

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **12 (1903)**

Heft 38

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Abonnement:

Für die Schweiz:

1 Monat Fr. 1.—
3 Monate „ 2.50
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland:

1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



REVUE SUISSE DES HÔTELS

Abonnements:

Pour la Suisse:

1 mois Fr. 1.—
3 mois „ 2.50
6 mois „ 4.50
12 mois „ 8.—

Pour l'Etranger:

1 mois Fr. 1.25
3 mois „ 3.50
6 mois „ 6.—
12 mois „ 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annouces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3/4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

12. Jahrgang | 12^{me} Année
Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

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

Verantwortlich für die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler. F. Wagner. — Druck: Schweizer. Verlags-Druckerei (G. Böhm), Basel.

Aufnahmsgesuche.

Erl. Schwestern Scheibler, Hotel National, St. Beatenberg 30
Hr. A. Müller, Direktor des Hotel Victoria in Interlaken (persönl. Mitglied).

Die Ansprüche des Hoteliers beim Tode eines Hotelgastes im Hotel.

In der 'Verbandszeitung für die Vereine Kreditreform' in Leipzig ist aus der Feder des Rechtsanwalts Dr. Ph. Straus eine Abhandlung erschienen, die diese prinzipiell wichtige Frage, welche schon wiederholt auch in unserm Blatt besprochen wurde, von Rechtsvorsatzungen aus behandelt, die nicht nur für das Geltungsgebiet des deutschen Bürgerlichen Gesetzbuches, sondern auch für unsere Verhältnisse Bedeutung haben, weshalb wir die Arbeit vollinhaltlich zum Abdruck gelangen lassen.

Dr. Straus schreibt:
'Die Frage, welche Ansprüche dem Gastwirth beim Ableben eines Gastes im Gasthofe zustehen, ist, so praktisch wichtig dieselbe auch sein dürfte, noch ziemlich selten Gegenstand der Rechtsprechung gewesen; der Grund dürfte der sein, dass sich die Hinterbliebenen in angemessener Weise mit dem Gastwirth auseinandersetzen und aus Pietätsrücksichten einen Prozess zu vermeiden suchen werden.

Das Oberlandesgericht Hamburg hat vor dem Jahre 1900 die Klage eines Gastwirthes gegen die Erben eines in seinem Gasthof gestorben Gastes abgewiesen.

Die Sachlage war damals folgende:

Der Ehemann und Erblasser der Beklagten war als Gast in den Gasthof des Klägers eingekehrt und daselbst ohne vorherige Krankheit am Schlagfluss plötzlich gestorben; nach an demselben Tage war die Leiche aus dem Hause entfernt worden; der Kläger forderte als Schadensersatz:

1. den Wert des neuen Bettes, wogegen er das Bett, in welchem der Ehemann der Beklagten gestorben war, derselben anbot.

2. 150 Mk. dafür, das er das Sterbezimmer vier Wochen lang unbenutzt gelassen und einer gründlichen Desinfektion unterworfen hatte.

Das Landgericht Bremen hatte als erste Instanz die Verneinung eines Sachverständigen angeordnet der folgendes bekündete: 'Im Betrieb eines Hotels ersten Ranges, wie dies in Frage stehenden, sei es unbedingt erforderlich, ein Bett, in welchem jemand gestorben sei, ausser Gebrauch zu setzen, sowie das Sterbezimmer mehrere Wochen unbenutzt zu lassen und nicht allein zu desinfizieren sondern auch tapetieren zu lassen.'

Das Oberlandesgericht ging bei seiner klagabweisenden Entscheidung davon aus, dass der Gastwirth, der einen Gast aufnehme, wisse, dass der Mensch in jedem Augenblick von diesem Leben abberufen werden könne, dass es sich also beim Ableben eines Gastes und den daraus sich ergebenden Folgen um eine mit dem Gastwirthschaftsbetrieb verbundene Gefahr handle, welche der Gastwirth auf sich nehmen müsse, nicht aber auf die Erben abwälzen dürfe; nachdem das Bett und das Zimmer nicht beschädigt gewesen seien, habe objektiv keine

Notwendigkeit bestanden, das Bett ausser Gebrauch zu setzen und das Hotelzimmer mehrere Wochen lang unbenutzt zu lassen.

Man wird wohl sagen können, dass man über die Richtigkeit dieser Entscheidung sehr geteilter Meinung sein kann: der Tod eines Gastes eine dem Wirtschaftsgewerbe anhaftende Gefahr?

Es darf wohl als ausnahmslose Regel hingestellt werden, dass die Angehörigen der besseren Stände — und auf diese wird naturgemäss der Besitzer eines besseren Gasthofs rechnen — einen gewissen Abscheu davor empfinden, ein Bett zu benutzen, in welchem vielleicht tags zuvor eine Leiche gelegen war; ebenso wird es der das Hotel besuchende Reisende gewöhnlich ablehnen, ein Zimmer zu benutzen, aus welchem gerade die Leiche eines dort Verstorbenen geschafft worden ist.

Von diesem Gesichtspunkte aus hat Justizrat Dr. Liebmann in Frankfurt a. M. neuerdings die Frage behandelt und den Standpunkt vertreten, dass die Erben des Verlebten zunächst einmal die sämtlichen weichen Bestandteile des Bettes (Kopfkissen etc.) zu ersetzen haben; ferner billigt er dem Wirt Anspruch auf Ersatz für die während der Zeit der Neuherichtung unterbleibende Benützung des Zimmers, zu wobei von den weitergehenden Ansprüchen im Falle des Selbstmordes und des Todes infolge ansteckender oder eckelhaften Krankheit zunächst abgesehen wird.

Als Massstab für die Aufwendungen legt er die Vorkehrungen für den Fall des Ablebens einer Person im Privathause zugrunde.

Justizrat Dr. Liebmann führt aus, dass nach den oben erwähnten Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches der Mieter lediglich die durch den vertragswidrigen Gebrauch der Sache herbeigeführten Veränderungen und Verschlechterungen zu vertreten habe, dass aber, um eine Haftung des Mieters für Veränderungen und Verschlechterungen zu begründen, ein Verschulden desselben notwendig sei; der unter normalen Verhältnissen im Hotel sterbende Gast mache aber keinen vertragswidrigen Gebrauch von dem ihm überlassenen Zimmer und Bett und deshalb stehe an sich dem Hotelier ein Anspruch gegen die Erben des in seinem Gasthof Verlebten nicht zu. Allein nach § 242 des Bürgerlichen Gesetzbuches sei der Schuldner verpflichtet, die Leistung so zu bewirken, wie Treu und Glauben mit Rücksicht auf die Verkehrssitte es erfordern und im Hinblick auf die Rechtsüberzeugung der Gastwirths und die bereits erwähnten Anschauungen des reisenden Publikums lasse sich ein stillschweigender Vertrag zwischen Gast und Gastwirth annehmen, nach welchem der Gast sich für den Fall seines Todes zum Ersatz insoweit verpflichtet, als es die ungehinderte Benutzung von Bett und Zimmer notwendig mache.

So scharfsinnig auch diese Deduktion ist, kann derselben nicht beigegeben werden. Wenn ich einen stillschweigenden Vertrag mit jemand schliesse, so muss mir doch im Innern der Inhalt des Vertrages zum Bewusstsein kommen; ich muss mir bewusst sein, dass ich das und das will, hier also, dass ich für den Fall meines Todes mich zum Ersatz in dem von Liebmann angegebenen Umfang verpflichten will. Wenn ich mich in die elektrische Strassenbahn setze und dieselbe zur Fahrt benütze, so verpflichte ich mich stillschweigend, das Entgelt für Benutzung der Strassenbahn zu zahlen.

Es darf aber wohl behauptet werden, dass der gesunde Mensch, der ein Hotel aufsucht, nicht mit der Möglichkeit rechnet, er werde heute Nacht im Hotel versterben und dass er deswegen sich stillschweigend zu einem Ersatz

von Aufwendungen oder Schäden infolge seines Todes nicht verpflichtet.

Damit fällt aber die Grundlage, auf welche Liebmann den Schadensersatzanspruch stützt, zusammen.

Warum soll dann, wenn jemand unter normalen Verhältnissen im Hotel verstirbt, kein vertragswidriger Gebrauch von Bett und Zimmer vorliegen, warum soll aber ein solcher vertragswidriger Gebrauch gegeben sein, wenn jemand, der mit einem vielleicht langjährigen Herzüber behaftet ist, trotzdem aber seit Jahren reiste und im Hotel wohnte, in einer Nacht plötzlich infolge dieses Uebels stirbt?

Es ist auch kein rechter Grund abzusehen, warum Liebmann lediglich Ersatz der weichen Bestandteile des Bettes zubilligt, wiewohl doch z. B. im Falle des plötzlichen Ablebens an Schlagfluss bei unmittelbarer darauf erfolgender Fortschaffung der Leiche diese weichen Bestandteile des Bettes ebensowenig in Mitleidenschaft gezogen werden wie die anderen.

Meines Erachtens geht die Liebmann'sche Ansicht, wiewohl sie sich hier auf Kommentare stützt, darin fehl, dass sie sagt, der Mieter habe lediglich für ein Verschulden bei Veränderungen und Verschlechterungen der gemieteten Sache.

Nehmen wir an, es mietet jemand eine Räumlichkeit zum waschen, in welche er einen ganz guten Kessel verbringt; trotz der nur normalen Heizung zerspringt der Waschkessel und das heisse Wasser beschädigt die Räumlichkeit derart, dass dieselbe in diesem Zustande nicht mehr benutzbar ist. Man wird wohl kaum dem Vermieter zumuten können, die Herstellung der Räumlichkeit in ihren früheren Zustand auf seine Kosten zu übernehmen.

Man wird wohl sagen müssen, dass der Mieter ganz allgemein für jede objektiv ordnungswidrige Verschlechterung oder Veränderung des Mietobjektes zu haften hat.

Der Reisende, der im Gasthof ein Zimmer mietet, erhält dasselbe zur Benutzung, zum Wohnen und Schlafen überlassen; eine objektiv ordnungswidrige Benutzung aber liegt vor, wenn der Reisende in dem Hotel stirbt und auf diese Weise das Bett für den vermietenden Gastwirth überhaupt, das Zimmer zeitweise unbenutzbar wird. Auf ähnlichem Standpunkte stehen auch die von Liebmann angeführten Entscheidungen des nassauischen Hof- und Appellationsgerichtes, welche dem Wirt Schadensersatz für solche Verschlechterungen zusprechen, die durch ein Kranken- oder Sterbelager an Zimmer und Bett entstanden sind, wegen des 'exzessiven Gebrauches', der dem Mieter auch ohne Verschulden zur Last falle.

Von diesem Gesichtspunkte aus wird man den Satz aufstellen können: Die Erben des im Hotel Verlebten haben dem Gastwirth für alle Aufwendungen und allen Schaden Ersatz zu leisten, welche dem Gastwirth durch den Tod des Gastes bezüglich des Bettes und des Zimmers verursacht sind.

Was unter diesen Ersatzanspruch fällt, das wird im einzelnen Falle lediglich auf Grund der Sachverständigen- Gutachten festzustellen sein; es wird sich selbstverständlich verschieden regeln, je nachdem es sich um eine Handwerkerherberge oder ein Grossstadthotel ersten Ranges handelt.

Wenn das oben erwähnte Gutachten des Sachverständigen die herrschende Meinung wiedergibt, wird man unbedenklich die in dem Bremer Fall erhobenen Ansprüche zubilligen können.

Von diesem Gesichtspunkte aus sind auch die Ansprüche des Wirtes zu beurteilen, wenn der Hotelgast Selbstmord begeht oder an einer ansteckenden Krankheit im Hotel verscheidet.

Man wird ganz gewiss nicht mit Liebmann der Anschauung huldigen können, dass der Hotelgast, der in einem ganz gesunden Zustand das Zimmer mietet, in einem plötzlichen Anfall von Geistesstörung aber sich in der Nacht erschiesst und dabei den Zimmerboden, die Teppiche, die Tapeten mit Blut befleckt, dass dieser Gast bei Mieten des Zimmers stillschweigend sich verpflichtet, für die Aufwendungen des Wirtes infolge Neudiehlens und Neutapezierens des Zimmers und Anschaffung neuer Teppiche aufzukommen.

Nach meiner zuletzt entwickelten Anschauung wird aber die Lösung der Frage nach der Ersatzpflicht für diese Aufwendungen ohne weiteres dahin zu entscheiden sein, dass die Erben für diese Aufwendungen haften, ebenso wie beim Ableben eines Gastes im Hotel infolge einer Infektionskrankheit für die Kosten der Desinfektion.

Bosheit und Unvernunft!

In der 'Fachzeitschrift: Küche und Keller' lesen wir folgende Auseinandersetzung, die als eine verdiente Abfuhr auf ebenso törichte wie geschmacklose Angriffe gegen den Hotelierstand zu begrüssen ist.

Ein Leipziger buebrilistisches Blättchen ergeht sich in der Rubrik 'Der Unparteiische' seit einiger Zeit in Angriffen gegen den Gastwirthstand und hat speziell gegen die 'Table d'hôte' einen Kreuzzug eröffnet. Einer der Mitarbeiter des Blättchens, ein Herr, der auf den Namen 'Traugott Ehrlich' hört, leistet sich hierzu folgenden 'geist- und witzsprühenden' Artikel:

'Der Unparteiische hat gewiss recht, wenn er gegen die 'Table d'hôte' Front macht, aber die Aussicht, dass sie aus den Hotels verschwinde, scheint eine sehr geringe zu sein. Der Vortheil einer solchen Massenmahizeit, bei der man nicht isst, was einem Vergnügen macht, sondern was der Wirt gern los sein will, ist zu gross. Wie schön lässt sich da ein 'Menu' zusammenstellen, ohne dass es viel kostet! Und, man muss nur gerecht sein, das Publikum will ja auch nichts oder möglichst wenig bezahlen. Bei dem jetzigen System ist beiden Theilen gedient, das Publikum kriegt eine formvolle, billige Mahlzeit und der Wirt bringt seine Rester an, die er sonst verschleudern müsste. Da sind zunächst die Suppen, und unter diesen die gefürchtetste — die Suppe 'à la reine', gelb, ziemlich dick und . . . stopfend. Ich kenne das Rezept dazu nicht, aber, nach Geschmack und Aussehen zu urteilen, denke ich es mir ungefähr wie folgt: Etwas Bouillon (wenig), Wasser (ziemlich viel), Maggi Fleisch-extrakt (Vorsicht, nicht zu viel), zwei bis vier anhaltend gekochte Beine einer alten Henne, einige wenige Stückchen Gemüsespargel, das mit Mehl dick gemacht und gelblich gefärbt und die Suppe 'à la reine' ist fertig. Es legt einen Grund, hilft über den ersten Hunger hinweg und verhindert, wenigstens zum Theil, dass man von dem, was einem schmeckt, gar zu viel isst. Dann kommt ein Fischgang, Seanzee à la — sonst was. Seanzee ist nun nicht gerade billig, dagegen kriegt man Rotzunge schon billiger, und wenn's gehörig hergerichtet ist — nach französischer Art — merken's die wenigsten. Jetzt kommt der Hauptcoup, d. h. für den Wirt. Junges Gemüse — mit Briolettes! Was ist denn das schönes? Du ahnst es nicht! Das sind unsere alten Freunde, die von jedem Ehemann, der nicht genug Wochengeld hergibt, so gefürchteten Fleischklösschen! Die Rester von dem vor-

herigen Tage liefern die Bestandteile. Stammen sie gar von einem Hasen, der keine Gegenliebe fand, oder von einer „wild gemachten“ Schöpfenkeule oder „Wonne“ gar etwa von einer echten Reikule, so heissen sie „à la chasseur“. Variante: Wild-Haehce. Damit ist der Speisende nun schon etwas gesättigt resp. ermüdet, und es steht zu hoffen, dass er nun von den folgenden Braten, das einzige, wirklich ganz reelle Gericht, nicht allzu viel essen wird. Damit ist der Höhepunkt denn auch erreicht. Die sogenannte „süsse Schüssel“ existiert schon längst nicht mehr, der Rest ist entweder ein grosser Teller mit diversen übel duftenden Käsen, mit kleinen Bretzeln, Bismarckbiskuits, einigen dünnen Stückchen Pumpernickel verziert, oder Eis. Dazu muss man eine halbe Flasche Wein trinken, zu einem Preise, der doppelt bis dreimal so hoch ist wie in einer Weinhandlung, hier und da geniert sich auch einer und trinkt eine ganze. So geht das herrliche Diner zu Ende. Bitte schön! Drei Mark Fünzig! Und das sollte der Wirt aufgeben? Niemals! Niemals! Auch die Einrichtung, dass alle an einer langen Tafel sitzen, hat für den Wirt viel angenehmes. Das Servieren ist viel bequemer. Jeder sieht, was der andere treibt, nimmt nicht gar so viel und geniert sich auch eher, zu wenig zu trinken. Bei einzelnen Tischen zerstückelt sich die Sache zu sehr. In England, wo die „Table d'hôte“ früher nicht Mode war, hat man sie eingeführt, aber nur an einzelnen kleinen Tischen. Dafür ist sie aber auch teurer, als bei uns.“

Was Herr Traugott Ehrlich hier vorbringt, ist von A bis Z so verkehrt, dass es eigentlich unter der Würde eines im Vollbesitz seiner fünf Sinne befindlichen Menschen ist, darüber viele Worte zu verlieren. Da es jedoch im grossen Publikum immer noch Leute gibt, die jedem gedruckten Wort derartiger „Zeitungen“ Glauben schenken, so wollen wir Herrn Traugott Ehrlich, von dem man wohl sagen könnte: Trau Gott, aber Ehrlich nicht, dennoch etwas näher auf den Leib rücken.

Also: „Man isst bei solchen Massenmahlzeiten nicht, was einem Vergütet macht, sondern was der Wirt gern los sein möchte“ und „der Wirt bringt seine Rester an“. Aber Traugott! Dein Register hat ein Loch! Woher soll denn der Wirt überhaupt Rester nehmen? Du und Deinesgleichen sorgen dafür, dass sämtliche Schüsseln radikal aufgegessen werden, das Wort Rester ist also nur Chimäre. Oft genug kommt es vor, dass die Gäste einen derartig gesunden Appetit entwickeln, dass das Hotelpersonal sich mit kaltem Aufschnitt begnügen muss. Was nun das von Traugott geschilderte Menü anbelangt, so ist uns eine derartige Zusammenstellung noch niemals vor Gesicht gekommen.

Herr Traugott Ehrlich hätte aber allen Grund, auch damit zufrieden zu sein. Gehört er doch zweifellos zu jenen Leuten, die bei sich zu Hause über gekochtes Rindfleisch und Butterbröt mit Schlackwurst nicht oft hinauskommen. Aber gerade die sind es, die wenn sie sich einmal zwei Wochen Sommerfrische leisten, sich auf die Allerverwöhntesten hinauspielen. Dass man bei der Table d'hôte sich geniere, viel zu nehmen, ist erst recht unwarh. Im Gegenteil, die Gäste pflegen sich gegenseitig sogar anzuspornen, „recht ordentlich“ zu nehmen, mit dem bedeutungsvollen Hinweis, dass man ja doch dafür ein schönes Geld geben“ müsse. Auch der Weinzwang passt Herrn Traugott Ehrlich nicht. Und sicher leidet er unter diesem Zwang, auf dem die Existenzmöglichkeit des gequälten Hotelbesizers beruht, am allerwenigsten, vielleicht auch gehört er zu denen, die sich ihre Flasche Rotwein eine Woche hindurch aufbewahren lassen!

Traugott möge künftighin das Hotel nur meiden und sich auf Reisen wie bei sich zu Hause nähren! Der Verlust solcher Gäste bedeutet für den Gastwirt nur Gewinn.“

Der Wert der Menü-Preisausschreibungen.

Wir lesen in der „Küche“ (Berlin):

„Von anderer Seite war vor längerer Zeit ein Preisausschreiben veranstaltet worden, durch welches ein recht preiswertes Menü für 200 Personen ermittelt werden sollte, das bei einem Couvertpreis von 2 Mk. einen möglichst anständigen Gewinn erbringen liess. Leute, welche sich in die eigene Tasche lügen, findet man immer und überall, und so nimmt es auch nicht Wunder, dass die preisgekrönte Einsenderin es fertig brachte, folgendes Menü: Bouillonsuppe — Anchovisbrötchen — fr. Rinderbrust, umlegt mit jungem Kohlrabi, Karotten, grünen Bohnen Meerrettigsauce — Gespickte Kalbskeule — Salat und gedämpfte Obst — Butter und Käse — zusammenzusetzen. Sie will bei 200 Couverts 18 Summen anrichten, und dann kostet der ganze Scherz 202.05 Mk., während die Einnahme 400 Mk. beträgt. Ja, solch eine tüchtige Koch-Frau möchte wohl mancher Wirt haben, denn ein Küchenchef kann ihm das nicht bieten!

Alein dieses Preisausschreiben kümmert uns wenig. Ebensovienig kümmern uns die Preisrichter, die anscheinend ebenso wie die kochlustige Dame das bisschen Salat für 200 Personen weder mit Oel noch mit Essig anmachen. Bedenklich bleibt vielmehr das eine, dass durch solche Schundmenüs im Publikum immer wieder die Meinung verbreitet wird, der Wirt verdiene auch am Essen ein Stück Geld, während er tatsächlich in der Küche die härteste Nuss seines Betriebes findet. Diese Empfindung hat wohl auch verschiedene Einsender geleitet, wenn sie uns aufforderten, einmal ein solches Gebahren zu beleuchten, und so ist es auch zu

verstehen, wenn einer schreibt: „Mir scheinen die Preise nicht so befremdlich, denn ich hatte schon Gelegenheit, zu beobachten, dass es noch Fachleute und sonstige Schlaupöbige gibt, welche riesig billig kalkulieren. Verwerten diese Leute aber ihre Theorie im praktischen Leben, so kaufen sie vielfach noch billiger ein, da sie schliesslich ihre Lieferanten überhaupt nicht mehr bezahlen können.“

Wenn jemand schon zu solchen Preisen liefern will oder muss, dann soll er sich selbst bedauern, aber nicht mit seinem eingebildeten Können renommieren, denn es läuft ja doch nur auf eine Täuschung hinaus.“

Einem Uebelstand

rückt der „Verein Hamburger Wein- und Spirituosenhändler“ auf den Leib. Es handelt sich dabei um die Inhaltsgrösse der Weinflaschen. Seit längeren Jahren wurden nämlich von den verschiedensten Seiten Klagen darüber geführt, dass der Inhalt der zur Lieferung von Wein benutzten Flaschen ein vielfach ziemlich ungleicher sei und letztere oft eine gegen früher wesentlich geringere Menge von Wein fassen.

Nunmehr hat sich der Vorstand genannten Vereins die Aufgabe gestellt, den Mangel zu beseitigen. Einen Anfang machte er dadurch, dass er an die Vorstände der Vereine, die ein Interesse an der Lösung der Frage haben, ein Schreiben sandte, welches folgendes ausführt: „Bei dem jetzt stetig wachsenden Bezuge von Flaschenweinen vom Rhein und von der Mosel hat sich ein grosser Missstand dadurch herausgestellt, dass die gelieferten Flaschen recht häufig zu gering an Inhaltsgrösse sind. Nach genaueren von verschiedenen grossen Weinhandlungen vorgenommenen Messungen werden von Rhein Flaschen, die höchstens 72 bis 73 Centiliter, von der Mosel sogar solche, die 70 Centiliter — beides bis an den Rand gemessen — enthalten, geliefert. Dieser Missstand macht sich unumkehrbar fühlbar, als das Publikum des Nordens gewohnt ist, Flaschen von 75 Centiliter Durchschnittsinhalt zu empfangen und daher Reklamationen an der Tagesordnung sind. Die im Norden fabrizierten Flaschen sind, wie oben angeführt, 73—77 Centiliter gross und da das Publikum dem hiesigen Weinhändler die von demselben vom Rhein und von der Mosel direkt bezogenen Weinflaschen, wenn leer, zurückzugeben pflegt, der sie selbstredend auf neue zur Ufüllung benutzt, so entsteht dadurch eine fakte Ungleichheit, die fortgesetzte Unannehmlichkeiten hervorruft.“

Zudem berechnen die Messelrinnen nach ihren Anberichtigungen bei Abfüllung 1333 Flaschen von 1000 Liter, was eine Flasche mit 75 Centiliter Inhalt voraussetzt, während, wenn nur 70-Centiliterflaschen versandt werden, ein Ausfall von 66 $\frac{2}{3}$ Liter per Abzug von 1000 Liter zu Ungunsten des Käufers entfällt.

Auf die vielfachen Anfragen bei allerersten Häusern des Rheines und der Mosel wurde stets geantwortet, dass die Glashütten gar keine grösseren Flaschen fabrizierten, wenn nicht speziell in grösseren Mengen bestellt, dass dieser Missstand zwar allgemein empfunden würde, dass der einzelne jedoch dagegen ohnmächtig sei.

Der „Verein Hamburger Wein- und Spirituosenhändler“ glaubt nun im Interesse aller zu handeln, wenn er Sie bittet, diese Angelegenheit zu der Ihrigen zu machen und darauf hinzuwirken, dass fortan nur Flaschen von dem, wenn nicht gesetzlich festgelegten, so doch allgemein üblichen (mit Ausnahme bis jetzt vom Rhein und von der Mosel) Durchschnittsinhalte von 75 Centiliter verwendet werden.

Das Publikum hat das Recht, solche Flaschen zu verlangen und zweifeln wir daher auch nicht daran, dass, wenn die massgebenden Vereine gemeinsam gegen diese Unsitte energisch vorgehen, die Glashütten auch nur 75-Centiliterflaschen gewohnheitsmässig anfertigen werden.“

* Vermischtes. *

Einer, der's nicht nötig hat. Der „Frk. Ztg.“ wird folgende Anekdote erzählt:

In einem aufstrebenden schwäbischen Luftkurort stand vor nicht langer Zeit eine wichtige Frage auf der Tagesordnung des Gemeinderates: die Errichtung einer städtischen Badeanstalt. Die Gasthofbesitzer und Inhaber von Pensionen hatten lebhaft dafür agitiert, und alles in den Städten, was sich von Fremden „nährte“, wünschte die Errichtung. Aber die weisen Väter der Stadt bedachten nicht nur die Annehmlichkeiten einer solchen Errichtung, sondern sahen sich pflichtgemäss die Sache auch von der Rehrseite an: eine Badeanstalt kostet eben Geld, und in diesem Falle sollte sie nicht wenig kosten. In der entscheidenden Sitzung des Gemeinderates erhub sich nun ein lebhaftes Für und Wider der Meinungen. Schon schied der Sieg der „Modernen“ gesichert, da erhob sich der Senior des Gemeinderates, ein ehrwürdiger Greis im Silberhaar, und sprach: „Ihr Herrn, i bin funfundszibzig Jahr alt und immer gesund gwea und i hab mei Lebtag kein Bad gnomma!“ Diese Worte des alten Herrn verfehlten ihren Eindruck auf die Versammelten nicht: mit erheblicher Mehrheit wurde der Antrag der Neuerer abgelehnt.

Die Heilkraft des Eiweisses. Für Schnitt- und Brandwunden gibt es kein schneller heilendes Mittel, als eine Ueberstreichung mit Eiweiss. Namentlich bei Brandwunden ist es dem Kolloidum vorzuziehen, hat aber noch den Vorteil, augenblicklich zur Hand zu sein. Es ist der Zutritt der Luft, welcher Verschlimmer-

ung der Wunden durch Entzündung herbeiführt; das schnell-trocknende Eiweiss bildet eine Haut, durch welche die Einwirkung der Luft abgeschlossen wird. Ebenso ist das Eiweiss eines der wirksamsten Mittel gegen Ruhr. Mit oder ohne Zucker zusammengeslagen, auf ein Mal hinuntergeschluckt, wirkt das Eiweiss günstig durch seine erweichenden Eigenschaften; es vermag nämlich die Entzündung des Magens und der Eingeweide zu lindern, indem es sie mit einer leichten Umhüllung umgibt, die ihre heilsame Einwirkung auf den kranken Körper ausübt. Zwei oder höchstens drei Eier genügen an einem Tage bei gewöhnlichen Zufällen; es ist dies nicht nur Medizin, sondern eine leichte Nahrung, wie sie dem Patienten bei solchen Zufällen am dienlichsten, und lässt eine um so raschere Genesung erwarten.



Arosa. Frau B. Kläusli, früher Inhaberin des Hotel Rhätia, übernimmt mit 1. Oktober das Hotel Hofenfeld.

Basel. Am 1. Oktober wird das bisherige Hotel Basler Hof seiner neuen Bestimmung als katholisches Veroinshaus übergeben werden.

Handelsverträge. Wie verlautet, werde der italienisch-schweizerische Handelsvertrag seitens der Schweiz gekündigt.

Luzern. Im Alter von 74 $\frac{1}{2}$ Jahren ist hier Oberst grossrat Estermann, Hotelier zum Wilden Mann, gestorben.

Zürich. Die Pension Neptun wird mit Beginn 1904 von Herrn Fritz Steiger-Nägelin, zurzeit im Hotel Paradiso in Lugano, übernommen.

Waldhaus-Flims. Das Hotel Adula ist in den Besitz des Herrn Chr. Joh. Cabalzar-Candrian, früherer Besitzer des Hotel „Grauer Bund“ in Ilanz übergegangen.

Schynge-Platte. Hier erbaute Herr Botz-Bühler vom Hotel Jura in Interlaken ein Hotel mit 80 Betten am Bahnhof, welches er unter dem Namen Bellevue mit nächster Saison eröffnen wird.

Flims. Hier hat sich aus Gemeinde, Hoteliers und andern Privaten eine Aktiengesellschaft gebildet, die sowohl das Dorf als die Waldhäuser Flims mit elektrischem Licht versehen will. Die Einzahlungen sollen für die nächste Saison vollendet werden.

Grindelwald. Das Hotel Burgener ist käuflich um die Summe von 125,000 Fr. an die Ersparniskasse von Interlaken übergegangen. Der Kauf erfolgte vorwiegend zur Wahrung der Interessen des Hotel Burgener.

Automobilverkehr in Graubünden. Die Regierung stellt gemäss Auftrag des Grossen Rates einen Bericht darüber in Aussicht, ob nicht einzelne Strassen dem Automobilverkehr geöffnet werden könnten. Sie lehnt aber das Gesuch eines Automobilvereins, jetzt schon die Chur zu öffnen, ab.

Luzern. Die Villa, Ecke der Drollindlen- und Rigistrasse, des Herrn Karl Bast ist von Herrn W. Britschg-Winkler, Besitzer des Hotel Suisse in Ospedalto, zur Errichtung einer Fremdenpension um den Preis von 90,000 Fr. käuflich erworben worden. (Luz. Tagblatt)

Vallorbe. L'Assemblée des actionnaires de la Société du Grand-Hôtel Genève-Terminus, a approuvé la proposition du Conseil d'administration de changer la destination du Grand-Hôtel. Les futurs locataires se proposent d'y ouvrir, dès le 1^{er} octobre prochain, un grand pensionnat de jeunes filles.

Zur Förderung des Fremdenverkehrs will die Generaldirektion der Bundesbahnen in den Bahnhöfen, Hotels und auf Dampfbooten des Auslandes Fahrplan-Atolchen anbringen und eröffnet hierzu unter den Künstlern Konkurrenz zur Herstellung von 6 Original-Entwürfen mit Termin bis 15. Dez.

Durch anthropometrische Messungen, welche die Polizei in Bern an den beiden kirchlich in Interlaken verhafteten Hochstaplern vornahm, wurde konstatiert, dass dieselben vorbestrafte Gauner und Taschendiebe sind und zweifellos einer internationalen Verbrecherbande angehören. Diesen Bericht gab auf das erhaltene Signalement die Pariser Polizei.

Verhafteter Hochstapler. Unter dem falschen Namen v. König, Reservelieutenant des 1. sächsischen Jägerbataillons Nr. 12, alias v. Berger, wurde in Zürich ein gewisser Heinrich Hedrich, angeblicher Eisenbahnassistent von Mogelsdorf, verhaftet, der in eine Anzahl dortiger Hotels Betrügereien verübt hatte.

St. Moritz. Herr Otto Rietweg, bisheriger Sekretär im Hotel Viktoria, übernimmt auf nächste Sommersaison die Direktorstelle des Hotel Rochers de Naye, wo er letzten Sommer Sekretär war. Der gegenwärtige Direktor auf Rochers de Naye, Herr Stierlin, wird die Direktorstelle des Hotel Metropole in Genf übernehmen.

Hochstapler. Mittels eines gefälschten Checks wurde die österreichische Kreditanstalt in Wien von einem angeblichen Beamten des Grafen von der Osten um 25,000 Kronen beschwindelt. Der saubere Herr Direktor und Kassier, Dr. Ernst Merz, hat im Hotel, wo ihm auch die Bank die Summe ausbezahlt. Aus dem erschwindelten Gelde hat er nicht einmal die Hotelrechnung bezahlt, sondern ist mit der Zeche durchgegangen.

Mürren soll Winterstation werden. Herr W. Gurtner hat zu diesem Zweck sein Hotel des Alpes für den Winterbetrieb, d. h. mit Warmwasserheizung eingerichtet. Sobald der Beweis des Bedürfnisses da ist, wird von Lauterbrunnen eine Fahrstrasse, die sich im Winter vorzüglich als Schlittbahn eignet, erstellt werden. Die Pläne hierfür liegen bereits vor; auch wird der Winterbetrieb der Bahn bis Grüttschal angestrebt werden.

Der bedrohte Cognac. In der grossen Cognac-brennerei auf dem uralten Schlosse Salençon brach Feuer aus, wobei zwei grössere Brennkessel samt Vorrichtungen zerstört wurden. Die Einrichtung ein Raub der Flammen wurde. Dank dem raschen Eingreifen des Direktors konnte der Brand nach 2-stündiger harter Arbeit gelöscht und die Gefahr rechtzeitig abgewendet werden, welche den Vorratskellern mit ihrem Reichthum hätte drohen, in denen über 4000 hl der ältesten und edelsten Sorten des Cognac fine Champagne lagerten.

Champéry. Suivant publication dans la Feuille officielle suisse de commerce, il a été constitué sous la dénomination de Société anonyme du Grand Hôtel du Val d'Iliez à Champéry, une société anonyme ayant pour objet l'achat de terrain à Champéry (canton du Valais), la construction d'immeubles et notamment d'hôtels sur les dits terrains, l'exploitation de ces immeubles et hôtels, éventuellement leur location et leur vente. Le capital social est de 380,000 frs. Le premier conseil d'administration est composé de François Vilmont, avocat, à Genève; Eugène Cavalli, architecte, à Genève; Edouard Giovannoni, entrepreneur, à Clarens; Gustave Olivet, entrepreneur d'appareillage électrique, à Genève; Francis Ponce, négociant à Genève; Jacques Weiss, comptable à Plainpalais-Gêneve; Samuel Mischler, charpentier, à Monthey, Valais.

Noble Gäste. In einem bekannten Bahnhofrestaurant der Schweiz, das nur über den Sommer geöffnet ist, wird nach Ankunft der Züge Table d'hôte serviert. An dieser Table d'hôte assen sich vier Gäste satt, bezahlten nur für zwei und sind doch die erblühtesten Leute der Welt! — Dieses Kunststück brachten sie in folgender Weise fertig: Zwei assen Suppe, Fisch und Entrees, standen auf und die andern zwei nahmen ihre Plätze ein, begnügten sich mit dem Rest des Menus und beglichen die Zeche. „Zum Glück kommt das nicht alle Tage vor, meinte der Restaurateur, und liess die noblen Gäste laufen. Also geschehen im August 1903.“

Eine staatliche Desinfektion. Im amerikanischen Staat Utah hat man einen originellen Einfall gefasst. Es ist gesetzlich ein Tag des Jahres als „Gesundheitstag“ festgesetzt worden, und zwar der Montag im Oktober. An diesem Tage soll eine Art von „Desinfektionsfest“ abgehalten werden, indem sämtliche Hotels, Pensionen u. dgl. Häuser, ferner alle Kirchen, Theater und alle anderen öffentlichen Gebäude desinfiziert werden. Niemand darf sich, wenn er nicht bestraft werden will, dieser Pflicht entziehen. Ein Teil der Gäste allerdings etwas wenig zur Erreichung des Zwecks, denn eine noch so gründliche Desinfektion kann schwerlich ein ganzes Jahr anhalten; immerhin ist schon dieser Anfang einer neuen und gesetzlich getriebenen hygienischen Bewegung eben als Anfang dankbar zu begrüssen.

Ein Urteil über die Beteuerung der Strassen. Der Bauaufseher von Nizza, welcher schon letztes Jahr und nun neuerdings Versuche mit der Beteuerung der Strassen vornahm, erklärte: „Alle Lademänner sind entzückt über die Resultate des Beteuerens. Denn eine unerwartete Folge war, dass die Strassen des Staubes ist, dass, anstatt die Aussenseite ihrer Geschäfte wöchentlich zweimal waschen zu müssen, es nun vollständig genügt, dies bloss alle 14 Tage zu tun. Dabei gewinnt natürlich das Aussehen der Strassen ungemein. Ich habe deshalb vollständiges Vertrauen in die Beteuerung der Strassen, aber nur unter zwei Bedingungen, die mir die Erfahrung als unerlässlich gezeigt hat: 1. muss man die Operation im Sommer vornehmen, selbst im Süden; 2. dürfen nur sehr harte, sehr glatte, gut erhabene (ben bombés) Strassen beteuert werden. Die geringste ausgeführte Vertiefung im Pflaster kann zur Nichtaufnahme des Teeres Anlass geben.“

Die ringefallenen Temperenzler. Ein amüsanter Vorfall ereignete sich kürzlich in Pittsburg, dem grossen Industriezentrum Pennsylvanias. Die dortigen Temperenzler, die wie überall in Amerika, einen erbitterten Kampf gegen den „Teufel Alkohol“ führen, glaubten ihre Sache besonders zu fördern, indem sie eines Sonntags an allen Ecken und Enden der Stadt Fässer mit Eiswasser aufstellen liessen, wodurch man die Durstigen von der Kneipe fern zu halten gedachte. Das Wetter war heiss und die improvisierten Trinksitteln erliefen sich in der Tat eine ganz enorme Zuspruchs. Sonderbar musste es den Temperenzlern erscheinen, dass es nach wenigen Stunden von Betrunknen in der Stadt nur so wimmelte. Des Rätsels Lösung war bald gefunden: ein ansehender mit Glücksgütern gesegneter Witzbold hatte sich den Spass erlaubt, in jedes Fass eine ansehnliche Quantität Whiskey einzuzapfeln und die entsetzten Temperenzler mussten die Wahrnehmung machen, dass das Getränk tatsächlich mehr Whiskey als Wasser enthielt. Die Polizei fahndete eifrig nach dem Täter; es gelang jedoch nicht, denselben zu ermitteln.

In Goethes Spure. Von Altmeyer Goethe wird bekanntlich folgende, allerdings nicht verbürgte Geschichte erzählt: Eines Abends erlabte sich der Dichter in einer Weinstube, wobei er den Rebensamt mit Wasser vermengte. Einige in der Nähe sitzende Studenten machten sich deswogen über Goethe lustig, der ihnen aber als Antwort folgendes Epigramm an den Kopf warf:

„Wasser allein macht stumm,
Das bewiesen im Teiche die Fische;
Wein allein macht dumme,
Das beweisen die Herrn dort am Tische;,
Drum weil ich von beiden keines mag sein,
Trink' ich mit Wasser vormischet den Wein!“

Selbstredend wird nun nicht jedermann der Ansicht des seligen Goethe, dass Wein allein dumme mache, zustimmen; wie aber die „Schweiz. Witzzeitung“ berichtet, existiert in Lugano eine Weinhandlung (Gehr. Stauffer), die Goethes Anschauung zum Prinzip gemacht zu haben scheint, denn es wird berichtet, dass ein Wirt, der ein Fass Wein obiger Firma bezogen, mit diesem Getränk eine Analyse vornehmen liess, die ergab, dass der Wein stark mit Wasser gestreckt war. Eine Reklamation beim Lieferanten ergab nur den Bescheid, der Besteller solle es einmal mit einer teureren Sorte versuchen. Ein schöner Trost!

* Verkehrswesen *

Die Gotthard-Bahn hat im Aug. 354,000 Personen befördert (1902: 332,335).

Die Davosplatz-Schatzalp-Bahn hat im Aug. 715 (1902: 6088) Personen befördert.

Vom Piz Julier. Der Kurveirein Davos lässt auf den 3355 m hohen Piz Julier einen guten, mit Geländern und Drahtseilen versehenen Weg anlegen.

Weissenstein-Bahn. Der bernische Regierungsrat hat beschlossen, dem Grossen Rat zu beantragen, er möchte die von der Gesellschaft der Weissensteinbahn verlangte ausserordentliche Subvention von 500,000 Fr. bewilligen.

* Fremden-Frequenz.

Basel. Im Aug. sind 34,650 Fremde abgestiegen, die sich auf 86 Gasthöfe und Logishäuser erstreckten.

Ober-Engadin. Gesamtfrequenz im Sommer 1903: 24,796 (1902: 20,241).

Zürich. In der hiesigen Gasthöfen sind im August 42,482 (1902: 42,203) Personen abgestiegen.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 26 août au 1^{er} sept.: Angleterre 1586, Suisse 664, France 2084, Allemagne 742, Amérique 601, Russie 241, Italie 187. Divers 678. Total 6683.

Tarasp-Schuls-Vulpera. Die letzte Fremdenliste dieses Kurortes gibt für die Sommersaison eine Gesamtfrequenz von 5233 Personen an, während nach der letzten Liste der Saison 1902 (12. Sept.) die Zahl der Personen im vorigen Sommer nur 4496 betrug.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. Vom 29. Aug. bis 4. Sept. waren in Davos anwesend: Deutsche 605, Engländer 205, Schweizer 357, Franzosen 83, Holländer 58, Belgier 8, Russen und Polen 104, Oesterreicher und Ungarn 95, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 117, Dänen, Schweden, Norweger, 19, Amerikaner 48, Angehörige anderer Nationalitäten 16. Total 1685.

Hiezu eine Beilage.

STEINMANN-VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

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

MONOPOL

A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX

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

Ich empfehle den Herren Hoteliers zur gen. Abnahme mein reich assortiertes Lager in

1497

Plastischen engl. Relief-Deckentapeten „Ceilings“

(Anaglypta, Cordelova, Lignomur, Tynecastle etc.)

Rasche, zeitsparende Verarbeitung; keine Risse und Sprünge mehr wie bei gemalten Decken. — Leichtere Dessins vorrätig in Rollen, schwerere in Platten. **Preise billigst.**

Muster und Kataloge prompt zu Diensten.

J. Bleuler, Tapetenlager, Zürich, Bahnhofstrasse 38.

Mailand. Hôtel Grande Bretagne

und **REICHMANN.**

Centrale Lage, Elektr. Beleuchtung, Lift, Centralheizung.

Paul Elwert, Besitzer

früher HOTEL LUKMANIER in CHUR. 1302

Sekretär-Kassier

mit prima Referenzen

sucht Winter-Engagement. Offerten an die Expedition d. Blattes unter Chiffre **H 1492 R.**

Distinguierte, gebildete Dame

mit vorzüglichen Sprachen- und Fachkenntnissen wünscht, gestützt auf prima Referenzen, für kommenden Winter Engagement

als Directrice oder Gérante

in Hotel oder Pension I. Ranges.

Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre **H 1471 R.**

SCHWEIZER HOTEL-REVUE, BASEL

Offizielles Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins. Einziges schweiz. Fachblatt der Hotel-Industrie. **DIE HOTEL-REVUE** eignet sich hauptsächlich für Inserate betriebsförmig.

Beleuchtungs- und Heizungs-Wasch- und Closet-Anlagen. Personen- und Gepäckkuffelzüge. Spezialzubereitungen-Maschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke. Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäuser Stellen-Gesuche und -Offerten.

Ameublements sowie Tapeten Tapiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- und Keller-Utensilien.

Amerik. Hotel-Buchführung. Gediegene, gründliche Ausbildung durch meine mündlichen Kurse. Privatunterricht und in Kl. Klassen. — Praktische Büchereinrichtungen überall. — 4 Sprachen. — Prima Referenzen. — Etabliert seit 1888. **Boesch-Spätling, Büchereigebäude, Zürich, Metopol (Börsenstrasse 10).** Attest. Bescheinige hiermit, dass Herr J. Boesch, Büchereispezialist in Zürich, meinen Sohn Hubert in allen Fächern der Hotelbuchführung unterrichtet hat, so dass derselbe nach dem so ausserordentlich guten Unterricht sofort die Stelle als „Sekretär“ in einem der ersten Hotels in Italien mit bekleiden können, und kann ich nur jedem Mann, welcher die Buchführung gründlich erlernen will, den Unterricht bei Herrn J. Boesch bestens empfehlen. (OF 2841) 4 **H. Golden, Hotel Schwert, Zürich.**

COMESTIBLES. E. CHRISTEN, BALE.

Directeur-Chef de réception. Hoteliers, connaissant les langues et au courant de la cuisine, propriétaires d'un hôtel de premier ordre (saison d'été) cherchent pour l'hiver direction d'une maison semblable. Adresser les offres sous chiffres **H 1493 R** à l'administration du journal.

Prompte Spedition für den Süden: Italien, Ägypten, Algerien, Corsica etc. **Habana-Haus MAX OETTINGER, Basel** Feinstes Spezialgeschäft in Cigarren und Cigaretten Spedition für Deutschland ab St. Ludwig i. Elsass.

Prachtkatalog zur Verfügung.

Gebüder Schwabenland, Zürich, Centrale Mannheim.

Bahnhofplatz 3 und Waisenhausgasse 15.

Prämiert: Goldene Medaille Münster i. Westf. 1899

Specialität: Gediegene Küchen-Einrichtungen für Hotels, Restaurants und Cafés

Prämiert: Grosse goldene Medaille und Ehrenpreis Frankfurt am Main 1900

Export nach allen Ländern.

— Zweiggeschäft: BERLIN W., Jägerstrasse 14. —

„ROOSCHÜTZ“
WAFFELN
BERN
Ueberall erhältlich!

Rideaux
en tous genres
Echantillons sur demande

Paris BURGUNDY
HOTEL
Ascenseur. Bains. Lumière électrique. Prix modérés.
D'recteur: A. Schnabel (de Zurich). Propr.: A. Stofer (de Lucerne).

Grand Hôtel

en Construction — Situation splendide — 900 m altitude — Exploitation toute l'année — 160 lits — ouverture Juin, Juillet 1904 — cherche locataire

actif et capable ou gérant intéressé. Succès assuré. Ecrite sous chiffres **E 25222 L** à l'Agence de publicité **Hausenstein & Vogler, Lausanne.**

Feine Neuheit

für Klublokale, Restaurants etc. Sehr praktisch und elegant sind meine elektrischen Zigarren-Anzünder

Abschneider, Anzünder und Aschenschale in einem Apparat vereinigt, ff. in Nickel Fr. 15. — p. Stück.

Elektrische Taschenlampen elegant in Einformat à Fr. 4. — per Stück versendet gegen Nachnahme

A. Meyer, Elektriker Mattenhof BERN. [117]

DAME

française, distinguée, très expérimentée ayant tenu pension et pouvant amener excellente clientèle, cherche situation de directrice ou gouvérnante dans hôtel ou pension. S'adresser: Agence David à Genève. 1499

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE
DOUX TRÈS SEC
MI-SEC BRUT
SEC ROSÉ
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Jüngerer tüchtiger Schweizer-Arzt

mehrerer Sprachen mächtig, Spezialarzt für physikal.-diätet. Heilverfahren, Teilhaber an grösserm, gut. frequent. Schweizer Sanatorium, sucht Winterstelle an Italien, Kurorte. — Offerten unter **Z. Q. 7391** an **Rudolf Mosse, Zürich.** 2630 (ZÄ 10582)

Zu kaufen gesucht: Hotel I. Ranges

150-200 Betten, Jahresgeschäft bevorzugt. Anzahlung Fr. 200 Mille. Nur Offerten von Besitzern unter Chiffre **O 1013 Z** an **Orell Füssli, Annoncen, Zürich.** 3749

Fachschule für Hotelkellner

und 2monatige Spezialkurse für Hotelbuchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer, Köche. Prospekt v. F. de Laeroux, Frankfurt a. M. (107428) 18

I. Rang-Hotel

in schweiz. Hauptstadt, über 120 Betten, Verhältnisse halber zu verkaufen. Direkte Offert. unter Chiffre **O 700 L** an **Orell Füssli, Annoncen, Luzern.** 3750

Zu verkaufen Pension

schöne, best rentable 460 im Zentrum Paternòs, Sizilien, mit prachtvoller Aussicht, 26 Betten, Krupp-Silber, Damaskwische. Beste Gelegenheit zur Vergrösserung mit 80 Betten, da kürzlich ein anderer Stock frei wird. Preis Fr. 22,000. Gefällige Offerten sub **H 6960 N** an **Hausenstein & Vogler, Neapel** erbeten. (10680) N

Kellner-Kontrollkasse (Patent).
KASSE THATIGKEIT.
Nr. 28, 50 inkl. Kiste ab Fabrik. Prosp. gr. l. u. Franco. 116 Arthur Quambusch, Barmen.

Hotel-Direktor.

Schweizer, 32 Jahre alt, mit geschäftstüchtiger Frau, kinderlos, z. Zt. Leiter eines grossen erstklassigen Etablissements im Auslande, in ungekündigter Stellung, sucht sich zu verändern. Deutsch, englisch, französisch und italienisch in Wort und Schrift, in Küche, Keller und Comptabilität durchaus bewandert. Offerten unter Chiffre **H 1463 R** an die Exped. ds. Bl.

A vendre

à 20 minutes de Lausanne sur la promenade la plus fréquentée

l'Auberge de la Sallaz

avec toutes ses dépendances. Terrasses, verger et Grand Hall pour concerts et bals. **Station terminus du Lausanne-Moudon** — dont la gare est dans la maison — et des **Tramways lausannois.** Le bâtiment peut être élevé de 2 étages très facilement. **Le tout à de bonnes conditions.** Avenir assuré pour preneur sérieux. (H 3349 L) 455 S'adresser au **Notaire Allamand, Lausanne.**

Secrétaire

Jeune homme, 23 ans, fils d'hôtelier, connaissant les quatre langues, la correspondance et la comptabilité américaine, muni de certificats de maisons de premier ordre, **cherche** pour l'hiver place de **secrétaire.** Adresser les offres sous chiffre **H 1500 R** à l'administration du journal.

Gasmotoren-Fabrik Deutz

Filiale Zürich. (ZÄ 2473)

Deutzer Kraftgasmotoren.
Beste, billigste Betriebskraft für elektrische Lichtanlagen für Hotels etc. Einfache Bedienung. — Absolut gefahrlos. Jederzeit betriebsbereit. Brennstoffverbrauch für nur 1 1/2 — 3 Cts. per Pferdemarkt und Stunde. **Gas-, Benzin-, Petrol-Motoren.**

Grösste Möbel-Ausstellung
 Permanentes Lager von ca. 50 kompletten Zimmer-Einrichtungen: Mittelrestrasse 24-30
 Spezialisten
 komplette Einrichtung
 Hotels und Restaurants
 Spezial-Rayon: Betten
 Dekorationen
 nach
 Polster-Möbel
 Spezial-Rayon: Betten
 HERMANN WAGNER & C^{IE}
 Möbelfabrik mit Dampftrieb.
 G. KOHLER, Tapissier-Décorateur.

Seidenpapier-Servietten
 neueste Dessins in allen Preislagen von Fr. 5.- bis 14.- per mille

Muster-Kollektion gratis und franko.

Schweizer Verlags-Druckerei
 Basel, Steinenbachgasse 40, Telefon 2511.

Bei Abnahme mehrerer Tausend Rabatt.

Zu verkaufen.
 In nächster Nähe des Bahnhofes Luzern ein solid gebautes Haus mit 32 Zimmern, Mansarden etc. etc., sehr geeignet für kleineres Hotel oder Fremdenpension.
 Offerten unter Chiffre H 1495 R an die Exped. des Blattes.

Türk & Pabst
 Frankfurt a. M. Rühmlichst bekannte.

Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.

In Schiffsbüden konserviert. Auf Bröckchen gestrichen als Vorspeise oder Sandwich eine appetitregende, sowie Durst erregende billige Delikatess.

Zu verkaufen oder vermieten.
 Unter günstigen Bedingungen an einem Winterkurtort der Schweiz ein für Hotel oder Fremdenpension sich vorzüglich eignendes feinst möbliertes Haus von 20 Zimmern, an günstigster Lage. Gefl. Anfragen sub Chiffre H 2132 Ch an Haasenstein & Vogler, Basel. 458

Sekretär-Buchhalter
 sucht Stellung, am liebsten nach dem Süden, zur Vervollkommen seiner Sprachkenntnisse. Firm in Korrespondenz, Buchhaltung (Kolonensystem) und Abschluss-Inventur.
 Offerten unter Chiffre H 1506 R an die Exped. d. Bl.

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg

NACH LONDON
 geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover

Einzigste Route welche drei Schnell-Dienste täglich führt, welche einen direkten Schnell-Dienst mit durchgehenden Wagen III. Klasse führt, deren neue Dampfer so bequem ausgestattet sind u. welche unter Staatsverwaltung steht.

Von Basel in 17 Std. nach London.

Fahrpreise BASEL-LONDON: I. Kl. Fr. 119.40 II. Kl. Fr. 88.65
 Hin- u. Rückfahrt (45 Tage) I. Kl. Fr. 198. — II. Kl. Fr. 146.65

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbücher sowie Anskizzen über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 1, unentgeltlich erteilt.

Hotel zu verkaufen.
 Ein in vollem Betriebe bestergerichtetes Hotel an gutem Fremdenplatz des Berner Oberlandes, mit 40 Betten, allem Zubehör und grossem Garten ist Familienverhältnisse wegen sofort äusserst billig zu verkaufen. Antritt könnte nach Wunsch sofort geschehen. Konditionen vorteilhaft.
 Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 110 R.

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 1478 R.

GESUCH.
 Junger, tüchtiger Hotelier mit eigenem Geschäft sucht für den Winter passende Stellung unter bescheidenen Ansprüchen. Offerten an die Expedition unter Chiffre H 1490 R.

3 (H 33 Z) Die Weinstirma

Th. Binder-Broeg
 ZÜRICH 1

hat den Alleinverkauf des echt amerikanischen Schnelltrappziehers „Rapid“ sowie aller Ersatzteile, sowie aller Reparaturarbeiten, so dass die im „Rapid“ unbeschädigt sind.

Spezialität: Schweizerwinde

Einrichtung durch alle

Handwerker

Werkzeuge

Werkstoffe

Werkstoffe

In Steyermarks schönst. Stadt, Kur- u. Badeort, regem Fremdenverkehr, ist

hochrentables Hotel

la. Haus am Platze, bedeut. Ums., nur bes. Familienverhältn. halber ausserordentl. billig veräußert. 1504

Offerten unter „Haus“ No. 697 an die Exped. d. Blattes.

Für die

Wintersaison

empfehle la. Hotel- und Restaur.-Angestellte beiderlei Geschlechts. 1501

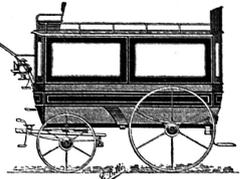
Buran Intern. des Gelehr. Verband München, Josephsplatzstr. 8 C. Bartsch, Bureau-Chef.

*** C. BELLI ***
 VARESE - à proximité de la frontière - VARESE
 Maison fondée en 1830
 Médailles d'or à plusieurs expositions internationales et nationales

Omnibus d'hôtel * Voitures de luxe

Marchandises rendues franco de port et de douane

Nouveauté brevetée Levier (chèvres) pour gros omnibus.
 Prix frs. 100. Prospectus à disposition. 75



Zürcher & Zollikofer
 ST-GALL (Zag G 701)
 GRAND ASSORTIMENT

Rideaux

EN TOUS GENRES.
 Echantillons sur demande franco de port.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
 Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Handb. d. v. Anerkennungs-schreiben. Garantire für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernachlässigte Bücher, ohne nach auswärts. UZ H. Frisch, Böhlergasse, Zürich I.

S. GARBARSKY
 Wäschefabrik
 Zürich Berlin
 Specialgeschäft für feine Herrenwäsche & Modedartikel
 Cataloge zu Diensten

A vendre
 avec facilités de paiement

Beau Parc de fontaine bleue
 à Mustapha. Belle vue, 70,000 m² de terrain, on y peut construire hôtel, casino et villas.
 S'y adresser à Mr. A. Lelegard, à Mustapha et à Villiers s/ Marne (Seine-et-Oise). 1447

Für 427

Hoteliers und Restaurateure

denkbar günstigste Gelegenheit! Liquidation eines grossen Wäschelagers in nur prima Qualität Leinen, als (H 3020 G)

Café- u. Tischtücher, Servietten, Gläser, Hand-, Wisch- u. Küchentücher.

Abgabe in grösseren und kleineren Posten zu Engrospreisen. Auf Anfragen an Postfach 6580, St. Gallen, erfolgt Mustervorlage. — Streng reell!

MAISON FONDÉE EN 1826.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE GENEVE 1889 MÉDAILLE D'OR



Extra Dry Louis Mauller & Co. CHAMPAGNE

LOUIS MAULLER & C^{IE}
 MOTIERS-TRAVERS (Basel).

Wegen Umzug werden **sehr grosse Partien**

Tapeten

und Dekorationen, neue, moderne Dessins, mit

50 % Rabatt

auf bisherigen Ladenpreis abgegeben. Vorhandene Stückzahl ca. 6 bis 200 Rollen pro Dessin.

J. Salberg, Fraumünsterstr. 11 und Metropol Zürich.

Vom 1. Oktober ab befinden sich sämtliche Geschäftsräume Bahnhofstr. 72, Neubau zur Werdmühle. (Auf Grund amtlicher Bewilligung.) (ZA 10730) 2632

Zu verkaufen.
 In grossem, sehr industriellen Städtchen der Ostschweiz, an bester Lage, ein Geschäftshaus mit 3 Wohnungen und geräumigen, hellen Parterrelokalitäten, **vorzüglich geeignet für Restaurant.** Offerten unter Chiffre H 1505 R an die Expedition des Blattes.

Station Balnéaire (Suisse Romande)
 A remettre pour cause de santé

Etablissement de 1^{er} ordre

hôtel et dépendances, 140 lits. Installations modernes de bains et de massages, parc et domaine attenants.
 S'adresser pour renseignements à l'agence W. de Rahm, rue de Bourg, Lausanne. 1502

Directeur.
 Ein mit allen Zweigen des Hotelwesens vertrauter, tüchtiger, kautionsfähiger Fachmann (Vereinsmitglied), gegenwärtig noch in Stellung, sucht ab 15. November anderweitiges Engagement. Würde event. **Sekretärstelle** annehmen. Eine spätere Beteiligung oder Pacht nicht ausgeschlossen. Gefl. Offerten unter Chiffre H 1508 R an die Expedition d. Bl.

Directeur - Chef de réception
 allemand, 29 ans, parlant français, anglais, italien et hollandais, avec excellentes références, **cherche engagement** pour la saison d'hiver ou toute l'année.
 Adresser les offres sous chiffre H 1509 R à l'administration du journal.

Zu verkaufen ev. zu vermieten.
 In einer grossen industriellen Stadt der Westschweiz ist aus Gesundheitsrücksichten ein **Café-Restaurant** mit grossem Konzert- und Tanzlokalitäten zu **verkaufen ev. zu vermieten.** Das Etablissement wird von sämtlichen grossen Vereinen für Konzert, Bälle und Theater, sowie für grosse Versammlungen benutzt, ist ohne jede Konkurrenz in der betreffenden Stadt und bietet jüngeren Fachleuten eine sichere Existenz. Solide und tüchtige Bewerber belieben sich unter Chiffre **1984 BS** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse** in Zürich zu wenden. (Zag. Q. 64) 2633

HOTELIER

Tüchtiger, junger Hotelier, 30 Jahre alt, vier Sprachen mächtig, **sucht Stelle als**

Directeur

Würde eventuell später das Geschäft übernehmen. Verfügbares Kapital Fr. 50,000. Gute Referenzen. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1507 R** an die Expedition d. Bl.

AVIS.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten

Zeugnisformulare und Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim

Offiziellen Centralbureau in Basel.

Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
 „ „ „ „ „ 100 „ „ „ „ 6. —
 „ „ „ „ „ 200 „ „ „ „ 10. —

Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 „ 2.50

DISTRIBUTION DE MÉDAILLES.

Comme on l'a vu par le tableau publié dans le *l'avant-dernier* numéro, 111 employés ont encore vu, à fin août, leurs longs et fidèles services récompensés par la remise d'une breloque ou d'une broche avec diplôme. Cent onze! C'est un beau chiffre, qui témoigne avec éloquence des belles relations existant entre ces employés et leurs patrons. En tête du tableau figurent deux employés avec 46 et 45 ans de service. A notre époque de vie à toute vapeur, alors que des milliers de microbes s'évertuent à troubler et à détruire l'entente entre employeurs et employés, ces chiffres tiennent du miracle. Mais il prouvent en même temps, à qui veut l'entendre, qu'une collaboration durable et fructueuse du personnel de service avec ses maîtres n'est pas encore du domaine de l'impossible, et que les menées des agitateurs socialistes, dont les intentions ne sont pas toujours des plus pures, parce qu'ils vivent pour et par ce travail de destruction, ne sont pas suivies partout du succès désiré.

Dans bien des cas, il est vrai — nous n'hésitons pas à le reconnaître — ces agitateurs trouvent un terrain bien préparé. Ils ne reculent devant aucun moyen pour fouiller dans les relations entre patron et employé, y découvrir des points douloureux, sujets à amélioration, et pour envenimer ces plaies par l'acre mordant de leur phraséologie boursoisante. C'est à l'employeur qu'incombe en première ligne le soin d'empêcher ces points d'attaque de se produire. Il a la faculté d'exercer sur les sentiments de ses subordonnés une influence bienfaisante, non par des actes, mais par des paroles d'encouragement et d'éloge. Et ce qui prouve qu'il est possible, de nos jours encore, d'arriver à des relations qui, malgré le maintien rigoureux de l'ordre et la fidélité au devoir inséparables de l'exercice de toute profession, sont néanmoins animées d'un beau souffle d'humanité et embellies par une affection et une estime réciproques, ce sont ces primes, qui démontrent à l'évidence que, sans jurer fidélité absolue à l'évangile du drapeau rouge, les employés qui en sont l'objet se sentent satisfaits et heureux de leur condition.

L'impression faite sur les patrons et les employés par ce bel usage de la reconnaissance et de l'estime exprimées sous forme de primes ressort des nombreuses lettres de remerciements adressées par les primés à leurs patrons, lettres qui représentent certainement plus qu'une formule de politesse conventionnelle. Il en est de même lors de la remise des primes, qui sert fréquemment de prétexte à l'organisation d'une véritable fête. Il arrive souvent que la maison toute entière, y compris les clients, prend part à cette cérémonie, et que le patron procède à la remise des médailles en présence de ses hôtes et du personnel au complet. Lorsque la solennité et le suivi d'un banquet et d'une sauterie, au cours de laquelle, comme cela s'est déjà produit, blanchisseuses, filles de salle, gouvernantes, portiers, sommeliers et liftiers valent avec les clients, cela suffit à prouver que les relations entre patron et employés méritent d'être qualifiées d'idéales.

Dans ces conditions et avec un personnel de cette nature qu'on traite avec estime et affection, il fait bon travailler et il est facile d'obtenir de beaux résultats.

Mais il ne faut pas oublier que pour produire ces conditions, il importe de savoir placer une bonne parole à l'endroit propice; un appel à l'honneur, et un mot de remerciement au moment voulu.

Si nous prenons cette maxime pour guide, nous aurons encore à relater mainte récompense pour longs et fidèles services.

Wasser — ein Gift?

Neue Untersuchungen des berühmten Chemikers Van T'Hoff.

Das Trinken wird einem mit jedem Tage schwerer gemacht. In allen Sprachen der Welt predigen Antialkoholiker-Kongresse über die verderblichen Wirkungen des Gersten- und Rebensaftes; die nervenzerrüttenden Folgen des starken Kaffee- oder Theegusses werden uns auch seit der frühesten Jugend vor Augen geführt und jetzt müssen wir obendrein erfahren, dass selbst das reine Wasser nach den Forschungen von Koepe — ein Gift ist. Was soll man da trinken! Zum Glück ist das Wasser, wie wir gleich hören werden, dieser Giftwirkung nur unter ganz bestimmten Umständen, und zwar im Zustande äusserster Reinheit, fähig.

Staub — ist eine Sache am unrechten Orte; so lautet die Definition eines hervorragenden Naturforschers. Und in der Tat lehrt uns bereits eine flüchtige Betrachtung, dass unsere Begriffe von „Reinheit“ und „Sauberkeit“ von dem jeweiligen Zwecke des Staubens abhängen. Die Hausfrau nennt ein Messer „rein“, wenn es blank und spiegelglatt geputzt ist; der Chirurg, der ein solches Messer unbedenklich als „rein“ für seine

Zwecke verwenden wollte, würde sich eines groben Kunstfehlers schuldig machen; der Bakteriologe endlich hat allen Grund, bei seinen Untersuchungen in Bezug auf „Reinheit“ noch viel heikler als der Chirurg zu sein und viel weitergehende Ansprüche zu stellen. Umgekehrt würden wir uns häufig sehr dagegen sträuben, gewisse Gegenstände im Sinne des täglichen Lebens als „rein“ zu betrachten, wenn sie der Bakteriologie auch mit dieser Bezeichnung entlassen könnte.

Aber wir haben im Allgemeinen doch die Ueberzeugung, dass die „Reinheit“ in jeder Form unserem Organismus heilsam und zuträglich ist! Dieser Satz hat jedoch nur eine sehr bedingte Geltung. In Bezug auf die „bakteriologische Reinheit“ mag er ja richtig sein, obgleich z. B. noch der Begründer der Bakteriologie, Louis Pasteur, der Ansicht war, dass gewisse harmlose Bakterien im Darmkanal uns einen Teil der Verdauungstätigkeit abnehmen und für das Wohlbefinden des Organismus förderlich, vielleicht sogar unentbehrlich sind. Den weitaus Meisten unter uns gilt wohl auch ein Trunk frischen, reinen, kalten Wassers als eine wohlthätige Spende der Natur. Dieses guten Rufes erfreut es sich aber ohne grosse Berechtigung, denn die neueren Forschungen, insbesondere die oben erwähnten von Koepe, zeigen, dass das chemisch vollkommen reine Wasser nicht nur keine wohlthätige, sondern geradezu eine giftige Wirkung auf den Organismus ausübt. Und wenn auch das chemisch reine Wasser unter normalen Umständen kaum jemals getrunken wird, so haben doch die Forschungen von Koepe für gewisse Fälle (Bergtouren usw.), wie wir später sehen werden, neben ihrer grossen wissenschaftlichen auch eine nicht unerhebliche praktische Bedeutung. Die Giftwirkung reinen Wassers war als Tatsache in einem gewissen Masse auch den älteren Physiologen bekannt. Aber ihr Verständnis ist erst durch die neuern Untersuchungen des Chemikers J. H. Van T'Hoff möglich geworden.

Der Inhalt der Zellen oder Elementarbestandteile unseres Organismus lässt sich — abgesehen von der eigentlich lebenden Substanz — als eine mehr oder weniger konzentrierte Salzlösung betrachten, die von einer Zellmembran umschlossen ist. Diese äussere Zellhülle ist aber eine sogenannte „halbdurchlässige Membran“, d. h. sie gestattet im allgemeinen den Aus- und Eintritt von Wasser, aber nicht den Ein- und Austritt von Salzen. Wird nun eine solche halbdurchlässige Zelle (wie sie oben unsere Organismenzellen sind) mit einer um vieles verdünnteren Lösung oder gar mit völlig reinem Wasser in Berührung gebracht, so muss nach den Gesetzen des von Van T'Hoff entdeckten und erforschten osmotischen Druckes ein mächtiges Einströmen von Wasser in die Zelle stattfinden. Die Zelle „quillt“, und da sich der Druckunterschied, wenn die äussere Lösung eine sehr verdünnte ist, nicht bald ausgleichen kann, so muss die Zelle ununterbrochen quellen und schliesslich auflösen, sterben.

In diesem Sinne, das Leben der Zelle vernichtet, ist nach Koepe schon destilliertes Wasser ein Protoplasmagift. Diese Giftwirkung auf Zellen muss auch beim Trinken von destilliertem Wasser zu Tage treten. Schon der Geschmackssinn protestiert gegen die Zuführung des destillierten Wassers, ein vorsehentlich genommener Schluck destillierten Wassers wird regelmässig ausgespien, wie der bekannte Laboratoriumswitz zeigt, bei welchem dem Neuling destilliertes Wasser statt dem gewöhnlichen gegeben wird. Dass diese Giftwirkung z. B. bei Magenanspülungen zu Heilzwecken verwertet werden kann, darf uns an ihrem Bestehen nicht irre machen. Ja, die Schädlichkeit der häufigen Magenanspülungen mit destilliertem Wasser ist erwiesen, und deshalb wird in solchen Fällen jetzt die sogenannte „physiologische Kochsalzlösung“, das ist Wasser mit etwas Kochsalz oder Mineralwasser, empfohlen.

Bisher hatten diese Ueberlegungen nur theoretisches Interesse, denn die Fälle, in welchen durch die Verwendung destillierten Wassers eine Schädigung der Gesundheit herbeigeführt werden kann, dürften doch ziemlich selten sein; ein gewohnheitsmässiger Genuss solchen Wassers ist wohl ausgeschlossen. Die Koepe'schen Betrachtungen erhalten aber sofort eine hervorragende praktische Bedeutung, wenn wir hören, dass nach seinem Befunde in der Natur Wasser vorkommt, welches an Reinheit sogar das gewöhnliche destillierte Wasser übertrifft und tatsächlich häufig zum Trinken benutzt wird. Dieses reinste in der Natur vorkommende Wasser ist das Schmelzwasser von Natur-Eis.

Vergegenwärtigen wir uns einmal den Vorgang der natürlichen Eisbildung. Er ist, wie Koepe hervorhebt, derselbe wie im Laboratorium, nur ins ungeheure Grosse übersetzt und auf eine viel längere Zeit verteilt, daher auch von viel besserem Erfolge begleitet. Unbewegt liegen die Eisteiche da, eine durchdringende Kälte bringt die oberflächliche Wasserschicht zum Gefrieren, indem zuerst kleine Eiskristalle sich nach und nach zu einer festen Decke zusammenschliessen. Diese Kristalle sind notwendigerweise chemisch reines Wasser, weil der Gefrierprozess langsam vor sich geht und die im Wasser gelösten Stoffe, Salze sowohl, wie Gase, Zeit haben, sich vorher auszuschleichen,

zu Boden zu sinken, bzw. in dem Wasser unter dem Eise gelöst zu werden. So entsteht das wunderbar klare, durchsichtige Eis, dem das Kunsteis an Reinheit kaum jemals gleichkommt, weil bei der Herstellung von Kunsteis das Wasser als Ganzes gefriert, Salze und Luft in sich einschliesst und dadurch ein milchiges oder schneeartiges Aussehen erhält. Das Schmelzwasser aus diesem klaren, durchsichtigen Natur-Eis, das zuweilen dem Patienten verabfolgt wird, zeigt aber natürlich die oben erklärte Giftmischung des reinen Wassers, und manches Erbrechen, mancher schwache Magen, mancher Magenkatarrh dürfte auf Rechnung dieser Giftwirkung zu setzen sein. Und dies um so mehr, als vor dieser Giftwirkung der Geschmack uns nicht schützen kann, weil durch die Kälte die Geschmacksempfindung herabgesetzt oder sogar aufgehoben wird. Diese Nachteile des Schluckens von Natur-Eis sind ja auch einsichtigen Aerzten bekannt geworden, doch wurde der Grund hierfür bis jetzt irrtümlich in einem (nicht vorhandenen) Bakteriengehalt des Eises gesucht.

Dieser sicher sehr beachtenswerte Punkt in der Krankenpflege findet eine Analogie in der täglichen Erfahrung auf Reisen im Hochgebirge. Die Reisehandbücher warnen auf Grund empirischer Kenntnis vor dem Genuss von Schnee- und Gletschervasser, sowie von Wasser der klaren Gebirgsbäche. In der Tat hat es sich herausgestellt, dass diese Wasser von besonderer chemischer Reinheit sind und ungefähr dem destillierten Wasser entsprechen.

Gleichsam das Schlussglied in der Kette dieser Ausführungen bildet aber der merkwürdige Koepe'sche Befund an einem Gasteiner Brunnen. Das Wasser dieses Brunnens übertrifft sogar das destillierte Wasser an Reinheit, und merkwürdiger Weise heisst dieser Brunnen seit Jahrhunderten „Giftbrunnen“. Sein Wasser wird nicht getrunken, es gilt als schädlich, obgleich keine chemische Analyse darüber Aufschluss geben konnte, da keines der bekannten Gifte in ihm nachzuweisen ist. Die Giftigkeit dieses Brunnens ist gerade in der Reinheit seines Wassers zu suchen, daran konnte vor Van T'Hoff's Forschungen niemand im Ernst denken, und doch entbehrt diese Annahme, wie Koepe dargelegt hat, physiologisch alles Wunderbaren und steht vielmehr in bestem Einklang mit den Tatsachen.

Die Suppe.

Kulinarische Plauderei von Silvester Frey.

Beim Mittagessen wohl sämtlicher Kulturvölker bildet die Suppe das Erstgericht, dem darauf die andern in der Reihenfolge, wie sie durch die Gewohnheit diktiert wird oder dem Geschmacke des Einzelnen am Besten entspricht, zu folgen haben. Sie ist gewissermassen die Overture eines Soupers, aus der man, wie bei einer Oper, auf den Gesamtinhalt des zu Erwartenden schliessen darf. Dieser Vergleich rührt übrigens von Châtillon-Plassis her, einem Stimmführer der jüngsten gastrophischen Schule in Frankreich. Er gibt denen, die eine Suppe für ihre Gäste zubereiten, überaus beachtenswerte Regeln, die sie gewissenhaft befolgen werden, sofern sie mit Ehren vor dem Urteile Sachverständiger auf diesem Gebiete zu bestehen gedenken. „Hat das Diner“, sagt er, „nur drei Akte, wie eine komische Oper, so mag die Suppe schlicht bürgerlich sein. Ist aber das Mahl ein vollständiges gastronomisches Drama in fünf Akten und zehn Abteilungen, so leite man es selbstverständlich auch mit einer Suppen-Overture ein, die einen Vorschmack von den kommenden Herrlichkeiten giebt.“

Wie alt diese Gewohnheit ist, die Hauptmahlzeit des Tages mit einer Suppe zu beginnen, wird schwerlich jemals ergründet werden können. In den Anfängen der Gastronomie wusste man weder etwas von Koch-, noch gar von Jahrbüchern, in denen wichtige Entdeckungen oder überhaupt Vorkommnisse auf dem Gebiete dieser Welt-, ich sollte richtiger sagen: „den Magen“ — bewegenden Kunst in grösster Peinlichkeit und Treue verzeichnet werden. Uebrigens gibt es und gab es wohl alle Zeit eine ganze Reihe von Suppenfreunden, die ihre Hauptmahlzeit keineswegs mit der Suppe einleiteten, sondern diese erst zum Schlusse assen. In Schweden ist diese Sitte in breiten Volksschichten geradezu allgemein eingebürgert. Ebenso huldigt man auch anderswo in nicht wenigen Familien dieser Geschmacksrichtung. Als Grund wird zumeist angegeben, dass die Suppe, bereits zu Beginn des Mittagessens genossen, den Appetit beeinträchtigt oder sogar gänzlich beseitigt. Von den deutschen Gauen ist es wohl zumeist Westfalen, wo diese Gepflogenheit recht Fuss gefasst hat. Schon Friedrich Kohlrausch, der alte, brave Historiker, hat dies einmal in einer allerliebsten Episode, die er auf „roter Erde“ erlebt, geschildert. Als er, der grosse Menschenforscher und -Kenner, seiner Verwunderung einem westfälischen Landsmann gegenüber, der das Mittagessen gerade mit einem mächtigen Teller Suppe schlöff, Ausdruck gab, erwiderte dieser, jeden Löffel, den er hinunterschlürfte, mit einem tüchtigen Stück Pumpernickel begleitend, in der behäbigen Mundart jener Gegend: „Ja Herre,

dat dau eck ut gauten Grunne, wenn eck de Suppen taulezt ete, dann lopet de Löcker so nett voll.“

Wie gesagt, das Alter der Suppen wird Niemand mit Sicherheit anzugeben vermögen. Im Grunde verstand sich ja, seitdem die Menschheit überhaupt daran dachte, den Bedürfnissen des Magens in nur einigermaßen gestiteter Weise Rechnung zu tragen, die Herstellung dieses Gerichthes beinahe von selber. Das gilt zumal von der Fleischsuppe, dieser einfachsten und vorzüglichsten von allen, sei es, dass man sie schlichtweg als Brühe zu sich nimmt, sei es in jenem verfeinerten, ich möchte beinahe sagen komponierten Zustande, in den sie die Weisen der Küche in oftmals beinahe raffiniert Art zu versetzen wissen. In der Tat ist die Fleischbrühe noch heute, ebenso wie vor Tausenden von Jahren, der Hauptbestandteil auch bei den berühmtesten Kompositionen, mit denen die gastrophische Wissenschaft im Laufe der Zeit die Menschheit beglückt hat, ob man nun für Mockturtle, oder für Ochsenchwanzsuppe begeistert ist, ob man für die leckere potage à la Xavier schwärmt, die einst von dem Grafen von Provence, dem Bruder des unglücklichen Ludwig XVI., erfunden wurde, oder für die vielleicht noch köstlichere potage à la Marie Louise, die der erste Napoleon von den Weisen seiner Küche „dichten“ liess, als er, der eben auf dem Gipfel von Macht und Ruhm stand, die „Tochter des Casars“ als Gattin heimführte. Ich will an dieser Stelle weder eine Aufzählung aller auch nur einigermaßen berühmten Suppen bieten, noch gar die Herstellungsweise einzelner derselben. Wer aber über Suppen schreibt, darf wenigstens nicht unterlassen, der so berühmten potage à la Sévigné zu gedenken, mit der einst die geistreiche Frau eben dieses Namens ihre Gäste kaum weniger entzückte, als mit ihrer prächtigen Unterhaltungsgabe und der herzlichen Geselligkeit, die in ihrem Hause waltete.

Sehr beliebt sind ferner diejenigen Suppen, denen eine andere Flüssigkeit als die durch Knochen von Fleisch oder Fisch gewonnene zugrunde liegt. Dahin sind die verschiedenen Suppen zu zählen, die aus Wein, Bier, einem Obst- oder Gemüsesaft hergestellt werden. Das Rheinland liebt bekanntlich Milchsuppen; sie fehlen fast in keinem bürgerlichen Haushalt. Im übrigen bleibt die Kochkunst auch auf diesem Gebiete niemals stillstehen. Immer und immer sendet die kulinarische Wissenschaft — wofür man in der Tat von einer solchen sprechen darf — neue Rezepte in die Kreise der Sachverständigen auf diesem Gebiete. So gibt es denn heute allgemach eine so grosse Anzahl von Suppen, dass vielleicht kein Sterblicher existiert, der sich dessen rühmen könnte, sie alle nacheinander ausgekostet zu haben. Ihr kulinarischer Wert hängt anderseits jedesmal wohl zumeist von dem Geschmacke Desjenigen ab, über dessen Lippen hinab sie der Weg in den Magen nehmen. Der Bewohner der norddeutschen Tiefebene hegt eine entschiedene Vorliebe für Erbsensuppe mit Schweinsohren, während der katholische Süden misst den ihm auch mundartlich so nahe stehenden deutschen Provinzen der bairischen Monarchie Fleischsuppen nicht allein gern isst, sondern diese auch überaus schmackhaft herzustellen versteht. Auf den Tisch der „oberen Zehntausend“ kommen selbstverständlich vorwiegend die komplizierten Kompositionen dieses Gerichts. Nur wenn der Sterbliche auch aus diesen vom Geschick mit Glücksgütern so überreich bedachten Kreisen krank ist oder sich, muss er sich, der Vorschrift seines Arztes Folge leistend, mit einfacher Fleischbrühe begnügen — oder gar mit einer Wassersuppe.

Auch die Kochkunst ist den Launen der Mode unterworfen, und so war es selbstverständlich, dass bald die eine Suppen-Komposition, bald die andere an Beliebtheit gewann oder einbüsste. Nur die aus Fleischbrühe hergestellten haben wohl andauernd festen Fuss in der Gunst der Menschheit gewonnen. Und sie verdienen diese auch in der Tat. Damit möge zugleich eine Lanze gebrochen werden für die Gewohnheit, die Hauptmahlzeit des Tages mit diesem Gericht zu beginnen. Wer sich recht hungrig und wohl gar ermüdet infolge der Anstrengung, die der Beruf im Gefolge hat, an den Tisch setzt und einige Löffel Suppe zu sich nimmt, wird gar bald die Wahrnehmung machen, dass die missliche Stimmung, von der sein Körper beeinflusst war, schon nach wenigen Minuten schwindet. Diese flüssige und deshalb leicht verdautliche Nahrung geht eben sofort in das Blut über, um nimmehr jenes Wohlbehagen zu erzeugen, das uns für die Freuden der ferneren Mahlzeit empfänglich macht. Ich kenne wirklich viele Leute, denen auch die leckerste Mahlzeit um einen nicht geringen Teil wertloser erscheint, sofern sie nicht mindestens durch eine Tasse oder einen Teller klarer Fleischbrühe eingeleitet wird.

Aus „Kochkunst.“

Im schadet's nichts. Ein Herr öffnet bei Tisch eine Selterswasserflasche recht ungeschickt, so dass der Inhalt überall herumspritzt und alle aufkreischen. Dann sagt er ruhig: „O bitte, das tut nichts, ich hätte doch nicht alles getrunken!“

Unangenehm. Tourist: „Ja, ja! Da bildet sich eine Gesellschaft, lässt an den schönen Punkten der Umgegend Bänke herrichten, wo sich natürlich alte Jungfern draufsetzen, und das nennt sich nachher Verschönerungsverein!“

