel et de commerçants veveysans a voté à l'unanimité l'organisation d'une exposition cantonale en 1901!

Die Vitznau-Rigi-Bahn beförderte im Oktober 8944 Personen (1897: 7427). Vom 1. Januar bis 31. Oktober beliefen die Einnahmen sich auf Fr. 371,664,28, d. h. Fr. 982,40 mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahrs.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 29. Okt. bis 4. Nov. 1898: Deutsche 515, Engländer 393, Schweizer 235, Holländer 96, Franzosen 113, Belgier 35, Russen 114, Österreicher 25, Amerikaner 33, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 55, Dänen, Schweden, Norweger 24, Angehörige anderer Nationalitäten 11. Total 1,649. Darunter waren 67 Passanten.

Lausanne. Das Anerbieten des Architekten Durst, der auf seine eigenen Kosten in Lausanne einen Kursaal erstellen wollte, wird nicht zur Ausführung kommen, da der Regierungsrat das für dieses Unternehmen projektierte Rössliplatz, gestützt auf § 35 der Bundesverfassung, verboten hat.

Luzern. Der Besitzer des Hotels Balances, Herr Zähringer, hat an seinem Etablissement bedeutende bauliche Veränderungen und Verschönerungen vorgenommen und er wird es nun noch um ca. 40 Bettten erweitern, indem er das neben anstossende Haus angekauft hat. Gegenwärtig wird im Hotel ein Lift installiert.

Nizza. Der „Nat-Zieg“ wird von Nizza geschrieben: Beunruhigende Gerüchte gingen hier seit einer Zeit um, dass der Typhus in der Stadt herreise und dass die Behörden die Sache unterdrücken, um den Fremdenverkehr nicht zu schaden. Von privater Seite wird aber jetzt festgestellt, dass in der Vorstadt Riquier einige Fälle vorgekommen sind, die aber beschränkt blieben. Die Gefahr sei nicht vorhanden.

Zürich. Wie man dem „Gastwirt“ mitteilt, wurde die grosse Gebälichkeit in Mitte der Bahnhofstrasse, in welchem das Bazargeschäft „Globus“ gegenwärtig seine grossartigen Ausstellungen hat, von einer Bierbrauerei angekauft und soll vollständig zu Wirtschaftszwecken eingerichtet werden. Das ganze Parterre wird in ein elegantes Café umgewandelt, dem weder an Größe noch an Glanz der Ausstattung eines in der Schweiz gleichkomme.

Verkehrsvereine. Für das obere Winz-That hat sich ein Verkehrsverein gebildet, der sich die Aufgabe stellt, in Verbindung mit Betrieben, Konsortien und Privaten die Verkehrsinteressen der Gemeinde zu wahren und zu fördern. Der Vorstand besteht aus den Herren: Direktor Schmidlin in Hochdorf, Präsident: Nat.-Rat Erisman in Brestenberg, Vizepräsident: Fürsprecher Schmidt in Ermensee, Auktar: Dr. Bickel in Wildegg-Kässler; Stadtrat Hämmeli in Lenzburg.

In Wien wohnt man sich gegen die Automaten-Buffets. Eine gesetzliche Automaten-Gesellschaft soll sich mit der Absicht tragen, abermals auf zwei der frequentesten Punkte Wiens grossarig angelegte Automaten-Buffets zu errichten. Dringend notwendig erscheint es, schreibt die „Gästerei“, dass die Vorstehungen der Gast- und Schankgewerbe-Genossenschaften sofort gemeinsame Schritte unternehmen, um diese neuere Schädigung der Wiener Schankgewerbetreibenden hintanzuhalten.

Born. (Theaterneubau). Mit dem Beschluss der Einwohnergemeinde, das neue Theater mit Fr. 290,000 zu subventionieren, ist die Finanzierung des Neubaues bis auf Fr. 190,000 gesichert. Es sind nunmehr zur Verfügung: Privatkapital Fr. 160,000 und an Subventionen Fr. 500,000 (Bürger und Einwohnergemeinde je Fr. 200,000, Staat Fr. 100,000). Für den Rest von Fr. 200,000 ist ein Gesuch um Bewilligung einer Lotterie bei der Regierung häufig. Wird die Bewilligung erteilt, so kann in wenigen Wochen mit dem Bau begonnen werden.

Hohe Mieten werden in Berlin für Cafés bezahlt. Der bisherige Pächter des Café Josty am Potsdamer Platz, der 58,000 Mk. Jahrespacht zahlt, weicht am 1. Okt. 1899 den Besitzern des Café Bauer (Unter den Linden), welche für den jährlichen Mietpreis von 83,000 Mk. das Café Josty übernehmen. Sie werden die gesamten Räume der Neuzelt entsprechend einrichten. Das bisherige Café Bauer, Unterd. Aufz., wurde für jährl. 180,000 Mk. und Aufz. und Ländchen für 180,000 Pf. verpachtet. Die bisherigen Pächter, Bauer & Cie., erhalten 115,000 Mk. Miete. Dieses Café soll ebenfalls mit besonderer Pracht neu eingerichtet werden.

Weinhandlung. In der Zeit vom 5. bis 17. Dezember findet in der deutschen Schweiz eine Versuchsausstellung und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil ein Kunstmuseum über Weinbehandlung für Küfer, Weinbauer, Weinbinder und Wirtes statt. Vormittags: Vorträge über Weinbereitung und Kellerwirtschaft; Gärung, Fehler und Krankheiten des Weines; Chemie des Weines. Nachmittags: Praktische Übungen im Keller und in Laboratorium. Beginn: Vormittags 9 Uhr. Der Kurs ist für Schweizerbürger unentgeltlich. Für Kost und Logis haben die Teilnehmer selbst zu sorgen. Zur Aufnahme ist ein Alter von mindestens 20 Jahren erforderlich. Anmeldungen sind bis zum 27. Nov. an die Direktion der Anstalt zu richten.

Konservierung der Früchte und Gemüse. Unter diesem Titel ist in der Verlagsabhandlung Emil Seifert in Basel zum Preise von Fr. 2,55, inkl. Porto, ein Büchlein in 2. Auflage erschienen, welches als praktische Anleitung: Früchte und Gemüse haltbar zu machen, den neuen Methoden zu konservern, gelten darf. Das Büchlein, mit 50 Abbildungen versehen, verbreitet sich über die Konservierung der Früchte und Gemüse in Flaschen und Dosen, der Fruchtsüsse, Gelees und Confituren, über Schwefeln, Glacioren, Kandieren und Karmelieren der Dickfrüchte. Verfasser ist Herr E. Lindacher, langjähriger Chef verschiedener erster Obst- und Gemüse-Konservenfabriken. Den Hoteliers und Küchenchefs dürfte dieses ca. 140 Recepte enthaltende Heftchen gute Dienste leisten.

Genève. Le Président de l'Association des ingénieurs de Genève écrit à la Nouvelle Gazette des Etrangers de Genève: „Il sera peut-être intéressant pour les lecteurs de connaitre le résultat général de la statistique des étrangers descendus dans nos hôtels depuis le 1^{er} juillet 1898. L'Association a été organisée cette année pour la première fois dans notre Ville. Elle ne rendra des services réels que lorsque nous aurons l'état complet depuis le 1^{er} mai et que nous pourrons comparer 2 années de suite. Voici le résultat général de statistique depuis le 1^{er} juillet au 15 octobre: en regard nous indiquons le nombre d'étrangers descendus à Lucerne comme point de comparaison.

	Genève	Lucerne
Juillet	14,969	23,321
Août	14,798	31,439
Septembre	24,094	17,581
1 ^{er} au 15 octobre	12,305	3,834
Totaux	75,166	76,175

Il résulte d'après ce relevé que les touristes continent à venir toujours plus nombreux dans notre ville, et il est probable que la consultation future de statistique confirmera cette appréciation. En attendant on peut constater le fait réjouissant, qu'il est descendu à Genève 3000 étrangers de plus que l'année dernière pour le même laps de temps. Par contre les étrangers sont trop rares aux mois de printemps et d'automne et l'Association vous tous a ses soins au moyens à employer pour remédier à cet état de choses, préjudiciable à notre commerce et à nos hôtels.

Vergnügungsreisen nach der Teufelsinsel, das ist die Neuheit, wie der Amerikanische Unternehmensgruppe, die das Kressfoss-Prozesses beschlossen hatte, wurde bei der französischen Regierung von Horn Bressle, Direktor der Oper in Chicago, ein vollständiger Plan von der Teufelsinsel eingereicht, die sich darauf als ein Art moderner Badeplatz mit Hotels, Vergnügungsställen, einer Dreyfuspassage um das Gefängnis von Dreyfus bis u. w. darstellt. Herr Bressle bot der französischen Regierung 25,000 Dollars Pacht, wenn ihm das vollständige Vergnügungsrecht für 100 Jahre verliehen würde, sobald ein Dreyfus verlassen hätte. Herr Bressle erhöht sein Angebot um 5000 Dollars für den Fall, dass den Gefängniswärtern des Dreyfus gestattet würde, auf der Insel während der Pauchzeit zu bleiben, um dem Publikum alle wünschenswerten Erläuterungen über das Leben, das Dreyfus im Gefängnis führte, zu geben. Der unternehmende Operndirektor will wöchentlich ein Dampfschiff von Bahia-Nord-Point ablegen lassen, das in 24 Stunden die Insel erreicht, so dass die ganze Reise von New York bis zu der Teufelsinsel nur 56 Stunden dauern soll. Der Betrieb soll nach dem 12-tägigen Gültigkeit sollen. Der Preis wird 1000,000 Fr. sein. Aber das Werkwirklage ist an diese echt amerikanischen Reklame-Unternehmen ist, dass vorzüglich wird, sofort nach Bekanntwerden dieses Planes seien sämtliche Plätze auf den beiden ersten Booten, die nach der Teufelsinsel abgehen sollten, vergriffen worden.

Konservierung der Früchte und Gemüse. Unter diesem Titel ist in der Verlagsabhandlung Emil Seifert in Basel zum Preise von Fr. 2,55, inkl. Porto, ein Büchlein in 2. Auflage erschienen, welches als praktische Anleitung: Früchte und Gemüse haltbar zu machen, den neuen Methoden zu konservern, gelten darf. Das Büchlein, mit 50 Abbildungen versehen, verbreitet sich über die Konservierung der Früchte und Gemüse in Flaschen und Dosen, der Fruchtsüsse, Gelees und Confituren, über Schwefeln, Glacioren, Kandieren und Karmelieren der Dickfrüchte. Verfasser ist Herr E. Lindacher, langjähriger Chef verschiedener erster Obst- und Gemüse-Konservenfabriken. Den Hoteliers und Küchenchefs dürfte dieses ca. 140 Recepte enthaltende Heftchen gute Dienste leisten.

Theater. Repertoire vom 20. bis 27. November 1898.

Stadttheater Bern. Sonntag: *Der Parade-Buntnier*. Montag: *Die Neuerwählten*, *Der zerbrochene Krug*. Dienstag: *In Behandlung*. Mittwoch: *Der Batteldstudent*. Donnerstag: *Gäulette*. Freitag: *Maurer und Schlosser*. Samstag: *Der Kaufmann von Venedig*.

Théâtre de Genève. Dimanche soir: *Romeo et Juliette*, opéra. — *Le bonheur conjugal*, comédie. Lundi: *Les tenailles*, comédie. — *La belle Hélène*, opérette. Mardi: *L'africaine*, grand opéra. Mercredi: *Relâche*. Jeudi: *Rival pour rire*, vaudeville. — *Le fil à la patte*, comédie. Vendredi: *Sapho*, opéra.

Casino-Théâtre à Lausanne. Dimanche: *Le maître de forges*, comédie dramatique. — *Les surprises du divorce*, comédie. Mardi: *Francillon* (par la tournée Ross Brück), comédie. Mercredi: *Le fils de Coraïe*, comédie. — *Matinée-Concert* les Mercredis, Samedi et Dimanche de 3 à 5 heures.

Stadttheater Luzern. Sonntag nachmittags: *Die Strohwitwe*. Sonntag abends: *Sie weiß etwas*. Montag: *Berner Oper*. Mittwoch: *Er muss auf Land*. Freitag: *Durchs Ohr*. — *Wenn Frauen weinen*. Samstag: *Abenraus und Edelreich*. Sonntag nachmittags: *Im weissen Rössl*. Sonntag abends: *Bruder Martin*.

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 3 Uhr: *Standhaft Lücie*. Sonntag 7½ Uhr: *Regimentsstochter*. Montag: *Logenbrüder*. Mittwoch: *Zauberföhrer*. Freitag: *Auf der Sonnenseite*. Samstag: *Fiesko*.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rössl*. Sonntag 7½ Uhr: **Hugenotten*. Montag 7½ Uhr: *Rosenkranz und Gildenstern*. Mittwoch 7½ Uhr: *Fidelio*. Donnerstag 7½ Uhr: *Hänsel und Gretel*. Freitag 7½ Uhr: *Das Wunder*. Samstag 7½ Uhr: *Braut von Messina*. Sonntag 3 Uhr: *Oberon*. Sonntag 7½ Uhr: *Der Widersprüchigen Zähmung*. *Frid. Materna als Gast.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

schwarz, weiß und farbig von 55 Cts. bis Fr. 28.50 per Meter — glatt, gestreift, kartiert, gemustert, Damast etc. (ca. 240 versch. Qual. und 2000 versch. Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damast v. Fr. 1.40—22.50 **Ball-Seide** v. 85 Cts.—22.50
Seiden-Bastkleider p. Rohe „ 10.80—77.50 **Seiden-Grenadines** „ 1.35—14.85
Seiden-Foulards bedruckt „ 1.20—6.55 **Seiden-Bengalines** „ 2.15—11.60

per Meter. **Seiden-Armures**, **Monopole**, **Cristalliques**, **Moires antique**, **Duchesse**, **Princesse**, **Moscovite**, **Marcellines**, seidene **Steppdecken**- und **Fahnenstoffe** etc. etc. franko im Hause. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Henneberg-Seide
 — nur ächt, wenn direkt ab meinen Fabriken bezogen —