

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 43

Rubrik: Vermischtes

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>

L'hôtelier ne s'attendait pas à cette observation, dont l'effet fut immédiat, car l'opinion des auditeurs se retourna en faveur de l'Anglais.

Il essaya de s'excuser en déclarant que le prix de la pension résultait d'un accord, qu'il était une sorte d'abonnement exclusif de toute réduction et de tout rabais.

Cette question ne vient ici qu'en seconde ligne et je me rendrai bien volontiers dans votre bureau pour éclaircir mon cas. Je voulais seulement vous faire comprendre que vous ne devez pas employer vis-à-vis de vous autres un procédé que vous estimez inconvenant vis-à-vis de vous-même. Il va de soi que beaucoup de voyageurs profiteront sans scrupule de cette circonstance.

Arrivé au bureau, l'Anglais continua: „Mon cher Monsieur X., je n'ai pas pu vous épargner cette expérience, à vous que j'estime et que j'apprécie, car vous m'aviez placé, avec mes prétentions vis-à-vis de votre collègue de la Hochfluh, dans une situation pénible et même humiliante pour moi. Comme nous sommes six personnes, je dois compter, je dois pouvoir faire chaque année en Suisse un séjour prolongé. Mais je ne voudrais pas paraître unfauf ou ungentlemanlike. Si vous m'aviez, au moment voulu, fait connaître ouvertement et complètement les conditions de la pension, ou rendu attentif au fait qu'il existe un bon hôtel sur la Hochfluh, que votre collègue désire vivre, lui aussi, et qu'il mérite des égards, vous m'auriez évité une expérience désagréable.

Je n'ai pas marchandé votre prix de pension, comme le font mes compatriotes et les Américains; je voulais et devais savoir ce que me coûte un séjour prolongé. Je reconnais également qu'un hôtelier ne doit aucun égard à des voyageurs qui réduisent les prix à l'extrême. Mais, à mon avis, il y a une différence entre une famille qui séjourne plusieurs semaines dans un hôtel à des prix de pension convenables et celle qui n'y demeure qu'une semaine, où comme le cas se présente souvent à ma connaissance, cinq ou même trois jours à des conditions inférieures.

Dans le premier cas et suivant les circonstances, il convient, pour les excursions, de traiter les hôtels de manière à ne pas les entraver dans la liberté de leurs mouvements. Dans le second, le pensionnaire n'a absolument aucun droit à des égards quelconques; mais, en aucun cas, un hôtelier, qui possède du caractère et l'estime de soi-même, ne doit favoriser, aux dépens d'un collègue, les prétentions inadmissibles de ses clients.

Et maintenant, pour conclure, mon cher Monsieur X. Nous avons tous deux commis une faute. J'aurais dû réfléchir mieux aux conséquences de ma conduite et de votre procédé peu généreux vis-à-vis d'un collègue, comme j'ai pu m'en convaincre; quant à vous, vous devez montrer un peu plus de caractère et de résolution dans la direction de votre maison. *It is never too late to mend.* (Gastwirt.)



Kangaroo-tail soup. Aus Sydney ist dieser Tage eine erste grosse Ladung von — Kanguruschwänzen eingelaufen. Sie sind im Leadenhallmarkt ausgestellt und finden unter den Feinschmeckern eifrige Käufer. Der Kanguruschwanz soll nämlich eine Suppe geben, die der berühmten Ox-tail soup in nichts nachsteht. Und auch im Preis kann es den Vergleich mit dem Ochsenchwanz auch wohl halten. Die Ladung besteht aus etlichen 1250 Kilogramm, und das Dutzend Schwänze kostet 16 Fr. Schlägt diese neue Spekulation ein, so soll das Dutzend noch viel billiger werden.

Aufführungsrecht. Nr 18 der „Schweiz. Musikzeitung“ enthält die ausführliche Begründung eines freisprechenden Urteils der Anklagekammer von Neuenburg zu Gunsten des Orchesters „Odéon“ in La Chaux-de-Fonds gegen E. Knosp, den habsbürgischen Agenten der Société des Auteurs etc. Wir empfehlen das Studium dieses wichtigen Urteils den Interessierten, und können im Uebrigen denjenigen, welche von der Agentur Knosp belästigt werden, nur raten, sich an die Musikalienhandlung der Gebr. Hull in Zürich zu wenden, welche in verdienstvoller Weise eine Centralstelle geschaffen hat, wo über alle möglichen Fälle bereitwillig Auskunft erteilt wird.

Ausstellung 1900. Die Vorbereitungen zur Pariser Weltausstellung haben einen neuen „clou“ zu Tage gefördert. Es hatte sich nämlich eine Gesellschaft gebildet, welche unter dem Namen „Société anonyme d'études de la Volcan de 1900“ die Erbauung eines Vulkans in die Hand nehmen wollte, der richtig Feuer speien, Asche und Lava auswerfen sollte. Damit hätte man zugleich den Pariser und ihren Weltgästen ein Bild davon vorführen können, wie so ein Ding aussieht, auf dem Paris im höchsten Feststaum herumtanzten pflegt. Indessen die Sache scheint doch nicht so einfach zu sein, denn die betreffende Gesellschaft hat bereits eine Versammlung ausgeschrieben, in welcher über ihre Auflösung beraten werden soll.

Ist Preisregeln ein „Glücksspiel“ zu betrachten? Ueber diese in Gekelkreisen schon häufig erörterte Frage hat das deutsche Reichsgericht eine Entscheidung gefällt. Ein Gekelklub hatte ein Preisregeln veranstalten wollen. Er war aber von der Polizei daran verhindert worden, und sämtliche Teilnehmer hatten ein Strafmandat erhalten, weil die Polizei das Preisregeln als ein Glücksspiel betrachtete. Die Beteiligten beantragten sämtlich richterliche Entscheidung. Doch sowohl das Schöffengericht als auch das Landgericht bestätigten das Straf-

mandat. Auf die dagegen eingelegte Revision hob das Reichsgericht diese Entscheidung jedoch auf, weil das Preisregeln kein Glücksspiel sei, und verwies die Sache an das Landgericht zurück, worauf dieses nunmehr die Angeklagten kostenlos freisprach und ihnen ausserdem die Erstattung aller durch das Verfahren ihnen entstandenen Unkosten zuerkannte.

Verein Schwarzwälder Gastwirte. Am 27. und 28. und 29. September tagte in der württembergischen Bäder-Metropole Wildbad die VI. ordentliche Hauptversammlung des „Vereins Schwarzwälder Gastwirte“, die sich sehr zahlreicher Beteiligung erfreute. Der Verein zählt gegenwärtig 224 Mitglieder, die sich über 100 Bade- und Luftkurorte des badischen und württembergischen Schwarzwaldes erstrecken. Während die in Form von Fremdenführern erscheinenden Mitgliederlisten in einer Auflage von 5000 Exemplaren gratis zur Verteilung gelangten, wurde in genannter Geschäftsperiode in ca. 30 in- und ausländischen Zeitungen inseriert. Das Kollektiv-Inserat betrifft die Vorzüge des Schwarzwaldes für die Fremden. Die Hauptversammlung nahm Kenntnis von dem abgehenden Bescheide der Reichspostverwaltung bezw. der Generaldirektion der Königl. württbg. Posten, inbetreff der Eingabe bezüglich der Bürgerschaftsleistung der Gastwirte bei Zustellung von Versendungen an ihre Gäste. Als Ort der nächstjährigen Hauptversammlung wurden Säckingen und Waldstut in Aussicht genommen.

Kellnerheim. Nachdem schon in mehreren grossen Städten Kellnerheime errichtet worden sind, ist zu Anfang dieses Monats nun auch in Zürich, Thalgaasse 20, ein solches, vorerst in kleinem Massstab, errichtet worden. Es bietet Logiergelegenheit und erhält Lese- und Versammlungszimmer. Nach christlichen Grundsätzen geleitet, sucht das Heim der alleseitigen Hebung des Kellnerstandes zu dienen. Gesunde religiöse Geistesnahrung (ohne dass Zwang irgendwelcher Art stattfinden soll), Belehrung, edle Unterhaltung (Billard, Bibliothek) sollen den Kellnern, deren Berufslieben sie so oft heimatlos macht und vielerlei Gefahren aussetzt, dargeboten werden. — Die finanziellen Mittel werden in der Weise beschafft, dass Anteilsscheine à 20 Fr., bis zum 1. Oktober 1902 unverzinslich ausgegeben werden. Das Unternehmen, an dessen Spitze Hr. Stadtrat Hirzel-Burkhard und die Oberkellner des „Hôtel Baur en ville“ und der „Tonhalle“ stehen, entspricht entschieden einem Bedürfnis und verdient Unterstützung, die ihm, wie wir hoffen, namentlich auch von seiten der HH. Hoteliers zu Teil werden wird.

Ist die Schlafwagen-Gesellschaft für ihre Schlaf- und Restaurationswaggons konzessionspflichtig? Mit dieser Frage hatte sich nicht nur das Gewerbe-Komitee sondern auch die Sektion und das Plenum der n.-ö. Handels- und Gewerbekammer im April d. J. zu beschäftigen. Während der Magistrat der Stadt Wien die Ansicht vertrat, dass die Schlafwagen-Gesellschaft ein konzessionspflichtiges Unternehmen ist, beschloss die Majorität der Kammer „die Schlafwagen-Gesellschaft als einen integrierenden Bestandteil des Eisenbahnbetriebes zu bezeichnen“. Der Magistrat hat nun die Schlafwagen-Gesellschaft aufgefordert, den gesetzlichen Bestimmungen Rechnung zu tragen und um Konzessionen einzuschreiten. Die Schlafwagen-Gesellschaft hat natürlich ihre guten Gründe, gegen diesen Auftrag Rekurs an die k. k. Statthalterei zu ergreifen, denn die Art und Weise des Geschäftsbetriebes in den Speisewagen lässt sehr viel zu wünschen übrig. Es freut uns, schreibt der „Stammgast“, dass der Wiener Magistrat dem Votum der Minorität der n.-ö. Handels- und Gewerbekammer Rechnung getragen hat und machen wir die Statthalterei auf den Umstand aufmerksam, dass auch die Wirtin der Donau-Dampfschiffahrtsgesellschaft im Besitze von Konzessionen sind.

Verbrauchs-Konsum der Dampfer des „Nord. Lloyd“ im letzten Jahre: An Fleisch wurden 2 1/2 Millionen Pfund (hierin aber nicht das an Bord geschlachtete Fleisch gerechnet), an Fischen 350,000 Pfund, an Geflügel 208,000 Stück (darunter circa 6500 Kapaunen, 28,000 Enten, 7000 Gänse, 17,000 Hühner, 95,000 Küken, 8500 Puter, 6000 Rebhühner, 20,000 Tauben etc.), an Wild 1000 Hasen und 350 Rehe, an diverser Wurst 50,000 Pfund, an Schinken 9000 Stück, an Austern 250,000 Stück, an Brot 806,000 Pfund, an Butter 435,000 Pfund, an Konserven 300,000 Büchsen und Gläser, an Eiern 1,800,000 Stück, an Hummern und Krebsen 73,000 Stück, an Kaffee 195,000 Pfund, an Schokolade 8600 Pfund, an Thee 14,000 Pfund, an Käse 131,000 Pfund, an Milch 294,600 Büchsen und 22,800 Flaschen, an frischem Obst 272,000, an Weintrauben 40,500, an Aprikosen 14,000 Pfund, an Apfelsinen 708,000 Stück verbraucht. Mit dieser festen Nahrung hielt der flüssige gleichen Schritt; an roten Weinen wurden 101,000, an weissen 80,000, an Champagner 25,000, an Cognac 14,000, an Rhum, Liqueuren etc. 34,000, an süsslichen Weinen 7000 Flaschen geleert. Und dazu gesellten sich traulich 690,000 Flaschen und 550,000 Liter (in Fässern) Lagerbier.

Was die amerikanische Geflügelzucht leistet. Unter dieser Spitze berichten die mir soeben zugekommenen Blätter folgendes: „Im Jahre 1896 lieferten die Silbergruben Amerikas Silber zum Werte von 72 Mill. Dollars (1 Dollar = ein Filiburger); in demselben Jahre war die Goldausbeute aus diesem Lande 46,600,000 Doll. Der Gesamtwert der Schafe dieses Landes betrug 65,167,725 Doll., Widder, Mutterschafe und Lämmer mit eingerechnet. Im nämlichen Jahre erzeugten die Schafe dieses Landes 272,474,708 Pfund Wolle, die insgesamt 38,146,450 Doll. brachte. In demselben

Jahre legten die Hühner Amerikas 1100 Mill. Dutzend Eier, die, gering geschätzt, einen Wert von 165 Mill. Doll. repräsentierten. Das auf dem Speisemarkte verkaufte Geflügel hatte einen Wert von 125 Mill. Doll., macht zusammen 290 Mill. Dollars, genug, um alles im gleichen Jahre ausgegrabene Gold und Silber, alle Schafe im Lande und alle Wölfe derselben und obendrein die gesammte Ernte aus Buchweizen, Roggen, Gerste und Kartoffeln aufzukaufen. Man sieht daraus, dass die amerikanische Geflügelzucht vortreffliche Rechenhaft von sich gibt und unter den Produzenten dieses Landes keine niedrige Stelle einnimmt; man ersieht aber hauptsächlich daraus, welche enorme Summe mit diesem wichtigen Nebenzweige der Landwirtschaft zu verdienen ist, und wie rasch dieses Ziel bei richtigem Verständnis und rationellem Betrieb zu erreichen ist.“ Möchte diese sehr interessante Statistik unserer gesamten Schweiz. Bauernsamen die Augen öffnen. Das ist mein herzlichster Wunsch!

Burk. Kretz, Pfr.

Lugano. Einer Korresp. im „Bund“ entnehmen wir: „Eine Folge dieses, das ganze Jahr andauernden ausserordentlich günstigen Witterungsverhältnisses und der damit gestiegenen Fremdenfrequenz ist das plötzlich heftig aufgetretene Hotelieber. Wie Pilze schiessen Neubauten an allen möglichen (mitunter sogar an unmöglichen) Orten aus der Erde empor und so letztes Jahr noch flinke Eidechsen über uralte epheumrannte Loggien huschten, oder musikalische Laubfrösche im dunklen Laub der Maulbeerbäume sich ihres grünlichen Daseins freuten, da prangen jetzt schon goldene, weihlich leuchtende Inschriften, wie: Hotel de Londres, Pension, Deutsches Haus, English spoken, Lift, Electric Light u. s. w.“

Wenn es so weiter geht, dürfte die Seepromenade von Lugano nach dem Dörfchen Paradiso recht bald dem berühmten Schweizerhof in Luzern und dem viel besungenen Höhenweg in Interlaken Konkurrenz machen, und findet sich im neuen Theater Apollo noch ein Plätzchen für ein gemütliches Rösselspiel, so wird uns bald nichts mehr fehlen, um auf der Höhe der Situation zu sein.

Zwar schütteln die Veteranen unter unsern Hoteliers, wie weiland der selige Jobs, bedenklich die Köpfe und meinen: Alles viel sei ungesund, denn eine gute Saison berechtige noch nicht zu so sanguinischen Hoffnungen und Erwartungen. Aber die Luganeser Bürger, welche ihre bisher wertlosen Terrains zu enormen Preisen losgeschlagen haben, reihen sich vergnügt die Hände und flüstern sich mit listigem Augenzwinkern zu: so son rose — floriranno!

Heisses Wasser für jedermann umsonst. Diese nützliche Einrichtung soll uns nach der Idee eines Engländers, der bekanntlich sonst nichts umsonst macht, zu Teil werden. In weiten Kreisen sind gegenwärtig sogenannte Lampenköcher eingeführt, welche es ermöglichen, sich auf den ohnedies zur Beleuchtung nötigen Lampen kostenlos heisses Wasser herzustellen. Dasselbe soll jetzt mit Benutzung der Strassenlaternen geschehen. Im Londoner Kristallpalast ist seit mehreren Monaten ein Apparat aufgestellt, welcher diese Art der Beschaffung von heissem Wasser vorführt und zu grosser Befriedigung funktioniert. Ueber einer Strassenlaterne wird in genügender Entfernung ein Schlangenrohr angebracht, in welchem durch die Hitze der Laterne das Wasser dauernd in Dampf umgewandelt wird. Dieser Dampf wird in einen Wasserbehälter geleitet, welcher direkt mit der Hauptwasserleitung in Verbindung steht; auf diese Weise wird das Wasser in diesem Behälter erhitzt. Durch einen mechanischen Druck auf eine gekennzeichnete Stelle kann ein beliebiges Quantum heisses Wasser aus dem Behälter genommen werden. Um die Kosten des Apparates zu bestreiten, schlägt der Erfinder vor, für die Gallone heissen Wassers ein halb Penny zu nehmen, also etwa 5 Cts. für 4 1/2 Liter heissen Wassers; durch Druck des hineingeworfenen Geldstückes kann nach Art der Automaten das Wasser zum Fliessen gebracht werden. Es wird auch vorgeschlagen, diese Art der Zubereitung heissen Wassers auch in den Häusern selbst anzuwenden, indem man eine ähnliche Vorrichtung über dem Platze anbringt, an dem sich gewöhnlich an den Abenden eine Lampe befindet. Der Vorzug dieses Verfahrens für die Anwendung im Hause besteht darin, dass das nötige Wasser gleich der Wasserleitung entnommen wird, so dass es nicht erst aufgefällt zu werden braucht, wenn es benutzt werden soll.

Die Aufbewahrung von Reisendenbriefen in Hotels. schreibt der „Merkur“, ist von unsern Kollegen in Wien zum Objekt einer Besprechung gemacht worden. Während nämlich in manchen Hotels mit peinlicher Sorgfalt darüber gewacht wird, dass Korrespondenzen nur an den Adressaten ausgefolgt werden, ohne vorher des Betrachtung dritter Personen ausgesetzt gewesen zu sein, besteht in anderen der massbare, Briefe und Korrespondenzkarten zu jedermanns beliebiger Ansicht auszustellen. In solchen Hotels existiert dann gewöhnlich ein Kasten, durch dessen Glaswand der Passagier sieht, ob ein Brief für ihn angekommen sei. Sind viele Briefe da und kein Platz vorhanden, so werden sie hintereinander geschichtet, und jeder mag nun zusehen, wie er seinen Brief findet. Deshalb steckt auch der Schlüssel im Schloss des Kästchens bei Tag und bei Nacht; wenn es beliebt, Nachschau zu halten, nimmt Briefe heraus, wählt in ihnen umher, entnimmt seine Korrespondenzen und gibt das Packchen mehr oder minder achtsam an seinen Platz zurück. Bei dieser Gelegenheit einige Firmen auf den Kuverts, vielleicht auch den Inhalt einer Korrespondenzkarte zu lesen, wird der

Diskretete nicht vermeiden können; schliesslich entdeckt er am nächsten Tage zu seinem Schrecken, dass in seiner Zeitung, die er ebenfalls dem ominösen Kästchen entnommen, ein Brief Unterschlepp gefunden hat, der gar nicht ihm, sondern wemöglich seinem Konkurrenten gehört. Anderwärts ist die Einrichtung noch primitiver: die Briefe und Karten liegen zu jedermanns Ansicht und Durchsicht in der Portierloge oder sonst einem Orte unheimlich. Dass in diesen Fällen dem Ufug Thier und Thor geöffnet sind, ist ganz klar. Wir vermeiden es mit Absicht, irgend einen konkreten Vorschlag darüber zu machen, in welcher Weise die Briefbestellung vor sich gehen soll, denn sie kann eine ganz verschiedene und doch völlig zweckentsprechende sein. So ist es in vielen grösseren Hotels gebräuchlich, die Briefe sofort nach der Ankunft mit der betreffenden Zimmernummer zu versehen und sie dem Passagier in sein Zimmer zu tragen; in anderen hält der Portier die Briefe unter Verschluss und der Reisende ersieht aus einem Verzeichnis, ob ein Brief für ihn vorliegt, den er nur nach erfolgter Legitimierung beheben kann. Derartige Befehle gibt es je nach der Art der Einrichtungen und der Verwaltung der Hotels verschiedene; sie mögen alle ihre Berechtigung haben und es ist gegen sie nichts einzuwenden, wenn sie nur ihren Zweck erfüllen; aber dies sollten sie in genügender Weise thun.



Wann ist Kreide im Mehl. Um Mehl auf Kreide zu untersuchen, schüttet man einen Kaffeelöffel voll Mehl in ein Probierglas, übergiesst es mit der doppelten Menge Weingeist und fügt einige Tropfen verdünnte Salz- oder Schwefelsäure dazu. Das Aufbrausen des Ganzen verrät den Kreidegehalt.

Um Weintrauben sehr lange frisch zu erhalten, soll sich nach Versuchen, welche eine landwirtschaftliche Schule in Italien anstellte, getrockneter pulverförmiger Torf sehr gut eignen, indem die Trauben einfach in Holzkisten eingelegt werden und der Torf darüber gestreut wird. Nach vier Monaten erwiesen sich dieselben noch ganz frisch und von gutem Ansehen.

Eingetrocknete hölzerne Gefässe, Fässer und Wannen kann man schnell wieder verquellen lassen, wenn man sie mit Stroh oder schlechtem Heu anfüllt, mit Wasser vollgiesst und einige Steine darauf legt. Das Wasser läuft zwar wieder ab, aber das angefeuchtete Stroh oder Heu befördert das Aufquellen des Holzes. Sonst muss man, ohne Stroh oder Heu, das Gefäss so lange immer wieder mit Wasser füllen, bis es nicht ausläuft.

Ein bewährtes Silberputzmittel wird auf folgende Weise zubereitet: Man stelle eine Mischung aus 50 Gramm Terpentinspirit, 25 Gr. Spiritus, 15 Gr. Kampferspirit und 15 Tropfen Ammoniakflüssigkeit her und fügt nach und nach 200 Gr. feinsten Schleimklee hinzu. Die Mischung wird mittels Schwämmchen auf die Silberbeschläge aufgetragen und nach dem Trocknen mit weichem Leder oder Seidenzeug abgerieben.

Wer den Maler im Haus gehabt hat, wird besonders durch allerdahm Farbspritzel an den Fensterscheiben überrascht werden, die allem Abwaschen und Reiben nicht weichen. Das einzige wirksamste Reinigungsmittel für solche beschmutzte Scheiben ist braune Schmierseife, die man dick auf die Scheiben aufträgt, einige Stunden darauf haften und zur Lösung der Flecken einwirken lässt und dann abwäscht. Alle Farbflecke werden verschwunden sein und die Scheiben nach gewöhnlichem Putzen blitzblank werden.

Gefrorenes ohne Eismaschine herzustellen. Wer ein Liebhaber von gefrorenen Speisen ist, kann sich solche ohne Eismaschine leicht bereiten. Dazu erforderlich ist, dass man ein Stück Eis in einen Wasserbehälter legt, letzteres stark mit Salz und etwas Chalkalium bestreut. Darauf stelle man die gut verschlossene Eisbüchse, in der sich die zum Gefrieren bestimmte Masse befindet, auf das Eis und fülle den Raum um die Büchse mit kleinen Eisstücken; nach einigen Minuten öffne man die Büchse und rühre die gefrorene Masse, welche sich an die Seitenwände derselben angelegt, mit einem Löffel gut um, so dass das Gefrorene in die Mitte kommt, dann schliesse man die Büchse schnell und drehe diese unaufrichtig von rechts nach links, um das Gefrieren der Masse zu beschleunigen. Hierdurch stösst sich die gefrorene Masse von den Rändern der Eisbüchse ab und verhütet, dass sie nicht kernig wird, sondern gleichmässig gefriert. Man achte jedoch sehr darauf, dass kein Wasser von dem im Kübel zerschmolzenen Eise in das Innere der Büchse gelange, da sonst die Masse überhaupt nicht zum Gefrieren kommt. Die ganze Arbeit muss in einem kühlen Keller geschehen.

Zur Überwinterung der verschiedenen Gemüße sei folgendes mitgeteilt: Rosenkohl: wird er eingegraben, so hat dies in schräger Richtung zu geschehen. In geschützter Lage kann er auch auf dem Boden stehen bleiben. Kohlrübe: die Knollen werden abgezupft, der Wurzelkopf kurz abgeschnitten und so in den Keller gebracht. Gelb- und Weissrübe, Kerkelbe, Haferwurzel, Sellerie, Chicorien, Cardonen: im Keller aufbewahrt, werden sie in Sand oder trockene Erde eingeschlagen. Pastinake, Rapontica: in Kellern oder Gruben eingeschlagen aufbewahrt. Rotrübe: in Erde eingeschlagen, durchwintert man sie in Kellern. Rettig: in Gruben halten

sie sich weit besser als im Keller. Endivie: am besten bewahrt man die Winterendivie in kalter Erde eingeschlagen auf. Sie dürfen nicht berühren. Zwiebeln und Knoblauch: wenn Frost eintritt, bewahrt man sie in frostfreien Kammern. Lauch: die Wurzeln werden 30 Centimeter tief in die Erde gesteckt und im Keller aufbewahrt. Petersilienwurzeln bewahrt man am besten im Keller in nur ganz mässig feuchtem Sande auf. Artischocken: im Herbst schneidet man die Blätter bis auf 15 Centimeter ab und lässt die Pflanze abtrocknen. Hierauf werden alle Körbe darüber gestellt und bei ein-tretender stärkerer Kälte mit Mist und Erde zugedeckt. Meeresgarn kann im Freien gelassen oder auch im Keller eingeschlagen werden. Melisse und Pfefferminze: überwintert gut im Lande. Garten-Tymian: wie Melisse, nur ist es gut, im Herbst die Stöcke etwas mit Erde zu behäufeln.

Gurken einzumachen als saure oder Salzgurken. Mitteltrockne nicht zu reife Gurken, an denen keine gelben Flecken oder gelben Spitzen sein dürfen, legt man in ein Gefäss mit frischem Brunnenwasser, lässt sie 1-2 Tage darin liegen, trocknet sie dann gut ab, legt sie in kleine Fässer oder grosse Steintöpfe auf eine untergestrichene Schicht von geschnittenem Dill, den man hierbei überhaupt in reichlicher Menge anwenden muss, sauber gewaschen und abgetrockneten Blättern von Sauerkirschen, sowie Weinblättern und Weinranken, legt zwischen die dicht eingeschichteten Gurken immer wieder Lagen von Dill, Kirsche oder Weinlaub und bedeckt das Fasschen oder den Topf oben mit einer solchen Blattschicht. Man pflegt auch Fenchel, Meerrettich, Estragon, Pfefferkraut, Zwiebeln und Gewürze mit dazwischen zu legen, indessen lieben dies nur wenige, und die Gurken schmecken am besten nach dem einfachen Verfahren. Hat man die Gurken in ein Fasschen gethan, so lässt man es sogleich zuschlagen, vermischt dann womöglichst hartes, frisches Wasser mit so viel Salz, dass auf je 1 Liter Wasser 40-50 g Salz kommen, lässt das Salz sich völlig im Wasser auflösen und gießt es durch einen Trichter in das Spundloch, bis das Gurkenfass bis oben hinauf gefüllt ist. Am folgenden Tage, wenn das Wasser etwas eingezogen ist, füllt man nochmals nach, bis es obenaufl steht, verschliesst das Spundloch mit einem Korkpfropfen und lässt es verpochen, stellt das Fass in den Keller, wendet es nach acht Tagen einmal um und kann die Gurken nach 6-8 Wochen benützen. Falls man die Gurken in einem Steintopf eingelegt hat, bedeckt man dieselben mit einem sauberen Holzdeckel, welcher mit einem Stein beschwert werden muss.

Kleine Chronik.
Appenzeller-Bahn. Im September 1897 wurden 35,550 Personen befördert (1896: 34,132).
Basel. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 19. Oktober 9250.
Basel. Das Hotel St. Gotthard ist von Herrn E. W. Schirach käuflich übernommen worden.
Die Gotthardbahn beförderte im September 186,000 Personen (1896: 163,148).
Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer wählte Stuttgart zum nächsten Kongressort.
St. Gallen. Herr Biller, langjähriger Oberkellner, pachtete das Hotel Linde.
Wengernalp. Im September 1897 wurden 7281 Personen befördert (1896: 7814).

Hamburg. Herr J. C. Moser in Hamburg, Besitzer von Mosers Hotel, übernimmt auch das Hotel St. Petersburg daselbst.
Montreux. Das bisher von Herrn Gaiser-Flohr inne gehabte Hotel Masson, hat Frau M. Thönen, Besitzerin des Hotel Jungfrau in Mürren, übernommen.
Cannes. Herr Jean Bachl, Besitzer des Royal Victoria Hotels, Bad Homburg, wird sein Hotel in Cannes, "Hotel de Provence" am 10. Nov. wieder eröffnen lassen.

Dortmund. Herr A. P. Edelmann, Direktor der "Reichskrone" in Duisburg, wird vom 1. Januar 1898 ab die Direktion der A.-G. Hotel zum Römischen Kaiser in Dortmund übernehmen. — Für die "Reichskrone" wird ein Pächter gesucht.

Florenz. C. Kraft, Inhaber von Hotel d'Italie, übernahm auch noch das Grand Hotel Royal et de la Paix und führt jetzt beide. Direktor in letzterem wird Herr Weiss, früher Chef de réception im Hotel du Lac zu Luzern.

Romanshorn. Das Bad Utweil bei Romanshorn ging durch Kauf in den Besitz der Herren A. Daum (langjähriger Oberkellner im Hotel Bayer, Hof in Lindau) und J. Vellmayer (Restaurant zum Seegarten in Lindau) über.

Paris. In einiger Zeit wird die Umgebung der Gare de Lyon in Paris eine umfassende Veränderung erfahren, indem das dort befindliche historische Mazas-Gefängnis abgerissen und durch ein grosses Hotel und andere dem Platze mehr entsprechende moderne Bauten ersetzt wird.

Engadin. Für das Projekt eines Engadin Panoramias ist zur Vornahme von Studien namentlich auch für die Finanzierung (der Kostenvoranschlag geht auf eine halbe Million Franken) ein Komitee bestellt worden, aus Peter Perini, Bavier-Robbi, Präsident Töndury-Zender, Alphons Badrutt, Präsident Zumbühl, Dr. Gredig, Direktor Walther, Pr. Michel, Flor. Grand und Maler Segatini.

Zürich. Herr Carl Lang, Eigentümer des Hotel Storchen, bisher geführt durch Herrn P. Renner, gibt durch Zirkular bekannt, dass er beabsichtigt Vergrößerung seines Privatgeschäftes und der dadurch notwendig werdenden Umbauten, sich veranlasst sieht, das Hotel zum Storchen mit 1. November eingehen zu lassen.

Interlaken. In Interlaken-Ost wurde am 10. ds. der neue grosse Salondampfer "Jungfrau" der Dampfschiffgesellschaft für den Thuner- und Brienz-

see von Stapel gelassen. Der Stapellauf ging rasch und glücklich von statuten. Das prächtige, von der Firma Escher Wyss und Cie. in Zürich erbaute Boot ist für den Brienzsee bestimmt und wird sechs- bis siebenhundert Personen fassen können.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 2. Okt. bis 8. Okt. 1897: Deutsche 366, Engländer 261, Schweizer 200, Holländer 48, Franzosen 72, Belgier 22, Russen 61, Österreichischer 17, Amerikaner 47, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 50, Dänen, Schweden, Norweger 21, Angehörige anderer Nationalitäten 5. Total 1170. Darunter waren 88 Passanten.

Basel. Polizeinacht. Am Sonntag Abend wurden aus dem verschlossenen Zimmer eines hiesigen Gasthofes 600 Fr. zwei acceptierte Wechsel und circa 100 neue goldene und silberne Taschenuhren gestohlen. Der Thäter, ein dort angestellter Portier Scheidegger aus dem Kanton Bern, hat sich mit der Feste geflüchtet. Auf seine Ergreifung und die Beibringung des Gestohlenen sind 400 Fr. Prämie gesetzt. Wie uns soeben mitgeteilt wird, ist der Dieb Donnerstag Abends in Olten verhaftet worden.

Ueber die Veltliner Weinernte berichtet die "Eng. Post": Vom schönsten Wetter begünstigt, ist die Weinlese im Veltlin ziemlich zu Ende. Das Quantum ist geringer als letztes Jahr, hingegen ist die Qualität geradezu vorzüglich und muss zu den besten Jahrgängen gezählt werden. Die lange Regenperiode hat den feineren Trauben Chiavennasca und Rossolo wenig zugesetzt, jedoch die sogenannten Mostrauben haben dadurch stark gelitten.

Der Maitre d'Hotel der Königin von England, des Prinzen von Wales und der Liqueur unter seiner Aufsicht und den Weineinkauf besorgt, hat ein Jahresgehalt von 12,500 Fr. Chef-Butler ist sein Titel. Der gegenwärtige Inhaber dieser Stelle, der sowieso ein guter Weinkenner sein muss, ist bekanntlich der beste Rheinweinkenner in der Welt. Die Bedienung und Dekoration der Tafel überwacht er; es stehen ihm zwei Spezial-Tischdecker, von denen jeder 5000 Fr. Jahresgehalt bezieht, zur Seite.

Schweizer Handels- und Industrieverein.
Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweiz Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim Vorstände, od. beim Offiziellen Central-Bureau, od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates, d. Fachschule, Herrn Tschumy in Ouchy, sowie auch bei Herrn F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof in Neuhausen, eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar:

1. Handelsstatistik; Bericht zur vergleichenden Publikation über die Jahre 1885-1895.
2. Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1896.
3. Ein- und Ausfuhr der wichtigsten Waren II. Quartal 1897.
4. Zirkular betreff. die Wiederbesetzung des Konsulates in Mannheim.

Humoristisches.
Profitable Gäste. Kellner: "Was befehlen die Damen?" — Damen: "Bringen Sie uns drei Glas frisches Wasser — Brause-Limonade-Bonbons haben wir bei uns!"
Energisch. Kondukteur: Bitte, die Cigarre werlegen — das Rauchen ist im Wagen verboten — Aber ich beistelle doch Niemand, ich bin ja ganz allein drin. Kondukteur: Ganz egal — und wenn gar Niemand drin sitzt — gerocht wird nicht!

International. Mein Onkel Fritz ist ein komischer Kauz. Dieser alte Schwede ist gern ein ungarisches Cotelet, italienischen Salat, schweizer Käse und amerikanisches Rauchfleisch. Dazu trinkt er dann ein Glas französisches Sekt, bayerisches Bier oder dänisches Korn. Kommt ihm in Gesellschaft etwas spanisch vor, dann empfiehlt er sich englisch. Aergert ihn aber Einer, dann spricht er ein kräftig Wort deutsch mit ihm.

Theater.
Repertoire vom 24. bis 31. Oktober 1897.

Stadttheater Basel. Sonntag 3 Uhr: *Minna von Barnhelm*, Lustspiel. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Die Jüdin*, Oper. Montag 7 1/2 Uhr: *Die goldene Era*, Lustspiel. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Der Ober-Sträucher*, Operette. Donnerstag 7 1/2 Uhr: *Fra Diavolo*, oder *Das Gasthaus zu Terracina*, komische Oper. Freitag 7 1/2 Uhr: *Die Jungfrau von Orléans*, Tragödie. Sonntag 3 Uhr: *Maria Stuart*, Trauerspiel. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Die goldene Era*, Lustspiel.

Stadttheater Bern. Repertoire ausgeblieben.

Stadttheater Luzern. Sonntag 8 Uhr: **Jägerlied*. Montag 8 Uhr: **Der Protzenbauer von Toggenburg*. Dienstag 8 Uhr: **Im Austragstübel*. Mittwoch 8 Uhr: **Der Schlagring*. Freitag 8 Uhr: *Hotel zum Freihafen*. Sonntag 4 Uhr: *Kabale und Liebe*. Sonntag 8 Uhr: *Die Fledermaus*.

* Gastspiel des Schliersee'r Bauerntheaters.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Die Meistersinger von Nürnberg*, Oper. Montag 7 1/2 Uhr: *Meerleuchten*, Schauspiel. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Martha*, Oper. Donnerstag 7 1/2 Uhr: **Lieserl von Schliersee*, Volksstück. Freitag 7 1/2 Uhr: **Almenrausch und Elekweiss*, Volksstück. Samstag 7 1/2 Uhr: **Der Schlagring*, Charakterbild. Sonntag 3 Uhr: **Der Herrgottschneider von Ammergau*, Volksstück. Sonntag 7 Uhr: *Lohengrin*, Oper.

* Gastspiel des Schliersee'r Bauerntheaters.
Verantwortliche Redaktion: Otto Ampler-Aubert.

Die Seide ist verbrannt.

G. Rychnier Mühlegasse, Zürich I.
Special-Agentur
Kauf und Pacht von
Hotels & Restaurants
Zu verkaufen:
1 Kurhotel im Engadin im Preise von Fr. 275,000.
1 Badhotel im Bündner Oberland, Preis Fr. 50,000.
1 Kurhotel in der Ostschweiz, Preis Fr. 270,000.
1 Kurhotel im Berner Oberland, im Preise von Fr. 175,000.
2 Hotels in Zürich in Preisen von Fr. 200,000 und Fr. 270,000.
2 Hotels im Toggenburg in Preisen von Fr. 60,000 bis 90,000.
1 Hotel in Basel, Preis Fr. 350,000.
3 Hotels im Rheintal, in Preisen v. Fr. 58,000, 92,000 u. 120,000.
3 Hotels im Kt. Zürich, in Preisen v. Fr. 70,000, 85,000 u. 118,000.
2 Hotels im Kt. Thurgau, in Preisen v. Fr. 87,000 u. Fr. 90,000.
2 Hotels im Kt. Aargau, in Preisen v. Fr. 80,000 u. Fr. 110,000.
3 Hotels im Kt. St. Gallen, in Preisen v. Fr. 70,000 bis 125,000.
2 feine Kurhotels am Vierwaldstättersee in Preisen Fr. 170,000 und Fr. 330,000.
2 Hotels am Luganersee mit 16 und 50 Betten.
1 Hotel am Rheinfall, Jahresgeschäft, 26 Zimmer.
1 Mineralbad in der Ostschweiz, Preis Fr. 45,000.
1 Berghotel im Kt. Bern mit zirka 1200 Jucharten Wald und Weideland, Preis Fr. 220,000.
1 Jahresgeschäft, Kurort, im Kt. Graubünden, Preis Fr. 115,000.
1 Jahresgeschäft in Süddeutschland, Preis Mark 140,000.
Angemeldete Kauf- u. Pachtliebhaber:
5 Kaufliebhaber für Hotels offerieren je Fr. 20,000 bis 100,000 Anzahlung.
6 Pachtliebhaber für Jahres- oder Saisonschäfte offerieren bis Fr. 15,000 Pachtzins.

Kaufmännisch gebildeter Fachmann
sucht an einem gesicherten Unternehmen,
Hotel- oder Kuretablissement
sich mit **30-50,000 Fr. Einlage zu beteiligen.**
Offerten befördert unter Chiffre H 1598 R die Exped. d. Bl.

Das Christliche Kellnerheim Zürich
20 Thalgaasse 20
empfiehlt sich den
Herren Hotel-Angestellten
zur gef. Benützung. 1801 H4631Z

MAX OETTINGER
CIGARREN-IMPORT-HAUS
BASEL

Rentables Geschäft.
Hotel II. Ranges. Luftkurort 900 m, mit 80 Betten, mehreren Salons, aufs komfortabelste eingerichtet, mit neuem Mobiliar, ist zu verkaufen. Kompletteste Aussicht. Grosser Umschwung und Anlage. Fahrgeliegeheit bis zum Hause. Anzahlung Fr. 30,000 bis Fr. 60,000. Ganz vorzügliche Gelegenheit. Anfragen werden prompt beantwortet. — Offerten unter Chiffre P 4015 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. 1612

CHAMPAGNE
Pommery & Greno, Reims
CARTE BLANCHE GOUT FRANÇAIS AMERICAIN EXTRA SEC ANGLAIS
Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

MAISON FONDÉE EN 1811
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE
DOUX TRÈS SEC
MI-SEC DRY
SEC ROSÉ
Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.
Bestens empfohlen.
COLIN & URECH
NEUCHÂTEL.
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Closet- und Pissoir-Anlagen
Eiserne Aborteilungen
Badeeinrichtungen
Komplete Hauswasser-Installationen
erstellt unter Garantie
August Weyermann, St. Gallen.
(H 1964 G) 1596

Für Hotels und Pensionen unentbehrlich!
Neue Elsässische Bügel- & Trockenmaschine
Contrifugen mit einfacher und doppelter Fraktion.
Einiges System, gestärkte Vorhänge gegen zu kalten und völlig trockenen u. ratten-Becken und Maschinen zu erhalten.
Complete Wascheinrichtungen
C. SEGUIN, Constructeur, Mülhausen i. E.

Bad und Kurhotel I. Ranges.
Ein nachweisbar rentables, bestempfohlenes Kur-Etablissement, mit Dependenz und Umschwung, mit vollständigem Mobiliar ist wegen Familienverhältnissen zu den günstigsten Bedingungen an einen soliden Käufer abzugeben. Anzahlung Fr. 50,000. — Anfragen unter gegenseitiger Diskretion sub Z 2950 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern. 1587