Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 32: A

Artikel: Vom Eis und der Kühlung
Autor: Kittler, Franz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523019

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: 09.10.2025

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

BASEL, den 11. August 1906. BALE, le 11 Août 1906.

No 32.

Abonnement

Für die Schweiz:
1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.—
6 Monate „ 5.—
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland: (inkl. Portozuschlag)
1 Monat Fr. 1.50
3 Monate „ 4.—
6 Monate „ 7.—
12 Monate „ 12.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3½ Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue

Revue Suisse des Hôtels

No 32.

Abonnements

Pour la Suisse:
1 mois . Fr. 1.25
3 mois . „ 3.—
6 mois . „ 5.—
12 mois . „ 8.—

Pour l'Etranger: (inclus frais de port)
1 mois . Fr. 1.50
3 mois . „ 4.—
6 mois . „ 7.—
12 mois . „ 12.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 3½ Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.

15. Jahrgang | 15me Année

Erscheint Samstags. Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hoteliers.

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

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame" in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Réclame" à Lucerne

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; K. Achermann. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Das Pfandrecht am Hotelmobiliar.*)

(Fortsetzung.)

Unzweifelhaft unter die Rechte, welche Hotelmobiliar nur als sogen. vertragliche Zugehör hypothekrisch zu verpfänden gestatten, gehören die nunmehr zu erörternden kantonalen Gesetzgebungen, so vor allem diejenigen von Basellandschaft, durch das Gesetz vom 16. Okt. 1882. Diese sagen in bezug auf die sog. vertraglichen Pertinenzen: „Dem freien Uebereinkommen bleibt vorbehalten, auch andere bewegliche Sachen als Zubehörde zu behandeln, sofern dieselben zum gehörigen Betriebe oder zur gehörigen Bewirtschaftung der betreffenden unbeweglichen Sache und nicht zum persönlichen Gebrauch des Besitzers oder dessen Haushaltung oder zum Verkaufe bestimmt sind. Als Zubehörde können dagegen nicht behandelt werden Sachen, welche zum Verbrauche besimmt sind, Vorräte von Rohstoffen, Lebensmittel, in Arbeit befindliche Waren und Fabrikate."

Nach diesen beiden Gesetzen ist es möglich, Sachen, welche als Zugehörde behandelt werden können, mit der Liegenschaft zusammen nach den für die Verpfändung der letzteren geltenden Formen ohne Besitzübertragung zu verpfänden.

Auf Grund dieser Bestimmungen ist das Mobiliar wohl aller Hotels, sowie auch der Hotels garnis, als Zugehörde der Hotelgebäude hypothekarisch verpfändbar.

Die Fassung der beiden baslerischen Gesetze entspricht materiell dem Gesetzesentwurfe, der, behufs Aufstellung gemeinsamer Bestimmungen darüber, was Zugehörde einer Liegenschaft sei, bezw. was als Zugehörde einer solchen behandelt werden könne, von Abgeordneten der Kantone Zürich, Bern, Baselstadt, Baselland und Aargau ausgearbeitet worden war.**) Formell weicht aber dieser Gesetzesentwurf insofern ab, als er das Verhältnis der Zugehörigkeit zur Bewirtschaftung noch näher erläutert, indem er als zur Bewirtschaftung der Hauptsache dienend beispielsweise anführt „bei landwirtschaftlichen Geräte, allfällig vorhandene Vorräte von Ziegeln, Brettern, Stricken usw. Ferner die zum Betriebe einer Fabrik, einer Mühle u. dergl. dienenden Gerätschaften und Utensilien, das Mobilar, die Fässer im Keller, die Tischgerätschaften, Betten und anderweitige Ausrüstungsgegenstände eines Gasthofes, eines Kurhauses oder einer Pension.

Im Konton Zürich wurde dem Volke der Entwurf eines Gesetzes vorgelegt, der wesentnur diejenigen Vorschriften des zitierten Konferenzentwurfes enthielt, welche es dem freien Uebereinkommen überliessen, bewegliche Sachen als Zubehörde zu behandeln; im übrigen liess der Entwurf die Vorschriften des damals geltenden (Bluntschli'schen) privatrechtlichen Gesetzbuches intakt.

Allein der Gesetzentwurf wurde in der Volksabstimmung vom 28. November 1882 mit 26,391 gegen 24.029 Stimmen verworfen.

Das heute in Kraft bestehende, revidierte privatrechtliche Gesetzbuch hat aber materiell jene Bestimmung im allgemeinen wieder aufgenommen, aber in viel konkreterer, weniger elastischer Fassung.

Auf diese Regelung scheint der Schneider'sche Entwurf von bestimmendem Einfluss gewesen zu sein. Was aber den sich auf die Behandlung von Hotelmobiliar als Zugehör betrifft, so ist ein direkter Zusammenhang mit letzterem nicht nachzuweisen, und es kann daher der Schneider'sche Entwurf zur Interpretation nicht herangezogen werden.

Was zunächst unter dem Ausdruck „Möbeln" zu verstehen ist, kann nach Ansicht des Verfassers Linge, das Besteck u. dergl. nicht gerechnet werden. Anders würde es sein, wenn das Gesetz statt des Ausdruckes „Möbeln" das Wort Mobiliar oder Mobilien gebrauchte.

Um die Linge etc. doch als Zugehör behandeln zu können, hat man gesagt, die Wendung „u. dergl." schliesse den Gasthof in sich und Linge, das Besteck seien als Gerätschaften anzusehen, die zu dessen Betriebe dienen. Diese Auslegung ist von der Appellationskammer durch Beschluss vom 3. Juni 1899 geschützt worden. Allein das Kassationsgericht trat in dem Urteil vom 16. September 1899 dieser Auffassung mit Recht entgegen. Es führte zur Begründung namentlich an:

„Es würde doch eine sehr ungeschickte Redaktion gewesen sein, wenn der Gesetzgeber die Gasthöfe, die er in einem Absatz besonders normiert, dann in einem andern Absatz mit Bezug auf andere Arten von Fahrhaben mit einem blossen „u. dergl." bezeichnet hätte, und zwar im Anschluss an andere, speziell angegebene Liegenschaften ohne eine allgemeine, auch den Gasthof umfassende Bezeichnung. Das ist daher im Zweifel nicht anzunehmen. Es würde dann doch näher gelegen haben, zu redigieren: Beim Gasthof, ausser diesen Gerätschaften und Werkzeugen auch die zu seinem Betriebe dienenden Möbel".

Sodann entspricht aber auch die Unterstellung der Wasch- und Tischgarnituren, Bestecke, Fässer usw. unter den Begriff der „Gerätschaften und Werkzeuge" nicht dem allgemeinen Sprachgebrauch und nicht dem Sinne, welcher dieser Bezeichnung zukommt.

Wenn vom Rechtsstandpunkt aus die vom Kassationsgericht vertretene Ansicht zu billigen ist, so dürfte dies kaum als die richtige Lösung zu betrachten sein. Denn Messer, Schüsseln u. dergl. könnten, wenn sie z. B. mit dem Hotelnamen oder Hotelschild gestempelt sind, mindestens wirtschaftlich so enge an das Hotelgebäude geknüpft und daher Zugehör, bezw. zugehörähnliches Objekt sein, wie eigentliche Möbel, z. B. Tische, Stühle, Uhren.

Was als Gasthof anzusehen sei, hat die I. Appellationskammer am 3. Juni 1902 in Uebereinstimmung mit dem Beschlusse des Gesamtobergerichtes vom 13. April 1889 dahin entschieden, dass darunter nur diejenigeu Etablissemente zu verstehen seien, deren Inhaber das Recht zur Betreibung aller Zweige einer Wirtschaft besitzen. Daher wurde die Behandlung des Mobilars eines Hotels garni als Zugehör des betreffenden Gebäudes für ungültig erklärt.

In Bezug auf viele Hotels garnis würde dies Recht zweifellos zu billigen sein. Allein es lassen sich Fälle denken, wo, wirtschaftlich angesehen, das Mobiliar eines solchen Etablissements ebenso sehr an das bezügliche Gebäude gebunden erscheint, oder gar noch mehr, als dies bei manchen „Gasthöfen" der Fall ist. Im letzteren Fall kann es zweifelhaft sein, ob nicht dem Sinn und Geist des privatrechtl. Gesetzb. entsprechend, entgegen dem strengen Wortlaut, das betreffende Mobiliar doch als Zugehör behandelt werden könne. Es muss allerdings zugegeben werden, dass durch das Abstellen auf die in jedem einzelnen Falle vorliegenden Umstände eine, vom Gesetz wohl nicht gewollte Rechtsunsicherheit geschaffen würde, und deswegen wäre doch eher der von den zitierten Gerichten angenommenen Auffassung beizupflichten. Allerdings ist alsdann zuzugeben, dass das Gesetz den Verhältnissen nicht ganz gerecht wird.

Die meiste Aehnlichkeit mit dieser Regeung weist das revidierte C. G. für den Kanton Solothurn vom 26. Februar 1891 auf. Nachdem dasselbe umschrieben hat, was Zugehör sei, wird bestimmt:

„Bei einem zum Wirtschafts-, Restaurations- und Hotelbetriebe bestimmten Gebäude können als Zubehörde behandelt werden die zur Errichtung eines solchen Betriebes ständig dienenden Sachen, als: die in den öffentlichen Räumlichkeiten und Fremdenzimmern zur Ausstattung gehörenden Tische, Bänke, Stühle, Buffets, Sophas, Betten, Schränke Spiegel und dergl., sowie die im Keller befindlichen Lagerfässer, nicht aber die Leinwand, das Ess-, Tisch- und Kochgdschirr."

Diese Sachen gelten aber nur dann als Zubehörden, wenn durch die zuständige Amtsperson ein Inventar aufgenommen wurde, in welchem die einzelnen Sachen so bezeichnet sind, dass ihre Identität zweifellos ist.

Das solothurnische C. G. gestattete demnach im allgemeinen, nur diejenigen Mobilien als Zubehörde zu behandeln, welche das zürcher. privatrechtl. Gesetzbuch unter dem Ausdruck „Möbeln" versteht.

(Fortsetzung folgt.)

*) Aus der Inauguraldissertation zur Erlangung der juristischen Doktorwürde, der rechtswissenschaftlichen Fakultät der Universität Zürich, vorgelegt von Herrn Ernst Pfister, Winterthur. 1906.

**) Ein Entwurf, der von Prof. Schneider zuhanden jener Kommission eingereicht worden war, bezog das Mobiliar, die Tischgeräte, Betten, Ausrüstungsgegenstände eines Gasthofes, eines Kurhauses oder einer Pension, die Badegerätschaften eines Hotels in die Kategorie der beweglichen Sachen ein, welche als Zubehörden behandelt werden können. — Ein bezüglicher Entwurf von Prof. Zeerleder rechnete bei Gebäuden, welche zum Betriebe einer Gastwirtschaft mit Beherbergungsrecht eingerichtet sind, den zur Bedienung und zum Gebrauche der Gäste vorhandenen Hausrat mit Einschluss des Silbergeschirrs und die Leinwand, sowie überhaupt alle zur Ausstattung der Räumlichkeiten dienenden Gegenstände, sogar zur eigentlichen (nicht nur sog. vertraglichen) Zubehör.

Vom Eis und der Kühlung.

Von Dr. Franz Kittler.

Nachdruck verboten.

Wenn die Sommermonate dieses Jahres heiss werden sollten, so wäre dies aus dem Grunde gerade keine erfreuliche Sache, weil der Winter ziemlich milde war, so dass es recht wenig Eis gibt. Pessimisten sehen deshalb jedem Steigen des Barometers mit dem grössten Misstrauen entgegen, denn einerseits macht sich bei den teuren Eispreisen jeder warme Tag durch erhöhte Ausgaben für dieses in des Sommers Schwüle so notwendige Kühlmittel unangenehm bemerkbar und dann tauchen unwillkürlich vor dem geistigen Auge schale Getränke und andere wenig angenehme Beigaben eines heissen und eisarmen Sommers auf.

Die Sache erscheint auf den ersten Anblick tatsächlich schlimm, und doch ist sie nicht so arg, als es bei oberflächlicher Betrachtung den Anschein hat, denn wenn auch der Eisvorrat dieses Sommers gering ist, so gibt doch Mittel genug, um einerseits dieses Eis bei richtiger Behandlung lange zu konservieren, und um andererseits künstliche Ersatzmittel dafür zu schaffen.

In grösseren Städten ist ja eines dieser Ersatzmittel, das künstliche Eis, überall leicht und beschaffen, doch zeigt sich gerade im Haushalt vielfach eine Abneigung gegen seine Verwendung, weil es um eine Pfennige teurer ist, als das Natureis. Diese Preiserhöhung ist jedoch nur eine scheinbare, denn wenn auch für den Eimer ein etwas grösserer Betrag aufgewendet werden muss, so wird man schon nach kurzer Zeit merken, dass das künstliche Eis im allgemeinen länger vorhält, als das Natureis, und dann kommt noch ein anderer Vorteil hinzu, der darin besteht, dass es im allgemeinen reiner und deshalb gesünder ist. Die längere Haltbarkeit des künstlichen Eises rührt daher, dass es bei niederer Temperatur eher friert als gewöhnliches. Der Erstarrungspunkt des Wassers liegt bekanntlich bei Null Grad, der von Salzlösungen hingegen bei tieferer Temperatur. Nun wird dem zur Herstellung künstlichen Eises bestimmten Wasser vielfach eine geringe Menge von Salz zugesetzt, um eben ein Erstarren bei tieferer Temperatur und damit ein schwereres Schmelzen zu erzielen. Der Salzzusatz kommt besonders bei solchem Eise zur Verwendung, das nicht zum Genusse dienen soll, sondern das nur in Eisschränken, Kühlräumen, in Brauereien, Schlächtereien usw. usw. verwendet wird. Das zum menschlichen Genuss bestimmte künstliche Eis wird hingegen meist aus reinem Wasserleitungswasser hergestellt und enthält keine weiteren Zustätze. Man lässt es jedoch in Behältern von Metall erstarren, die in Salzlösungen eingehängt sind, so dass es ebenfalls bei ziemlich tiefer Temperatur friert und diese Temperatur dann längere Zeit hindurch beibehält. Der Umstand, dass es aus Wasserleitungswasser hergestellt ist, giebt ihm einen grossen hygienischen Wert.

Betrachtet man ein Stück künstlichen Eises, so wird man finden, dass es aussen herum ziemlich klar und durchsichtig ist, dass sich hingegen innen ein blasiger Kanal befindet, der trüb und undurchsichtig aussieht. Neuere Untersuchungen haben ergeben, dass die äusseren Schichten des künstlichen Eises vollkommen bakterienfrei zu sein pflegen, da sich die Bakterien während des Gefrierprozesses in die inneren Schichten zurückziehen, oder durch die nach diesen strömende Luft mitgenommen werden. Das blasige Aussehen des mittleren Teiles kommt daher, dass auch die im Wasser enthaltene Luft in Gestalt kleiner Bläschen von den erstarrenden Teilen nach den flüssig gebliebenen zurückweicht, dass sie also von aussen nach innen strömt, wo sie dann zuletzt ebenfalls in Gestalt kleiner Bläschen einfriert. Ist der Bakteriengehalt des mittleren Teiles, da das zur künstlichen Eisbereitung verwendete Wasser ja meistens gutes Leitungswasser ist, auch kein sehr grosser, so sollte man zum Kühlen solcher Getränke, in die direckt Eisstückchen hineingeworfen werden, doch immerhin nur Stückchen vom äusseren Teile des Blocks nehmen, und die mittlereren Teile mehr in Eisschränken oder zur Herstellung von Kältemischungen verwenden.

Wenn man nun auch in vielen Städten durch künstliches Eis von den Launen des Winters unabhängig geworden ist, so lassen es die teuren Eispreise dieses Sommers doch erwünscht erscheinen, jede Eisverschwendung zu vermeiden, und hier kann man nun selbst sehr viel tun, um das Eis möglichst auszunutzen.

Vielfach wird es, ehe es in den Eisschrank kommt, an der Luft liegen gelassen. Dass ersteres so unvernünftig ist, wie nur etwas, bedarf wohl keiner besonderen Ausführung, dagegen dürfte es weniger bekannt sein, dass die Feuchtigkeit ein rasches Schmelzen des Eises bewirkt. Man merke sich ein für allemal, dass das Eis möglichst trocken liegen muss; im Eisschrank darf es niemals in seinem eigenen Schmelzwasser sich befinden, sondern dieses muss immer Gelegenheit haben, abzu-

laufen oder abzutropfen. Wasser ist bekanntlich immer wärmer als Eis und erwärmt sich auch verhältnismässig rasch. Es ist daher sehr geeignet, Wärme auf das Eis zu übertragen und dieses rasch zum Schmelzen zu bringen. Ein weiterer vielfach übersehener Umstand liegt darin, dass das Eis um so rascher schmilzt, je grösser seine mit Luft in Berührung kommende Oberfläche ist. Hat man nun kleine Eisstückchen, also einen ganzen Eimer voll Brocken, so geben deren Oberfläche zusammenaddiert eine sehr grosse Oberfläche, die der Luft ausgesetzt ist, und solches Eis schmilzt daher ausserordentlich rasch. Man sehe beim Bezuge darauf, immer nur einen einzigen, möglichst grossen Block zu erhalten.

Ein gutes Mittel um das Eis zu konservieren, besteht darin, dass man den ganzen Eisbehälter nochmals mit einer trockenen Schicht geeigneten Materials umgibt und so den Zutritt der Wärme abhält. Hierzu können im allgemeinen alle wollenen Stoffe verwendet werden, auch Holzwolle, Korksteinplatten, die man aufnagelt, Seidenabfälle, ja sogar Papierbögen, sowie solche von Pappe, lassen sich mit Vorteil dazu anwenden. Wenn man den ganzen Eisbehälter nochmals mit einer Schicht derartig leicht zu beschaffenden und billigen Materials einhüllt, kann man das Eis sehr lange konservieren.

Als eine selbstverständliche Massregel, gegen die jedoch sehr oft gefehlt wird, ist es zu bezeichnen, dass man die Türen des Eisschrankes niemals länger offen stehen lässt, als unbedingt nötig ist, denn hierdurch dringt nur warme Luft in das Innere des Eisschrankes, welche die darin befindliche Kühle verdrängt und das Eis rasch zum Schmelzeu bringt.

Hat man keinen Eisschrank zur Verfügung, kann man leicht einen Behälter zum Aufbewahren von Nahrungsmitteln unter Verwendung von Eiskühlung dadurch herstellen, dass man das Eis und die zu konservierenden Nahrungsmittel in eine Kiste packt und diese vollständig mit Stroh umgibt, oder dass man sie in einen Strohhaufen hineinlegt. Auf diese Weise sind Nahrungs- und Genussmittel schon wochenlang mit vorzüglichem Erfolge frisch erhalten worden, ohne dass besondere Kosten erwachsen wären. Es ist zu empfehlen, das Fleisch usw. nicht direkt auf das Eis zu legen, sondern zwischen beiden eine wasserdichte Zwischenschicht aus Blech- und dergl. anzubringen, oder das Fleisch fest in Pergamentpapier einzuhüllen. Ist die Strohschicht dicht genug und hat sie eine entsprechende Grösse, so dass die Warme nicht leicht bis zur Kiste durchdringen kann, so tritt sogar meistens überhaupt kein Schmelzen des Eises ein. Will man noch ein besonderes tun, so kann man ja in der Kiste einen Ablauf für das Eiswasser anbringen. Dieses Eiskonservierungsverfahren eignet sich besonders für kleine Städte oder das Land, wo der Bezug von Eis mit Schwierigkeiten verbunden ist.

Will man rasch eine sehr tiefe Temperatur erzeugen, also z. B. um Speiseeis herzustellen, oder um eine Bowle rasch zu kühlen, so verwendet man statt des gewöhnlichen Eises, das nur verhältnismässig langsam kühlt, vorteilhafter eine Kältemischung. Deren gibt es nun eine Anzahl, doch eignen sich nur verhältnismässig wenige für den häuslichen Gebrauch. Von solchen, die man sich schnell selbst herstellen und ohne Gefahr anwenden kann, seien die folgenden angeführt: Ein Teil Kochsalz und drei Teile Eis bewirken eine Temperaturabnahme von 81 Grad Celsius, also eine ausserordentlich starke Abkühlung. Diese Temperaturabnahme tritt jedoch nur ein, wenn man das vorgeschriebene Mischverhältnis genau inne hält. Nun steht aber nicht überall Eis zur Herstellung dieser so wirksamen Mischung zur Verfügung. Wo man deshalb kein Eis hat, hilft man sich in der Weise, dass man einen Teil Salmiak (nicht zu verwechseln mit Salmiakgeist) in drei Teilen Wasser auflöst. Die Temperatur sinkt dabei um 19 Grad. Noch wirksamer ist eine Mischung von einem Teil salpetersaurem Ammoniak mit dem gleichen Gewicht Wasser, wodurch die Temperatur um 29 Grad sinkt. Stellt man ein Gefäss mit Wasser in eine solche Mischung, so gefriert das Wasser darin leicht zu Eis und man kann sich also auf diese Weise leicht kleinere Mengen Eis selbst bereiten und noch dazu ohne alle Kosten; denn die vorgenannten Stoffe, Salmiak und salpetersaures Ammoniak können auf die einfachste und bequemste Weise wieder erhalten und zur Bereitung neuer Kältemischungen oder Eismengen verwendet werden. Zu diesem Zwecke ist es nur nötig, ihre Lösung in Wasser an die Sonne oder auf den Kocherd zu stellen. Das Wasser verdampft dann und das Salz bleibt zurück und kann, sobald es trocken ist, wieder von neuem verwendet werden.

Diese Methoden eignen sich jedoch nur für kleine Verhältnisse, und da man vielfach grössere Eismengen benötigt, ohne in der Lage zu sein, sie zu beziehen, so haben sich die Techniker bemüht, eine Art der Kühlung zu finden, die uns in den Stand setzt, kleinere Kühlräume auf eine einfache und bequeme Weise kühl zu erhalten. So hat z. B. der bekannte Kältetechniker, Professor Linde, der ja auch zuerst flüssige Luft in grösseren Mengen herstellte, eine Methode ausgearbeitet, die es ermöglicht, im Haushalte auf einfache und leichte Weise kühle Luft herzustellen. Der von ihm konstruierte Apparat hat elektrischen Antrieb. Deshalb ist es nötig, dass da, wo er zur Verwendung kommen soll, elektrischer Anschluss vorhanden ist. Er besteht aus einem kleinen Elektromotor, der eine doppelt wirkende Pumpe antreibt. Diese Pumpe saugt auf der einen Seite eine leicht verdampfende Flüssigkeit z. B. Ammoniak und Kohlensäure an und verdichtet sie auf der anderen Seite wieder. Durch das Ansaugen erfolgt eine rasche Verdampfung, die mit der Entstehung grosser Kälte verbunden ist. Die Röhren, durch die das Aufsaugen stattfindet und durch die also die Dämpfe der Flüssigkeit hindurchströmen, werden in die zu kühlenden Räume gelegt, so dass die darin befindliche Luft stark agekühlt wird. Bei der Sache hat man selbst gar nichts zu tun, sondern man lässt einfach den Elektromotor laufen und hat dann Tag und Nacht einen gekühlten Raum. Die Kosten sind auch nicht gross, da ja die auf der einen Seite der Pumpe verdampfte Flüssigkeit auf der anderen Seite durch den von der Pumpe ausgeübten Druck wieder verdichtet wird. Mit demselben Material lässt sich also der Betrieb lange aufrecht erhalten.

Wie man sieht hat es die Technik verstanden, uns auch im heissesten Sommer von den Launen der Witterung unabhängig zu machen, und sie hat uns in den Stand gesetzt, auch die Folgen eisarmer Winter, wie die des diesjährigen, mit verhältnismässig einfachen Mitteln zu beseitigen!

Kleine Chronik.

Thun. Das Hotel Falken wird durch einen Anbau vergrössert, wodurch die Bettenzahl auf 70 steigt.

Cannes. † In Bad Nauheim verstarb im Alter von 66 Jahren Herr Hermann Daniel Foltz, Besitzer des Hotel Gray et d'Albion in Cannes.

Konstanz. Herr H. Föhrenbach hat in seinem Bahnhof-Hotel das elektrische Licht in allen Räumlichkeiten einrichten lassen.

Pilatus. An Stelle des Herrn Ch. Pfosi, der bekanntlich die Bahnhofrestauration der S. B. B. in Basel übernimmt, ist als Direktor des Hotel Pilatus-Kulm Herr Otto Rittchard gewählt worden.

Automobilverkehr über den Brünig. Der Berner-Oberländische Verkehrsverein hat Massnahmen getroffen, um den leidigen Zuständen zu steuern, und dies namentlich durch Verbreitung der bezüglichen Vorschriften.

Paris. Herr Fritz Schwenter, seit einigen Jahren zweiter Direktor des Savoy Hotel in London, ist zum Direktor des im Bau begriffenen Hotel Meurice gewählt worden. Das Hotel wird nächstes Frühjahr dem Berieb übergeben werden.

Bellagio. Herr L. Breitschmid, Besitzer des Grand Hotel Bellagio hat die Villa Serbelloni samt dem berühmten Park und allen dazu gehörigen Liegenschaften von der Herzogin Crivelli-Serbelloni käuflich erworben. Die Villa wird von ihm in bisheriger Weise als Hotel I. Ranges weiterbetrieben.

Eine neue Glühlampe. Das „Journal für Gasbeleuchtung und Wasserversorgung" berichtet über eine neue, von Professor H. C. Parker erfundene Glühlampe. Die Lampe besteht aus einer äusseren Glasröhre, in der sich zwei Quarzröhren befinden. Die innere Oberfläche dieser Quarzröhren ist mit einer dünnen Iridiumschicht überzogen (Iridium ist ein dem Platin ähnliches, sehr schweres Metall). Das Innere der Röhren ist mit Quarzpulver fest verstopft. Die Drahtzuführungen sind mit einer, die Elektrizität gut leitenden Masse an den Enden der Röhren befestigt, sodass dadurch ein Kontakt zwischen Draht und Iridiumschicht hergestellt wird. Fliesst nun ein Strom durch die beiden Quarzröhren, so wird die Iridiumschicht zum Glühen gebracht und sendet Licht aus. Der Wirkungsgrad der Lampe ist relativ hoch. Sie soll ausserdem grosse Festigkeit und lange Brenndauer besitzen.

Die Automobilsteuer macht sich, wie der „Strassb. Post" aus Masmünster berichtet wird, in den Vogesen-Luftkurorten dicht an der Grenze in höchst unangenehmer Weise fühlbar. An Festtagen kamen immer zahlreiche Gäste aus dem benachbarten Frankreich im Automobil herüber und brachten so den Vogesenwirten ansehnlichen Verdienst. Nun muss aber für jeden fremden Kraftwagen, auch wenn er sich nur wenige Stunden dicht bei der Grenze aufhält, eine Mindeststeuer von 15 Mk. bezahlt werden. Die Folge davon ist, dass die Fremden das Ueberschreiten der Grenze möglichst vermeiden. Das Deutsche Reich hat also von dieser solchen Bestimmung wenig Nutzen und die Vogesenwirte haben den Schaden. Den Bestrebungen des Vogesenklubs, der Wirte- und Verkehrsvereine zur Hebung des Fremdenverkehrs und dem dringenden Wunsch so vieler Friedensfreunde nach einer Annäherung des französischen und des deutschen Volkes wird durch solche harten Grenzmassregeln gerade entgegen gearbeitet. „Könnten nicht, und wenn es durch besondere Gesetzgebung geschehen müsste, für diesen Grenzverkehr Ausnahmebestimmungen geschaffen werden?" fragt der Berichterstatter.

Hotel-Gauner. Wir lesen im „Luzern. Tagbl.": Mit dem Wachsen des Fremdenstromes nimmt auch die Zahl derer zu, die auf raffinierte Weise ihr Glück versuchen, und ihre Kunstkniffe sind nicht immer leicht zu durchschauen. Das beweist folgende Geschichte, die unlängst sich ereignete: Vor ein erstklassiges Hotel am Quai kam ein adrett gekleideter „Stallmeister einer hohen Herrschaft", fragte nach Stallungen für Pferde, bestellte als Kurier Zimmer für seine Herrschaft, erkundigte sich nach einer Manège und meldete, die Pferde würden per Bahn gleich eintreffen. In der Tat kam er gegen abend zu Pferde angeritten, stellte es in die Hotelstallung ein, erbat aber, da ihm das nötige Geld zur Bezahlung von Transportspesen etc. fehle, einen Vorschuss von 500 Fr. Da eines der Pferde bereits im Stalle stand und der Herr Stallmeister sehr verbindlich tun konnte, nahm die Hotelleitung nicht Anstoss, dem Quartierbereiter die gewünschte Summe auszufolgen, womit sich dieser dankend entfernte. Nicht lange, so erschien ein Reitknecht der Luzerner Reitschule im Bureau, um ein Pferd abzuholen, das ein Herr für einige Stunden gemietet und im betreffenden Hotel abzuholen die Ordre gegeben habe. Es war der edle Rappe des Kuriers! Den Reiter und die gebogrten 500 Fr. sah man nicht wieder!

Der französische Raucher als Steuerzahler. Kann man sich einen grossartigeren Steuerzahler vorstellen als den französischen Raucher? fragt ein Pariser Blatt. Es scheint, dass die Regie, im heimlichen Einverständnis mit der „Liga gegen den übermässigen Tabakgenuss", sich grosse Mühe gibt, ihn von seiner Leidenschaft zu heilen. Die schlecht gemachten Zigarren sind nicht zu rauchen; die Zigaretten gehen auseinander, oder man findet nirgends die Sorte, die man haben möchte; die Tabakpakete taugen auch nichts — und trotzdem steigen die Einnahmen der Regie beständig! In diesem Jahre wird der Staatsschatz für Tabak etwa 470 Millionen einstreichen. Und wie hoch sind seine Ausgaben? 83 Millionen! Also ein Reingewinn von 387 Millionen. Die Erträge des letzten Jahres werden danach um etwa 14 Millionen übertroffen werden. Und in demselben Verhältnis, um 13—14 Millionen, steigen die Einnahmen nun schon seit 10 Jahren. Inzwischen führt die „Liga gegen den übermässigen Tabakgenuss" ihren Kampf weiter; sie kann nicht nur bestehen, sondern sie blüht sogar und macht auch Fortschritte! Die Zahl ihrer Mitglieder wächst in jedem Jahr um mehrere Tausende. Es ist schwer einzusehen, wie diese beiden Statistiken miteinander in Einklang zu bringen sind; aber trotzdem sind sie beide richtig.

Zum diesjährigen Sommerwetter schreibt ein Meteorologe der „Wiener Neuen Freien Presse": Hitze und Kälte in rasch wechselnder Aufeinanderfolge; das scheint immer mehr die Charakteristik des heurigen Sommers werden zu wollen. Der 14. Juli hatte als Tagesmittel der Temperatur nur 11,8°, und die auf ihn folgenden Tage, vom 17. angefangen bis einschliesslich den 20., hatten durchschnittlich eine mittlere von 21° C., mit einem Maximum von 27,6° am 20. Juli im Schatten, indes das Minimum der Temperatur am 14. Juli 11,0° betrug. Es muss jedoch hierbei bemerkt werden, dass ein Tagesmittel der Temperatur von etwa 20° für die jetzigen Tage des Juli ganz normal ist. Die Kälte vom 14. Juli verursachte eine Depression über Ungarn. Dieselbe löste sich bald auf und hoher Luftdruck drang nunmehr vom Westen aus gegen Zentraleuropa vor. So bildete sich daselbst schliesslich am 18. Juli ein grösseres Maximum aus, das nach der kalten, niederschlagsreichen Witterung des 14. Juli wieder warme trockene, schöne Sommerwitterung brachte. Doch vermögen sich heuer grössere Luftdruckmaxima nicht lange über Europa zu halten, und so zog sich dieses Maximum gar bald wieder nach seinem Ausgangspunkt im Westen Europas über den Atlantischen Ozean zurück. Es stellten sich dann am 20. Juli wieder die regenbringenden Westwinde ein, die einem Luftdruckminimum im Norden des Kontinents zuströmten. Am 21. Juli zeigte das Maximum im Westen abermals die Tendenz, sich über Mitteleuropa auszubreiten.

Verkehrswesen.

Die Pilatusbahn beförderte Montag den 6. Aug. 1032 Personen, eine Zahl, die letztes Jahr nie erreicht wurde. Im Juli wurden 12,503 Personen befördert und seit der diesjährigen Eröffnung 24,003.

Der elektrische Betrieb der Simplonbahn ist, nachdem die in den letzten Wochen durchgeführten Proben befriedigende Resultate ergeben haben, mit 1. August auf allen Zügen eingeführt worden.

Schweizerische Fahrplankonferenz. Aus den Verhandlungen der dieser Tage abgehaltenen schweizerischen Fahrplankonferenz ist hervorzuheben, dass die Bundesbahnen eine Früherlegung des zweiten Morgenschnellzuges Bern-Olten zugestanden haben. Statt um 7 Uhr geht dieser Zug künftig um 6.50 von Bern ab. Damit werden direkte Anschlüsse nach Deutschland, speziell nach Norddeutschland hergestellt und die Fahrzeiten wesentlich abgekürzt.

Die badischen Schnellfahrversuche werden schon im kommenden Winterfahrplan ein praktisches Ergebnis bringen, indem die Verbindung zwischen der Schweiz und Berlin, Hamburg, Bremen, Frankfurt eine wesentliche Beschleunigung und Verbesserung erfährt. Die Badische Eisenbahnverwaltung richtet einen Schnellzug ein, der zwischen Mannheim und Basel nur zweimal, in Karlsruhe und in Freiburg, hält. Insbesondere fährt der Zug nach dem ersten Entwurf des neuen Fahrplans die 135 km lange Strecke von Karlsruhe bis Freiburg in 97 Minuten ohne Aufenthalt durch, während bisher Maschinenwechsel in Offenburg stattfand. Von Norddeutschland fährt man nur wenig früher als bisher ab, von Berlin über Erfurt nach Frankfurt 7.50 statt 8.00 morgens, von Leipzig 9.35, von Hamburg Klostertor 7.19 statt 7.31, von Bremen etwa 9.20, fährt aber schon 4.30 statt 5.22 von Frankfurt weiter, trifft 9.22 in Karlsruhe und 9.10 in Basel, Bundesbahnhof, einzutreffen. Von Mannheim geht ein Parallelzug über Strassburg. Man erreicht so Basel zwei Stunden früher als bisher und kommt von Norddeutschland nach Zürich, Luzern, Bern in einer Tagesfahrt, was bisher nicht möglich war. Man ist 12.03 in Bern, 10.50 in Zürich usw. Genua erreicht man fast drei Stunden früher, 9.25 statt 12.10 des andern Tages. Auch der Gegenzug wird wesentlich beschleunigt. Man fährt erst 9.29 statt 7.52 morgens von Basel, Bundesbahnhof, ab, kommt aber ungefähr ebenso früh wie bisher nach Frankfurt, Bremen, Hamburg und Berlin. Es wird also auch eine Tagesverbindung von den schweizerischen Hauptstädten nach Norddeutschland geschaffen, ab Zürich 7.25. Wie weit die Anschlüsse aus Italien dadurch verbessert werden, steht noch nicht fest.

Eine neue Signalmethode für Eisenbahnzüge. Das Signalsystem für Eisenbahnen ist ein sehr ausgebildetes und bis ins kleinste Detail sorgfältig durchgearbeitetes. Im allgemeinen hat es sich bewährt und es kommen jetzt verhältnismässig selten Unglücksfälle vor, doch sind sie trotz aller Vorsichtsmassregeln nicht immer zu vermeiden, da es gewisse Fälle gibt, die sich nicht voraussehen lassen, und auf die daher bei der Durcharbeitung des Signalsystems keine Rücksicht genommen werden kann. Ein solcher Fall ist z. B. der, dass sich zwei Züge auf einer eingleisigen Strecke in einem schmalen Einschnitte oder in einer Kurve begegnen, wo kein Ueberblick über die Strecke ist, wie dies z. B. bei dem Spremberger Eisenbahnunglück der Fall war. Ein anderer Fall wieder wäre der, dass bei dichtem Nebel die Signale nicht deutlich sichtbar sind und es dem Lokomotivführer wünschenswert erscheint, zu wissen, ob sich noch ein anderer Zug auf der Strecke befindet. Für diese hat man nun in Amerika eine ganz neue Art des Signalisierens eingeführt, die in jüngster Zeit auch in europäischen Staaten probiert worden ist und sich vorzüglich bewährt hat. Sie besteht darin, dass auf der Lokomotive eine Dynamomaschine angebracht ist, die mittels einer kleinen Turbine, die wiederum durch den Dampf der Maschine in Bewegung gesetzt wird, ihren Antrieb erhält. Mittels dieser Vorrichtung, der „Turbodynamo", wird so viel Elektrizität erzeugt, dass ein starker, an der Vorderwand der Lokomotive befestigter Scheinwerfer damit gespeist werden kann. Dieser Scheinwerfer gleicht im allgemeinen den Marinescheinwerfern, doch unterscheidet er sich von diesen dadurch, dass vor seiner vorderen Glasfläche noch ein schief nach aufwärts gerichteter Spiegel angebracht ist. Das grelle Licht des Scheinwerfers wird durch diesen Spiegel in zwei Lichtbündel geteilt, von denen das eine geradeaus auf die Strecke fällt, während das andere senkrecht nach oben geworfen wird, und in Form eines grellen Lichtstreifens, der weithin sichtbar ist, sich vom dunkeln Nachthimmeln abhebt. Das geradeaus geworfene Lichtbündel lässt den Zug auf weiters Entfernungen hin erkennen, als die beiden bisher gebräuchlichen, ein verhältnismässig schwaches Licht gebenden Signallaternen. Das nach oben geworfene Lichtbündel ist aber selbst dann immer noch weithin sichtbar, wenn sich der Zug in tiefen Einschnitten befindet, sodass er selbst nicht mehr zu erblicken ist. Man kann auf viele Kilometer Entfernung hin noch sehen, wo sich ein Zug befindet, sein Lauf kann von den Stationen aus beobachtet werden, und in Gegenden, wo ein starker Verkehr herrscht, ist es überhaupt kaum möglich, dass er jemals dem Blicke ganz entschwindet. Diese Art des Signaldienstes vereinigt mit grosser Einfachheit den Vorteil grosser Zweckmässigkeit und sie dürfte bestimmt zur Sicherung des Eisenbahndienstes erheblich beitragen.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 5. Aug. 6806 343 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1er et 2e rang de Lausanne-Ouchy du 19 au 25 juillet: Angleterre 742, Russie 819, France 1749, Suisse 633, Allemagne 727, Amérique 558, Italie 179, Divers 738. — Total 6145.

Ober-Engadin. Am 31. Juli 1906. Deutschland 3224, Grossbritannien 593, V. S. Nordamerika 542, Schweiz 652, Frankreich 630, Italien 359, Oesterreich 364, Russland 140, Holland 135, Belgien 101, verschiedene Nationen 118. — Total 6858.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 21. bis 27. Juli: Deutsche 923, Engländer 157, Schweizer 458, Franzosen 128, Holländer 86, Belgier 20, Russen und Polen 200, Oesterreicher und Ungarn 143, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 78, Dänen, Schweden, Norweger 31, Amerikaner 44, Angehörige anderer Nationalitäten 37. Total 2305.

Witterung im Juni 1906.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					
	mit			helle	trübe	mit stark Wind
	Regen	Schnee	Nebel			
Zürich	14	0	0	5	8	5
Basel	11	0	1	3	9	3
Neuchâtel	8	0	0	6	11	15
Genf	3	0	0	9	3	13
Montreux	6	0	0	11	6	3
Bern	10	0	0	7	7	9
Luzern	13	0	0	5	11	2
St. Gallen	16	0	1	4	11	4
Lugano	6	0	0	14	4	4
Chur	10	0	0	7	13	2
Davos	18	3	0	3	13	2
Rigi	16	4	11	3	16	2

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 230, Basel 185, Bern 270, Genf 281, Montreux 203, Lugano 314, Davos 186

Vertragsbruch. — Rupture de contrat.

Fritz Fuchs, Restaurationskellner, aus Nürnberg,
M. Brunner, Direktor, Inselhotel, Konstanz.

Martin Waldis, Portier, von Weggis,
R. Huber-Zepfel, Hotel Krone, Solothurn.

Auskunft erteilt über:

Arend de Smit, Saalkellner, aus Holland,
M. Brunner, Direktor, Inselhotel, Konstanz.

Hiezu eine Beilage.

Zur gefl. Beachtung.

Bevor Sie ein Hotel, Pension oder Kuretablissement kaufen oder mieten, verfehlen Sie nicht, vorher vom Hotels-Office in Genf Auskunft und Schätzung über das Ihnen proponierte Geschäft zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe bestbekannter Hoteliers geleitet und bezweckt, Käufer durch erfahrenen, uninteressierten Ratzu unterstützen.

An die tit. Inserenten! *Gesuche um Empfehlung im redaktionellen Teil werden nicht berücksichtigt. — Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. — Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen einen Zuschlag von 10 bis 25% reserviert.*

Messaline- u. Radium- **Seide** Gestreifte u. karrierte **Seide** Louisine- u. Taffet- **Seide** Satin Chine- u. Ajourée- **Seide**

für Blusen und Roben in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger **„Henneberg-Seide"** v. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. — Franko ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, **Zürich.**