

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 11 (1902)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.05.2025

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

Abonnement:

Für die Schweiz:

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

Für das Ausland:

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

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

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

Abonnements:

Pour la Suisse:

3 mois . . Fr. 2.—
6 mois . . „ 3.—
12 mois . . „ 5.—

Pour l'Etranger:

3 mois . . Fr. 3.—
6 mois . . „ 4.50
12 mois . . „ 7.50

Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-
ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.

Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts. net
p. millimètre-ligne
ou son espace.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hoteller-Vereins

11. Jahrgang | 11^{te} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

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



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiemit die Trauer-Anzeige,
dass unser Mitglied

Herr Eduard Baud-Risold,

Besitzer des Hotel Meiringerhof in Meiringen

nach längerer Krankheit, im Alter von
70 Jahren, am 23. ds. gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen
ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
J. Tschumi.

* AVIS. *

Wir machen hiemit die HH. Mitglieder da-
rauf aufmerksam, dass nur für solche Be-
stellungen von

Verdienst-Medaillen für Angestellte

die Ausfertigung auf Weihnachten oder Neujahr
zugewendet werden kann, welche **vor dem
5. Dezember** einlaufen. Spätere Bestel-
lungen müssten auf den folgenden Termin (März
1903) verschoben werden.

Bestellscheine sind vom Centralbureau er-
hältlich.

Für das Centralbureau,
Der Chef: Otto Amser.

Nous avons l'honneur de porter à la con-
naissance de MM. les Sociétaires que seul les
commandes de

médailles de mérite pour employés

qui nous parviennent **avant le 5 décembre**,
seront exécutées pour Noël ou Nouvel-An.
L'exécution des commandes ultérieures à cette
date, devra être renvoyée au terme suivant,
soit au mois de mars 1903.

Les bulletins de commande sont délivrés par
le Bureau central.

Pour le Bureau central,
Le Chef: Otto Amser.

Das Zolltarifreferendum

wird, woher auch die Berichte einlaufen, überall
mit grosser Begeisterung und Energie unter-
stützt. Haben zwar bis jetzt die politischen
Parteien der Schweiz, die Sozialdemokratie aus-
genommen, zu der Referendumsfrage noch nicht
Stellung genommen, so beginnt man sich, wie
aus gewissen Anzeichen geschlossen werden
kann, auch dort nach und nach für die An-
gelegenheit zu interessieren. So wird aus St. Gallen

gemeldet, dass die konservative Parteileitung
dieses Kantons das Referendum befürworte. Da-
gegen wird aus Huttwil gemeldet, dass der
dort am 24. ds. abgehaltene Bauerntag nach
einem Referat von Bauernsekretär Laur Zu-
stimmung zum Zolltarifentwurf und energische
Bekämpfung des Referendumsbegehrens be-
schlossen. Bei dieser Gelegenheit wollen wir
nicht verfehlen, unsere Leser darauf aufmerk-
sam zu machen, in welcher unfeiner Art und
Weise in der Bauernsamen gegen die Referendums-
bewegung agitiert wird. Zu unsern nicht ge-
ringsten Erstaunen hat sich Prof. Moos, der Re-
ferent an der Delegiertenversammlung des Lu-
zerner Bauernvereins, nicht entblödet, die böswil-
lige Behauptung auszusprechen, der Eierzoll
sei zu klein gegenüber Italien; man sei eben
den Herren Hoteliers entgegengekommen und
nun bekämpften diese den Generalarbitr., auch
wegen des Margarinezolls. (!) Eine ebenso blöde
wie gemeine Insinuation, die gar keinen Antwort
wert ist. Was die durch den neuen Tarif vor-
gesehene Mehrbelastung und ihre Konsequenzen
für die Hotellerie anbelangt, so lässt sich eine
Basler Zeitung darüber folgendermassen ver-
nehmen:

„Einschneidend wird der Tarif wirken für
Bedürfnisse der Bessersituierten und namentlich
der Hotellerie, für die wir alle Ursache
haben Sorge zu tragen und die in den Räten
nicht die ihr gebührende Rücksicht gefunden
hat, während sonst für jedes Fabriklein sich
ein national- oder ständerätlicher Anwalt fand.
Wenn die Bedürfnisartikel der Bessersituierten
höher besteuert werden, so hat das wenig zu
sagen. Es ist einfach eine gerechte Art von
Progressivsteuer, aber die Hotellerie sollte unter
dem Tarif nicht leiden müssen und es wird
Aufgabe des Bundesrates und der Unterhändler
sein, zu ihren Gunsten einen gewissen Aus-
gleich zu schaffen.“

Nicht uninteressant ist die Haltung, die ein
grosser Teil des Handelsstandes bzw. der
Zwischenhändler gegenüber der Referendums-
kampagne einnimmt. Allen seinen Vertretern
ist der neue Generalarbitr. im Grunde genommen
verhasst; weil aber die Konsumgenossenschaft
die Sache in die Hände genommen hat, wollen
sie offiziell nicht mithelfen, den Zolltarif zu
stürzen. Sie ziehen also, und zwar lediglich aus
Gründen des Konkurrenzneides, vor, sich lieber
in eigene Fleisch schneiden zu lassen und stützen
sich dabei auf den Umstand, dass die Mehr-
belastung zwischen ihnen und den Konsumenten
zu teilen, vielleicht auch von letzteren allein
zu tragen sei. Ob diese Kalkulation nicht eine
verfehlte ist, dürfte sich ja bald herausstellen.
Ein Viktualienhändler, dessen Verkaufsräume
mit beinahe ausschliesslich ausländischen Pro-
dukten angefüllt sind, muss zu dem Zolltarif
trotzdem Ja und Amen sagen, weil er Mitglied
des Schweizer Geschäftsreisenden-Vereins ist und
dieser beschlossen hat, für den Zolltarif einzut-
reten. Fürwahr ein schöner Akt von Selbst-
verleugnung!

Wir wollen im Nachfolgenden die Aeusse-
rungen einiger in diesen Fragen sehr kompeten-
ter Staatsmänner folgen lassen und zunächst
hören, was Bundesrat Numa Droz über Zoll-
schranken sagte:

„Eine unrichtige Auffassung der Aufgaben
der Regierung hinsichtlich des Schutzes der
Nationalindustrie hat viele Staaten veranlasst,
ihre Grenzen mit Zollschränken zu umgeben,
indem sie durch starke Schutzzölle die nationale
Arbeit schützen und ihr den einheimischen Markt
ausschliesslich führen wollen. Es ist dies ein
ökonomischer Irrtum, der sich noch stets an den
Staaten, die ihn begangen, bitter gerichtet hat.“

Gewisse Industrien durch Zollschränken
künstlich schützen und grossziehen, heisst die
Lebensbedingungen der Nation unnütz verteuern
wollen, indem dieselben ohne derartige Verkehrs-

hindernisse ihren Bedarf an gewissen Erzeu-
nissen anderwärts billiger beziehen könnte. Diese
Verteuerung der Lebensbedingungen in einem
Landes hat natürlich auch die Verteuerung der
nationalen Produkte zur Folge, was ihre Kon-
kurrenzfähigkeit auf dem ausländischen Markte
erschwert; so führt also das System der Schutzzölle
zur Verarmung der Nation.“

Nicht weniger interessant ist der Kommentar,
mit dem Prof. Dr. Hilty die Zolltarifverhand-
lungen im politischen Jahrbuch der Schweiz
begleitet.

„Menschliches, allzu Menschliches!“ schreibt
Hilty, „wäre die richtige Überschrift zu der Be-
richterstattung über die Zolltarifverhandlungen
in den eidgenössischen Räten.“ Dabei spricht er
in einer Schärfe, die nichts zu wünschen übrig
lässt, über diese Verhandlungen und die dabei
allmählich klar zu Tage getretene Betonung
aller möglichen Sonder- und Privatinteressen.
Bekanntlich sind die Verhandlungen und De-
batten über den Zolltarif auf besondere Be-
schluss der Bundesversammlung nicht stenogra-
phisch aufgenommen worden; um so er-
wünschter ist es, unparteiische Schilderungen
der Vorgänge in den Räten von Mitgliedern
der Bundesversammlung selbst zu erhalten, die,
wie Hilty, vermöge ihrer von jeder wirtschaft-
lichen Interessengruppe unabhängigen Stellung,
durchaus sachlich zu urteilen im Stande sind.
Wir stehen darum nicht an, die Eindrücke, die
Hilty vom Auftreten der Verfechter der hohen
Zollpositionen empfangen hat, mitzuteilen. Er
schreibt also im angeführten Buche, Seite 515 u. f.:

„Die Verhandlungen über den neuen General-
Zolltarif boten im Allgemeinen kein erfreuliches
Bild. . . Die Schutzzollstimmung wog bei weitem
in beiden Räten vor. Einzelnes war ein blosser
Markt ganz direkt beteiligt, aus deren Voten
man ihr Geschäft erkennen konnte; das gemein-
same Vaterland kam in sehr bescheidene Be-
achtung, und sogar Anklänge an Trusts oder
Zollunionen wurden vernehmbar. Das neue
vornehme Parlamentsgebäude wurde also mit
einer nicht gerade „vornehm“ zu nennenden
Verhandlung eröffnet, in welcher nur die da-
durch gewonnene Übersicht über den gesamten
Stand unserer Volkswirtschaft den interessanten
Bestandteil bildete. Die Kantone benutzten die
Gelegenheit, um sich durch eine eigentlich gar
nicht begründete Reduktion der Schutzzölle eine
höhere Einnahme aus dem Alkoholmonopol zu
sichern. Jeder, der etwas durch kluge Allianzen
mit andern Interessen gewonnen zu haben
glaubte, verkündete seinen „Sieg“ mit lauten
Trompetenschüssen in der diesen Interessen dien-
baren Presse, und das Ganze erinnerte an ein
bitteres Wort aus dem Jahre 1846 (bei Anlass
der bernischen Bodenzinsentlastung): „einst
(1798) hätten die Franzosen den Staat geplündert,
jetzt geschehe dies durch seine eigenen
Kinder.“ Die grössten Vorteile erzielte die Land-
wirtschaft durch einen hohen Wein- und mehr
als hohen Ochsenzoll, welcher die Viehmast im
eigenen Lande begünstigen soll. Dagegen zeigte
es sich leider, dass die Baumwollindustrie durch
die Konkurrenz, namentlich Italiens, sehr ge-
fährdet ist, ohne dass es möglich sein wird,
selbst durch grosse Schutzzölle eine sehr be-
deutende Abhilfe herbeizuführen, und dass inner-
halb derselben die Interessen der Stickerei,
Färberei und Druckerei den übrigen Interessen
entgegenstehen, da ihr inländischer Absatz wenig
in Betracht fällt und sie ihre Rohstoffe vom
Ausland beziehen müssen. Als sehr zunehmend
und leistungsfähig erwies sich die chemische
und Maschinenindustrie; beide verlangten trotz-
dem ebenfalls Schutzzölle.“

Die Idee, dann und wann auch der Kon-
sumenten zu gedenken, welche, neben den Indu-
striellen und Grosswirten, nur spärlich in den
Eidg. Räten vertreten zu sein schienen, kam
nicht zu einem Ausdruck.

Die ganze Verhandlung hinterliess, wie
schon angedeutet, eine sehr pessimistische Stim-
mung. Einerseits eine bedrohte Industrie, die
im Inland Schutz und im Ausland überall neue
Märkte um jeden Preis suchen muss. Anderer-
seits eine Landwirtschaft, die auch ohne Schutz-
zoll nicht mehr leben zu können behauptet und
deshalb eine agitatorische Haltung angenommen
hat, die mit der ruhigen und konservativen
Natur des wirklichen Bauernstandes kaum noch
etwas gemein hat.“

Schliesslich wollen wir hier noch einige
Ausführungen folgen lassen, die Herr Schatz-
mann, der Sekretär des Gesundheitsamtes der
Stadt Zürich anlässlich des Schweizerischen
Städteverbandes über die drohende Verteuerung
des Lebensunterhaltes getan hat. Von der Konklu-
sion ausgehend, dass der Zolltarif in seiner
jetzigen Gestalt Ansätze auf Lebensmittel und
durchaus nötige Gebrauchsgegenstände enthalte,
die eine wesentliche Verteuerung der allge-
meinen Lebenshaltung in Aussicht stellen, macht
Schatzmann auf die dadurch bedingten Folgen
einer qualitativ ungenügenden Ernährung auf-
merksam, welche sich in erster Linie in der
Kraftabnahme und damit Verminderung der
körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit
äussert. Es hängt aber die ganze Lebens-
haltung der hauptsächlich in Betracht kom-
menden Bevölkerungsschichten lediglich vom
Kräftezustand, von der Leistungsfähigkeit ab.
Verminderte Kraft und Leistungsfähigkeit ziehen
verminderte Einkommen nach sich, dieses be-
dingt noch schlechtere Lebenshaltung, unge-
nügende Ernährung der Kinder u. s. w. Der
ungenügend ernährte Körper bildet einen guten
Nährboden für allerlei Krankheitskeime; Lungen-
tuberkulose, Typhus u. s. w. werden sich in
vermehrter Masse einstellen und es kann, wenn
wir noch an die periodisch wiederkehrenden
Zeiten der Arbeitslosigkeit denken, gar nicht
fehlen, dass eine grosse Zahl von Familien un-
verschuldet in Not und Elend geraten.

Die Folgen einer Lebensmittelverteuerung
sind für Familien mit geringem Einkommen,
das schon unter den heutigen Verhältnissen als
unzulänglich taxiert werden muss, sehr harte;
sie sind aber auch schwere für die Allgemei-
nheit. Staat und Gemeinden werden vermehrt
Ansprüchen an die Armenfürsorge zu genügen
haben, Verbrechen und Alkoholmissbrauch
werden zunehmen u. s. w.

Eine Lebensmittelverteuerung wird aber auch
böse Folgen haben für die nationale industrielle
Produktion und die Kaufkraft weiter Bevöl-
kerungskreise. Die moderne Industrie bedarf
eines kräftigen und intelligenten Arbeiters. Die
unendliche Differenzierung der Arbeit verlangt
eine kraftvolle, geschickte Hand und einen
klaren Verstand. Nur der gut oder doch wenig-
stens ausreichend genährte Arbeiter kann den
an ihn gestellten Anforderungen vollauf-
genügen. Ungenügende Leistungsfähigkeit des
Arbeiters erzeugt mangelhafte Produkte und
letztere sind unverkäuflich. Unsere Konkur-
renzfähigkeit auf dem Weltmarkt hängt nicht
zum kleinsten Teile vom Ernährungszustand
der industriell arbeitenden Klassen ab.

Aber noch ein anderer Umstand darf hier
nicht ausser acht gelassen werden: Der milder-
begüterte Städtebewohner ist im Verhältnis zu
seinem Einkommen in ganz hervorragendem
Masse Konsument. Geht nahezu sein ganzes
Einkommen in der Befriedigung der dringenden
Lebensbedürfnisse (Nahrung, Wohnung,
Kleidung) auf, so kann er nicht mehr Käufer
sein derjenigen Gegenstände, die mehr nur der
Angenehmgestaltung des Lebens dienen, und es
wird im Absatz eben dieser Gegenstände ein
ganz empfindlicher Ausfall verspürt werden.
Eine Lebensmittelverteuerung bedeutet eine
schwere Schädigung der Konsum- bzw. Kauf-
kraft breiter Bevölkerungsschichten.

„Zusammenfassend,“ schliesst Schatzmann seine Ausführungen, „können wir sagen: Eine wesentliche Lebensmittelerzeugung schädigt den Einzelnen, die Gemeinde, den Staat, die nationale Produktion und die nationale Kaufkraft.“ F. W.

Der Fall Grohmann

über den wir uns in der letzten Nummer unter dem Titel „Eine Ehrenrettung“ zu verbreiten veranlasst gesehen haben, hat in der ganzen Presse, nicht nur des In- sondern auch des Auslandes Aufsehen erregt. Die darin erhobenen Anschuldigungen gegen die Zürcher und Basler Polizeibehörden haben nun einer näheren Prüfung des Sachverhalts gerufen, welcher, wie wir einem, augenscheinlich von offizieller Seite inspirierten, in den „Basl. Nachr.“ erschienenen Entrefilet entnehmen, der ursprünglich gemeldeten Version nicht ganz entspricht. Wir lesen in dem genannten Blatt:

„Weitere Erkundigungen in dieser Angelegenheit haben ergeben, dass der unschuldig verhaftete im Lohnhof mit aller Rücksicht behandelt worden ist, die einem kranken Untersuchungsgefangenen gebührt. Er traf abends zwischen 8 und 9 Uhr auf dem Lohnhof ein und erhielt die beste Zelle, die eher zimmerartigen Charakter hat. An diesem wie am folgenden Tag wurden alle seine Wünsche betr. Nahrung erfüllt. Nur mit dem Begehren um sofortige Zuziehung eines Arztes wurde er auf den Morgen vertröstet. Als der Arzt am Morgen kam, konstatierte er hochgradige Lungenschwindsucht und ordnete Ueberführung in den Spital an, die aber durch den Haftentlassungsbefehl des Untersuchungsrichters infamität wurde. Der Untersuchungsrichter hatte sich gleich am Morgen der Angelegenheit angenommen, war bald zur Überzeugung von der Unschuld des Reisenden gelangt und hatte die gebührenden Entschuldigungen nicht unterlassen. Diese Entschuldigungen galten übrigens nicht der Tätigkeit der Untersuchungsbehörde selbst, die die Sache mit grösster Promptheit erledigt und sich durchaus nichts vorzuwerfen hatte, sondern der Tatsache der irrtümlichen Verhaftung überhaupt, die durch die fahrlässigen Angaben der Hotelangestellten nötig geworden war.“

Der Kranke bestand nach seiner Entlassung auf sofortiger Weiterreise, trotzdem ihm der Arzt riet, einige Tage zur Erholung zu warten. Seine Krankheit habe bereits ein Stadium erreicht, bei dem ein Davoser Aufenthalt nicht mehr nützlich, sondern eher schädlich wirken konnte. Seine Verhaftung hat also den Tod nicht herbeigeführt, sondern höchstens um einige Tage beschleunigt.

Unaufgklärt bleibt nur, dass die Zürcher Polizei die Verantwortung auf sich genommen hat, den totkranken Mann, den sie auf telegraphische Requisition eines Hotelportiers verhaftet hatte, sofort auszuliefern, als die offizielle Begehr von Basel einlief.“

Man wird, da der Hauptzeuge nicht mehr lebt, annehmen müssen, dass die obige Darstellung der Wahrheit entspreche.

Die Hotelkost für Magenranke.

In einem interessanten, „Der Magenranke auf der Reise und in der Sommerfrische“, betitelt Aufsatz gibt M. Fischer eine beachtenswerte Anregung der wir, an Hand der in der „Bälogischen Zeitung“ erschienenen Beschreibung folgendes entnehmen: „F. betont den auch schon von anderer Seite häufig beklagten Uebelstand, dass der Magenranke auf der Reise und in der Sommerfrische so selten eine seinem Zustand entsprechende und bekömmlich zubereitete Kost erhalten kann und daher oft von seiner „Erholungsreise“ ohne Nutzen nach Hause zurückkehrt. Besonders ist es die Table d'hôte, die dem auf sie angewiesenen Magenleidenden häufig zum Verderben wird. Eine gesonderte Zubereitung von Speisen oder selbst nur ein Speisen mit Auswahl nach der Karte muss an Orten, wo der Table d'hôte-Zwang herrscht, wenn es überhaupt zugelassen wird, teuer bezahlt werden.“

Nun gibt es zwar Sanatorien für Magenranke, aber sie sind nach F. zu teuer, auch noch zu wenig zahlreich und gerade in Höhenkurorten u. dergl. selten zu finden. Auch ist für die meisten derartig Leidenden der Aufenthalt in einem Sanatorium teils ungeeignet, teils unnötig.

F. empfiehlt eine Einrichtung, die bereits in einigen Kurorten der Schweiz besteht, den Hoteliers der Fremdenplätze zur Nachahmung. Er wünscht, dass andere Kurhaus- und Hotelbesitzer diesem Beispiel folgen, und dass die Aerzte der Schweiz, die Verkehrsbehörden diese wichtige Angelegenheit nach Kräften fördern.

In den betreffenden Sommerfrischen etc. liesse sich die Einrichtung event. auch so treffen, dass eine der bestehenden kleineren Pensionen sich diese Art Verpflegung als Spezialität zulegte. Ein Risiko ist damit kaum verbunden, da statt der gängereichen Table d'hôte ein einfaches Mahl geboten werden soll, bestehend aus einer sorgfältig gekochten Suppe, einem Braten oder Geflügel von zartem Fleisch mit einem Gemüsepüree und zuletzt einer leichten Mehlspeise oder Auflauf mit Fruchtpüree. In opulenteren Hotels liesse sich zwischen Suppe und Braten noch ein Entremet oder Fisch einschalten. Sorgfältiges Herichten, Zubereiten und Kochen ohne viel Gewürz, Fett und andere schädliche Zutaten sei die erste und wichtigste Bedingung.

In den Reisebüchern, Kuralmanachs u. dgl. müsste dann auf diese Unternehmungen besonders hingewiesen werden, damit der Arzt von vornherein in der Lage ist, derartigen Patienten Orte mit geeigneter Verpflegung zu nennen.

Verfasser hat hierbei zunächst an die Schweiz gedacht und nennt als Orte, für welche ein solches Bedürfnis entschieden vorhanden, Wengen, Mürren, Adelboden, Silvaplana, einen Ort am Genesee und im Wallis; selbstverständlich sind ihm die gleichen Einrichtungen aber auch für Tirol und für die Seeküsten erwünscht.“

Die Zwischentüren der Hotelzimmer.

Unter dieser Aufschrift haben wir in unserer vorletzten Nummer einen der „Post reisender Kaufleute Deutschlands“ entnommenen Artikel veröffentlicht, in dem aus Gründen der Sicherheit für die Anbringung von Doppelriegeln an den Thüren der Hotelzimmer plaidiert wurde. Die „Wochenschrift des internationalen Vereins der Gasthofbesitzer“ glossiert nun jene Ausführungen mit folgenden Worten:

„Der Herr, dessen Herzen sich diese Klagen entrichten haben, reist nun schon — wie er selbst sagt — zwölf Jahre lang, und da ihm offenbar blut- oder golddürstige Hotelnachwachen bisher noch nichts zu klein getan haben, so sollte er sich endlich ein wenig weniger beruhigen, anstatt grausige Schreckensbilder vorzuführen. Ein Riegel zu beiden Seiten der Verbindungsstange lässt sich allerdings wohl ohne besondere Schwierigkeiten anbringen, allein ist dies denn wirklich nötig, wenn diese Thüre von der einen Seite verschlossen, von der andern aber verriegelt ist? Gegen abgefeimte Gauner schützt die vorgeschlagene Massnahme übrigens auch nicht, denn solche Leute machen vor einem kleinen Riegel erfahrungsgemäss auch kein Halt oder gar Kehrt. Uebrigens vergisst der Herr, dass der Wirt ihm unbedingt bis zu 1000 Mk. dafür aufzukommen hat, wenn er auf die von ihm befürchtete Weise bestohlen wird. Den Schaden erleidet also dann in Wirklichkeit nicht er, sondern der Wirt, und reisende Vampyre, denen es nur um das Leben ihrer Mitmenschen zu tun ist, die in ein Hotel gehen, nur um ein paar Menschen totzuschlagen, solche Unholde kommen nicht einmal in Schauerromanen, geschweige denn in der Wirklichkeit vor. Wieso also derartige Lamentationen? Für höhere Beträge als 1000 Mk. haftet, wie bei dieser Gelegenheit wiederum erwähnt sei mag, der Hotelwirt in Deutschland nur dann, wenn sie ihm zur Aufbewahrung übergeben worden sind oder wenn er letztere abgeholt hat.“

Verwerfliche Reklame.

Unter dieser Spitzmarke schreibt die in Berlin erscheinende „Post“ folgendes:

„Neuerdings scheinen die Leute, die durch ihr Geschäft auf Reklame angewiesen sind, dieser dadurch eine grössere Beachtung sichern zu wollen, dass sie unbefugter Weise hochstehende Personen in ihr geschäftliches Interesse hineinziehen. So entbrante vor kurzem ein heftiger Zeitungstreit darüber, wo Präsident Krüger für den Winter Aufenthalt nehmen werde; denn nicht weniger als drei oder vier Kurorte versicherten gleichzeitig auf das Bestimmteste, dass Krüger sich bereits für sie entschieden habe, und jeder Ort behauptete, der Präsident habe sogar schon eine Wohnung in seinen Mauern gemietet. In gleicher Weise versuchen geschäftseifrige Kur-Direktionen und Hotelbesitzer auch das Interesse, das die deutsche Volk dem Kaiserhaus entgegenbringt, dadurch für sich zu verwerten, dass sie ankündigen, der Kaiser oder die Kaiserin würden zu der und der Zeit Aufenthalt bei ihnen nehmen und hätten schon die nötigen Dispositionen getroffen. Wie die Erfahrung ergeben hat, handelt es sich meistens um ganz willkürliche Erfindungen. Doch der Telegraph trägt die Kunde in die Welt hinaus; der Kurort, das Hotel werden genannt — und der Zweck ist erreicht! Mehr will der betreffende Inserent ja auch gar nicht!“

MENU	
du	
Déjeuner des Hôtelières de Vevey	
le 22 Novembre	
à l'Hôtel Belvédère, Mont Pèlerin.	
Huitres d'Ostende	Caviar de Riga
Marmite de tripes à la mère Michel	Pommes robe de chambre
Poulets gros sel	
Roeber de foie gras sur Belvédère	
Grives à la casserole	
Risotto truffes blanches	
Perdreaux jeunes sur canapé	
Salade de haut goût	
Mousse marasquin	
Biscuit de Savoie	
Fragrances assorties	
Corbeille de fruits	
Café	
Liqueurs.	
VINS:	
Cure d'Attalens 1900	
Yvonne 1834	
St-Estève 1884	
Pompadour 1895	
Sillery.	

* Vermischtes. *

In welchen Gläsern soll das Bier verschänkt werden? Diese Frage hat Prof. Windisch in der Versammlung des Vereins „Versuchs- und Lehranstalt für Brauereien“ dahin beantwortet, dass der einfache, tücherne Krug, ohne Email, speziell für die dunklen, schweren Biere die beste Fassung sei; die hellen Biere verlieren durch langes Halten im Krüge, vor allem macht sich der Hopfengeschmack in störendem Masse bemerklich, wenn die Kohlensäure entwichen und das Bier selbst warm geworden ist. In den kleinen Gläsern hält sich das Bier in schöner Klarheit, es bleibt frisch, die Kohlensäure entweicht nicht so rasch. Vor dem Berühren des Glasrandes mit fettigem Munde ist dringend zu warnen, nur zu oft wird in solchem Falle dann dem Wirt die Schuld beigemessen, wenn der Schaum sofort zusammenfällt und das Bier seinen Geschmack verliert.

Wie heizt man in richtiger Weise? In der von Lehrer Dr. Lutz in Stuttgart herausgegebenen Fachschrift des Deutschen Lehrervereins für Naturkunde findet sich folgender Ratschlag über richtiges Heizen: Will man Kohlen im Ofen nachlegen, so rühre man vorher gründlich die Asche durch den Rost und schiebe die glühenden Kohlenreste auf den hinteren Teil des Rostes, damit man den vordern Teil für die nachzuschüttenden Kohlen frei hat. Die neuen Kohlen entzündet sich nun an den glühenden Resten, die entstehenden Gase können nicht unverbrannt in den Schornstein entweichen, weil sie über die glühenden Kohlen hinwegstreichen müssen, und somit verbrennen. Das ist Rauchverbrennung. Weil nun aber der Kohlenstoff nur bei hoher Temperatur sich mit dem Sauerstoff der Luft verbindet, also verbrennt, darf man nicht kalte Luft durch das Ofenfenster einströmen lassen. Die kalte Luft kühlt nämlich die brennenden Gase ab, so dass sich deren Kohlenstoff nicht mit dem Sauerstoff verbinden kann, um Wärme zu erzeugen, sondern trotz richtigen Anlegens der Kohlen als Rauch und Russ entweicht. Die obere Tür des Ofens und auch etwa darin befindliche Öffnungen müssen darum immer geschlossen sein. Die zum Verbrennen nötige Luft darf man nur durch den Rost zuströmen lassen, damit sie durch die heisse, ja glühende Asche vorgewärmt wird. Man soll aber nicht die Tür des Aschenraumes offen stehen lassen, sondern die Luft soll nur die Öffnung in dieser Tür einströmen. Diese Öffnung ist meist auch verstellbar, um ein mehr oder weniger lebhaftes Feuer im Ofen zu erzielen. Falsch würde es sein, die untere Tür ganz zu öffnen, da dann eben auch zu viel kalte Luft zuströmt, welche Rauch erzeugt. Niemand meine, dass die Öffnung in der Tür des Aschenraumes zu klein sei, da die neueren Öfen zu meist mit Verständnis konstruiert werden. Etwaige Öffnungen in der oberen Tür neuer Öfen schliesse man jederzeit. Will man das Feuer im Ofen ganz unterbrechen, so schliesse man vollständig auch die untere Öffnung, aber ja nicht eine etwa vorhandene Ofenklappe. Es würde das entstehende Kohlenoxydgas, welches geruch- und farblos ist, also von uns gar nicht sogleich wahrgenommen wird, in die Wohnung eindringen und könnte leicht tödliche Vergiftung bewirken. Die verbotenen Ofenklappen haben beinahe ebensoviel Unheil angerichtet, als das leichtsinnige Feueranmachen mit Petroleum.

* Kleine Chronik. *

Brunnen. Das bekannte Restaurant zur „Drossel“ wird abgebrochen und an seiner Stelle ein grosses komfortables Hotel erstellt.

Locarno. Das Hotel Beau Rivage ist laut „Luz. Tagbl.“ pachtweise an Herrn J. Otto Steffen, Sohn, vom Englischen Hof in Luzern übergegangen.

Zug. Das Hotel „Löwen“ ist von seinem Besitzer, Herrn Uttinger-Specht, an Herrn S. Hiestand-Kummer verpachtet worden.

Katzen. Die Direktoren des „Cataract-Hotels“ in Assouan liegt wie bisher in den Händen des Herrn R. Steiger. Dies als Berichtigung einer vor drei Wochen gebrachten Notiz.

Vom deutschen Zolltarif. Die Verhandlungen über den Zolltarif zwischen den Mehrheitsparteien und dem Reichkanzler haben zu einer Verständigung geführt. Die Abmachungen werden geheim gehalten. Das Zustandekommen ist gesichert.

Presse. Samedi passé a paru le premier numéro du Journal de Leyzin, un hebdomadaire illustré qui se propose de servir d'intermédiaire entre le public étranger de Feydey, la commune de Leyzin, l'administration du chemin de fer et la société climatique.

Thuis. An Stelle des Herrn D. Schmidt, der mit nächsten Jahr den Betrieb seines neuen Hotel Schweizerhof in Wildhaus-Flims übernimmt, tritt als Direktor des Posthotel in Thuis Herr J. Marugg, während mehreren Jahren Direktor des Hotel Europe und Metropole in Lyon.

Velo- und Automobilverordnung. Der Grosse Rat des Kantons Argau hat eine Verordnung betreffend den Velo- und Automobilverkehr genehmigt. Die Velos unterliegen künftig einer einmaligen Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben neben einer Gebühr von 15–60 Fr. noch eine jährliche Kontrollgebühr von 5–10 Fr. zu entrichten.

Es hat geholfen. Die Generaldirektion der Bundesbahnen erlässt eine Instruktion an das Stations- und Zugspersonal betr. Vermeidung der Belästigung von Reisenden in den höheren Wagonklassen, die bisher schwer empfundene Uebelstände zu beseitigen sucht und daher vom Reisepublikum als Wohlthat begrüßt werden dürfte.

In Meiringen ist Herr Baud, der ehemalige Besitzer des „Hotel Sauvage“ gestorben. Der Verstorbene war ein tüchtiger Hotelier. Eine Zeitlang hatte er dem bernischen Grossen Rat angehört und in dieser Stellung mit grossem Elan an den Bau der Brünigbahn gewirkt. In den letzten Jahren führte er den „Meiringerhof“.

Hinterlassenschaft Ruchti. Zu den bereits gemeldeten grossen Vergabungen des verstorbenen alten Nationalrat E. Ruchti aus Interlaken kommen, wie das „Oberl. Volksbl.“ vermischt, noch die ganz bedeutenden Kursdifferezenzen der Wertschriften, die über 800,000 Fr. ausmachen sollen und zwischen den Erben und den mit Legaten bedachten Instituten zu teilen sind.

Paul Bohren, der wie wir früher mitgeteilt hatten, als Prinz von Broglie wegen Zechellerei verhaftet wurde, soll auf seine Geisteszustand geprüft werden. Sein Verteidiger, Dr. Heinrich Glaser, hat entdeckt, dass Bohren schon in der Schweiz als nicht geistig normal erkannt wurde, und beantragte deshalb die Requirierung der diesbezüglichen Gutachten, sowie die Untersuchung Bohrens durch die Wiener Gerichtspräsidenten.

Der Zirkus Barnum & Bailey muss auf seiner Europatournee doch glänzende Geschäfte gemacht haben. Wie wir einem Londoner Finanzblatt entnehmen, hat das Unternehmen, eine Aktiengesellschaft, mit seinem vom 30. November 1901 bis 26. Oktober 1902 dauernden Vorstellungen an Netto-Einnahmen die hübsche Summe von 3,714,000 Fr. erzielt, wovon für die Aktionäre eine Dividende von zehn Prozent resultiert.

Baden. Die Gestaltung des Bahnhofperrons ist ein Postulat, an dem die Kasinogesellschaft seit Jahr und Tag mit unermüdlichem Eifer arbeitet. Bereits sind einige Bemühungen in dieser Hinsicht mit Erfolg gekrönt worden; noch handelt es sich aber um einen wichtigen Punkt: die Ueberdachung des Zwischenraumes zwischen Stelle und Gebäude auf der ganzen Länge des letzteren, eine Forderung, der die Verwirklichung der Kasinogesellschaft absolut unabwischbar erscheint.

The Caterer and Hotel-Keepers Gazette in London hat sich von einem Herrn G. R. Sims den Bären aufbinden lassen, in vielen Schweizer Hotels seien zwei in Bezug auf die Preise verschärfte Weinkarten zu finden, die eine für Engländer, die andere für Deutsche; auf erstere sei die Aufschrift um 33 Prozent höher als für Deutsche. Wenn Herr Sims nicht in der Lage gewesen, dem „Caterer“ gegenüber seine Behauptung zu beweisen — einen Beweis, den er übrigens nie und nimmer wird leisten können — dann hätte das in englischen Fachkreisen sehr sehr angenehme Blatt sich nicht dazu hergeben sollen, einen derartigen Unsinn zu verbreiten.

Einfache Art der Postbestellung. Man schreibt der „Prk. Ztg.“: Ueber die Sicherheit der Post in Semarang auf Java gibt der „Java Bode“ interessante Aufschlüsse. Schon längere Zeit wurde vermutet, dass die eingeborenen Postboten ganz einfach mit Briefen der Einfachheit halber in den Fluss werfen, anstatt sich der undankbaren Mühe zu unterziehen, sie einzeln an die Adressaten abzuliefern. Nun wurden bei Flussregulierungen zwei solcher Pakete gefunden. Die Adressen, geschrieben auf „Java Bode“ waren bereits unleserlich, aber die Poststempel deuteten darauf hin, dass es Briefe aus dem September waren.

St. Moritz. Dem „Bund“ wird geschrieben: „Die ganze Gegend lebt gegenwärtig in einer grossartigen Bausaison, die nichts als Frühjahrs noch besondere Dimensionen annehmend, die den Winter meistert auf Leben und Tod.“ Maison Rhätia wird erhöht; das Hotel „Wettstein“ wird umgebaut; Herr Jäger lässt sein Hotel „Post“ erweitern und erhöhen, andere Häuser sind im Entstehen. Die Erweiterung der verschiedenen Stationen, das neue Gebäude für die elektrische Tramhahn, ferner der Aus- und Umbau des vom Hotel „Du Lac“ erworbenen Hotel „Du Nord“, der Neubau des Stahlab, des Waldschlössli sind teilweise im Bau, teilweise beendet.

Ein zuvorkommender Hotelier. Die Gäste eines Hotels in Nyitra (Ungarn) hatten sich öfter darüber beklagt, dass sie, wenn im Speisesaal des Hotels Zigeuner musizierten, nicht schlafen können. Dies brachte den Eigentümer des Hotels auf eine originelle Idee. Vor einigen Tagen fanden nämlich die ankommenden Reisenden in ihren Zimmern auf den Nachtkästchen je ein kleines Paket, das eine Schlafhaube und etwas Watte enthielt. Auf einer elegant gedruckten Karte mit zweisprachigem Text folgenden Inhalts: „Zur freundlichen Beachtung! Die geehrten Herren Gäste werden gebeten, wenn sie zur Zeit von Konzerten sich früher zur Ruhe begeben wollen, sich der zur Verfügung stehenden Schlafhaube zu bedienen oder aber etwas Watte in die Ohren zu stopfen. Auf diese Weise wird dann die Nachtruhe nicht gestört sein. Ich empfehle mich und verbleibe mit ausgezeichnetster Hochachtung ergebenst X. Hotelier.“

Warnung. Eine Brüsseler Weinfirma S. Thadée & Cie. versucht wieder einen jener bekannten Tricks, den schon so mancher Abnehmer zum Aufreger gefallen ist. Unter dem Vorwand, es sei ihr die Zahlungsunfähigkeit eines ihrer Besteller zu spät zur Kenntnis gelangt, so dass sie die bereits abgegangene Ware nicht ausliefern könne, offeriert genannte Firma dem Adressaten drei Listen *Cognac fine champagne* mit einer Preisreduktion von 25 Prozent. Da es sich um 36 Flaschen handelt, die nur 135 Fr. kosten sollen, kann man sich von der Qualität der Ware einen ungefähren Begriff machen. Selbstverständlich geht obige Offer einer gewissen Anzahl von Hoteliers, Wirtinnen etc. sehr zu Herzen, aber an, es werde keiner von ihnen auf den Leim gehen.

Vermehrung der Einfuhr. Die eidgenössischen Zölle, schreibt man den „Basl. Nachr.“, haben bekanntlich im Oktober ds. Js. die runde Summe von 200,000 Fr. abgeworfen, als in den entsprechenden Periode des Vorjahres. Die neueste Nummer des „Schweiz. Handelsamtsblattes“ (Nr. 412 vom 21. Nov.) ermöglicht nun wenigstens für die grössere Hälfte dieser bedeutenden Zunahme eine Erklärung. Es werden da nämlich die Einfuhrziffern einiger Hauptartikel mitgeteilt, darunter auch die der beiden stärksten Zollertragsposten, Zucker und Wein. Es wurden im Oktober 1902: 25,368 Meterzentner mehr Zucker und 31,620 Hektoliter mehr Fasseweine zur Einfuhr verzollt als im Oktober 1901. Das entspricht einer Mehrerhebung von 206,300 Fr. für den Zucker und von 126,500 Fr. für den Fassewein. Diese beiden Artikel allein haben also 332,800 Fr. mehr Zollertrag geliefert als im Oktober 1901.

Als Amerikanischen Hotelkönig darf man mit Fug und Recht Henry Morrison Flagler bezeichnen, der, von armen Eltern abstammend, sich durch eigene Kraft emporgeschwungen, und dabei allmählich in fast überreichen Masse vom Glück begünstigt, heute der Besitzer von 25 Hotels ist, die an Grösse und Luxus nicht überboten werden können. Zu bemerken ist noch, dass Flagler infolge einer reichen Heirat in die Lage versetzt wurde, sein ganzes Geld seines Schwiegervaters und in Verbindung mit dem damals ebenfalls ganz armen amerikanischen Petroleumkönig John Rockefeller den Grund zu der Standard Oil-Compagny legen konnte, die heute als das grösstartige Unternehmen der ganzen Welt gelten kann. Das Gebiet auf dem Flagler seine Hotels bauen liess, ist Florida, wo ein Hotel neben dem anderen entstand, und sich alsbald an der ganzen Küste entlang eine Kette von grossartigen Hotels reihe, die, mit raffiniertem Luxus ausgestattet, und inmitten einer tropisch-luxuriösen Vegetation gelegen, Märchenpaläste gleichen. Ueber 20 Millionen Dollars hat Flagler in seinen Hotelbauten angelegt und damit eine amerikanische Riviera geschaffen, die jetzt im Winter stets der Schauplatz des regsten Verkehrs und des regsten Lebens ist. So kam es, dass man ihn heute scherzweise den „Hotelkönig“ nennt.

Neueste perfekte Einrichtungen gestatten uns, die

Passir-Etamines

für Saunen, Bouillon, Aspic, Kaffee in Wolle, Leinen und
Baumwolle um 25 bis 35 Prozent billiger als jede Konkurrenz abzugeben. Referenzen von Etablissements aller-
ersten Ranges. Wir bitten um einen Versuch und geben hiezu
schon von 15 Meter an per Sorte ab.

— ♦ — Muster zu Diensten. — ♦ —

69

Beilage zu No. 48 der „Schweizer Hotel-Revue.“

La température des aliments et des boissons.

La température des mets constitue l'un des facteurs les plus importants, et malheureusement l'un des plus négligés aussi, de nos repas quotidiens. Nous avons l'habitude, il est vrai, de surveiller avec le plus grand soin la température des aliments donnés aux nourrissons, l'expérience ayant appris que s'écarter même d'une façon très minime de la température normale — celle de 38 degrés centigrades, propre au lait maternel —, c'est compromettre d'une façon sérieuse la santé de l'enfant. Mais pour les mets et boissons destinés aux adultes, nous nous inquiétons en général fort peu de leur température, et cette négligence entraîne fréquemment à sa suite les troubles gastriques et intestinaux les plus graves. Des autorités médicales ont donné à plus d'une reprise, pour la température des boissons et des aliments les plus essentiels, des règles dont l'observation ne peut qu'être recommandée à tous ceux qui tiennent à leur santé.

Pour l'eau potable, la température la plus favorable est celle de 12,5 degrés centigrades. Bue à cette température, l'eau étanche fort bien la soif sans produire aucun effet fâcheux. Il est évident qu'il n'est pas toujours possible d'obtenir de l'eau possédant exactement cette température; il suffit de faire remarquer que la température de l'eau de fontaine et de source varie en général entre 8 et 16 degrés centigrades. Celle de 8 degrés peut déjà être considérée comme très fraîche; des températures inférieures, de 7 et de 6 degrés, produisent une impression de froid désagréable. Au-dessus de 16 degrés, l'eau prend un goût fade; à 30 degrés, elle provoque généralement des nausées. Ce qu'il y a de particulier, c'est qu'à température ordinaire, les eaux minérales gazeuses paraissent plus froides que l'eau ordinaire. Des températures de 8 et 9 degrés centigrades paraissent glacées, et celle de 14 à 16 degrés passe pour la plus recommandable. Il en est de même pour la bière, qu'on ne devrait jamais boire plus froide que 11 degrés. Très souvent, il est vrai, on la débite notablement plus froide, et ce n'est pas toujours avec les intentions les plus pures, car il est avéré que le goût d'une bière mauvaise ou gâtée se trouve momentanément relevé par une température basse. Tout le monde sait que le vin rouge ne doit pas être bu froid et que c'est vers 17 à 19 degrés que son goût est le plus agréable; pour le vin blanc, cette température est de 10 degrés, pour le champagne de 8 à 10 degrés.

Parmi les boissons chaudes, nous avons à considérer en première ligne le café, le thé et le cacao, que l'on boit souvent à des températures atteignant et dépassant même 56 degrés centigrades. Il est évident que des températures de cette élévation doivent exercer sur les muqueuses de l'estomac une action des plus funestes, corrosive même, et si les suites ne s'en font pas toujours sentir immédiatement, il est certain cependant que le cours des années apporte à cette mauvaise habitude, une cruelle punition. Consommées froides, c'est-à-dire à une température de 10 à 18 degrés centigrades, ces boissons possèdent à un degré éminent la propriété d'étancher la soif, tout particulièrement le café refroidi à environ 15 degrés, qui est loin d'être estimé à ce point de vue comme il le mérite. Pour les personnes exposées à de grandes fatigues, telles que soldats, touristes, vélocipédistes, ainsi que pour les ouvriers terrassiers ou agricoles, l'action désaltérante du café froid est absolument hors de pair.

Le lait paraît, à température égale, plus froid que l'eau, et produit encore, vers 16 à 18 degrés, une impression rafraîchissante et désaltérante. Le lait fraîchement trait (à environ 35 degrés) est très bien supporté par les adultes, mais sa consommation est combattue de divers côtés à cause du danger de la transmission à l'homme de la tuberculose dont peuvent être atteintes les vaches; il convient de dire cependant que cette théorie a soulevé beaucoup d'opposition. En tous cas, le lait ne devrait jamais être consommé à une température inférieure à 16 degrés centigrades.

Le bouillon développe son maximum de saveur à des températures de 37—52 degrés; tiède (environ 30 degrés) il perd de son goût. Il est de mode, depuis quelques années, de consommer en été du bouillon froid; mais outre qu'il est insipide, son aspect n'a rien de bien appétissant.

Les températures les plus recommandables pour les légumes, les mets pultacés, ainsi que pour les viandes, bouillies ou rôties, sont celles de 34 à 45 degrés. 55 degrés provoquent déjà une sensation douloureuse dans la cavité buccale; la bouchée n'est pas mâchée comme il convient et arrive encore chaude dans l'estomac où, non contente d'irriter les muqueuses par sa température, elle oppose encore des difficultés à la digestion par suite de sa désagrégation insuffisante. Le rôti froid, qui constitue un mets très apprécié dans la saison chaude, doit être autant que possible débarrassé de graisse figée et coupé aussi menu que faire se peut.

L'habitude de terminer un dîner opulent par l'ingestion de glaces, tout invétérée qu'elle

soit, n'en est pas moins absolument condamnable au point de vue hygiénique. Le refroidissement du contenu stomacal produit par la consommation des glaces compromet la bonne marche de la digestion, et un savant réputé a démontré qu'à la suite de cette consommation, il faut à l'estomac deux heures pour reconquérir sa température normale. Seule, une dégustation très lente est sans inconvénient notable, tandis qu'une ingestion hâtive entraîne infailliblement, surtout chez les personnes dont l'estomac est sensible, des troubles digestifs.

Il n'est pas dit — ainsi se termine cet exposé emprunté au journal professionnel *Küche und Keller* — et ce ne serait pas possible du reste, qu'on ne doive se mettre à table que le thermomètre à la main, pour contrôler exactement à chaque instant la température des mets et des boissons que l'on offre à son estomac; néanmoins, ce que nous en avons dit pourra servir à attirer, plus que par le passé, l'attention sur la température à laquelle nous consommons, ou mieux nous devrions consommer nos aliments.

Wie das Gefrorene aufkam.

Eine kulturgeschichtliche Skizze.

Göthe erzählt an einer Stelle seiner Lebensbeschreibung, dass seine Mutter die Kinder „eines Tages höchlich betriebl, indem sie das Gefrorene, das man uns von der Tafel sendete, weggoss, weil es ihr unmöglich vorkam, dass der Magen ein wahrhaftes Eis, wenn es auch noch so durchzuckert sei, vertragen könne“. Noch heute teilen viele verständige Leute diese Ansicht. Begreiflich ist es aber, in brennender Sonnenhitze mit Sehnsucht des Winteres zu gedenken und etwas davon herbeizuwünschen. Salomo schon sagt in seinen Sprüchen (25, 13), dass ein getreuer Bote ist, „wie die Kälte des Schnees zur Zeit der Ernte!“ Man verstand es auch in Palästina, wie es in Griechenland und Rom allgemein üblich war, Schnee für den Sommer zur Abkühlung des Getränkes aufzubewahren. Das geschah in tiefen Gruben, die man mit Spreu oder groben Kleidern überdeckte. Als Alexander der Grosse in Indien die Stadt Petra belagerte, liess er dreissig Gruben auswerfen, die mit Schnee gefüllt und mit Eichenzweigen zugedeckt wurden. So hielt sich der Schnee sehr lange. In den Gebirgen Portugals machte man es noch um 1755 ähnlich. Wo sich Schnee in einem tiefen Tale angehängt hatte, bedeckte man ihn mit Gras oder Rasen und mit Mist aus Schafställen. Die Schneeböden bei Konstantinopel waren auf ähnliche Weise eingerichtet. Um nun im Sommer recht kühlen Wein zu trinken, warf man Schnee hinein oder stellte den Becher oder Krug in den Schnee. Manche tranken sogar frisch zerlassenes Schneewasser. Sehr rein konnte der Schnee in den Gruben natürlich nicht immer bleiben. Oft war er auch durch die ihn bedeckende Spreu gefärbt und erhielt dadurch einen unangenehmen Beigeschmack. Man sehte das Schneewasser oder den mit Schnee gekühlten Wein deshalb erst durch einen Schneesack. Kaiser Helioababul, dessen Kopf öfter von hohen Temperaturen verwirrt wurde, liess sich im Sommer sogar ganze Berge von Schnee weither anfahren, um die heisse Luft in der Stadt abzukühlen. Eis versuchte man ebenso wie Schnee vom Winter her zur Abkühlung der Getränke im Sommer aufzubewahren. In Persien gab es Eisgruben, wie in Griechenland, Italien, Spanien und Portugal Schneegruben. Einen Fortschritt vom Aufbewahren natürlichen Eises zur Herstellung künstlichen Eises bedeuten aber die Versuche, Wasser ohne Beihülfe von Schnee und Eis abzukühlen. Dabei hatte man die Erfahrung gemacht, dass vorher abgekochtes oder wenigstens erwärmtes Wasser besser erkaltet als anderes, wenn es in Schnee oder in starken Luftzug gestellt wird. Aristoteles bemerkt, dass einige Leute die Gewohnheit hätten, Wasser, das schnell kalt werden sollte, vorher vom Sonnenschein erwärmen zu lassen. So übergossen auch die Fischer am Schwarzen Meer das Schiff, dessen sie sich beim Fischen auf dem Eise bedienten, mit siedendem Wasser, um es desto härter gefrieren zu lassen. In heissen Ländern, denen Schnee und Eis vollständig unbekannt sind, war und ist zum Teil noch diese Art der Wasserabkühlung üblich, z.B. in Aegypten und in manchen Ländern Südasiens. Bei Kalkutta gewann man, ehe man in Indien künstliches Eis aus destilliertem Wasser herstellte, auf folgende Weise Eis. Auf einer freien Ebene grub man zwei Fuss tiefe Gruben, bestreute sie mit trockenem Stroh und setzte kleine, flache, unglasierte Tonpfannen darauf, die nach Sonnenuntergang mit Wasser gefüllt wurden. Das Eis, das sich nun vielleicht im Laufe der Nacht darin gebildet hatte, bewahrte man in tiefen Eiskellern auf, die sorgfältig durch Stroh gegen Luft und Wärme verwahrt waren. Helle, reine, stille Luft begünstigte die Eisbildung am meisten.

Ueber die Alpen und Pyrenäen drang die Sitte, die Getränke abzukühlen, vor dem 17. Jahrhundert nicht hinaus. Als Franz I. mit Karl V. und dem Papste Paul III. am 18. Juni 1538 bei Nizza zusammenkam, befand sich der Arzt Champier in seinem Gefolge. Der sah mit grösster Verwunderung, dass die Spanier und Italiener Schnee

von dem Gebirge holen liessen und ihn in den Wein warfen, um diesen kühl zu machen. Der französische Reisende Bellon erzählte seinen Landsleuten 1553, wie man in Konstantinopel den ganzen Sommer hindurch Schnee und Eis aufzubewahren verstehe, um den Sorbet damit abzukühlen. Er empfahl, dieses Verfahren in Frankreich nachzuahmen. Das Wort glacière, Eiskeller, findet sich erst 1680 in einem französischen Wörterbuche. Um 1598, unter Heinrich III., war der Gebrauch des Schnees am Pariser Hofe aber bereits üblich. Nach einer hofischen Verordnung musste jederzeit ein grosser Vorrat an Schnee und Eis bereitgehalten werden, um damit die Getränke zu mischen. Dem Könige pflegte Schnee oder Eis auf einem Teller während der Mahlzeit gebracht zu werden, und er warf selbst etwas davon in seinen Wein. Das grosse Publikum rechnete diese Sitte aber noch zum übertriebenen und weiblichen Luxus. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts war dieser Luxus in Frankreich jedoch schon allgemein geworden. Um diese Zeit verpackte die Regierung das Eismonopol, um eine neue Einnahmequelle für die Bedürfnisse des verschwenderischen Hofes zu erschliessen. Aber die Pächter des Monopols trieben, da sie hohe Pacht bezahlen mussten, den Preis für Schnee und Eis so hoch, dass die Leute endlich darauf verzichteten. Unter dessen hatte man im Jahre 1550 in Italien die Entdeckung gemacht, dass Wasser, in dem Salpeter aufgelöst ist, ebenso wie Eis den darin gestellten Wein abzukühlen vermag. Ein spanischer Arzt, Blasius Villafraña, der als Arzt einiger vornehmer Familien in Rom lebte, veröffentlichte in diesem Jahre eine kleine Schrift darüber. Ende des 16. Jahrhunderts war diese Kühlmethode allgemein bekannt. Ein Arzt in Spanien schrieb ihre Erfindung den Galeerenklaven zu. In der 1648 erschienenen Mineralogie des Aldrovandi wird auch die Wasserabkühlung durch Steinsalz geschildert. Ein Herzog von Mantua soll um 1650 ein Pulver besessen haben, mit dem Wasser auch im Sommer sofort in Eis verwandelt werden konnte. Jedenfalls ist Salpeter gemeint, obgleich dieser allein Wasser nicht in Eis verwandeln kann. Wer zuerst darauf verfallen ist, Eis mit Salpeter zu mischen, dass Wasser inmitten der Eismischung zu Eis wird, also die moderne Eisbereitung erfunden hat, wird sich wohl nicht sicher feststellen lassen. Der Arzt und Professor Latinus Tancredus in Neapel spricht 1607 zum ersten Mal davon. Er versichert, Salpeter vermehre die Kälte im Schnee derart, dass ein mit Wasser gefülltes Glas durch schnelles Bewegen in dieser Mischung zu Eis werde. 1626 erschien zu Venedig eine Erläuterung des Avicenna, eines berühmten arabischen Arztes. Darin erzählt der Verfasser, er habe in Gegenwart vieler Zuschauer Wein dadurch in Eis verwandelt, dass er dem Schnee nicht Salpeter, sondern gewöhnliches Kochsalz beigemischt habe. Franz Baca, der 1626 starb, sagte, es sei ein kürzlich erfundenes Mittel, Schnee und Eis durch Salpeter zu einer Kälte zu bringen, bei der Wasser gefriere. Der 1691 gestorbene Robert Boyle erwähnt der Kältemischungen an mehreren Stellen. Descartes bemerkt 1650, durch eine Mischung von Eis und Salpeter Wasser zum Gefrieren zu bringen, sei zwar schon sehr bekannt, aber doch immer recht merkwürdige Erscheinung.

Die älteste Erwähnung dieser Erfindung geschieht in dem 1621 zuerst erschienenen Roman Argens in dem 1621 zuerst erschienenen Roman Argens von Barclai, der in demselben Jahre, 39 Jahre alt, starb. Da heisst es: Arsias fand im heissen Sommer auf der Tafel des Juba frische Aepfel, die zur Hälfte in klares Eis eingefroren waren. Ihm werden weingefüllte Becher gereicht, die aus Eis geschnitten waren. Er hört, dass es eine neue Kunst sei, alle diese Sachen im Sommer zu verfertigen. Man habe Gruben, in denen Schnee auf Stroh das ganze Jahr hindurch erhalten würde. Nun nehme man besondere kupferne Becherformen, von denen zwei ineinandergesetzte einen schmalen Raum zwischen sich liessen, der mit Wasser angefüllt werde. Dann setze man sie in einen mit Schnee und noch zerflossenen unreinen Salze angefüllten Eimer. Da werde das Wasser in drei Stunden festes Eis und es entstehe ein schöner Eisbecher, der aussähe, als sei er vom Zinngiesser in Formen gegossen worden. Auf gleiche Weise lasse man Aepfel, die frisch vom Baum gepflückt seien, in Eis eingefrieren. Man kann die Erfindung des künstlichen Eises also wohl dem Anfang des 17. Jahrhunderts zuweisen. Man betrachtete sie aber mehr als überraschende Spielerei, als ein Kunststück, das Taschenspieler gegen ihrem Programm eintreten, das aber nie zu praktischer Anwendung erhoben werden würde. Freiherr Wolfgang Helm von Hohberg sagt in seinem „Adlichen Landleben“, Nürnberg, 1701: „Folgendes, mehr zum Scherz als zum Nutzen, ist auch den Kindern bekannt. Wenn man Schnee und Salpeter in einen Krug tut, und setzt den auf einen Tisch, darauf Wasser geschüttet worden, und rührt den Schnee und das Salz wohl mit einem Holze in dem Krug um, so wird der Krug bald am Tisch angefroren sein.“ In Italien und Frankreich, wo das Bedürfnis nach Abkühlung dringender ist und Nüschereien von jeher eine grössere Rolle spielten, war man schon ein Stückchen weiter in der Kultur. Ein Florentiner namens Procope Couteaux, Gründer des so lange berühmt geliebten literarischen Café Procope in Paris, kam nun ums Jahr 1660 auf den glücklichen Einfall, das bisherige Kunststück der Taschenspieler, Eisbecher und gefrorenes Obst zu zaubern, auf die Limonade zu übertragen

und sie in essbares Eis zu verwandeln. Er fand damit reissenden Absatz und viele Nachahmer. Die Limonadiers Le Fèvre und Foi folgten ihm. Diese drei besaßen einige Jahre hindurch den Alleinhandel mit Gefrorenem. Das scheint um das Jahr 1676 die vornehmste Ware der Limonadiers gewesen zu sein. Als sie damals Innungsrechte erhielten — es gab bereits 250 Meister dieser Kunst in Paris —, werden in dem Bestätigungsbriefe unter ihren Waren genannt *eaux de gelée et glaces de fruits et de fleurs, d'anis et de canelle, franchipanne, d'aire de cetre, du sorbet*. Um 1690 war das Gefrorene auf reichen französischen Tafeln etwas ganz Gewöhnliches. Deutsche Köche und Köchinnen wurden erst um 1750 damit vertraut. Seitdem verkauften auch die Konditoren Gläser mit Gefrorenem, anfänglich nur zur Erfrischung für die erhitzen Tänzerinnen auf Ballen und für die Theaterbesucherinnen. Man hatte das künstliche Eis aber nur in den heissesten Sommermonaten für geniessbar gehalten. 1750 begann aber Dubuisson, der Verfasser der *art du distillateur* und Nachfolger des berühmten Cafétiers Procope, seinen Gästen das ganze Jahr hindurch allerlei Gefrorenes zu verkaufen. Erst war aber nur in den Hundstagen Nachfrage, dann kamen ihm die Aerzte zur Hülfe. Einige Pariser Aerzte empfahlen das Gefrorene für gewisse Krankheiten. Und Dubuisson selbst bemerkte dann, nach zwei Krankenkuren, in denen das Gefrorene gute Dienste geleistet, habe sich der vernünftige Teil des Publikums zu allen Jahreszeiten seiner bedient. Um diesen Teil des Publikums auch bei Verunfall zu erhalten, machten die Pariser Cafétiers immer neue Erfindungen.

Heutzutage, wo man das Gefrorene aus Fruchtsäften mit Zucker, auch wie bei Vanille-, Thee-, Kaffee- und Schokoladeneis, mit Sahne, Eiern und Gewürzen in besonders konstruierten Gefriermaschinen herstellt, sind unsere Köche und Konditoren unerschöpflich in eigenartigen Formen für diese eisige Speise. Die Kältemischung, in der die mit der Speise gefüllte, festgeschlossene, blecherne oder zinnerne Gefrierbüchse durch eine mechanische Vorrichtung umgedreht wird besteht gewöhnlich aus gestossenem Eis und Salz. Zur Herstellung von künstlichem Eis im Grossen sind die für Küchen und Konditoreien ausreichenden Kältemischungen zu kostspielig. Da hat man besondere grosse Kallluft- oder Kompressions- und Absorptionsmaschinen. Sie verschaffen sogar Tropenländern die Wohlfahrt künstlichen Eises und der Bierbrauerei, Schiffe mit Kallluftmaschinen versorgen die Hafenstädte Englands mit frischgefrorenem Schlachtfleisch aus Australien und mit Lachsen aus den fischreichen Seen Amerikas. Fast typisch für Erfinderschicksale ist es, dass der Erfinder der Eiskammern für die Schiffe, die ihnen die frische und abwechslungsreiche Küche wie im feinsten Grossstadt-Restaurant ermöglichen, vor kurzem in Australien verhungert ist.

Küche und Keller.

Die beste Methode der Eierprüfung wird in der Zeitschrift „Der Geflügelhof“ besprochen, wobei der Verfasser zu dem Schluss kommt, dass beim Eierversand im Grossen einzig und allein das Durchleuchten der Eier mittelst einer geeigneten Petroleumlampe am Platze sei. Auf letztere Art können pro Stunde 1200—1500 Eier untersucht werden.

Aus dem Gerichtssaal.

Haftpflicht der Gastwirte. In einem Café übergoss vor einiger Zeit ein Kellner drei an einem Tische sitzenden Damen die Kleider mit Schokolade. Die Begossenen verlangten daraufhin von dem Inhaber des Cafés einen Schadenersatz von 1000 Mk. für die drei kostbaren Roben unter Zur-Verfügung-Stellung derselben. Da der Wirt gegen Haftpflicht versichert war, teilte er den Fall der Versicherungsgesellschaft mit. Diese musste schliesslich den Anspruch an den Café-Inhaber — nicht gegen den unvorsichtigen Kellner — anerkennen, doch einigte man sich schliesslich dahin, dass jede Dame als Entschädigung 150 Mk. erhielt, indem ihnen aber die Roben als Eigentum zwecks Reinigung überlassen wurden.

* Handelsregister. *

Davos. Unter der Firma Sanatorium Clavadel, Dr. E. Frey, F. Gademir & Cie., hat sich, mit dem Sitz in Davos-Clavadel, eine Kommanditgesellschaft auf unbestimmte Zeit gebildet. Dieselbe bezweckt die Einrichtung und den Betrieb einer geschlossenen Heilanstalt für Lungenkranke in Clavadel. Das Aktienkapital beträgt 250,000 Fr. Unbeschränkt haftende Gesellschafter sind Dr. med. Ernst Frey von Zürich und Fida Gademir von Davos, beide wohnhaft in Davos-Clavadel.

Unverfroren. Gast: Merkwürdig, dass so viele Fliegen in meinem Bierglase sind! — Kellner: „O, das ist nichts so aussergewöhnliches zu diesem Jahreszeit: aber wenn Sie zu Weihnachten wieder finden, das wäre schon auffallender.“

Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inserat im Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Inseraten-Tarif:
Stellengesuche: Bis zu 7 Zeilen... Fr. 2.—
Wiederholungen (ohne Unterbruch)... 1.—
Stellenofferten: Bis zu 7 Zeilen... Fr. 3.—
Wiederholungen... 2.—
Für Mitglieder... 2.—
Wiederholungen... 1.—
Aufnahme von Stellengesuchen nur gegen Vorausbezahlung.

Personal Anzeiger

MONITEUR DES VACANCES

Prix des Annonces:
Demandes de places: Jusqu'à 7 lignes... Fr. 2.—
De 7 à 14 lignes... 3.50
Répétitions (sans interruption)... 1.—
Offres de places: Jusqu'à 8 lignes... Fr. 3.—
Répétitions... 2.—
Pour sociétaires... 2.—
Répétitions... 1.—
Les demandes de places doivent être payées d'avance.

Si vous cherchez une place ou du personnel, il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Postmarken werden nur aus folgenden Staaten an Zahlungsstatt angenommen:
Italien (1 Lire = Fr. —.90) **Deutschland** (1 Mark = Fr. 1.20) **England** (1 Schilling = Fr. 1.20) **Oesterreich** (1 Krone = Fr. 1.—) **Frankreich** (zum vollen Wert) **Schweiz** (zum vollen Wert)

Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement:
Italie (1 Lire = Fr. —.90) **Allemagne** (1 Mark = Fr. 1.20) **Angleterre** (1 Shilling = Fr. 1.20) **Autriche** (1 Couronne = Fr. 1.—) **France** (au pair) **Suisse** (au pair)

Offerten von Plazierungsbureaus werden nicht befördert.

Les offres des bureaux de placement ne sont pas expédiées.

Zur gefl. Notiz.

Das von einem gewissen G. KUHN-EICHACKER (früher Annoncenagent in Basel) in Zürich unter der Firma „Schweizer Hotelier-Bureau“ gegründete Plazierungsbureau steht mit dem Schweizer Hotelier-Verein oder dessen Centralbureau in keiner Bewandnis.

Für das Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins:
Der Chef: OTTO AMSLER.

Stellenofferten * Offres de places

Lingère. On demande une bonne lingère, sérieuse, connaissant le raccommodage à la machine. Place à l'année. S'adresser à l'Hôtel d'Angleterre, Vevey. 714

Stellengesuche * Demandes de places

Aide de cuisine-Pâtissier sucht, um sich in französischen Küche zu vervollkommen. Prima Zeugnisse stehen zu Diensten. Gef. Offerten an H. Trinkl, jun., Café Rosenhügel, Chur. (H 2477 Ch) 221

Apprenti-cuisinier. Jeune homme de 18 ans, fort et robuste, désire place comme apprenti-cuisinier, dans un hôtel de la Suisse allemande, où il aurait l'occasion d'apprendre la langue. S'adresser à M. Jules Rais, Haute-Savoie près Delémont. 719

Chef de cuisine, tüchtiger, erfahrener und solider Mann, wendet sich an ein gutes Haus. Eintritt kann nach Wunsch erfolgen, event. sofort. Offerten an die Exped. unter Chiffre 707.

Chef de cuisine, 26 Jahre alt, in sämtlichen Branchen gesehen, sucht passende Saison- oder Jahresstelle, würde event. auch eine Stelle als 1. Aide annehmen. Eintritt nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 547.

Chef de réception-caissier, 23 ans, parlant les quatre langues et bien versé dans la correspondance, ayant pratiqué dans premiers établissements de Londres et en Suisse, muni de meilleures références, cherche engagement pour cet hiver ou pour plus tard. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre 602.

Conducteur, im Alter von 37 Jahren, der 4 Hauptsprachen mächtig, im Service bewandert und militärisch, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen, Jahres- oder Saisonstelle in besserem Hause, als Concierge oder Conducteur. Gef. Offerten an die Exped. unter Chiffre 716.

Dispensière. Ein Fräulein, 3 Sprachen sprechend, sucht Stelle als Dispensière, nach dem Süden. Jahresstelle bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 710.

Garçon de restaurant ou d'étages, 22 ans, Suisse français, parlant couramment les trois langues, cherche place pour l'année ou la saison, de préférence en France. Accepterait aussi place de secrétaire-volontaire, avec petite rétribution. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 720.

Glätterin, tüchtige, sucht Stelle für kommende Saison, in Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Adresser: Elise Rubin, Dorf Reichenbach, Amt Frutigen (Kt. Bern). 709

Gouvernante d'économat, de cuisine et d'étages, mandée et ayant des références de premier ordre, cherche engagement dans un bon hôtel. Accepterait place de saison d'hiver. Adresser les offres à Mme. Lédiche, Hôtel de Nevers, 53, rue de Malte, Paris. 718

Hotel-Direktor, tüchtiger, energischer, kautionsfähiger Fachmann, Schweizer, 37 Jahre alt, mit grossen Sprachkenntnissen, gegenwärtig in grossen Hotel in Rom als solcher tätig, sucht Sommerstelle, Jahresengagement bevorzugt. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 723.

Koch, durchaus tüchtig in Küche und Pâtisserie, mehrere Jahre in gutem Hause als Chef tätig gewesen (Inhaber der bronz. Medaille des Schw. H.-V.), sucht Stelle. Offerten an die Exped. unter Chiffre 687.

Koch, junger, solider und selbständiger Arbeiter, sucht baldigst Engagement als Aide oder selbständig, in gutem Hause. Jahresstelle bevorzugt. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 708.

Koch, junger, gelernter Pâtissier, mit guten Zeugnissen versehen, sucht entsprechende Stelle. Eintritt sofort oder nach Belieben. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 702.

Koch, 24 Jahre, 9 Jahre im Beruf tätig, sucht Stelle zur Erlernung der franz. Sprache. Ansprüche bescheiden. Offerten an die Exped. unter Chiffre 713.

Kochlehrling. Suche für meinen 17 Jahre alten Jüngling Lehrstelle zur gründlichen Erlernung der Küche. Derselbe ist kräftig und stark und hat bereits ein Jahr als Conserveurlehrling gearbeitet. Eintritt sofort oder Frühjahr. Adresse: J. Riner-Öberrist, Aarau. 710

Kochlehrtöchter. Junge, starke Person, die bereits als Cookslehrling und neben Chef gedient, sucht in besserem Hotel oder Pension Stelle als Kochlehrtöchter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 727.

Liftier. Deutschschweizer, 19 Jahre, der drei Hauptsprachen mächtig und mit guten Zeugnissen versehen, sucht auf nächste Sommerreise Stelle als Liftier. Gef. Offerten an J. F. 10 Nassau Street, Shattbury Avenue, London W. 717

Oberkellner, tüchtiger, mit prima Referenzen und Empfehlungen, sucht für sofort Stelle. Offerten an die Exped. unter Chiffre 475.

Oberkellner, durchaus tüchtig, auch in Reception und Bureaubearbeit bewandert, sucht Engagement. Gef. Offerten: Poste restante Mariberry H. V., Lausanne. 713

Obersaaltöchter. Eine durchaus tüchtige Obersaaltöchter sucht Engagement. Prima Zeugnisse stehen zu Diensten. Könnte auch als Laugere oder Office-Gouvernante funktionieren. Offerten an die Exped. unter Chiffre 712.

Ober- oder Zimmerkellner, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle als Saal- oder Restaurations-Management in Jahres- oder Saisonsgeschäft. Eintritt nach Belieben. Zeugnisse von ersten Häusern zu Diensten. Gef. Offerten an die Exped. unter Chiffre 684.

Ober-Zimmerkellner oder Sekretär-Volontär, tüchtig und sprachkundig, mit prima Referenzen, sucht entsprechendes Engagement. Eintritt nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 697.

Saaltöchter. Junge Tochter, beider Sprachen mächtig, kühlerin. Würde auch Stelle als Ladentöchter annehmen. Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 722.

Secrétaire 23 ans, parlant français, allemand, anglais et bien recommandé, cherche place. S'adresser à l'administration du journal, sous chiffre 711.

Secrétaire d'hôtel, jeune veuve, exp. de prem. mais., très capable, comptabilité, correspondance, allemand, français et anglais à fond, cherche engagement de saison pour le Midi. Excellents références. Adresser les offres à l'administr. du journal sous chiffre 665.

Secrétaire-Volontaire sucht Winterstelle in der Schweiz oder an der Riviera. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten an die Exped. unter Ch. 713.

Sekretär, 24 Jahre alt, sehr tüchtig in Buchhaltung, Kassa sucht Stelle als solcher, per sofort oder 1. Januar. Prima Zeugnisse. Bescheidene Ansprüche. Offerten an die Exped. unter Chiffre 726.

Sekretär-Kassier, Deutschschweizer, 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen durchaus bewandert, während zwei Jahren in einem der feinsten Restaurants Londons tätig, zuletzt in erstklassigem Hotel im Engadin in Stellung, sucht in obiger Eigenschaft Saison- oder Jahresengagement. Prima Referenzen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 666.

Sekretär-Kassier, kaufmännisch gebildet, deutsch und französisch, mit flotter Schrift, sucht Stelle. Prima Zeugnisse. Offerten an die Exped. unter Ch. 506.

Sekretär-Kassier, Schweizer, 28 Jahre alt, der drei Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht in sämtlichen Bureaubearbeiten, sowie Kolonnensystem bewandert, sucht Engagement in Jahres- oder Saisonsgeschäft. Eintritt nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 685.

Sekretär-Kassier, kaufmännisch gebildet, korrespondierend in den 3 Hauptsprachen, bewandert in der Hotelbuchführung, branchekundig, sucht ähnliche Anstellung. Gef. Offerte unter Chiffre 710.

Sekretär (zweiter), Ein Jüngling von 19 Jahren, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht per sofort Stelle als zweiter Sekretär (event. Volontär) in ein Hotel im Süden. Offerten zu richten an: Postfach 10992, Winterthur. 725

Serviertöchter. Eine Tochter aus achtbarer Familie, chend, wünscht Stelle zum servieren, in einem achtbaren Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 724.

Zimmermädchen, deutsch, franz. und etwas italienisch sprechend, wünscht Winter- oder Jahresstelle nach dem Süden. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 721.

Unterportier. Jüngling von 20 Jahren sucht Stelle als Unterportier, in der französischen Schweiz, wo er Gelegenheit hätte sich in der französischen Sprache auszubilden. Prima Zeugnis zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 698.

Zimmerkellner oder Chef de rang, 25 Jahre, Deutsch-frei, aus guter Familie, deutsch, französisch und englisch perfekt, sucht Engagement in Hotel 1. Ranges. Jahresstelle bevorzugt. Eventuell Oberkellnerstelle in kleinerem, gutem Haus. Prima Zeugnisse und Referenzen. 2 Jahre tätig in erstem Haus Londons. Offerten an die Exped. unter Chiffre 639.

Zimmerkellner oder Chef de rang, Schweizer, der 4 Sprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Stelle in obiger Eigenschaft. Offerten an die Exped. unter Chiffre 699.

AVIS.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einreicht, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzuteilen.

Nichtkonveniente Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.

Zeugnishefte & Anstellungsverträge

stets vorrätig für Mitglieder.

Offizielles Centralbureau in Basel.

Die Schweizer Hotel-Revue

gegründet 1892, ist das offizielle und für die Mitglieder obligatorische Organ des Schweizer Hotelier-Vereins und vertritt als solches die Interessen der Hotel-Industrie und des Fremdenverkehrs. Die „Hotel-Revue“ ist das einzige schweizerische Fachblatt, welches ausschliesslich der Hotel-Industrie dient; sie

ist entschieden

infolgedessen und vermöge ihrer weiten Verbreitung in den besseren Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz, Deutschland, Tirol, Südtirol und Italien

das geeignetste Blatt

für Geschäftsfirmen, welche mit Hotels, Pensionen und Kuranstalten in Verbindung stehen oder mit denselben in Verbindung zu treten wünschen. Die „Hotel-Revue“ hat sich seit ihres Bestehens namentlich als Insertionsorgan

für Hotel-Bedarfs-Artikel

bewährt. Die steten Erneuerungen von Aufträgen seitens langjähriger Inserenten der „Hotel-Revue“ sind ein Beweis für die Wirksamkeit von Annoncen betreffend Hoteleinrichtungen und Hotel-Betriebs-Artikel, wie solche nebenstehend aufgeführt sind.



Sie eignet sich

hauptsächlich für Inserate betreffend:

**Beleuchtungs- und Heizungs-
Wasch- und Closet-Anlagen
Personen- und Gepäckaufzüge**

**Ameublements und Tapeten
Teppiche, Vorhänge, Lingerie
Küchen- und Keller-Utensilien**

**Speisenzubereitungsmaschinen
Silber-, Porzellan-, Glaswaren
Lebensmittel, sowie Getränke**

**Kauf, Verkauf und Pacht von
Hotels, Pensionen, Kurhäuser
Stellen-Gesuche und -Offerten**

Gewissenhafte und geschmackvolle Ausführung gefälliger Aufträge zusichernd, empfiehlt sich bestens

Die Expedition.