

10 Hauptregeln einer vernünftigen Küchenführung

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **10 (1901)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-521686>

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.

Erscheint ♦♦ ♦♦ **Samstage**

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

Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Paraissant ♦♦ ♦♦ **le Samedi**

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

Annonces:
7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins**

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôtelières**

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

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen
Exonérations des Souhais de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der **Fachschule** des Schweizer Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

- Hr. Antille L., Hotel du Parc, Montana . . . Fr. 10
 - „ Kunz J., Hotel Bon-Port, Territet . . . 10
 - „ Odomart M., Hotel Terminus, Engelberg . . 10
- Total Fr. 30 —
Uebertrag von voriger Nummer . . 2,522.50
Summa Fr. 2,552.50

Bundesbahnen und Fremdenverkehr.

Der erste Bundesrat ist in der ersten Stunde des neuen Jahrhunderts dahingesaunt, von der Bevölkerung Aaraus würdig geschmückt und von derjenigen Berns ebenso würdig empfangen. Es ist dieser Wendepunkt in Transportwesen von eminenter Bedeutung für den Fremdenverkehr, weniger in direkter, als vielmehr in indirekter Beziehung.

In diversen Gewerbe- und Industriekreisen rüstet man sich jetzt schon, um in gegebenen Momente mit Anträgen, durch welche Verbesserungen und Erleichterungen erstrebt werden, aufzutreten zu können. Warum sollten nun nicht auch die Hoteliers ein Gleiches thun? Bezüglich des Personentransportes ist gewiss Niemand besser in der Lage, die bestehenden Mängel und wünschenswerten Verbesserungen zu kennen, sei es aus eigener Erfahrung, sei es durch die Beziehungen zum reisenden Publikum.

Bereits sind aus unseren Kreisen Stimmen laut geworden, es möchte unser Bureau auch in dieser Beziehung als Centralstelle angesehen werden, bei welcher Wünsche und Anträge zur Ausarbeitung und Weiterleitung eingereicht werden sollen.

Die Schweiz steht als Musterland des Fremdenverkehrs da und sie wird es auch bleiben, dagegen hat z. B. Oesterreich, resp. das Tirol, welches mit ihr in Konkurrenz tritt, das von ihr voraus, dass der Staat immer derjenige ist, der zuerst eingreift und hilft, wenn es gilt, den Fremdenverkehr zu fördern. In der Schweiz sind bis jetzt derartige Versuche resultatlos verlaufen, einige Fälle lokaler Natur ausgenommen.

Wir zweifeln nicht, dass, wenn einmal der Bund Eigentümer sämtlicher Hauptbahnen ist, er auch ein willigeres Ohr für die Entwicklung des Fremdenverkehrs zeigen wird, umso mehr, da dann seine eigenen Interessen in Frage kommen. Hat er erst einmal einen Blick hinter die Coullissen des Fremdenverkehrs getan, wird er auch einsehen müssen, dass hier ein ergiebige Feld zu bearbeiten ist und dass sein Interesse nicht nur so weit geht, die von den grossen Touristenbahnen (Gotthard, Jura-Simplon etc.) Verkehrs- und Hotelier-Vereine inscenirte Propaganda im Auslande zu unterstützen, sondern dieselbe zu erweitern; der Mithilfe der zunächst interessierten Kreise wird er stets versichert sein dürfen. Dass sowohl der Bund wie die Bahnen in den letzten Jahren sich gegen alle derartigen Ansinnen zurückhaltend zeigten, lässt sich leicht erklären: Der Bund war noch nicht im Besitze der Bahnen und die Bahndirektionen zu nahe dem Ende ihrer Herrlichkeit. Unter dieser Zwitterstellung blieb manches gute Projekt zur Förderung des

Fremdenverkehrs mangels der nötigen Hülfe unerledigt.

Um auf die eingangs erwähnte Anregung zurückzukommen, dürfte ein schon mehrmals höhern Orts angebrachter Wunsch wieder in Erwägung gezogen und in bestimmte Form gefasst werden, nämlich die Verlängerung, resp. der frühere Beginn der Reisezeit durch Einführung der Sommerfahrpläne auf 1. Mai. Das Eisenbahndepartement wird sich, wie bisher, wahrscheinlich auch bei erneuter Anfrage für den Ausflucht bequemen, die Anschlüsse mit dem Auslande lassen eine derartige Neuerung nicht zu, da jedoch anzunehmen ist, dass bis jetzt diese Ausflucht mehr auf die Weigerung der Bahngesellschaften zurückzuführen ist, so dürfte ein Nichtnachlassen in dieser Angelegenheit schliesslich doch zum Ziele führen und was eine solche Neuerung zu bedeuten hätte, weiss in Hotelierkreisen gewiss ein Jeder.

Eine weitere Anregung, der gewiss ihre Berechtigung nicht abgesprochen werden kann, geht uns von einem unserer geschätzten Leser zu, nämlich, es seien die Personenzüge je nach den drei Klassen äusserlich leichter kenntlich zu machen, als dies bis jetzt der Fall, und zwar durch verschiedenartigen Anstrich. Wir sind gerne bereit, weitere Anregungen und Wünsche entgegen zu nehmen, wie dies verschiedenenseits gewünscht wird, wenigleich wir die Ueberzeugung haben, dass manche Frage eher ihre Lösung finden wird, wenn sie durch die Vermittlung der Verkehrsvereine, resp. durch den Verband sämtlicher Verkehrsvereine weitergeleitet wird; denn erstens vertritt dieser Verein eine numerisch viel grössere Zahl von Interessenten, nämlich das reisende Publikum selbst, und zweitens ist seine Stellung eine neutralere und wird seine Stimme eher als der Ausdruck der Reisenden selbst angesehen werden; nicht zu vergessen, dass gerade hierin die ihm bei der Gründung zuge dachte Aufgabe liegt. Nichtsdestoweniger aber kann unser Bureau nach dieser oder jener Richtung hin die Vermittlerrolle spielen, wobei ihm zugleich Gelegenheit geboten ist, die aufgeworfenen Fragen einer öffentlichen Besprechung zu unterziehen. Es fehlt in unserem Vereine gewiss nicht an Personen, die genügend Interesse für diese Materie zeigen und laden wir dieselben hiemit ein, sich gelegentlich hören zu lassen.

Hotelierverein Lugano.

(Eingesandt.)

Am 5. Januar 1901 vereinigten sich, zum ersten Mal seit seiner Gründung, der Hotelierverein von Lugano und Umgebung im Hotel Lugano zu einem Familienabend, zu Ehren der zurücktretenden Direktion, insbesondere seines langjährigen Präsidenten, Herrn Alex. Béba-Castagnola, sodann aus Anlass des 10jährigen Bestehens des Vereins und, um den Familien der Mitglieder Gelegenheit zu geben, sich näher kennen zu lernen. Während dem Bankett, das 16 Teilnehmer zählte, eröffnete den Reigen der Toaste der derzeitige Präsident, Herr Clericetti in italienischer Sprache, ihm folgte der abtretende Präsident, Herr A. Béba, welcher in gelungener Knüttelversen, beiteilt: *pro domo et patria*, die Geschichte des Hoteliervereins von Lugano und Umgebung in deutscher Sprache Revue passieren liess. Herr Reichmann sprach in Französisch und es folgten, Toast auf Toast, die Herren Fässler, Biaggi, Brocca, Huhn, Fedele, Schwyder, sodass man darüber fast das Essen vergass. Das Bankett wurde durch die Familie Brocca flott serviert und machte dem Haus alle Ehre. Das Menu war folgendes:

- Hors d'oeuvres
- Consommé à l'Impératrice
- Paupiettes de Soles à la Choisy
- Filet de Bœuf piqué à la Chartreuse
- Chaud-froid à la Volaille en Bellevue
- Choux de Bruxelles aux Marrons
- Gigot de Mouton rôti, Sauce Bigarrade
- Salade à la Waldorf
- Charlotte de Pommes
- Biscuits glacés, Petits fours
- Fruits, Dessert
- Café
- Niersteiner
- Vin du Pays
- St. Julien
- Champagne Duc de Grandson
- Liqueurs

Nach Schluss des Banketts wechselten Gesangs- und Klavierkonzerte und Produktionen des Graphophon, demonstriert durch Herrn Brocca. Ein Ball krönte die Festlichkeit, welche durch ihren familiären Charakter viel dazu beitragen wird, das Band der Freundschaft und Kollegialität zu befestigen. Das gute Beispiel, mit dem der Schweizer Hotelierverein vortrat, zeitigt auch hier seine guten Früchte. C. P.

Weinabzüge.

Für gewöhnlich wird man den Wein im ersten Jahre etwa viermal abziehen können; das erstmal im Dezember oder Januar; das zweitemal im März — wömmöglich noch ehe die wärmere Frühlingstemperatur durch Entweichen der im kalten Wein reichlich gelösten Kohlensäure den Wein von neuem ins Treiben bringt und die schon abgesetzten Trübungen wieder aufrührt; das drittemal vor dem Herbst und das viertemal etwa im Dezember.

Im zweiten und dritten Jahre genügen je zwei Abzüge, im Februar oder März und im September.

Wir sind gegenwärtig in der Epoche angelangt, wo der erste Abzug des letztjährigen Weines vorgenommen werden kann.

Im Januar ist es den meisten Wirten und vielen Weinhändlern zu kalt, man wartet fast allgemein bis in den März und April hinein damit zu. Das ist nicht klug. Besonders heuer ist es ratsam, den ersten Abzug spätestens im Januar vorzunehmen und zwar vermittelt der Weinstürze. Dies ist das zweckmässigste Lüften des Jungweines, indem man den Wein in kräftigem Strahle aus dem einen Fasse in Stürzen einfließen lässt und mit Hilfe eines Trichters in das andere, recht saubere Fass einschüttet. — Wer die angefallenen Beeren gewissenhaft entfernt und die Gärung richtig geleitet hat, wird schon einen fast ganz klaren Wein haben. Bei grossen Posten bedient man sich allerdings der Weinpumpe, aber dann sollte man den Wein zunächst durch den Hahn in eine Bütte stürzen lassen, um ihn zu lüften und erst von dort aus ihn mit der Pumpe in das zweite Fass hinüberziehen.

Das Lüften des Weines bewirkt nämlich dessen Reifeentwicklung. Wer auch nur einigermaßen Sorge hat zu seinem Keller, der wird den Winter hindurch dafür trachten, dass die Kellertemperatur so ziemlich konstant 6 bis 7° C. aufweist.

Den Keller können wir momentan allerdings nicht lüften, die Fenster und Zuglöcher nicht öffnen, da wir aber zur Operation des Ablassens der Weine möglichst reine Luft haben müssen, so ist es ratsam, den Keller etwa einen Tag vor den Abzügen zu schwefeln, was Mikroorganismen und Schimmel vernichtet. Auch die Fässer, in welche abgezogen wird, sollen mehr oder weniger geschwefelt werden. Bei Rotwein 2—3 Centimeter pro Hektoliter Hohlraum, bei Weisswein 4—5 und bei nicht klaren, laugen und braunen Weinen 5—6 Centimeter.

Es ist von Wichtigkeit, dass man zum Schwefeln der Fässer arsenikfreien Schwefel verwende — vorab jedoch zum Aufschwefeln des Hohlraumes in angezapften Fässern. Der gelbe Schwefel ist nie ganz arsenikfrei und verursacht gerne Kopfschmerzen und Magenleiden, auch bleicht dieser den Rotwein. Sodann sollte zu dieser Manipulation der Apparat der Fass- und Weinschwefler benützt werden, wo der Schwefel ausserhalb des Fasses brennt und nur der Rauch ins Fass eindringen kann; Schwefelkrusten am Boden des Fasses sind somit unmöglich und die Abfälle der verbrannten Schwefelschnitten bilden bei Benützung dieses so sehr praktischen und billigen Instrumentes auch keine Kebrichthaufen im Fassinneren. — Endlich ist das Spundvollmachen des Fasses das sicherste Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten der Weine, wie Kalmpilz, Essigstich etc.

Wo dies Zufüllen nicht möglich ist, da sollte der Hohlraum von Zeit zu Zeit mit dem erwähnten Aufschwefler und mit arsenikfreiem Schwefel aufgeschwefelt werden.

Jetzt schon schaua man nach seinen Weinen, ob sie nicht schimmelig, weich, braun oder stichig zu werden verraten und wende sich rechtzeitig an einen erfahrenen Praktiker. In den Anfangsstadien einer Krankheit ist meistens leicht und billig zu helfen. — Zuwarten, Nachlässigkeit aber bringen Schaden und Aerger. („Gastwirt“.)

10 Hauptregeln einer vernünftigen Küchenführung.

1. Verschwende niemals Nährwerte durch Auswässern von Fleisch, Geflügel und Gemüse.
2. Setze nichts ohne Salz aufs Feuer, selbst nicht Kartoffeln in der Schale und grünes Gemüse zum Zwecke des Abbrühens. Das hinzugegebene Salz verhindert, dass sich das Kochwasser mit den vorhandenen Nährsalzen sättigt.
3. Lasse nie etwas, was nicht absolut nötig, im offenen Topfe kochen, das entweichende Aroma mangelt den Speisen und füllt die Wohnräume mit „Kochdunst“. Der Dampf, welcher besser zum Garnachen des Topfinhaltes zu gebrauchen wäre, macht die Küchenwände feucht und lässt Fenster und Geräte unangenehm anlaufen.
4. Benutze nicht dieselben Töpfe, gleichviel ob sie von Eisen, Blech oder Thon sind, zum Kochen von Fleischgerichten und Obst. Der Wohlgeschmack des letzteren würde bedeutend darunter leiden; es muss sein eigenes Geschirr haben, in dem nie etwas anderes gekocht wird.
5. Niemals verwende altes Fett oder Butter an Speisen, ehe Du versucht hast, die fettsaure Gährung durch mehrmaliges Auskochen und wieder Erstarrenlassen zu entfernen. Gelingt es nicht, so wirf das Verdorbene lieber ins Feuer, ehe Du Euch allen Sodbrennen ziehst.
6. Lasse nicht Reste von Bratensatz in Pfanne und Kasserolle mit dem Vorsatze, sie bald wieder zu gebrauchen; das verdirbt das Geschirr. Lieber koche sofort alles Angehangene los, und verwende es an Suppe oder Sauce. Peinliche Reinlichkeit walte überall.
7. Niemals scheure Töpfe etc. mit Sand aus, lasse sie lieber aufweichen, wenn sie angebrannt sind (was aber eigentlich nie passieren sollte), der Sand verdirbt die Glasur, und, wenn nur geringe Reste von ihm zurückbleiben, das Essen. Nichts ist unangenehmer, als auf Sandkörner zu beiszen. Aus gleichem Grunde dürfen Fleisch- und Hackbretter nur mit Wasser und Seife abgeseuert werden.

8. Nie stelle Butter oder Milch in die Nähe stark riechender Sachen, wie Sauerkraut, Kohl, Heringe, Zwiebeln, Rettige, Käse etc. etc. Beide sind sehr geeignet, fremde Gerüche in sich aufzunehmen.

Fleisch kaufe stets selbst ein und immer vom besten. Mit dem Fleischer verkehre freundlich und nimm gelegentlich seinen Rat bezüglich des Fleisches an. Bestenfalls nicht auf einen besonderen Stück, nimm lieber das, was vom Vorhandenen Dir am besten dünkt und richte Deinen Küchensatzel darnach ein.

10. Auf dem Wochenmarkte kaufe nicht alles, was Dir gefällt, gar manches möchte Dir verderben.

(Gastwirts-Ztg., Berlin.)

Wie sich die Eier monatlang frisch erhalten lassen, lehrt die Zuschrift eines Sachverständigen aus Konstantinopel an die Zeitschrift „Science Illustrée“. Die Türkei produziert und exportiert eine Menge frischer Eier, und daher ist es nicht zu verwundern, dass man dort besonders darauf denkt, durch geeignete Verfahren die Eier möglichst lange zu konservieren und für den Transport widerstandsfähig zu machen. Der Gewährsmann der französischen Zeitschrift hat seit Jahren verschiedene Mittel erprobt, um diesen Zweck zu erreichen, aber erst seit kurzer Zeit kann er seine Versuche als gelungen abschließen. Das von ihm erfundene Verfahren ist so einfach und so wirksam, dass es sich wahrscheinlich bald in allen Ländern einführen wird, die in der Lage sind, Eier in grösseren Mengen auszuführen. Bekanntlich hat man sich in solchen Gebieten schon seit längerer Zeit dazu entschlossen, das Eiweiß für sich in Fässer zu verpacken und nach Benutzung eines der gewöhnlichen Konservierungsmittel zu versenden. Die Versickung von frischen Eiern bietet aber selbstverständlich weit grössere Vorteile, so wohl für den Käufer als für den Verkäufer. Das neue Verfahren geschieht folgendermassen: Man nimmt die Eier innerhalb möglichst kurzer Zeit, nachdem sie gelegt sind, säubert sie sorgfältig mit einer feuchten Leinwand, um alle Uneinlichkeiten von ihrer Oberfläche zu entfernen, und trocknet sie dann mit trockener Leinwand gut ab. Nun giesst man einige Tropfen gekochtes Leinöl in die Handflächen und salbt damit die Eier ein, so dass das Öl in alle Poren der Schale eindringt. Diese Verichtung, die durch ein schnelles Hin- und Herrollen des Eis zwischen den Händen bewirkt wird, erfordert nur einige Sekunden. Dann wird das Ei auf ein reines und vor Staub möglichst geschütztes Brett gelegt, ein anderes ebenso behandelt und so fort. Nach zwei bis höchstens drei Tagen hat sich die feine Schicht von Leinöl zu einem dünnen glatten Häutchen verhärtet. Man braucht nunmehr die Eier nur noch in gewöhnlicher Weise zu verpacken und sie bis zum Gebrauch in einem mässig kühlen Raume aufzubewahren.

Die Behandlung mit Leinöl kann von jeder geübten Person, auch von einem Kinde ausgeführt werden, und zwar vermag man bequem bis zu 600 Eier in der Stunde in dieser Weise zu präparieren. Es muss allerdings darauf geachtet werden, dass weder zuviel noch zu wenig Öl genommen wird. Nimmt man zuviel, so trocknet die dicke Schicht langsam, klebt zwischen dem Ei und der Unterlage an und reisst leicht, wenn das Ei fortgenommen werden soll, so dass die Schale wieder blasse gelegt und der Luft Zutritt geschaffen wird. Wird zu wenig Öl genommen, so dringt es nicht genügend in die Poren ein. Durch Uebung ist der Mittelweg bald zu finden. Der Eierhändler in Konstantinopel hat bisher 180 Eier in der beschriebenen Weise behandelt, und seine Ergebnisse sind ganz erstaunliche gewesen. Nach 13 Monaten hatten die Eier noch nichts an Gewicht verloren und waren genau so frisch wie am Tage der Präparierung. Erst nach Verlauf von 15 Monaten begannen sie im Innern eine Veränderung einzugehen, indem sich das Weiss und das Gelb mit einander zu einer gleichmässigen halbflüssigen Mischung vereinigte. Aber sogar dann konnte man die Eier noch zur Herstellung von Backwerk verwenden, das ebenso schmackhaft ausfiel, als wenn es aus frischen Eiern bereitet gewesen wäre. Da das Verfahren so einfach ist, so wird es jedenfalls bald an vielen Stellen versucht werden und wird sich hoffentlich in der beschriebenen Weise bewähren.



(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

Baselland. Der Bahnbau Waldenburg-Langenbruck soll so gut wie gesichert sein.

Die Pilatusbahn beförderte im November und Dezember 298 Personen (1899: 680). Im ganzen Jahre 44,321 (1899: 44,245).

Salzburg. Herr Karl Ainer, der Besitzer des Hotels „Hirsch“ in Bad Gastein, ist am 28. Dezember am Schwarzenberg totgestürzt.

Sudan. Herr Emil Plaig, im Sommer Direktor der Kuranstalt Schöneck, hat für diesen Winter das von der Sudan-Developing Co. erbaute Chertum-Hotel in Khartum auf eigene Rechnung übernommen.

Basel. (Mittgeteilt vom Oeffentl. Verkehrsbureau.) Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verlossenen Monats Dezember in den Gasthöfen Basels 6,887 Fremde abgestiegen. (November 1899: 9,966).

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-bureaus verzeihen die stadtbürgerlichen Gasthöfe im Monat Dezember 1900: 9814 Logierte (1899: 9539). 1. November bis 31. Dezember 1900: 30,472 (gleiche Periode 1899: 30,265).

Lötschbergbahn. Die Kosten für den Bau der Lötschbergbahn (Frutigen-Brieg) als direkte Verbindungslinie mit dem Simplontunnel belaufen sich nach der Berechnung der technischen Experten Greulich und Hittmann auf etwa 60 Millionen Fr.

Nizza. Der Preis, den die Königin Victoria für den sogenannten königlichen Flügel im Hotel Excelsior Regina in Cimiez für zwei Monate in diesem Frühjahr zu zahlen haben wird, beläuft sich auf 75,000 Fr.

Tessin. In Acquarossa hat sich eine Gesellschaft gebildet zur Errichtung eines Sanatoriums für Lungenerkrankte. Die Gesellschaft beabsichtigt, das bestehende Hotel anzukaufen und im nächsten Frühjahr den Betrieb zu eröffnen.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 28 décembre au 3 janvier: Suisse 217, France 48, Angleterre 23, Russie 21; Allemagne 16, Amérique 7, Italie 3. Divers: Autriche, Pays-Bas, Etats balkaniques: 6. — Total: 345.

Zins und Zinseszins. Ein Mathematiker schreibt der „Frkf. Ztg.“, dass ein am Abend der Geburt Christi verzinslich (vierprozentig) angelegtes Einpennstück am 25. Dezember 1900 zur stattlichen Summe von Frs. 385408290407371241465343839 und 04 Pfennige aufgefallen wäre.

Graubünden. In Celerina ist, 80 Jahre alt, Landammann Kasper Beeli, ein namentlich um das Hotelwesen des Oberrheingebirgs sehr verdienter Mann, gestorben. Er war Direktor des Bades St. Moritz, später Präsident des Verwaltungsrates dieses Kurortes und stand auch andern ähnlichen Unternehmungen im Engadin an.

Davos-Platz. Am internationalen Wettsschitteln mit Schweizer Schlitten in Davos-Platz erhielten Preise: 1. P. Hitz von Klosters mit 6 Min. 40 Sek.; 2. Hermann Wagner von Klosters mit 7 Min.; 3. Maclagan aus England mit 7 Min. 7 Sek.; 4. Buler Christ, aus Klosters mit 7 Min. 9 Sek.; 5. Buler Joh. aus Klosters mit 7 Min. 12 Sek.; 6. Bott ars St. Moritz mit 7 Min. 12 Sek.

Falbs Wetterprognose. Nach den von Falb herausgegebenen für die erste Hälfte des Jahres 1901 soll (was inzwischen eingetroffen ist) der Januar Kälte bringen, dagegen soll im Februar und März die Temperatur ungewöhnlich steigen, und der letztere Monat soll vielfach Gewitter bringen. Auch steht Hochwasser in Aussicht. Der April wird nach Falb seinem Namen Ehre machen; Schnee, Regen, Gewitter sollen in diesem Monat mit einander wechseln. Auch der Mai soll recht feucht sein, während das Wetter des Juni als günstig bezeichnet wird.

Unterseeischer Tunnel. In der nächsten englischen Parlamentssession wird ein Gesuch um die Vollmacht eingebracht werden, eine elektrische Bahn unter dem Solent durchzubauen, die England mit der Insel Wight verbindet soll. Die Länge des zu errichtenden Tunnels wird ungefähr 2 (engl.) Meilen 600 Yards ausmachen, und die ganze Länge der Bahn wird ungefähr 7 Meilen betragen. Das notwendige Kapital wird auf 15 Millionen Franken berechnet. Zu ein Unternehmern gehören der Carl of Egmont, Sir J. B. Maple und andere.

Eisenbahnunfall. Am 9. ds. nachmittags nach 3 Uhr ist der Schnellzug von Koblenz in Metz über den Prellbock gefahren und in den Wartsaal dritter Klasse eingedrungen. Der Unfall dürfte infolge Verengens der Bremsen geschehen sein. Der Lokomotivführer gab bereits vor der Einfahrt in den Bahnhof zweifelhafte Notsignale, sodass die Aufmerksamkeit der Reisenden im Wartsaal dritter Klasse erregt wurde, und diese sich rechtzeitig flüchten konnten. Die Lokomotive steht ihrer vollen Länge nach im Wartsaal hart am Buffet. Verletzt wurde ein Postassistent durch herabfallendes Gestein; leicht verletzt ist ein Italiener. Der Materialschaden ist erheblich. Der Wartsaal ist zum grossen Teile verwüstet.

Tirol. Der Zentralausschuss des Landesverbandes für Fremdenverkehr im Tirol hat beschlossen, an die Herausgabe zur Massenverbreitung einer illustrierten Tiroler Reklame-Publikation in englischer Sprache, deren Kosten auf 12,000 bis 15,000 Kronen berechnet sind, einen Beitrag von 6000 Kronen zu der Regierung und den grossen Verkehrsanstalten erwartet. Ferner wurde vom Zentralausschuss ein grösserer Betrag ausgeworfen zur Führung einer publizistischen Propaganda in England und Amerika, wofür bereits ein namhafter Londoner Schriftsteller gewonnen wurde.

Prämierungen. Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer hat seit August 1899 folgende Prämien ausgeteilt: 55 Diplome nebst goldener Uhr, Medaille oder Broche für mehr als 15jährige Dienstzeit; 67 Diplome nebst silberner Medaille oder Broche für 10jährige Dienstzeit und 56 Diplome nebst bronzenen Medaille oder Broche für 5jährige Dienstzeit. Unter denselben figurieren folgende Angestellte: welche bei Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins in Stelle sind:

Goldene Uhr nebst Diplom: Anna Furler, Stütze der Hausfrau, im Hotel Puzen in Einsiedeln; Marie Blümle, Gouvernante in Grand Hotel, Baden; Otto Saxon, Sekretär-Kassier in demselben Hause; Christian Gruber, Portier in demselben Hause.

Silberne Medaille nebst Diplom: Rudolf Schweizer, Oberkellner bei Herrn G. Ettenberger, Bregenz; Fridolin Interdizien, Wäscher im Hotel Schwanz, Luzern.

Bronzene Medaille, bezw. Broche, nebst Diplom: Frau Edth. Mark, Putzfrau bei Herrn G. Ettenberger, Bregenz; Honorietta Fritschy, Köchin im Hotel Schönebeck, Konstanz; Heinrich Hofmann, Oberkellner bei Herrn G. Ettenberger, Bregenz; Joseph Weiss, in derselben Firma; Joseph Bucher, Oberkellner im Hotel Bayrischer Hof, Lindau.

Nach Nizza. Ihre Widerlegungen betreffend „Freie Station“ mögen in vereinzelt Fällen zu denken, dass es aber nur Ausnahmen sind, glauben Sie wohl selbst, denn wenn Sie von der Richtigkeit Ihrer Angaben überzeugt wären, hätten Sie gewiss den Mut gefunden, die Einsendung zu unterzeichnen. Nun, unser Papierkorb will auch im neuen Jahrhundert gefüllt sein.

Ueber Alfred Johannson, Sekretär, von Zürich, giebt gegebenenfalls nähere Auskunft **Das Centralbureau.**

Theater.
Repertoire vom 13. bis 20. Januar 1901.

Corso-Theater in Zürich. Täglich abends 8 Uhr Variété-Vorstellung ersten Ranges. Sonntags 3 1/2 Uhr und 8 Uhr. Am 1. und 16. jeden Monats vollständig neue Programm.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, nachmittags **Schneewittchen.** Abends, **Der Trompeter Säckingen.** Montag, **Johannsenfussler.** Dienstag, **Die Fledermaus.** Mittwoch, **Der Grosskaufmann.** Donnerstag, **Der Prophet.** Freitag, **Die lustigen Weiber von Windsor.** Samstag, **Faust.** Sonntag, nachmittags, **Schneewittchen.** Abends, **Lohengrin.**

Verantwortliche Redaktion: Otto Amser-Aubert.

Ball-Seiden-Robe Fr. 13. 30

Nur acht, wenn direkt von mir bezogen.
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

THO'S LOWE ASSOC. SAN. INST. & FILS
Ingénieurs Sanitaires
Diplômés de la Ville de Londres
Cannes-Nice-St. Moritz.

Installations faites en Suisse.
Hôtels: Maloja Palace, Kursaal (Maloja), Victoria, Kulm, Du Lac, Hof St. Moritz, Engadinerhof, Privé Hotel, Belvédère, Steffani, Suisse, Petersburg, Albulia (St. Moritz), Waldhaus (Flims), Du Parc et Dépendance (Schuls), Kronenhof et Bellavista, Saratz, Enderlin, Roség et Dépendance, Weisses Kreuz, Lanquart (Pontresina), Waldhaus (Valpèra), Kurhaus Tarasp (Tarasp), Bernina (Samaden), Bregaglia (Promontorio), Concordia (Zug), Hôtel de la Poste, Château Fürstena, Château Tagstein (Thuis), Rigi-First (Lucerne), Kurhaus Lenzersheid (près Chur). 343

Avis pour affaires de famille.
Le **GRAND HOTEL DE SION** construit avec toutes les exigences modernes, est à vendre ou à louer à long terme, avec ou sans son mobilier. Conditions très favorables, bonne affaire pour un homme sérieux. Cas échéant je louerais aussi le **Grand Hôtel d'Evoleine.** 1074
Pour plus amples renseignements et traiter, s'adresser au propriétaire: Jean Anzevui père, à Evoleine (Valais). H 267 L

Zu verpachten
eventuell zu verkaufen, auf Saison 1901, ein kleines, schön gelegenes und bekanntes **Kur-Etablissement** mit 50 Betten, in der Nähe von Zürich, (Hydrotherapie).
Offerten an die Expedition dieses Blattes unter Chiffre H 1073 R.

Für Hotels und Weinwirtschaften.
Circa 1500 Liter garantiert **reeller, prima 95er roter Hallauer** wird zum Verkaufe angeboten, gesamt oder in Posten von nicht unter 100 Liter; event. könnte solcher auch in Flaschen gefüllt bezogen werden. (Sch 1029 Q) 1054
Anfragen nimmt entgegen **S. Schlatter, Schaffhausen.**

Wegen gänzlicher Aufgabe des Berufes, Familienverhältnisse halber
Allerbestes Hotel mit gangbarstem Restaurant, am besten Lage der Stadt Zürich, ist an einen soliden Käufer, der circa Fr. 50,000 Anzahlung leisten kann, sofort **direkt** vom Besitzer **zu verkaufen.**
Offerten an die Exped. ds. Blattes unter Chiffre H 1072 R.

HOTEL-Versteigerung.
Am 18. März d. J., vormittags 9 Uhr, wird beim k. k. Bezirksgericht Hall in Tirol das **Hotel Wiesenhof mit Zugehör in Gnadenswald** öffentlich versteigert.

Mit dem Hotel, welches 46 Zimmer nebst Speisesaal, Küche, Büffet, Keller u. s. w. enthält, vollständig eingerichtet und möbliert ist, werden auch die Zugehöre, bestehend in Dependance, Badhaus, Restaurationsgebäude, Wohnhaus, Oekonomiegebäude, Remisen, Waschküche, Eiskeller, Pferdestall, Schiffschütte, sowie die **Villa Germania**, das **Hetzerswilchlein** u. s. w. mitverkauft; ausserdem kommen noch die umliegenden Grundstücke im Flächenmasse von rund 13 ha nebst den in der Nähe befindlichen Waldungen im Flächenmasse von rund 2 ha 80 m² zur Versteigerung.
Weiters wird auch versteigert die neuerbaute und vollständig eingerichtete **Villa Aurora** mit 11 Zimmern und 11 bei befindlichem Wald. Die Aufzugspreise, unter welchen ein Anbot nicht angenommen wird, betragen für das Hotel samt Zugebäuden, Grundstücken und Wäldern sowie Einrichtung 120,000 Kronen und für Villa Aurora samt Einrichtung und Waldung 14,000 Kronen.
Das Hotel Wiesenhof, eine Stunde von der Stadt Hall in Tirol entfernt, ein vielbesuchtes Alpenhotel, auf sehr schönem Mittelgebirgsplateau mit ausgedehnten Nadelwäldungen, vorzüglichem Trinkwasser, grossartiges Gebirgs Panorama, Bade- und Höhenluftkurort, Solibäder, mit allen Bequemlichkeiten versehen und für Sommerfrische ein vorzügliches Aufenthaltsort. 1076 (H 206 Q)
Nähere Aufschlüsse erteilt **Dr. Kathrein, Advokat, Hall** in Tirol.

Ad. Bucher, 44 Hertensteinstr. Luzern
Spezialfabrikation in Rohrmöbeln für Vestibüls, Verandas und Zimmerausstattungen in allen Ausführungen.
Grosse Musterauswahl!
Nur solide Ware * * * * *
* * * * * Mässige Preise
Katalog und Photographien zu * * * * * Diensten. * * * * *

Hotel-Direktor
30 Jahre alt, sprachenkundig, tüchtig und erfahren, dem ebenso tüchtige Frau zur Seite steht, gegenwärtig Direktor eines Hotels 1. Ranges alle Welt-Afrika, **sucht** auf kommenden Frühling ähnliche Stelle event. würde **kleineres Hotel in Pacht** genommen. Prima Referenzen.
Geht. Offerten befördert die Expedition dieses Blattes unter Chiffre H 1068 R.

HOTEL
Komfortabel eingerichtetes **Hotel** mit ca. 50 Betten in bester Lage des Vierwaldstättersees mit sicherer Kundenchaft ist wegen Familienverhältnissen **zu verkaufen.**
Offerten an die Expedition dieses Blattes unter Chiffre H 1063 R.

Hotel-Steigerung.
Im Konkurse Carl Infanger, Wirt in Engelberg, gelangt **Mittwoch, 13. Februar 1901, nachmittags 1 Uhr** das **Hotel des Alpes in Engelberg** samt dazu gehörendem Umgelände an die zweite öffentliche Steigerung.
Das Hotel ist gut unterhalten, enthält 30 Betten und hat infolge seiner ungemein günstigen Lage bei gehöriger Bewirtschaftung einen gesicherten und rentablen Saisonbetrieb. Die Rentabilität kann durch Vergrösserung des Geschäftes wesentlich gesteigert werden.
Die Steigerungsbedingungen liegen vom 1. Februar 1901 beim Konkursamt Engelberg zur Einsicht auf. 1075 H120L
Engelberg, 9. Januar 1900.
Das Konkursamt Engelberg.