

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 13 (1904)
Heft: 1

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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



Abonnement:

Für die Schweiz: 1 Monat Fr. 1.—, 3 Monate „ 2.50, 6 Monate „ 4.50, 12 Monate „ 8.—

Für das Ausland: (Porto inbegriffen) 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate „ 3.50, 6 Monate „ 6.—, 12 Monate „ 10.50

Inserate:

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

Abonnements:

Pour la Suisse: 1 mois Fr. 1.—, 3 mois „ 2.50, 6 mois „ 4.50, 12 mois „ 8.—

Pour l'Étranger: (Porto inbegriffen) 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.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

13. Jahrgang | 13^{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 Redaktion und die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amsler, Basel. — Druck: Schweizer Verlags-Druckerei (G. Böhm), Basel.

Schweizer Hotelier-Verein

Neujahr 1904

Allen unsern werten Mitgliedern anbieten wir

Zum Jahreswechsel unsere

Herzlichsten Glückwünsche in der Hoffnung, dass auch das neue Jahr dem Verein fruchtbringend sein möge.

Für den Vorstand: Der Präsident: F. MORLOCK.

Société Suisse des Hôteliars

Nouvel-An 1904

Nous prions nos Sociétaires d'agréer Nos meilleurs Vœux et Souhais de bonne année et désirons pour 1904 la continuation de la prospérité de notre Société.

Pour le Comité: Le Président: F. MORLOCK.

Unsern verehrl. Lesern die

Herzlichsten Glückwünsche zum Neuen Jahre!

Redaktion und Expedition der Schweizer Hotel-Revue.

A tous nos honorables lecteurs

Nos meilleurs Souhais de Bonne Année!

Rédaction et Administration de la Revue Suisse des Hôtels.

Ablosungen der Neujahrs-Gratulationen

Exonérations des Souhais de Nouvelle Année.

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

Par un don au profit de l'École professionnelle de la Société Suisse des Hôteliars, se sont exonérés des souhaits de nouvelle année:

Bis zum 5. Dezember eingegangene Beiträge:

- Sommes versées jusqu'au 5 décembre: Hr. Balzari F., Hotel Métropole, Mailand Fr. 20, Bertolini L., Hotel Europe, Mailand „ 20, Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern „ 20, Elwert P., Hotel Grand Bretagne, Mailand „ 20, Erne M., Hotel Schrieder, Basel „ 10, Flück C., Basel „ 20, Krauch C., Hotel Baur au Lac, Zürich „ 20, Otto P., Hotel Viktoria, Basel „ 20, Spatz J., Grand Hôtel de Milan, Mailand „ 20

Vom 5. bis zum 11. Dezember eingegangene Beiträge:

- Sommes versées du 5 au 11 décembre: MM. Balli & Cie., Grand Hôtel, Locarno Fr. 20, HH. Boller Gebr., Hotel Victoria, Zürich „ 20, Hr. Breuer J., Royal Hotel, Clarend „ 10, Dietschy J.-V., Hôtel des Salines und Hotel Dietschy, Rheinfelden „ 20, Gredig A. Sohn, Fluelia-Posthotel, Davos-Dorf „ 10, Hein G., Hôtel National, Strassburg „ 20, Fam. Hirschi, Hotel Interlaken, Interlaken „ 10, Hr. Hornbacher G., Hotel Engadinerhof, St. Moritz-Bad „ 10, Kraft G., Grand Hôtel d'Italie, Florenz „ 20, Landsee C., Hotel Tirol, Innsbruck „ 12, Morlock F., Zürich „ 20, Seibel H., Hotel Alpes, Bestenbühl, St. Moritz „ 10, Hôtel de la Méditerranée, San Remo „ 20, Wolf C., Hotel Riesen, Schaffhausen „ 20, Zähringer Ad., Hotel Balance, Luzern „ 15

Vom 11. bis zum 18. Dezember eingegangene Beiträge:

- Sommes versées du 11 au 18 décembre: Hr. Adam E., Hotel Göschenen, Göschenen Fr. 10, Arnold J., Hotel de la Mer de Glace, Chamouix „ 10, Berner F., Luzern „ 10, Bossard-Ryf, Kuranstalt Felsenegg, Zugerberg „ 10, Breuer G. père, Hotel Royal, Clarend „ 10, Breuer G. fils, Hotel Schweizerhof, Luzern „ 20, Cattani Ed., Hotel Titlis und Grand Hotel, Engelberg „ 20, Frau Dreyer-Wengi A., Bahnhof-Restaurant, Luzern „ 10, Hr. Eberle W. F., Hotel Habis, Zürich „ 10, Freudweiler J., Grand Hotel Villars s/Olten und Hotel Alsace-Lorraine, Cannes „ 10, HH. Gianella & Bullo, Hotel Viktoria, Menaggio „ 15, Hr. Glarner F., Bad Stachelberg, Linthal „ 20, HH. Hasel Gehr., Hotel Schwanden, Luzern „ 20, HH. Hauser Gebr., Hotel Schweizerhof, Luzern „ 20, Hr. Helmsauer J. F., Hotel Beau-Regard und Continental, Lugano „ 10, Hierholzer A., Hotel Hirschen, Rorschach „ 10, HH. Hofler Gebr., Hotel Drei Könige, Basel „ 20, Hr. Huber-Müller J., Hotel Krone, Solothurn „ 20, Kienberger J., Direktor, Hotel Quellenhof, Ragaz „ 10, Kraft Söhne, Hotel Bernerhof, Bern „ 20, Lüscher-Aebi A., Hotel Storchen, Schönenwerd „ 5, Maurer-Knechtelhof, Hotel du Nord, Interlaken „ 10, Mengo H., Grand Hotel, Cannes „ 20, Neukomm H. R., Pension Tivoli, Luzern „ 10, Obermayr Ch., Hotel Hof Ragaz, Ragaz „ 10, Oehschlänger W., Hotel Stadthof, Zürich „ 10, Pinsch Caspar, Schulis „ 10, Riedweg A., Hotel Viktoria, Luzern „ 10, Rothpletz A., Hotel Schöneck, Beatenberg „ 10, Siebich J., Bahnhof-Buffer, Bern „ 20, Spalek J.-A., Hotel du Parc, Jouigny s/Vevey „ 5, Unger Th., Hotel du Château Belmont, Montreux „ 20, Ziegler W., Hotel des Trois Rois, Vevey „ 10

Vom 19. bis zum 25. Dezember eingegangene Beiträge:

- Sommes versées du 19 au 25 décembre: Tit A.-G. Hotel Belvédère (P. Weibel, Dir.) St. Moritz-Dorf Fr. 20, Tit A.-G. Hotel Monopol (J. G. Zingg, Dir.) Luzern „ 15, Tit A.-G. Grand Hotel Territet (J. Bossi, Dir.) Luzern „ 10, Hr. Angst Ad., Direktor, Hotel Schweizerhof, St. Moritz-Dorf „ 10, Mr. Armleder A.-R., Hotel Richemond, Genève „ 20, Hr. Baer H., Hotel Löwen, Bern „ 20, Bässler F., Hotel Viktoria, Oberhofen „ 10, Bavler R., Bankier, St. Moritz-Dorf „ 10, Bon A., Park-Hotel, Vitznau, und Hotel Rigi-First „ 20, Borsinger J., Hotels Veranahof und Limmathof, Baden „ 20

- Hr. Brenn A., Direktor, Bad Passugg Fr. 10, Bruggler C., Pension Moy, Oberhofen „ 10, Büchler H., Hotel Bären, Basel „ 15, M^{me} Cassani-Daniotti R., Hotel Metropole, Como „ 10, Hr. Cornut O., Hotel Clero, Martigny „ 10, Dezenmann L., Hôtel des Palmiers und Hôtel du Châtelard, Montreux „ 20, Diekmann E., Dir., Dolder Grand Hotel, Zürich „ 10, Döpfner A., Grand Hotel, Neapel und Grand Hotel, Interlaken „ 10, Egli A., Hotel Wage, Baden „ 10, Ehret K., Hotel Beau-Rivage, Lugano „ 10, Mr. Elskes A., Hotel Bellevue, Neuchâtel „ 20, Hr. Ernens V., Hotel de Russie, Genève „ 10, Frau Estermann, Hotel Wildenmann, Luzern „ 10, Hr. Geissler J., Dir., Grand Hotel, Monte Carlo „ 10, Hr. Hüsler H., Hotel Schwert, Zürich „ 10, Gyr K., Hotel Pfauen, Einsiedeln „ 20, Gyr-Tanner K., Einsiedeln „ 10, Haase Rob., Hotel Jura, Bern „ 10, Hafen W., Grand Hotel, Baden „ 20, Tit. Hegarig Gesehw., Wassera-Hallenstätt, Schönbühl „ 10, Hr. Hebling C., Tonhalle, Zürich „ 10, Mr. Hug P., Hotel Suisse, Nice „ 10, Mr. Hügi J., Dir., Terminus-Hotel, Nice „ 10, Hr. Hüsler-Heller J., Hotel Gütsch, Luzern „ 10, HH. John Gebr., Hotel Spiezherhof, Spiez „ 10, Hr. Kaiser L., Hotel Anker, Rorschach „ 10, Kiechener L., Dir., Hotel Steinbock, Chur „ 20, Kohler E., Bahnhofrestaurant, Basel „ 15, Kottmann F., Soolbad Schützen, Rheinfelden „ 20, Mr. Küssler F., Hôtel des Salines, Bex „ 10, HH. Landgraf & Gaeng, Hotel Bellevue au Lac, Lugano „ 15, MM. Landry Frères, Hotel St. Gotthard, Lugano „ 10, Hr. Liebermann L., Directeur, Hotel Gibbon, Lausanne „ 10, HH. Linder & Wasser, Hotel Gold. Schlüssel, Aitorf „ 10, MM. Lüscher & Fiorani, Hôtel Savoie, Gènes „ 20, Hr. Lutz E., Dir., Sanatorium Dr. Turban, Davos-Platz „ 10, Matti J., Hotel des Alpes, Interlaken „ 10, Monney A., Grand Hotel et Beau-Séjour au Lac, Montreux „ 15, Morlock H., Hotel de Suede, Nice „ 12, Müller A., Hotel Adler, Pfäfers „ 10, Müller C., Hotel Müller, Schaffhausen „ 15, Hr. Neubrand J. A., Hotel Continental „ 10, MM. Niess W. & Cie., Grand Hotel, Aigle „ 10, Hr. Odermatt M., Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg „ 10, Oesch J., Hotel Jungfraublick, Interlaken „ 20, HH. Oeswald & Cie., Hotel Bellevue, Bern „ 20, Hr. Pedretti C., Hotel Bellevue, Baveno „ 20, HH. Pohl & Mecklin, Hotel Bellevue, Zürich „ 20, Hr. Reber A., Hotel Reber au Lac, Locarno „ 20, Regli G., Hotel Rigi, Luzern „ 10, Mr. Reiss F., Hotel Montleuri, Territet „ 10, Hr. Riechelmann F., Hotel Righi Vaudois, Glion „ 20, Riestler K., Dir., Bad Pfäfers, Ragaz und Hotel Cataract, Assouan „ 5, HH. Rochedieu-Segesser & Cie., Hotel Schweizerhof, Neuhäusen „ 20, Hr. Sailer Ch., Hotel de la Poste, Genève „ 10, Schlenker P., Hotel Viktoria, Genève „ 10, Schnetzer G., Hotel Schnetzer, Konstanz „ 12, Schwarz J., Hotel Baur en Ville, Zürich, Mr. Seiler W. Splendid Hotel et Tonhalle, Montreux „ 15, MM. Seiler A. & Frères, Hotels Seiler, Zermatt „ 20, Hr. Seiler-Brunner J., Hotel Glacier du Rhône, Gletsch „ 10, Seiler Gebr., Kurhaus Bellevue, Kleine Scheidegg „ 15, Spaeth W., Hotel Bayrischer Hof, Lindau „ 10, HH. Spillmann & Siekert, Hotel du Lac, Luzern „ 20, Familie Stampfer, Hotel Post, Visp „ 10, Witta A., Bahnhof-Restaurant, Rorschach „ 10, HH. Sterchi-Müller & Cie., Grand Hotel Kurhaus, Mürren „ 20, Hr. Stierlin H., Dir., Hotel Métropole, Genève „ 5, Hr. Strübin & Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken „ 20, Mr. Sutter C., Dir., Rigi-Kalbad und Palace-Hotel, Milan „ 10, Hr. Waely A., Grand Hotel, Magglingen „ 10, Wehrle G., Hotel Central, Basel „ 10, Witta A., Bahnhof-Restaurant, Rorschach „ 10, Witzig Th., Bahnhofbuffet Winterthur „ 20, Wyder H., Hotel National, Interlaken und Grand Hotel, Menton „ 20, Wyrach-Cattani F., Hotel Engel, Engelberg „ 10, Ziltener A., Hotel Schwert, Weesen „ 10, MM. Zürcher & Buser, Hotel Bon-Port, Territet „ 10, Hr. Zürich P., Kurhaus & Salinen-Hotel, Dürrenheim „ 10

Vom 26. Dezember bis 1. Januar eingegangene Beiträge:

- Sommes versées du 26 décembre au 1^{er} janvier: M^{me} Allenbach seurs, Hôtel Suisse, Neuchâtel Fr. 10, Hr. Amsler H., Kurhaus, St. Moritz-Bad „ 20, „ Amsler W., Hotel Schiff, Baden „ 10, Bindschedler R., Hotel Löwen, Winterthur „ 10, Bon-Giger P., Hotel Uetliberg, Zürich „ 10, Mr. Bossi J. A., Sanatorium du Grand Hotel Leysin „ 10, HH. Bucher-Durrer, Hotel Europe, Luzern, und Bürgenstook „ 20, Hr. Bühler Franz, Basel „ 20, „ Christen E., Basel „ 20, Degiacomi J., Neues Stablad, St. Moritz „ 20, Fräulein Dittmann & Schmid, Park-Hotel, Interlaken „ 10, Mr. Dreyfuss M., Hôtel du Château, Ouchy „ 10, MM. Düringer & Burkard, Hotel Europe, Lugano-Paradiso „ 10, Hr. Eggmann F., Bad- und Kuranstalt, Weissenburg „ 10, Mr. Escher J., Grand Hôtel Couronne et Poste, Brigue „ 10, Hr. Escher P., Cataract-Hotel, Assouan „ 10, „ Ettenberger G., Hotel Montfort, Brezeg „ 20, Fallegger-Wyrach F., Schimbergbad und Edenhotel, Montreux „ 10, Garbarky S., Zürich „ 10, Frau Garé B., Hotel Rosengarten, Ragaz „ 10, Hr. Giger C., Dir., Hotel Victoria, St. Moritz „ 15, Hr. Giger C., Hotel Beau-Rivage, Luzern „ 20, Tit. Grand Hotel National, A.-G., Luzern „ 20, Hr. Gredig L., Hotel Kronenhof und Bellavista, Pontresina „ 20, Gugolz-Gyr H., Pension Neptun, Zürich „ 10, Mr. Haake H., Hôtel de l'Écu, Genève „ 10, Haselin H., Parkhotel und Kurhaus, Sonnenberg, Engelberg „ 15, Hr. Haerlin F., Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg „ 12, Hr. Hauser A., Postlipo-Neapel „ 10, Hess M., Hotel Schweizerhof, Engelberg „ 10, Mr. Hoyer M., Directeur, Hotel National, Genève (personnel) „ 10, Hr. Hug A., Hotel Victoria, Engelberg „ 10, „ Illi K., Kurhaus, Weissenstein „ 5, Familie Lagger, Hotel Bellevue du Dôme, SaaS-Pee, et Grand Hotel, Stalden „ 20, Hr. Lang-Haller Ch., Café Bubenberg, Bern „ 10, Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen „ 20, Mahler R., Dir., Waldstätterhof u. Savoy-Hotel, Luzern „ 10, Man Casp., Hotel St. Gotthard, Zürich „ 15, Mr. Michel W., Directeur, Hôtel des Bergues, Gmünd „ 20, Moinat C., Hôtel de Paris, Montreux „ 10, Hr. Müller A., Dir., Hotel Viktoria, Interlaken „ 20, „ Müller C., Kurort Stoss ob Morschach „ 10, „ Müller H., Hotel Krone, Ragaz „ 10, „ Mützenber-Häfel, Schloss-Hotel Schöneck, Spiez „ 10, „ Neithardt-Stierlin H., Hotel Limmathof, Zürich „ 10, Mr. Pasche E., Hôtel-Pension Beau-Séjour, Lausanne „ 10, „ Peter M., Dir., Grand Hotel des Bains, Gmünd „ 5, Familie Pfister, Hotel des Alpes, Lugano „ 5, Mr. Reichmann C., Hotel Reichmann au Lac, Lugano-Paradiso „ 20, Riedel A., Hotel du Lac, Vevey „ 10, Hr. Rommel R., Bad- und Wasserheilanstalt, Zürich V „ 10, „ Schneck P., Grand Hotel Axenfels „ 5, Schöllkopf, Hotel Weisses Kreuz, Thun „ 20, Société National, Cygne & Lotus, Montreux „ 30, (Mrs. Rueck, Leibbrandt et Freis, Dir.) „ 30, Mr. Spalinger J. U., Hôtel Beau-Rivage, Montreux „ 10, Hr. Stackemann J., Hotel Terminus, Interlaken „ 10, Mr. Sutterlin J., Hotel Bellevue, Genève „ 10, Hr. Theiler-Eberle M., Grand Hotel Axenstein „ 20, „ Vogt O., Hotel Gotthard und Terminus, Basel „ 10, Mr. Waeber A., Hôtel du Faucon, Fribourg „ 5, Hr. Waeber F., Grand Hotel de la Paix, Genève „ 20, Hr. Weisenstein F., Neuhäusen „ 10, Mr. Weidt H., Hôtel du Lac, Genève „ 10, „ Widmer J. A., Kurhaus Sonnenberg und Hotel Riviera, Menton „ 20, Hr. Wyrach-Cattani F., Hotel Engel, Engelberg „ 20, „ Zahnd Ch., Hotel Bellevue, Magglingen „ 10

Rückblick und Ausblick.

Als wir uns vor Jahresfrist anschickten, die übliche Betrachtung über das verlassene Jahr anzustellen, da war es nichts besonders Erfreuliches, was wir zu berichten hatten. Mit dem Jahr 1903 steht es nun etwas besser. Fragen wir zunächst nach den geschäftlichen Ergebnissen des Jahres, so darf konstatiert werden, dass die Fremdenaffluenz eine ausserordentlich grosse war. Hätte nicht wiederum die unbeständige Witterung einen Strich durch die Rechnung gemacht, so würde die Sommersaison 1903 wohl zu den besten zu zählen sein. So aber wirkte der beständige Wechsel zwischen Regen und Sonnenschein auf die Fremdenwelt abschreckend, was zur Folge hatte, dass viele Reisende sich in der Ebene festsetzten, um bessere Tage abzuwarten. Damit verstrich aber die für den Hotelier so kostbare Zeit der sommerlichen Hochflut und das Facit ist dabei ein mittleres geblieben.

Eine günstigere Perspektive eröffnet sich dagegen für die Wintersaison. Der Winterbetrieb scheint sich in der Schweiz immer mehr und mehr einbürgern zu wollen, vor allem dank der Bemühungen, die allerorts aufgewendet werden, um den Freunden des winterlichen Sports eine möglichst grosse Abwechslung zu bieten. Den täglich einlaufenden Zeitungsberichten zufolge scheint sich in den letzten zwei Monaten ein ungewöhnlich starker Fremdenstrom nach der Schweiz gerichtet und an den verschiedenen Winterkurorten verteilt zu haben.

Für den Schweizer Hotelier-Verein ist das verlassene Jahr von ganz besonderer Bedeutung, sind doch im Verlaufe desselben, und zwar in der letzten Generalversammlung zwei Beschlüsse gefasst worden, deren Tragweite erst später voll und ganz überblickt werden dürfte. Einmal handelt es sich um die beschlossene Ausdehnung und Erweiterung unserer Fachschule in Ouchy, die nun ein eigenes Heim erhalten und im Stande sein wird, ihr bisheriges Arbeitsprogramm in bedeutender Masse auszugestalten. Diese Stärkung des Instituts ist vor allem möglich geworden durch die Opferwilligkeit und Selbstlosigkeit aller jener Mitglieder, die sich bereit erklärt hatten, dem Unternehmen mit namhaften finanziellen Beiträgen die absolut erforderliche Grundlage zu einer weiteren gedeihlichen Entwicklung zu sichern. Wir dürfen aber nicht nur die Hoffnung, sondern auch die Gewissheit aussprechen, dass diese tatkräftige Hilfe die schönsten Früchte zeitigen wird.

Sodann müssen wir noch eines andern an der Generalversammlung gefassten Beschlusses gedenken; es handelt sich um das grosse Projekt einer schweizerischen Propaganda-Zentrale, an deren Betriebsföhrung sich der Hotelier-Verein mit jährlich Fr. 25000 zu beteiligen beschlossen hat. Das angetretene Jahr wird die definitive Ausführung dieses Projektes bringen, das in allen seinen Details bereits fertig vorliegt. Von dieser gross angelegten Institution verspricht man sich eine eminente Hebung des Fremdenverkehrs in der Schweiz; immerhin werden sich auch hier die Wirkungen nicht auf einmal, sondern erst nach und nach bemerkbar machen.

Endlich sei hier noch der Kollegen gedacht, die im Laufe des vergangenen Jahres von den Lebenden geschieden sind, darunter verschiedene, die in ihrem Fach als Autoritäten gegolten haben und in denen auch unser Verein tatkräftig mitarbeitende Mitglieder besass. Andererseits hat der Verein einen im verlassenen Jahr besonders grossen Zuwachs erfahren, eine Tatsache, die im Interesse der stets wachsenden Stärke und des Ansehens unserer Korporation nicht warm genug begrüsset werden kann.

Und wenn wir in unserer letzten Neujahrsbetrachtung auf diesen Punkt, auf das Ansehen, dessen sich der Schweizer Hotelierverein überall zu erfreuen hat, besonderes Gewicht gelegt haben, mit dem Wunsch, es möchte der schweizerischen Hotel-Industrie eine angemessene Vertretung sowohl in den privaten, als auch in den staatlichen Behörden eingeräumt werden, so können wir nichts besseres tun, als unser damals aufgestelltes Postulat: „Engere Föhrung der Mitglieder unter sich, Vertiefung des Solidaritätsgeföhls, das die gemeinsame Arbeit im Hinblick auf die Standesinteressen mächtig zu fördern geeignet ist, zum Wohle des Schweizer Hoteliervereins als Devise für das angetretene Jahr zu proklamieren.“

In diesem Sinne und mit dem Wunsche, dass das neue Jahr alle gehegten Hoffnungen erfüllen werde, schliessen wir unsere Betrachtung mit einem herzlichen

Glückauf zum neuen Jahr!

Das Weihnachtsfest in der Hotelschule in Ouchy.

Wie alljährlich, so vereinigte auch heuer die Weihnachtsfeier Lehrer und Schüler unserer Fachschule zu fröhlichem Beisammensein. Für den ersten Teil der Feier hatte Frau Müller durch ein ausgezeichnetes Diner, und die Firmen Bouvier in Neuchätel und Mauler in Travers durch eine Sendung ihres vorzüglichsten Champagners gesorgt, und wir fühlen uns verpflichtet, den edlen Spendern auch an dieser Stelle unser verbindlichsten Dank auszusprechen. Besonders der Champagner der beiden letztgenannten Firmen kam sehr erwünscht, nachdem eine avisirte Sendung Asti von der Firma Nussbaumer & Hämmerli in Zug nicht rechtzeitig eintraf, und wir deshalb bis heute auf dem Trocknen gessen hätten. Doch auch für die verspätete Sendung sagen wir den Herren unsern besten Dank. — Nach Beendigung der Mahlzeit wurde der zweite

Teil der Feier, zu welchem sich alle Herren Lehrer eingefunden hatten, durch einen Toast, den Schüler A. Huber auf das Wohl der Schule, des Herrn Präsidenten Tschumi, des Herrn Direktors Garlichs, der Herren Lehrer und der Familie Müller ausbrachte, eröffnet. Herr Präsident Tschumi dankte und leerte sein Glas auf das Wohl derjenigen Schüler, welche ebenfalls durch zielbewusstes Vorwärtstreben der Fachschule der reinsten zur Ehre gereichen werden. Hierauf ging ein einaktiger Schwank „Das Porte monatlich“ in Szene. Nach demselben wurden verschiedene kleinere Produktionen vorgeführt, von denen besonders die humoristischen Vorträge des Schülers A. Huber durch ihren geistreichen Inhalt hervorgehoben zu werden verdienen.

Von den Schülern französischer Muttersprache wurde dann der Einakter: „L'anglais, tel qu'on parle“ aufgeführt, bei welchem Herr Prof. Jaccard gültig mitwirkte. Auch diese Aufführung erntete allgemeinen Beifall. Herr Professor Garlichs richtete hierauf an die Schüler einige Worte, worin er sie ermahnte, sich im neuen Jahre mit erneutem Eifer ihren Schulpflichten zu widmen, denn es sei Sache jedes Einzelnen, sich den Schulaufenthalt durch gutes Betragen und Fleiss angenehm zu machen. Nach ihm ergriff Herr Hotelierdirektor Schmidt das Wort, um bei dieser Gelegenheit der beiden Gründer der Schule zu gedenken, von denen der eine, Herr Hotelier Müller, leider nicht mehr unter den Lebenden weilt. Sein Andenken wurde durch Erheben von den Sitzen geehrt. Der Redner gedachte dann des andern Gründers, Herrn Tschumi, zeigte den Schülern, wach seine Verdienste sich dieser um das Gedeihen der Schule erworben habe, und legte es ihnen ans Herz, sich seine Arbeitskraft und sein uneigennütziges Wirken stets zum Beispiel zu nehmen. Er leerte sein Glas auf das Wohl des Herrn Tschumi, und gab der Hoffnung Ausdruck, dass derselbe sich auch ferner noch lange dem Wohle der Schule widmen könne. Zum Schluss sprach noch Herr Tschumi, indem er u. a. die einzelnen Produktionen der Schüler während des Festabends treffend charakterisierte. Unter allgemeinem Beifall und grosser Befriedigung, deren Ausdruck man auf allen Gesichtern sehen konnte, endete die diesjährige, in jeder Hinsicht wohlgehaltene Weihnachtsfeier in unserer Hotelschule in Ouchy.

Schüler W.

Ein frecher Schwindel.

Im Laufe des Sommers 1903 stellte sich ein gewisser Richard Krix einem Hotelier in Luzern als Vertreter einer grossen deutschen Reisezeitung vor, mit der Angabe, dass sein Domizil in Zürich sei. Krix teilte dem betr. Hotelier ferner mit, er sei im Begriff, in der nächsten Nummer seines Blattes einen grossen Artikel über Luzern zu veröffentlichen; hierzu bedürfe er aber der Clichés der verschiedenen Hotels, die kostenlos eingeschaltet werden sollten. Zur Bekräftigung seiner Offerte wies Krix das Schreiben eines Verkehrsvereins vor, in dem er den Hoteliers empfohlen wurde. Unser Gewährsmann schenkte den Zusicherungen des Krix Vertrauen und handigte ihm ein Cliché ein. Als der Artikel erschien, war aber die Überraschung des betr. Hoteliers keine geringe, da dessen Etablissement als einziges in der Arbeit figurirte. Zur Rede gestellt, erklärte Krix, es sei nicht seine Schuld, dass sein Ansinnen von den übrigen Hotelbesitzern abgelehnt worden sei. Damit glaubte unser Gewährsmann die Angelegenheit erledigt.

Noch grösser war daher sein Erstaunen, als ihm vor einiger Zeit ein Protokoll der Luzerner Polizeibehörde zugestellt wurde, aus dem hervorging, dass gegen Krix ein vom Verlog, des von ihm vertretenen Blattes eingeleitetes Strafverfahren wegen Unterschlagung anhängig sei. Zu seiner Rechtfertigung gab Krix dem Untersuchungsrichter an, der in Frage stehende Hotelier hätte ihm seinerzeit mitgeteilt, dass der Name der betr. Reisezeitung auf der schwarzen Liste des Schweizer Hoteliervereins figurirte. Hierauf habe er (Krix) dem Hotelier Fr. 100.— verabfolgt, damit dieser bewirke, dass die erwähnte Zeitung aus der schwarzen Liste erschwände. Der Hotelier habe denn auch die Fr. 100.— angenommen, jedoch keine Quittung ausgestellt, da die Angelegenheit als Vertrauenssache aufgefasst worden sei.

Ogbleich der also angeschuldigte Hotelier die ganze Darstellung des Krix als frechen Schwindel erklärte, und eine dahingehende Erklärung zu Protokoll gab, genügte dies dem Richter nicht, der eine Konfrontation des Hoteliers mit Krix in Zürich anordnete. Bei dieser Gelegenheit musste Krix denn auch beschämt zugeben, dass seine Angaben auf Unwahrheit beruhten. Als Ausflucht schützte er vor, sich geirrt zu haben, indem nicht jener Luzerner, sondern ein Interlakener Hotelier die hundert Franken empfangen habe. Selbstredend ist auch diese Version total erlogen. Auf Verlangen des verdächtigten Hoteliers wurde ihm von der Bezirksanwaltschaft Zürich eine Kopie der Aussagen des Krix ausgestellt, die folgenden Wortlaut hat:

„Ich gebe zu, dass die Angaben des X. richtig sind und dass meine frühere Aussage, ich hätte ihm die Fr. 100.— gegeben, damit die Reisezeitung aus der schwarzen Liste des Hoteliervereins verschwände, un- wahr ist. Den Namen des X. habe ich genannt, weil ich mich momentan nicht erinnern konnte, wem ich die Fr. 100.— gegeben hatte. X. war ja gerade der Mann gewesen, der ausgesagt hatte, die Reisezeitung stehe in der schwarzen Liste; vorher hatte ich von derselben keine Kenntnis.“

Welcher Gattung Annoncensammler dieser freche Bursche zuzuzählen ist, geht auch aus dem Umstand hervor, dass er seinem Verleger in einem Briefe mitteilte, er hätte, um die Entlohnung der Reisezeitung auf der schwarzen Liste zu bewirken, unserm Centralbureau fünfzig Mark bezahlt.

Die Zürcher Gerichts-Behörden werden nun ohne Zweifel dafür sorgen, dass Krix vorderhand ähnliche Stücke nicht mehr verbüt.

Ersatzansprüche der Hotelbesitzer bei Sterbefällen.

Die „Wochenschrift des internationalen Vereins der Gasthofbesitzer“ schreibt zu dieser Frage folgendes:

Durch fast die gesamte Tages- und Fachpresse wanderte in letzter Zeit eine Mitteilung über ein Urteil des Preussischen Kammergerichts, das dahin laute, ein im Hotelzimmer vom Tode ereilter Gast habe keinen vertragswidrigen, keinen übermässigen Gebrauch von der Miete gemacht und es könnten daher auch die Erben nicht als schadenersatzpflichtig erkannt werden. Es handelte sich um einen Sterbefall an Herzschlag, der den Gast im Bade betroffen hatte.

Die ausführliche Würdigung dieses Urteils müssen wir uns vorbehalten, bis dessen authentischer Wortlaut vorliegt, aber wir wollen doch schon feststellen, dass es unter den Hotelbesitzern ausserordentliches Befremden erregt hat. Das ist auch leicht genug zu verstehen. Wer zu Hause stirbt, hinterlässt seinen Erben doch auch die Last der Kosten, die durch die Reinigung und, wenn nötig, Desinfizierung und Erneuerung des oder der Zimmer, die Auswechslung, Vernichtung oder sonstige Abstossung von Bettzeug und anderen Gebrauchsgegenständen erwachsen. Warum sollen nun die Erben davon befreit sein, wenn der Tod zufällig in einem Hotel eintrat? Warum soll ihnen aus diesem Umstande geradezu ein Vorteil erwachsen? In der Wochenschrift ist die Schadenersatzfrage bei Sterbefällen im Hotel schon sehr häufig erörtert und dabei stets ausdrücklich betont worden, dass der Hotelbesitzer aus einem solchen Trauerfalle keinen Gewinn ziehen dürfe, es aber durchaus aus nur recht und billig betrachtet werden müsse, wenn er Ersatz des tatsächlich erlittenen Schadens beanspruche.

Im grossen Publikum hat das neue Urteil vielfach Behagen erzeugt; das ist, leider muss es gesagt sein, fast natürlich in allen Dingen, wo es sich um berechtigte Interessen unseres Gewerbes handelt. Und in diesem unbilligen, manchmal geradezu gebässigen Gebahren haben einige Blätter auch für angemessen gehalten, das Urteil mit ironisch-boshafteu Glossen zu versehen. Die „Post reisender Kaufleute Deutschlands“ hat sich davon nicht ausgeschlossen und der „Tag“ (Berlin) sich darin ganz besonders hervorgetan. Letzteres Blatt war aber doch unparteiisch genug, die nachstehende Entgegnung von Dr. Richard Wrzeszinski zu bringen: „Wie den Lesern des „Tag“ in Nr. 491 mitgeteilt worden ist, hat das Kammergericht die Klage eines Gastwirts abgewiesen, der von den Erben eines in seinem Hotel verstorbenen Gastes Schadenersatz dafür verlangt hat, dass das Sterbezimmer nach dem Todesfall zehn Tage lang nicht vermietet gewesen war.“

Der Referent dieses Erkenntnisses ist mit dem Ausgang dieses Prozesses sehr zufrieden und verurteilt mit scharfer Ironie die Handlungsweise des „Wirtes-wundermild“, der im Bade unter die Sehwürdigkeiten aufgenommen zu werden verdiene.

Gewiss muss es jeden eines gesunden Geföhls fähigen Menschen verletzen, bei dem Hinscheiden eines Nahestehenden bis zur Bestattung Schritt auf Schritt dem Geldpunkte zu begegnen: so bei der Wahl der Grabstätte, der „Klasse“ des Begräbnisses und der Trauerpredigt. Man findet sich indes schliesslich mit der Erwägung ab, dass die Gemeinde in dem Kirchhofplatz ein Vermögensstück herbeige, dass der Geistliche auch leben wolle u. s. w.

Und wenn im vorliegenden Falle der Leichnam zur Beerdigung in die Heimat gesendet sein sollte — wer würde daran Anstoss nehmen, dass dann die Bahnerverwaltung für die Einstellung des erforderlichen Sondergüterwagens ein beträchtliche Gebühr erhoben hat!

Unser Wirt jedoch soll verbrannt werden — wenigstens auf dem Scheiterhaufen der öffentlichen Meinung. Oder sollte er nicht eine mildere Beurteilung verdienen?

Gegenwärtig, da die Herbstwinde heftiger zu wehen beginnen, empfangt der Süden wieder seine Gäste, die in seinem Paradies teils Erholung von den Anstrengungen der Sommerreise, teils Heilung oder doch Linderung schwerer Krankheiten suchen. Dieser eigenartige Zusammenfluss der Glücklichen und der Leidenden bringt es mit sich, dass heute die blühende Gesundheit da einzieht, wo gestern ein Kranker, des erfolglosen Kampfes mit seinen Leiden müde, die Waffen gestreckt hat. Empfindet da nicht ein jeder dankbar die verständige Rücksicht des Hoteliers, der — wenigstens in den guten Häusern Deutschlands, der Schweiz und anderer Länder — das Sterbebett sofort aus dem Verkehr zieht und dessen Preis allerdings den Erben des verstorbenen Gastes in Rechnung stellt?

Sollte die Anschauung des Kammergerichts Allgemeingut der Rechtsprechung werden, so werden die Wirte für diese Position ihrer Rechnung allmählich keine Bezahlung mehr erhalten. Dann werden sie aber gewiss nicht den Schaden auf sich nehmen — wer wollte es ihnen verbieten? — sondern das Bett, wenn auch hoffent-

lich frisch bezogen, dem nachfolgenden Gaste wieder einsetzen. In kleinen Orten jedoch, in denen die Fama die Nummern solcher Unglücksrisse rasch verbreitet, wird es dem Hotelier auf lange Zeit schwer werden, hierfür Mieter zu finden. Darum soll, wie mir erzählt wird, in einigen Meraner Hotels noch unlängst jedem Gaste ein Vertragsformular zur Unterschrift vorgelegt worden sein, laut dem dieser für den Fall seines Ablebens während der Vertragsdauer zur Zahlung des Mietpreises für die volle Saison verpflichtet — ein zweifellos gültiges Rechtsgeschäft mit einem unliebsamen memento mori! Soll uns die Notwendigkeit, es auch in unsern Hotelverkehr eingeföhrt zu sehen, nicht lieber erspart bleiben?

Ja, wenn unser Wirt das Glück gehabt hätte, dass sein Gast nicht gestorben, sondern nur von irgend einer ansteckenden Krankheit befallen worden wäre! Ruhigen Gemüthes hätte er dann zusehen können, wie die Gäste bis auf den letzten Mann sein verseuchtes Haus geräumt hätten. Zwar hätte er nicht den Erkrankten auf die Strasse setzen und dadurch dessen Leben gefährden dürfen, nicht einmal nach Ablauf der Mietzeit. Dies verbietet weisse § 904 B. G.-B., der also lautet: „Der Eigentümer einer Sache ist nicht berechtigt, die Einwirkung eines andern auf die Sache zu verbieten, wenn die Einwirkung zur Abwendung einer gegenwärtigen Gefahr notwendig und der drohende Schaden gegenüber dem aus der Einwirkung dem Eigentümer entstehenden Schaden unverhältnissmässig gross ist.“ Abrr nicht minder weise führt der Paragraph fort: „Der Eigentümer kann Ersatz des ihm entstehenden Schadens verlangen“, und zwar ohne Rücksicht darauf, ob dem Urheber der Einwirkung ein Verschulden zur Last fällt!

Was bei der unverschuldeten Krankheit recht und billig ist, sollte beim unverschuldeten Tode (den Freitod nennen wir hierbei immer aus) unerhöht sein?

Das Kammergericht hätte meines Erachtens eine glücklichere Verkehrauffassung bekundet, wenn es auch unseren Fall nach der eben zitierten Rechtsnorm beurteilt hätte, vorausgesetzt, dass der Wirt auch Eigentümer seines Hotels gewesen ist. Die Anwendung des § 904 wäre ohne Zwang möglich gewesen: einmal bildet das Sterben unbedingt eine tatsächliche Einwirkung auf das Hotelzimmer, das, seiner Bestimmung entgegen, ein Sterbezimmer mit den notwendigen Attributen eines solchen wird und diesen Charakter eine gewisse Zeit lang bewahrt. Andererseits muss es natürlich dem Wirt unter- sagt sein, den Sterbenden aus dem Hause zu schaffen, da dessen Ende hierdurch beschleunigt werden würde und durch diese Lebensverkürzung ein Schaden entstünde, der gegenüber dem Vermögensschaden des Wirtes unverhältnissmässig gross wäre. Dann darf aber auch nachher dem Wirt der Anspuch auf Schadenersatz nicht verwehrt werden.

Ruft nicht das Urteil des Kammergerichts Reminiscenzen an längst verschwundene Zeiten wahr: an das Römische Recht, das in den Wirten eine „Sorte Menschen“ sah, „denen man sich notgedrungen anvertrauen müsse“, und an die weniger weit zurückliegende Herrschaft des alten Handelsgesetzbuches, das die Wirte, vom Herbergsvertrage zum Gross-Hotelier, in liebevoller Zusammenstellung mit den „Hökern, Trödlern, Hausierern und den gewöhnlichen Fuhrleuten“ in die zweite Klasse des Kaufmannsstandes versetzte?*



St. Moritz. Der Ski-Klub Alpina hat sein grosses internationales Ski-Wetrennen auf den 19. und 20. Januar festgesetzt. Bei diesem Anlass wird die Meisterschaft des Engadins für 1904 ausgetragen.

Ein neuer Fisch im Bodensee ist der Brunnenföhlen. Die Fischer glauben, dass dieser neue Fisch, der ein Gewicht bis zu fünf Pfund erreicht, durch eine Kreuzung des Sandföhlen mit der vor 18 Jahren in Friedrichshafen eingeschleppten Madamiersee entstanden sei.

Luzern. Die Generalversammlung der Kurhausgesellschaft hat die Ausrichtung einer Dividende von 4% an die Aktionäre beschlossen. Aus dem Reste des Ertragnisses und mit Einbezug der vorjährigen nicht verteilten bezüglichen Zuwendung wurden 7000 Fr. für wohltätige Zwecke bestimmt.

Eine Spielbank auf dem Eise. Infolge des von den amerikanischen Behörden für Nome und andere Städte in Alaska erlassenen Spielverbots wird jetzt auf dem Eise in der Behringsee, über eine Seemeile von der Küste entfernt, ein Kasino gebaut, das infolge seiner Lage nicht mehr der Gerichtsbarkeit der Ver. Staaten untersteht. Das Kasino auf dem Eise wird ausser dem Spielsaal ein Theater, ein Restaurant, einen Tansaal und ein Hotel enthalten. Die Gebäude werden im Frühjahr abgebrochen und bei Beginn des Winters neu aufgebaut.

Eine Winterschutzhütte. Am Spitzbergen im St. Galler Oberland ist eine neue Klübbütte von der Sektion Pir Sol des schweizerischen Alpenklubs mit Unterstützung der Zentralkasse und mit freiwilligen Beiträgen aus ostschweizerischen Sektionskassen wie privaten Zuschüssen erstellt worden. Die Zentralkasse hat 4000 Fr. an den Bau bezahlt. Die Hütte ist im schweizerischen Klübbüttewesen etwas Neues dar und sie bedeutet zugleich einen Versuch; man hat sie nämlich hauptsächlich als Winterschutzhütte für Skifahrer erstellt und die innere Einrichtung ist diesem Zwecke angepasst worden.

Eine schreckliche Weihnachtsnacht im Hotel. Die beiden alten Gräfinnen Gürtlen, die im Dienholdischen Hotel in Dresden logirten, wurden in der Weihnachtsnacht von ihrem Zimmernachbar, einem Studenten Gähde, der die Türe gesprengt hatte, angegriffen. Der Hotelwirt, dessen Frau und der Oberkellner, die zur Hilfe herbeieilten, konnten den tobstüchtig gewordenen Menschen nur mit Mühe bewältigen. Die beiden alten Damen sowie Herr Dienhold wurden durch Bisse und Stiche arg verletzt. Herrn Dienhold wurde ein Finger glatt abgebissen, die beiden Gräfinnen sind schwer erkrankt. Der Student wurde in eine Irrenanstalt überführt.

Wie man in Paris grat's frühstückt. Kürzlich spielte sich in einem der feinen Boulevard-Restaurants in Paris eine tragi-komische Szene — mehr komisch als tragisch — ab. Ein gutgekleideter junger Mann hatte sich in einer Saalecke ein reichliches Frühstück recht gut schmecken lassen. Nachdem er seinen letzten Rest feinen Bordeaux ausgetrunken hatte, erklärte er einfach und präzise dem Kellner, dass er kein Geld habe, um seine Zechen zu bezahlen. Der Chef wurde herbeigerufen und schickte nach einem Schutzmann. Ehe dieser aber noch angekommen war, zog der junge Mann einen Revolver aus der Tasche und hielt ihn dem ängstlich dreinschauenden Wirt vor die Nase. „Haben Sie keine Angst, mein Lieber, die Kugel ist für mich!“ Der aufgelegte Wirt kratzte sich hinterm Ohr und suchte nach einem Mittel, einen Skandal, wie einen Selbstmord, in seinem Lokal zu vermeiden. Dann zog er einen Louidor aus der Tasche, drückte ihn dem Selbstmordkandidaten in die Hand und murmelte: „Nehmen Sie, nehmen Sie, und töten Sie sich anderswo!“ Der junge Mann nahm das Geldstück und machte sich schleunigst aus dem Staube.

Eisenbahn-Küchenwagen. Wie die „Oesterr. Eisenb.-Ztg.“ mitteilt, hat das russische Kriegsministerium für den Fall eines Zusammenstoßes mit Japan eine interessante Neuerung für militärische Zwecke eingeführt, nämlich Eisenbahn-Küchenwagen, die in die Truppentransportzüge eingestellt werden. Zurzeit werden in einer Petersburger Waggonfabrik

22 solcher Küchenwagen gebaut, die dazu bestimmt sind, die Truppen auf der langen Fahrt durch Sibirien mit warmem Essen zu versorgen. Diese Küchenwagen haben eine Länge von 16, eine Breite von 3 Meter und enthalten ausser einer Küche mit drei Herden, auf denen für 700 Mann Essen hergestellt werden kann, einen Kühlraum für Fleisch, einen Raum für Proviant und einen Raum für die Küche. Die grosse praktische Bedeutung dieser Wagen ist bei den Herbstmanövern im vorigen Jahre bei Kurka erprobt worden. Durch Einstellung dieser Wagen konnten die Truppen auf der Reise mit warmem Essen und Thee versorgt werden. Auf der sibirischen und mandchurischen Bahn soll mit der Zeit eine bedeutende Anzahl solcher Küchenwagen in Bereitschaft gehalten werden.

Ansichtspostkarten. Mehrere Postverwaltungen, u. a. die von Frankreich und Grossbritannien, haben in ihrem inneren Verkehr die Beförderung von Ansichtspostkarten bewilligt, deren Vorderseite durch einen senkrechten Strich in zwei Teile geteilt ist, und wovon der linke Teil, welcher die Hälfte der Karte nicht überschreiten darf, zu schriftlichen Mitteilungen bestimmt ist, während der rechte Teil zur Anbringung der Adresse dient. Die schweizerische Postverwaltung hat ihr Einverständnis dazu gegeben, dass derart beschaffene Ansichtspostkarten, die vom Ausland nach der Schweiz gelangen, gleichwohl ob sie schriftliche Mitteilungen auf der Vorderseite enthalten oder nicht und von welcher Herkunft sie

seien, bis auf weiteres dem Adressaten ohne Taxe bezu ausgehändigt werden. Vorausgesetzt wird dabei immerhin, dass die Karten im Aufgabeband nicht mit dem Stempel „T“ bedruckt wurden, dass sie als Postkarten richtig frankiert seien und dass sie den übrigen für Postkarten aufgestellten Bedingungen entsprechen. Es können ebenso Karten dieser Art, welche in der Schweiz aufgegeben und nach der Schweiz, nach Frankreich und, ohne gegenwärtige Weisung, nach Grossbritannien und Irland bestimmt sind, bis auf weiteres als Postkarten zur Beförderung zugelassen werden.

Das gute Hundel. Es ist jetzt ungefähr ein Jahr her, schreibt das „Karlsbader Tagbl.“, da kam eines Morgens frühzeitig mit dem Fühfuhzrüge auf dem Buschleier der Bahnhofs eine Lady an. Sie hatte den weiten Weg von Zentralamerika nach Karlsbad zurückgelegt, um Heilung zu suchen — nicht für sich, sondern für ihren elfjährigen „Vicky“, einem Foxterrier, welcher krank, elend, oder wie wir in Oesterreich zu sagen pflegen, „schiach“ war. Die Dame blieb nur zwei Tage in Karlsbad und reiste dann nach dem Süden, denn das Klima war für „Vicky“ zu kalt, und selbst der Tierarzt, Herr Pochierer, musste zugeben, dass der Süden für ihren Hund empfehlenswerter war, als Karlsbad im Winter, wo die grossen Hotels geschlossen sind. Nunmehr ist folgendes Schreiben an Herrn Tierarzt Pochierer von der Lady angelangt: „Sie werden ohne Zweifel mit grossem Bedauern hören, dass mein armer, armer

„Vicky“ am 13. August d. J. verschieden ist. Ich konsultierte 9 Doktoren — allein ihre Geschicklichkeit war erfolglos. Sie nannten es „Carcinoma“ (das Wort kann auch Concertina heissen) Mammarydruse“. Ich habe jedes Mittel versucht, liess Röntgenstrahlen in Anwendung bringen, um das Tier zu retten, doch alles war vergeblich. Glauben Sie, dass es wirklich Krebs war? Glauben Sie, dass ich alles getan habe, um das Tier zu retten? Es war mein alles in dieser weiten Welt, und Sie können sich gar nicht vorstellen, wie entsetzt ich den Verlust fühle. — P. S. Grüessen Sie den lieben Herrn Oberkellner im Hotel Post, der sich des Tieres so warm angenommen hat.“ Eine halbe Doppelpalte in einer grossen Zeitung von Chicago, die das Bild des geliebten Hundes reproduziert, verleiht dem Schmerze jener amerikanischen Dame noch grösseren Ausdruck, als die vorstehenden Worte.

Hiezu eine Beilage.

Gené - Hôtels-Office - Genève

18 rue de la Corrairie 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gutachten und Experten. Inventuren, Prisaufnahmen, Hypothekendarstellungen, Gründungen von Gesellschaften u. A. Verkauf u. Betrieb v. Hotels.

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.

Fouard-Seide 95 Cts.

bis Fr. 5.80 per Meter — sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser u. farbiger „Henneberg-Seide“ von 95 Cts. bis Fr. 25.— per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc.
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

MAX OETTINGER'S
herzlichste Glückwünsche!
Basel, Neujahr 1904.

BETTEN-MÖBEL
VORHÄNGE
HENRI KUNZ
TAPEZIERER
HIRSCHENGGRABEN 15
LUZERN

NIZZA HOTEL DE BERNE
beim Bahnhof
100 Betten
Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof
Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei
Deutsch sprechender Portier am Bahnhof
H. Morlock, Besitzer,
auch Besitzer vom Hotel de Suède, früher Roubion.

Hotel, Pension
oder ein flott gehendes Restaurant wünschen kapitalkräftige, junge Fachleute auf Frühjahr zu mieten; späterer Kauf nicht ausgeschlossen.
Offerten unter Chiffre H. 1616 R. an die Redaktion d. Bl.

Berndorfer Metallwaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oesterreich.
Schwerver Silberne Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen
Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:
Jost Wirtz, Luzern
Pilatushof, gegenüber Hotel Viktoria
Preis-Courants gratis und franko.

Seidenpapier-Servietten
neueste Dessins in allen Preislagen von Fr. 5.— bis 14.— per mille
Schweizer Verlags-Druckerei
Basel, Steinhofgasse 40, Telefon 2511.

Fachschule für Hotelkellner
und 2monatige Spezialkurse für Hotelbuchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekt v. F. de Lacroix, Frankfurt a. M. (1161428) 18

Aus freier Hand p r sofort oder auf die Sommerferien 1904 preiswürdig zu verkaufen

Jahres-Geschäft
(Sommer- und Winterbetrieb), 40 Fremdenbetten, Restaurant und Pâtisserie. Fremdenzentrum des Obereggadins. Baranzahlung mindestens Fr. 50,000. Für junge, tüchtige Fachleute sichere Position. Gute Rendite nachweisen. Näheres durch (Za. 130929)
J. Töndury & Cie.
Eggadinerbank.
Samedan, Dezember 1903. 2655

Hoteliere und Restaurateure
denkbar günstigste Gelegenheit!
Liquidation eines grösseren Wäschelagers in nur prima Qualität (H. 3020 G)
Tafel- u. Tischtücher, Servietten, Gläser, Hand-, Wisch- u. Küchentücher.
Abgabe in grösseren und kleineren Posten zu Engrospreisen. Auf Aufträgen am Postfach 6590, St. Gallen, erfolgt Muster-Vorlage. — Streng reell!

Hotel Terminus.
Sich zu wenden an den Eigentümer **Emil Pilloud** in Freiburg (Schweiz). (H 4903 F)

A LOUER
pour famille ou pour **Hôtel-Pension** deux étages d'une maison récente, de 8 à 10 pièces par étage, située dans une des plus agréables expositions, vers le centre du Valais. — Saison d'été et d'hiver. S'adresser à l'administration du journal sous chiffre H. 1596 R.

A remettre à Montreux
de 40 lits. Bonne **Hôtel-Pension** occasion et position d'avenir. Conditions avant-ueuses. Adresser les offres à l'administrati n du journal sous chiffre H 1622 R.

HOTEL
Saison- oder Jahresgeschäft, an frequentiertem Fremdenplatze der Schweiz, zirka 100 Betten, zu pachten eventuell kaufen gesucht. Offerten unter S. 4791 Lz. an Haasenstein & Vogler, Luzern. 513

Den Tit. Hoteliers, Freunden und werten Bekannten die ergebene Mitteilung, dass ich die frühere **Villa Turini** in **Lugano-Paradiso** künftlich übernommen habe, zwecks Errichtung eines Hotel-Pension ersten Ranges, unter der Firma
Hotel Sommer Pension
Lugano-Paradiso.
Die Eröffnung findet am **1. März 1904** statt. Die ganze Einrichtung des Hotels ist modern, der Neuzeit entsprechend, bietet jeden Komfort. Elektrisches Licht, Zentralheizung. Hohe grosse Räume, elegante Badeeinrichtung. Grosser, schöner, schattiger Garten mit kunstvoller Umzäunung. Lawn-tennis-Platz. Ruhige Lage mit herrlicher Aussicht, in nächster Nähe der Dampfschiff- und Salvatorbahn-Station. Elektrisches Tram von dem Hotel. Eignet sich vorzüglich für längeren Aufenthalt. Verwende speziell grosse Sorgfalt auf feine französische Küche und gut gewählte Weine.
Indem ich höflichst bitte, mich in meinem Unternehmen günstig unterstützen zu wollen, versichere den Tit. Gästen in jeder Weise gerecht zu werden und ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bieten.
Hochachtungsvoll ergebenst
Karl Sommer
Besitzer
früher 7 Jahre lang Küchenchef im Hotel Beau Regard, Lugano.
1617

Cafés toréffies
aux prix les plus avantageux
A. Stamm-Maurer
Berne.
Echantillons et offres spéciales à disposition. 129
Cafés verts.

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

„Spiral“-Aufsatz
Schweizer Patent No. 28210.
Ventilatoren in allen Grössen und Konstruktionen; Ventilationsanlagen nach eigenem System. Spezialität in **Funkenanlagen** für alle Produkte. 33 Da10246
J. P. Brunner,
Oberuzwil (Kt. St. Gallen).

Direktor
der vier Hauptsprachen mächtig, sucht für sofort oder Frühjahr passendes Engagement. Eventuell würde derselbe ein **Hotel oder Pension pacht- oder kaufweise** übernehmen. Ja Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre H. 1566 R. an die Exped. d. Bl.

Brasserie-Restaurants
von Lausanne ist unter sehr günstigen Bedingungen sofort oder später zu übergeben. Notiges Kapital 10—12 mille. Schriftliche Offerten unter Chiffre A. 15017 Lz. an Haasenstein & Vogler, Lausanne. 526

Bad-Hotel — Restaurant
zu verkaufen.
In wunderbarer schöner Lage am See ist ein prächtiges, best-eingerichtetes Bad-Hotel (Jahresgeschäft) mit grossem Gesellschafts- und Tanzsaal, Terrasse, schönen Fremdenzimmern, grossem Biergarten und Parkanlage, Kegelbahn und schönen Stallungen, sehr preiswürdig zu verkaufen. Für jüngere, tüchtige Wirtsleute wäre eine flotte Existenz gesichert. Anzahlung Fr. 15,000, an welcher sich auf Wunsch eine Münchner Grossbrauerei beteiligen würde.
Offerten an die Expedition d. Bl. unter Chiffre H 1588 R.

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

Vins de Champagne
FRÉD. NAVAZZA & C^{IE}
Genève
Agents généraux pour la Suisse de
Louis Roederer à Reims
Marie Brizard & Roger à Bordeaux et Cognac
James Buchanan & Co. (Scotch Whisky) à Londres.

Die Auster.

(Wissenschaftliche Plauderei.)

Nachdruck verboten.

(O. W.) Wohl selten hat ein tragisches Ereignis so allgemeines Mitgefühl hervorgerufen, als da der Tod eine sehr junge Blüte knickte, ein zartes Wesen, das im Purpur geboren war und dessen Leben glückverheissend schien, wenn auch die Zerwürfnisse, die zur Scheidung der Eltern führten, einen Schatten darauf geworfen hatten. Gesund und heiter hatte die kleine Prinzessin von Hessen ihr Vaterland verlassen, als Leiche ist sie nach wenigen Tagen dahin zurückgekehrt. Was hat so plötzlich das gesunde, kräftige Kind dahingerafft? Die Aerzte haben Bauchtyphus konstatiert, ohne jedoch zu sagen, wie dieser entstanden ist; die Gerichte gehen aber dahin, dass Austern wieder einmal die Uebelthäter waren und das blühende Leben vernichtet haben. Und natürlich heisst es sofort, die arme Auster sei ein gefährliches Tier, die den Menschen zwar nicht tödlich angreife, aber was vielleicht noch schlimmer, ihm heimtückische Schläden zufüge, den schlimmsten der Mörderinnen vergleichbar, den Giftmischerinnen.

Aber wie so viele verurteilte Geschöpfe ist auch die Auster besser als ihr Ruf. Gewiss ist schon manchmal eine böse Krankheit durch den Genuss derselben entstanden, aber ist dies nicht auch betrifft vieler anderer Nahrungsmittel und vor allem über ein so viel genossenes, so ständig von den Ärzten empfohlenes zu sagen wie z. B. der Milch? Es ist also eine Ehrenpflicht, die Auster zu rehabilitieren.

Es gibt Menschen, die sie nicht lieben, nicht weil sie sie fürchten, sondern weil sie ihnen nicht schmeckt. Dagegen ist ja nichts zu sagen, wenn ihr Genuss kein Genuss ist, der soll ihn nur ruhig seinen Mitmenschen überlassen. Gross ist die Zahl der Austerfeinde aber nicht, die ihrer Liebhaber dagegen Legion, ja sie würde wohl noch weit mehr Bewunderer finden, wenn sie zu einem bescheidenen Preise geliefert werden könnte. Aber sie wiegt zu schwer, um billig verkauft werden zu können, und so wird sie wohl stets ein Gericht für Fortunas Lieblinge bleiben. Es ist dies in vieler Hinsicht bedauerlich, denn nicht nur ist die Molluske nach Ansicht der Mehrheit sehr wohlnehmend, sie ist auch nahrhaft, leicht verdaulich und gesundheitszuträglich.

Der Mensch soll bekanntlich eine gemischte Nahrung zu sich nehmen. Er braucht eine bestimmte Quantität Albuminosen pro Tag. Will er diese jedoch nur durch Gemüse und Kartoffeln sich zuführen, so müsste er eine enorme Quantität davon verspeisen. Das gleiche wäre gegen feste Stoffe zu sagen. Fleisch dürfte im Notfall genügen, aber nur solches zu geniessen, geht nicht an, die Gesundheit würde schwer darunter leiden. Wir müssen also verschiedenartige Nahrungsmittel zu uns nehmen, die uns die nötigen Stoffe geben, ohne dass wir genötigt sind, zuviel davon zu essen.

Unter derlei Rubrik fällt nun die Auster? Ersetzt sie das Fleisch, die Kartoffel oder das Fett? Darauf kann nur dadurch geantwortet werden, dass man die chemische Zusammensetzung der Auster untersucht. Dies ist mehrfach geschehen und es hat sich gezeigt, dass sie 85% Wasser enthält, 7% Albumin, 2% Fett, 4% Kohlenwasserstoff und 1% Mineralien. Vergleicht man sie nun mit dem Nahrungsmittel par excellence, der Milch, so findet man sehr viele Analogien, denn diese enthält 87% Wasser, 3.3% Albumin, 4.6% Fett, 5% Kohlenwasserstoff und 0.7% Mineralien. Wenn die Milch also auch reicher an Fett und Kohlenwasserstoff ist, so liefert die Auster dafür mehr albuminhaltige Stoffe.

Auch wenn man die Kalorien, die Wärmestoffe, vergleicht, findet man, dass die Auster der Milch sehr nahekommt. Letztere aber ist bekanntlich ein vollkommenes Nahrungsmittel, das allein genügt, um das Leben zu erhalten, das von den verschiedenen Elementen, die der Körper braucht, ausreichend birgt. Das Kind lebt nur von Milch und es gibt wohl kaum einen Arzt, der nicht einen oder den andern seiner Patienten während Wochen und Monaten auf ein Milchregime gesetzt hätte. Die Auster aber ist dasjenige Nahrungsmittel, das der Milch am ähnlichsten ist, das als eine Art Ersatz für dieselbe angesehen werden könnte.

Allerdings wird niemand so weit gehen, zu sagen, dass der Mensch von Auster allein leben sollte und dass, wenn er 2-3 Liter davon täglich zu sich nähme, dies sich als ausreichend erweisen würde. Aber deshalb steht es doch fest, dass diese Mollusken ausserordentlich nahrhaft sind. Auch dass ihre Verdaulichkeit gross, steht ausser Frage. Es gibt zwar Personen, denen sie nicht bekommen, wie es solche gibt, die Milch, Eier und andere als leicht betrachtete Substanzen nicht vertragen können, doch sind dies Ausnahmen. Im allgemeinen wird die Auster sehr bequem verdaut. Während Huhn, Kalb-, Rindfleisch, Brot, Gemüse den Magen erst nach 3-4 Stunden verlassen vollbringt dies die Auster in ungefähr 2 Stunden. Die chemische Operation vollzieht sich schneller, der Organismus braucht weniger Zeit und Magensaft. Dies ist seit langem beobachtet worden und viele Aerzte empfehlen daher Auster auch gerade Personen mit schwacher Verdauung.

Endlich aber ist die kostbare Molluske auch sehr gesund. Wie bereits oben zugegeben, hat sie manchmal den Typhus herbeiführt gerade wie die Milch, die Gemüse, das Eis etc. etc. und daraufhin ist sie als äusserst schädlich verschrien worden. Aber wenn die Auster den Typhus bringt, so hat man ihn ihr zuerst selbst gegeben. Austernbänke, die sich in der Nähe von Abwässern, Kloaken etc. befinden, werden selbstverständlich angesteckt; wenn man darauf achtet, dass dies nicht der Fall, werden auch keine Krankheiten durch die Mollusken verbreitet werden. Es wäre also falsch, sich einer guten und gesunden Speise zu berauben, weil durch Unwissenheit und Nachlässigkeit manchmal Krankheiten dadurch verursacht worden sind. Uebrigens ist eine Vorsichtsmaassregel ratsam, nämlich nicht das Wasser der Auster zu geniessen, sondern es ablassen zu lassen, denn in diesem vor allem könnten die schädlichen Mikroben enthalten sein.

Einfluss der Korke auf den Geschmack der Flaschenweine.

Es ist allgemein bekannt, dass der Geschmack von Flaschenweinen durch die Korke verderben werden kann. Der dem Weine anhaftende Korkgeschmack kann verschiedenartig sein, wie: 1. der eigentliche Korkgeschmack, 2. der Schimmelgeschmack, der von einem im Korke als Saprophyt vorhandenen Schimmelpilz herrührt, 3. möglicherweise der Geschmack des bei der Korke-fabrikation angewendeten Phenols oder Kresosols, oder 4. ein Geschmack, der in Folge der Anwendung von speziellen Korken an dem Weine haften bleibt.

Betrachten wir näher die Ursachen dieser fremden Geschmäcke.

Der auserwählte Kork von I. Qualität besitzt die hochgeschätzte Eigenschaft, dass er dem Weine gar keinen Nebengeschmack verleiht. Doch gibt es einen, in gewissen Böden gezüchteten Kork, welcher dem Weine nach einigen Jahren den eigentümlichen Nebengeschmack verleiht, welcher das Ulmenholz oder Fichtenholz zur Erzeugung von Fassdauben untauglich macht. Ein solcher Kork verliert durch keinerlei Präparation diese schlechte Eigenschaft, die noch dazu vor dem Gebrauche gar nicht wahrzunehmen ist.

Es gibt aber auch einen Kork, welcher durch den Umstand verdirbt, dass er noch am Baume einer sehr nassen Witterung ausgesetzt war und dieser verleiht dem Weine einen schwachen Geruch von Oneis. Jedoch ist dieser Geruch nur bei Weinen von einem sehr delikaten Aroma zu unterscheiden.

Noch viel schlimmer ist es aber, wenn der Wein einen Schimmel- oder Fäulnissgeschmack von Korke an sich zieht. Dieser rührt meistens von einem Korkmaterial her, das sich an den fallenden Stämmen gebildet hat. Das den Schimmelgeruch verbreitende Mycelium solcher Korke bildet sich meistens an der äusseren unversiegelten Fläche der in den Flaschen steckenden Korke und dringt dann zwischen dem Korke und der Glaswand der Flasche bis zum Weine, vermischt sich mit demselben und verleiht ihm einen unansehnlichen Nebengeschmack. Durch die bei den Champagnerflaschen angewendeten guten Korke kann der Schimmel nur nach einer längeren Zeit dringen, denn die Verkorkung ist hier sehr fest.

Der 32 mm im Durchmesser starke Kork wird zu 17-18 mm zusammengesprengt in die Flasche gezwungen und kann deswegen auch das Schimmelmycelium nur nach einigen Jahren durch das solcherweise verdichtete Korkgewebe durchdringen. Später, nachdem der Korke seine Elastizität eingebüsst hat, wird auch er für den Schimmel durchdringbar.

Das Hilfsmittel gegen dieses Uebel ist, die Flasche mit Staniollüthen zu versehen, was längst in Gebrauch ist; umständlicher, aber noch besser ist es, die Oberfläche der Korke mit Siegellack von der Luft abzuschliessen.

Es kommt vor, dass dem Champagner, auch wenn er mit authentisch guten Korke verkorkt ist, ein Nebengeschmack anhaftet. Dieser Nebengeschmack rührt vom ersten Korke her, welcher in der Zeit des Gärrens in der Flasche steckte. Bekannterweise wird die Gärung bei dem Champagner in den versöpften Flaschen fortgesetzt und beendet. Unterdessen sammelt sich das Lager im Halse der Flasche an der unteren Fläche des Korkes. Der Arbeiter, der die Flaschen öffnet und sie vom Satze reinigt, hat auch die Korke zu untersuchen, ob ihnen kein Schimmelgeruch anhaftet. In manchen Fabriken wird den Arbeitern dafür eine Zulage von 10 Centimes pro Kork bezahlt.

Zwar sind die Arbeiter in dem Geschäfte des „Korkriechens“ geübt, aber es geschieht doch, dass sie und da eine mit einem beläufigen Korke infizierte Flasche in den Verkehr kommt. Kein Wunder, dass der stark beschäftigte Arbeiter, welcher in einer Stunde den Inhalt und die Korke von 60-80 Flaschen riechen muss, sich zuweilen täuscht. Auch geschieht es, dass die mit einem völlig gesunden Korke versehene Flasche mit dem Schimmelgeschmacke des ersten Korkes auf dem Tische kommt.

In dem Materiale des Korkes sind kleine Löcher und Risse wahrzunehmen, welche nicht von Wurm- und Insektenherrscher, vielmehr als die natürlichen Kanäle und Oeffnungen der Pflanzengewebe anzusehen sind. Die Risse dienen zum letzten Zufluchtsorte der Schimmelpilze, wie dies mittelst eines Mikroskopes bei fast jedem nach Schimmel riechenden Korke nachzuweisen ist. Doch konnten diese Pilze noch in jener Zeit entstehen, da der Korke am Baume dem Regen und Schnee ausgesetzt war. Von den äusseren Seiten verschwindet der Schimmel von selbst, wenn der Korke an einem trockenen Orte aufbewahrt wird, doch bleibt er inwendig, und von seinem Vorhandensein nimmt weder der Korkefabrikant noch der Wiederverkäufer Kenntnis. Solche Korke pflegt man mit Parafin zu präparieren. Parafin verhütet nämlich, dass der Schimmel zum Weine komme, indem es die Oeffnungen des Korkes verschliesst.

Wenn der Wein trotz allem einen Schimmelgeruch bekommen hat, ist dem durch Tafelöl auf den allgemein bekannte Weise, dass man den Wein mit dem Oele zusammenrüttelt, abzuhelfen. Das Oel zieht unbedingt den üblen Geruch an sich. Von einer ähnlichen Behandlung des Champagners kann selbstverständlich nicht die Rede sein, da die geöffnete Flasche aller Kohlensäure verlustig werden würde.

In speziellen Fällen kann der Wein auch Terpentingeruch von Korke bekommen. Dieses Uebel ist meistens dem Umstand beizumessen, dass der verkorkende Arbeiter seine Korke in einer ungestrichenen Fichtekiste hielt, an deren Wänden sich Harz auszusaugt.

Mathieu führt einen Fall an, in welchem der Wein nach Phenol roch. Nach der Ursache suchend, fand er, dass die gebrauchten Korke in einer Kiste im Eisenbahn-Magazin an einer Stelle stand, wo man Phenol verschüttete. Der penetrante Geruch teilte sich dem Weine mit, trotzdem man die Korke 3 bis 4 mal vor dem Gebrauche gründlich wusch. Bei einer andern Gelegenheit roch der Champagner nach Kresosol, welchen Geruch er auch von den Korken erhielt, und man konnte nichts anderes annehmen, als dass die Korke in einem Kresosoldünste enthaltenden Magazin standen, wo die Poren des Korkes dieselben in sich aufnahmen.

Aus dem Gesagten erhellt, dass der poröse Kork zur Absorption der verschiedensten Gerüche fähig ist, welche er dann, als Flaschenkork verwendet, dem Weine mitteilt.

Der Kork ist auch konservierbar und vor der Infektion vor solchen Gerüchen zu schützen, doch achten manche Korkproduzenten überhaupt nicht darauf. Da sie nur möglichst viel produzieren und den Ertrag ihrer Mühe haben wollen, manipulieren sie mit dem Korkmaterial auf die einfachste und somit billigste Weise. Der rohe Kork wird in Höfen zu grossen Haufen geschichtet, wo er alter Witterung ausgesetzt ist, oft auch von den Hühnern beschmutzt wird.

Die Korkfabrikanten begehren auch bei dem vor dem Verkleinern notwendigen Befeuerten oft den Fehler, dass sie den Kork zu lange im Wasser liegen lassen und dann auf ein vollständiges Austrocknen nicht achten. Manche Fabrikanten wollen durch eine Präparation mit Aether die Qualität ihrer Korke heben und verfolgen sie gerade damit, da sich der Aethergeruch dem Weine unbedingt mitteilt.

Auch die Anwendung von Kautschuk kam in Mode. Die Kautschuk-Verschliesse wurden zuerst bei Mineralwasser-Flaschen, dann auch bei Bier verwendet und heute werden auch Weinflaschen mit an Stahlfedern fixierten und mit Kautschuk versehenen Porzellanknöpfen verschlossen. Diese Art des Verstopfens ist eine schnelle und bequeme Arbeit, jedoch verleiht der Gummi dem Weine einen sehr schlechten Geschmack.

Wir besitzen überhaupt noch kein System zum Verschliessen der Weinflaschen, welches in einer oder der anderen Richtung nicht seine grossen Nachteile hätte. Dass die Industrie so vielfartige Stopfen in Verkehr bringt und die Oenologen dieser so wenig acceptieren, ist auch diesem Umstande zuzuschreiben.

Die Verschliess-Apparate, welche emaillierte Eisenteile haben, verleiht dem Weine auch oft einen Eisen- oder Eitengeschmack, denn das Email wird meistens bei dem Verschliessen der Flaschen geschädigt, der Wein greift dann die freigelegten Teile an und erzeugt mit dem Eisen ein nach Tinte schmeckendes und den Inhalt der Flasche schwarz färbendes Gemisch.



Gift in den Eiern. Der Franzose Gabriel Bertrand hat sich längere Zeit schon eingehend mit der Frage beschäftigt, ob nicht der Arsenik, der ja zu Heilzwecken vielfach verwendet wird und daher möglicherweise zu den Bestandteilen der Zellen gehören könnte, sich im Körper überall nachweisen liesse. Und zwar kam er im Laufe seiner Untersuchungen immer mehr zu dieser Überzeugung, während Gautier annahm, dass er sich nur in gewissen Körpertheilen vorfinde, wie etwa Jod in der Schilddrüse, Phosphor in den Knochen. Er fahndete nun auch in den

Eiern, die als Ursprungsstätten des späteren Organismus nach seiner Voraussetzung auch schon Arsenik — neben den übrigen „Giften“: Schwefel, Phosphor, Jod, Eisen — enthalten mussten, nach diesem Stoff und konnte ihn tatsächlich in Hühner-Weientereien nachweisen. Im Mittel enthält ein Hühnerei ein zweihundertstel Milligramm Arsenik, also kaum fassbar kleine Mengen, zu deren Nachweis es natürlich einer sehr fein ausgebildeten Methode auch bei grösseren Quantitäten von Eiern bedurfte. Das Gänseei enthält, obgleich grösser, etwa genau so viel wie das Hühnerei, das Entenei durchschnittlich weniger, nämlich ein fünf-hundertstel Milligramm Arsenik. Besonders bewährte sich die Feinheit der Bertrand'schen Methode bei der Untersuchung, in welchen Teilen des Eies und in welchem Verhältnis in ihnen sich das Arsenik vorfindet. Es ergab sich, dass der Dotter etwa zwei Drittel der Gesamtmenge von einem zweihundertstel Milligramm enthält; die Eischale folgt dann nach; obwohl sie viel weniger wiegt als das Eiweiss, birgt sie doch meist fast eben soviel, ja oft mehr Arsenik als dieses.



St. Moritz. Fremdenfrequenz am 10. Dezember. England 171, Deutschland 49, Amerika 39, Schweiz 82, Italien 11, Holland 11, Frankreich 9, Russland 8, Oesterreich 3, andere Nationen 4. — Total 353.

Lausanne. An séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2nd rang de Lausanne-Ouchy du 1^{er} déc. au 15^{de} éc. Angleterre 1064, Suisse 640, France 728, Allemagne 287, Amérique 228, Russie 169, Italie 87. Divers 201. — Total 3531.

Davos. Amd. Fremdenstatistik. Vom 5. Dez. bis 11. Dez. waren in Davos anwesend: Deutsche 925, Engländer 400, Schweizer 272, Franzosen 169, Holländer 104, Belgier 34, Russen und Polen 205, Oesterreicher und Ungarn 92, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 114, Dänen, Schweden, Norweger 25, Amerikaner 41. Angehörige anderer Nationalitäten 89. Total 2423.



Die Arth-Rigi-Bahn hat im November 3776 (1902: 4207) Personen befördert.

La Chaux-de-fonds. Der neue Bahnhof ist am 21. Dezember dem Verkehr übergeben worden.

Die Thunersee-Bahn hat im November 98,000 (1902: 27,811) Personen befördert.

Die Gotthard-Bahn beförderte im November 198,000 (1902: 197,975) Personen.

Die Schweizerischen Bundes-Bahnen haben im November 3,603,000 (1902: 3,819,893) Personen befördert.

Brünen-Morschach-Bahn. Wie das „Luz. Tagbl.“ meldet, soll mit dem Bau der Bahn Brünen-Morschach im Februar begonnen werden.

Basel. Laut Mitteilung der Generaldirektion der Bundesbahnen an die Basler Regierung wird die Eröffnung des neuen Aufstiegsbühndes am Bundesbahnhof voraussichtlich auf den Spätherbst 1906 erfolgen können. Das Provisorium würde danach noch drei Jahre dauern.

Rangerhöhung einer Eisenbahn. Das Journal im Waadtlande Jura kommt als Sommerfrische, namentlich aber als Winterkurort immer mehr in Schwung. Die Fremden empfinden es aber als einen Mangel, dass auf den Zufahrtslinien Vallorbe-Le Pont und Le Pont-Brassus nur Wagen III. Klasse verkehren. Im Interesse des Fremdenverkehrs beschloss nun, wie wir den „Basel. Nachr.“ entnehmen, die Direktion der Bundesbahnen, mit dem 1. Mai Wagen II. Klasse auf der Linie Vallorbe-Le Pont einzuführen. Le Pont-Brassus wird nachfolgen. Der Staatsrat der Waadt hat sich mit der Neuerung einverstanden erklärt.

Faucille-Durchstich. Laut „Journal de Genève“ hat sich die Londoner Handelskammer für den Durchstich des Faucille ausgesprochen. Das Projekt ist, um dies hier anzudeuten, durch den Beschluss des französischen Bauministeriums auf einen andern Boden gestellt worden, indem zu seiner Durchführung Genf und die beteiligten französischen Departements, eventuell auch die Paris-Lyon-Mittelmeerbahn allein beitragen müssen. In diesem Falle ist es allerdings kaum denkbar, dass der Anschluss von Genf aus dem Waadtländer Seeufer entlang, sondern vielmehr durch Savoyen erfolgen werde. Zu erstehen wäre dann in Genf der Verbindungsbahnhof, das sogenannte recordement, für welches alt Staatsrat Romieux seinerzeit ein Projekt ausgearbeitet hatte.

Spügen-Projekt. Die Kommission zur Förderung des Spügenprojekts, die in Mailand besteht, will vorläufig davon absehen, das italienische Parlament für den Spügentunnel zu interessieren, weil die öffentliche Meinung in der Schweiz durch die Vorgänge beim Rückkauf des Simplons durch den Bund gegen Italien erregt ist. Man will vorläufig Schritte dahin tun, dass diejenigen italienischen Körperschaften, welche die für den Simplon gezeichneten Subventionen wegen des Übergangs der Konzession an den Bund nach ihrer Meinung nicht zu bezahlen brauchen, sie für die Spügenbahn bestimmen, und ferner, dass die italienische Regierung, die es dem Bund beim Rückkauf des Simplons Italien etwa bezahlt, zum gleichen Zwecke verwendet werden. Nachdem man beim Simplon eine Regelung getroffen, welche eine getrennte Rechnungsführung für dieses Unternehmen bedingt, wird man, schreibt die „Nat.-Ztg.“, in der Schweiz sich kaum veranlassen fühlen, das Recht Italiens auf einen Anteil Superdividende mit einer irgendwie bedeutenden Summe abzulehnen. Wenn Italien für den Spügen keine andern Beträge aufwendet als die Entschädigungen, die es der Schweiz anbieten will, so wird der Spügen nicht gebaut. Die Schweiz wird dann viel lieber ihre Millionen für den Greindurchstich verwenden.

