

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 entsprech. 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.

annonces:

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<sup>me</sup> 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 Gasthofs 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 Desinfection 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 erfordere 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 verschiedenes 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 Desinfection.

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 Unparteiliche' 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 Unparteiliche 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 Vorteil einer solchen Massenmahlzeit, 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 Teil, dass man von dem, was einem schmeckt, gar zu viel isst. Dann kommt ein Fischgang, Seuzange à la — sonst was. Seuzange 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-



# 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.**

### Distinguerte, 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

— Zweiggeschäft: BERLIN W., Jägerstrasse 14. —

Export nach allen Ländern.

**„ROOSCHÜZ“**  
WAFFELN  
BERN  
Ueberall erhältlich!

**Le Neuhauser**  
St. Gall. Suisse  
Rideaux  
en tous genres  
Echantillons sur demande

S. rue Duphot entre la Madeleine et la place de la Concorde  
**Paris BURGUNDY**  
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).**  
Schreibende Kasse — Selbst- & Serien-Nummern.  
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 Pferdetrakt und Stunde.  
**Gas-, Benzin-, Petrol-Motoren.**

Dekorationen  
nach  
Polster-Möbel  
Spezial-Rayon: Bettwaren

**Grösste Möbel-Ausstellung**

Permanentes Lager von ca. 50 kompletten Zimmer-Einrichtungen: Mittelrestrasse 24-30

HERMANN WAGNER & C<sup>ie</sup>  
Möbelfabrik mit Dampftrieb.

BASEL

G. KOHLER, Tapissier-Décorateur.

Komplette Einrichtung  
Hotels und Restaurants  
Spezialisten

**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  
Rabat.

**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 erstem 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 (Kolonnensystem) und Abschluss-Inventur. Offerten unter Chiffre H 1506 R an die Exped. d. Bl.

**NACH LONDON**  
geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover

Einzelne 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.  
Einfache Fahrt (15 Tage) 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.

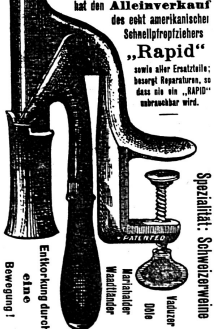
**Directeur**

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 Weinfirma  
**Th. Binder-Broeg**  
ZÜRICH I



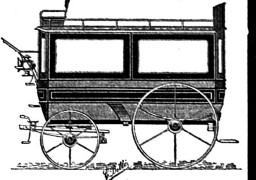
In Steyermarks schönst. Stadt, Kur- u. Badeort, regem Fremdenverkehr, ist  
**hochrentables Hotel**  
la. Haus am Platze, bedeut. Ums., nur bes. Familienverhältn. halber ausserordentl. billig veräußlich. 1504  
Offerten unter „Haus“ No. 697 an die Exped. d. Blattes.

Für die  
**Wintersaison**  
empfehle la. Hotel- und Restaur.-Angestellte beiderlei Geschlechts. 1501  
Burran Interu. des Geuter 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



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. Richtl. auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernachlässigte Bücher, gleich nach auswärts. UZ H. Frisch, Böhlergasse, Zürich I.

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

**A vendre**  
avec facilités de paiement

**Beau Parc de fontaine bleue**  
à Mustapha. Belle vue, 70,000 m<sup>2</sup> 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 einer grossen Wäschelager 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.



**LOUIS MAULLER & C<sup>ie</sup>**  
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<sup>er</sup> 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  
**Director**  
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  
                                  à 100                                    "       6. —  
                                  à 200                                    "       10. —  
Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100    2.50

## Schweizer Hotel-Revue.

## Revue Suisse des Hôtels.

## 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 tout 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 Magenauspflungen zu Heilzwecken verwendet werden kann, darf uns an ihrem Bestehen nicht irre machen. Ja, die Schädlichkeit der häufigen Magen- und Darmauspflungen 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 reinsten 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 auszuschleiden,

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 Natureis, 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 Natureis 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 Gletschereiswasser, sowie von Wasser der klaren Gebirgsbäche. In der Tat hat es sich herausgestellt, dass dieses 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 tauletz 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 Gerichtes 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 raffinierter 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 gewonnenen 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 mit dem ihm auch mundartlich so nahe stehenden deutschen Provinzen der bairischen Monarchie Fleischsuppen nicht allein geniesst, 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!“

