

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

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Erscheint
• • • SamstagsParaissant
• • • le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spalt-
ige Petitzeile od.
deren Raum. Bei
Wiederholungen
entsprechenden
Rabatt.Vereinsmitglieder
bezahlen die Hälfte.Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins6. Jahrgang | 6^{me} AnnéeOrgane et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—
Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la
petite ligne ou son
espace.Rabais en cas de
répétition de
la même annonce.Les Sociétaires
payent
moitié prix.

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

Mitglieder-Aufnahmen.

Admissions.

Fremdenzellen
Liste de Maîtres

1. Mlle. N. Kappeler, Hotel de Glion, Glion-Montreux 48
2. Mme. Vve. A. Joly, Hôtel Beau-Site, Aigle 45
3. Frau Marie Roggatz, Union Hotel (Pension Reber), Interlaken 35
4. „ Zmutt-Langbein, Hotel Burgener, Grindelwald 48
5. Mr. E. Voëlké, Hôtel Central, Genève 32
6. „ Paul Franz-Garré, Hôtel des Palmiers, Montreux 45
7. „ Ch. Hort, Hôtel des Crêtes, Clarens-Montreux 42
8. „ F. Amacker-Defago, Hôtel Victoria, Aigle 35
9. Herr J. Wächter-Gerber, Hotel Schweizerhof, Thun 40
10. „ Bürgi, Eden-Hotel, Interlaken 60
11. „ Elmer-Sprenger, Hotel Mattenhof, Interlaken 45
12. „ Fritz Kaufmann, Hotel Schynige Platte, Schynig Platte 60
13. „ H. Studer, Direktor der Berner Oberlandbahnen, für das Kurhaus in Breitlauenen 25
14. „ Egli-Brunner, Hotel Post, St. Beatenberg 98
15. Fam. Howald, Hotel Bhümlisalp, St. Beatenberg 90
16. „ Aneller, Hotel und Pension Schweizerhof, Grindelwald 45
17. Herr Ulrich Bohren-Wettach, Hotel Alpenruhe, Grindelwald 58
18. Herren Chr. & P. von Allmen, Hotel Adler, Lauterbrunnen 70
19. Herr Jacob Lendi, Hotel Mühlehof, Davos-Dorf 48
20. „ A. Meisser, Hotel Meisser, Guarda 30

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

(Fortsetzung.)

3. Wirtsabgaben.

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

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

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

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

In Schönenwerd und Beromünster mussten die Wirte dem Stifftsprobest von jedem Fasse die „Gustmass“ abliefern.

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

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

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

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

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

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

Die Hauptabgabe, welche auf den Wirten der deutschen Schweiz lastete, bestand im Ohmgeld, Umgeld oder bösen Pfennig, einer seit dem 13. Jahrhundert in fast ganz Deutschland verbreiteten Abgabe, die ursprünglich nur von Wein, später aber von fast allen Getränken — in Luzern auch von Salz und Sensen — erhoben wurde. Durch die Erhebung des Waadtlandes wurde das Ohmgeld von Bern auch in der französischen Schweiz vom Staate eingeführt, während es früher nur Gemeinde-Auflage war. Die italienische Schweiz kannte diese Abgabe nicht. Verwandt mit dem Ohmgeld ist das Oktroi, das z. B. in Genf als Konsumsteuer von allen Lebensmitteln erhoben wurde, wie in Savoyen und Frankreich. Es hatte diese Abgabe den Charakter einer „Gabella“. Man hat behauptet, das Ohmgeld sei aus dem Zehnten entstanden, d. h. aus dem „Zumass, das der Weinproduzent im Herbst dem Käufer gab“. Allein diese Angabe ist nicht richtig, denn gerade in den grössten Weinländern findet sich diese Abgabe nicht. Das Ohmgeld wird auch nicht an den Käufer, sondern an den Gerichtsherrn oder an die Behörde des Ortes entrichtet, wo das Produkt konsumiert wird. Die meisten Orte der Schweiz, wo Umgeld erhoben wurde, beriefen sich zum Bezüge dieser Abgabe auf ein kaiserliches oder landesherrliches Diplom, so Bern auf die Handveste Kaiser Friedrichs II. von 1218, der Bischof von Basel auf die Urkunde Kaiser Friedrichs vom 12. September 1218, Freiburg auf

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

(Fortsetzung folgt.)

Anstand bei Tische.

Von Wilhelm F. Brand.
(Schluss).

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

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

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

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

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

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

Kleine Chronik.

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

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

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

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

München. Das Hotel zu den drei Raben wurde von Herrn Grassl an seinen Schwager um die Summe von Mk. 700000 verkauft.

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

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

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

Thusis. Infolge umfangreicher baulicher Erweiterungen verfügt die hiesige Hotelgesellschaft über mehr als 280 Betten. Ihre Eigenschaft als Kopstation der rätischen Bahnen dürfte dieser Ortschaft noch zu fernem Vorteil gereichen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Litterarisches.

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

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

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

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

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

Die beschreibenden Artikel umschliessen Luzern, Vierwaldstättersee, die zentralschweiz. Bergbahnen, die Gotthardbahn und das Berner Oberland.

Dieses Unternehmen wird dem gesamten schweizerischen Fremdenverkehr zu grösstem Nutzen gereichen und besteht die Absicht, auch die Beschreibung der übrigen Landesteile anzugliedern, vorausgesetzt, dass die Verkehrskommission bei ihren Bestrebungen das gleiche Interesse in weiten Kreisen wie bisher findet.

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Vereinsmitgliedern erteilt über nachstehenden Angestellten auf Verlangen gerne Auskunft					
Das officielle Centralbureau.					
Sur demande, le bureau soussigné fournit aux Sociétaires des renseignements sur l'employé ci-après dénommé.					
Bureau central officiel.					
Geschlechtsname	Vorname	Heimat	Beruf	Geb.	No.
Nom	Prénom	Originaire de	Profession	Né	
Kraeuss	Walter	Braunschweig	Kellner	1879	17-30
			Sommelier		

Foulard-Seide Fr. 1. 20

bis 6.55 per Meter
in den neuesten Dessins und Farben

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 26.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste v. Fr. 1.40—22.50 Ball-Seide v. 85 Cts.—22.50
Seiden-Bastkleider p. Robe „ 10.80—77.50 Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35—14.85
Seiden-Foulards bedruckt „ 1.20—6.55 Seiden-Bengalines „ 2.15—11.60
per Meter. Seiden-Armures, Monopole, Cristallines, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovie, Marcellines, seiden Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Max Gettinger
empfehltes
hervorragende
Spezialitäten vorzüglicher
Cigarren
BASEL - Zürich - St. Ludwig

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

Hotel-Pension

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

HOTELIERS
kaufen
die besten
Rhein-,
Nahe- & Mosel-
Weine
garantirt
rein
bei
J.F. Zickwolf
BASEL
Vertrieb und direkter Versand von
G. W. Zickwolf, Weinhandlung,
Kreuznach (Rheinl.) Staatsmed. 1896

Reines Schweinefett

unübertroffen an Güte, Aroma u. Geschmack
(fr. 2000 Q.) 10 Ko. Fr. 10.80
Ger. Magerespek, Boraxfrei „ 12.80
Filet, mager, ohne Knochen „ 13.90
Kernschinken, mildgesalzt, delik. „ 11.80
Fettspek „ 10.60
Salami, hochrot, feinst, per Ko. „ 2.95
J. Winger, Boswil und
Winger, Billig-Laden, Rapperswil.

Hotel-Personal
empfehlen die
Platzierungs-Bureaux
des
Genfer-Vereins.
GENE, 4 Rue Gevray 4.
ZÜRICH, 23 Linthescher-Strasse 23.

hauptsächlich:
Chefs de réception
Sekretäre
Oberkellner
Zimmerkellner
Restaurant-Kellner
Saalkellner

Zu verkaufen — Occasion.

Hotel- und Bade-Etablissement

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