

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 11 (1902)
Heft: 29

Heft

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: 25.04.2025

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

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

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

11. Jahrgang | 11^{me} Année

Organe und Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

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



A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre Société en la personne de

Madame Veuve Adrien Favre

Propriétaire de l'Hôtel Bellevue à Montreux

décédé après une longue et pénible maladie, à l'âge de 52 ans.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité: Le Président: J. Tschumi.

Aufnahmsgesuche.

Herr Alex. Muhim-Furrer, Hotel Wilhelm Tell & Post, Urnerboden 45, Ernst Zahn, Bahnhofrestaurant, Göschenen.

Le chant du cygne du Dr. Felbermann.

Notre 'ami' Felbermann se démène comme un noyé qui se cramponne à un brin de paille. Si nous employons ici le terme d'ami, c'est que c'est là une des 'marques de faveur' dont il fait le plus grand usage; tout le monde est son ami; il nous hôtelier s'abonne à son journal ou lui confie des annonces, ou consente à le recevoir gratis, ou le mette à la porte, c'est tout un: il est gratifié du titre d'ami à vie, avec charge d'hérédité pour ses enfants et petits-enfants.

Notre 'ami' Felbermann donc n'a pas voulu que le dernier mot dans notre controverse fut dit dans notre numéro du 7 juin, où nous lui démontrions que sur les 287 hôtels suisses qu'il s'attribue comme abonnés, il y en a tout au plus 97 d'authentiques. Non content de voir laver son linge sale quasi dans l'intimité de notre société, il a tenu à associer le public à cette fête; et voici le brin de paille auquel il se raccroche: il compose, au moyen des listes des trois dernières années, une nouvelle liste d'abonnés qu'il remet, munie d'une 'spirituelle' introduction, aux pages d'annonces des Basler Nachrichten, du Bund, de la Gazette de Francfort, de la Nouvelle Presse Libre et peut-être d'autres journaux encore, pour y être publiée sous le titre de 'Lettre ouverte à MM. les hôteliers'. Dans les trois premiers de ces journaux, nous lui avons répondu par la reproduction de l'article de la Revue du 7 juin. Nos lecteurs ont vu au dernier numéro de ce journal ce qu'il en est de cette nouvelle liste d'abonnés; elle y est reproduite textuellement, en respectant toutes les fautes.

Mais l'ami Felbermann tient à tout prix à avoir le dernier mot. En effet, à la suite de notre réponse, il a soumis à un notaire tous les mandats postaux qui lui sont parvenus, des 1898 jusqu'à 1902 inclusivement, de France, d'Italie, d'Egypte et de la Suisse, lui a déclaré que c'étaient des sommes payées pour abonnements et a fait légaliser tout ce fatras. Muni de cette liste et de la légalisation notariale, l'ami Felbermann se présente derechef devant le public dans les colonnes de la Gazette de Francfort, de la National Zeitung de Bâle, de la Neue Zürcher Zeitung et du Journal de Genève. En ce qui concerne la presse publique, nous lui abandonnons la partie; peu nous importe ce que ces journaux pensent de son cas. Mais vis-à-vis de nos sociétaires, nous tenons à mettre ce factum dans la lumière qui lui convient.

A teneur des coupons légalisés, notre 'ami' Felbermann a encaissé dans les quatre pays cités, au cours des 5 dernières années, une somme totale de M. 15,725. La participation de la Suisse à ce montant s'élève en chiffres ronds à M. 7,200, soit, divisé par 5, M. 1,440 par an. Admettons que l'ami Felbermann ait été assez honnête pour ne soumettre au notaire que les coupons ayant trait aux abonnements et non ceux qui concernent des annonces (pour un montant de M. 59 provenant de Bienne et un dit de M. 40 provenant de Bex, nous avons la preuve écrite que ces sommes comprenaient M. 40 pour annonces), nous trouvons, en prenant un prix d'abonnement de M. 15, moyenne entre celui de M. 10 pour la saison et M. 20 pour l'année, un chiffre d'abonnés de 96, qui est exactement celui résultat de notre enquête de mai dernier.

Les sommes folles que l'ami Felbermann dépense pour se blanchir suffiraient à couvrir les frais d'un procès perdu, mais le sage sait de deux maux choisir le moindre, bien que l'ami Felbermann ait décidément manqué de sagesse en portant son affaire devant le forum du public.

Les hôteliers savent exactement ce penser de l'English Mail, et M. F. ne tardera pas à s'apercevoir qu'en Suisse, il ne trouvera plus rien à glaner. Du reste, il serait mal venu de se plaindre, voici assez longtemps qu'il y broute et c'est le moment de faire place nette; son départ ne laissera aucune lacune, il n'y en aura qu'un de moins. Espérons cependant que le temps aidant, ils mûriront tous, et que tous ces fruits pourris finiront par tomber de l'arbre que la Revue des Hôtels secoue de temps en temps, pour le plus grand bien de notre industrie.

Toutefois, avant de prendre congé définitivement de notre 'ami' Felbermann, nous croyons indispensable de soumettre à tout tour à un examen minutieux la nouvelle liste d'abonnés qu'il présente au public pour sa justification. Il est vrai qu'en une certaine mesure, elle se juge elle-même, puisqu'elle est le produit de trois années et qu'elle contient fréquemment des remarques comme celle-ci: Hôtel National Interlaken a été abonné dans le temps, Lukmanier anciennement abonné, etc.

Néanmoins, il nous paraît intéressant de constater combien d'hôtels, parmi ceux mentionnés dans la dite liste, ont fait la route à travers la presse quotidienne à titre d'abonnés payants (pour 1902) sans l'être en réalité.

Nous prions donc MM. nos sociétaires de bien vouloir se contrôler eux-mêmes dans cette liste et nous communiquer les indications erronées, dont nous ferons l'usage le plus discret.

Les membres de notre société ont déjà fait preuve, dans tant d'occasions analogues ou différentes, de leurs sentiments de solidarité, que nous croyons pouvoir compter sur leur empressement; ce n'est pas en effet pour nous

plaisir, mais uniquement dans leur intérêt que nous nous efforçons de séparer la réclame douteuse de celle qui ne l'est pas, et de mettre le hola aux agissements des parasites de toute espèce.

La copie textuelle de la liste publiée dans les Basler Nachrichten, le Bund, la Gazette de Francfort et la Nouvelle Presse Libre, et ne comprenant, au dire de l'éditeur Dr. Felbermann que des abonnés payants de l'English Mail, se trouve au dernier numéro de ce journal.

Cette liste a trait à l'année 1902, car là où ce n'est pas le cas, M. F. a eu soin d'ajouter le chiffre de l'année.

Notre article du 7 juin: 'Un dernier mot dans la question de l'English Mail, se terminait par la promesse que si M. Felbermann ne se tenait pas tranquille et continuait à polémiquer, nous passerions de son journal à sa personne. Cette promesse, nous devons la tenir; car autrement M. Felbermann pourrait n'y voir qu'une menace creuse impossible à soutenir par des faits. La preuve du contraire lui sera fournie par la lettre suivante, que nous choisissons au hasard dans la douzaine qui nous est parvenue, et qui suffira pour le moment à démontrer que M. Felbermann n'est pas le gentleman pour lequel il cherche à se faire passer dans la Wochenschrift. Voici cette lettre.

12 Mai 1902. Cher Monsieur Amstel! L'affaire 'Felbermann' n'a cessé de m'intéresser au plus haut degré, d'autant plus qu'elle a failli précéder un conflit entre les organes des deux sociétés d'hôteliers (internationale et suisse) qui marchent d'habitude la main dans la main. Depuis quelque temps, la question paraît dormir, mais la Revue des Hôtels ayant promis d'y revenir au courant de l'été, c'est fait. Réd., je ne puis m'empêcher de vous fournir la petite illustration suivante, dont vous pourrez faire usage publiquement pour le plus grand profit de nos collègues.

Voici l'affaire: Il y a deux ans, j'eus l'honneur de faire la connaissance du Dr. Felbermann; il habitait notre maison et reçut naturellement sa commande. Quand le secrétaire le conduisit à sa chambre, il s'entretenait avec lui en anglais, ce qui déterminait une famille anglaise qui passait, à demander plus tard quel était cet 'apparently German gentleman' notoirement cité qui parlait si bien l'anglais. Le secrétaire anglais répondit que c'était l'éditeur d'un journal anglais paraissant à Francfort, le monsieur dit: 'What a funny idea, an English paper in Frankfurt s. M.'

Mais cela est accessoire. Comme je l'ai dit, M. le Dr. Felbermann obtint sa commande; il présenta son journal en vante l'importance, et — je fis ce que nous faisons tous en pareil cas: la quantité d'hôtels tout à fait remarquables de tous pays dont les annonces remplassaient les colonnes de l'English Mail me persuada qu'il y avait là une affaire sérieuse. En outre, M. le Dr. Felbermann est réellement un homme très instruit, ses ennemis les plus acharnés ne sauraient le nier, et comme j'aime beaucoup la littérature, je passai avec lui deux heures très agréables, et je me souvins encore avec plaisir. Un souvenir qui me plaît moins, en revanche, c'est celui de deux faits que je vais vous rapporter, afin que chacun puisse juger par lui-même du caractère de M. le Dr. F. Au cours de notre entretien, il se donna comme étant le neveu de l'un des médecins les plus renommés de Karlsruhe, que je connaissais également personnellement. C'était là, naturellement, une recommandation de plus pour M. le Dr. F. Mais ce qui le fit monter encore dans mon estime, c'est qu'il me confia 'entre nous' — nous parlions précisément de la littérature anglaise — qu'il était l'auteur des œuvres de 'F. C. Phillips', écrivain et nouvelliste anglais bien connu, et que 'Phillips' était son pseudonyme à lui, Dr. Felbermann.

Vous vous figurez sans peine que tous les doutes devaient disparaître à la suite de ces déclarations spontanées d'un homme d'une culture évidente et réelle. Mais vous comprendrez aussi maintenant lorsque, six mois plus tard environ, le médecin de Karlsruhe cité plus haut étant descendu chez moi, je lui parlai un jour de son 'neveu', M. le Dr. F., et qu'il me dévisageait d'un air tout interdit, pour s'écrier enfin: 'Comment, ce coco-là se fait passer pour mon neveu, c'est par trop fort, etc. etc.'

Je me dis: 'D'une!' et sans approfondir davantage, je ne renouvelai pas mon insertion, ce qui m'empêche pas que le journal ne me soit parvenu

encore une année entière, l'annonce continuant à y paraître. — Vous voyez que nous donnons toujours dans le même piège, quelque usé et grossier qu'il soit!

Sans le savoir, j'ai failli demeurer abonné et annonceur. Comparez les articles de la 'Revue des Hôtels'. Quand la controverse reprit entre votre journal et ce monsieur, je me rappelai ma rencontre avec lui, et je fus curieux de constater son identité avec 'F. C. Phillips', à laquelle naturellement depuis longtemps j'avais cessé de croire. Je vous livre le résultat de mon enquête: Dans 'Who's Who', répertoire annuel de toutes les personnalités anglaises marquantes, surtout dans le domaine littéraire, on lit page 764 de l'édition de 1899:

'Phillips, F. C., Novelist, Dramatist, born in 'Brighton' 3. Febr. 1894, younger son of Rev. G. W. Phillips, Rusley Park Surrey, and Charlotte, daughter of late Tomas Jesson etc.'

Que devient M. Felbermann, qui se dit né en Hongrie?

Il me semble que l'épithète que lui a appliquée jadis le médecin de Karlsruhe est et demeure ce que le Dr. Felbermann a de plus authentique, et que la description qui a récemment donnée de lui in 'Wochenschrift' pourrait tout au plus se rapporter à son frère, d'autant plus qu'notre Felbermann s'appelle 'Henri', tandis que cette biographie lui donnait, si je ne me trompe, un autre prénom.

Au récit de notre correspondant, nous ajoutons, à propos de la description donnée par la Wochenschrift, qu'il s'agit d'un extrait du répertoire mentionné 'Who's Who'; or, cet ouvrage, page 391, ne parle que d'un nommé Louis Felbermann; il n'est donc pas impossible que nous soyons ici en présence d'une usurpation de nom.

Pour le reste, que M. Felbermann se tienne pour dit que notre portefeuille renferme encore d'autres lettres tout aussi intéressantes que celle qui précède.

Eine Musterwaschanstalt.

Vor einiger Zeit bereits fand die Betriebs-eröffnung der 'Union', Sanitäre Wäscherei- und Dampfwaschanstalt, Akt.-Ges., Davos, statt. Die Betriebsanlagen, deren Finanzierung durch die ältesten und bedeutendsten Kurunter-nehmen und Gesellschaften von Davos erfolgte, befinden sich in Davos-Platz. Das Verwaltungs-gebäude, vorgelagert, enthält im Erdgeschoss zunächst die elegant ausgestatteten Bureaus, Zimmer der Direktion etc., darüber befindet sich die Wohnung des Direktors selbst. Das ganze Verwaltungsgebäude und die Arbeits-räume sind mit elektrischer Beleuchtung und Zentralheizung versehen.

Das Fabrikatblissement schliesst sich direkt an das Verwaltungsgebäude an und enthält absichtlich nur Parterre-räume. Hierdurch und durch eine ganz eigenartige, fast raffiniert zu nennende Anordnung von Ober- und Seitenlicht, ist zum ersten Male der Versuch und zwar mit vollen Erfolge unternommen worden, zwar mit Räumlichkeiten mit einer Flut von Tages-helle zu versehen, ohne dass irgendwie schädliche Reflektor-Wirkungen der Lichtstrahlen eintreten.

Ein Rundgang durch die Betriebsräume, die ganz in weiss und blauer Tönung gehalten sind, setzt selbst den gewiegten Fachmann und Kenner in Erstaunen. In geradezu genialer Weise ist hier die Vorstellung einer wissenschaftlich-hygienischen, dabei durch und durch praktischen Maschinenwäscherei in die Wirklichkeit übersetzt. Unter der Ägide der Herren Professor Roth, Zürich, Hofrat Dr. Turban und Dr. Lucius Spengler, Davos, ist ein Werk geschaffen worden, welches ohne Zweifel der gesamten Wäschereibranche eine neue Richtung geben und auf lange Zeit hinaus vorbildlich sein wird. Allerdings ist eine derartig voll-endete Durchführung nur möglich, wo, wie hier, ganz aussergewöhnliche Mittel zur Verfügung standen. Zweifellos jedoch werden auch

in bescheidenem Rahmen die hier angewandten Grundätze bahnbrechend wirken.

Eine entsprechende Einteilung der Räume und eine eigenartige Schalteranordnung ermöglichen es, dass, obwohl grosse Massen zu bewältigen sind, die Wäsche der Hotels, Anstalten und Pensionen getrennt von der Privat- und Hauswäsche die Fabrik passiert. Die gesamte maschinelle Einrichtung ist von ersten Firmen ausgeführt, und sind dabei alle erdenklichen Fortschritte der modernen Technik berücksichtigt.

Dampf- und Wasserzuführungen, sowie Ableitungen sind bei sämtlichen Maschinen unter Tag verlegt. Die Waschmaschinen tragen Bestimmungstafeln und Zeituhren, was insofern wichtig, als es nicht mehr in das Belieben des Personals gestellt wird, die Wäsche durch übermässig langes Kochen etc. zu ruinieren. Bei den Centrifugen ist zur Verhütung von Unfällen eine selbsttätig ausrückende Momentbremse angewandt. Als hervorragend schön und praktisch muss auch besonders die Glättier-Anlage für Hand- und Maschinen-Glätter bezeichnet werden. Auch hier liegen die Zeitungen unterhalb, nicht wie sonst üblich oberhalb der Apparate. Letztere werden mit einer Mischung von Gas und Pressluft erhitzt, wodurch der Verbrauch an Gas auf ein Minimum sich beschränkt. Im übrigen ergänzen neueste, amerikanische Dampfmaschinen, Rollen, Trocken- und Schwefelräume etc. die maschinentechnische Anlage, deren Beschreibung noch eine ganze Reihe der interessantesten Momente aufweisen, aber weil über den hier verfügbaren Rahmen hinausgehen würde. Es seien deshalb lediglich noch zwei besonders interessante Neuerungen hervorzuheben, die künstliche Zugerzeugung des Dampfessels und die Desinfektions-Abteilung.

Durch die lokalen Kurverhältnisse war von vornherein der Fortfall eines Kamins bedingt, um jede etwa durch Rauch- oder Russwirkung zu befürchtende Verschlechterung der Luft auszuschliessen. Es wurde deshalb die in Amerika häufig ausgeführte künstliche Bezugung angewandt. Ein riesiger Propeller, direkt mit dem antreibenden Motor gekuppelt, ersetzt das Kamin, indem er den Feuer in die zur Verbrennung nötige Sauerstoffmenge zusaugt. Durch geeignete Führung der Abgase wird in der Tat jede Rauchbildung vermieden. Ein besonderer Vorteil ist dabei, dass der Heizer von seinem Platz aus durch einen einzigen Griff die Zugstärke regulieren oder völlig aufheben und somit die Feuer bei Ueberdruck und Explosionsgefahr sofort ersticken kann.

Die Desinfektions-Anstalt, ein besonderer Zweig des Unternehmens, ist in einem für sich gelegenen Gebäude untergebracht und mit den besten, spezialwissenschaftlichen Einrichtungen zur Desinfektion und Keimtötung vorgesehen. So ist auch hier, wie überhaupt in den gesamten Betriebsanlagen, mit hoher Intelligenz der hygienisch-praktische Grundgedanke einer idealen Wäscherei in glücklicher Vollendung angewandt und in der Tat ein Musterbetriebsgeschäft geschaffen, welches das grösste Interesse aller Techniker und Fachmänner und besonders aller Wohlfahrts- und öffentlichen Organe erregen wird.

Arosa. In der Woche vom 2. bis 8. Juli 1902 waren 342 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilen sie sich folgendermassen: Deutschland 157, Schweiz 34, Russland 21, Holland 10, Italien 16, Frankreich 9, Oesterreich 9, Dänemark-Schweden-Norwegen 1, andere Staaten 2. Total 342.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et de 2^e rang de Lausanne-Ouchy, du 2 au 8 juillet: Angländer 945, Suisse 649, France 1039, Allemagne 112, Pays-Bas 10, Italie 72, Danemark 1, Belgique, Pays-Bas, Espagne, Danemark, Etats balkans, Asie, Afrique, Australie, Turquie 411. Total 4630.

Zuoz. Das Hotel Konkordia hat sich einen eleganten Aussichtswagen angeschafft, den es seinen Gästen für kleinere Ausflüge zur Verfügung stellt. Die „Konkordianer“ machen nun damit ihre Besuche in Pontresina, Morteratsch, St. Moritz u. s. w. und sind mit der angenehmen und bequemen Einrichtung sehr zufrieden.

In Lugano fand letzter Tage ein grosser Blumen-Corso statt, genannt Lugano-Nizza, verbunden mit Blumenschlacht. Das Ganze verlief grossartig. Die Gruppen verteilte sich wie folgt: 25 Wagen, 10 Automobile, 5 Florevereine, 1 Allegorische Truppe und ferner ein sehr grosses venezianisches Seesest mit Beleuchtung der Quais etc.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. Vom 28. Juni bis 4. Juli waren in Davos anwesend: Deutsche 570, Engländer 214, Schweizer 987, Franzosen 49, Holländer 64, Belgier 18, Russen 7, Oesterreicher 26, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 66, Dänen, Schweden, Norweger 15, Amerikaner 43, Angehörige anderer Nationalitäten 15. Total 1444.

Montreux. Statistisches des Ertrages und des descendants des Hôtels faisant partie de la Société des Hôtels de Montreux et Environs. Au mois de Juni: Allomands, 1902: 447 (1901: 304); Anglais 498 (330); Américains 96 (69); Autrichiens 7 (19); Français 297 (98); Italiens 59 (39); Hollandais 64, Belges 18, Russes 7, Oesterreicher 26, Portugaises, Spanier, Italiener, Griechen 66, Dänen, Schweden, Norweger 15, Amerikaner 43, Angehörige anderer Nationalitäten 15. Total 1444.

Zu kurze Betten. Von einem Engländer erhalten wir folgendes Schreiben: „Geehrte Redaktion! Erlauben Sie mir, Ihre Aufmerksamkeit auf einen Punkt zu lenken, der schon vielfach Anlass zur Erwähnung gegeben, ich meine die zu kurzen Betten in den Schweizer Hotels, deren Länge, ausserhalb gemessen, selten 2 Meter übersteigt. Diese Länge ist aber für eine grosse Zahl von Reisenden nicht genügend. Ich z. B. habe eine Grösse von 198 Centimetern, welche in den meisten Hotels in der Schweiz nicht genügt. In Frankreich und England, wo meistens eiserne Bettstellen zur Verwendung kommen, wird dieser Uebelstand weniger gefühlt. Ich meine, es sollte möglich sein, dass jedes Hotel eigene Bettstellen für Gäste von ungewöhnlicher Körpergröße besässe. Sowohl in Basel, wie in Montreux und andersorts fand ich die Betten zu kurz. In der Erwartung, dass Sie mein Schreiben nicht als einen Vorwurf, sondern als die Äusserung eines Wunsches betrachten, zeichne ich mich, die Vorwürfe in der Schweizerische Bundesbahnen. Das Betriebsdepartement der Generaldirektion der schweizerischen Bundesbahnen hat, veranlasst durch in letzter Zeit laut geforderte Klagen über Platzmangel in den Zügen, folgende grundsätzliche Verfügung an die Kreisleitungen erlassen: 1. Es ist überall nach Möglichkeit Vorsorge zu treffen, dass in den Zügen genügend Sitzplätze der vorgeschriebenen Wagenklassen vorhanden sind, sodass die Reisenden begünstigt von Vorplätzen ausgeben können. 2. Die Stationen und Zugspalten hat dem Placieren der Reisenden alle Aufmerksamkeit zuzuwenden und denselben auf Verlangen Plätze anzuweisen. Ferner hat das genannte Dienstpersonal beim Aus- und Einsteigen namentlich Kinder, ältere oder kranke Personen behilflich zu sein. 3. In den Zügen in die Züge ist namentlich auf den Ausgängen und grösseren Zwischenstationen nach Möglichkeit dafür zu sorgen, dass bei der Placierung der Reisenden in den Wagen ein Hin- und Herweisen der Passagiere vermieden wird.“

Eine neumodische Bettel. Dem „Oberland“ wird geschrieben: „Die Herren Prof. F. Erisman in Zürich, Prof. H. Reichenberg und Dozent Dr. med. Bachmann in Bern senden dem Freundlichen Ansuchen, die Interessen an die in den hiesigen Hotels weilenden Russen „Bettelzirkulare“, in welchen sie um Unterstützung einer Anzahl in der Schweiz studierenden Russen bitten. Es seien über 1000 notleidende russische Studenten in der Schweiz, die Kreisleitungen angewiesen, wären, da ihnen hier nicht, wie in Russland, Gelegenheit zu Nebenverdienst, wie Stundengeben etc., gegeben sei. Ich glaube, es würde in der Schweiz kein grosses Bedauern hervorrufen, wenn diese unruhigen Elemente in ihrer Heimat verbleiben würden, besonders wenn ihnen dort mehr Hilfsmittel und Gelegenheit zu ihrem Studium durch Stipendien und Nebenverdienst geboten werden. Dass sie nicht zu den Zierden unserer Hochschulen gehören, haben uns die Unannehmlichkeiten, die sie schon wieder bereiten, wie der vorjährige Mat-Umzug in Bern und der kürzliche Zürcher Vorfall zur Genüge bewiesen. Auf alle Fälle ist die Befähigung der hier weilenden Gäste sehr geschmacklos und aufdringlich und könnte höchstens entstehen, den russischen Familien den Aufenthalt zu verleiern.“

Eine Riesentonne. In Romanshorn ist für die Eidgenossenschaft ein riesiges Alkohollager durch die Firma Sulzer in Winterthur fertig gestellt worden. Dasselbe stellt eine eiserne Tonne dar, die 3,140,000 Liter fassen vermag. Der Durchmesser dieses Riesensylinders beträgt 20 Meter, das Gewicht der Eisentonne 110,000 Kilogramm. Der Mantel ist in acht Etagen aufgebaut und ist im Reservoiren mit drei verschiedenen Arten aus Winkelisen versehen. Das Fundament besteht aus einer zweifachigen Betonplatte von einem Meter Dicke; dieselbe trägt sowohl das Reservoir als auch das dasselbe umgebende Schutzhaus. Um das Reservoir zu montieren, wurde es nicht weniger als 60,000 auf dem Platze selbst gegossen. Um den Zylinder herum sind allerlei Messinstrumente angebracht, zwischen ihm und dem Schutzhaus befinden sich schlanke Gallerien und oben funktioniert eine Ventilationsvorrichtung. Das Befüllungsvermögen, die tägliche Solidität des Werkes ergeben haben, wurde mit Hilfe einer eigens hiezu erstellten Pumpanlage —

Lokomobil und Centrifugalpumpe — von etwa 25 bis 30 Pferdekraften dem Bodensee entnommen. Die Zeitdauer einer Füllung betrug nicht weniger als 52 Stunden.

Das schönste und grossartigste Hotel der Welt. John Jakob Astor, der New-Yorker Milliardär und reichste Grundbesitzer, lässt, wie amerikanische Blätter mitteilen, gegenwärtig an der Ecke der 55. Strasse und Fifth Avenue in New-York ein „St. Regis“ benanntes Hotel ausführen, in welchem die schönste und grossartigste Hotel der Welt werden soll. Sein Direktor, Mr. R. M. Haan, hat den bestimmten Auftrag, ohne Rücksicht auf die Kosten, das Schönste und Beste, das irgendwo für Geld erhältlich ist zu erwerben. Die Kosten der Ausführung enthält auch in dieser Hinsicht wahrhaft verblüffende Details. So z. B. soll das Mobiliar des Empfangsraumes entzweien zweiten Stockwerkes die Kleinigkeit von einer Million Franken kosten. Für die Einrichtung dieser Apartments wird der Inhalt eines durch sein prächtliches, aus der Zeit Louis XV. stammendes Mobiliar bekannten Schlosses verwendet werden. Die Einrichtung eines Apartments soll 125,000 Fr., eines Schlafzimmers allein 40,000 Fr. kosten. Die Kosten der Ausführung betragen demnach auf Kostenauflage von 1,300,000 Fr. ganz in weissem Marmor ausgeführt. Für sanitäre Zwecke dienende Einrichtungen, Lavatories u. dgl. sind 1,200,000 Fr. bestimmt. Die Wäsche wird in Belfast speziell für das Hotel gewoben und soll 400,000 Fr. kosten. Das Hotel wird dem Aussprüche des Erbauers gemäss von dem Maschinenraum im Erdgeschoss an bis zu dem siebzehnten Stockwerke in jeder Beziehung genau auszuführen beabsichtigt werden. Das Grundstück, auf welchem das Hotel gebaut wird, wurde Astor seinerzeit von seinem Vater zur Errichtung seines ersten selbständigen Heims geschenkt.

Die Kunst des Reisens. Das „Neue Wiener Journal“ hat unter seinem Lesern eine „Enquête“ über die Kunst des Reisens veranstaltet. Die Ergebnisse heisst es u. a.: „In welches Hotel soll man gehen? Erlauben Sie, dass ein alter Praktiker, der gerne und tauglich billig reist, zur Frage der Hotelwahl das Wort ergreift. Die Reisehandbücher geben in dieser Hinsicht die verschiedensten über die Preise, doch das genügt nicht. Es kommt nicht so sehr darauf an, zu erfahren: Was muss ich bezahlen, sondern: Was bekomme ich für mein Geld? Die billigsten Hotels sind recht häufig die allerbesten, wenn ich wegen der Güte und Reichlichkeit des Gebotenen beispielsweise ein paar Nebenmalzeiten erspare. Alle Mitteilungen, die mir das Reisehandbuch schuldig bleiben muss, erfahre ich gewöhnlich während der Fahrt in den Gesprächen mit Compagnons. Die Auskünfte, die man am Bahnhof erhält, können fast ausnahmslos als verächtlich gelten. Die Leute, Kommissionäre, Fremdenführer, Kutscher etc. empfehlen wegen der Rekommandationskarten, die sie von den Hotels erhalten. Anders verhält es sich mit den Aussagen der Polizeiwachleute, Finanzier, Gardemarschälle. Es gibt übrigens ein höchst einfaches Mittel, das richtige Hotel zu wählen, auch wenn man in eine Stadt zum ersten Mal kommt. Das ist die Vorlesung des Reiseombuds, in den die meisten Passagiere einsteigen! Gerade so wie man gut tut, jene Trinkstuben und Wirtschaften aufzusuchen, die den besten Besuch von Einheimischen haben. In den österreichischen Alpenländern ist sich auch die Vorlesung des Reiseombuds, in den die meisten Passagiere einsteigen! Gerade so wie man gut tut, jene Trinkstuben und Wirtschaften aufzusuchen, die den besten Besuch von Einheimischen haben. In den österreichischen Alpenländern ist sich auch die Vorlesung des Reiseombuds, in den die meisten Passagiere einsteigen! Gerade so wie man gut tut, jene Trinkstuben und Wirtschaften aufzusuchen, die den besten Besuch von Einheimischen haben.“

In den Papierkorb. „Die Hotel-Portier-Karte“ nennt sich eine für das Jahr 1902 vorgesehene Neuerung, welche in Wien das Licht der Welt erblickt wird. Dabei handelt es sich um weiter nichts, als um eine Wandkarte, die, im Vestibül aufgehängt, die Namen von „nur empfehlenswerten“ Hotels trägt und empfehlenswert ist natürlich ein jedes Hotel, sofern es nur berappt. Neu ist die Idee übrigens auch nicht, sondern eine Nachahmung der berühmten „Konsultationsliste“, die ebenfalls von Wien aus ins Werk gesetzt wurde.

Guide des Hôtels et Pensions de Montagne en Suisse. „Meist der Titel eines nützlich-gedruckten, 10 ganze Seiten umfassenden Führers, herausgegeben von S. G. Trachsel in Genf. Kaum erschienen, wird den Hotels, deren blosser Name in demselben aufgenommen wurde, per Schreibbrief mitgeteilt, dass die Aufnahme gratis erfolgt sei und dass der Verleger gleichzeitig sich mit dem Handel von Spezerwaren, vom Mokka bis zur Schmierseife, befasse, sodass er wohl auf Gelegenheit resp. auf eine Bestellung rechnen dürfe. Dass Hr. Trachsel auf diese Gelegenheit ganz bestimmt rechnen, beweist die von ihm eingeführte Firma, welche lautet: „Dépôt général d'Alimentation d'Épicerie des Hôtels et Pensions de Montagne.“

Willkommene Gäste. Herr Edouard Dujardin, Direktor der Pariser Zeitung „La Journée“ möchte gerne, ohne sein Portemonnaie öffnen zu müssen, die Sommerferien in diversen Schweizer Hotels zubringen. Er ist dabei so freundlich und bescheiden, dem Hotelier die Wahl zu lassen zwischen Gratispension inkl. Zimmer für 2 Personen, à part serviert, ohne Wein und Essen, oder einer mit 50% Rabatt, falls abgefragt. Seine Reise würde er dann eine Annonce gratis in „La Journée“ aufnehmen. — Herr J. Witz, der Verleger des „Anzeiger für den Bezirk Hauenstein“ huldigt demselben Prinzip; er schreibt: „Da ich nächsten Herbst in Romanshorn zu hausen denke, und dabei natürlich in erster Linie diejenigen Gasthöfe besuche, die in meiner Zeitung Inserate aufgeben, so...“ (den Rest errät man).

Nach der ganz verpöblichten Frühjahrs- und der bis jetzt nicht weniger verpöblichten Sommerreise sind derartige Gäste gewiss überall sehr willkommen.



Küche und Keller. Salz- und Pfefferstreuer. Der Salz- und Pfefferstreuer nach Patent No. 130,523 besteht ausserhalb aus einem Ringelchen, mittelst einer Querswand in zwei übereinander liegende Teile zur Aufnahme des Salzes, bezw. Pfeffers getrennten Behälter. Wie bei den bekannten Streubehältern für Salz, Pfeffer u. dgl. findet eine, den ganzen Behälter durchdringende Druckverbindung mit Kegelverschluss für die Abgabefähige Anwendung. Diese achsiale, beide Abteilungen des Behälters durchsetzende Druckverbindung, deren an beiden Enden befindliche Kegelverschlüsse gleichzeitig als Druckfedern dienen, ist nun in ihrer Mitte derart über die Einwirkung zweier in entgegengesetzten Richtungen wirkenden Druckfedern gesetzt, dass beim Einwärtsdrücken des oberen Knochens die untere Decköffnung, beim Einwärtsdrücken des unteren Knochens dagegen die obere Decköffnung freigelegt wird und aus dem Streuer des Salzes, bezw. des Pfeffers zulässt. (A. d. Techn. Correspondenz von Rich. Lüders in Görzitz.)

Klärung von Wein, Bier und dergl. Mit der Anwendung der bekannten Mittel zum Klären von Wein und Bier, wie Elweiss, Gelatine, Hausenblase, Lenné etc., ist der Uebelstand verbunden, dass die Klärung nur eine sehr langsame ist und sich Fäulnisstoffe und Fäulnisreize während der Klärung entwickeln können. Durch das D. R. Patent No. 181 870 ist ein Verfahren zur Klärung von Wein, Bier und dergl. welches eine feinere Klärung des Niederschlags im Wein, Bier etc. und dadurch eine erheblich raschere Klärung erreicht wird. Zu dem Zweck fällt man aus Magermilch das Casein aus, weicht es sorgfältig aus und löst es in einer Lösung von Borax auf. Dieses Caseinlösung wird der zu klärenden Flüssigkeit zugesetzt. Während bekanntlich bei Anwendung der üblichen Klärmittel mehr oder weniger einzelne Bestandteile der zu klärenden Flüssigkeit verloren gehen, so wird durch das oben erwähnte Verfahren, wird hierbei der ursprüngliche Gehalt des geklärten Körpers erhalten. (A. d. Techn. Correspondenz von Rich. Lüders in Görzitz.)

Das Schlachten der Fische geschieht meist falsch. Kein Holländer würde abgestorbene Fische essen; jeden Fisch schlachtet man in Holland regelrecht, indem man ihm hinter dem Kopf mit einem recht scharfen Messer einen einzigen Schnitt gibt, der das Gehirn vom Rückenmark trennt und den Fisch sofort tötet. Hierdurch wird das langsame qualvolle Absterben verhindert, das den Fisch ungenügend zu einer geringwertigen, ja oft schädlichen Nahrung macht. Nach dem Schlachten pflegt man in Holland den Fisch mit mehreren Querschnitten zu versehen. Das Fleisch kühlt an den geschichtenen Stellen weit auf und gerade an diesen klaffenden Schnittflächen erkennt man, dass der Fisch geschlachtet wurde als er lebte, da Einschnitte in abgestorbenen Fischen keine klaffenden Schnittflächen hervorbringen können. Wie grausam werden aber meistens die Fische getötet! Man schlägt die armen Geschöpfe mit dem Kopf gegen einen harten Gegenstand oder mit einem Hammer oder einem Gewicht auf den Kopf, sodass man ihnen zwar den Kopf zertrümmert, aber sie doch nicht tötet.

Verfahren zur Konservierung von Eiern. Allgemeines Interesse, und zwar sowohl in geschäftlichen wie in Privatkreisen, dürfte folgendes Verfahren zur Konservierung von Eiern finden. Eier in einer Wassergelösung aufzubewahren war bis jetzt wohl jedermann schon bekannt, jedoch hatten die so behandelten Eier immer einen faden laugenhaften Geschmack, weil der Porenverschluss sich erst nach Wochen bildete, wodurch es ermöglicht wurde, dass kleine Mengen der Lösung in das Innere des Eies drangen und den Geschmack desselben beeinflussten. Bei dem oben erwähnten Verfahren werden die Eier zunächst mit einer Magnesium-Calcium-Sulfatlösung und dann mit einer Wassergelösung behandelt, wodurch einerseits eine Verwitterung der Spalt- und Schimmelpilze, andererseits ein Verstopfen der Poren der Eischale bewirkt werden. Nach dieser Methode behandelte Eier sollen mindestens 9—10 Monate völlig frisch und brauchbar bleiben. Das Verfahren selbst ist ausserordentlich einfach, sodass es von Jedermann ohne irgendwelche Vorkenntnisse ausgeübt werden kann. Die Kosten sind so gering, dass dieselben ausser Betracht gelassen werden könnten. (A. d. Techn. Correspondenz von Rich. Lüders in Görzitz.)

Briefkasten.

Nach Lugano. Wir haben den uns zugesandten Führer „Italienische Seen“, herausgegeben von G. Lampugnani in Mailand, in allen drei Sprachen durchgesehen und begreifen ihn höchst gerne. Ihre Annonce in einem derartigen „Machwerk“ noch weiter zu bezahlen. Der Führer kann auf keinen Fall Anspruch auf Zuverlässigkeit erheben, er strotzt von Uebersetzungsfehlern in allen drei Sprachen und was ihn bezüglich der Annoncen sozusagen nutzlos macht, das ist, dass dieselben in allen 3 Ausgaben im Urtext erscheinen. Was nützen Z. B. einem Deutschen französisch, englisch und italienisch abgefasste Annoncen, wenn er sie nicht lesen kann und was nützen sie in diesem Fall demjenigen, der dafür bezahlen soll? Nichts.

Auskunft erteilt:

1. Ueber Frida Stähler, Zimmermädchen: H. Müller, Hotel Krone, Ragaz.
2. Ueber Franz Springeth, Unterportier: A. Hirsch, Internationales Sanatorium, Davos Dorf.

Hiezu eine Beilage.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler.

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

Telephon No. 408
Lenzinger & Cie.
BERN
47

Hotel-Fahrnen
Dekorations-Artikel * Preislisten gratis und franko

Gründet 1833
Lenzinger & Cie.
BERN

STEINMANN-VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

sowie nur echter Marken **Champagner-Weine.**

MONOPOL

von **A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX**

für die Schweiz, Elsass-Lothringen, Königreich Italien und Riviera.

Dekorieren Sie Ihre Plafonds nach englischer Art mit **Plastischen Deckentapeten - Ceilings**

(Anaglypta, Cordelova, Lignomur, Tynecastle, Salamander (feuerfest) etc.)

Vornehme Wirkung, rasche Verarbeitung, höchste Solidität, kein Reissen oder Springen.

Courante Dessins stets vorrätig in Rollen und Platten.

* * * * * Muster und Kataloge prompt. * * * * *

J. Bleuler, Tapetenlager, Zürich, Bahnhofstr. 38.

Max Oettinger die **Beliebtesten** **Basel** und **St. Ludwig i. E.**

sind für den Verkauf in Hotels und daher die Vorteilhaftesten.

B. BRAUN'S Erben, CHUR empfehlen sich zur Lieferung von

Hotel-Büchern

aller Art und

nach jedem Schema.

Direkte Lieferung an die Hotels.

Wir stehen jederzeit mit Schemata und Offerten zur Verfügung.

Wir halten ferner Lager in:

Torten-, Desserts- und Fischplattenpapieren, Pergament- und Officepapieren, Closetpapieren etc.,
 Vervielfältigungsapparaten, Schreibmaschinen und allem Zubehör.
 Referenzen erstklassiger Hotels stehen zu Gebote.

CHAMPAGNE
Pommery & Greno, Reims
 Carte Blanche, Sec, Extra Sec, Gout Français, Américain, Anglais

Roch-Holzhalb, Zürich.

Fortwährend Lager echter **Champagner-Weine**

Tüchtiger Chef de réception

27 Jahre alt, Schweizer, der 4 Sprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Stelle.
 Offerten an die Exped. d. Bl. unter Chiffre **H 1074 R.**

In einer der bedeutendsten Hauptstädte der Ostschweiz, an **bestem, verkehrsreichster Lage** der Stadt, nächst dem Bahnhof, ein nachweisbar gutes, fein möbliertes

Hotel

(50 Betten) mit grösserem, **best begangenen Restaurant** (Münchener und Pilsner Bierhalle), ist sofort durch Zufall direkt vom Besitzer

zu verkaufen

an tüchtige Wirtsleute. Anzahlung nach Uebereinkunft. Antritt könnte sofort geschehen. Kapitalien mindestens 5 Jahre fest.
 Offerten an die Exped. d. Bl. unter Chiffre **H 1075 R.**

In sehr industrieller Lage des Berner Juras, in unmittelbarer Nähe eines bedeutenden Bahnhofs und der Post, ist eingetretener Verhältnisse halber ein altes, gut frequentiertes, vollständig neu renoviertes und sehr komfortabel eingerichtete

Geschäftsreisendehotel

mit 25 Zimmern, grossem Gesellschaftssaal, Konzertgarten, Stallungen und Remisen **per sofort** an vermieten. Bedingungen nach Uebereinkunft. Offerten unter **H 2021 P** an Haasenstein & Vogler in Bern.

Direktor

energischer, selbständiger Fachmann, der drei Hauptsprachen mächtig (eventuell mit Frau, ebenfalls im Hotelfach erfahren), sucht Saison- oder Jahresengagement.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1078 R** an die Exped. d. Bl.



Hotel-Restaurant

ersten Ranges in **rheinischer Grossstadt** wegen andauernder Krankheit sofort zu verkaufen. Das **Geschäft** ist hochrentabel! **Grosser Ueberschuss** garantiert! Tüchtige Fachleute mit mindestens **Mark 75,000** eigenem Kapital erhalten Auskufft durch den damit Beauftragten **C. J. Diwell, Köln a. Rh., Bismarckstrasse No. 30.** 1065

Hotel-Fahnen

jeglicher Grösse und Ausführung in dauerhaften Stoffen.

Dekorations-Artikel

wie (H 3081 Q) 4

Inschriften, Wappen,

Lampions, Feuerwerke etc. in grösster Auswahl zu billigsten Preisen empfiehlt bestens

J. Louis Kaiser Schweizer, Kostüm- u. Fahnen-Fabrik **BASEL**
 Telegrammadresse: Kostümkaiser
 Telefon 1258
 Verlangen Sie gefl. Kataloge gratis und franko.

Zahnstocher

in prima Ebenholz (rotbraun), einheimisches Fabrikat, offerieren billigst
Otto Knittel & Cie.
 Holzschlitzerei
 in Meyringen.

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL (SUISSE) SWISS CHAMPAGNE



Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Wolldecken werden schön und billig gereinigt, event. gefärbt. — Für Hotels Extra-Ermässigung. 48
C. Hummel, Wädenswil.
 Chemische Waschanstalt.

Berndorfer Metallwarenfabrik ARTHUR KRUPP 451

Niederlage und Haupt-Vertretung für die Schweiz

Alpaca-Silber: vollkommener Ersatz für echtes Silber. Essbestecke, Services für Hotels, Restaurants und Private.

Berndorfer Silber-Putzpulver bestes Konservierungsmittel.

Wiederversilberungen und Reparaturen billigst.

Jost Wirz Pilatushof, Luzern (gegenüber Hotel Victoria)

Alpaca: durchaus weisses Nickelmetall. Esslöffel, Gabeln, Theebretter, Leuchter etc.

Rein Nickel-Koch-Geschirre garantiert aus massiv reinem Nickel von 98-99 % Feingehalt.

Preisbücher auf Verlangen gratis und franko.

Feinste, garantiert echte, haltbare **französische Weine**
 Note u. Rosé, liefert B. Dumas, Proprietär des Thézan (Aude), Frankreich, direkt ab seinen Weingärten, Clos de St. Félix und Domaine du Petit-Donos v. Fr. 28 per 100 Liter franko verzollt Genf an. Bei wagonweisem Bezug Rabatt. Bureau in Genf: Rue du Rhône 112. Muster gratis.

Tüchtiges Orchester
 8-12 Mann, gut eingespielt, sucht für den Winter Engagement. Grosses Notenrepertoire. Prima Referenzen. Offerten an die Exped. d. Bl. unter Chiffre **H 1077 R.**

Billige bedruckte **SERVETTEN** in Leinen- und Phantasi-Designen. Schnellverfertigung. Preisliste gratis.

Hotel-Verkauf. Vorzüglich geführtes, altbekanntes und gutes **Hotel H. Rangens** in grosser schweiz. Hauptstadt zu verkaufen. Ueber die Hälfte des Preises wird durch Ladeneinheiten verzinst. Sehr lukratives Jahresgeschäft. Jahrl. Reingewinn über **Fr. 40,000** nachweisbar. Verlangte Anzahlung ca. Fr. 150 Mille. Offerten seriöser Selbstkäufer unter Chiffre **Z G 5082** an Rudolf Mosse, Zürich. (Z 5235 c) 2506

Vorzügliches Fremdenhotel I. Ranges, Jahresgeschäft mit über **Fr. 300,000** jährlichen Einnahmen, in einer Hauptstadt der Schweiz gelegen, an tüchtigen, kapitalkräftigen Hotelier zu verkaufen. Grössere Anzahlung. Offerten sub. Chiffre **Z. F. 5081** an Rudolf Mosse, Zürich. (Z 5234 c) 2506

Directeur
 Suisse, parlant 4 langues, très au courant, actuellement dans un hôtel de premier ordre en Suisse, **cherche engagement** pour l'hiver. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre **H 1069 R.**

Direktor
 erfahrener, selbständiger Fachmann, verheiratet, der 4 Sprachen mächtig, wünscht Winterengagement. Jahresstelle bevorzugt. Event. würde derselbe ein **Geschäft pachtweise übernehmen.** Offerten unter Chiffre **H 1071 R** an die Exped. d. Bl.

ADOLF JEREMIAS
 Weingutsbesitzer und Weingrosshandlung **MAINZ A. RHEIN.**
 Kellereien in Mainz, Nierstein, Ober-Ingelheim a. Rhein, Einrich a. d. Mosel. Spezialität feinsten Rhein-, Mosel-, Haardt- und Aifenthaler-Weine.

Directeur-Chef de réception
 Suisse, 30 ans, marié, parlant quatre langues, actuellement dans grand hôtel du Nord de la France, **cherche situation** pour octobre prochain, saison ou année. Références de 1^{er} ordre. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre **H 61 R.**

Associé-Gesuch.
 Zur Uebernahme eines nachweisbar rentablen, grösseren **Hôtels** an der **Riviera** wird von einem Fachmann ein **Associé** mit Kapital-Einlage gesucht. Gefl. Offerten befördert die Exped. d. Bl. unter Chiffre **H 1076 R.**

Weinhandlung * Franz Müller & Cie. * Schaffhausen

Spezialität in garantiert reingehaltenen Schaffhauser Weinen.

*** Billige und prompte Bedienung. ***

Segeltuche
einfarbig und gestreift
für Storen und wasser-
dichte Bedachungen
Holzstoren, Rolladenriemen.

SCHOOP & Co, ZÜRICH I.

Storendrille

Gehring & Meier
Murten. Eier-Grosshandlung Murten.

offizieren stetsfort jedes Quantum **Koch- und Trink-Eier**
per Post und per Bahn, garantiert streng kontrollierte Ware,
zu billigsten Tagespreisen. 1063

Comestibles
GEBR. CLAR, BASEL
18 Eisengasse * Telephon 1386

Fluss- und Meerfische * Tafelgeflügel
Konserven aller Art
Sämtliche Champagner und Flaschenweine
Cognacs und Liqueurs

Hotel (H 6733)

mit ff. Restaurant in Grossstadt, nächst dem Hauptbahn-
hof, Lift, elekt. Beleucht., Centralheiz., zu verkaufen.
Jährlicher Gesamtumsatz ca. 180,000 Mk. Darunter
Mk. 40,000 Logis. Preis 425,000 Mk. mit ca. 40,000 Mk.
notigem Kapital. Offerten unter A. B. 930 d. Haasen-
stein & Vogler, A.-G., Frankfurt a. Main. 149

Directeur-Gérant

propriétaire d'un hôtel de 100 lits, Suisse, avec références de
tout premier ordre du Midi et de la Suisse, cherche pour l'hiver
engagement, éventuellement à louer un hôtel meublé.
Adresser les offres à l'administration du journal sous
chiffre H 63 R.

Plus de maladies contagieuses
par l'emploi de

l'Ozonateur.

Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un par-
fum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.

Indispensable
dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades,
Water-Closets, etc.

En usages dans tous les bons hôtels, établissements
publics et maisons bourgeoises.

Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul^d Helvétique, Genève.

Vins de Champagne
FRÉD. NAVAZZA & C^{IE}
Genève

Agents généraux pour la Suisse de

Louis Roederer à Reims
Marie Brizard & Roger à Bordeaux et Cognac
James Buchanan & Co. (Scotch Whisky) à Londres.

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel

SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Expositions universelles, internationales et nationales
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTELOIS DES ENCAVERERS
GRAND PRIX P. A. S. 1900

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. W. Craven, 38 Queen Street City St.

Bestes und billigstes System
mit Luftzirkulation ohne Maschinenbetrieb

90 Kühlanlagen
und 110 Eisschränke

erstellt nur in der Schweiz seit 1899

Kienast & Bäuerlein, Zürich IV.

Die beste und billigste

Lauge für Waschmaschinen
sowie zum Kochen und Waschen der Wäsche bereitet man am
einfachsten mit

„MIGNON“

prép. Terpentin-Salmiak-Kornseifenpulver.
Erfolg sicher, event. Gehalt garantiert. Muster zu Diensten.
Zahlreiche Zeugnisse.

Alleinige Lieferanten:
Lustenberger & Co. vormals Gebr. Lustenberger
LUZERN, Theaterstrasse 4.

Directeur

expérimenté, très capable, Suisse, parle 4 langues, avec références
de tout premier ordre, cherche pour l'hiver engagement
comme directeur ou chef de réception, évent. à l'année.
Adresser les offres sous chiffre H 1073 R à l'administration
du journal.

Directeur-Gérant

d'un hôtel de montagne, Alpes vaudoises, cherche engagement
pour l'hiver. Adresser les offres sous chiffre H 1068 R à
l'administration du journal.

JUNG UND ALT
trinkt

Alkoholfreie WEINE
BERN - MEILEN.

Zu verkaufen.
Auf einem Kurplatz in
Appenzel ist ein

Hotel
nebst Dependancen, Stillun-
gen und vollständigem In-
ventar zu dem billigen Preise
von **Fr. 110,000**
mit einer Anzahlung von
Fr. 25,000 zu verkaufen. Die
Mobilien- u. Linde-Assekuranz
beträgt allein über Fr. 60,000.
Die Assekuranz der Gebäu-
lichkeiten ist Fr. 86,000. Der
Rest der Kaufsumme wird
dem Käufer auf eine Reihe
von Jahren festgestellt. 148
Näheres durch (H 2230 G)
M. Willstädt, Schmidgasse, St. Gallen.

Fachschule
für **Hotellkeller**
und 2 monatliche Spezialkurse für
Hotellbuchhalter, Sekretäre u. Küchen-
meister. Prima Referenzen. Komme
auch nach auswärts. H. Frisch,
Zürich I, Stadelhoferstrasse 10.
(Z 4 1740 G) 9

Buchführung.
Ordnung zuverlässig, rasch, diskret,
vernachlässigte Buchführungen, In-
ventur und Bilanzen, Bücherreparaturen,
Einführung der amerik. Buchführung
nach praktischem System mit Geheimsch-
buch. Prima Referenzen. Komme
auch nach auswärts. H. Frisch,
Zürich I, Stadelhoferstrasse 10.
(Z 4 1740 G) 9

Für Wirte.

Ein schönes Haus an guter
Lage, geeignet zu **Hotel** oder
Pension, mit feinem, gang-
barem Restaurant in Zürich ist
zu verkaufen eventuell zu
verpachten.

Geht Offerten unter Chiffre
K 3308 Z an Haasenstein &
Vogler, Zürich. 144

PRIMEURS
Fruits et Légumes en gros

Expéditions journalières soignées
par colis postaux

J. TOCHON
à Plainpalais

= GENEVE =

Prix spéciaux très réduits
pour 42

Hôtels et Pensions

Téléphone 2332.

Dame, Italienerin, sucht für o. forst
Platz als

Haushälterin

oder sonst dgl. in gutem Hotel oder
Pension. Gehalt nicht erforderlich.
Geht Offerten unter K 4098 L an
Keller-Annoucen, Luzern. 4319

Hotel II. Ranges
in la Lage der Stadt Zürich zu sehr
günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Seit 40jährigem Bestand in gleichem
Besitz geniesst dasselbe in weitesten
Reisen besten Ruf.
Offerten nimmt entgegen
(Z 4 8410)
Bruppacher-Grau,
Zürich-Engel.

Kaufsteigerung.

Die Noterben der verstorbenen Frau A. B. Zbinden
geb. Mathys, Ulrichs des Herrn Majors sel. Witwe, hien
angewesen gewesen in Brülben bei Schwarzenburg, bringen
Donnerstag, den 31. Juli 1902, nachmittags von 2 Uhr
an, in der Wirtschaft Born an der Schuplatzstrasse in Bern
an eine freiwillige öffentliche

Kaufsteigerung

A. Ihre **Badbesitzung** im **Schwefelberg**, im
Gemeindebezirk Rüschegg, Amt Schwarzenburg, Kanton
Bern gelegen, mit sämtlichen **Gebäulichkeiten** und den
daherigen **Gebäudeplätzen, Garten, Brunnen, Mineral-
quelle**, sowie umliegenden **Matt- u. Ackerland, Weid-
land u. Wald** und dem sämtlichen zudienenden **Mobiliar**.

B. Die **Leze-Hengstvorsass** in den Gemeinden Guggisberg
und Rüschegg hält für 18 1/2 Rinder **Bergweidland** nebst
Alphütte, Heuhäuslein, Brunnen und Waldung.

C. Für 7 1/2 Rinder **Recht am gemeinen Schwefelberg**,
Gemeinde Rüschegg.

D. Für 3 Rinder **Rechtsame am Stierenmoosberg**, Ge-
meinde Rüschegg.

Die **Gebäude** sind im ganzen für **Fr. 164,100 asseku-
riert** und das **Mobiliar** für **Fr. 103,418**. Die **Asseku-
rationsversicherung** beträgt **Fr. 123,250**.

Sämtliche Steigerungsobjekte kommen nur en bloc zur Ver-
steigerung. — Nähere **Auskunft** über Steigerungsgedinge etc.
erteilen: der **unterzeichnete Steigerungsaktuar** und Herr
J. U. Leuenberger, Notar, Schuplatzstrasse in Bern.

Zu dieser Steigerung ladet freundlichst ein
Schwarzenburg, den 27. Juni 1902.
147 (H 3433 Y) Der Beauftragte:
Antlich bewilligt. **C. Jenni**, Notar.

H. von ARX & Cie., Zürich, Gotthardstr. 49
Liefern als Spezialität:

Messerputzmaschinen.
Schweiz, Pat. 20163.

Die zuverlässigste der Gegenwart!
Kein Kautschuk! Kein Zerbrechen der Gar-
nituren! Für Hand- u. Kraftbetrieb. Vereinfacht
alle Vorteile der besten bisherigen Systeme.

Referenzen: A. Mälin, Hotel National & Ter-
minus Zürich, Hotel Quellen-
hof, Raguz, J. Würth, Pension Beau-Site, Inter-
laken, Caplat, Hotel Krone, Olmetta, etc.
Hr. Mälin in Zürich schreibt: Ueber Ihre
„Lukon“-Messerputzmaschine kann ich Ihnen
meine volle Zufriedenheit aussprechen. Es ist die beste,
die ich bis jetzt gesehen habe und funktioniert tadellos.

Milch-Entrahmungs-Maschinen.
Für Hotels, Konditoreien, Gasthöfe mit eigener
Landwirtschaft.

Keine saure Milch! Stets süsser Rahm! Bezahlt sich
in kürzester Zeit! Entrahmt per Stunde 50 Liter Milch!
Viele Hunderte im Betrieb!

Referenzen: Kurhaus Zürichberg, Hotel Tamina, Ra-
gaz, Hotel Hirschen, Garten-Thun, Hotel
des Alpes, Interlaken, Kirchs Bocken-Bozgen, Pen-
sion Alpach-Meiringen, etc. etc.

Man verlange unsere illustrierten Preislisten über
Haushaltungs-Gegenstände.

Schloss Alt-Falkenstein

sehr gut erhaltene, prachtvoll gelegene Besitzung in der Klus
(Bahnhof zwischen Oensingen und Balsthal), mit vielen Loka-
litäten und mehreren Kellern

vorzüglich geeignet für eine Wirtschaft

ist billig zu verkaufen. Schöner Ausflugspunkt. Waldpartien.
Nähere Auskunft erteilen die Bevollmächtigten

Haga & Gutzwiler, Basel,
Marktstrasse 3.

(H 3812 Q) 146

Sphinxbier.

Unter dieser Marke offeriere ich speziell den Herren
Hoteliers ein feines Tafelbier in eleganter Packung zum
Preis von 92 Cts. per Flasche ab Zürich, auf Wunsch
pasteurisiert.

Postversandt in der ganzen Schweiz in Kisten von
12 Flaschen (Bier Fr. 2.65, Porto Fr. 1.50, Retourporto Fr. 1.—).
Rascheste Bedienung. Wenn nicht anders gewünscht, Nach-
nahme. Zu empfehlen für entlegene Berghötel.

Bahnversandt in Kisten von 24 Flaschen. Auf
Wunsch Franko-Offerte.

Telegramme:
Sternbräu Zürich. **A. Hürlimann**
Brauerer Zürich.

Projectirung Sanitärer Wäscherei-
& Desinfections-Anlagen, sowie
fachmännische Beratung in allen
Fragen der Technik und Hygiene auf
dem Gebiete der Dampfwascherei.

OERTMANN & Co., DAVOS, Techn. Bureau.

Z 2 2062 G

Aus Gesundheitsrücksichten für meine Frau sehe ich mich
veranlasst, mein in vollem Betriebe stehendes und in bestem
Zustande sich befindendes

Kurhotel und Soolbad
(40 Zimmer mit 55 Betten) bestehend aus Hauptgebäude, Depen-
dance, Badehaus, Oekonomie, prächtiger, grosser und schattiger
Garten-Restaurant, gedeckter Gishalle u. s. w. zu ver-
kaufen. Die Liegenschaft ist ausserdem ein bevorzugter
und vielbesuchter Ausflugsort der Stadtbewohner. Für ge-
schäftskundige, tüchtige Fachleute schöne Existenz. Erforder-
liches Kapital Fr. 30,000 bis 40,000. Bei sofortiger Uebernahme
Kaufpreis billig.

Offerten von Selbstreflektanten befördert die Expedition d.
Bl. unter Chiffre H 1812 R.

Beilage zu No. 29 der „Schweizer Hotel-Revue.“

Kritisches von „unterwegs“.

Röselbeobachtungen von Harry Nitsch.

Nachdruck verboten.

Seit einiger Zeit begegnet man in den Zeitungs-Empfehlungen mancher Hotels die Bemerkung: „Diners an kleinen Tischen! Auch ich habe diese Neuerung unterwegs in verschiedenen Häusern angetroffen und mich über die praktische Einrichtung aufrichtig gefreut. Um wie viel angenehmer ist es doch, im intimen Kreis die vorgesetzten Leckerbissen zu verzehren, als in einer langen, steifeinen Reihe eingezwängt zu sein, neben sich ge — scheide Individuen, welche einem die besten Bissen vor der Nase wegschnappen, und vor sich vielleicht einige andere Sonderlinge, welche das Messer mit der Gabel verwechseln und dafür die Gabel als Zahnstocher benutzen.“

Wie vornehm, anheimelnd und zugleich familiär wirkt dagegen ein Saal mit „kleinen Tischen“. Ich weiss wohl, was mancher praktische Fachmann jetzt entgegenhalten wird: „Die Einführung dieser Einrichtung ist nicht überall möglich! Der Hindernisse gibt es zu viele und deren Überwindung ist schwer. Da sind zunächst die Raumverhältnisse. In unserm Speisesaal lassen sich beim besten Willen so viele Tische nicht stellen, als wir in der Saison für unsere Clientele gebrauchen. Wir müssen schon deshalb bei der Tafelreihe bleiben.“

Das weiss ich wohl, ich weiss auch, dass die Bedienung erheblich erschwert wird, dass der Silbervorrat (Schüsseln etc.) einer starken Ergänzung bedarf und dass auch in der Küche die Disposition eine schwerere wird. Ich will auch nicht für die Einrichtung der „kleinen Tische“ in Hotels mit Massenverkehr plädieren, sondern vorzugsweise diejenigen Hotels darauf aufmerksam machen, welche Wert darauf legen, es ihren Gästen so angenehm und behaglich wie möglich zu machen.

Der Zug in unserem modernen Hotelleben zielt ja ohnedies dahin, eine gewisse, wenn auch künstliche Ähnlichkeit mit der Familie zu erreichen. Unsere modernen Hotels, welche für länger weilende Fremde eingerichtet sind, bestreben sich eifrig, ihre Gäste die Annehmlichkeiten des Familienlebens so wenig wie möglich vermissen zu lassen. Sie richten in sich abgeschlossene Appartements ein, in denen das eigene Bad nicht fehlt, und ich sehe die Zeit nicht mehr fern, wo man vielleicht auch noch eine Küche zur Verfügung stellt. In einigen kleinen holländischen Badeorten existiert diese Einrichtung schon. Der Hotelier will, dass seine Gäste sich „zu Hause“ fühlen und in gar manchem Haus ist dies schon erreicht.

Kommt nun zu all diesen Einrichtungen statt der langen und langweiligen Table d'hôte noch das Diner à part, so ist die Familienähnlichkeit eine noch grössere geworden und man kann sich auch beim Essen ganz wie zu Hause fühlen. Im Gegenteil, noch beglücklicher, denn die Hausfrau braucht sich nicht darüber zu ärgern, wenn die Suppe oder der Fisch nicht nach des Ehemanns Geschmack sind, denn sie war ja nicht die Urheberin des Unglücks. Ich habe vielfach und in den verschiedensten Ländern, die Erfahrung gemacht, dass gerade die Frauen es sind, denen die übliche Table d'hôte verhasst, oder zum mindesten unbehaglich war; diese nicht zu unterschätzenden Gegenrinnen gewinnt sich der Hotelier, wenn er sie an kleinen Tischen placiert. Auch bei meiner diesjährigen Fahrt habe ich mehrfach das Lob dieser Einrichtung sowohl aus schönem, wie aus bärtigem Munde gehört und ist dies für mich ein Grund mehr, das schon nicht mehr ganz neue, aber hübsche und praktische Arrangement der „kleinen Tische“ allen den Häusern zu empfehlen, denen an der Anerkennung und Bequemlichkeit ihrer Gäste gelegen ist.

Die Oberkellner können mit dieser Einrichtung zugleich eine Probe ihres Könnens liefern. Denn ein solches Arrangement erfordert naturgemäss grössere Umsicht, als sie bei der langen Tafel nötig wird. Vor allem wird es Gewandtheit und Takt erfordern, die Gäste an den „kleinen Tischen“ so zu placieren, dass sie sich „wie zu Hause“ fühlen. Tun sie dies aber, und es wird nicht schwer sein, sich über die Zufriedenheit der Gäste zu orientieren, so wird einerseits ein Gefühl der Befriedigung der Lohn des umsichtigen Oberkellners sein und andererseits werden das Haus und auch der Oberkellner einen greifbaren Vorteil dabei verspüren. — Ich selbst habe mich in Genf, im rebenunrankten Meran und in einigen andern am internationalen Reiseweg stehenden Häusern an den kleinen reizenden Tischen um mindestens 99% wohl gefühlt als in andern, wo dieses System noch nicht eingeführt war und wo man sich an der langweiligen langen Tafel gegenständig anordnete.

Ich will hier gleich noch auf etwas anderes aufmerksam machen, was nicht eingeführt, sondern ausgetrottet werden sollte.

Es ist merkwürdig, dass so mancher Bergspezial für den deutschen Reisenden in einem poetischen Zauber schwelgt, welcher für die Frequenz auf demselben von eminentem Vorteil ist. Ein Hauch der Romantik, der Poesie umweht uns, wenn wir den Gipfel erklimmen haben, sei es *per pedes apostolorum*, sei es mit Hilfe des persistenten und schraubenden Zahnrad-Ängewits. Wir wollen nun die hehre Pracht der Alpenwelt, die zu unseren Füssen liegt, mit Andacht schauen, wir wollen uns in die

feierliche Grösse aller dieser blinkenden Bergriesen versenken, wortlos ob all der Herrlichkeit — oder oh weh! Auf Schritt und Tritt verfolgt uns entweder ein Händler mit Postkarten, oder ein „Führer“, der uns mit seiner entsetzlich monotonen Stimme die Berge etc. beim Namen nennen will — und alle Poesie, alle Schönheit ist verfliegen. Wir werden grauamer ernüchtert, als fielen wir aus den bekannten sieben Himmeln, so dass wir zum Schluss, wenn die Verfolgungen der Plagegeister gar nicht nachlassen — bei mir gesellte sich sogar noch ein Händler hinzu, der mir Hund verkaufen wollte, ich schien ihm wahrscheinlich noch nicht genügend auf den Hund gekommen zu sein — den Moment verwünschen, als wir einen Berg erkletterten. Denn wir wollen ja Natur und keinen solchen schlechten Postkarten-Abklatsch derselben.

Auch hier sollten die Hoteliers, welche doch in der Hauptsache die massgebenden Personen an solchen Plätzen sind, Wandel schaffen. Auch die Hotelier-Verbände, die Verkehrs- und Verschönerungs-Vereine hätten alle Ursache, sich ein wenig um diese Sache zu kümmern. Wir leben heute nicht mehr in der Zeit, wo der Hotelier an einem Fremdenplatz kaltblütig zu sich sagen konnte: „Was scheert mich die Zufriedenheit oder Unzufriedenheit des einzelnen Reisenden! Es kommt ja doch keiner von ihnen wieder!“

Heute kehren viele in solchen internationalen Glanzpunkten der Natur öfters als einmal im Leben ein und wohnen sie noch so weit. Und kommen sie nicht wieder, so erzählen sie es andern, wie es und was ihnen dort missfallen hat, diese dadurch vom Besuche zurückhaltend! Man mag mitleidig über mich den Kopf schütteln und sagen: Das ist Schwarzmalerei und das bischen Lob oder Tadel eines Einzelnen nützt oder schadet nichts! Aber trotzdem bleibe ich dabei, dass auch in diesen Kleinigkeiten, die für viele Reisende jedoch eine grosse Kamalität bedeuten, der Hotelier sich selbst mehr nützt, wenn er sein Augenmerk auch darauf richtet, als wenn er seinem herrlichen Flecken der Erde gerade das rabt, was denselben dem echten Naturfreund lieb und wert macht: Die Unberührtheit und das Weltferne.

Ersatz für den Eiskeller.

Von Dolly Marrioth.

Nachdruck verboten.

Zur Sommerzeit wird es für kleinere Hotels schwerer, für die Abwechslung bei den Mahlzeiten zu sorgen, als während der kalten Monate. Die Natur bringt zwar Gemüse und Früchte in verschwieblicher Fülle hervor, aber die nämliche Sonne, welche sie wachsen und reifen lässt, sorgt auch dafür, dass sie rasch dem Verderben anheimfallen. Wer aber nicht die günstige Gelegenheit zum Ankauf dieser oder jener Lebensmittel benutzen kann, weil er nicht die Möglichkeit hat, sie an einem genügend kalten Raume aufzubewahren, der muss auf manche wohlsmekende Speise verzichten. Da geschieht es denn gar zu leicht, dass das Menü etwas einformig wird. Ja, wer einen Eiskeller besässe! Dieser Stossesferer entnimmt sich mancher Brust; aber leider haben viele nicht einmal einen grösseren Eisschrank, unsoweniger, als die tägliche Füllung desselben mit Eis ebenfalls erhebliche Ausgaben veranlasst. Indessen, der Fall sieht schwieriger aus, als er ist, denn in Wahrheit stehen uns unzählige Mittel zu Gebote, um — für einen kleineren Betrieb wenigstens — den Eiskeller zu ersetzen.

Erstens können wir uns mit verhältnismässig geringen Kosten einen kleinen Eiskeller selbst konstruieren. Man besorgt sich hierfür, am besten aus einer Brauerei, zwei grosse Fässer in gleicher Höhe, aber von verschiedenem Durchmesser. Das eine muss ungefähr um ein Drittel weniger Inhalt haben, als das andere. Es umfangreicher das grössere ist, desto vollständiger wird es seine Bestimmung erfüllen — eines unter zwei Meter Höhe und entsprechendem Durchmesser zu wählen hat keinen Zweck, das heisst, eigentlich sollte es noch grösser sein. Die Fässer müssen zuerst ein paar Tage mit Wasser gefüllt dastehen, damit das Holz etwas quillt; richtige Stellen werden ausgebessert, ganz kleine Ritzen lassen sich verpechen. Nun stellt man das kleinere Fass in das grössere und füllt den Zwischenraum zwischen beiden mit Sägemehl und Torfgrus derart, dass immer eine Schicht Sägemehl auf eine Schicht Torfgrus folgt. Die Füllung muss recht fest eingedrückt werden. Das kleinere Fass wird nunmehr mit recht hartem grossen Eiszwürfeln vollgepackt, die Lücken füllt man mit kleineren Stücken aus, überhaupt hat man darauf zu achten, dass so wenig wie irgend möglich Lücken vorhanden sind. Etwa dreissig Centimeter hoch vom oberen Rande ab, muss das Fass leer bleiben, denn hier wird ein gut passender hölzerner Deckel — einer aus verzintem Blech ist fast noch zweckdienlicher — mit einem 35 Centimeter hohen Griff in der Mitte und einem 30 Centimeter hohen Ausseren Rande eingelegt werden. Diesen Deckel füllt man ebenfalls mit einer Schicht Torfgrus und einer zweiten aus Sägemehl. Dieses Fass wird — natürlich bevor es gefüllt ist — in den Keller oder wo ein solcher nicht vorhanden ist, in einen andern kühlen und wenn möglich dunklen Raum gestellt. Damit es nicht direkt auf dem Boden steht, legt man ein Stück starkes Blech mit aufgebogenen Rändern darunter, unter diesem wiederum finden vier quadratisch

gelegte Holzbretter ihren Platz. Auch müssen beide Fässer ein Loch an der Seite haben und zwar genau einander gegenüber befindlich, damit beide gleichzeitig durch einen einzigen langen Pfropfen geschlossen werden können. Wenn der Pfropfen tadellos passt, kann er aus Holz bestehen, indessen ist einer aus Guttapercha noch vorzuziehen. Diese Löcher sind durchaus notwendig, damit man, wenn das Eis im Laufe der Zeit geschmolzen ist, das Wasser abfüllen kann. Dies geschieht vermöge eines gewöhnlichen Schlauchs, wie er zum Bierabfüllen benutzt wird. Das Abfüllen des Wassers muss, je nachdem, alle vierzehn Tage bis vier Wochen vorgenommen werden. Der danach entstandene leere Raum wird allemal wieder mit frischem Eis ausgefüllt. Fleisch und andere Speisevorräte werden nun einfach nach Entfernung des Deckels auf das Eis gelegt und dann der Deckel darüber zugemacht.

Nimmt man Eis zu irgend einem Zweck aus dem Fass heraus, so ist es natürlich bald wieder zu ersetzen. Die Einrichtung meines Eiskellers mit Fässern, Brettern, Guttaperchapfropfen, wie überhaupt mit allem, was dazu gehörte, exclusive der Eisfüllung, kostete zehn Franken. Sowie im Herbst die Fässer ausser Gebrauch gesetzt werden, muss man sie jedoch sofort leeren und gehörig trocknen, da sie sonst faulen würden. Die Zwischenfüllung von Sägemehl und Torfgrus ist alljährlich zu erneuern. Die alte kann man, wenn man Steinkohlen dazu nimmt, zum Heizen benutzen; sie ergibt eine fabelhafte Glut, nur darf man nicht zu viel davon auf einmal in den Ofen stecken. Wichtig für die Brauchbarkeit des geschilderten Apparates ist es, dass man hartes, klares Eis verwendet; krümmliches, mit Schmutz durchsetztes schmilzt gleich.

Viele können sich den regelmässigen Eisverbrauch jedoch nicht gestatten, diesen empfehle ich daher folgende Massregeln: um Bier, überhaupt Flaschen oder kalte Puddings und Töpfe mit Obststuppen und Kälteschalen zu kühlen, taucht man ein Handtuch ins Wasser, windet es aus und wickelt es fest um das betreffende Gefäss, dies aber stellt man in starke Zugluft. Sein Inhalt wird dann fast so kalt, als ob er auf Eis gestanden hätte. Blosses Kühlen in Wasser hat ungenügende Wirkung. Natürlich kann dies Verfahren nur in Betracht kommen, wo es sich darum handelt, etwas für den augenblicklichen Genuss zu kühlen, nicht aber, um es vor Verderben zu bewahren. In diesem Fall müsste das Kühlen unausgesetzt geschehen, was schon wegen der dazu nötigen Zugluft unmöglich ist. Für Milch z. B. ist es nicht anwendbar, die muss man sofort nach dem Einkauf aufkochen.

Will man Fleisch und anderes konservieren, so legt man es, respektive stellt das Gefäss, in dem es sich befindet, in einen grossen Topf und deckt ihn zu — Steingutöpfe bekommt man in riesigem Umfange zu kaufen. Der Topf aber wird in eine Blech- oder Zinkwanne gestellt, die mit Wasser, in der Kältemischung aufgelöst ist, gefüllt ist. Rezepte für derartige Kältemischungen sind: 1. 10 Teile Salpeter, 32 Teile Salmiak und 57 Teile salzsaures Kali; 2. 5 Teile Salmiak, 5 Teile Salpeter, 8 Teile Glaubersalz; 3. 1 Teil salpetersaurer Ammoniak, 1 Teil kohlensaures Natron. Löst man die letztere Mischung in nur einen Teil Wasser und die erste in 25 Teile Wasser auf, so ergibt diese eine Temperaturdifferenz von 21 Grad und jene eine von 16 Grad Reaumur. Diese Kältemischungen lassen sich so und so oft gebrauchen, sind sie zuletzt gar zu schmutzig geworden, so kann man die Salze wiedergewinnen, wenn man das Wasser verdunstet lässt. Im hohen Sommer kristallisieren sie bereits an der Sonne, sonst muss man sie in einem emaillierten Gefäss einkochen lassen. Es ist gut, wenn man hierzu eine Salzwage benutzt. Zeigt diese auf 38 Grad, so kann man das Gefäss vom Feuer nehmen; das Salz kristallisiert dann beim Erkalten. Gemüse, wie Spargel, die leicht hart und unschmackhaft werden, tut man in einen Topf und stellt sie mit diesem in das Kältebad. Eventuell genügt es auch, wenn man ein Tuch in die Kältemischung taucht und dieses um den Topf wickelt, doch darf man sich nicht verhehlen, dass die Ersparnis nur eine scheinbare ist, da sich die Salze, mit denen das Tuch getränkt ist, nicht wiedergewinnen lassen.

Wildpretspreise für Gesunde und Kranke.

Von Dr. Robert Schultze.

Nachdruck verboten.

Wildpret hat durchschnittlich mehr Eiweissgehalt, als das Fleisch der zahmen Tiere und zeichnet sich durch feinen, pikanten den Appetit anregenden Geschmack aus. Auch gehören die meisten Wildarten zu den kräftig nährenden und vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen, besitzen weniger Fett, als die Masttiere, werden daher vom Menschen gut vertragen, sind Gesunden und Leidenden sehr zu empfehlen.

Nach dem Töten pflegt man alles Wild kürzere oder längere Zeit an einen kühlen, luftigen Ort zu hängen, damit es den ihm eigentümlichen Wildgeschmack entwickelt. Dabei müssen die Tiere aber stets ihr Fell oder Federkleid behalten; denn hängt man z. B. Hasen abgezogen auf, so werden sie trocken. Beim Hängenlassen bildet sich im Fleisch die sogenannte Fleischmilchsäure, welche für die Verdaulichkeit und Schmackhaftigkeit grosse Bedeutung hat. Je säurereicher das Fleisch ist,

desto mürber wird es beim Kochen und Braten, da unter der Säure die Häute der Gewebe rascher und vollkommener sich lösen, so dass sie dem Zerkleinern durch die Zähne keinen wesentlichen Widerstand mehr entgegensetzen. Aber auch schmackhafter wird das Fleisch durch die normal aufretende Säure. Der fade Geschmack, welchen frischgeschlachtetes und zubereitetes Fleisch neben seiner Zähigkeit zeigt, wird durch das Hängenlassen beseitigt. Ist das Wildpret recht alt und zähe, so genügt die sich selbst bildende Säure nicht, sondern man muss es vor dem Zubereiten noch längere Zeit in Essig oder saure Milch legen (beizen). Hängt ein Stück Wild zu lange, so entwickelt sich ein eigentümlicher Hautgout, welcher einigen Leuten Eckel und Widerwillen, andern wahre Verückung bereitet. Dieser Zustand bedeutet den ersten Grad der Fäulnis. Faules Fleisch ist und bleibt aber immer mehr oder weniger Gift für den Körper. Daher ist es gar nicht wunderbar, dass, wie Dr. Oppenheimer berichtet, nach Genuss von angegangenem Wildpret nicht selten Verdauungsstörungen, Hautwassersucht und Nesselsucht auftreten; bei Kindern sind darnach wiederholt Krämpfe beobachtet worden.

Von allen Wildarten bietet den besten, namentlich den zartesten Braten unstrittig der junge Hase. Das sicherste Kennzeichen seiner Jugend besteht darin, dass sich die Löffel (Ohren) leicht schlitzeln lassen. Besonders zart und für Kranke zuträglich ist ein Braten vom Laffen oder vom Rückenstück (Ziemer). Ein alter Hase, welcher den ganzen Forst zu seiner Nachkommenschaft rechnen kann, ist trocken, zäh und nur durch Beizen weich zu bekommen; gebeizter Braten aber erfordert einen fehlerfreien Magen.

Rehfleisch wird nach dem zweiten Jahre grobfaserig und daher schwerer verdaulich. Den besten Braten für Kranke geben die jährigen Rehe. Die braunen Tiere haben in der Regel zarteres Fleisch, als die roten; die Gaiszen weiches Fleisch, als die Böcke. Auch auf den Stand kommt vieles an: je gebirgiger die Gegend, desto kräftiger das Fleisch; die Rehe in den Tiergärten oder in sumppigen Gegenden haben ein weniger pikantes Fleisch. Für schwache Magen ist der frisch gebratene Laffen oder das Rückenstück junger Rehe wegen der sehr zarten Fasern am meisten zu empfehlen. Alles Zeug ist weder durch Aufhängen noch durch Beizen mürbe zu bekommen und daher ein gefährlicher Magenfeind. Leder bleibt eben unverdauliches Leder. Die Rehleber ist für viele eine Delikatesse. Auch für den Krankstischen eignet sich dieses Leber mehr als alle anderen wegen ihres geringen Gehaltes an Fett. Die Zubereitung geschieht am besten in der Weise, dass man sie in dünne Scheiben schneidet, leicht salzt und in recht heisser Butter über starkem Feuer während einer oder höchstens zwei Minuten schwingt. Bleibt die Leber länger über Feuer, so wird sie hart, schwer verdaulich und verliert den Geschmack. Beim Servieren gibt man etwas Bratensauce mit Madeira dazu.

Hirschfleisch ist im Frühling und Anfang des Sommers am besten, meist besser, als im Winter, wo es oft am Futter fehlt. Wirklich zart ist nur das Fleisch der Hirschkälber und der Spiesser, alles andere hat eine so zähe Faser, dass es gebeizt werden muss. Was die einzelnen Teile anbelangt, so ist wieder der Laffen besonders zart, der Rücken sehr saftig, der Schlegel nur gebeizt mürbe zu bringen.

Dammwild ist durchschnittlich fetter, als das vorige, zudem etwas zarter, und eignet sich deshalb, frisch gebraten, recht gut auch für den Krankstischen.

Das Wildschwein im Freien ein bewegtes Leben führt, während sein zahmer Vetter den Rest seines Lebens auf saftig weichem Lager im dunklen Stalle verschläft, so ist sein Fleisch lange nicht so fett, und überhaupt gesünder, als dasjenige vom Hausschwein. Am delikatesten ist das Fleisch der Frischlinge.

Das Federwild hat einen viel pikanteren Geschmack, als das zähne Geflügel. Wenn es nicht zu alt ist, gibt es einen zarten, leicht verdaulichen Braten, auch ganz geeignet für den Tisch des Magenkranken. Das Fleisch der jungen Rebhühner ist sehr zart, wohlsmekend, leicht verdaulich und der Gesundheit zuträglich, weil es saftig ist, ohne fett zu sein. Wenn sich einmal ein altes Rebhuhn in die Küche verirrt, so kann man gestrost eine sehr wohlsmekende, nahrhafte Jägersuppe davon bereiten; oder man hackt das Fleisch fein, bratet es in Butter, Ei und geriebenem Brot, und erhält dann die feinste und nahrhafteste Speise für Gesunde und Kranke.

Die Krammetsvögel sind unschmackhaft, so lange sie sich nur von Insekten nähren, werden dagegen in späterer Jahreszeit, wenn sie Vogelbeeren, Weinbeeren und Wacholderbeeren fressen, ausserordentlich wohlsmekend und von eigentümlichem Aroma.

Bei allen kleineren Vögeln ist die Bratmethode am Spiess allen anderen vorzuziehen, oder es sollte wenigstens beim Braten in der Pfanne der Vogel mit Speckschwarzen, die an der innern Seite mehrfach eingeschnitten und gesalzen sind, eingewickelt werden. Die grösseren Waldvögel liefern nur dann zarten Braten, wenn sie längere Zeit gehangen haben; beim Fasan muss dies 14 Tage bis drei Wochen geschehen. Dagegen dürfen die Wasservögel, ebenso Wildenten, nur sehr kurze Zeit hängen.

