Objekttyp:	Issue
Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band (Jahr):	11 (1902)
Heft 48	
PDF erstellt	am: 09.05.2024

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch



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.



Wir machen hiemit die HH. Mitglieder da dass

Verdienst-Medaillen für Angestellte

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

Bestellscheine sind vom Centralbureau erhältlich

Für das Centralbureau, Der Chef: Otto Amsler.

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

médailles de mérite pour employés

qui nous parviennent avant le 5 décem-bre, 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 Amsler.

Das Zolltarifreferendum

wird, woher auch die Berichte einlaufen, überall wird, woher auch die Berichte einlaufen, überall mit grosser Begeisterung und Energie unterstützt. Haben zwar bis jetzt die politischen Parteien der Schweiz, die Sozialdemokratie ausgenommen, 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 Angelegenheit zu interessieren. So wird aus St. Gallen gemeldet, dass die konservative Parteileitung dieses Kantons das Referendum befürworte. Dagegen wird aus Huttwil gemeldet, dass der dort am 24. ds. abgebaltene Bauerntag nach einem Referat von Bauernsekretär Laur Zustimmung zum Zolltarifentwurf und energische Bekämpfung des Referendumsbegehrens beschlossen. Bei dieser Gelegenheit wollen wir nicht werkblen unser Laser daruf aufmark-Bekämpfung des Referendumsbegehrens be-schlossen. Bei dieser Gelegenheit wollen wir nicht verfehlen, unsere Leser darauf aufmerk-sam zu machen, in welch unfeiner Art und Weise in der Bauersame gegen die Referendums-bewegung agitiert wird. Zu unserm nicht ge-ringen Erstaunen hat sich Prof. Moos, der Re-ferent an der Delegiertenversammlung des Lu-zerner Bauernvereins, nicht entblödet, die bös-willige Behauptung auszusprechen, der Eierzoll sei zu klein gegenüber Italien; man sei eben den Herren Hoteliers entgegengekommen und nun bekämpften diese den Generaltarif, auch wegen des Mauzgringsolls. (I) Eine ebenso hlöde nun bekämpften diese den Generaltarif, auch wegen des Margarinezolls. (I) Eine ebenso blöde wie gemeine Insinuation, die gar keiner Antwort wert ist. Was die durch den neuen Tarif vorgesehene Mehrbelastung und ihre Konsequenzen für die Hotellerie anbetrifft, so lässt sich eine Basler Zeitung darüber folgendermassen vernahmen: nehmen:

nehmen:
"Einschneidend wird der Tarif wirken für
Bedürfnisse der Bessersituierten und namentlich
der Hotelindustrie, 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 fund.
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 Unterhandler
sein, zu ihren Gunsten einen gewissen Aussein, zu ihren Gunsten einen gewissen Aus-gleich zu schaffen."

gleich zu schaffen."
Nicht uninteressant ist die Haltung, die ein grosser Teil des Handelsstandes bezw. der Zwischenhändler gegenüber der Referendumskampagne einnimmt. Allen seinen Vertretern ist der neue Generaltarif 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, sieh lieber ins eigene Fleisch schneiden zu lassen und stützen sich dabei auf den Umstand, dass die Mehrdabei auf den Umstand, dass die Mehrsich dabei auf den Umstand, dass die Mehr-belastung zwischen ihnen und den Konsumenten zu teilen, vielleicht auch von letzteren allein zu trugen 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, weit er Mitglied des Schweizer. Geschäftsreisenden-Vereins ist und dieser heschlossen hat für den Zolltarif givun. dieser beschlossen hat, für den Zolltarif einzu treten. Fürwahr ein schöner Akt von Selbst-

Wir wollen im Nachfolgenden die Aeusse rungen einiger in diesen Fragen sehr kompe-tenter Staatsmänner folgen lassen und zunächst hören, was Bundesrat Numa *Droz* über Zollschranken sagte:

schranken sagte:
"Eine unrichtige Auffassung der Aufgaben der Regierung hinsichtlich des Schutzes der Nationalindustrie hat viele Staaten veranlasst, ihre Grenzen mit Zollschranken 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 ökonomischer Irrtum, der sich noch stets an den Staaten, die ihn begangen, bitter gerächt hat.

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

hindernisse ihren Bedarf an gewissen Erzeug-nissen anderwärts billiger beziehen könnte. Diese Verteuerung der Lebensbedingungen in einem Lande 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 Commentar, mit dem Prof. Dr. Hilty die Zolltarifverhand-lungen im politischen Jahrbuch der Schweiz begleitet.

lungen im politschen Jahrouch der Schweiz begleitet.

"Menschliches, allzu Menschliches!" schreibt Hilty, "wäre die richtige Ueberschrift zu der Berichterstattung über die Zolltarifsverhandlungen 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 Debatten über den Zolltarif auf besondern Beschluss der Bundesversammlung nicht stenographisch aufgenommen worden; um so erwünschter ist es, unparteiische Schilderungen der Vorgänge in den Räten von Mitgliedern der Bundesversammlung selbst zu erhalten, die, wie Hilty, vermöge ihrer von jeder wirtschaftlichen 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-

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 Beteiligter, aus deren Voten man ihr Geschäft erkennen konnte; das gemeinsame Vaterland kam in sehr bescheidene Betrachtung, 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 daurch gewonnene Uebersicht über den gesamten durch gewonnene Uebersicht über den gesamten Stand unserer Volkswirtschaft den interessanten Trompetenstössen in der diesen Interessen dienst-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 geplün-dert, 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 als hohen Ochsenzoll, weicher die Vienmast im eigenen Lande begünstigen soll. Dagegen zeigte es sich leider, dass die Baumwollindustrie durch die Konkurrenz, namentlich Italiens, sehr ge-fahrdet ist, ohne dass es möglich sein wird, selbst durch grosse Schutzzölle eine sehr be-deutende Abhilfe herbeizuführen, und dass inner-belb derselben die Interessen der Stickerei. deutende Abnille 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.

dem eventais Schutzzone.

Die Idee, dann und wann auch der Konsumenten zu gedenken, welche, neben den Industriellen und Grosswirten, nur spärlich in den Eidg. Räten vertreten zu sein schienen, kam. nicht zu einem Ausdruck.

Die ganze Verhandlung hinterliess. Die ganze Verhandlung hinterliess, wie sehon angedeutet, eine sehr pessimistische Stimmung. Einerseits eine bedrohte Industrie, die im Inland Schutz und im Ausland überall neue Märkte um jeden Preis suchen muss. Andererseits eine Landwirtschaft, die auch ohne Schutzzoll nicht mehr leben zu können behauptet und deshalb eine agitatorische Haltung angenommen hat, die mit der ruhigen und konservativen hat, die mit der ruhigen und konservativen Natur des wirklichen Bauernstandes kaum noch

Natur des wirklichen Bauernstandes kaum noch etwas gemein hat.²
Schliesslich wollen wir hier noch einige Ausführungen folgen lassen, die Herr Schatzmann, der Schretär des Gesundheitsamtes der Stadt Zürich anlässlich des Schweizerischen Städtelages über die drohende Verteuerung des Lebensunterhaltes getan hat. Von der Konklusion ausgehend, dass der Zolltarif in seiner jetzigen Gestalt Ansätze auf Lebensmittel und durchaus nötige Gebrauchsgegenstände enthalte, die nie wesentliche Verteuerung der allgemeinen Lebenshaltung in Aussicht stellen, macht Schatzmann auf die dadurch bedingten Folgen einer qualitatiet ungenügenden Ernährung auf Senatzmann auf die dadurch bedingten Folgen einer qualitativ ungenügenden Ernährung aufmerksam, welche sich in erster Linie in der Kraftabnahme und damit Verminderung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit äussern. Es hängt aber die ganze Lebens-haltung der hauptsächlich in Betracht kom-menden Bevölkerungsschichten lediglich vom Kräftenstand von der Leistungsfähirkeit ab. menden Bevölkerungsschichten lediglich vom Kräftezustand, von der Leistungsfähigkeit ab. Verminderte Kraft und Leistungsfähigkeit ab. Vermindertes Einkommen nach sich, dieses bedingt noch schlechtere Lebenshaltung, ungenügende Ernährung der Kinder u. s.w. Der ungenügend ernährte Körper bildet einen guten Nährboden für allerlei Krankheitskeime; Lungentuberkulose, Typhus u. s. w. werden sich in vermehrtem Masse einstellen und es kann, wenn witz noch an die nerieiten wirdertebrenden. wir noch an die periodisch wiederkehrenden Zeiten der Arbeitslosigkeit denken, gar nicht fehlen, dass eine grosse Zahl von Familien unfehlen, dass eine grosse Zahl von Fam verschuldet in Not und Elend geraten

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

Eine Lebensmittelverteuerung wird aber auch böse Folgen haben für die nationale industrielle Produktion und die Kaufkraft weiter Bevölkerungskreise. 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 wenigstens ausreichend genährte Arbeiters kann den an ihn gestellten Anforderungen vollauf genigen. Ungenügende Leistungsfähigkeit des Arbeiters erzeugt mangelhafte Produkte und letztere sind unverkäuflich. Unsere Konkurrenzfähigkeit auf dem Weltmarkte hängt nicht zum kleinsten Teile vom Ernährungszustande der industriell arbeitenden Klassen ab.

Aber noch ein anderer Umstand darf hier

der industriell arbeitenden Klassen ab.

Aber noch ein anderer Umstand darf hier
nicht ausser acht gelassen werden: Der minderbegüterte Städtebewohner ist im Verhältnis zu
seinem Einkommen in ganz hervorragendem
Masse Konsument. Geht nahezu sein ganzes
Einkommen in der Befriedigung der dringendsten Lebensbedürfnisse (Nahrung, Wohnung,
Kleidung) auf, so kann er nicht mehr Käufer
sein derjenigen Gegenstände, die mehr nur der
Angenthmgestaltung 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- bezw. Kaufkraft breiter Bevölkerungsschichten.

"Zusammenfassend," schliesst Schatzmann seine Ausführungen, "können wir sagen: Eine wessentliche Lebensmittelverteuerung schädigt den Einzelnen, die Gemeinde, den Staat, die nationale Produktion und die nationale Kaufkraft." F. W.

Der Fall Grohmann

ther 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 erhoberfen 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 Angelegen-

"Weitere Erkundigungen in dieser Angelegen-heit haben ergeben, dass der unschuldig Ver-haftete im Lohnhof mit aller Rücksicht behandelt worden ist, die einem kranken Untersuchungs-gefangenen 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 nat. 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 Untersuchungsrichter hinfällig wurde. Der Untersuchungsrichter hatte sieh gleich am Morgen der Angelegenheit angenommen, war bald zur Ueberzeugung 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 Talsache der irrtümlichen Verhaftung überhaupt, die durch die fahrlässigen Angaben der Hotelangestellten nötig geworden war.

Der Kranke bestand nach seiner Entlassung

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 hatte bereits ein Stadium erreicht, bei dem ein Davoser Aufenthalt nicht mehr nützlich, sondern eher schädlich wirken konnte. Seine Verhaltung hat also den Tod nicht herbeigeführt, sondern höchstens um einige Tage beschleunigt.

Unaufwelklärt bleibt nur, dass die Zürcher

Unaufgeklärt 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 das offizielle Begehren von Basel einlief.

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

Die Hotelkost für Magenkranke.

In einem interessanten, "Der Magenkranke auf der Reise und in der Sommerfrische", betitelten Aufsatz gibt M. Fischer eine beachtenswerte Anregung, der wir, an Hand der in der "Balneologischen Zeitung" erschienenen Besprechung folgendes entnehmen: "F. betont des prechung folgendes entnehmen: "F. betont den auch schon von anderer Seite häufig beklagten Uebelstand, dass der Magenkranke auf der Reise und in der Sommerfrische so seiten 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'höte, die dem auf sie angewiesenen Magenleidenden häufig zum Verderben wird. Eine gesonderte Zubereitung von Speisen oder selbst urr ein Speisen mit Auswahl nach der Karte muss an Orten, wo der Table d'höte-Zwang herrscht, wenn es überhaupt zugelassen wird, teuer bezahlt werden. _Der Magenkranke In einem interessanten. teuer bezahlt werden.

teuer bezahlt werden.

Nun gibt es zwar Sanatorien für Magenkranke, 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

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

wichtige Angelegenheit nach Kräften fördern. In den betreffenden Sommerfrischen etc. liesse sich die Einrichtung event, auch so treffen, das eine der bestehenden kleineren Pensionen sich diese Art Verpflegung als Spezialität zulegte. Ein Risiko ist damit kaum verbunden, da statt der gängereichen Table d'höte ein einfaches Mahl geboten werden soll, bestehend aus einer sorgfältig gekochten Suppe, einem Braten oder Gefülgel von zartem Fleisch mit einem Gemüsepurée und zuletzt einer leichten Mehlspeise oder Auflauf mit Fruchtpurée. In opulenteren Hotels liesse sich zwischen Suppe und Braten noch ein Entrement oder Fisch einschalten. Sorgfältiges Herrichten, Zubereiten und Kochen ohne ein Entremen oder Fisch einschaften. Sorg-fältiges Herrichten, Zubereiten und Kochen ohne viel Gewürz, Fett und andere schädliche Zu-taten sei die erste und wichtigste Bedingung.

In den Reisebüchern, Kuralmanachs u. dgl. müsste dann auf diese Unternehmungen besonders hingswiesen werden, damit der Arzt von vorn-herein 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 soldnes Betturms einesmedent vornanden, weigen, Mürren, Adelboden, Silvaplana, einen Ort am Genfersee 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 entrungen haben, reist nun schon — wie er selbst sagt — zwölf Jahre lang, und da ihm offenbar blut- oder golddürstige Hotelnachbarn bisher noch nichts zu Leide getan haben, so sollte er sich endlich ein klein wenig beruhigen, sollte er sich endlich ein klein wenig beruhigen, anstatt grausige Schreckensbilder vorzuführen. Ein Riegel zu beiden Seiten der Verbindungstüren lässt sich allerdings wohl ohne besondere Schwierigkeiten anbringen, allein ist dies denn wirklich nötig, wenn diese Türe 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 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. Wozu also derartige Lamentationen? Für höhere Beträge als 1000 Mk. haftet, wie bei dieser Gelegenheit wiederum erwähnt sein mag, der Hotelwirt in Deutschland nur dann, wenn sie ihm zur Aufbewahrung übergeben worden sind oder zur Aufbewahrung übergeben worden sind oder wenn er letztere abgelehnt hat."

Verwerfliche Reklame.

Unter dieser Spitzmarke schreibt die in Berlin cheinende "Post" folgendes:

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 entbrannte vor kurzem ein heftiger Zeitungsstreit 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 seinschieden 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 das deutsche Volk dem Kaiserhause 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

Déjeuner des Hôteliers de Vevey le 22 Novembre

à l'Hôtel Belvédère, Mont Pèlerin

Huîtres d'Ostende Caviar de Riga Marmite de tripes à la mère Michel Pommes robe de chambre Poulardes gros sel
Rocher de foie gras sur Belvédère
Grives à la casserole
Rissoto truffes blanches Perdreaux jeunes sur canapé Salade de haut goût Salade de haut goû Mousse marasquin Biscuit de Savoie Fromages assortis Corbeille de fruits Café Liqueurs. VINS: Cure d'Attalens 1900 Yvorne 1834 St-Estèphe 1884 Pommard 1895 Sillery.



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, tönerne Krug, ohne Email, speziell für die dunklen, schweren Biere die beste Fassung sei; die hellen Biere verlieren durch langes Halten im Kruge, 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 off wird in solchem Falle dann dem Wirt die Schuld beigemessen, wenn der Schaum sofort zusammenfallt und das Bier seinen Geschmack verliert.

werliert.
Wie heizt man in richtiger Weise? Wei 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 glübenden Kohlenreste auf den hinteren Teil des Rostes, damit man den vordern Teil für die nachzuschüttenden Kohlen frei hat. Die neuen Kohlen entzünden sich nun an den glühenden Resten, die entstehenden Gase können nicht unverbrannt in den Schornstein entweichen, weil sie über die glühenden Kohlen hinwegstreichen missen, 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 Ofenlid einströmen lassen. Die kalte Luft kühlt nämlich die brennbaren Gase ab, so dass sich deren Kohlenstoff nicht mit dem Sauerstoff verbinden kann, um Wärme zu erzeugen, sondern trotz richtigen Allegens der Kohlen als Rauch und lich die brennbaren 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 Oeffnungen müssen darum immer geschlossen sein. Die zum Verbrennen nötige Luft darf man nur durch den Rost zuströmen lassen, damit sie durch die heisse, ja glübende Asche vorgewärmt wird. Man soll aber nicht die Tür des Aschenraumes offen stehen lassen, sondern die Luft soll nur die Oeffnung in dieser Tür einströmen. Diese Oeffnung 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 Oeffnung in der Tür des Aschenraumes zu klein sei, da die neueren Oefen zumeist mit Verständnis konstruiert werden. Etwaige Oeffnungen in der oberen Tür neuer Oefen schliesse man jederzeit. Will man das Feuer im Ofen ganz unterbrechen, so schliesse man vollständig auch die untere Oeffnung, 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 tötliche Vergiftung bewirken. Die verbotenen Ofenklappen haben beinahe ebensoviel Unheil angerichtet, als das bewirken. Die verbotenen Ofenklappen haben beinahe ebensoviel Unheil angerichtet, als das leichtsinnige Feueranmachen mit Petroleum.



Brunnen. Das bekannte Restaurant zur "Prossel" wird abgebrochen und an seiner Stelle ein grosses komfortabel eingerichtetes Hotel erstellt.

Locarno. Das Hotel Beau Rivage ist laut "Luzagh!" panchtweise an Herrn J. Otto Steffen, Sohn, vom Englischen Hof in Luzern übergegangen.

Zug. Das Hotel "Lüwen" ist von seinem Besitzer, Herrn Uttinger-Specht, an Herrn S. Hiestand-Kummer verpachtet worden.

Kairo. Die Direktion des "Cataract-Hotels" in Assouan liegt wie bisher in den Händen des Herrn R. Steiger. Dies als Berichtigung einer vor drei Wocheu gebrachten, Notiz.

Vom deutschen Zolltarif. Die Verhandlungen über den Zolltarif zwischen den Mehrheitsparteien und dem Reichskanzler 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 Leysin, un hebdomadaire illustrée qui se propose de servir d'intermédiaire entre le public étranger de Feydey, la commune de Leysin, l'administration du chemins de fer et la sociéte dinatérique.

Thusis. An Stelle des Herrn D. Schmidt, der mit nächstem Jahr den Betrieb seines neuen Hotel "Schweizerhof" in Waldhaus-Flims übernimmt, tritt als Direktor des Posthotel in Thusis Herr J. Marugg, während mehreren Jahren Direktor des Hotel Europe und Motropole in Lyon.

Velo- und Automobilverorduung. Der Grosse Rat des Kantons Aargau hat eine Verordnung betreffend den Velo- und Automobile heben mehen einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile haben meben einer Gebühr von 5 Fr. Die Automobile ha

gebühr von 5 -10 Fr. zu entrichten.

Es hat geholfen. Die Generaldirektion der Bundesbahnen erläste tiene Instruktion an das Stationsund Zugspersonal betr. Vermeidung der Belistigung von Reisenden in den höhern Waggonklassen, die bisher sohwer empfundene Uebelstände zu beseitigen sucht und daher vom Reisepublikum als Wohltat begrüsst werden dürfte.

In Meiringen ist Herr Baud, der ehemalige Besitzer des "Hötel Sauvage" gestorben. Der Verstorbene war ein tüchtiger Hoteller. Eine Zeitlanghatter dem bernischen Grossen Rate angehört und in dieser Stellung mit grossen Eiler für den Bau der Brünigbahn gewirkt. In den letzten Jahren führte er den "Meiringerhof".

Hinterlassenschaft Ruchti. Zu den bereits ge-meldeten grossen Vergabungen des verstorbenen alt Nationalrat E. Ruchti aus Interlaken kommen, wie das "Oberl. Volksbl." vernimmt, noch die ganz be-deutenden Kursdifferenzen der Wertschriften, die über 300,000 Fr. ausmachen sollen und zwischen den Erben und den mit Legaten bedachten Instituten zu teilen sind.

zu teilen sind.

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

Weiner Gerichtspsychiater.

Der Zirkus Barnum & Bailey muss auf seiner Europatournee doch glinzende Geschäfte gemacht haben. Wie wir einem Londoner Finanzblatt entnehmen, hie Aktiengesellschaft, mit seinen vom 30. November 1901 bis 26. Oktober 1902 dauernden Vorstellungen an Notto-Einnahmen die hübsehe Summe von 2,714,000 Fr. erzielt, woraus für die Aktienäre eine Dividende von zehn Prozent resultiert.

Prozent resultiert.

Baden. Die Gestaltung des Bahuhofperrons ist ein Postulat, an dem die Kaningeseellschaft seit. Jahr und Tag mit unermidlichem Elfer acheitet. Bereits sind einige Bemülnungen in dieser Hinsicht ner Erstellt werden, noch handelt es sich aber meinen wichtigen Punkt: die Ueberdachung des Zwischenzumes zwischen Stelle und Gebäude auf der ganzen Länge des letzteren, eine Forderung, deren Verwirklichung der Kasinogesellschaft absolut unabweislich erscheint.

deren Verwirklichung der Kasinogosellschaft absolut
unabweislich 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 verschiedenartige
Weinkarten zu finden, die eine für Engländer, die
andere für Deutsche; auf ersterer seien die Preise
seinen zwei in Bezug auf die Preise verschiedenartige
Sims albeiten beher als für Deutsche. Wenn Herr
Sims albeiten beher als für Deutsche. Wenn Herr
Sims albeiten Behauptung zusen, dem "Caterer
gegenüber seine Behauptung zusen, dem "Caterer
gegenüber seine Behauptung zusen, dem "Caterer
gegenüber seine Behauptung zusen, den "Caterer
gegenüber seine Behauptung zusen, den sonst sehr angesehene Blatt sich nicht dazu hergeben
sonst sehr angesehene Blatt sich nicht dazu hergeben
sonlen, einen derartigen Unsinn zu verbreiten.

Einfache Art der Postbestellung, Man schreibt
der "Frk. Zig.": Ueber die Sicherheit der Post in
Semarang auf Java gibt der "Java Bode" interessante
Aufschlüsse. Schon längere Zeit wurde vermutet,
dass die eingeborenen Postboten ganze Packte mit
Aufschlüsse. Schon längere Zeit wurde vermutet,
dass die einzeln an die Adressen", schreibt der "Lava Bode"
her Flussregulierungen zwei solcher Packete
gefunden. "Die Adressen", schreibt der "Java Bode"
waren bereits unleserlich, aber die Poststengel
deuteten darauf hin, dass es Briefe aus dem September waren.

tember waren.

St. Moritz. Dem "Bund" wird geschrieben:
"Die ganze Gegend lebt gegenwärtig in einer grossartigen Bausaison, die nächstes Frühjahr noch bedeutendere Dimensionen annehmen wird. Alles haut und 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 Errichtung der verschiedenen Stationsgebäude und der Aus- und Umbau des vom Hotel "Du Lac" erworbenen Hotel "Du Nord", der Neubau des Stahlbad, des Waldschlössli sind teilweise im Bau, teilweise beendet.

Waldschlössli sind teilweise im Bau, teilweise beendet.

Ein zuvorkommender Hotelier. Die Gliste
eines Hotels in Nyitra (Ingarn) 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
riginelle Idee. Vor einigen Tagen fanden nämlich
die ankommenden Reisenden in ihren Zimmern auf
den Nachtkästohen je ein kleines Paket, das eine
Schlafhaube und etwas Watte enthielt; darauf eine
legant gedruckte Karte mit zweisprachigem Text
folgenden Inhaltes: "Zur freundlichen Beachtung!
Die gechrien Herren Gliste werden gebeten, wenn
sie zur Zeit von Konzertsoireen sich früher zur Ruhe
begeben wollen, sich der zur Verfügung stehenden
Schlafmütze 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 ausgezeichneter Hochachtung ergebenst X., Hotelier.

Warnung, Eine Brüsseler Weinfirma S. Thadde

gebenst X., Hotelier.

Warnung. Eine Brüsseler Weinfirma S. Thadée & Cie. versucht wieder einen jener bekannten Tris, denen sehon so mancher Abnehmer zum Opfer gefallen ist. Unter dem Vorwand, es sei ihr die Zahlungsunfähigkeit eines ihrer Besteller zu spät zur Kemtnis gelangt, so dass sie die bereits abgegangene Ware nicht ausliefern könne, offeriert genannte Firma dem Adressaten drei Kisten Cognan, in ehempeagne mit einer Preisreduktion von 25 Prozont. Da es sich um 36 Piaschen handelt, die nur 135 Pr. kosten sollen, kann man sich von der Qualität der Ware einen ungefähren Begriff machen. Selbstverständlich gelt obige Öfferte einer gewissen Anzahl von Hoteliers, Wirten etc. zu. Wir nehmen aber an, es werde keiner von ihnen auf den Leim gehen.

geben. Vermehrung der Einfuhr. Die eidgenössischen Zölle, schreibt man den "Basl. Nachr.", haben bekanntlich im Oktober ds. Js. die runde Summe von 600,000 Fr. hageworfen, als in der entsprechenden Periode des Vorjahres. Die neueste Nummer des "Schweiz. Handelsamtsblattes" (Rr. 412 vom 21. Nov.) "Schweiz. Handelsamtsblattes" (Rr. 412 vom 21. Nov.) diese bedeutenden Zunahme eine Erdelstrust diese bedeutenden Zunahme eine Erdelstrust einstellt. Schweize bedeutenden Zunahme eine Erdelstrust stärksten Zollertragsposten, Zuoker und Wein. Es wurden im Oktober 1902: 25,368 Meterzentner mehr Zuoker und 31,690 Hektoliter mehr Fassweine zur Einfuhr verzollt als im Oktober 1901. Das entspricht einer Mehreimahme von 206,300 Fr. für den Zuoker und von 124,500 Fr. für den Fasswein. Diese beiden Artikel allein haben also 333,000 Fr. mehr Zollertrag geliefert als im Oktober 1901.

Artikel allein haben also 333,000 Fr. menr Zoliertrag 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 allerdings in fast überreichem Masse vom Glück beginsstigt, heute der Besitzer von 25 Hotels ist, die an Grossartigkeit und Luxus nicht überboten werden können. Den Heinreich den Gegenstellt werden dasse her der der Schaft der Geld dass besteht von der Meinreich der Geld eines Schwiegervaters und in Verbindung mit dem damals ebenfalls ganz armen amerikanischen Petroleumkönig John Rockfeller den Grund zu der Standard-Gil-Compagny legen konnte, die heute als das grossartigste Unternehmen der ganzen Welt gelten kann. Das Gebiet auf dem Flagler seine Hotels bauen liess, ist Florida, wo ein Hotel neben dem andern enstand, und sich alsbald an der ganzen Küste entlang eine Kette von grossartigen Hotels reihte, die, mit raffiniertem Luxus ausgestattet und immitten einer tropisch-üppigen Vegetation gelegen, Märchenschlösser gleichen. Ueber 20 Millionen Dollars hat Flagler in seinen Hotelbauten angelegt und damit eine amerikanische Riviera geschaffen, die jetzt im Winter stetst der Schauplatz des regsten Verkehrs und des regsten Lebens ist. So kam es, dass man ihn heute scherzweise den "Hotelkönig" nennt.

Ueber die Rösslispiele und ihr Verhältnis zu unserer Verfassung äussert sich im "Bund" ein Jurist, wobei er zu folgendem Schluss kommt: "Gegen dienigen Spiele, die den Charakter des blossen Unterhaltungsspieles bewahrt haben, kann man auch bei der weitherzigsten Interpretation unserer Bundesverfassung nicht auftreten. Und diejenigen Spiele, welche darüber hinausgehen, können auch bei dieser weitigehenden Verfassungsinterpretation nicht mehr wilchse ausmerzen und wieder zum hossen Amlisements-Charakter zurückgehen. Geschieht das, sokann unter keinen Umständen von einer Verfassungsverletzung gesprochen werden. Wenn einzelne Länder weiter gehen, so geht uns das nichts an, und wir haben gar keinen Anlass, uns wegen unseres Rechtszustandes zu schämen, duldet doch das kulturell und geistig hochstehende Deutschland die Lotterien und gestattet es auch, unter Umständen zu gunsten von öffentlichen Glücksspielen polizeiliehe Lizanzen, sofern es die besondern Verhältnisse rechtfortigen.

rechtfertigen.

Gegen den Automobilismus hat sich ein Verein in Paris gebildet. Mitglied kann jeder Franzose werden, der in der immer grössern Ausbreitung des Automobilsports eine öffentliche Gefahr erblickt. Nach der politischen Ansicht und nach der Religion des Mitglieds wird nicht gefragt. An der Spitze steht der Deputierte Franconie. Der Verein hat sich de Aufgabe gestellt, auf die Automobilisten genanzeige zu bringen und auf diese Weise gewissermassen eine sehwarze Liste aller derjenigen Automobilführer zusammenzustellen, welche bei der Fahrt alle Vernuft und Vorsicht beiseite lassen. Anderseits will man aber auch auf jene Teile des Publikums ein ungehabens Auge haben, die dem Chaufleur absichtlich Hindernisse in den Weg stellen, auf diese Weise ein Unglück herbeitühren und dann auf die "möchen" Automobile wacker schimpfen. Bezeichrend ist ein Unglück herbeitühren und dann auf die möchen" automobile wacker schimpfen. Bezeichrend ist ein Unglück herbeitühren und dann auf die "möchen" automobile den Lande eine grosse Einnahme bringt und Tausende und Abertausende von Arbeitern von Automobilen dem Lande eine grosse Einnahme bringt und Tausende und Abertausende von Arbeiter beschiftligt. Die Herren Automobilisten müssen es also doch wohl in Frankreich arg treiben, meint der "Berl. Lokal-Anzeiger".



Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1er et de 2e rang de Lausanne - Ouchy, du 3 novembra au 9 novembre : Angleteres 868, Suisse 748, France 489, Allemagne 388, Russie 298, Amérique 230, Italie 30. Divers: 203. Total 3312.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. Vom 8. bis 14. Nov. waren in Davos anwesend: Deutsche 675, Engländer 886, Schweizer 259, Franzoson 140, Hollidnder 72, Belgier 41, Russen 180, Oesterreicher 57, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 150, Dänen, Schweden, Norweges 35, Amerikaner 43, Angehörige anderer Nationalitäten 28. Total 2041.

Zu der Frequenz bemerken die "Dav. Blätter": Täglich bringt uns die Bahn zahlreiche neue Gäste, deren Zahl bereits 2000 überschritten hat. Das verhältnismässig milde Herbstwetter hat manche mit der Abreise zögern lassen, jetzt aber scheint man sich überzeugt zu haben, dass man im Tieflande nicht mehr viel Gutes zu erwarten hat. Eine besonders günstige Entwicklung nimmt gegenwärtig die englische Frequenz.



Die Länge der Telephonlinien. Die Telephon-linien Paris-Berlin haben 1118, Berlin-Budapest 979, Paris-Marseille 863, London-Paris 470, Rom-Paris 1593 km Länge.

Elektrische Bahn Chur-Arosa. Die Ingenieure Wildberger (Chur) und Engler (Basel) bewerben sich um die Konzession für eine elektrische Bahn Chur-Arosa (Länge 22,3 km, Tracé längs der Talsohle).

Nebenbahn Samaden-Pontresina-St. Moritz. Die Gemeinde Pontresina hat einstimmig die Ueber-nahme von 25,000 Fr. per Kilometer für diese Bahn

Sensetalbahn. Der Bundesrat hat das allge-meine Bauprojekt der Sensetalbahn von km 5,286 bis 7,2 auf dem Gebiet der Gemeinde Laupen unter einigen Vorbehalten genehmigt.

Kilometerbillets, Die ständerätliche Eisenbahn-kommission hat sich in ihrer letzten Sitzung mit der Einführung der Kliometerbillets und der Ermissigung für Retourbillete beschäftigt. Man ist der Ansicht, dass die Generaldirektion diesen Anträgen günstig

Vom Simplonbau. Die Simplonbauunterneh-mung hat an die Simplonbahngesellschaft, bezw. den Bundesrat, eine Eingabe gerichtet, worin diese ersucht werden, an die Ausgaben für nachträgliche Installationen, welche wegen der Erhöhung der Temperatur im Tunnel nötig werden, beizutragen.

Temperatur im Tunnel nötig werden, beizutiragen.

Personenverkehr zwischen Deutschland und
Italien. In Stutigart fanden bei der Generaldirektion der Stattseisenbahnen Verhandlungen mit den
Vertretern italienischer Bahnen betr. Erweiterung
des direkten Personenverkehrs mit diesen Bahnen
statt. An der Konferenz beteiligten, sich ausser der
italienischen Mittelmeerbahn und der adriatischen
Bahn auch verschiedene deutsche Eisenbahnverwaltungen, auch Vertrater der österreichischen, ungarischen, sohweitzerischen und französischen Eisenbahnverwaltungen. Die Verhandlungen werden fortgesetzt,

Der erste elektrisch belunghtete Eisenbahre

verwaltungen. Die Verhandlungen werden fortgesetzt, Der erste elektrisch beleuchtete Eisenhahn-wagen in Deutschland ist kürzlich vom deutschen Kaiser auf der Station Wildpark besichtigt worden. Die Accumulatoren für die Beleuchtung sind auf der Lokomotive angebracht, sodass die ganze Be-leuchtung vom Lokomotivführer durch einen Druck reguliert werden kann. Der erste Zug dieser Art ist jotzt auf der Strecke Berlin-Hamburg eingestellt und bewührt sich vorzüglich; es ist in den Abteilen tagesheil und die Reisenden können jetzt sehr be-quem lesen.

St. Moritz. Die Strassenbahngesellschaft St. Moritz reichte unterm 23. August 1902 bei den Bundesbehörden das Gesuch ein um die Konzession für Vergrösserung des bestehenden Netzes. Die Erweiterung ist projektiert in der Weise, dass das Dorf sowohl, wie das Bad mit der Ritischen Bahn bei Punt da Piz verbunden werden soll, und zwar unter Benutzung der beiden Zufahrtsstrassen des Dorfes und des Bades zur Station. Dadurch entseht zusammen mit dem bestehenden Netze eine Art Ringbahn. Der Kleine Rat teilt nun dem Eisenbahndepartement mit, dass man hierseits gegen die Konzessionserteilung nichts einzuwenden habe.

Konzesionserteilung nichts einzuwenden habe.

Zufahrtslinien zum Simplon. Der Generalrat des Departements Bouches du Rhône hat sich kategorisch gegen das Frasne-Vallorbes Trace ausgesprochen, weil durch die schweizerischerseite prokallorbe und Lötischlerg die allgemeinen Französischen Interessen aufs böchste gefährdet werden, indem diese Linien die durch den Gotthard begonnen wirtschaftliche Cernierung vollenden und speziell die Interessen Marseilles in höchstem Grade schädigen wirten, da sie den Transit direkt ins Herz von Genua leiten würden. In Anbetracht dieses Umsandes sprieht der Generalrat den Wunsch aus, so möchte das Trace Frasne-Vallorbe endgültig aus
Abschied und Traktanden fallen, wogegen es die
Fancille-Linie befürwortet.

Pancille-Linie befürwortet.

Zum Rückkauf der Jura-Simplon-Bahn. Das italienische Memorial betr. Uebertragung der Konzession des Stückes der Simplonlinie von Iselle bis an die Schweizergerage an den Bund ist in italienischer Sprache abgefasst und wird gegenwärtig ins Deutsche und Franzüsische übersetzt. Die italienische Regierung hat für die Konferenz in Rom betr. Konzessionsübertragung ihre Delegierten schon bezeichnet. Die schweizrische Delegation, die ausser Pioda noch aus zwei Technikern bestelknich sich sich eine die Schweizersche Delegation, die ausser Pioda noch aus zwei Technikern bestelknich sich sich sich gegen der Jura-Simplon-Bahn den Rückkauf der Jura-Simplon-Bahn den Rückkauf der Jura-Simplon-Bahn auf Ende Dezember ratifizieren könnte. In diesem Fall witirde die Bundesversammlung wahrscheinlich nicht erst im Mätz, sondern schon Ende Januar oder anfangs Februar zusammentreten, damit der Rückkauf frühzeitig von ihr genehmigt werden kann. — Der Grosse Rat des Kantons Freiburg erteilte dem Staatsrat einstimmig Vollmacht zur Unterzeichnung der Uebereinkunf betr. freihändigem Rückkauf der Jura-Simplon-Bahn durch den Bund.

Auf der chinesischen Ostbahn wird der regelmässige Reiseverkehr wahrscheinlich im nächsten April eröffnet werden. Obwohl die transsbirische Bahn noch als unvollendet gilt, da das Schienenmaterial und der ganze Unterbau sehr verbesserungsbedürftig sind und die Strecke um den Baikalse herum nicht fertig ist, will man doch den durchgehenden Personenverkehr nach Ostchina zu der angegebenen Frist aufnehmen. In einer nach Paris einberufenen Konferna der beteiligten Eisenbahnfachmänner erklätte der Vertretter der Internationalen Schlafwagen-Gesellschaft, nach seinen Berechnungen lasse sich schon jetzt ein Verkehr von jährlich 25,000 Reisenden i Klasse voraussehen, und zwaddirfte diese Zahl allein vod den Offizieren der mosten unterhaltenen ständigen Garnisonen, von Diplomaten, Konsuln und Handelsagenten gestellt

werden. Es könnte keinem Zweifel unterliegen, das alle diese Reisenden die neue Bahnlinie benutzen werden, da sie einer Seereise gegenüber einen Zeit-gewinn von 15 Tagen bedeute. Deshalb werden mit Beginn des kommenden Jahres dreimal wöchentlich Beginn des kommenden Jahres dreimal wöchentlich besondere Luxusztige mit Wagen der Internationalen Schaldwagen-Gesellschaft und einem Restaurationswagen zwischen Berlin und Port Dalny in Verkebr gestellt werden. In Dalny hat die Internationale Schlafwagen-Gesellschaft grosse, gut eingerichtete Hotels erbaut, in denen sich die Reisenden erholen können, bevor sie die Reise mit dem Dampfer fortsetzen. Dalny nennt sich ein in grösstem Masstabe angelegter, bezw. projektierter Handelsplatz, welcher an der Ostkliste der Halbinsel Tallenwan in der tiefen, gerütmigen und geschützten Viktoria-Bai liegt. In beinahe unmittelbarer Nähe befindet sich der vielgenannter russische Kriegshaften Port Arthur, welcher noch vor dem Handelshafen angelegt wurde.



N. D. L. Nous ne pouvons pas mieux vous renseigner sur le "Livret Tartarin" que ne le fait la circulaire respective; c'est à vous de savoir si vous pouvez sans préjudice pour vous accorder un rabais au porteur du dit livret. Nous ne croyons pas au succès du "nouveau" système qui n'est, du reste, pas nouveau du tout.

Hiezu eine Beilage.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler.

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme, Ein bestimmter Platz wird auf längere Dauer nur gegen 25 bis 50% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.



Steinkoblen-Konsum-Gesellschaft Glarus

Genossenschaft auf Gegenseitigkeit aller Gewinn den Bezügern

Kohlen, Koks, Brikets etc. Kessel-, Ofen- und Herdfeuerung, sowie Centralheir

Directeur d'hôtel

est demandé pour un **Grand Hôtel** de la Suisse romande; de préférence homme marié secondé par sa femme. Place à l'année Adresser les offres à l'adm. du journ. sous chiffre **H1186R**.

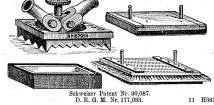
Pommery & Greno, Reims E BLANCHE FERROGAIS AMERICAIN ANGLAIS Feer Is Suitse, Phalle, cit. A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE,

Excellente position d'avenir

pour hôtelier capable, voulant acheter bon hôtel: situation ex-ceptionnelle, grands terrains, facilité d'agrandissement et de devenir maison de tout premier ordre à Montreux. Adresser les offres à l'adm. du journ. sous chiffre **H 1184R**.

Für Aerzte, Hoteliers, Kapitalisten Aeusserst rentables Mineralbad

Süddeutschlands mit grossem Park, eventuell auch nur Quellen werden unter sehr günstigen Bedingungen abgegeben. Offerten an die Expedition d. Bl. unter Chiffre H 1189 R.



"Perfect" === ist der vollkommenste = Parkettboden-Reinigungs-Apparat

Prospekte: Bürsten- und Pinselfabrik MEZ & Co., Donaueschingen i. Baden.







EN TOUS GENRES.

Echantillons sur demande franco de port.



Montreux.

A remettre pour circonstance de famille un bon hôtel-pension,

35 lits. Position centrale. Conditions avantageuses et facilités de paiement.

Adresser offres Perret, notaire à Montreux. (H 3591 M) 145



Florence (Italie)

Le mieux situé sur le Lung'Arno. Complètement restauré. Mobilier tout neuf. Confort moderne. Omnibus à la gare.

Nouveau propriétaire: Albert Colombo.



Hotel zu verpachten.

Grand Hôtel du Boulevard in Bucarest, ersten Ranges, europäischem Ruf, in schönster und frequentiertester Lage, mit 100 Zinn und hochelegnater Restaurtion, Lese- und Konversations-Salon, elektrin Beleuchtung, vollständig möbliert, ist vom 1. Mai 1903 an nur an sichere fiektanten zu verpachten. Anfragen an den Eigentümer Georg B. Poj Kronstadt (Ungarn) zu richten.



Passir-Etamines

für Saucen, Bouillon, Aspie, Kaffee in Wolle, Leinen und Baumwolle um 25 bis 35 Prozent billiger als jede Kon-kurrenz 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. ⊷⇔

ADOLF JEREMIAS

Weingutsbesitzer und Weingrosshandlung
MAINZ A. RHEIN.

≡ Kellereien ≡≡≡

Mainz, Nierstein, Ober-Ingelheim a. Rhein, Enkirch a. d. Mosel. ialität feinst

Rhein-, Mosel-, Haardt- und Affenthaler-Weine.

Ateliers für dekorative Kunst

ALFR. PFENNINGER

106 Seefeldstrasse ZÜRICH V Seefeldstrasse 106
empfehlen sich den tit. Hotel-Besitzern und Gesellschaften für
Ausführung einfachster bis reichster

Austuhrung emiadaser and Stils Dekorationsmalereien jeglichen Stils 2582 ZA2735g Speisesäle, Vestibules, Salons, Luxus-Appartements.

Skizzen und Kostenanschläge kostenlos. — Bescheidene Preise.
Referenzen erster Hotels und erster Architekten.

A. Wächter-Leuzinger & Co., Zürich.

Wäscherei-Einrichtungen



Wäscherei-Einrichtungen
nach neuesten patentierten Konstruktionen für Spitialer, Austalten, Pensonate, Hotels und Waschanstalten.
Waschmaschinen, Zentrifugal-Trockenmaschinen, Glättemaschinen, Coulissen-Trockenapparate
mit Dampfheizung oder Kohlenfeuerung.
Die Maschinen werden geliefert mit neuesten, patentierten Motorautrieben, für Anschluse werden geliefert mit neuesten, patentierten Motorautrieben, für Anschluse van die Hauswasserleitung, für mechanische Antriebe durch Elektrizität oder sonstige Trasmissions-Organe.
Heizung der Apparate durch Dampf, Gas, Elektrizität, oder eigenen Gasupparaten in sehr ökonomischer Leistung.
Antrieb von Glacemaschinen, Kaflerötkmaschinen, Messerverten und Schneite-Nähmaschinen, Mangen, ferner für Fabuntlich, auch er. Schusterund Schneite-Aufmenschinen det. det, in vorzüglicher Ausführung. Prima Referenzen. Kostenvoranschläge und Prospekte gratis. (Za 2217 g) 18



Abonnements-Einladung.

Basler Teitung

fann jederzeif abonniert werben.

Abonnementspreis:

jür die **Schwei**f: für 3 Monte Fr. 4.— "12 ""16.— für das Kueland: Fr. 12.— jährlich mit entiprechendem Porto-Zuichlag.

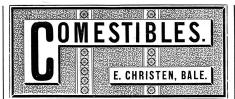
Sonntagsblatt 3

mit acht ichweigerischem Inhalt, bas besonders im Familienfreise eine freudige Aufnahme finden burite.

Ben eintrefende Abonnenten erhalten das Blatt die Ende 1902 grafis.

Man verlange Brobenummern!

Inserate sind in der "Basler Zeitung" von besonderer Wirksamkeit. Insertionspreis: 20 Cis. pro Petitzeile sür die Schweiz, ... 25 " " " " bas Anstand.



Hôtel en construction à louer

avec les gros meubles ou non meublé, pour le le l'établissement à 100 mètres de la gare et à 200 mètres de l'établissement thermal de St-Gervais-les-Bains. Grand jardin. Sous-sol bien éclairé. Rez-de-chaussée et 42 bonnes chambres. 1171 S'adresser à M. **Tairraz**, md. de vins au **Fayet** (H^{te}-Savoie).

\equiv AVIS. \equiv

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten

Zeugnisformulare una

Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fort-während gegen Nachnahme bezogen werden beim Offiziellen Centralbureau in Basel.

Tafel-Obst

Ilefert in jeder beliebigen Auswahl und Sorte 4820 K1633L

Joh. Bossart, Schuhhandlung,
Altishofen, Kt. Luzern.

0000000000

Fachschule für Hotelkellner

und 2monatliche **Spezialkurse** für Hotelbuchhalter, Sekretäre u. Küchen-meister. Prospekte von (H 6. 7636) 5 F. de Lacroix, Frankfurt a.M.

000000000

Buchführung.

Ordne zuverlässig rasch, diskret, vernachlässigte Buchführungen, In-ventur und Bilanzen, Bücherexpertisen. Einführung der amerik. Buchführung anch praktischem System mit Gelein-buch. Prima Referenzen. Komme auch nach auswärts. H. Prisch, Zürich I, Stadelhoferstrasse 10. (ZA1740) 9

Hotel-Verkauf.

Vorzüglich geführte, altbekanntes u. gutes Hotel II. Ranges in gross sehweiz Haupistadtzu verkaufen. Ubeber die Hälte des Freises wird durch Ladennieten verzinst. Sehr lufer. Gevinn aber Fr. 40,000 nachweisbar. Verlangte Anzahlung en. Fr. 100 Mille. 2640 Z9077c Offerten seriöser Selbstkäufer unter Chiffre Z. F. 8781 an die Annoueen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich.

Fremden-Hotel

I. Ranges d. franz. Schweiz, Jahres-geschäft, mit ganz vorzügl. Rendite, grossartig gelegen m. prachtv. Aussicht u. Aulagen, ant tücht. Hotelier zu ver-kanfen. Grössere Anzahlung. Öff. uru seriöser u. kapitalkräftiger Selbst-käufer unter Chiffre Z. D. 8729 au die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich. 2539 Zwo76e

MAISON FONDÉE EN 1829.



LOUIS MAULER & C'E MOTIERS - TRAVERS
(Suisse).

Flott gehendes 2541 Café-Restaurant

mit ki. Hotelbetrieb u. modernem Saalbuu für Theater, Konzerte etc., in Bodenseestadt mit Garmison u. bedeut. Freundenverkehr, ist mater günstigen and 1903 zu verpachten oder zu verkaufen. Umsichtiger Fachman mit ca. 25–30 Mille findet auf dem Geschäft eine sehr gute Existenz. Ernstliche Liebhaber wollen sich unter Chiffre S. A. 4154 an Rudolf Mosse in Stuttgart wenden. Sa834

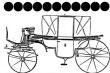
Hotel II. Ranges

in prima Lage der Stadt Zürich, zu sehr günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Seit 40jährigem Bestand in gleichem Besitz, geniesst dasselbe in weitesten Kreisen besten Ruf. 2536 Zh11588 Offerten nimmt entgegen

Brupbacher-Grau,



Avant d'acheter ailleurs des voitures, prière de demander catalogue et prix à la plus grande fabrique suisse

用. Chiattone, LUGANO.

Spécialité:

Omnibus d'Hôtels

Garantie, élégance, solidité

prix modérés Diplômes d'honneur, médail-les d'or et d'argent à diverses expositions. 10

Meilleures références. =

2000000000



NACH LONDON geht über Strassburg-BrüsselOstende-Dover

Einzige welche drei Schnell-Dienste täglich führt, welche einen direkten Schnell-Dienst mit durchgehenden Wagen III. Kl. führt, deren neue Dampfer so bequem ausgestattet sind und welche unter Staatsverwaltung steht.

welche unter Staatsverwaltung steht.

Von Basel in 17 Std. nach London.

Fahrpreise Basel-London:

Afache Fahrt (15 Tage) I. Kl. Fr. 119.40 II. Kl. Fr. 88.65 a. u. Rückfahrt (45 Tage) I. Kl. Fr. 189.40 III. Kl. Fr. 146.65

Seefahrt nur 3 Stunden.

Jabübcher und Auskunft ertellt gratis die Kommerzielle Vertelung der Beiglisch Staatsbahen und Fotolomier, St. Albangebben 1. Staat.

Kur- und Bad-Etablissement

altrenommiert, in prächtiger Lage am Zürichsee, mit alt. Park, Wald und Landwirtschaft, speziell 'auch für Sanatorium sehr geeignet, wird zu günstigen Bedingungen an tüchtigen Fachmann verkauft. Offerten an die Expedition sub Chiffre **H 1183 R.**

B. BRAUN's Erben, CHUR

empfehlen sich zur Lieferung von

■ Hotel-Büchern

🕝 nach jedem Schema. 📆 🎹

Direkte Lieferung an die Hotels.

Wir stehen jederzeit mit Schemas und Offerten zur Verfügung. Wir halten ferner Lager in:

Torten-, Desserts- und Fischplattenpapieren, Pergament- und

Officepapieren, Closetpapieren etc., Vervielfältigungsapparaten, Schreibmaschinen und allem Zubehör. Referenzen erstklassiger Hotels stehen zu Gebote.

`HOTEL-DIREKTOR

tüchtiger, erprobter und energischer Fachmann, Schweizer, mit prima Referenzen und ausgedehnten Relationen, Leiter eines Hotels I. Ranges der Riviera,

=== SUCHT =

pro 1903 Sommerstellung event. Jahresen-

gagement.
Gefl. Offerten an die Expedition d.
Blattes unter Chiffre H 71 R.

H. Dienemann, Luzern Spezialität in Portwein, Sherry, Madeira, Marsala und Malaga.

Generalvertretungen und Lager für die Schweiz:

Peter Josef Valckenberg in Worms am Rhein
Hoftlieferant. — Etabliert 1786
Min. Butler de Unbraumich-Eeder-Ministrysten s. Luginated. Eigentiner nu Unbraumich-v. Kaltenber Weinbergen

FR. KAESS, TRARBACH, MOSEL für Moselweine

Feuerheerd's Commendador Port Wine.

Hotel-Direktor

32 Jahre alt, in allen Zweigen des Hotelbetriebs erfahren, z.Z. in einem der ersten Hotels der Riviera tätig,

= sucht ==

für kommendes Frühjahr gleichen Posten in einem grossen Hotel 1. Ranges ev. Jahresstelle. Off. an die Exp. unter Chiffre **H1188 R**.

Hotel II. Rang.

In erster Passantenstadt mit zusehends steigendem Verkehr ist an allererster Centrumslage vis-à-vis dem Hauptheater und Nähe der Post ein stattliches, massives Gebäude zu verkaufen. Dasselbe eignet sich am besten für ein Hotel mit öffentlichem grossem Cafe-Restaurant und bietet alle Vorteile zu dessen Einrichtung; auch ist das diesbezügliche Patent bereits dafür gewonnen. Das Ganze bietet Fachleuten eine glänzende Zukunft.

Reflektanten, die über ein Kapital von Fr. 150,000 verfügen können, erteilt gerne direkte Auskunft

A. Modespacher Hammerstrasse 53, BASEL.

Vierwaldstättersee.

Für Kurhaus mit Hydro- und Elektrotherapie etc., Jahresbetrieb, vorzügliches Unternehmen, wird tüchtiger

Kotelier mit Einlage gesucht. Offerten an die Expedition d. Bl. unter Chiffre H1190R.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE, BASEL





Spelsezubereitungs- Maschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke

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

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 entraine 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.

peut qu'être recommandée à tous ceux qui tiennent à leur santé.

Pour l'euu potable, la température la plus favorable est celle de 12,5 degrés centigrades. Bue à cette température, l'eau étanche fort bien la soif saus 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 considerée comme très fraiche; des températures inférieures, de 7 et de 6 degrés, produisent une impression de froid désagrésable. 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 plus froides que l'eau ordinaire. Des températures de 8 et 9 degrés centigrades paraissent pour la bière, qu'on ne devrait jamais boire plus froide que 11 degrés. Très souvent, il est vrai, on la débite notablement pus 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.

blanc, cette temperature 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 annnées 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 roprifèté 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 fatigüés, 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 parait, à température égale, plus roid de les des des des des des des des pairs.

Le lait paraît, à température égale, plus froid que l'eau, et produit encore, vers 16 à 18 degrés, une impression rafraîchissante et 18 degrés, une impression rafratchissante et désaltérante. Le lait fraichement 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 inferieure à 16 degrés centigrades.

Le bouillon dèveloppe son maximum de sa-

Le bouillon développe son maximum de sa Le boulinn developpe son maximum de sa-veur 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.

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 màchée comme it 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 diner opulent par l'ingestion de glaces, tout invétérée qu'elle

soit, n'en est pas moins absolument condamnable au point de vue hygiènique. 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 entraine 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 et 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 betrübte, 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 Wintereises 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 Göthe erzählt an einer Stelle seiner Lebensbelagerte, 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 angehäuft hatte, bedeckte man Ihn mit Gras oder Rasen und mit Mist aus Schafställen. Die Schneebehälter 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 beiben. Oft war er auch durch die ihn bedeckende Spreu gefärbt und erhielt dadurch einen unangenehmen Beigeschmack. Man seihte das Schneewasser oder den mit Schnee gekühlten Wein deshalb erst durch einen Schneesack. Kaiser Heliogabalus, 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 Herstellug künstlichen Eises bedeuten aber die Versuche, Wasser ohne Beihülfe von Schnee und Eis abzukühlen. Dabei hatte man die Erfahrung gemacht, Musser ohne Beihülfe von Schnee und Eis ab-zukühlen. Dabei hatte man die Erfahrung gemacht, dass vorher abgekochtes oder wenigstens er-wärmtes 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 solle vorher vom Sonpenschein gestell wird. Aristoteles bemerkt, dass einige Leute die Gewohnheit hätten, Wasser, das schnell kalt werden solle, vorher vom Sonnenschein erwärmen zu lassen. So übergossen auch die Fischer am Schwarzen Meér 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 Helle, reine, stille Luft begünstigte die Eisbildung

Ueber die Alpen und Pyrenäen drang die Sitte, die Getränke abzukühlen, vor dem 17. Jahr-hundert 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 Ver-wunderung, 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 den ganzen Sommer Inndurch Schnee und Els aufzubewähren 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 hößenben Vergerburgungste indersetzt in greezer rich III., war der Gebrauch des Schnees am Pariser Hofe aber bereits üblich. Nach einer hößischen 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 weibischen Luxus. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts war dieser Luxus in Frankreich jedoch schon allgemein geworden. Um diese Zeit verpachtete 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. Unterdessen 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 Villafranca, der als Arzt einiger Salpeter aufgelöst ist, ebenso wie Eis den darin gestellten Wein abzukühlen vernag. Ein spanischer Arzt, Blasius Villafranca, der als Arzt einiger vornehmer Familien in Rom lebte, veröftentlichte in diesem Jahre eine kleine Schrift darüber. Ende des 16. Jahrhunderts war diese Kühlmethode allgemein bekannt. Ein Arzt in Spanien schrieb ihre Erfindung den Galeerensklaven 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 verwandelt kann. Wer zuerst darauf verfallen ist, Eis mit Salpeter zu mischen, dass Wasser immitten dieser Kältemischung zu Eis wird, also die moderne Eisbereitung erfunden hat, wird sich wohl nicht sicher feststellen lassen. Der Arzt und Professor Latinus Tankredus in Neapel spricht 1607 zum. resten Mad 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 berühnten 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 Mittel, Schnee und Eis durch Salpeter zu einer Kälte zu bringen, bei der Wasser gefriere. Der 1691 gestorbene Robert Boyle erwähnt der Kältemischungen an mehrern Stellen. Descartes bemerkt 1650, durch eine Mischung von Eis und Salpeter Wasser zum Gerfieren zu bringen, sei zwar eine sehon sehr bekannte, aber doch immer Salpeter Wasser zum Gefrieren zu bringen, sei zwar eine schon sehr bekannte, aber doch immer

zwar eine schon sehr bekannte, aber doch immer recht merkwürdige Erscheinung.
Die älteste Erwähnung dieser Erfindung geschieht in dem 1621 zuerst erschienenen Roman Argenis von Barclai, der in demselben Jahre, 39 Jahre alt, starb. Da heisst es: Arsiadas 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 uenen schnier am Strön uas ganze dam inmunren erhalten würde. Nun nehme man besondere kupferne Becherformen, von denen zwei inein-andergesetzte einen schmalen Raum zwischen sich liessen, der mit Wasser angefüllt werde. Dann setze man sie in einen mit Schnee und grob zerflossenem unreinen Salze angefüllte Eimer. Da werde das Wasser in drei Stunden festes Eis und es entstehe ein schömer Eishecher. 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 gern ihrem Programm einfügten, das aber nie zu praktischer Anwendung erhoben werden würde. Freiherr Wolfgang Helm von Hobberg 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 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 Näschereien von jeher eine grössere Rolle spielten, war man schne im Stückchen weiter in der Kultur. Ein Florentiner namens Procope Couteaux, Gründer des so lange berühmt gebliebenen literarischen Cafe der Taschenspieler, Eisbecher und gefrorense Obst zu zaubern, auf die Limonade zu übertragen festes Eis und es entstehe ein schöner Eisbecher.

und sie in essbares Eis zu verwanden. Er land damit reissenden Absatz und viele Nachahmer. Die Limonadiers Le Fevre und Foi folgten ihm. Diese drei besassen einige Jahre hindurch den Alleinhandel mit Gefrorenem. Das scheint um das Jahr 1676 die vornehmste Ware der Limona-Man hatte das künstliche Eis aber nur in den heissesten Sommermonaten für geniessbar gehalten. 1750 begann aber Dubuisson, der Verfasser der art du destillateur 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 GefrorenefürgewisseKrankheiten. Und Dubuisson selbst bemerkt dann, nach zwei Krankenkuren, in denen das Gefrorene gute Dienste geleistet, habe sich der vernünfigere Teil des Publikums zu allen Jahreszeiten seiner bedient. Um diesen Teil des Publikums auch bei Vernunft zu erhalten, machten die Pariser Cafétiers immer neue Erfinanchten die Pariser Cafétiers immer neue Erfinanchten die Pariser Cafétiers immer neue Erfinanchen die machten die Pariser Cafétiers immer neue Erfin-

dungen.

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 dieseelsiges Peise. Die Kältemischung, in der die mit der Speise gefüllte, festgeschlossene, blecherne oder zinnerne Gefrierhinbes durch eine in der die mit der Speise gefüllte, festgeschlossene, bleeherne 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 Kaltluft- oder Kompressions- und Absorptionsmaschinen. Sie verschaffen sogar Tropenländern die Wohltat künstlichen Eises und der Bierbrauerei, Schiffe mit Kaltluftmaschinen 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 abfür die Schiffe, die ihnen die frische und ab-wechslungsreiche Küche wie im feinsten Gross-stadt-Restaurant ermöglichen, vor kurzem in Australien verhungert ist.



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



Hattpflicht der Gastwirte. In einem Café übergoss vor einiger Zeit ein Kellner drei an einem Tische sitzenden Damen die Kleider mit Schokolade. Die Begossenen verlangten darudfnin von dem Inhaber des Cafés einen Schadenersatz von 1000 Mr. Gür die drei kostbaren Roben unter Zur-Verfügungstellung derselben. Da der Wirt gegen Hapftpflicht versichert war, teilte er den Fall der Versicheurbargesellschaft 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 Enschwistellen den der Gafe-Indin, dass jede Dame als Enschwistellen den der Gafe-Indin, dass jede Dame als Enschwistellen der die Roben als Eigentum zwecks Reinigung überlassen wurden.



Davos. Unter der Firma Sanatorium Clavadel, Dr. E. Frey, F. Gadmer & Gie. hat sich, mit dem Sitz in Davos-Clavadel, eine Komanditaktiengesellschaft auf unbestimmte Zeit gebildet. Dieselbe bezweckt die Birrichtung und den Betrieb einer geschlossenen Heilanstalt für Lungenkranke in Clavadel. Das Aktienkapita beträgt 250,000 Fr. Unbeschränkt haftende Gesellschafter sind Dr. med. Ernst Frey von Zürich und Fida Gadmer 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 dieses Jahres-zeit: aber wenn Sie zu Weihnachten welche finden, das wäre schon auffallender.

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

Prix des Annonces: Stellengesuche: nandes de places Jusqu'à 7 lignes . Fr. 2.— De l'Etranger . . ., 2.50 Répétitions (sans interruption) . . ., 1.— Wiederholungen (ohne Unterbruch) ... 1.— Offres de places : Stellenofferten: Jusqu'à 8 lignes . Fr. 3. Aufnahme de places doivent être Von Stellengesuchen ----

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 Deutschland England Oesterreich Frankreich Schweiz (1 Lire = Fr. --.90) (1 Mark = Fr. 1.20) (1 Schilling = Fr. 1.20) (1 Krone = Fr. 1.-.) (zum vollen Wert) (zum vollen Wert)

Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement: ItalieAllemagneAngleterreAutricheFranceSuissee = Fr. --.90)(1 Mark = Fr. 1.20)(1 Shilling = Fr. 1.20)(1 Couronne = Fr. 1.--)(au pair)(au pair)

payées d'avance.

Offerten von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

Les offres des bureaux de placement ne sont pas expédiés.

Zur gefl. Notiz.

von einem gewissen G. KUHNpas von einem gewissen e. KUIII-EICHACKER (früher Annoncenagent in Basel) in Zürich unter der Firma "Schweizer Hotelier-Bureau" gegründete Plazierungs-bureau steht mit dem Schweizer Hotelier-Verein oder dessen Centralbureau in keiner Bewandtnis.

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

Stellenofferten * Offres de places

ingère. On demande une bonne lingère, sérieuse, connais sant le racommodage à la machine. Place à l'an née. S'adresser à l'Hôtel d'Angleterre. Vevey. 714

Stellengesuche * Demandes de places

A ide de cuisine-Pâtissier sucht, um sich im Franzö-sischen zu vervollkommune deine Jahres- oder Salsonstelle. Prina Zeunnisse stehen zu Diensten. Geit. Offerten an H. Trinkkeller, jun., Cafe Rosenhügel, Chur. (1247f Ch.) 221

Apprenti-cuisinier. Jeune homme de 18 ans, fort er ro-buste, désire place comme apprenti-cuisinier, dans un hôtel de la Suisse allemande, où il avrait l'occasion d'apprendre la langue. S'adresser à M. Jules Rais, Hauts-Bome près Delémont.

Chef de cuisine, tuchtiger, erfahrener und solider Mann, gesetzten Alters, mit prima Referenzen. Wunsch erfolgen, event. sofort. Offerten an die Exped. unter Chiffic 707.

chef de cuisine, 26 Jahre alt, in sämtlichen Branchen be-geben, aucht passende Salson- oder Jahresstelle, würde event, auch eine Stelle als 1. Alde annehmen. Eintritt nach Belieben. Offerten an eine Exped. unter tehlfre 3f.

Chef de réception-caissier, 23 ans, parlant les quatre dans la corrèspondance, ayant prationaire et bien verbusement de Londres et en Suisse, mani de mellieures références, cherche engag-went pour cet hiver ou pour plus tard. Adresser les offers à l'administration du journal sous chiffre 692.

Conducteur, im Alter von 27 Jahren, der 4 Hanptsprachen miehtig, im Service bewandert und militärfrei, sucht, gestitiet and prima Zenguisse und Referenzen, Jahres oder Saisonstelle in besserm Hause, als Concierge oder Conducteur. Gedl. Offerten an die Exped. unter Chiffre 219.

Dispensière. Ein Fräulein, 3 Sprachen sprechend, sucht Stelle als Dispensière, nach dem Süden. Jahresstelle bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Ch. 716.

Garçon de restaurant ou d'étages, 2º ann suisse-fiant courramment les trois langues, cherche place pour l'an-née ou la saison, de préfèrence en France. Accepteral aiss-place de secrétaire-volontaire, avec petite retribution. Adresser les offres à l'administration du journal, sous cliffre 290.

Gouvernante d'économat, de cuisine et d'étages, mandée et ayant des références de lingère, très recomengament dans un bon hôtel. Acceptenti place de saison d'hiver. Adresser les offres à Mme. Létiche, Hôtel de Nevers, 63, rue de Matte, Paris.

Hotel-Direktor, Rathiger, energischer, kautionsfähiger grossen Sprachkennt Ander Schweizer, 37 Jahren alt, mit Rom als solcher tätig, sucht Sommerstelle, Jahresengagement bevorzugt, Prima Referenzen zu Diensten. Offerten an die Exp. unter Chiffer Schweizer.

Moch, durchaus tüchtig in Küche und Pätisserie, mehrere haber der brozz. Medaille des Schw. H.-V.), sucht Stelle Offerten an die Exped. unter Chiffre St.

KOCh, junger, sollder und selbständiger Arbeiter, sucht baldigst Engagement als Aide oder selbständiger, in gutes Haus. Jahresstelle bevorzugt. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 708.

Koch, junger, gelernter Pâtissier, mit guten Zeugnissen ver-schen, sucht entsprechende Stelle. Eintritt sofort oder nach Belleben. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exp. unter Chiffre 102.

Koch, 24 Jahre, 9 Jahre im Beruf tätig, sucht Stelle zur Er-lernung der franz. Sprache. Ansprüche bescheiden. Offerten an die Exped. unter Chiffre 715.

Kochlehrling. Suche für meinen 17 Jahre alten Jüngling Küche. Derselbe ist krätig und stark und hat bereits ein Jahr als Confiseurichrling gearheitet. Eintritt sofort oder Früh-jahr. Adresse! J filmer-Obrist, Jarus.

Cochlehrtochter

Junge, starke Person, die bereits als sucht in besserm Hotel oder Pension Stelle als Kochlehrtochter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 727.

Liftler. Deutschschweizer, 19 Jahre, der drei Hauptsprachen mächtig und mit guten Zeugniss-n versehen, sucht auf nächste Sommersaison Stelle als Liftler. Gefl. Offerten an J. F., 10 Nassau Street, Shaltesburg Avenue, London W. 717

Oberkellner, tüchtiger, mit prima Referenzen und Empfeh-Exnedition unter Chiffre für sofort Stelle. Offerten an die

Obersaaltochter. Eine durchaus tüchtige Obersaaltochter zu Diensten. Könnte auch als Lingere oder Office-Gouver nante funktionieren. Offerten an die keptel, unter Chiffer 712.

Dber- oder Zimmerkellner, der vier Hauptsprachen ment in Jahres- oder Salsongeschäft. Eintritt nach Belieben. Zeugnisse von ersten Häusern zu Diensten. Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffe 684.

Dber-Zimmerkellner oder Sekretär-Volontär, U tüchtig und sprachkundig, mit prima Referenzen, sucht ent sprechendes Engagement. Eintritt nach Belieben. Offerten ar die Exped. unter Chiffre 697.

Salltochter. Junge Tochter, beider Sprachen mächtig, kellnerin, Würde auch Steil als Saal- oder Restaurations. Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 722.

Secrétaire, 23 ans, parlant français, allemand, anglais et l'administration du journal, sous chiffre 711.

Secrétaire d'hôtel, jenne veuve, exp. de prem. mais., très allemand, français et anglais à fond, cherche engagement de sairon pour le Midt. Excellents références. Adresser les offres à l'administr. du journal sous chiffre 68.

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

Sekretär, 24 Jahre alt, sehr tüchtig in Bachhaltung, Kassa etc., deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als solcher, per sofort oder I Januar. Prima Zeugnisse. Bescheidene Ansprüche. Offerten an die Exp. unter Chiffre 128.

Sekretär-Kassier, Deutschschweizer, 24 Jahre alt, der Branche des Hotelfaches der Hauptsprachen mächtig, in jeder Jahren in einem der feinsten Restaurants Londons fätig, zuletzt im erstklassignen Hotel im Engadin in stellung, sucht in oble Eigenschaft Satzon - oder Jahresengagement. Prima Referenzen. Offerten and die Reped. nuter Chiffre 656.

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

Sekretär-Kassier, Schweizer, 28 Jahre alt, der drei Haupt-mad in sämtlichen Bureauarbeiten, sowie Kolomensystem bewandert, sucht Engagement in Jahres- oder Saisongeschäft, Eintritt nach Belieben. Öfferten an die Exped. unter Gifffre 635.

Sekretär-Kassier, kaufmännisch gebildet, korrespondie-rend in den 3 Hauptsprachen, bewan-dert in der Hotelbuchfuhrung, branchekundig, sucht ähnliche Anstellung. Ged. Offerte unter Chiffre 710.

Sekretär (zweiter), Ein Jüngling von 19 Jahren, deutsch, sucht per sofort Stelle als zweiter Sekretär (event. Volontar), in ein Hotel im Süden. Offerten zu richten an: Postfach 10992, Wilsterbur.

Serviertochter. Eine Tochter ans achtbarer Familie, chend, wünscht Stelle zum servieren, in einem achtbaren Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped, unter Chiffre 254.

Zimmermädchen, deutsch, franz. und etwas italienisch sprechend, gut bewandert im Service, aucht Wintersaison- oder Jahresstelle nach dem Säden. Zeugnisse nud Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre f2t.

nterportier. Jungling von 20 Jahren sucht Stelle als wo er Gelegenheit hätte sich in der französische Schweiz, et auszubilden. Prima Zeugnis zu Diensten. Offerten an die Exp. unter Chiffre 698.

Zimmerkellner oder Chef de rang, 25 Jahre, Deutsche Frei, aus guter Familie, deutsch, französisch und englisch perfekt, aucht Bengagement in Hotol 1. Ranges, Jahresstelle be-prima Zeugnisse und Referenzen. 2 Jahre tätig in erstem Haus Londons. Offeren 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- og wer aus die Unter Uniter ausgeschriebenen versonal- ober Stellengesuche Offerten einsendet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chilfre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befürdert werden.

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

Nichtkonvenlerende Offerten sind nicht an die Exdition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren

Zeugnishefte & Anstellungsverträge

stets vorrätig für Mitglieder.

Offizielles Centralbureau in Basel.

Die Schweizer Hotel-Revue

Les les Messes Messes Messes Messes

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

ist entschieden

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

das geeignetste Blatt

für Geschäftsfirmen, welche mit Hotels, Pensionen und Kur-anstalten in Verbindung stehen oder mit denselben in Ver-bindung zu treten wünschen. Die "Hotel-Revue" hat sich seit ihres Bestehens namentlich als Insertionsorgan

für Kotel-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 neben-

A Control of the self of the self



Sie eignet sich

hauptsächlich für Inserate betreffend:

Beleuchtungs- und Beizungs-Wasch = und Closet = Anlagen Personen- und Gepäckaufzüge

The Control of the second

Ameublements und Tapeten Ceppiche, Vorbänge, 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

KAR CONTRACTOR TO THE TOTAL TOT

Die Expedition.