

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **6 (1897)**

Heft 24

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Er scheint
am Samstag

Paraissant
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 spaltige Petitzeile od. deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.



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. per 1 petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

6. Jahrgang | 6^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.

1. Herr Max Holop, Hôtel National, Genève	230
2. M ^e E. F. Lavallée, Pension internationale, Genève	35
3. M ^e V. Ernens, Hôtel des Bergues, Genève	180
4. M ^e Charles Eisenhofer, Hôtel de Paris, Genève	95
5. M ^e Rossier-Desplands, Hôtel Bellevue, Lausanne	30
6. M ^e Chs. Gallo, Hôtel National & Pension Gallo, Lausanne	30
7. M ^{me} L. Sieber-Cailler, Hôtel & Pension St-Luce, Lausanne	30
8. M ^{me} C. Martin, Pension Grancy, Villa, Lausanne	40
9. M ^{me} F. Campart, Pension Campart, Lausanne	48
10. M ^e Louis Tétaz, Hôtel des Messageries, Lausanne	30
11. M ^{rs} Inseng & fils, Hôtel du Nord, Lausanne	45
12. M ^e L. Comte, Hôtel & Pension Comte, Vevey	45
13. M ^e Paul Tavernay, Hôtel d'Angleterre, Vevey	60
14. M ^e Thomas White, Hôtel & Pension des Alpes, Vevey	35
15. M ^e J. Freudweiler, Grand Hôtel, Villars s/Ollon	130
16. Herr E. Wagner-Wenger, Schweizerhof, Bern	105
17. Herr Jos. Weibel, Hotel Central, Luzern	64
18. Herr J. Gurtner, Hotel Rebstock, Luzern	32
19. Herr Bucher-Werder, Hotel Sternen, Baden	48
20. Herr H. Hürlimann, Hotel & Kurhaus Dolder, Zürich	200
21. Herr Charles Hellstern, Pension Neptun, Zürich	60
22. M ^e Fuchs-Fassbind, Hôtel Victoria, Lugano	40

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

(Fortsetzung.)

Mit der Zeit der Städtgründungen in Helvetien, etwa im Jahre 1000, beginnt die Periode der Wirtshaus-Industrie, und sonderbarerweise sind es Stifte und Klöster, welche es nicht verschmähen, selbst auf dem Lande Wirtshäuser und Ställe zu errichten und gegen Zins auszuleihen — *non lucro, sed commodo* — zum allgemeinen Besten. Im 13. Jahrhundert finden wir erst in den Städten die aus den sogenannten Ellenden-Herbergen sich entwickelnden *Gasthäuser* mit Beherbergungsrecht.

Im 13. Jahrhundert vermehren sich diese Wirtshäuser, namentlich im Münsterthal, wo das Stift Chur von jedem Wirtshause 2 Pfund Veroueser Münze und von jedem Fass Wein, das ausser der Herberge verkauft wurde, 10 Schilling bezog.

In der Stadt Chur besass der Bischof den Bannwein. Kein Bürger oder Einwohner durfte Wein ausschenken, bis der Bischof den zum Verkauf bestimmten Wein bis auf 6 Fuder versilbert hatte.

Noch im Jahre 1534 besass der Bischof von Lausanne das Wirtshaus vom Falken in Bern und wurde vom Rate der Stadt ersucht, dasselbe mit einem tüchtigen Wirt zu besetzen.

Hatten die Geistlichen vielerorts die Wirtshäuser erstellt, so schienen sie selbstverständlich auch ein Anrecht auf den Besuch derselben zu haben. Da kam

aber im Jahre 1219 ein Dekret der Synode zu Sitten, dass Geistliche nur auf Reisen Wirtshäuser (tabernas) des Essens oder Trinkens halber besuchen dürfen. Aber ist denn nicht unser ganzes Leben eine Reise?

Mit dem Aufkommen der Wirtshäuser in Städten und Dörfern war jedoch für die Reisenden erst eine kleine Annehmlichkeit erreicht. Vierterorts fehlte noch die allgemeine Sicherheit.

Zum Schutze der Reisenden und der Waren diente das Geleit.

Das Geleit ist im späteren Mittelalter meist in den Händen der Grafen, die dasselbe entweder durch Unterbeamte oder durch Erteilung von Pass-Scheinen ausüben.

Wie in alter Zeit wurde auch noch in dieser Periode die Pflicht der Gastfreundschaft betont, aber schon der Canonist Burkhard von Worms rechnete nur denjenigen die Verweigerung der Gastfreundschaft zu schwerer Sünde an, die in Nötfällen den Reisenden diese versagt hatten.

In der „kaiserlosen, der schrecklichen Zeit“ wurde das aus idealen Gründen übliche Gastrecht vielerorts als Pflicht und Recht verlangt; als aber wieder ein Herrscher auf Erden war, da verordnete Rudolf von Habsburg den 6. Juli 1281: wer sich erlaubt, mit Gewalt bei einem Privaten eine Herberge zu beziehen, hat hierfür die doppelte Taxe zu entrichten; es sei denn, „dass er nit fürbas möge“.

Reisegefährten sollten treu einander schützen. Weiter noch ging die Pflicht des Wirtes gegen seinen Gast. Flehte der Gast seinen Wirt um Hilfe an, so musste ihm derselbe gegen Jedermann behilflich sein, sofern der Schutzlehende sich nicht in des Reiches Macht befand und weder ein Mörder, Ketzler noch Verräter war. Kam der Richter vor das Wirtshaus, das zum Schutze des Gastes verschlossen war, so sollte der Wirt den Gast entlassen und den Richter dreimal (dri stunt) rufen lassen und sich stellen, als höre er den Richter nicht. Wenn aber der Wirt nach dem dritten Rufe die Thüre nicht öffnete, so konnte er für den Gast verantwortlich gemacht werden.

Das Asylrecht in den Wirtshäusern dagegen, das nach dem Frikthaler Landrechte von 1594 1 Jahr 6 Wochen und 3 Tage dauerte, wurde räumlich und zeitlich immer mehr beschränkt, indem man dasselbe an bestimmte Tische, geweihte Stätten band und schliesslich 1798 ganz aufhob. Noch 1738 wies die Regierung von Bern den Wirt zum Brunnen in Fraubrunnen im Gesuche ab, sein Wirtshaus schliessen zu dürfen, damit das seit Jahrhunderten auf diesem Hause haftende Asylrecht nicht illusorisch würde, und um das Volksgefühl nicht zu verletzen.

Die Reisenden mussten sich auf der gebahnten Strasse halten und, wenn sie durch einen Wald gingen, ein Horn blasen, sonst wurden sie als Diebe traktiert. Aus der Mark durften sie, namentlich auf Pilgerfahrten, Speise für sich und Futter für das Pferd nehmen, sofern sie nicht eine Herberge erreichen konnten.

Ein Hemmnis für die Entwicklung des Fremdenverkehrs bildeten, abgesehen von den Hindernissen, welche die schlechten Strassen, die lästigen Zölle, Geleit- und Weggelder und die Münzkonfusion nebst den verschiedensten Massen und Gewichten den Reisenden in der Schweiz wie anderwärts entgegenbrachten, besonders die Begriffe vom Gastrechte. Auch nach dem Aufkommen der Städte, welche im Zivilprozess die Fremden hauptsächlich in Hinsicht auf den beschleunigten Rechtsgang vor den Einheimischen begünstigten, finden wir namentlich in den zähringischen und kyburgischen Städten die härtesten Strafen gegen Fremde, die sich an Einheimischen vergreifen. Nicht nur war der Fremde mindern Rechts, er wurde auch bei jedem Vergehen

strenger bestraft, ja selbst mit den grausamsten Strafen bedroht, die man an Einheimischen niemals hätte vollziehen dürfen. Das Zeugnis eines Fremden galt als verdächtig.

Kam es in einem Weinhause zu einem Streite, so musste derjenige, der bei Tag oder Nacht von einem Dritten „mit zornigem Mut“ verwundet wurde, den Beweis, das er vom Beklagten verletzt worden sei, mit einem Zweikampfe erbringen; denn das Weinhaus, sagt das Freiburger- und Aarauer-Stadtrecht, gleicht „von der Drunkenheit wegen“ der Nacht.

Den Fremden war nicht wie in China und Japan das Betreten des Landes verboten; im Gegenteil, man sah sie sehr gerne schon wegen der fiskalischen Interessen; aber die Wirte durften erst für die Gäste einkaufen, wenn die Bürger für ihren Bedarf auf dem Markte mit Lebensmitteln sich versehen hatten. Die gute alte Zeit hatte das Lösungswort: Vor allem der Bürger! Im 15. Jahrhundert beginnen die Pass-schwierigkeiten und im 16. Jahrhundert werden die Fremden mit der Einführung der Sanitätsscheine geplagt.

Zur Hebung des Fremdenverkehrs trugen ausser den Pilgerfahrten besonders die Römerzüge der deutschen Kaiser bei, wo oftmals mehrere tausend Deutsche, sei es durch Rätien, durch das Wallis oder durch das Waadtland in die italienische Ebene hinab stiegen. Die Reichstage, welche im 11. und 12. Jahrhundert in Basel, Solothurn und Zürich gehalten wurden, wie die Konzilien von Konstanz und Basel im 15. Jahrhundert, trugen zur Verbesserung und Mehrung der Wirtshäuser ebenso viel bei als die Tagsatzungen der eidgenössischen Orte und die Bundes-Beschwörungen und Erneuerungen der eidgenössischen Orte unter einander und mit dem Auslande. Bei den Reisen hoher Würdenträger suchte der Staat die Wirte bestens zu unterstützen.

In der Regel kündigten diese hohen Herren ihren Durchzug rechtzeitig an, so dass sich die Leute darnach einrichten konnten.

Besonders förderlich aber waren für die Wirte ausser den vielen Kirchenfesten und zahlreichen Feiertagen, den seit dem 15. Jahrhundert üblichen Schützenfesten und Fastnachtbesuchen die grossen Märkte, die in Basel, Zürich, St. Gallen, Zurzach, Solothurn, Freiburg, Luzern, besonders aber in Genf seit alter Zeit gehalten wurden.

Genf, schon zu Cäsars Zeiten ein bedeutender Handelsplatz, zur Zeit Marc Aurel's durch Feuer zerstört, aber unter Aurelian wieder hergestellt, gelangte namentlich durch die Einführung der grossen Märkte im Jahre 1345 zu wahrer Blüthe. Rings um den Markt erhoben sich in der Ville des Foires jene kleinen Gasthöfe, die in zahlreichen Reisebeschreibungen erwähnt werden. Hier kehrten die Kaufleute von Brügge, Genua, Bologna, Nürnberg, Strassburg, Augsburg, Memmingen und Biberach, wie diejenigen aus Bretagne, Gascogne, Provence, aus Spanien und Flandern ein.

Vier Dinge sind es, sagt eine alte Handschrift, die den Menschen zur Herberge nöthigen: das eine ist die reine Herberge; das andere die Sicherheit, dass ihm nicht Diebe oder Räuber seine Habe stehlen; das dritte, dass man in der Herberge findet, was man braucht; das vierte, dass der Wirt den Gast gerne einbitten soll.

Allein wenn es auch zuweilen Wirte gab, die den Gast freundlich einboten und ihm alle Reize ihrer Herberge noch so trefflich zu schildern wussten, so war es doch zuweilen mit der Sicherheit nicht wohl bestellt.

Der Besuch der Wirtshäuser war seit alter Zeit in der Schweiz nur den ehr- und wehrhaften Männern gestattet, die auch an den Volksversammlungen

Teil nehmen dürfen. Wehr- und Ehrlose wurden auch des Rechtes beraubt, Wirtschaften zu besuchen oder Wein und Most ausserhalb ihres eigenen Hauses zu trinken. Zuweilen wird dem Friedbrecher das Recht entzogen, zum „Schlaftrunk zu gehen“. Mit dem Trinkverbot war in Obwalden, Luzern, Zürich, St. Gallen, Appenzel noch im 19. Jahrhundert zugleich die Gemeinde-Eingrenzung verbunden.

(Fortsetzung folgt).

Kleine Chronik.

Chur. Der Oberalp-Pass ist für das Rad geöffnet. Der **Albulapass** ist am 2. Juni für den Räderverkehr geöffnet worden.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 7. Juni 3840.

Bad Fideris. Die Bad- und Kuranstalt (eisenhaltige Natronquelle) ist eröffnet.

Brienz-Rothorn. Der Betrieb der Rothornbahn hat für die Saison begonnen.

Cannes. Das Hotel Union Suisse kaufte Herr Otto Wirth, Oberkellner.

Chaumont s. Neuchâtel. Le Grand Hôtel de Chaumont est ouvert pour la saison.

Chur. Der Lukmanierpass ist für den Fuhrwerkverkehr geöffnet.

Marburg a. d. L. Herr Heinrich Rösser kaufte das „Hotel Kaiserhof“.

Parpan. Das Hotel Kurhaus und Post wurde durch Neubau bedeutend vergrössert und dieser Tage eröffnet.

Pforzheim. Das Hotel zum Löwen wurde für 175,000 Mk. von einer Stuttgarter Brauerei angekauft.

Saarbrücken. Das Hotel zum Neumarkt ging für 185,000 Mk. in den Besitz einer Brauerei über.

St. Beatenberg. Das Hotel Victoria ist seit 1. Juni eröffnet.

St. Moritz-Dorf. Das Hotel Bavier du Belvédère ist eröffnet.

Saxon. L'Ouverture des Bains et du Grand Hôtel de la Pierre-à-Voir au Lens sur Saxon a eu lieu le 1. Juin.

Der Splügenpass ist seit dem 4. ds. für Räderfahrwerke eröffnet.

Zürich. In den hiesigen Gasthöfen sind im Monat Mai 18,153 Fremde abgestiegen.

Andermatt. Während der diesjährigen Fremdensaison soll der Wasserfall bei der Teufelsbrücke allwöchentlich drei- bis viermal bengalisch beleuchtet werden.

Bern. Im Monat Mai 1897 haben in den hiesigen Gasthöfen 12,108 Personen logiert. (1896: 10,509). 1. November 1896 bis 31. Mai 1897: 66,762 (gleiche Periode 1895/96: 63,341).

Bernhardin. Auch dieser Pässist nun fahrbar geworden, und sind nun alle bündnerischen Pässe für den Wagenverkehr offen.

Brugg. Das Hotel zum „Roten Haus“ mit einer Scheune wurde laut „Fr. Pr.“ von den Herrn Gebrüder Maurer in Elgg ohne Inventar um 120,000 Fr. gekauft.

Chemnitz. Hr. Richard Kirsten, früher Inhaber vom Hotel Sächsischer Hof in Rochlitz, übernahm das Hotel Mönchshof hier.

Die Gotthardbahn beförderte im Monate April 150,000 Personen (1896: 143,770) und vereinnahmte Francs 1,560,000 gegen Francs 1,460,547 in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Liegnitz. Das Hotel Prinz Heinrich verkaufte Herr A. Dreyhaupt für 295,000 Mk. an Herrn Dittler, Oeconom der Kriegsschule in Glogau.

Montreux. Die Pension Visinard wird mit nächstem Herbst von Herrn Fonjallaz vom Hotel du Signal in Chexbres in Betrieb genommen.

München. Das Hotel z. Kaiserblume ging um 180,000 Mk. in andere Hände über. Vor 10 Jahren ist das Anwesen um 167,000 Mk. erworben worden.

Oppeln i. Schl. Hr. Hermann Rademacher, bisher Oberkellner im Hotel „Schwarzer Adler“, übernimmt mit 1. August das neu erbaute Hotel Monopole.

Berner-Oberland. Das Kiental hat ein Hotel erhalten. Das letzte Jahr begonnene, 45 Fremdenzimmer enthaltende Hotel und Pension Kientalerhof wird dieses Jahr eröffnet. Besitzer desselben ist Herr J. G. Thönen.

Interlaken. Das Grand Hotel Jungfrau, welches renoviert und bedeutend vergrössert wurde, auch ein neues Restaurant mit Grillroom erhalten hat, ist am 1. Juni eröffnet worden.

Das Gesundheitstrinken.

Die Sitte, auf das Wohl Anderer zu trinken, ist so alt, dass schon Homer derselben erwähnt, und spätere griechische Schriftsteller berichten uns genau die Zeremonien, unter welcher der mit dem Namen Philotes bezeichnete Gebrauch bei einem Gastmahle vor sich ging. Hatte nämlich der Herr des Hauses die Trinkschale mit Wein gefüllt, so vergoss er zuerst einige Tropfen zu Ehren der Gottheiten, die er anrief, setzte dann die Schale an die Lippen, um den Wein zu kosten, und trank ihn auf die Gesundheit seines Freundes oder Gastes, der neben ihm sass, indem er ihm alles mögliche Glück wünschte, worauf dieser die Schale nahm, trank und sie seinerseits seinem Nachbar gab. In ähnlicher Weise trank man einem Freunde oder Gaste zu, sobald er ankam oder Abschied nahm, indem man ihm zu seiner glücklichen Ankunft beglückwünschte oder ihm Glück auf den Weg wünschte.

Die Römer tranken einander mit den Worten zu: „Ich wünsche, dass ihr und wir, du und ich, uns wohlfinden mögen!“, und nahmen die Gewohnheit der Griechen an, bei jedem Mahle drei Becher zu Ehren der Götter und beim Aufstehen vom Tisch einen vierten, den sie den Becher der Gesundheit nannten, zu Ehren des guten Geistes zu leeren. Ging einer vom Tische weg, ohne dass man auf seine Gesundheit getrunken hatte und ohne dass er von einem Freund zum Trinken genötigt worden wäre, so betrachtete er dies als eine Beschimpfung und als eine Entwürdi-

Weissenstein. Das der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn gehörige Kurhotel Weissenstein nebst Senberg ist auf 1. April 1898 zur Wiederverpachtung ausgeschrieben. (Näheres im Inseratenteil).

Basel. Fremdenverkehr. (Mitgeteilt vom Oeffentlichen Verkehrsbureau). Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflossenen Monats Mai in den Gasthöfen Basels 14,092 Fremde abgestiegen. (Mai 96: 13,171).

Langenbruck (Baselland). Das Kurhaus, bisheriger Inhaber Hr. J. B. Gensli, ist dieser Tage um die Summe von 170,000 Fr. in den Besitz der Geschwister Renggli, frühere Pächter des Kitzzimmer und Sählischlössli übergegangen. Die Uebernahme erfolgt am 1. Oktober dieses Jahres.

Schweiz. Die Gesamtzahl der Reisenden in der Schweiz im Jahre 1896 betrug 45,383,677, was auf den Bahnkilometer 12,700 Reisende ergibt. Zusammen hat die Gesamtzahl durchfahren 891,272,601 km, was auf den Reisenden im Durchschnitt 19,74 km ausmacht.

Berner-Oberlandbahnen. Die Aktionär-Versammlung der Berner-Oberlandbahnen genehmigte den Geschäftsbericht und die Rechnung pro 1896. Nach dem Antrag des Verwaltungsrats wurden vom Aktivsaldo von 72,500 Fr. 64,750 Fr. zur Ausrichtung einer Dividende von 3.5 Prozent verwendet und 7700 Fr. auf neue Rechnung übertragen.

Saint-Cergues (Waadt). Berichtigung. Die in letzter Nummer erschienene Meldung, die „Société du Grand Hôtel de l'Observatoire, St. Cergues“ betreffend, ist dahin zu berichtigen, dass an der Spitze der Verwaltung die Herren W. Niess vom Hotel Victoria und A. R. Armleder vom Hotel Richemond, beide in Genf, stehen, währenddem in voriger Nummer Herr A. R. A. irrtümlicherweise allein genannt war.

Vorsicht. Gegenwärtig macht ein gewisser Herr Zang bei den Hoteliers der franz. Schweiz die Runde. Derselbe gibt sich als Hotelier aus und sucht die Menschenfreundlichkeit seiner Kollegen zu wecken unter der Vorgabe, es sei ihm auf der Insel Sicilien Hab' und Gut verbrannt, wesshalb er gedanke nach Eondon zu reisen, wozu ihm aber das Reisegeld fehle. Es soll Tage gegeben haben, wo er es bis auf 40-50 Fr. Almosen gebracht hat. Dieses „Geschäft“ betreibt er schon seit Monaten.

Die Gültigkeitsdauer der Retourbilletts in der Schweiz ist durch einen Beschluss der Konferenz der schweizerischen Bahnverwaltungen normiert worden. Die Gültigkeitsdauer der Retourbilletts im internen schweizerischen Verkehr — mit Ausschluss der nächstgelegenen Station vom Lösungsorte — kann von der Bestimmungsstation auf die doppelte Dauer verlängert werden mittelst Nachzahlung der halben Taxe einfacher Fahrt. d. h. durch Lösen eines halben Billets einfacher Fahrt der gleichen Klasse von der Bestimmungsstation nach der Abgangsstation. Die Neuerung wird voraussichtlich schon nächsten Monat in Kraft treten.

Plazierungspraxis. Ein von einer Frau geführtes Privat-Plazierungsbureau in Genf hat letzter Tage an eine grosse Zahl in der Schweiz in Stellung sich befindende Kellner Zirkulare versandt, in welchen den Empfängern bleibende lukrative Stellen in London in Aussicht gestellt werden. Die Plazierungsgebühr beträgt im Minimum 20 Fr. Wenn schon eine Anzahl Hoteliers durch den plötzlichen Verlust von Angestellten in Verlegenheit geraten, wie viel mehr wird es für die betreffenden Angestellten peinlich sein, wenn sie nach der Jubiläumsfeier sich auf dem Pflaster befinden. Das betr. Bureau rechnet wohl darauf, dass die Grosszahl von ihnen nach der Schweiz zurück zu kehren gezwungen sein wird, so dass das Stellenvermittlung mit hohen Gebühren dann von neuem los gehen kann.

„Wer gut schmirt, fährt gut“ ist bekanntlich ein altes Sprichwort, dessen Wahrheit nunmehr ein Erfinder auch auf die Schifffahrt anzuwenden versucht, nicht etwa in der Weise, dass er bei Dampfden treibenden Teilen eine besonders gute Schmirgel gibt, sondern den Schiffsrumpf aussen durch sinnreiche Vorrichtungen stets mit einer Oelschicht versieht, so dass das Oel die Reibung zwischen den Schiffswänden und dem Wasser vermindert und das Schiff glatt wie ein Aal die Fluten durchschneiden soll. Die Idee ist vor kurzem dem Marine-Ministerium der Vereinigten Staaten Nordamerikas unterbreitet worden, welches der Sache nicht unsympathisch gegenüber stehen und zu Versuchen in dieser Angelegenheit geneigt sein soll. Der Erfinder verspricht, auf diese Weise die Geschwindigkeit auf das Doppelte erhöhen zu können; auf die Versuche darf man also recht gespannt sein.

Vom Welpostkongress, der in Washington abgehalten wurde und dessen Verhandlungen vordaher geheim bleiben sollen, teilt die „Am. Schw. Ztg.“ noch mit: Eine Reihe wichtiger Beschlüsse wurden im Laufe der letzten Woche von den verschiedenen Komitees gefasst. Betreffend die Post-Geldsendungen kam man überein, dass als Basis der Auszahlung der Geldsendungen wie bisher die Währung des Landes gelten solle, wo die Auszahlung stattfindet. Ferner wurde beschlossen, die Raten für internationale Geldsendungen in grösseren Beträgen zu reduzieren. Es

sind hiermit Raten von Beträgen über 20 Dollars gemeint. Die Transitgebühren, d. h. die Abgaben an Länder, durch deren Gebiet Postsachen auf dem Wege von der Absendestelle bis zum Bestimmungsort zu passieren, wurden bedeutend herabgesetzt. Das bestehende System des Abrechnungswesens beschloss man abzuschaffen und die verschiedenen Länder auf Grund der letzten Berechnungen, welche vor etwa Jahresfrist vorgenommen wurden, in der Zukunft bis zum nächsten Kongress weiterzuführen. Das Projekt der Einführung einheitlicher Weltpostmarken stiess auf heftige Opposition und wurde schliesslich aufgegeben.

Tierquälerei in der Kochkunst. Man hat schon das „Nudeln der Gänse“ als Tierquälerei angesehen, und längst ist das „Ansetzen der Krebse“ in kaltem Wasser verurteilt; früher peitschte man Spanferkel mit Rutenhieben zu Tode, um das Fleisch noch zarter zu machen, und manche Köchin giess noch heute einem lebendigen Truthahne siedenden Rotwein, der mit Gewürzen versetzt ist, in den Schlund, hält den Schnabel zu und lässt das Tier an dem glühenden Getränk elendig ankommen. Doch Niemand kann raffinierter und grausamer in der Kochkunst sein, als der Chinese, wie einige Beispiele beweisen mögen. Man setzt Butter in einer Pfanne aufs Feuer und hält reichlich Cayennepfeffer, Salz u. s. w. zur Hand, dann nimmt man ein Huhn, eine Ente oder eine Gans und hält das Tier lebendig über die Pfanne, so dass die Füsse sie eben berühren. Die grosse Hitze lässt die Füsse des Tieres aufschwellen und zieht das Blut dahin. Nach einer oder zwei Minuten taucht man die Füsse abwechselnd in Gewürze und hält sie dann wieder in die Pfanne. Indem man dies mehrmals wiederholt, wird alles Blut aus dem Körper in die Füsse strömen und diese werden einige Zoll dick anschwellen und auch gewürzt sein. Die Füsse werden allein gegessen. Ein anderes Rezept der chinesischen Kochkunst lautet: Man führt ein niedrige Mauer aus Lehm mit einem inneren Zwischenraume von zwei bis drei Fuss auf, errichtet im Abstände von etwa zwei Fuss eine zweite Mauer und setzt in die Zwischenräume Töpfe mit Wein. Essig u. s. w. dann wird in dem inneren Raume ein ordentliches Feuer gemacht, in den äusseren ein lebendiges Lamm gesperrt. Dieses wird natürlich durch die grosse Hitze durstig und trinkt dann, indem es hin- und herläuft, um einen Ausweg zu finden, die Töpfe mit den verschiedenen Flüssigkeiten leer. Sind letztere getrunken und in das Fleisch übergegangen, so wird das Tier erschöpft, fällt tot nieder und ist in kurzer Zeit gebraten. — Auch Schildkröten werden im Norden Chinas in ähnlicher Weise bereitet, indem man sie in einen Topf mit Wasser auf's Feuer setzt und in dem Deckel ein Loch lässt, durch das das Tier gerade den Kopf herausstecken kann. Sobald das Wasser heiss ist, sucht das Tier natürlich den Kopf an die frische Luft zu bringen und wird nun mit gewürztem Wein getränkt, den es begierig herunter schluckt; dies dauert so lange, als das Tier noch Kraft besitzt den Kopf draussen zu halten, und da eine Schildkröte ein sehr zähes Leben hat, so endet eine Mästung erst dann, wenn das Tier gekocht ist. Wie schon gesagt, werden die Krebse, besonders in grösseren Restaurants, wo alles schnell gefördert werden muss, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht, um so die armen Geschöpfe langsam zu Tode zu martern. — Noch grausamer aber ist es — und das geschieht noch heute vielfach — den Krebsen, nachdem sie gewaschen, also noch lebend sind, die mittlere Schwanzflosse umzudrehen und mit derselben den Darm herauszureissen, um so den Schmutz vor dem Kochen zu entfernen. Krebse müssen, wenn sie wohlschmeckend sein sollen, mit siedendem Wasser auf's Feuer gebracht und bei sehr starkem Feuer gar gekocht werden. So tritt der Tod sofort ein und jede Quälerei wird vermieden. Wende man sich daher mit Verachtung ab von grausamen Tierquälereien und ermahne man die Köche immer wieder, human bei Tödtung der uns zur Nahrung dienenden Tiere zu verfahren, um so mehr, als dadurch der Genuss derselben wesentlich erhöht wird. (Gastronom*)

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Hiezu eine Beilage.

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.

Geschichtsname Nom	Vorname Prénom	Helmst Originaire de	Beruf Profession	Geb. Né	No.
Kraneis	Walter	Braunschweig	Kellner Sommelier	1879	17-30

gung der Freundschaft. Gleichwohl war es nicht erlaubt, auf das Wohl aller Personen zu trinken, welche bei Tische sassen, und bei Frauen z. B. waren nur ihre Verwandten, Freunde und der Wirt dazu berechtigt.

Bei den Celten und Germanen pflegte, wenn am Tisch der Krug die Runde machte, jeder, welcher trank, seinen Nachbar zu grüssen und ihm dann den Krug zu überreichen, und niemand, dem die Worte zugerufen wurden: „Ich trinke dir zu!“ durfte ungeahndet es wagen, nicht Bescheid zu thun. Um Streitigkeiten zu vermeiden, verbot daher Karl der Grosse ausdrücklich seinen Kriegern, solange sie bei der Armee wären, sich gegenseitig zuzutrinken, und die Kirche suchte Jahrhunderte hindurch vergeblich die Gewohnheit zu unterdrücken, zum Gedächtnis der Heiligen zu trinken, da ihrer gar zu viele waren. Denn wie die Griechen und die Römer zu Ehren der Götter und Halbgötter, pflegten die zum Christentum bekehrten Heiden zur Ehre Gottes, des Heilandes, der heiligen Jungfrau, der Dreifaltigkeit und der Heiligen Becher zu leeren, und trotz aller Verbote gelang es den Bischöfen nur, die Zahl der Heiligen zu beschränken, deren Gedächtnis oder „Minn“ (minni) man trank. So erhielt sich in den Niederlanden noch langezeit die St. Gaerteminne oder Getrudsminne, im Norden die Kanuts- und Eriksminne, anderwärts die Ulriksminne, der „Martins-, Stephans-, Michaelis- und Nikolaustrunk“, und bis auf unsere Tage blieb die „Johannisliebe“, welcher die Legende des heiligen Evangelisten als Anhaltspunkt diente, um sich in einen kirchlichen Brauch zu verwandeln.

In England ward der angelsächsische Trinkspruch: „was hail!“ Veranlassung, die Bowle, welche früher bei den Schmausereien der Weihnachtszeit nicht fehlen durfte, um aus ihr auf die Gesundheit jedes Anwesenden zu trinken, wassail-bowl oder wassell-bowl zu nennen, und noch jetzt ist es bei Festmahlen von Korporationen Sitte, nach dem Essen auf das Wohl der Brüder aus dem sogenannten loving up, einem grossen silbernen Becher mit Henkeln, zu trinken, der links herum von einem zum andern geht. Die alten Toaste: „Wass hail!“ und „Drinc hail!“ sind durch die jetzt üblichen: „Come, here's to you“ und „I'll pledge you!“ ersetzt worden, aber die geröstete Brodschmitte (toast), welche ehemals in England von demjenigen, der eine Gesundheit ausbringen wollte, in den vollen Becher geworfen und, sobald der Becher leer war, gegessen wurde, lässt noch heutigentags jeden Trinkspruch als Toast bezeichnen. Auch die Gewohnheit, beim Gesundheitsausbringen, dasselbe Trinkgeschirr herumzugeben, hat schon längst fast überall aufgehört, aber der deutsche Brauch, dafür mit den Gläsern anzustossen, ist so allgemein geworden, dass er in Frankreich trinquer (vom deutschen trinken) heisst. Im Französischen heisst Gesundheitsausbringen porter des brindes. Letzteres Wort ist deutschen Ursprungs, was aus dem gleichlautenden italienischen Ausdruck für Gesundheitstrinken brindisi (der jetzt mehr und mehr von dem Worte Toast verdrängt wird) ersichtlich wird. Brindisi ist nämlich nichts anderes als eine Zusammenziehung der Worte „Bring' dir sie“ (sc. die Trinkschale).

G. Ryhner Mühlegasse Zürich I.
Special-Agentur
Kauf und Pacht von
Hôtels & Restaurants

Zu verkaufen: 1340

- 4 Hotels I. Ranges in Preisen von Fr. 375,000 bis Fr. 450,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 60,000 bis Fr. 225,000.
- 13 Hotels II. Ranges in Preisen von Fr. 60,000 bis Fr. 270,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 15,000 bis Fr. 70,000.
- 7 Landgasthöfe in Preisen von Fr. 50,000 bis Fr. 90,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 7,000 bis Fr. 20,000.
- 4 Restaurants in Preisen von Fr. 45,000 bis Fr. 95,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 8,000 bis Fr. 16,000.

Zu verpachten:

- 1 Hotel am Luganensee, 24 Betten, Pachtzins Fr. 1500.
- 1 Landgasthof im Kt. Basel, Pachtzins Fr. 4200.

Angemeldete Kauf- u. Pachtliebhaber:

- 2 Kaufliebhaber f. Hotels I. R., offerier. b. Fr. 200,000 Anzahlung.
- 5 Kaufliebhaber f. Hotels II. R., offerier. Fr. 15-50,000 Anzahlung.
- 3 Pachtliebhaber f. Hotels, offerieren bis Fr. 15,000 jährl. Pachtzins.

Natürliche kohlensäure Mineralwässer:

Kronthal im Taunus. Eisenfreies Tafelgetränk. Vorzüglich für den Magen und gegen Verschleimungen jeder Art. 19 goldene Medaillen. Hoflieferant S. K. H. des Grossherzogs von Baden.

Die 1/4 Flasche à 45 Cts., die 1/2 Flasche à 28 Cts.

Liel im Schwarzwald. Ein ausgezeichnetes Eisensäuerling der für das Blut und die Verdauung sehr günstig wirkt.

Die 1/4 Flasche à 35 Cts., die 1/2 Flasche à 25 Cts.

Niederlage bei 1319

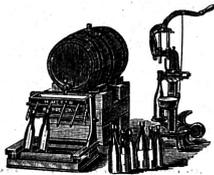
A. Kümlich

Basel, 41 Elisabethenstrasse. — Telefon 2399

Versandt nach Auswärts.

Preise ab Basel verstanden.

H. Meyer, Kupferschmid, Rapperswil, St. Gallen



empfeilt zur gef. Abnahme seine bestbewährten

Flaschenabfüll- u. Bouchirmaschinen, Dampfwaschherde.

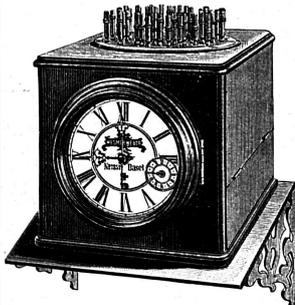
Solide Arbeit. Grösste Leistungsfähigkeit.

Lieferung aller Arten Kochgeschirre.

Gute Bedienung. Mässige Preise.

Elektr. Central-Weckapparat für Hotels

Silberne Medaille Genf 1896



Funktioniert präzise und ohne Störung für die Zimmernachbarn.

Langjährige

Garantie.

Patentiert

In den hauptsächlichsten Ländern.

Prospekte gratis.

Den HH. Hoteliers angelegentlichst empfohlen.

L. Mesmer-Weber, Basel

Sternengasse 21



Balsthaler Closetpapier.

Wer ein vorzügliches u. billiges Closetpapier, sowohl in Paketen mit garantierter Blattzahl, als auch auf perforierten oder unperforierten Rollen mit garantierter Couponzahl à 500 oder à 1000 wünscht, achte auf nebenstehende Fabrikmarke, welche nebst Blatt- od. Couponzahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist. Muster und Bezugsquellenliste versendet das

Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsthal in Zürich.

Fabrik-Marke
Gesetzt, geschützt.

951]



Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel 288
 Médailles de 1^{er} ordre aux Expositions.
 Marque admise dans tous les bons hôtels suisses.
 Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
 Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City EC.

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL (SUISSE)

SWISS CHAMPAGNE



Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Hôtel à vendre.

A remettre dans une grande ville de la Suisse romande un hôtel de 75 lits bien installé et ayant ancienne et bonne clientèle. Situé sur une place très centrale avec belle vue et terrasse. Rei dom-nt assuré. S'adr. sous chiff. K 3803 L à l'agence de publicité Haassenstein & Vogler, Lausanne. [1230

Tafel-Senf-

Fabrik

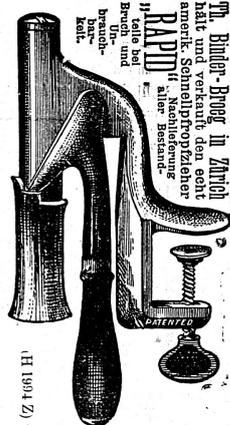
von

Rensch-Miville

vormals Ambr. Bohny.

BASEL

Gegründet 1834. 1272



(H 1904 Z)

Parketol.

D. R. P. gesetzl. geschützt, neuestes bestes u. einfachstes Mittel für Parketböden u. zum Aufreihen von Linoleum. Wird 1-2mal aufgespritzt. Sofort trocken, schützt gegen Flecken, die Böden können mass aufgerichtet werden, daher schon in sanitärer Beziehung für Schlafzimmer unentbehrlich. Wachsen und Bohlen fällt ganz fort, jahrelang haltbar.

Zu beziehen den Liter geblich 4 S.— farblos 4 8.50 aus der Fabrik: Höchster Lackwerk, K. Brassmann, Höchst a. M.

Omnibus.

A vendre un omnibus à 6 places usagé. 1392
 S'adresser l'Hôtel du Nord, Genève. (H c 4188 X)

Universalpumpe,



empfehlenversteht
 keine spritze, zugleich
 beste Gartenspritze.
 einfachste Bedienung.
 geringste
 Kraftanstrengung.
 Von jedermann bedienbar.

Allein-Verkauf bei:

Albert Furrer, Winterthur.

Prospekte gratis und franko. 628

Neue II. Filiale Zürich, Gemüsebrücke (Hotel Schwert)

MAX OETTINGER
 Cigarren-Import

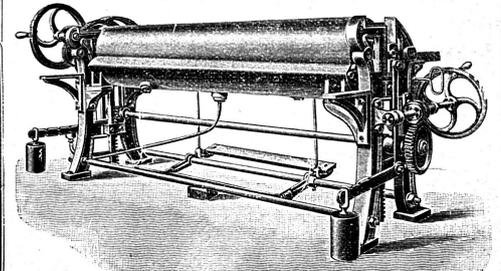
BASEL

Zürich - St. Ludwig i. E.

Unentbehrlich für Hotels und Pensionen.
Neues System Bügel- u. Trockenmaschine m. Dampf- u. Gasheizung

mit elastischer Pression, womit glatte gestärkte Wäsche gebügelt werden kann. Einziges System gestärkte Vorhänge bügeln zu können, und völlig trockene und glatte Bett- und Tischwäsche zu erhalten.

Centrifugal-Ausringmaschine mit einfacher und doppelter Friction.



Komplete Wascheinrichtungen.

C. Séguin, Constructeur, Mülhausen i. E.

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.

Passugger
Tafelwasser.

Natronsäuerling aus dem Quellengebiet der Rabnischlucht bei Chur.

Erfrischungs- und Tafelgetränk ersten Ranges, besonders zuträglich durch die säuretilgende Wirkung.

— Sehr billig —

Zu beziehen überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken; kostenweise auch durch die Betriebsdirektion der Passugger Heilquellen A. G. in Zürich. 1331

Hotel-Personal

haupts. ehlich:

Chefs de réception

Sekretäre

Oberkellner

Zimmerkellner

Restaurant-Kellner

Saalkellner

empfehlen die

Plazierungs-Bureaux

des

Genfer-Vereins.

GENÈVE, 4 Rue Gevray 4.

ZÜRICH, 23 Linthescher-Strasse 23.

A louer hôtel 1^{er} ordre

avec vente du fond d'hôtel, grande ville sud-est France, rapport brut fr. 600,000, net fr. 240,000, location annuel avec long-bail fr. 120,000, vente du fond de fr. 6 à 700,000 ou bien vendre ledit fr. 3,500,000. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre 1252.

Schweiz - London

über

Strassburg-Brüssel und Ostende-Dover

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

Seidene Bastrobe Fr. 10.80

bis 77.50 per Stoff zu kompletter Robe
Tussors und Shantungs

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 29.50 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-Fouldars bedruckt „ „ 1.20 — 6.55 Seiden-Bengalines „ „ 2.15 — 11.60
per Meter. Seiden-Armures, Monopols, Cristalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovita, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.
G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Roche-Holzhalb, Zürich

Fortwährend Lager echter Champagnerweine.

3112

VICTORIA-BRUNNEN
Oberlahnstein 4/5 Ems.
Natürliches Mineralwasser
mehrfach preisgekrönt.

Tafelgetränk des Kgl. Niederl. Hofes, in stets frischer Füllung. Käuflich bei allen besseren Mineralwasserhandlungen, Apotheken und Hotels. (H 64223) 1253

Pacht-Ausschreibung

über den

Kurort Weissenstein bei Solothurn.

Dieser, der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn gehörende, rühmlichst bekannte Luft-Kurort, bestehend in einem geräumigen, komfortabel eingerichteten Kur-Hotel und einem Sennberg von 107 Hektaren ergiebigen Matt- und Weidland, wird wegen Kündigung der Pacht auf 1. April 1898 zur Wiederverpachtung ausgeschrieben.

Das auf einem der schönsten Punkte der Jurakette, 1800 Meter über Meer gelegene Kur-Hotel, mit seinen geräumigen Speisesälen, Damensalon, Billardzimmer, grosser Trinkhalle, etwa 70 Schlafzimmern, Post, Telegraph etc., ist von den Bahnstationen Solothurn und Münster aus durch gute Bergstrassen in 2—3 Stunden zu Fuss oder Wagen leicht erreichbar.

Vermöge seiner freundlichen Spazierwege durch Wald und Weid, seiner herrlichen Alpenluft und insbesondere seiner unvergleichlich grossartig schönen Aussicht auf die schweizerische Alpenkette, den Schwarzwald und die Seen von Biel, Neuenburg und Murten, erfreut sich dieser Kurort einer ausserordentlich starken und durch die Touristenwelt stets zunehmenden Frequenz.

Auf Wunsch werden Hotel und Sennberg getrennt auf eine grössere Anzahl von Jahren in Pacht gegeben.

Betreffend näherer Pachtbedingungen oder Besichtigung der Pachtobjekte beliebe man sich an den Domänenkommissär der Bürgergemeinde, Herrn Statthalter Viktor Tschuy, zu wenden, an welchen auch schriftliche Angebote versiegelt mit der Überschrift „Pachtangebot für Kurort Weissenstein“ bis längstens den 30. Juli nächstkünftig einzusenden sind.

Solothurn, den 1. Juni 1897.

Für die Bürgerrats-Kommission:
B. Roth, Amtmann.

MAISON FONDÉE EN 1829.
SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE
GENÈVE 1896
MÉDAILLE D'OR



LOUIS MAULLER & C^o
MOTIERS-TRAVERS
(Suisse) 1107

Orell Füssli, Verlag, Zürich.

Das Hotelwesen der Gegenwart

von Eduard Guyer.

Prachtwerk, 361 Seiten in gr. 8^o und 73 Originalabbild. von Pflanz, Grandrissen, Facaden, innern Räumlichkeiten u. s. w. 2. Aufl. Preis brosch. 16 Fr., in feinem Einband mit Golddruck 18 Fr. Die franz. Ausgabe kostet brosch. 15 Fr., fein geb. 18 Fr. 1297

Dictionnaire universel

pour la traduction des menus en français, anglais et allemand.

Allgemeines Wörterbuch für Uebersetzung der Speisekarten, von Henry Duchamp und Albert Jenning, Preis in elegantem Einband 2 Fr.
Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.

III. Prospekt-Preisverkauft-Werke etc.

Cliches & Zeichnungen

jeder Art liefern rasch & billig

MÜLLER & TRÜB, AARAU.

EIGENE MALER, ZEICHNER & PHOTOGRAPHEN.

Man verlange Probearbeiten & Preise.

Champignons

täglich frisch

liefert die



Champignons-Cultur

von 1281

Samuel Naegelin

in Basel.

Preis-Courant zu Diensten.

Union Helvetia

Verein schweizer. Hotelangestellter

empfiehlt sich zur Vermittlung von nur tüchtigem Hotelpersonal aller Branchen und beiderlei Geschlechts. Spezialbureau für 957

Pa. Chefs- u. Aides de cuisine
Concierges, Conducteurs und Portiers. Kellner jed. Kategorie.

TELEPHON.

Adresse für Briefe u. Telegramme:

Union Helvetia, Luzern.

S. GARBARSKY

Chemiserie de 1^{er} ordre

Löwenstrasse 51 Zürich Telephone 3370.

Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in grösster Auswahl und bester Ausführung.

Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Sichere Existenz

für einen jüngeren Fachgenossen.

Eines der frequentiertesten, grösseren

Fremden-Etablissements in Davos-Platz

mit Jahresbetrieb, soll auf Herbst oder nächstes Frühjahr unter sehr günstigen Bedingungen verkauft werden, weil der jetzige Besitzer sich zur Ruhe setzen will. Grosse Baarmittel sind zur Uebernahme nicht notwendig, indem einem jungen Manne, der betreffend Charakter, Solidität und Tüchtigkeit im Geschäft genügende Garantie bietet, sehr günstige Zahlungsbedingungen gestellt werden könnten.

Schriftliche Anfragen von Selbstkäufern mit Angabe von Referenzen und unter Adresse: „Hotel-Verkauf Davos“ befördert die Expedition der „Hotel-Revue“.

Einfache Anfragen nach der Firma des zu verkaufenden Hauses oder Anfragen von Zwischenhändlern werden nicht beantwortet.

ABSINTHE, QUALITÉ SUPÉRIEURE

Vermouth, Bitter, Gentiane, Kirsch,

Rhum, Cognac, Liqueurs douces, Sirops.

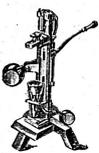
SANDOZ & GIOVENNI

à MOTIERS (Val de Travers).

Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll-, Verkapselungs-Apparate etc., neuester bestbewährter Construction, Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen, sowie sämtliche Kellerei-Geräthe. 811
Mehrfährige Garantie solider Ausführung.

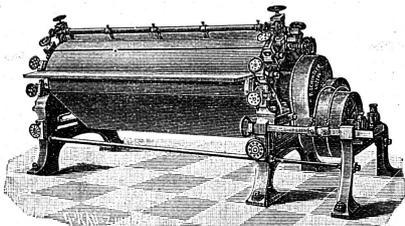
F. C. Michel, Frankfurt a. M.



Ateliers de Constructions mécaniques

ROB. SCHINDLER, LUCERNE

Spécialité d'Ascenseurs et Blanchisseries pour Hôtels.



Machine à laver, système Robert Schindler.

Installations de Blanchisseries modèles. 1031

Lavage par mouvement de lessiv spécial, grand débit, pas d'usure, superbe travail.

Breveté en Suisse, France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Italie, Belgique, Angleterre, Etats-Unis.

Ascenseurs, Monte-charges, Monte-plats, hydrauliques et électriques.

Plus de 200 installations en Suisse.

Exposition permanente des appareils à Lucerne.

Références des 1^{ers} hôtels. —> TELEPHONE. —< Catalogue et devis gratuits.

Lenzburger Confituren

sind anerkannt die Besten.

Dürfen auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Unvergleichlich besser als der sogenannte Tafelhonig, weil reines Produkt aus Frucht u. Zucker.

Zu haben in allen besseren Comestibles- und Delikatessen-Handlungen in Eimern von 25, 10 und 5 Kilo.

Conservenfabrik Lenzburg
HENGKELL & ROTH.
Grösste Beerenobstkultur der Schweiz.

Hotel-Adressbuch der Schweiz.

Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein.

Zweite verbesserte Ausgabe

5000 Adressen enthaltend.

Zum Preise von 5 Fr. (für Vereinsmitglieder 3 Fr.) zu beziehen durch das Offizielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

Madame Konkurrenz!

Sie sind sehr angenehm, Madame! doch ich muss wirklich bedauern, ich kann Sie jetzt nicht empfangen; bedenken Sie, im vergangenen Jahre liess ich Ihre halben mein Haus von unten bis oben neu renovieren; liess die Möbel alle neu überziehen und zum Teil durch elegantere, im vornehmeren Styl ersetzen. Da Ihnen, Madame, die 52 Fenster meines Hauses nicht elegant genug waren, liess ich dieselben nach Ihrem Geschmack herstellen; da die Treppen nach Ihrer Angabe absolut aus Marmor sein mussten, entschloss ich mich auch dazu, ja sogar für echte persische Flockenteppiche habe ich gesorgt, Madame! Besinnen Sie sich noch auf jene Unterredung, die ich mit Ihnen damals im Damenzimmer hatte? — Ja. — Sie drückten mir die Hand, Madame, Sie sagten mir in überaus liebenswürdiger Weise die wenigen, für mich so grossen Worte: Sie haben ein Musterhaus! Ein Haus mit allem Comfort der Neuzeit! — Ja, Bester, das war damals, heute ist die Sache ganz anders. — Sehen Sie doch einmal Ihre Herren Kollegen an! Gestern machte ich ihnen meine Aufwartung, liess so nebenbei einige Bemerkungen fallen, wie: Wären nicht wirkliche Gobelins den imitierten vorzuziehen? Der Chef des Hauses klingelte und gab dem Diener den Befehl: Lassen Sie die Zimmer No. 8, 10, 12, 14 schliessen, das Empfangszimmer ebenfalls. Aber, warum? Warum? Sie sehen hier Madame Konkurrenz! Angenehm, und? — Madame wünscht echte Gobelins, und das genügt. Aber bedenken Sie doch die ungeheure Ausgabe! Macht nichts — es bleibt, wie ich gesagt: Schliessen und echte Gobelins! — Das ist allerdings sehr entgegenkommend, eine Hochachtung, Madame, die sich wohl nur ein Millionär erlauben darf, der nicht weiss, was er mit seinem Gelde machen soll, der, erlauben Sie, meine Gnädigste, den harten Ausdruck, um Ihre Gunst buhlt, dem ein Lächeln aus Ihrem Antlitz ein Paradies ist! Der sagt: Entweder Alles oder Nichts, ich bin der Gebieter, der Herr, der Befehlende. — Bedenken Sie, Madame, in früherer Zeit, wenn man sich da so viel Geld erspart hatte, dass die Zinsen genühten, um bescheiden zu leben, verkaufte man sein Haus an einen tüchtigen, fleissigen Menschen, der sein Geschäft verstand und sein Glück sah man in dem seinigen. — Heute braucht man ein solches Kapital um anzufangen, wie man in damaliger Zeit aufhörte, ja, wohin soll denn das führen? — Mein ganzes Vermögen steckt in meinem Hause, überall finden sie Gold und Silber, an den Wänden, auf den Tischen! nur nichts in der Kasse. — dort liegen — Schweigen Sie, ich gestehe, keiner Ihrer Herren Kollegen hat so mit mir gesprochen. Sie sind nicht auf der Höhe! Einer Dame tritt man nicht so kühn entgegen. Sie haben in Ihrem Wesen etwas Verletzendes, was kümmert mich Ihre Offenheit, wie: Wo Sie anfangen! — Wo Sie aufhören! Ob was in der Kasse! — Das sind Albernheiten, für die ich mich absolut nicht interessiere. — Ich kam, um Ihnen zu sagen: Eine Studienreise zu machen, dort die elegantesten Hotels, Restaurants, Weinstuben zu besuchen, sich von all' dem Gesehenen das Beste zu notiren, damit Sie in einer Haupt- und Residenzstadt ein internationales Haus schaffen, was allen anderen Häusern die Spitze bietet. Reisen Sie erst in Deutschland einige Zeit, fahren Sie dann nach England, Frankreich, Russland, Italien, Schweiz, reisen Sie nach Amerika

u. s. w., dann kommen Sie zurück und legen los und zeigen, was Sie können. — Zu gütig, Madame, aber ich ziehe es vor, von diesem Vorschlag keinen Gebrauch zu machen, ich will versuchen, mit den anderen Herren Kollegen gleichen Schritt und Tritt zu halten, vielleicht gelingt es mir, auch so Ihre werthe Gunst zu erringen; bin ja noch jung und wenn Sie so gütig sein wollten, einmal eine lange Zeit bei meinen Herren Kollegen und mir Ihre Besuche einzustellen — uns wäre wirklich allen geholfen, glauben Sie mir, Madame, Allen. — Darf ich mir erlauben, auch Ihnen einen Vorschlag zu machen? — Bitte, Sie interessieren mich: — Gehen Sie nach Afrika, nach dem Lande, von dem man sich so viel verspricht, machen Sie dort die Menschen recht, recht glücklich, bauen Sie dort was Sie wollen, lassen Sie anstatt Putzschreien echte Perlen und Edelsteine in's Glas setzen, lassen Sie von den Zinnen des Daches eine Fahne wehen: Das erste Haus der alten und neuen Welt! — Bitte einen Wagen! — Sehr gern, sehr gern — und gute Reise, Madame Konkurrenz! Breslau. Hermann Schneider.



Unzerbrechliches Porzellan. Einem Japanesen Namens Matsumura soll es gelungen sein, unzerbrechliches Porzellan herzustellen. Wenn sich diese Erfindung als praktisch erweist, dürfte sie bald den Siegeslauf um die Erde machen. Allerdings müsste das unzerbrechliche Porzellan zuverlässiger sein, als das seitherig „unzerbrechliche“ Glas, das sogenannte „Hartglas“, das oft genug unheimlich auseinanderplatzt.

Abgeschnittene Blumen lange frisch zu erhalten. Man stelle vor allen Dingen nicht zu viele Blumen in das nämliche Glas, erneuere das Wasser täglich und beschnide die Stiele ein wenig; jedes welke Blättchen ist sofort zu entfernen. Beim Wechseln des Wassers füge man jedesmal eine kleine Prise salpetersaures Natron zu. Bei dieser Behandlung wird man die Freude haben, die Blumen acht bis vierzehn Tage in ihrer vollen Schönheit zu erhalten.

Täuschung über das Alter des Weines. Es ist der Stolz des Weinkenners, wenn er aus seinem Keller die verstaubte, mit zahlreichen Lagen von Spinnweben bedeckte „Flasche hervorholen lässt. Die Amerikaner haben die Schwäche des Publikums für die unwobene Flasche erkannt und es hat sich eine förmliche Industrie der Spinnweizucht entwickelt, um die Keller von Restaurateuren und Hotelbesitzern mit den fleissigen Tieren zu versorgen, die in wenigen Tagen aus neuem Wein alten machen — wenigstens äusserlich. Die Industrie muss sehr lukrativ sein, denn der Marktpreis beträgt in Amerika für gute Exemplare 40 Mark das Stück.

Aufbewahrung des Spargels. Wer da weiss, wie frisch gestochener und gut zubereiteter Spargel mundet, wird oft die Wahrnehmung machen, dass das herrlichste Gemüse trotz guter Zubereitung doch sehr verschieden sein kann. Bevor der Spargel in die Stadtküche kommt, wird er verschieden vorbereitet. Manche Züchter bewahren ihn im kühlen Keller auf und be-

decken ihn mit feuchtem Sand, andere legen ihn bis zum nächsten Morgen, wo er abgeschickt wird, in Wasser. Dadurch erhält er zwar ein besseres Aussehen, die grünen Spitzen haben sich verloren, und schnee Weiss liegt er auf dem Verkaufstische der Markthalle; aber die Zunge merkt gleich heraus, dass solcher Spargel nur gut ist für die Augen, nicht aber für den Geschmack. Spargel enthält im allgemeinen 94% Wasser und 6% feste Bestandteile, die sich aus Zellstoff, Eiweiss, Salzen und Asparagin zusammensetzen. Neben diesen Dingen finden sich noch unwägbare aromatische Stoffe darin. Liegt nun Spargel lange Zeit in Wasser, so nimmt er Wasser auf. Die dadurch bewirkte Gewichtszunahme mag für den Käufer keine Benachteiligung sein, da er beim Sandspargel auch Sand mitkauft; aber das Wassern entzieht ihm auch einen Teil des Asparagins und über 10% der anorganischen Salze; die Güte des Spargels verliert also durch das Wassern bedeutend. Wer also dem Spargel sein angenehmes Aroma und seinen charakteristischen Geschmack erhalten will, sei sparsam mit Wasser, wasche nur die geschälten Stiele, koche ihn im Spargel-Kocher mit Dampf, oder, wenn das Wasser nicht zu vermeiden ist, setze ihn wenigstens nie kalt auf, sondern werfe ihn in siedendes Wasser, damit — wie bei einem Stück Fleisch — die Eiweiss-Körper schnell gerinnen und so aus den inneren Bestandteilen nichts entweichen lassen. Nur wer Spargel zu Suppen verwenden will, darf reichlich Wasser nehmen. Sonst giest er das köstliche Aroma einfach mit dem Wasser fort.

Fiaker ohne Pferde. Die Nachricht, dass die grösste der Pariser Lohnwagen-Gesellschaften, die Compagnie générale des Petites Voitures, mit dem Plane umgeht, schon in allernächster Zeit fünfhundert Automobil-Fiaker in den Verkehr zu bringen, erregt begreiflicherweise unter den Pariser grossen Aufsehen. Gegenwärtig werden die verschiedenen Modelle der Motorwagen geprüft und binnen vierzehn Tagen, während deren die Versuche vorgenommen werden, wird die Entscheidung fallen. Die grossen Gesellschaften haben alles Interesse daran, die Pferde ehestens durch Motore zu ersetzen, da sie auf diese Weise keiner bedeutenden Kavallerie — je drei Pferde für einen Wagen —, keiner kostspieligen Ernährung und namentlich keiner ausgedehnten Stallungen bedürfen, die bei den hohen Preisen der Grundstücke bedeutende Kapitalien immobilisieren. Unter solchen Umständen ziehen sie es vor, eine einmalige grosse Ausgabe zur Anschaffung der Motorwagen — etwa 6—7000 Fr. pro Stück — zu machen, deren Amortisierung erheblich rascher erfolgen könnte, als dies mit dem gegenwärtigen Material möglich ist. Die Fiakerkutscher, die nach einer Kundmachung der erwähnten Gesellschaft beibehalten werden sollen, werden nach und nach auf die Leitung der neuen Wagen eingeebnet werden, die nur hinsichtlich des Umwendens einige Schwierigkeiten bieten. Die jungen Kutscher sind mit Leib und Seele für die Neuerung eingenommen und weisen mit Recht auf die grossen Vorteile hin, die ihnen aus dieser erwachsen würden, da sie dann nicht mehr nötig hätten, zwei- oder dreimal täglich eine Stunde zu verlieren, um das Pferd zu wechseln. Die Unfälle, die man befürchtet, dürften nicht zahlreicher sein, als gegenwärtig, und nur in den engen Strassen würde der Verkehr einige Schwierigkeiten bieten.



Zürich's Hotelindustrie.*)

(Fortsetzung.)

Die weisen Lehren, die Ammenhusen, gestützt auf ein verwandtes Werk des Italiensers Jacobus de Cessalis, seinen Landsleuten erteilte, scheinen in weitem Kreise beachtet worden zu sein; es rühmen wenigstens alle Reisebeschreibungen aus der unmittelbaren folgenden Zeit die freundliche Behandlung von Seite der Wirte unserer Lande, wie die Sicherheit in den Wirtschaftshäusern und auf den Strassen. In jenen Tagen dagegen, wo der deutsche Humanist und Raubritter ausrief: „Es ist eine Lust zu leben“, entwarf der feingebildete Erasmus aus Rotterdam, der nach langen Reisen oft und gern nach Basel kam und hier seine Ruhestätte fand, ein etwas düsteres Bild von dem Wirtschaftshausleben, das allerdings zunächst mehr auf Deutschland und Italien als auf die Schweiz sich zu beziehen scheint.

Die Wirte werden von Erasmus als sehr unfreundliche dem Wirtepatron St. Urban sehr unähnliche, nicht weniger als urbane, vielmehr übermütige und unfreundliche Patrone, die Wirtschaftshäuser als höchst unsaubere Spelunken geschildert. Von einem freund-

lichen Empfange der Gäste war bei den deutschen Wirten keine Rede. Auf die Anfrage, ob man ein Nachtquartier finden könne, wurde in der Regel nicht einmal geantwortet; wurde man nicht abgewiesen, so musste man annehmen, man könne ein Lager finden: Die leichtverständliche Anweisung des Stalles erfolgte durch das leichtverständliche Hindendeuten auf einen Schopf. Hätte damals ein Reisender mit dem Dichter des Trompeter von Säckingen gerufen: „Gastwirt, du kühler, öffne das Thor“, so wäre er mindestens begossen worden, denn die Wirte der alten Zeit huldigten dem Spruche des Weltweisen Chilo von Lazedämon: „Verlange nichts zu ungestim.“

In der Regel wurde nicht jeder Gast einzeln bedient, sondern das Essen für alle Gäste gemeinsam aufgetragen, indem man die Mahlzeit bis zu der Zeit hinauschoh, da man keine Gäste mehr zu erwarten hatte. In dieser langen Pause kleideten sich die Gäste, wie Erasmus in seiner drastischen Art erzählt, um, und zwar im Wirtshaus, reinigten Stiefel und Schuhe, wechselten selbst das Hemd. Dann wurden die Gäste zu acht an eine Tafel gesetzt, auf welche ein Tischuch von der Feinheit eines Segeltuches ausgebreitet wurde. Aus Langeweile reinigten die Gäste die hölzernen Teller, die hölzernen Löffel, selbst das Brot.

Ein bärtiger Kellner, der mit der Bedienung das Rechnungswesen besorgte, knurrte jeden Gast an, der nach besserem Wein verlangte. Erst wenn die Mahlzeit mit ihrem ewig sich gleich bleibenden Speisezettel zu Ende war, durfte jeder Gast nach Herzenslust auf eigene Rechnung Wein bestellen. Uebrigens scheinen auch schon damals die Zürcherweine nicht

immer zu den schlechtesten gehört zu haben, wenn schon die damaligen Schriftsteller in ihren Berichten vom Zürcherweine sagten, dass er selbst eiserne Reifen durchfresse, und der einstige schweizerische Kardinal Schinner sogar empfahl, die Zürcherischen Weinberge auszurotten weil unsere Weine ihm zu sauer waren. Johannes von Winterthur gab 1336 ein lebenswürdiges Urteil über unseren Traubensaft. Er schreibt, dass damals der Zürcherwein so süss geworden, dass er vielfach dem Elsässer (heutigem Markgräfler) vorgezogen worden sei. 12 Jahre lang habe im Zürichbiet die Besserung angehalten und es gab eine solche Menge, dass die Fässer nicht reichten und niemand mehr Wein kaufen wollte. Die Weinbauern seien damals verarmt, da der Saum nur 18 Pfennig galt. Im Jahre 1479 war der Zürcherwein sogar so gut geraten, dass man ihn „Königs“- oder „Bruderwein“ nannte.

Fortfahrend in der Schilderung Erasmus von Rotterdam drückt dieser vorerst seinen Aerger darüber aus, dass in den Gasthöfen namentlich stinkender oder lebendiger Käse serviert wurde. Nach dem Essen erst entfaltete sich das rechte Wirtschaftshausleben, wo die alte germanische Trinklust sich immer von Neuem bewährte. Endlich wurde die ganze animierte Gesellschaft, oft bis 90 Köpfe zählend, in den grossen Schlaftsaal kommandiert und hier eingepfercht. Der boshafte Erasmus versichert, ein echter deutscher Wirt habe seine Leintücher ein halbes Jahr auf dem Bette liegen gelassen. Im Stalle musste der Reisende sein Pferd selber besorgen. Heu wurde nur ungerne und zu gleichen Preisen wie Hafer verabfolgt.

(Fortsetzung folgt.)

*) Aus: „Zürich und seine Gasthöfe“ verfasst und herausgegeben von J. Enderli, Journalist Zürich, Selbstverlag.

