

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **20 (1911)**

Heft 34

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.



Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis. Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jahrl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

**ABONNEMENTS:** SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (fr. de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

**ANNONCES:** La petite ligne ou son espace 25 cts. (étranger 35 cts.); pour les réclames à la fin de la partie rédactionnelle, la ligne fr. 1.—. Les Sociétaires jouissent d'une remise de 50% sur ce tarif. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionréclame S. A. à Berne et de ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 • Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. • TÉLÉPHONE • Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. • Compte de chèques postaux No. V, 85 a • Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. • Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

**Siehe Warnungstafel!**

**Aufnahme-Gesuche**  
**Demandes d'Admission.**

französischen  
Liste der Mütter

Hr. Adolf Studer, Interlaken, Hotel des Alpes und Reichenbach, Meiringen  
*Patron:* HH. Fritz Bravand, Hotel des Alpes, und E. Seiler, Hotel Metropole, Interlaken. 100

M. Franz Holzinger, Directeur, Hôtel Mirabeau, Lausanne  
*Patron:* MM. E. Moser, Hôtel Montreux Palace, Montreux, et E. Hüni, Hôtel Richemont, Lausanne. 110

Hr. Otto Wegmann, Hotel Adler, Solothurn  
*Patron:* HH. J. Amsler, bisher Hotel Adler, und P. Nussbaum, Hotel Krone, Solothurn. 30

Mme. Lucie Läudat, Pension Clarence, Lausanne  
*Patron:* MM. Ernesti, Hôtel Regina, Bristol et B. Bisinger, Hôtel Modern Jura-Simplon, Lausanne. 25

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, gelten obige Aufnahme-Gesuche als genehmigt.  
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

**Tschumifonds.**

Wir bringen unsern Mitgliedern hiemit zur Kenntnis, dass an Stelle des kürzlich verstorbenen Herrn Julius Boller, Zürich, bis zur definitiven Neuwahl durch den Vorstand interimistisch mit der Verwaltung des Tschumifonds betraut wurde Herr Robert Haefeli, Hotel Schwanden und Rigi in Luzern.

Luzern, 25. August 1911.

**Namens des Vorstandes:**  
Der Präsident: **O. Hauser.**

**Stopp!**  
(—Korr.)

Der ausnehmend heisse Sommer hat uns in der Schweiz einen vollen Fremdenstrom zugeleitet. Aus allen Ländern der Welt kamen die Gäste. In den Niederungen drückte die Hitze doch gar zu sehr, sogar in den Bädern der Meeresküsten, wo sonst immer kühler Luftzug herrscht, ist sie dieses Jahr recht empfindlich geworden. Es ist deshalb gar nicht zu verwundern, wenn Ferienreisende und Touristen dem europäischen Hochlande, unserer Schweiz, zustreben. So kam es, dass nicht nur die sonst bevorzugten Fremdenplätze unseres Landes überreich besetzt waren, sondern namentlich in der Alpenregion viele kleinere Nebenorte, die gewöhnlich nur mässig mit Fremdenzufluss bedacht sind.

Verwunderlich muss es manchen unter unserer Aelplerbevölkerung vorgekommen sein, dass sich da bei ihnen in so ungewohnter Weise so zahlreiche Fremde einmischten. Immerhin aber war auch dort die Verwunderung wenigstens eine erfreuliche, denn die fremden Gäste sind keine ungeliebten, sie bringen Verkehr und damit auch Erwerb ins Land, beides Dinge, die wohl gewärtigt werden. In sonst entlegeneren Gegenden unseres Landes war also die Erscheinung hoch willkommen.

In solchen Ausnahmehahren wird uns der Fremdenverkehr wirklich zum Segen. Als Ergänzung sonst schwacher Einnahmen hat er in mancher Landesgegend Gutes gestiftet. Es ist dabei nur eines stets im Auge zu behalten: Ruhig Blut!...

Es ist nun aber eine schlimme Sache, dass eben das ruhige Blut in solchen Fällen selten vorhalten will. Jahre mit gutem Fremdenverkehr rufen bei uns gemeinlich einer weitgehenden Begehrlichkeit, einem vielfach übertriebenen Optimismus! Es sind Beispiele genug vorhanden, welche diese Behauptung decken. Wenn wir uns darüber auch keine Illusionen machen, dass unsere Ermahnung zur Besonnenheit im allgemeinen nicht viel fruchten wird, so sei sie hiermit trotzdem dringend erhoben! Schon haben sich in den letzten Tagen verschiedene Symptome für starke künftige Engagements auf neue Hotelbauten in der Presse erhoben. Angesichts einer guten Fremdensaison mag dazu wohl eine gewisse Ermunterung vorliegen. Dieser gegenüber aber ist eine begründete Warnung ebenso wohlberechtigt. Wer in der Sache beteiligt ist, möge zwischen den beiden wohl seine abwägende Entscheidung treffen!

Es ist ja wohl richtig, wie der bekannte Meyer sagt: „Dem Mutigen gehört die Welt!“ Wenn wir aber Umschau halten, was in unserem Lande nur in den letzten zehn Jahren mit Bezug auf Fremdenbeherbergung vorgekehrt worden ist, wenn wir ferner bedenken, dass sogar heuer bei dem ungewohnten Fremdenzudrang eigentlich niemand auf der Strasse über Nacht bleiben musste, so muss uns die Besonnenheit doch endgiltig leiten. Vergessen wollen wir nicht, wie namentlich die Fremdenpensionen, ohne eigentliche Hotels zu sein, sich so zahlreich vermehrt haben. Wir gönnen ihnen allen eine recht gute Prosperität nach dem gesunden Grundsatz: Leben und leben lassen! Aber eben ihr lukrativer Betrieb zeigt uns, dass eine eventuelle Lücke — wenn sie überhaupt da war — durch sie bereits ausgefüllt worden ist. So heisst es denn vorsichtig vorgehen, denn wir leben heuer nicht in einem normalen Jahre des Fremdenverkehrs. Es können vielleicht wohl zehn Jahre und mehr ins Land gehen, bis sich wieder ein solcher Andrang von Fremden bei uns zeigt. In der Zwischenzeit aber haben wir Raum genug für alle. Das ist's, was wir festhalten müssen!

Im grossen und ganzen betrachtet ist ja die schweizerische Hotellerie in ihren Leistungen — das darf ohne Ueberhebung hier gesagt werden — als musterartig zu bezeichnen. Doch mag hier sofort die Einschränkung gelten: Zahlreich ist sie nachgerade auch! Schliesslich können wir doch nicht das ganze Land in ein einziges Hotel verwandeln!...

Wir erinnern uns noch der Periode vor dreissig Jahren, als Jahr um Jahr der Ertrag des Fremdenverkehrs so bedenklich zurückging. Wie traurig war es nicht nur für die direkt Beteiligten, sondern für weitere Kreise unseres ganzen Landes, die in den Bann jener Misere gezogen waren! Solche Zeiten können ebensogut wiederkehren als ausnahmsweise eine günstige Saison wie die heurige.

Ein anderes gewichtiges Argument zum Masshalten mit neuen Hotelbauten liegt endlich in volkswirtschaftlichen Dingen begründet. Das Wohl der Bevölkerung, die Existenzbedingungen für alle liegen in der Unproduktion eines jeden Landes. Je mehr wir uns von dieser entfernen, desto abhängiger werden wir vom Auslande. Ist zumal unser Land denn das noch nicht genug? Eine glückliche Mischung von Unproduktion, Handel, Gewerbe, Industrie und Handwerk ist jederzeit das beste. Die topographische Gestaltung unseres Landes weist uns darauf an, hierin eine weise Lösung zu wählen. Landwirtschaft, Ackerbau und Viehzucht werden ohnehin in unserem Lande mehr und mehr zurückgedrängt. Zu niemandes Vorteil — auch zu jenem der Hotellerie nicht!

**Ärztliche Stimmen gegen die Abstinenz.**

Ueber die völlige Enthaltung vom Genuss alkoholischer Getränke wird in jüngster Zeit von Berufenen und Unberufenen soviel gesprochen und geschrieben, dass es für den unparteiischen Beobachter schwer hält, sich aus dem Wirrwarr der oft himmelweit auseinandergehenden Meinungen ein objektives Urteil in dieser vielerörterten Frage herauszuschälen. Wir glauben daher dem Interesse unserer Leser zu dienen, wenn wir, einem aus ihrer Mitte ausgesertten Wunsche entsprechend, an dieser Stelle einige Kundgebungen wiedergeben, die gelegentlich von anerkannten Medizinern ausgesprochen wurden.

Herr Dr. J. Mortimer Granville, eine in der englischen Ärzteswelt hochgeschätzte Autorität, sprach sich kürzlich über die auf so schwachen Füssen stehende Begründung der Doktrin von der absoluten Enthaltensamkeit wie folgt aus: „Der mässige Genuss von Wein und Bier ist eine Wohltat für den menschlichen Organismus, und ich bin überzeugt, dass die gänzliche Enthaltung von diesen Getränken in ihren Folgen für die Menschheit weit nachteiliger wäre, als der gelegentliche Missbrauch alkoholischer Genussmittel es jemals zu sein vermag. Trotzdem ich mich mit dieser Auffassung in Widerspruch setze zu vielen medizinischen Autoren, welche dieses Kapitel schriftstellerisch behandelt haben, gebietet mir dennoch das Gewissen, meine auf 40jährigen Studien und Beobachtungen basierende Ueberzeugung öffentlich bekannt zu geben. Die Thorheit völliger Abstinenz, dies ist meine unerschütterliche Ueberzeugung, fügt in allen ihren Konsequenzen dem menschlichen Organismus, seinen physischen und geistigen Funktionen, unberechenbaren Schaden zu. Man darf, ohne der Uebertreibung geziehen zu werden, behaupten, dass der Durchschnittsgländer von heute den ansteckenden Krankheiten weit weniger zu widerstehen vermag, als es noch vor 40 und 50 Jahren der Fall war, und auch die Krankheiten dauern heute in der Regel erheblich länger als zu der Zeit, wo ein Krug Wein oder ein Glas Porter integrierende Bestandteile der täglichen Mahlzeiten bildeten. Mit einem Wort, unser Volk hat viel von seiner ehemaligen urwüchsigen Kraft und Gesundheit eingebüsst, namentlich in den Kreisen der Abstinenz.“ Dr. Granville konstatiert sodann, dass der Missbrauch alkoholischer Getränke ohne bestimmenden Einfluss auf die Zunahme der Geistesstörungen geblieben sei; im Gegenteil, seit in England die Gewohnheit eines vernünftigen und rasonablen Alkoholgenuesses allmählich verschwunden, nehme die Bevölkerung der Irrenhäuser und Asyle in Besorgnis erregender Weise zu. Gründliche statistische Erhebungen und tabellarische Vergleichungen haben ausserdem erwiesen, dass eine Menge Krankheiten, wie die Schwindsucht und die Diphtherie, nervöse Leiden jeder Sorte und eine Anzahl physischer Störungen weniger schweren Charakters, ihren Grund in der verminderten allgemeinen Widerstandskraft des Körpers haben, die sich ihrerseits wiederum als Folge des ausschliesslichen Genusses reiner oder mineralischer Wässer äussert, welcher an die Stelle des Wein- und Bierkonsums getreten ist. „Ich bin mir“, sagt Dr. Granville ferner, „der grossen Verantwortlichkeit wohl bewusst, die ich durch Verbreitung meiner Theorien auf mich nehme; aber ich gehe doch dadurch nur meiner Pflicht und der Stimme meines Gewissens, ohne mich durch etwaige Rücksichten persönlichen Ehrgeizes leiten zu lassen. Der moderne Kreuzzug gegen die geistigen Getränke, vor allem gegen den Wein und das Bier, krankt an gewaltigen Uebertreibungen; die fanatische Bewegung überschreitet die legitimen Grenzen des Notwendigen und nimmt

nachgerade Proportionen an, die auf die Dauer dem öffentlichen Wohle schweren Schaden zufügen werden. Die Lehre von der absoluten Enthaltensamkeit übt auf die physische, intellektuelle und moralische Gesundheit unserer Nation einen unheilvollen Einfluss aus.“

Zu ähnlichen Schlüssen wie Dr. Granville kamen viele andere hervorragende Autoritäten. So beantwortet Dr. Sellier die Frage: „Soll man Wein trinken?“ mit den Worten: „Die Feinde des Weines sind diejenigen, welche ihn nicht kennen. Mässig genossen, wobei die in Betracht kommenden Mengen übrigens je nach der Natur der Betroffenen variieren, ist Wein ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.“

Dr. Mottet, Mitglied der Akademie der Medizin, schreibt: „Der Naturwein, wenn er mässig getrunken wurde, ist niemals ein Gift gewesen. Vielmehr ist er ein vortreffliches Getränk, dessen mild anregende (stimulierende) Wirkung die Kräfte hebt und erhält.“

Professor Dr. Arnould, Lille: „Der Wein ist das lebenswerteste alkoholische Getränk. Es besteht bei dem Wein eine wunderbar vollständige Zusammensetzung nützlicher Bestandteile, die anders gar nicht zu ersetzen sind.“

Professor Gruber, Berlin: „Der Wein benachteiligt die Lebensfähigkeit der Mikroben der Cholera und des Unterleibstypus.“

Dr. Proust, Professor der Hygiene an der Universität zu Paris: „Der Wein bewirkt eine Anregung der Verdauungsorgane und des Zentralnervensystems; durch seine Säure trägt er zur Wiedersetzung der verbrauchten Kräfte des Organismus bei.“

Das Kaiserliche Gesundheitsamt in Berlin fasst sein Urteil über den Alkoholgenuess in folgende Sätze zusammen: „Keineswegs soll gelehnt werden, dass der Alkohol bei der Behandlung mancher Krankheiten ein wertvolles Hilfsmittel des Arzneischatzes darstellt und, vom Arzt als Arznei an richtiger Stelle verordnet, zu einem heilkräftigen Mittel werden kann. Auch soll nicht soweit gegangen werden, dem ausgewachsenen, kräftigen Menschen, der sich durch mässigen Genuss eines geistigen Getränkes eine gewisse Anregung zu schaffen sucht, diesen zu verweigern oder völlig zu nehmen. Sind doch Anregungsmittel, wechselnd zu den verschiedenen Zeiten und verschiednen bei den einzelnen Völkern, so alt wie die Menschheit selbst. Unbedingt muss aber daran festgehalten werden, dass jeder unnötige, jeder zur Unzeit stattfindende und jeder unmässige Alkoholgenuess eine Gefährdung der Gesundheit bildet und daher unterlassen werden muss. Allgemein feststehende Grenzen zwischen Mässigkeit und Unmässigkeit im Alkoholgenuess gibt es nicht; sie sind sogar für den einzelnen Menschen verschieden nach seinem jeweiligen Ernährungs-, Kräfte- und Gemütszustande.“

Dr. Isenbart Owen hat Ermittlungen über die mittlere Lebensdauer der Abstinenten und Nichtabstinenten angestellt und dabei gefunden, dass Trunkenbolde mit 53 Jahren, gelegentlich unmässige Trinker mit 57 Jahren und mässige Trinker durchschnittlich mit 63 Jahren sterben, während das Leben der Abstinenten im Durchschnitt 51 Jahre nicht übersteigt.

Zum Schlusse sei hier noch eine Aussassung wiedergegeben, der wir im „Moniteur Vinicole“ begegnen:

Der Wein, so lesen wir daselbst, kann nur den degenerierten Naturen schädlich sein, den trägen Kreaturen, die sich nie zu einer energischen, anstrengenden Tätigkeit aufzurufen vermögen, den Schwächlingen, die infolge ihrer planlosen Untätigkeit täglich einer anderen Krankheit zum Opfer fallen. Diese Toren, die sogar den belebenden Sonnenstrahl und die kräftigende frische Luft fürchten, können nur durch eine von Grund

auf zu ändernde Lebensweise von ihren Krankheiten geheilt werden. Der Entzug des Weins bedeutet für diese Kranken nur ein Scheinmittel, das umso schädlicher wirkt, als es ihnen gestattet, die bisherige träge Lebensweise noch für einige Zeit fortzusetzen. Statt diese Willensschwachen des Weins zu berauben, wäre es weit rationeller, sie zu den gebräuchlichen Regeln des normalen, tätigen Lebens zurückzuführen. Tägliche Leibesübungen, ein ordentliches Quantum körperlicher Arbeit, ausgedehnte Spaziergänge dürften ihr verlorenes körperliches und seelisches Gleichgewicht weit rascher herstellen als alle Alkoholverbote.

Für den kräftigen, gesunden Mann, welcher rastlos tätig ist und daher nach dem trefflichen Ausspruch eines geschätzten Arztes „den Wein verdient“, ist ein guter Tropfen ein nützlich und angenehmes, durchaus zuträgliches Nahrungsmittel und Genusmittel, das das Blut der Reben ist ein wunderbarer Jungbrunnen für alle die, denen ein normales, mit körperlicher und geistiger Arbeit ausgefülltes Dasein beschieden ist.



## Grundregeln des Tischdeckens u. Servierens.<sup>2)</sup>

Das Tischdecken ist eine der unzähligen Beschäftigungen im Haushalte, die sich täglich mehrmals wiederholen und darum leicht an Interesse verlieren, wenn die Hausfrau nicht selbst darauf achtet. Die Mahlzeiten sind in vielen Häusern die einzigen Stunden, in denen die Familie vollständig zusammen ist; darum muss alles mit besonderer Sorgfalt bedacht sein.

Die Hauptaufgabe ist ein akkurat gedeckter Tisch. Das Tischbild, das im täglichen Leben selbstverständlich etliche Tage im Gebrauch ist, darf nicht zerklüftet sein; es ist beim jedesmaligen Zusammenlegen strengstens darauf zu achten, dass es immer in die alten Brüche gefaltet wird; ebenso beim Auflegen, dass die Ausseher nicht teilweise auf den Tisch weiter hinaufhängen. Der herunterhängende Teil sei an je zwei gegenüberliegenden Seiten genau gleich lang. Wo die Hausfrau selbst den Tisch deckt, wird es auch wohl selten anders der Fall sein; aber in der Regel muss diese kleine Beschäftigung ein dienstbarer Geist im Hause verrichten, und bei diesem kostet es immer erst einige kleine Schwierigkeiten, ihm die hier notwendige Akkuratheit beizubringen.

Der Tisch muss in jeder Beziehung einladend gedeckt sein. Im täglichen Leben — da Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelschüsseln zusammen auf den Tisch gestellt werden und dort so lange bleiben, bis sie ihren Zweck für dieses Mahl erfüllt haben, also keiner sich mehr aus ihnen etwas auffüllt — ist ein Tischläufer recht angebracht; er gibt eine gewisse Direktivität, wo die Schüsseln stehen sollen, damit sie nicht willkürlich über den ganzen freien Tisch verstreut sind. Durch die verschiedenen Formen und Grössen der Gefässe ist das gesamte Tischbild doch bewegt, ohne unruhig zu sein.

Auf den Tisch gehören heute lange nicht mehr so viel Gegenstände als ehemals. Die Mitte wird von einem Blumenarrangement eingenommen. Für Beleuchtung durch hohe Lampen und Lichter ist reichlich zu sorgen, die wieder durch kleine Blumensträuße unterbrochen werden; sonst kommen nur die Gedecke, Gläser, Bestecke und Servietten auf die Tafel. Gegen Ende der Tafel sind die Blumen durch Fruchtkörbe oder Kuchen- resp. Kompotschalen oder Torten zu ersetzen. Man kann aber auch noch mehr Leben in das Bild bringen, wenn man von vornherein die kalten Platten, die es vertragen können, oder auch die Kompotts aufstellt; das putzt sehr und erleichtert die Bedienung. In kleinen Kreisen an runden Tischen wird jeder Gang gleich ganz aufgetragen und nicht herumgereicht, sondern die Gäste bedienen sich selbst. Es kommt also z. B. gleichzeitig auf den Tisch: der Kalbsbraten, die Sauce, die Kartoffeln, der Salat. Solange der Hausherr — das ist sein Amt! — tranchiert, versehen sich die Gäste des Familiendiners mit Sauce, Kartoffeln usw. Bei feinen Dinern muss zuerst der Braten entweder gleich tranchiert heringebacht, oder zuerst heringebacht und vom Hausherrn tranchiert werden, und erst, wenn dieser die Platten mit den Fleischstücken in Bewegung setzt, dürfen Kartoffeln und Sauce erscheinen, damit beides warm bleibt. Bei kleiner Tafel, das heisst, wenn sie Platz bietet, bleiben nur Braten, Sauce und Kartoffeln stehen, doch hat das sein Missliches, da es immerhin auskühlen, weshalb sie auch wie Gemüse und Kartoffeln stets im Deckelpapier aufgetragen werden sollen. Besser ist es schon, sie werden auf einem kleinen Kredenzisch auf Rechauds gesetzt und mit Glocken bedeckt, wenn man nicht vorzieht, und es möglich ist, die Sachen in der Küche wieder in den Ofen zu stellen und zum zweiten Präsentieren wieder herein zu beordern.

Das Kuvert jedes Gastes besteht aus einem grossen flachen Teller, auf dem ein Mittelteiler steht, auf dem die Serviette ruht. Diese wird nicht mehr mit mühsamer Handarbeit in allerlei Formen gezwängt, auch nicht mehr steif gemacht, sondern einfach in der Mitte gekniffen oder allenfalls dreieckig als Trichter aufgelegt oder aufgestellt — mehr ist unzulässig. In dieser Form nimmt sie das obligate Bröchen auf. Der Mittelteiler ist bestimmt für die Kleinspeisen, die vor, mit oder nach der Suppe gereicht werden. Hat er seine Dienste getan, so erscheint statt seiner ein grosser Teller und zwar, wenn das Gericht warm ist, stets sorgsam gewärmt. Dieser zweite Teller wird auf den unteren grossen Teller gestellt und in der Folge gewechselt; der untere erste Teller bleibt

immer stehen, wird nicht benützt und hat nur den Zweck, dass der Platz vor dem Gast niemals leer bleibt. Rechts vom Teller liegt das grosse Besteck, links das kleine. Man kennt in der Regel bei uns nur das sogenannte Dessertbesteck, bestehend aus kleinem Messer und Gabel, während der dazu gehörige Löffel uns ganz fremd ist. Dieser aber ist gerade das geeignete Instrument für Puddings, Mehlspeisen, Frucht- und Gelees usw. Man hat ihn in England allgemein und sollte ihn auch bei uns mehr benützen, da er mit den Mittelteiler und den kleinen Besteck ein vollständiges Service bildet. Für die als Bratenbelegung erscheinenden Kompotts oder Salate steht links vom Teller neben dem dort liegenden kleinen Besteck ein kleiner, eventuell gläserner Teller mit kleinem silbernen Tee- oder Kaffeelöffel. Vor dem Gedeck stehen nur drei Gläser: das weisse Rotweinglas, das grüne Weissweinglas (kein Römer) und das kleine Glas für Madeira. Oberhalb des grossen Bestecks rechts hat das kleine Salznäpfchen seinen Platz.

Bei Frühstück und Abendessen ist die Bouillontasse sehr beliebt. Zunächst steht nur der Unterteiler nebst dem Löffel auf dem Platze, die gefüllten Obertassen werden herumgereicht. Will man die Suppe in tiefen Tellern reichen, so steht in kleinem Kreis eine ganze Anzahl davon vor dem Platz der Hausfrau, der auch die Terrine hingestellt wird, aus der sie die Teller (nicht zu sehr) füllt und weitergibt. Bei grossen Anlässen und im Hotel steht der Tellerstapel auf dem Kredenzisch, wo auch aufgelegt wird, und die Bedienung trägt jedem Gast einzeln den Teller hin, resp. es trägt ein Diener ein ganzes Tablett voll gefüllter Teller, während ein zweiter sie den Gästen vorsetzt. Weiter kommt nichts auf den Platz der Speisenden. Es werden ja noch sehr viel Dinge gebraucht, aber werden erst vor dem betreffenden Gericht auf dem dazu gehörigen Teller dem Gast gereicht, zum Beispiel das Austermesser resp. Gabel, die Hummergabel und das Krebsmesser, die Spargelgabel, die Eisschale von der Eisschaufel, das silberne oder bronzene Obstbesteck (man gibt jetzt stets Messer und Gabel), sowie Tortenmesser und Kompottgabel und Kuchenlöffel usw. All diese Sachen und alle noch etwa nötigen Geräte, wie Suppensöpfer, Tranchierbestecks (die Geflügelchere gehört nicht auf die Tafel, sondern darf nur in der Hotelkette benützt werden, in der Familie nie), Spargelheber, grosse Gemüselöffel, kleine Löffel für andere Speisen, Saucenkellen, Fleischgabeln usw. finden auf dem Kredenzisch ihren Platz, bis sie gebraucht und zu den Schüsseln gelegt werden. Nicht auf die häusliche Festtafel gehört die sogenannte Menage, also der Ständer mit Öl, Essig, scharfer Sauce, Salz, Pfeffer und Mostrich. Die Speisen sollen so zubereitet sein, dass nichts dieser groben Würzen mehr zugesetzt werden muss, höchstens noch Pfeffer, den man in Streuern auf der Tafel verteilt. Mit Essig, Nabobsauce usw. zu hantieren, wäre eine Beleidigung für die Hausfrau, fast so, als ob man Teller und Messer, Löffel und Gabel mit der Serviette abwischen wollte.

Im intimen Kreis der Familie braucht auch die „Menage“ nicht zu fehlen. Jedoch möchten wir ausdrücklich jene scharfen ausländischen Saucen, wie die Worcestershire, die Harvey-, Nabobsauce usw., von unserem Tisch verweisen, weil sie den Eigengeschmack der Speisen, auf den jeder vernünftige Mensch Wert legt, total verwischen und dem Magen schaden.

Auch Weinkühler gehören nicht auf die häusliche Tafel. Der Wein soll eben vorher genau temperiert sein. Zahnstocher sollten besser nicht an der Tafel, sondern im geheimen benützt werden. Handspülschalen zu reichen ist noch üblich, wenn auch nicht schön — man soll sich eben die Hände nicht so schmutzig machen! Und wenn es geschehen, so findet sich im Hause eine Gelegenheit, sie zu säubern. Nötig sind die Schalen nur, wenn man Krebse gibt, was aber bei grossen Tafeln nicht üblich ist. Man reicht dann die Schale auf Tellern, die mit einem kleinen weissen Trockentuch belegt sind, aber mit der Serviette darf man sich nicht die Hände trocknen.

Mit der Serviette ist das auch ein eigen Ding; es ist Regel, sie halb entfaltet über die Knie zu breiten. Dann hat sie aber gar keinen Zweck. Sie ist dazu da, um die vordere Partie unserer Kleidung, die bei Damen die reichste Garnitur und bei Herren die empfindliche Weste oder Hemdbrock zeigt, zu schützen; selbst beim geschicktesten Essen und Trinken fällt einmal ein Bröckchen oder Tropfenchen. Es ist schlechterdings nicht einsehbar, warum man die Serviette nicht zum Beispiel im Frackknopfloch oder oben an der Taille befestigen soll, man braucht sie ja gerade nicht um den Hals zu binden! Es sieht „zu gierig“ aus, sagt man, und wir wollen zugeben, dass es nicht gerade schön aussieht, aber von zwei Uebeln wählt man das kleinste. Lieber die in den Krügen gesteckte Serviette, als ein Saucenleck auf der Hemdbrock!

Bei Fischen und kleinem Geflügel mit sehr viel Knochen gibt man kleine halbmondförmige Schalen, die links an den Teller geschoben oder, wenn von Metall, an ihm festgeklemmt werden, um zu vermeiden, dass die Tellerränder mit Abgängen verunreinigt werden.

Zum Schluss seien noch die Tisch-(Platz)-Karten und die Speisefolge erwähnt. Die Luxuspapierindustrie hat hier herrliche Sachen. Die Auswahl ist gross. Der persönliche Geschmack muss entscheiden, und der Zweck, resp. die Art des Festes hat auch mitzusprechen. Sehr fein werden immer weisse Karten mit Wappen sein, einfach bedruckt, deren Monogramm, Rand oder Prägung Gold, Silber oder jede andere Farbe zeigen kann. Eine originelle, tafelfebende Neuerung, deren Erfinder ein Pariser Bildhauer ist, sind Menükarten, nach dem Prinzip der Kombination von Malerei und Plastik ausgeführt. Junge Damen, die Brennstift oder Pinsel zu führen wissen, sollten es sich nicht nehmen

lassen, ihre Tischkarten selbst herzustellen, die dadurch zu einem wertvollen Andenken werden. Jedem Gast oder jeder Dame sonst noch ein Angebinde zu dedizieren, ist amerikanisch und bei uns wieder angenommen. Sehr hübsche kleine Halter und Ständer für Menus hat uns die heutige Industrie ebenfalls beschert. Sie bilden auch einen Tafel schmuck, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

Die Kuverts müssen an runden Tischen 60 Centimeter, an langen Tafeln 70 Centimeter voneinander entfernt sein, von Tellermitte zu Tellermitte gemessen. Je bequemer man sitzt, desto wohler fühlt man sich und desto besser wird die Stimmung. Ueberall muss Akkuratheit und Symmetrie herrschen. Die Tafelaufsätze und Speisearbeiten müssen genau auf der Mittellinie stehen, ebensolches müssen Gläser, Teller, Bestecke genau ausgerichtet sein. Griffe (von Tassen, Schalen usw.) müssen alle nach derselben Seite stehen, Monogramme an Tellern müssen stets dem Gast zugekehrt sein. Alles muss blitzend und glänzen, und kein Stäubchen darf sich zeigen.

Nun noch einige Worte über das Servieren. Im Hotel bildet dies ja mit dem Hauptgegenstand der Lehre. Im Hause muss es so oft wie möglich, jedenfalls vor jeder Gesellschaft, gründlich durchgesprochen und geübt werden. Im Hause ist es deswegen nötig, dass man in der Küche genau Bescheid weiss, wie die Dinge sich abspielen sollen; ja es empfiehlt sich, dies schriftlich zu fixieren und die Bedeutung der Klingensignale genau zu verabreden. Denn gerade beim Servieren ist Ruhe die erste Pflicht und der Gast darf nie etwas von der Begie merken. Nichts ist peinlicher, als wenn die Hausfrau unruhig wird, ob hinausläuft und schliesslich sogar in Gegenwart der Gäste Zurechtweisungen erteilt. Es liegt alles an der Disposition, und diese ist Sache der Hausfrau.

Das Personal muss vor allem adrett und sauber gekleidet sein. Für die Mädchen empfehlen sich die gestreiften, hellen Servierkleider mit weissen Schürzen, wenn man sie nicht, wie in England, hochgeschlossene schwarze Kleider mit weissen Manschetten, Kragen, Schürzen und Häubchen tragen lässt. Weisse wollene Handschuhe sind angebracht, jedenfalls darf nie etwas Eisbares mit der Hand berührt oder die Finger in die Suppe oder Sauce getaucht werden. Es ist sehr sicherer, alles auf Tablett oder Teller tragen zu lassen, auch die modernen Serviertrichter, gestickte oder spitzenbesetzte Tücher mit einer Tasche, in die tragende Hand gesteckt wird, sind empfehlenswert.

Das Darreichen und Aufstellen geschieht stets von links und mit der linken Hand, das Wechseln der Teller usw. stets von rechts mit der rechten Hand. Nie darf vor dem Gast weg nach der andern Seite gegriffen werden. Die Platten müssen fest auf der vollen Handfläche ruhen und dem Teller möglichst nahe gebracht und so lange gehalten werden, bis man sich bedient und das Vorlegebesteck ordentlich auf die Platte zurückgelegt hat. Fällt dabei ein Löffel in die Sauce oder hinunter, so muss er sofort entfernt und im Kredenzisch Ersatz geholt werden. Es empfiehlt sich, bei kleineren Essen im Hause jede Platte erst der Hausfrau zu zeigen, die sie mit einem Blick mustern, das Vorlegebesteck auflegt und dann erst servieren lässt. Dabei muss die Dienerschaft genau instruiert sein, wo sie bei jedem Gang anzufangen hat. Das hängt mit der „Rangordnung“ zusammen und muss vorher genau überlegt sein.

## Was die Fremden sagen

Ein Kurstag in der Ostschweiz schreibt uns „Der Monat August hat einen ausserordentlich starken Fremdenverkehr in die Ostschweiz gebracht und man steht vor Frequenzen, wie solche seit Jahren noch nie notiert werden konnten.“ Besonders die Bodensee-Toggenburgbahn übt eine starke Anziehungskraft auf die Fremden aus; diese Bahn hat sich zur eigentlichen Touristenbahn ausgebildet. Namentlich sind es deutsche Sommerfrischer und Schweizer, die in den landschaftlichen Schönheiten so reiche Linie benützen, um nach der Innerschweiz zu gelangen. Man muss aber sehr bedauern, dass die Bundesbahnen es nicht über sich bringen können, direkte Wagen Luzern-St. Gallen via Ricken-Romanshorn oder Rorschach kursieren zu lassen.“

Anmerkung der Redaktion. Die Forderung unseres Herrn Einsenders sollte nicht unbeachtet bleiben; sie ist begründet in der ausserordentlich regen Benützung der Bodensee-Toggenburgbahn. Hoffentlich wird diese Berechtigung einmal von der Bundesbahnverwaltung auch anerkannt.

Herr L. N. in Z. fragt uns an, wie es sich mit der neuen Abkürzung der französischen Zafahren zum Simplon verhalte, für die demnächst eine Konzession verlangt werde.

Die Sache verhält sich wie folgt: Der französisch-schweizerische Vertrag, der bekanntlich neu ist, wenn der Verkehr Delle-Bern eine gewisse Ausdehnung angenommen habe, die Schweiz d. h. die Lötschbergbahngesellschaft dann die Abkürzungslinie Grenchen-Dotzigen zu bauen habe. Der Verkehr würde demnach zum Teil über die Linie Lyss gehen. Dieses Teilstück würde durch Vermeidung des Umweges über Biel die Strecke um etwa 7 km abkürzen. Bei näherer Prüfung der Lage hat man nun festgestellt, dass die Linie Lyss ein Edele bildet, die man besser vermeiden würde. Man hat deshalb das Projekt einer neuen Abkürzungslinie studiert, die von Grenchen abzieht und über Büren in gerader Linie nach Müthenbuchsee führt. Völlig in der Ebene gelegen, würde diese Abkürzung bei einer Länge von 23 km nur 3,5 bis 4 Millionen Franken kosten. An Kunstbauten sind nur eine Aarebrücke bei Büren und zwei kleine Tunnel vorzusehen. Diese Linie würde für die Fahrt Delle-Bern eine Abkürzung bedeuten von 20 km gegenüber der Strecke über Soneboz-Biel, von 14,5 km gegenüber Münster-Grenchen-Biel, von 5,87 km gegenüber der Abkürzung Grenchen-Dotzigen-Lyss und von 15,5 km gegen die Solothurn-Abkürzung. Diese neue Linie würde eine kürzere Verbindung Basel-Bern herstellen als die durch den Wasserstein und sogar als die nach dem ehemaligen Hausfallen-Projekt.

## Verkehrswesen.

Die Bahn Glion-Rochers de Naye erfreute sich im Monat Juli einer Frequenz von 13,291 Personen (1910: 11,899). Die Totalerlöse belaufen sich auf Fr. 43,579 gegenüber Fr. 35,173 im Juli 1910.

Die Territet-Glion-Bahn beförderte laut Betriebsstatistik im Monat Juli 22,683 Reisende oder rund 1000 mehr als im Juli 1910. Die Einnahmen betragen Fr. 15,844 gegen Fr. 13,294 im gleichen Monat des Vorjahres.

Die Schweizerischen Bundesbahnen beförderten im Monat Juli 7,972,000 Personen (1910: 7,756,456) und nahmen an Transporterlösen ein total 18,104,000 Fr. (1910: 17,987,290 Fr.). In den 7 Monaten Januar bis Juli 1911 beförderten die Bundesbahnen 48,010,172 Personen oder 1,850,388 mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Gesamteinnahmen in den Monaten Januar bis Juli betragen 107,005,974 Fr. oder 5,015,921 Fr. mehr als in denselben Monaten des Jahres 1910. Die Betriebserlöse bis Ende Juli belaufen sich auf 67,412,770 Fr. oder 4,786,480 Fr. mehr als im nämlichen Zeitraum des Vorjahres. Der Ueberschuss der Betriebserlöse über die Betriebsausgaben in der Zeit vom 1. Januar bis 31. Juli des laufenden Jahres beläuft sich auf 89,593,203 Fr. gegen 89,376,162 Fr. im Jahre 1910.

## Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 30. Aug.: 10,772. Arosa. Amtliche Fremdenstatistik vom 2. Aug. bis 8. Aug.: Deutschland 453, England 97, Schweiz 315, Russland 54, Holland 15, Italien 12, Frankreich 17, Oesterreich 35, Belgien 4, Dänemark und Skandinavien 1, Amerika 3, andere Staaten 8. Total 954.

Fontesina. Offizielle Fremdenstatistik. Vom 20. bis 21. August: Deutschland 1089, England 194, Schweizer 767, Franzosen 194, Holländer 118, Belgier 28, Russen 297, Oesterreicher und Ungarn 159, Portugiesen und Spanier 33, Italiener und Griechen 103, Dänen, Schweden, Norweger 1, Amerikaner, Angehörige anderer Nationalitäten 23. Total 3,061.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. 12. Aug. bis 18. Aug.: Deutsche 1089, Engländer 194, Schweizer 767, Franzosen 194, Holländer 118, Belgier 28, Russen 297, Oesterreicher und Ungarn 159, Portugiesen und Spanier 33, Italiener und Griechen 103, Dänen, Schweden, Norweger 1, Amerikaner, Angehörige anderer Nationalitäten 23. Total 3,061.

St. Moritz. Statistik. Die amtliche Zählung des Kurvereins zeigt für den 18./19. August folgende Frequenz:

Deutsche	1911	1910
Engländer	1898	1464
Schweizer	261	240
Franzosen	266	320
Holländer	573	407
Belgier	73	54
Russen	94	105
Oesterreicher und Ungarn	270	165
Portugiesen, Spanier und Griechen	302	294
Italiener	23	21
Dänen, Schweden und Norweger	481	414
Amerikaner	15	10
Angehörige anderer Nationen	527	476
	87	49
	Total	4868 4019

## Warnungstafel.

Obacht! Taschen zu! Es wird uns mitgeteilt, dass der Verlag von Stünzi's Hotelführer der Schweiz in Schaffhausen z. Z. damit beschäftigt Einzugsmandate und Instruktionen an die Hotels zu versenden. Der Schaffhauser Verlag befindet sich bei seinem Vorgehen in bedienenswerter Gesellschaft, denn mit dem gleichen Trick versucht neuerdings auch der Verlag der berühmten Internationalen Touristen-, Reise- und Badezeitung, Berlin, seine eigene Kasse einigermaßen aufzufüllen. Beide Firmen rechnen jedenfalls dann, während der Hochsaison bei den Hoteliers weitgehendes Entgegenkommen gegenüber ihren Zudringlichkeiten zu finden. Peinliche Vorsicht und Prüfung aller zur Vorweisung gelangenden Nachnahmesendungen scheint daher momentan mehr denn je am Platze zu sein.

## Briefkasten.

An W. W., London. Wir verdanken Ihre Zusage vom 21. August, können sie jedoch nicht verwerten, da wir Anonymes prinzipiell nicht aufnehmen.

## Les médailles de mérite pour employés

peuvent, dorénavant, être commandées en tout temps. Terme de livraison 15 jours.

Pour 5 à 10 années de service médaille ou broche bronze  
 \* 10 à 15 \* \* \* \* \* d'argent  
 \* 15 à 20 \* \* \* \* \* d'or  
 \* 20 années ou plus une montre en or.

Bulletin de commande à disposition au Bureau central.

## An unsere verehrl. Abonnenten.

Um Verspätungen und Beschwerden über unrichtige Zustellung des Blattes zu vermeiden, ersuchen wir unsere verehrl. Abonnenten, Adressenänderungen bis spätestens Freitag Mittag zur Kenntnis der Expedition zu bringen. Später einlaufende Änderungen können für die nächste Nummer nicht mehr berücksichtigt werden.

## BASEL, Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhofe, Zentralheizung, 90 Betten von Fr. 2,50 an.

## AVIS.

Avant d'acheter en Suisse ou à l'étranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hôtels-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'établissement que vous proposez. L'Hôtels-Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.

<sup>2)</sup> Wir entnehmen diesen Aufsatze dem trefflichen Buche „Der gedeckte Tisch“ von H. J. von Arnim; Paul Hartungs Verlag, Gotha.

**Hotel- & Restaurant-Buchführung**  
Amerikanisch, System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Handbücher von Anerkennungs-schreiben, Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratis-prospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher, siehe nach auswärts. Alle Geschäftebücher für Hotel auf Lager.  
H. Frisch, Zürich I  
Bücherexperte, H 1123

**Zauber-Glocken EXTRA**  
Prachtglanz u. Lederconservierung von höchster Vollendung.  
G. Zoller, Aarau.  
Preis Fr. 1.50 per Kilo. — Gratismuster. (Ue 9900)

**F. Trümpler, Comestibles, Glarus**  
offert: (Ue 9729)  
Bulgaren-Eier p. Taus. Fr. 90  
ab Buchs. per Kg. Fr.  
Kur-Schinken, Prager. 3.20  
Salami . . . . . 4. —  
Fische, Geflügel, billigste Tagespreise  
ab Glarus, franko jeder  
Schweizer Talbahnstation.

**Tafel- & Koch-Butter**  
Beste Qualität  
Liefen in jeder Quantität  
und zu niedrigsten Preisen  
**SCHWEIZ MOLKEREIEN**  
RENNEN (WAAD)  
Vorteilhafte Bezugsquelle.  
(Ue 103 L) 1085

**Montreux.**  
L'agence immobilière Henri Veillard à Montreux est chargée de la location de 3 hôtels de 65, 40 et 20 lits. Ces bâtiments peuvent aussi être utilisés comme pensionnats.

**Zu verkaufen: Billard**  
2.30/1.16 m. Spielfläche, dunkel Eichen mit Goldlinien, samt Kugeln, Spielstücken, Ständer und schönem, zweiarmigem Messingleuchter. Fassend für Privathaus oder feines Hotel. Auskunft unter 0 6569 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. J 16

**Postkarten-Ständer**  
für 10 Sorten  
auf das Buffet zu stellen, elegant, vernickelt, handlich, Fr. 6. — per Nachnahme franko.  
Photo- u. Karten-Zentrale Zürich.

**Hôtel à louer**  
A louer pour le 18 Décembre 1911, l'Hôtel de Ville d'Estavayer-le-Lac. Cet établissement, siège du Tribunal et de la Justice de Paix, est situé au centre de la ville, à l'intersection des routes de la gare et des bateaux à vapeur et à proximité du bâtiment des Postes. Clientèle et réussite assurées. J 35  
La mise aura lieu au dit Hôtel, mercredi 13 septembre prochain, à 2 heures de l'après-midi.  
Pour renseignements, s'adresser au secrétariat communal. H 4 E

**BASEL HOTEL STORCHEN**  
Einziges Haus mit Garten im Zentrum der Stadt. Ruhige Lage. 130 Betten von Fr. 2.50 an. Moderner Komfort. Prima Küche und Keller. Grosses Café-Restaurant. 8 Billards. Pilsner und Münchner Bier direkt vom Fass. Vollständig umgebaut und renoviert. — Omnibus. — Tram No. 1 und 5.  
**G. Jaekle, Besitzer.**

**GEBRÜDER HOEHL**  
GEISENHEIM  
**Hoehl** Extra Dry  
Generalvertreter für die Schweiz: **Adolf Maier, Weissenbühlweg 12, Bern.**

**Hotel-Versteigerung**  
Montag, den 4. September 1911, nachmittags 2 Uhr, wird das gut renommierte, prachtvoll gelegene  
**Waldhotel Pradaschier**  
60 Fremdenbetten enthaltend, auf öffentliche, freiwillige Versteigerung gebracht. Die Gant findet in Churwalden im Hotel selbst statt. Die Gantbedingungen können inzwischen beim Unterzeichneten eingesehen werden. Zahlreiche Kaufliebhaber erwartet  
pr. Aktiengesellschaft  
Chur, den 14. August 1911 **Waldhotel Pradaschier**  
J 26 L. Hemmi, Kasernenverwalter.

**HOTEL zu verkaufen.**  
Infolge Übernahme eines anderen Geschäftes ist das bestbekannte  
**Hotel Kurhaus Bären**  
in Aeschi ob Spiez am Thunersee, mit ca. 70 Fremdenbetten, prima Mobilien, grossem Garten und Umschwung, Dependenzen, direkt an vier Hauptstrassen und allerhöchster Nähe der Post und Telegraph gelegen, zu verkaufen. Passendes Objekt für Hotelier mit Wintergeschäft im Süden. Günstige Bedingungen. Nähere Auskunft durch den Besitzer **W. Ringler**, Hotel Krone in Spiez.

**Zu verkaufen**  
Familienverhältnisse halber ein in vollem Betrieb stehendes  
**Hotel-Pension mit grosser Restauration**  
in der Nähe von Lugano. Feinst komplett eingerichtet. Seltene Gelegenheit. Anzahlung Fr. 30—40,000. Anfragen an: Postfach 6401 Lugano. (H 800)

Ue 10825 Garantiert reiner  
**Schweizer Alpenrahm**  
Weltbekannt  
als Schlagsahne, zu Süspspeisen u. Glaees  
Höchst ausgiebig  
infolge seines hohen Fettgehaltes  
Unentbehrlich  
für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries  
Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit  
Zu beziehen in **Delikates-Geschäften** oder direkt bei der  
**Berner Alpenmilch-Gesellschaft**  
Stalden (Emmenthal, Schweiz).

**Hôtelier** marié, très expérimenté, femme très capable, propriétaire d'un hôtel de premier rang sur la Riviera, ayant dirigé pendant nombreuses années un hôtel balnéaire très important (400 chambres).  
demande pour saison 1912 — Mai-October —  
**Location, Gérance ou Direction.**  
Excellents rapports avec bonne clientèle. Références de premier ordre. Adr. les offres à l'Administration du journal sous chiffres H 774 R. H

**Altrenommiertes Hotel in Weggis**  
direkt am See, mit prachtvollem Garten, ganzen Sommer überfüllt, wird krankheitshalber mit Fr. 40,000 Anzahlung an tüchtige Fachleute verkauft; auch für  
**Brauereien feine Acquisition**  
Offerten von Selbstkäufern sub B L 640 an Rudolf Mosse, Basel. J 41

**ETAT BELGE**  
Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels le "Jan Breydel" et le "Pietre De Coninck", les plus rapides paquebots faisant le service entre l'Angleterre et le Continent et la "Princesse Elisabeth" qui détiens longtemps le record mondial de la vitesse. Télégraphie Marconi et service postal à bord de chaque paquebot. H 1089  
Pour renseignements, guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albansgraben No. 1, à GALE.

**Durch Direktion, Pacht oder Kauf**  
kann in Süddeutschland ein feines und bedeutendes Hotel in grosser Stadt mit Jahresverkehr und internationalem Publikum übernommen werden. Vorzügliche Gelegenheit für tüchtige, kapitalkräftige Fachleute.  
Offerten unter H 999 R befördert die Expedition ds. Bl.

Pour cause de maladie du propriétaire  
**à vendre de suite excellent hôtel II<sup>me</sup> rang**  
dans localité importante de la Suisse Romande. Bâtimens en bon état, situation unique près de la gare, clientèle très nombreuse, choisie et régulière, ancienne réputation, forts bénéfices prouvés. Affaire exceptionnelle. — Ecrire sous R 25655 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. Ue 11325

Etude de Me. Clerc, notaire à Evian-les-Bains, et de Me. Emile Masson, docteur en droit, avoué à Thonon-les-Bains.  
**A vendre par licitation**  
le lundi, 4 septembre 1911, à deux heures du soir, en l'étude de Me. Clerc, notaire à Evian-les-Bains  
**Hôtel de l'Ancre**  
avec tout le mobilier le garnissant, sis à Evian-les-Bains, à l'angle des rues de la Source et du Port, comprenant au rez-de-chaussée salle de restaurant, cuisine et cave, quatre étages et galetas. Mise à prix: 15,000 francs. — S'adresser à Me. Clerc, notaire, ou à Me. Masson, avoué. J 28

TELEPHON N° 4935  
**CALOR & FRIGOR**  
RUD. LINDER, BASEL  
ERZIELT  
**GROSSE ERSPARNISSE**  
DURCH  
**Kontrolle**  
von  
**Centralheizungen**  
im jährlichen  
**Abonnement.**

Für ein Altersheim in Süddeutschland mit ca. 200 Betten, wird zum baldigen Eintritt eine tüchtige  
**zweite Haushälterin**  
mit einem monatlichen Anfangsgehalt von 60 Mk. nebst freier Station gesucht. Dieselbe hätte hauptsächlich die Arbeiten des Hauspersonals zu überwachen und auch der ersten Haushälterin in deren Funktionen an die Hand zu geben. — Gefl. Offerten von Personen, welche in ähnlichen grossen Anstalten oder von Hotels erfolgreich tätig waren, werden unter Beilage von Zeugnisabschriften, Referenzen, Alters- und Religionsangabe unter F O 650 an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** erbeten. J 33

**Junges Schweizer-Ehepaar**  
in allen Zweigen des Hotelbetriebes durchaus erfahren und selbständig, beide gegenwärtig in grossem Hotel-Unternehmen als  
**Buchhalter-Sekretär u. Gouvernante-Directrice**  
tätig, suchen gestützt auf prima Referenzen dauerndes Engagement zur Führung eines guten mittelgrossen Jahres- event. Saisonsgeschäftes. Suchende sind tüchtige, arbeitsame, im Umgang mit Fremden erfahrene, liebenswürdige Leute. — Offerten unter Chiffre Z 6659 Y an Haasenstein & Vogler, Bern.

**A vendre ou à louer un Hôtel**  
situé au bord du Lac Léman, vue étendue, 100 lits. Confort moderne. Ecrire sous chiffre H 3722 à Haasenstein & Vogler, Lausanne. J 37

**Telegraphistinnen u. Postgehilfinnen für die Winteraison**  
vermittelt (schnellens und billig das Stellenvermittlungsbureau & Plazierungspatrontat S. P. D. in Mailers. J 2

**Hotel zu verkaufen.**  
Aus Altersrücksichten ist ein altbekanntes, bestrenommiertes, erster  
**GASTHOF**  
mit prima Restauration, grossem Tanz- und Speisesaal, Stallung, Remise, Umgelände und ausgezeichnetem rentierender Brückenweg zu verkaufen. Das Objekt, seit über 30 Jahren in den gleichen Händen, ist in einer grösseren, industriereichen Ortschaft nahe St. Gallen, direkt am Bahnhof gelegen. Telefon- und Telegraphenbureau im Hause. Rendite kann buchmässig nachgewiesen werden. Das Geschäft bietet jüngeren, tüchtigen Fachleuten, die in der Lage sind, eine grössere Anzahlung zu leisten, eine vorzügliche Existenz. — Seriosen Reflektanten erteilt nähere Auskunft der Beauftragte **Hans Frick**, Bücherexperte, St. Gallen, Poststrasse 4. Ue 11495

**Ganze und halbe Hammel**  
empfiehlt täglich in nur erster Qualität  
**J. König, Metzger, Zürich.**  
Fleischhalle. J 22

**Zentralheizungen**  
aller Systeme erstellen unter Garantie  
**MOERI & Cie Luzern**

**Pour Pension ou Clinique. Occasion favorable.** A VENDRE pour cause de départ plusieurs lits en bon état d'entretien avec ou sans matelas, ainsi que d'autres meubles à des prix très bas. — Offres à Mme. Prof. Merminod, Clinique Engeried, Bern. J 28

**Prachtvolles Berghotel**  
140 Betten, prima möbliert, in unvergleichlich schöner Lage der Zentralschweiz, mit prämierten Mineralquellen, ärztlich bestens empfohlen, grossen Wäldern und eigener Milchwirtschaft, wird, nach gemachtem Vermögen und Altershalber, unter sehr coulanten Bedingungen an tüchtige Hand verkauft. — Gefl. Offerten unter Chiffre H 1446 R an die Expedition ds. Bl.

**Pension à louer à la Riviera.**  
Situation centrale, plein midi, avec jardin, entièrement meublée, avec tout le confort, 22 lits de maître. Loyer 5000 francs. S'adresser: **Calvanna, Hôtel Alpina, Tschierschen près Coire.** 789

**Zu verkaufen im Berner Oberland**  
eine altrenommierte, sehr rentable, hauptsächlich von englischer u. amerikanischer Kundschaft gut frequentierte  
**Hotel-Pension.**  
(150 Betten). Sehr seriöses Geschäft. Saisondauer April-October. **Vermittler verboten.** — Offerten von kapitalkräftigen, fachkundigen Selbstreflektanten befördert die Exp. ds. Bl. unter Chiffre H 762 R.

**Directeur d'hôtel**  
marié, allemand, grande expérience, parlant les langues, cherche position. Pendant 8 ans à l'hôtel Richemond, Genève, dont 6 ans comme directeur et depuis 3 ans et demi directeur de l'hôtel d'Iéna, Paris. Demander renseignements à **Mr. Armléder**, propriétaire Hôtel Richemond, Genève et **J. M. Schöffel**, administrateur délégué Hôtel d'Iéna, Paris. H 810

Erfahrener Hotelier mit sehr tüchtiger, eigener Beihilfe, sucht  
**Pacht oder Gérance**  
eines nachweisbar gutgehenden Wintergeschäftes. Mitteilungen unter Chiffre Z 3957 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern.

**Chef de Réception.**  
Suche für meinen Chef de Réception Winterstelle in gleicher Eigenschaft oder als Kassier in erstkl. Haus.  
**H. Lüdi, Direktor, Dolder-Grand-Hôtel, Zürich.**

**Hotel-Direktor**  
Fachmann, gesetzten Alters, seit Jahren Leiter bedeutender Häuser Italiens und der Schweiz, sucht zum Herbst analoge Stellung. Prima Referenzen weltbekannter Hoteliers.  
Gefl. Offerten unter Chiffre H 799 R an die Exp. ds. Bl.

# Orfèvrerie Wiskemann

U-9021

Seefeldstr. 222 **ZÜRICH V** Telephon 2352

**Fabrik stark versilberter Bestecke  
und Tafelgeräte.**

**Wiederversilberung und Reparaturen.**



## Für jedes Hotel unentbehrlich

ist ein gutes Desinfektionsmittel.

**Automors** desinfiziert giftfrei und geruchlos!

**Automors** reinigt die Luft!

**Automors** vertreibt Fliegen u. andere Insekten!

In allen Drogerien, Apotheken usw. erhältlich;  
wo nicht erhältlich, direkter Versand durch:

**C. C. Denner-Meier, Zürich II**  
Generaldepot.

Vollständige  
Vertilgung der **Schwabenkäfer**  
**Pulver J. Siauve**

3, Place Bovin, 3. St. Etienne (France)

Dieses Produkt vernichtet sicher alle Schwabenkäfer (und deren Eier), wie gross auch deren Verbreitung sei. U-8310

Leichter, gefährloser Gebrauch.  
Mehr als 2000 Referenzen von Hotels, die nach Gebrauch völlige Vernichtung besaßen. Caracolat

Preis: 1 kg. Fr. 8.-; 2 kg. Fr. 14.-; 3 kg. Fr. 20.-; 6 kg. Fr. 38.-

MAISON FONDÉE EN 1829.



**MAULER & CIE**  
MOTIERS-TRAVERS  
(Suisse). 1117

**Es gibt kein  
Hotel**

und keine Wirtschaft, wo die Gäste nicht schon Um-  
194 schau nach

**Lambrechts  
Wettertelegraph**

gehalten haben, denn der gebildete Reisende ist gewöhnt, ihn in allen guten Häusern zu finden! Genaue Wetterprognose 36 Stunden früher! - Verlangen Sie Prospekt!

**C. A. Ulbrich & Co., A.-G.**  
Zürich II und Singen am Hohentw.

**Hotel- und Restaurant-  
Buchhaltung**

Amerikanisches System, Neuanlage, Nachtragung zu Pauschalsummen, erste Referenzen. U-6739 u. 1413

**E. Muggli-Isler,**  
Bücherexperte,  
Zürich I, Werdmühlplatz 2.

**EXTRACT MONOPOL**  
Feinste Tafelsauce  
bestes Kochhilfsmittel

**A. G. MONOPOL**  
Gutenberg (Kt. Bern)  
U-9632

**Kleinerer Landgasthof**

mit vollständigem Mobiliar u. guter Reisenden-Frequenz in industrieller Gegend ist per 1. Okt. an tüchtige Wirtsleute zu verpachten.

Reflektanten wollen sich unter Chiffre P5066 Q um nähere Auskunft melden bei Haasenstein & Vogler, Basel. J-12

**Unika**  
das Musikinstrument der Zukunft.

Erstklassiges elektr. Klavier mit Violine u. Mandoline, welche nach Belieben verwendet werden können.

**Unbezahlbar** für intime Konzerte, Hochzeitsanlässe, soirées dantesques etc. etc. U-1143

Lager und Alleinvertretung bei  
**Hug & Cie.**  
Basel

Abteilung für Orchesters u. elektr. Klaviere.

Reine, frische Tafel- und Kochbutter,  
**Alten, fetten Schweizer Sbrinz-Relb-Käse**  
(so gut wie Parmesan, aber billiger) liefert

**Otto Amstad in Beckenried** (Unterwalden).  
"Otto" ist für die Adresse notwendig. (U-10758)  
1085 Grand Prix Weltausstellung Mailand 1906.

**CEYLINDO  
TEA**  
A PERFECT TEA.

8 verschiedene Qualitäten.

In Kisten von 5, 10, 20, 30 oder 50 Kilos.

Zu inclusiven Preisen franco Fracht, Zoll und jeglichen Spesen ins Haus überall hin geliefert.

Man verlange Preise und Gratis Muster.

Alleinige Exporteure  
**Kearley & Tonge, Ltd.,**  
Hauptstädt - LONDON: MITRE SQUARE, E.C.  
Indische Filiale. CALCUTTA: 10, Government Place.  
Ceylon Filiale. COLOMBO: Union Place.  
Englische Filialen. 330  
Man richte alle Anfragen an das "Continental Department":  
Mitre Square, London, E.C.

(U-10395)

**Plus de maladies contagieuses**  
par l'emploi de  
**l'Ozonateur.**

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

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

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

Nombreuses références.

Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boul' Helvétique, Genève.**

**Weinhandlung  
Albert Bächler & Cie  
Kreuzlingen**  
GEGRÜNDET 1843

Spezialität:  
**FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE**

GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON  
**J. CALVET & C<sup>ie</sup> BORDEAUX**  
FÜR BORDEAUXWEINE

BEAUNE - CÔTE D'OR -  
FÜR BURGUNDERWEINE

COGNAC  
FÜR COGNAC

**HERM. TRAPET, BONN/RHEIN**  
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

(U-10652)

Streng reelle Bedienung versichern den tit.  
Hotels, Sanatorien und Pensionen bei Bedarf in

**EIER**

zum Kochen und Trinken. Lieferung in jedem Quantum, garantiert nur kontrollierte Ware.

Erstklassige Referenzen.

**Wenger & Hug, Cümligen bei Bern**  
Spezialgeschäft für Eierversand. 633

**Universal-Kistenöffner**  
auch vorzüglicher Türheber  
Produktion pro Jahr mehr als 50,000 Stück

Stück nur Fr. 5.-

Vorzüge:  
Ganz aus Stahl. Kistenmeissel, Nagelzieher, Hammer und Beil in einem Werkzeug vereinigt.  
zum Graben v. Löchern in weicherem Boden, statt Pickel etc., viel schneller als bisher. \* \* \*

**LIGADO** herrlichstes und erfrischendstes Desinfektionsmittel der Gegenwart. **Ligado** tötet alles Ungeziefer.

**H. Tröger, Handel- und Agenturen in Bauartikeln, Zürich V.**

**J. BOLLINGER**  
MARQUE DU BOUQUIN  
Ay-Champagne

Dry Extra-Quality Extra-Quality Brut 1904

DEPUIS 1829

Die Qualitäts Marke. Die Marke der Sportsmen.

Représentant général: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.**

**THORNE'S  
SCOTCH WHISKY**  
Old Vat No. 4 - Scottish Arms

**"As invigorating as the Swiss Air"**

General Agency: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.**

**Bad-Schwimm-Seife** **Savon liège p. Bains**

Feinst parfümiert, Délicieusement parfumé  
U-1371. Rosa oder weiss. Rose ou blanc.  
Von untenstehender Grösse. De la grandeur ci-dessous.

zu Fr. 25.- die 500 Stück  
fco., gegen Nachnahme

à Fr. 25.- les 500 morceaux  
fco., contre Remboursement

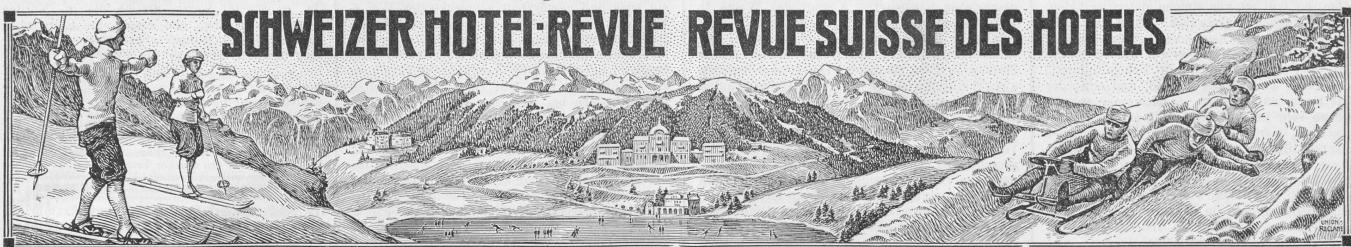
Jules Masson, 9 Avenue Druey, Lausanne.

**Hotel- und Restaurant-Buchführung**

techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbuch, Hotel-Korrespondenz, Maschinenschreiben (33 Schreibm.) Menukünde, Kontrollwessen, Rundschrift, Bankverkehr etc. Gründliche und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolg garantiert. Wiederholungskurse und Zeugnisse kostenlos. Man verlange Prospekt. J-25

**C. A. D. Gademann's Schreib- und Handelsschule**  
Abt. Hotelfachkurse **ZÜRICH I.** Gessnerallee 50.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Le miel d'abeilles.

(Corresp.)

Les exigences d'une bonne maison sont très variées, notamment en ce qui concerne la nourriture et l'entretien. Elles augmentent chaque jour, subissant les exigences de la changeante mode. Cependant, il en est qui durent depuis tout temps, et qui sont bien plus anciennes que la maison elle-même. Dans le nombre, il faut en tout cas compter le miel d'abeilles pur, car depuis des siècles, il fait partie intégrante du menu d'un bon hôtel d'étrangers. Il y a des choses dans un hôtel, comme du reste dans la vie en général, qui ne passent jamais de mode, parce qu'elles sont réellement bonnes, et que leur emploi est absolument rationnel. Tel est incontestablement le cas du miel d'abeilles. C'est pourquoi nous nous enregistrons avec satisfaction et nous louons les efforts souvent considérables que fait chaque année le maître d'hôtel prudent afin de servir sur la table du déjeuner un miel d'abeilles pur et aromatique. C'est là un article qu'aucun succédané ne saurait remplacer.

Les efforts des apiculteurs suisses pour fournir sur le marché — aujourd'hui très élargi — un produit naturel pur et impeccable se sont multipliés dans la mesure où la connaissance de la salubrité et de la nécessité absolue du vrai miel d'abeilles s'est répandue dans toutes les couches de la population. Et, d'après toutes les preuves que nous avons sous les yeux, les apiculteurs y sont parvenus d'une façon toujours plus complète. Néanmoins la nature elle-même met une limite à ces efforts en accordant une récolte de miel plus ou moins forte. D'après les statistiques établies par la Société des apiculteurs suisses, la récolte de miel en 1911 a été malheureusement pas du tout ou très peu satisfaisante.

Sur 284 localités contrôlées, 11 seulement, c'est-à-dire à peine 4%, ont pu remplir la rubrique "très bien"; 34 localités, soit environ 12%, ont annoncé "bien" et le reste, soit 84%, n'a pu inscrire que "moyen" ou encore bien moins que cela.

Grâce toutefois à l'excellente organisation de la Société des apiculteurs suisses, il sera néanmoins possible, malgré la récolte défavorable, de livrer aux amateurs — autant que le permettront les stocks — un produit naturel d'une finesse irréprochable. Tous les miels des producteurs de la Société sont en effet contrôlés deux fois au point de vue de la pureté absolue, d'abord au service technique du contrôle, où le miel est dégusté par le chef ou contrôlé du miel, et secondement par l'analyse chimique. On a institué également des services d'analyse chimique dans presque tous les laboratoires de la Suisse. La façon de procéder est analogue à ce qui se passe avec les vins. L'analyse chimique ne peut pas se passer, pour obtenir une certitude absolue, de la dégustation professionnelle.

Ces bons moyens de contrôle servent aussi bien les intérêts du commerce que ceux des consommateurs. Le consommateur est assuré de ne manger que du miel véritable et tout à fait pur. Quant au commerçant, il peut être assuré d'un écoulement plus facile de ses produits sérieusement contrôlés. Une organisation aussi bien comprise du commerce suisse du miel est un véritable bienfait pour le public. Chacun sait où il peut se procurer du miel parfaitement pur. Les succédanés si fréquents autrefois ont maintenant disparu des tables de la plupart des bonnes maisons. La cause doit en être cherchée en bonne partie dans les tableaux-réclame que le maître d'hôtel avisé suspend dans sa salle à manger. La Société suisse des apiculteurs délivre ces tableaux-réclame, et beaucoup de voyageurs recherchent les dits tableaux afin d'être certains de consommer le miel auquel ils sont accoutumés.

Grâce à sa façon rationnelle de se comporter, l'apiculture suisse a fait d'énormes progrès ces dernières années. C'est à elle que l'on doit, entre autres avantages, que l'industrie hôtelière suisse s'est acquise avant d'autres pays la renommée de fournir à ses clients un miel exquis et de première qualité. Sous ce rapport, il existe entre elles deux un mouvement d'échanges indéniable. Les apiculteurs, étant assurés d'écouler facilement leurs produits, sont également en mesure de réaliser de réels progrès dans leur exploitation. Ils le pourront d'autant plus que l'augmentation régulière de la consommation du miel d'abeilles pur est non seulement une affaire de gourmandise, mais encore, et à un degré tout aussi considérable, une question d'hygiène. — Le miel d'abeilles pur est non seulement un mets agréable pour l'homme bien portant et un plaisir gastronomique, c'est encore un véritable médicament pour beaucoup de malades.

Hôteliers et paysans.

Dans l'extrait du procès-verbal de la séance du Comité du 10 avril 1911, nous avons publié une note approuvant les démarches entreprises par l'Union suisse des sociétés de consommation pour lutter contre le renchérissement des denrées alimentaires, et assurant l'Union de notre appui dans cet ordre d'idées. Cette note, destinée en première ligne à nos membres, a fourni l'occasion à un correspondant du "Paysan suisse" de se livrer, dans le numéro d'août, à certains commentaires sur la Société suisse des hôteliers.

Nous nous épargnerons la peine de reproduire les aimables élocubrations de l'auteur de cet article; nous nous bornerons à lui dire qu'il se trompe très fort s'il se figure que seuls quelques "gros capitalistes profitards de l'industrie hôtelière" ont à souffrir du renchérissement actuel de la vie. Au contraire, le grand hôtelier peut plus facilement que quiconque supporter les cours élevés du marché; par contre ce sont les propriétaires de petits et moyens hôtels ou pensions qui sont atteints lourdement, très lourdement par le renchérissement des denrées. Le petit hôtel est bien moins en état de faire supporter à ses hôtes le surcroît de charges qui lui échoit, parce qu'il doit soutenir la concurrence avec l'étranger. La Suisse n'étant pas en mesure de suffire elle-même aux besoins de sa consommation, notre industrie hôtelière, pour rester à la hauteur de sa tâche et remplir d'une manière satisfaisante les exigences que l'on fonde sur elle, doit importer de grandes quantités de denrées de l'étranger. Les tarifs douaniers élevés atteignent donc principalement le petit hôtelier, et ne le protègent pas comme le paysan.

L'assertion de l'auteur de l'article selon laquelle le profit que retire l'agriculture suisse du mouvement des étrangers est minime, ne peut être avancée que par quelqu'un dont l'abondance de renseignements sur la matière ne trouble pas le cerveau. L'Union suisse des paysans elle-même a déjà cherché depuis longtemps à persuader ses membres de voter une plus grande attention à la culture des produits nécessaires à l'industrie hôtelière. Quant à la quantité d'ouvriers agricoles que l'industrie hôtelière enlève à l'agriculture, elle est extrêmement minime, comparativement à celle des agriculteurs qui désertent les champs pour la fabrique.

Avant de conclure, nous tenons encore à faire remarquer au correspondant du "Paysan suisse" que nous n'avons pas besoin d'un tuteur pour surveiller nos actes. Nous continuerons à nous dispenser de demander d'abord à l'Union des paysans ce que l'hôtelier suisse doit ou ne doit pas faire. Toutes les questions importantes sont tranchées par notre assemblée générale à laquelle chacun de nos membres a libre entrée. Jusqu'ici, chacun des orateurs, même parmi ceux qu'on nomme "les meilleurs éléments", s'est exprimé d'une manière absolument opposée à celle de l'auteur de l'article auquel nous faisons allusion.

Petit trou très cher.

Les journaux français accusent volontiers la Suisse d'exploiter sans merci les touristes qui viennent y villégiaturer en été.

Il nous semble cependant que nos hôteliers demeurent bien loin en arrière de leurs collègues de France, si l'on en juge par l'article suivant que publie l'Echo de Paris:

Il fait chaud, trop chaud. Allons à la mer. Au moins, nous aurons la brise...

Dans les forêts que leur souffle balance Les brises du matin célèbrent leur retour.

En effet, vers deux heures du matin, la plage est délicieuse; mais on la paie cher, la brise du matin, et même celle du soir! Les pancartes apposées aux murs des chambres d'hôtels, et qui indiquent tous les "suppléments" dont on rançonne aujourd'hui le malheureux baigneur, en sont une preuve.

Voici un avis pris dans une chambre minuscule, sans vue, comptée 20 francs par jour, sans les repas:

1° Un franc par jour pour l'éclairage. (C'est-à-dire les bougies, la localité dont il s'agit ignorant encore l'électricité).

2° Pour une lampe, 2 fr. par jour;

3° Pour un lit d'enfant, 2 fr. par jour;

4° Pour un chien, 2 fr. par jour. Ceux-ci devront être tenus en laisse ou bien seront chassés de l'établissement. L'entrée des salons leur est interdite. S'ils étaient l'objet de réclamations, la direction se verrait obligée de ne pas les admettre;

6° La direction se réserve le blanchissage du linge des clients dans l'hôtel même. Les blanchisseurs étrangers à l'hôtel n'y seront pas reçus;

7° Il sera perçu 1 franc pour toute bouteille de vin apportée du dehors et ouverte dans les chambres; 0 fr. 75 pour une bouteille d'eau minérale; 3 fr. pour une de liqueur;

8° Les pensionnaires arrivant en retard aux heures des repas paieront un supplément de 1 fr. par personne et par repas.

Rien n'est laissé au hasard, tout est prévu. Et il faut admirer profondément le rédacteur de ce règlement qu'accepte sans murmurer la foule des voyageurs bénévoles.

Dans un autre hôtel, même avis, mêmes servitudes, avec cette variante:

"Les personnes qui désirent prendre leurs repas dans la véranda, afin d'avoir la vue de la mer, paieront un supplément de 1 fr. par jour et par personne."

Sur la carte du jour: Melon: 1 fr. 75 la tranche! (Nous ignorons le prix des poires.)

Quant on est resté un mois dans cette maison de détention, si peu courtoise, si sévère, on est heureux de retrouver Paris.

... On d'aller en Suisse, ajouterons-nous. (Le Peuple.)

Fremdartige Einnachmethoden.

Von M. Kossak.

Nachdruck verboten.

Als ich vor einer Reihe von Jahren ein paar bekannten Damen erzählte, dass ich im Sommer zuvor über hundert verschiedene Sorten von Einnachem bereitet hätte, begegnete ich der äussersten Verwunderung. Dessen ungeachtet hätte ich meine Sammlung leicht noch vermehren können, sofern ich mir noch verschiedene Sorten ausländischer Früchte verschrieben und diese nach Nationalrezepten einnach gemacht hätte. Allerdings hatte ich vielfach auch solche benutzt, aber im grossen und ganzen mehr für heimische Früchte, die übrigens auch häufig in fernen Weltteilen verwendet werden. Denn manche exotische Fruchtconserven fabriziert man ja ausschliesslich bei uns, wie in Frankreich, Russland usw. für den überseeischen Handel. Während sie in ihrem Herstellungsort gänzlich unbekannt sind, werden sie dort, wohin man sie importiert, als Nationalkonfekte in Massen verkauft. Andere freilich bereitet man wiederum nur im Auslande, teils aus eingeführten, wie dort heimischen Früchten. Da es meinen Leserinnen vielleicht Vergnügen gewähren dürfte, ausser den üblichen Gelees, Marmeladen, Dunstfrüchten usw. auch Konserven nach fremdartigen Methoden herzustellen, so will ich an dieser Stelle von einigen erzählen, die ich auf meinen weiten Reisen kennen gelernt, und da ich das Einnachen von jeher gewissermassen als Sport betriebe, sämtlich erprobt habe.

Wohl das seltsamste Einnachem, von dem ich je gehört habe, ist das javanische Schiswei. Wenn ich jemand die Anweisung dazu mitteile, so erregt ich allemal Entsetzen damit, gab ich es aber den männlichen Persönlichkeiten zu kosten, so hat es ihnen ausnahmslos vorzüglich geschmeckt. Man verwendet dafür lediglich weisse oder gelbe Früchte: feine Birnen und Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, oder gelbe Pfäffchen, wie z. B. Reinekläuden, Melonen, Ananas, gelbe süsse Kiwis, und allenfalls auch ein paar feste und grosse gelbe Himbeeren. Stachelbeeren und Johannisbeeren dagegen eignen sich nicht dafür. Je mehr verschiedene Früchte man nimmt, desto feiner ist der Geschmack, indessen kann man das Schiswei auch aus nur wenigen Fruchtarten herstellen; drei bis vier Sorten aber müssen verwendet werden. Die sämtlichen Früchte werden nun sorgfältig geschält und von den Steinen, respektive dem Kernhaus befreit — Aprikosen und Pfirsiche schneidet man auf die Hälfte, grössere Äpfel und Birnen in vier Teile und Melonen und Ananas in halbhühnerlange, dicke Streifen — worauf man Zucker in der Gewichtsmenge der Früchte in möglichst wenig Wasser klärt und zu dickem Sirup kocht. In diesem werden die Früchte nahezu, aber doch nicht ganz weickgekocht. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, lässt sie gut abtropfen und packt sie bunt durcheinander in kleine Steintöpfchen; jedes Töpfchen ist als eine Portion gedacht, die später auf einmal verbraucht werden muss. Den Saft lässt man nochmals dick, etwa wie zu Gelee, einkochen. Nunmehr giesst man in diesen dicken Saft ganz feinen Jamaika-Rum und klares heisses Schöpentalg — auf eine Obertasse Saft 1/4 Tasse voll Rum und ein Esslöffel voll Talg — rührt alles gut um und schüttet es über die Früchte. Die Töpfchen werden aber nicht ganz vollgegossen, es muss vielmehr über dem Spiegel ein fingerhoher Rand leer bleiben. Nach fünfzehn Minuten giesst man diesen mit siedendem reinem Schöpentalg voll und verbindet nach dem Erstarren desselben die Töpfchen mit Pergamentpapier. Das Schiswei hat, wie ich schon sagte, einen ausgezeichneten Geschmack, mein eigener

Mann z. B. liebt es, trotzdem er anfänglich auch dem Schöpentalg misstrauete, so sehr, dass ich stets grosse Mengen davon einmachem muss. Man muss nicht etwa denken, dass der Talg durchschmeckt, denn auch das, welches darin verrührt ist, steigt beim Erkalten in die Höhe, es verleiht nur der Konserve ein ganz apartes Aroma, das aber mit Fettschmack keine Ähnlichkeit besitzt. Wie das geschieht, vermag ich nicht zu erklären. Wichtig jedenfalls für das Gelingen der Konserve ist es, dass man die Töpfe von dem Moment an, da man Rum und Fett in den Saft gerührt hat, bis zum völligen Erstarren der darüber gegossenen Talgschicht nicht von ihrem Platze rührt. Rückt man sie nur ganz leicht, so geschieht es, dass das Hinaufsteigen des Fettes nicht ordnungsmässig vonstatten geht und infolgedessen die Früchte einen Talgschmack erhalten.

Nächst dem Schiswei haben die sogenannten Nabobskirschen mich immer besonders interessiert. Man sagte mir, dass sie in den Vierlanden ausschliesslich für den Import nach Ostindien bereitet würden, doch kann ich für die Wahrheit dieser Behauptung nicht einstehen, ich weiss nur, dass sie in Indien zu einem ganz unverhältnismässig hohen Preise verkauft werden und dort als grosse Leckerei gelten. Ich selbst habe das Rezept von einem alten Steward erhalten. Man pflückt die süssigen spanischen Kirschen — Weichsel und saure eignen sich nicht dafür — ab, wenn sie noch gänzlich unreif und unangewachsen, steinhart und fast grün sind, und schneidet den Stengel unmittelbar unter der Frucht ab. Dann klärt man Rohrzucker in der Gewichtsmenge der Kirschen, legt Vanille, die aber nicht fein zerschnitten sein darf — man bricht vielmehr jede Stange zwei- bis dreimal durch — in Massen zu dem Zucker und kocht ihn damit zu dickem Sirup. In diesem werden die Kirschen nun mindestens drei Stunden gekocht; wird der Sirup so dick, dass man fürchtet, er könnte anbrennen oder zu Bonbon werden, so giesst man allemal ganz wenig Wasser dazu. Man darf den Feuerherd nicht verlassen, da der Zucker sonst braun würde und man doch auf einmal nie soviel Wasser zutun darf, dass der Sirup dünn wird. Denn in diesem Fall würden die Kirschen zu Brei kochen, während es darauf ankommt, dass sie trotz der langen Kochdauer nicht zerfallen. Sie sollen nur eine zähe glasige Beschaffenheit gewinnen, die eben dadurch erzielt wird, dass sie sich stets nur in dickem, zähem Sirup befinden. Sind sie ganz glasig und zäh, so fischt man die Vanille heraus und schüttet die Konserve in Steintöpfchen. In Indien sind sie in Töpfen gleichen den bekannten Ingwerbüchsen enthalten. Statt Kirschen kann man auch unreife Zwetschen und Reinekläuden in der nämlichen Weise einnachen, doch nennt man auch diese merkwürdigerweise "Nabobskirschen". Uebrigens ist es kaum herauszuschmecken, ob Kirschen oder Pfäffchen für die Konserve verwendet sind, da die Früchte in anbetrach ihrer unreifen Zustandes noch kein spezifisches Aroma besitzen. Ihr charakteristischer Reiz besteht ja doch in ihrer eigentümlichen Beschaffenheit, verbunden mit dem starken Vanillegeschmack. Dass sie aber tatsächlich einen Reiz besitzen, ist unbestreitbar, viel kann man freilich davon nicht essen, aber von einigen Stück hat man wirklich Genuss. Ich kenne keine Leckerei, die ich bezüglich ihrer Eigentümlichkeit mit den Nabobskirschen vergleichen könnte; sie sind eben etwas ganz Besonderes, ein Unikum.

Ich gehe nun zu den Senffrüchten über, die in Meran, wie überhaupt in Südtirol, viel einnach gemacht werden, und die sich, wenn man sie bei uns kauft, sehr teuer stellen. Nichts ist leichter als ihre Bereitung. Man nimmt beliebige schöne Früchte — feine Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Reinekläuden, Marunken, Melonen, Kirschen, Zwetschen und grosse Erdbeeren — richtet sie zum Einnachen her und legt sie, jede Sorte für sich, in Gläser. Darauf klärt man Zucker in der gleichen Gewichtsmenge, lässt ihn erkalten und schüttet ihn dann auf die Früchte. Nach drei Tagen giesst man den Rest ab, kocht ihn dick ein, lässt ihn abermals erkalten und schüttet ihn über die Früchte. Dies wiederholt man nach einer Woche abermals, doch kocht man zu guter Letzt die Früchte ein paar Minuten lang, aber ja nicht länger, mit. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, lässt sie gut abtropfen und legt sie in die Gläser. Der Saft für sich allein wird nochmals dick eingekocht, worauf man ihn vom Feuer nimmt und bestes Senfmehl — auf ein Liter Saft etwa einen Teelöffel voll Senf, doch hängt die Menge desselben vom Geschmack eines jeden ab — darin verrührt. Dann giesst man den heissen Saft mit dem eingeührten Senf über die Früchte, die man verbindet und verwahrt. Bei Herren namentlich finden die Senffrüchte viel Beifall. Ich will aber noch darauf hinweisen, dass man dafür nur sehr reife Früchte zu verwenden hat. Himbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren habe ich, in dieser Weise einnach gemacht, noch nie gegessen.

Ist bis jetzt nur von Konserven gesprochen, die streng genommen mehr eine Leckerei darstellen, so will ich von einigen andern erzählen, die dem täglichen Gebrauch dienen und sich auch für die einfachsten Verhältnisse eignen. Wer isst nicht gern zu seinem Fleisch neben Salat und Gurken auch ein Fruchtkompott! Es ist das so überaus gesund, und ein jeder sollte Sorge dafür tragen, es sich, mag er auch noch so sehr genötigt sein, mit seinen Mitteln zu rechnen, in einer diesen entsprechenden Weise zu verschaffen. Da gibt es nun nichts Wohlfeileres, als Apfel auf russische Art in Fässern eingemacht. Uebrigens werden diese Äpfel auch in Galizien, der Bukowina, wie in allen angrenzenden Ländern in Massen gegessen und von fliegenden Händlern in den Strassen feilgeboten. Man nimmt beliebige Äpfel — es brauchen absolut keine feinen zu sein, nur dürfen sie keine Wurmstiche, Stock-, Faulflecken usw. haben — legt sie schichtweise mit Strohhalm in ein Fass, wobei die unterste und oberste Schicht aus Strohhalm bestehen muss. Alsdann kocht man Wasser mit Mehl und Zucker oder Sirup — auf ein Liter Wasser einen knappen Esslöffel voll Zucker oder drei Löffel voll Sirup — auf, giesst mit dieser Flüssigkeit die Fässer voll, spundet sie fest zu und legt sie an einen nicht zu warmen, aber auch nicht zu kalten Ort. Nach vier, unter Umständen sogar nach zwei Wochen, kann man anfangen, die Äpfel in Gebrauch zu nehmen. Sie schmecken angenehm säuerlich und bilden wirklich eine empfehlenswerte Beigabe zu Fleischgerichten. Etwas feiner, aber nach meinem Geschmack nicht so angenehm wie die geschilderten unkonservierten Äpfel, sind die nach einem andern russischen Rezept zubereiteten. Man legt die Äpfel in grosse Steintöpfe, übergießt sie mit Essig — nicht Spirit — in den man ein klein wenig Rum getan hat, etwa auf ein Liter Essig 3 Esslöffel voll Rum, giesst nach 24 Stunden den Essig ab, kocht ihn mit Zucker — auf ein Liter Essig 200 Gramm Zucker — auf und giesst ihn über die Äpfel. Nach vierzehn Tagen kocht man den Zuckeressig noch einmal auf, aber natürlich ohne die Äpfel. Sie können aber erst nach zwei bis drei Monaten gegessen werden. Ich bemerke noch, dass die Äpfel in beiden Fällen nicht geschält oder zerschnitten werden. Die Schale darf nicht einmal verletzt sein.

Will man Zwetschgen, saure Kirschen oder Stachelbeeren für den Winter aufheben, um Kuchen damit zu backen oder Plinsen damit zu füllen, so gibt es sehr einfache Verfahren, die Früchte zu konservieren, ohne sie zu kochen. Die Zwetschgen werden entsteint und schichtweise mit Zucker fest in Steintöpfe verpackt, die man luftdicht verschliesst. Ueber die oberste Zwetschgeschicht, unter den Zucker, streut man Salzpulver, doch rate ich, nur Oetkers Einnachsalz zu nehmen, da dies zweifellos die besten Dienste tut. Die Stachelbeeren kröpft man, schüttet sie, so wie sie sind, in Flaschen, verkorkt und verlackt sie und trägt die Flaschen in den Keller. Die Beeren schrumpfen zwar, aber wenn man sie im Winter kocht, sind sie tadellos. Kirschen, von denen man die Stengel abschneidet, werden ebenso aufbewahrt, doch darf weder bei diesen, noch bei den Stachelbeeren die Frucht verletzt werden. Ein Riss in einer einzigen Frucht genügt, um den Inhalt der ganzen Flasche dem Verderben zu überliefern.

Ich kann mir nicht versagen, zu bemerken, dass man eine herrliche Melange auf folgende Weise einmachen kann: man nimmt eine weisse oder gelbe Frucht, etwa einen Pfirsich, der auf die Hälfte geschnitten und vom Stein befreit ist, legt ihn in eine Terrine, betropft ihn mit ganz wenig rektifiziertem Spiritus — Weingeist — und schüttet soviel Zucker darüber, dass er ganz bedeckt ist. Nach einigen Tagen, wenn der Zucker sich gelöst hat und der Pfirsich in Sirup schwimmt, fügt man ein paar andere dazu, betropft sie ebenfalls mit Weingeist und hält sie in Zucker. So fährt man fort, ständig mehr Früchte nehmend, der vermehrten Menge des Saftes entsprechend. Man kann alle Früchte durcheinander verwenden, nur keine schwarzen, da diese den Saft färben, überhaupt vorzugsweise weisse, gelbe und grüne, auch mehr grosse. Diese Melange ist dem Rumtopf weit vorzuziehen, da sie schön aussieht und nicht so viel Saft hat, wie der Rumtopf.

## Aus der Bier-Chronik.

Plauderei von Geory Rhenanus.

Nachdruck verboten.

Nenophons Anabasis redet von einem berausenden Gerstentrank, den die Armenier aus wohlgefüllten Krügen mittelst kleiner Rohrhalm zu schlürfen pflegten, und des Tacitus Germania von einem weinähnlichen Gebräu aus Gerste und Weizen, mit dem Teuts Söhne ihren chronischen Durst zu löschen suchten. Der kundige Pennäler schliesst natürlich sofort auf Bier und würdigt die Armenier und die Söhne Teuts seiner doppelten Achtung. Aber so ein echtes und rechtes Bier war es nicht, denn es fehlte ihm ein wesentlicher Bestandteil: der aromatische, bitter schmeckende Hopfen. Wann zuerst Hopfen der aus Gersten- oder Weizenmalz bereiteten Würze zugesetzt wurde, lässt sich genau nicht ermitteln. Linné führt den Beginn auf die Zeit der Kreuzzüge, andere bereits auf die Zeit Pippins, des Begründers der karolingischen Herrschaft, zurück. Sehr wahrscheinlich rührt die Verbesserung von den Klöstern her, haben doch gerade sie derart ritzig und erfolgreich im Brauen vorgearbeitet, dass bereits die Bürger und Bauern des Mittelalters alle Trübsal des Daseins mit einem achtbaren Labetrunk hinauszuspülen vermochten.

Das eigentliche Bierland im Mittelalter war aber nicht Süd-, sondern Norddeutschland. Der

gelehrte Doktor Knaustius, der anno 1575 ein sehr interessantes Buch über das Bierbrauen geschrieben hat, sagt: „Anstatt des Weins in den Oertern, da kein Wein wächst, ist's eine edle Gabe Gottes: gut Bier“. Schon unter den sächsischen Kaisern haben die norddeutschen Männer in Bier gekneipt. Die Brauer spielten alsbald eine gewichtige Rolle. Als Herzog Rudolf von Sachsen nach dem Tode Waldemars 1319 auf die Mittelmark spekulierte und sich die Berliner und Kölner geneigt zu machen suchte, verließ er ihnen in seiner Bestätigung die Braugerechtigkeit. In vielen Städten war es Brauch, dass die Braugerechtigkeit unter den Bürgern der Stadt umging. War das Gebräu fertiggestellt, so wurde es von den sogenannten Brauerheeren sehr gewissenhaft auf seine Güte erprobt. In Bernau soll die Kraftprobe nur dann befriedigt haben, wenn die mit dem neuen Bier beschriebenen Schmel an den Lederhosen sich erhebenden Brauerheeren kleben blieben. Ueberhaupt werden von Bernauer Bier Wunderdinge erzählt. So soll die Stadt 1432 vor den ansturmenden Hussiten nur dadurch gerettet worden sein, dass man sie eine gewaltige Ladung extra stark gebräuten Bieres rauben liess und alsdann gegen die völlig Berauschten einen erfolgreichen Kampf unternahm. Noch im Jahre 1651 wird das Bernauer Bier als „ein herrliches Gebräu, so weit verführt wird“, bezeichnet, und zwar von Martin Zeiller im Fidus Achat. Eben derselbe preist von „Gardeleben“, jetzt Gardelegen: „Ist ein Chur-Brandenburgische Stadt und wegen ihres köstlichen Biers weit und breit bekannt“, von Zerbst im Anhaltischen: „Ist sonderlich wegen des herrlichen Sommerbiers, so weit verführt wird, berümt“, von Schmiedeburg in Sachsen: „Es wird allda gutes Bier gesotten, wiewol solcher Ort Anno 1637 abgebrannt worden“, von Neisse in Schlesien: „Hat tiefe Keller und gutes Bier“, und von dem damals grosspolnischen Meseritz: „Die Inwohner alda seyn Teutsche, die gutes Bier brauen“.

Hiermit sind aber die „berühmten Biere“ Norddeutschlands noch lange nicht aufgezählt. Manches andere Brau wurde wegen seiner trefflichen Qualität ebenfalls hoch gefeiert und „weit verführt“. Allen voran stand in Ansehen das Bier aus Einbeck in Hannover. Luther, der bekanntlich nicht zu den Kostverächtern gehörte, war dem kräftigen Trank so gewogen, dass ihm Herzog Erich von Braunschweig eine Flasche nach Worms senden liess. Am Brandenburgischen Hofe gehörte „Einbecker“ zu den Tafelgetränken, und Herzog Albrecht von Bayern schätzte dieses Bier in einer Masse, dass er es nach München kommen liess, wo es Anlass zu einer Nachahmung gab, aus der sich später Münchens berühmte „Bock“ entwickelt hat.

Im übrigen braute jede Stadt ihr eigenes Bier. Der Humor der Wirte und fideles Zecher belegte das Gebräu mit wunderlichen und sehr verfanglichen Namen. In Breslau hiess das beste Bier „Schöps“, hingegen das gemeine Bier „Starr“ oder „Lümmel“. Für Jense waren folgende *Versus memorabiles* im Umlauf:

„Schöps caput ascendit, nec scalis indiget ullis,  
„Sessiat in Stirnis mirabilis intus in Hiris“,  
oder

„O Schöps, Schöps, te liberat bibit omnis plebs“.

In Gästrow künftige man „Kiesack“ und in Dellisch den süffigen „Kühschwanz“, den sogar das 1739 in Frankfurt und Leipzig herausgegebene „Frauenzimmer-Lexikon“ von Johann Friedrich Gleditschens seel. Sohn lobend erwähnt. Der Wirt in Brunsbüttel pries mit tönenden Worten seinen „Papekotent“ und der in Bremen seine „Steife Brise“. Durstige Brüder, die auf weite Reisen eingehende Erfahrungen gesammelt hatten, sprachen begeistert vom Kolber „Black“, vom Wolgaster „Hösing“, vom Buxtehuder „Ich weiss nicht wie“, vom Stader „Kater“, vom Kyritzer „Mord und Totschlag“, vom Erfurter „Schlunt“, vom Wittenberger Kuckuck“ oder „Guckguck“, vom Marburger „Junke“, vom Eisleibischen „Krabbel an die Wand“ und vom Leipziger „Rastrum“ oder „Raste“.

Ob das Gerstenbier mit Hopfen erheblich älter als das Weizenbier ist, lässt sich schwer entscheiden. Jedenfalls ist Tatsache, dass die Domherren zu Münster schon im 10. Jahrhundert jährlich mehrere Schaff Weizen zur Bereitung eines besseren Gebräus erhielten. Später, um die Mitte des 14. Jahrhunderts, braute Zittau aus Weizen ein sogenanntes „Tränkebier“, und schon zu Anfang des 15. Jahrhunderts genoss ein ausserordentlicher Ruf das Weizenbier aus Hamburg. Mochte auch das Gerstenbier seine herrschende Stellung bewahren, so kam doch das Weizenbier immer mehr in die Höhe, zumal sich neben dem Hamburger noch gewisse andere Sorten grosse Beliebtheit errangen. Dahin gehörte die Goslarer Gose, von der euphemistisch gesagt wurde, dass sie eine Ader des Paradieses sei, und die Braunschweiger Mumme.

Die Gose wird in Goslar nicht mehr gebraut — sie ist im Laufe des 18. Jahrhunderts nach Leipzig übergesiedelt, angeblich auf Veranlassung des Alten Dessauers, dessen Lieblingsgetränk sie war. Es wird dieses Weissbier, das noch heute im Helm und in der Gosenkeipe zu Eutritzsch die Kenner entzückt, in langhalsigen Flaschen meist ohne Korken aufbewahrt. Die dunkelbraune Braunschweiger Mumme, ein dickes, stark eingekochtes, fast syrupartiges Bier, unterschieden in die doppelte oder Schiffbier, und die einfache oder Stadtmumme, ist angeblich 1492 von Christian Mumme in Braunschweig zuerst gebraut worden. Ein alter Reim, der es mit der Wahrheit nicht sonderlich genau nimmt, versichert enthusiastisch:

„Mumme schmeckt noch mal so fein,  
Als Tokay und Mosler Wein.“

Wie im Altertum eine stattliche Anzahl Städte sich um die Ehre gestritten hat, Geburtsort des Vaters Homer gewesen zu sein, so in neuerer

Zeit Hannover, Halberstadt, Wolfenbüttel und Quedlinburg um die Ehre, zuerst den Broihain, ein süss und gewürzhaft schmeckendes Weissbier, gebraut zu haben. Angeblich trägt dieses Bier den Namen seines Erfinders, des zu Gronau im Hildesheimischen geborenen Konrad oder Kurt Broihain, der während einiger Jahre in Hamburg als Braumeister tätig war, sich dann in dem Dorfe Stöcken bei Hannover oder in Hannover selbst niederliess und nun versuchte, das Hamburger Bier nachzubrauen, wobei am 31. Mai 1526 als Fehlversuch ein abweichendes Gebräu, eben der Broihain, erstand. Andere machen den braven Braumeister zu einem englischen Lord, der 1526 entweder zu Hannover oder Halberstadt eine Brauerei angelegt habe, in der zuerst Luftmalz ohne Hopfenzusatz verbraut wurde. Wahrscheinlicher ist es, dass Broihain, entsprechend dem mittelhochdeutschen bruian und broien für brauen, der alte Name jedes Weissbieres gewesen ist, und der Brauer Kurt erst von seinem Gewerbe den Namen erhalten hat. Jedenfalls nahmen die Halberstädter den berühmten Mann für sich in Anspruch, wie sie denn auch die hübsche Figur eines hinter der Tonne hockenden Brauers in der Nische des an der Woorth gelegenen Hauses frischweg für das aus dem Jahre 1574 stammende Andenken an den Beglückter so vieler durstiger Kehlen erklärten.

Die Berliner, nachdem sie schon seit Jahrhunderten Braubier getrunken, begeisterten sich allmählich für „ne kühle Blonde“. Das Brauen von Weissbier aus Weizenmalz hatten sie bereits begonnen vor Schluss des dreissigjährigen Krieges. Wie Dr. Elsholz, der Verfasser eines 1642 herausgegebenen Kochbuches, mitteilt, tranken sie neben dem eigenen Gebräu noch fremde Weissbier: den Potsdamer und den Köpenicker Broihain, die allerdings dem aus Halberstadt an Vollkommenheit nicht gleichkamen, und das Weizenbier aus Kottbus, das ebenso wie das in Berlin gebaute zur Not einen guten Broihain ersetzen konnte. Angeblich stammte das Berliner Weissbier wie der Halberstädter Broihain vom Hamburger Bier und dieses wieder vom englischen Weissbier. Letzteres sei so vortrefflich gewesen, dass es der Kardinal Reimundus aus Rom, als er in Hamburg als Legatus geweiht, beim Trinken mit den Scherzworten apostrophiert habe: „O quam libenter esse vinum!“ — zu Deutsch: „O wie gern möchtest du Wein sein!“ Nicht nur in Berlin, sondern in der ganzen Mark Brandenburg machten die ansässigen Brauer vorzügliche Geschäfte, zumal das Bier wegen seiner Güte stark nach auswärts verfrachtet wurde. Dem hat die von Kurfürst Johann Cicero im Jahre 1488 in den kurfürstlichen Ländern eingeführte Bierzölle, laut welcher für die nächsten sieben Jahre von jeder Tonne Bier zwölf Pfennig zu zahlen waren, keinen Abbruch. Ein von den altmärkischen Städten, allen voran Stendal, wegen der Zölle angezettetes Revolutionsverfügte: die trotzigen Rädelführer verloren auf dem Block den Kopf, die Zölle blieb, erfuhr später sogar noch eine Erhöhung, und Bürger und Bauer liessen sich nach wie vor den Trunk vortrefflich schmecken. Auch als nach dem Jahre 1680 für 38 gestrichene Scheffel Weizenmalz 7½ Reichstaler und für dasselbe Quantum Gerstenmalz 3½ Reichstaler Steuer entrichtet werden mussten, nahm der Durst der Berliner und der übrigen Landeskinder nicht ab.

Am Hofe des Landesvaters war man in puncto Biertrinken stets mit gutem Beispiel vorangegangen. In einer von Joachim II. vor dem Jahre 1542 erlassenen Hofordnung heisst es bezüglich der Verabfolgung bernaussischen Bieres aus dem kurfürstlichen Keller: „Auf der Jungfrawitsch, sovil sie des getrinken mogen“. Zudem erhielten die Jungfrawen zu den Morgen-Suppen ein halb Stübchen Weins und über Tisch einen grossen Becher Weins“. Ein lustiger Rat, Andreas von Röbel, der 1577 von seinem Herrn, Kurfürst Friedrich I., ein Kanonikat in Havelberg erhalten hatte, stellte einen Revers aus, in welchem die Stelle vorkommt: „Desgleichen will ich mich des Vollaufsens enthalten und auf jeder Malzeit mit zimlichen Becher Biers und Weins die Malzeit schliessen. Infall ich aber ohn Ihr Churrl. Gn. Erlaubnis dieses übertreten und ich drucken befunden wurde: Als soll und will ich mich sobald ich gefordert werde in der Kuchen einstellen und mit vierzig Streiche weniger einen, inmassen dem heyligen Paulo gesehen, von denen, so Ihr Churrl. Gn. darzu verordnen werden, mit der Rutte geben lassen.“ Der Graf von Lynar empfing nach seiner Bestallung aus der kurfürstlichen Hofrente jährlich ausser tausend Talern noch ansehnliche Deputate, darunter 250 Tonne Bier, 2 Fuder rheinischen Weins, 3 Fuder blanken Landweins und 1 Fuder rotes Landwein. Bei einer 1624 zu Berlin abgehaltenen kurfürstlichen Kindtaufe wurden von der Hofhaltung allein an Bier 4000 Tonne gebraucht, und zwar waren hierzu erforderlich gewesen 285 Wispel 18 Scheffel Malz und 98 Wispel Hopfen. Da ausserdem noch Wein und fremde Biere, wie Zerbster, Lüneburger und Mumme, getrunken wurden, so muss die Benebelung bei diesen kurfürstlichen Kindtaufen eine ganz polizeiwidrige gewesen sein. Bei anderen Gelegenheiten wurde ebenso fürchterlich in Bier gezecht. Bier spielte ja auch im Tabakkollegium eine gewichtige Rolle. Unter König Friedrich I. bevorzugte man „einen trunk süs englisch Bier“, hingegen unter König Friedrich Wilhelm I. Dugsteiner Bier aus Königs-Lutter, Köpenicker, Moll und schwedisches Bier — Sorten, von denen der Keller des Königs stets grossen Vorrat enthielt. Das Dugsteiner Bier aus Königs-Lutter war ein Weissbier, zu dem die Brauer, wie Uffenbach 1710 mitteilt, das köstliche Wasser des vom nahen Dugstein, einem Tuffelsen, herstromenden Baches benutzten. Getrunken wurde aus weissen Krügen, deren jeder ein Quart fasste.

Kurzum, in Norddeutschland ist ebenso wacker wie in Süddeutschland gezecht worden. Ja, es scheint sogar, als ob die im Norden denen im Süden, ehe diese ans Biertrinken kamen, erheblich über waren. Trotzdem hat sich mancher mit dem Bier nicht recht befunden können. So wurde dem im 1530 bei Guldendun in Nürnberg erschienenen Lied „Der edelste Gesundbrunnen“ eine dritte Strophe angehängt, die nach der Auffassung vom Jahre 1602 lautet:

„Vom Bier will man auch sagen,  
Es sei ein starker Trank:  
Es will nit in mein Magen,  
Zu Stund macht es mich krank.“

Sehr rühmlich für den Trank von Gambrius klingt diese Strophe, die zu den ältesten poetischen Erwähnungen des Bieres gehört, durchaus nicht. Der Dichter hält es, wie die meisten seiner Kollegen, mit dem Saft der Reben, mit dem goldenen Wein, dessen Lob in allen Zungen klingt. Und so ist das Bier in der Poesie sehr stiefmütterlich behandelt worden — so stiefmütterlich, dass sogar unser hochdeutsches Bierlala nur einer Anleihe bei dem zur Zeit Ludwigs XIV. aufgekommene flämische Volksliede Pierlala entsprungen ist, obwohl Pier, zu Deutsch Pater, mit Bier und Durst nichts zu tun hat.

## Vermischtes.

Brauchen wir noch eine Briefmarke? Heutzutage ist der Postverkehr das Rückgrat ange-schwellen und die scheinbar so einfache Arbeit des Markenaufklebens erfordert besondere Arbeitskraft. Man beschäftigt sich immer mehr mit der Frage der Beseitigung der Briefmarke. Bayern hat am 1. Januar 1910 die Brief- und Eilekt-Massengedungen bei einigen grösseren Postanstalten beseitigt. (Das ist in diesem Jahre auch in der Schweiz geschehen.) Die Post ersparte Papier- und Druckkosten für zehn Millionen Marken und die Geschäfts-welt ersparte viel Zeit. Nicht aber diese Art der Behandlung noch primitiv; sie lässt sich entwickeln und diese Entwicklung würde der Technik keine unüberwindlichen Schwierigkeiten bieten. Ein mit genauem Zähler versehener handlicher Apparat für die hauptsächlich vorkommenden Beträge, der zugleich als Datumstempel arbeitet, unter Mitverschluss der Postverwaltung, würde es gestatten, dass zunächst einmal grosse Unternehmungen ihre Post zusatzgen selbst abfertigen. Die Post brauchte allmonatlich bloss noch ihre Beuten zu schicken, die ähnlich wie vom Gas- und Elektrizitätswesen die einzeln Postbeträge vom Apparat ablesen und ein-kassieren. Hier liegt die Möglichkeit von Erspar-nissen, die den Verkehr nicht schädigen, sondern erleichtern.

Les voyageurs. Partout, dans toutes les gares, les voyageurs se pressent et prennent d'assaut les voitures. Et les trains se multiplient et ils sont tous bondés. De Genève sur la ligne suisse nous avons deux fois plus de trains qu'il y a vingt ans. Et ces trains sont plus longs. Et plus il y en a, et plus ils se remplissent. Le dimanche, quand il y a beaucoup de monde, on ne trouve plus de place, des voyageurs restent debout. Et c'est de même pour les bateaux et pour les trams. Et c'est partout ainsi. Et l'on se demande: où vont ces gens, comment trouvent-ils le temps et l'argent pour tant de déplacements? Mais, c'est tout un affaire de prendre le train. Maintenant il semble que ce soit une fonction ordinaire de la vie. Ce développement du voyage ne se produit pas principalement sur les grandes distances, mais sur les petites. La statistique de la Suisse nous indique la distance moyenne parcourue par chaque voyageur en Allemagne était de 80 kilomètres; elle n'était que de 23 kilomètres en 1907. Ce sont donc les petits voyages qui se multiplient plus que les grands. Et cela ne signifie pas que l'on fasse moins de longs voyages qu'autrefois, bien au contraire, on en fait davantage, mais on fait encore plus de petites courses. L'augmentation des voyages est favorisée par les tarifs, qui tendent partout à diminuer. On ne dépense pas plus aujourd'hui pour franchir une distance de 4500 kilomètres que l'on ne dépense en 1907, c'est-à-dire que le nombre des voyageurs a sextuplé en moins de trente ans. Pour la Suisse, nous trouverions une augmentation peut-être plus considérable. Ce déplacement continué des individus est un événement social considérable et abracadabrante nouveau dans l'histoire de l'humanité. Quelles seront ses conséquences? Nous ne le savons pas encore et nous n'avons pas le temps d'étudier aujourd'hui ce phénomène: le train part à midi 50, il faut courir à la gare... (Journal de Genève)

In einem altjapanischen Hotel. In dem hochgelegenen Bergland von Nikko liegt 2000 Fuss über dem Meere, das Dorf Hatschitschi, es zieht sich lang hin und an der Hauptstrasse sind viele interessante Läden, in denen besonders Holzschintzereien und Pelze ausgelegt sind. Wie ein endlich, so erzählt ein reisender Engländer, sind diese Läden entstanden, wo die beiden europäischen Hotels liegen, stellte sich heraus, dass sie beide überfüllt waren, und so gingen wir denn nach dem Knoshi-Gasthaus, dem ersten japanischen Hotel. Wir blieben auf der Veranda stehen und fragten sofort nach einem Zimmer. Offenbar verstand man aber kein Wort, denn man startete uns blöde an. Verzweifelt setzte ich mich hin, schlug mein Lexikon auf, suchte die Redewendung: „Haben Sie ein Zimmer“ und suchte dann in allen möglichen Bedeutungen zu suchen, aber ich war arbeitslos. Aber auch das verstand man anscheinend nicht, und so stand ich denn wieder auf und wir gingen, um unsere Bitte durch die Tat klar zu machen, ins Haus hinein. Ein allgemeiner Schrei der Verzweiflung: „Ein beschützte Fuss über den kochenden Wasser, so zogen also unsere Schuhe aus und folgten dem Wirt, der nun wohl erfasst hatte, warum es sich handelte. Wir wurden eine höchst saubere, spiegelpolirte, polierte Treppe hinaufgeführt und gelangten schliesslich in unser „Zashiki“. Zwei kleine Zimmer waren mit verschiedenen Wänden aus undurchsichtigem Papier bestellt, und ein Kakemono hing als einziger Schmuck an der dritten Wand. Die vierte bestand aus einem grossen Fenster, dessen Schwelle nur einen halben Fuss über dem Boden war. Von ihm hatte man einen Blick in den zarten besten kleinen Garten, den man sich vorstellen kann: kleine Wasserfälle plätscherten über die zerlichen Felsen und Goldfische schwammen in klaren Teichen unter entzückenden kleinen Bäumen. Das einzige Stück Möbel in dem Zimmer war ein einziger lauben Fuss hoher Tisch, auf dem ein „Hibatschi“ stand, und der Boden war mit weichen Matten belegt. Nachdem wir ein wenig geruht hatten, klatschten wir in die Hände, und es kam auf Händen und Knien ein Mädchen herein, das nun die Hände auf dem Boden faltete und zum Grusse seine Stirn darauf senkte, worauf ich sofort mit Hilfe meines Wörterbuches sagte: „O naka ga sukimashita“ (wir haben Hunger). Aber wir unterstützten diese Rede vergehens durch Handbewegungen. Es sah aus, als ob wir unseren Hunger









# Zentralheizungs-Fabrik Bern A.-G.

vormals J. Ruef

empfeht sich zur Erstellung von Zentralheizungen aller Systeme, Wäschereien, Tröcknerien, Bade-Einrichtungen u. Desinfektions-Apparate, Giesserei-, Kupfer- u. Kesselschmiedearbeiten.  
Fabrik: STATION OSTERMUNDINGEN. Depot: SPEICHERGASSE 35, BERN



## Persil

### Waschmittel

Millionenfach im Gebrauch! Unerreicht in Wasch- und Bleichkraft.  
Wäscht von selbst ohne Reiben und Bürsten, ohne Zusatz von Seife und Waschlauge. Nur einmaliges 1/4-1/2 stündiges Kochen. Garantiert unschädlich! Eshältlich nur in Original-Paketen.  
General-Depôt: ALB. BLUM & Co. BASEL  
HENKEL & Co. Alleingefabrikanten auch von Henco-Henkel's Bleich-Soda

Günstige Gelegenheit für junges Ehepaar!  
**Zu verkaufen**  
ein seit Jahren vorzüglich arbeitendes Pensions-Hotel mit ca. 40 Betten auf einem Hauptplatz der italienischen Riviera. Ideale Lage: moderner Komfort. — Weitere Auskunft erteilt: A. M. Schmid, Hotel Central, Genua.



### Auf der Höhe

und der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind nur solche Hotels, welche Stufen mit Schlaraflia-Overmatratzen haben. Ueberrall erhältlich. Prospekte durch Emil Braun, Zürich IV, Ottikerstr. 11, Ecke Weinbergstr.



### Société Suisse de Distributeurs à VEVEY

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute qualité, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, lequel on conserve toute sa propriété.  
Pochettes hygiéniques de 50 Serviettes, recommandées aux militaires, touristes, etc.  
La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Ordnung Nachfragen in Rückst. d. ger. er. Buchführungen, Einrichtung d. amerik. Buchhaltung mit  
**Buchführung**  
Geheimbuch. Uebernahme periodisch. Arbeiten. Revisionen, Bilanzen, Bücherreparaturen.  
R. Münster, Zürich IV  
Seehausstr. 15 • Telefon No. 5004

**PATENT BLOCHER**  
SYSTEM NAGLER  
erfüllt doppelten Dienst  
Auf der einen Seite dient er zum Aufreiben von Stahlspänen, auf der andern zum Blochen Prospekte.  
PATENTBÜCHERFABRIK ZÜRICH FLEHMINGSTR. 27

Tächtiger Küchenchef w n s ch t baldmöglichst mittleres G 76  
**Hotel Restaurant**  
mit möglichst grossem Küchenbetrieb zu kaufen. Bevorzugt würde Bahnhofrestaurant an grösserem Orte der deutschen Schweiz. Schriftliche Offerten mit genauen Angaben unt. Chiffre Z. J. 6559 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. Agenten verboten!

**A.-G. Kummler & Matter, Aarau (Schweiz).**  
Spezialfabrik kompl. Kücheneinrichtungen „Das Vollkommenste der heutigen Technik“  
für Hotels, Restaurants, Pensionen, Villen und Sanatorien etc.  
Kochherde für Kohlen- oder Gasheizung, mit und ohne Heisswasserspeisung durch Schlangen- oder Heisswasserroste.  
Anrichtische, Wärmeschänke, Konditoröfen, Grillbräter, Spültische, Spülapparate, Spülmaschinen, Siphons mit elektrischem Betrieb, Dampfkochanlagen, sowie Apparate zur Herstellung kohlensäurehaltiger Getränke und Böden in uniberoffener, solider, praktischer und moderner Konstruktion. Prima Referenzen. Kostenanschläge und Ingenieurbesuch gratis. Ue 8913

**Un médecin suisse**  
en été dans établissement de bains, plusieurs langues, connaissant clientèle anglaise, désire trouver pour l'hiver prochain station libre dans hôtel de montagne ou du midi. S'adresser sous chiffre H 809 R à l'expédition du journal.

**ROME.** A cause de la morte de la propriétaire **ROME.**  
Pension de famille  
bien situé, en plein midi, près de la gare, dans les beaux quartiers Ludovici. Confort moderne, clientèle anglo-américaine, 75 chambres, 110 lits, chiffres d'affaires 130,000. Prix 120,000. — 80,000 au comptant. Adr. des offres à l'administr. du journal sous chiffre H 774 R.



### Cacao De Jong.

Seit über 100 Jahren anerkannt erste holländische Marke.  
Gegründet 1790. Ue 10276  
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft und billig, da sehr erzieblig. Feinstes Aroma.  
Höchste Auszeichnungen.  
Vertreter: Paul Widemann, Zürich II.

In Locarno familienverhältnissen sehr gut eingeführte **Fremden-Pension I. Rgs.**  
mit ca. 20 Betten in herrl. Lage, mit 1500 m<sup>2</sup> Zier-, Obst- u. Gemüsegarten. Zentralheizung, elektr. Licht, Badzimmer und allem modernen Komfort, fein möbliert, sofort zu verkaufen. Anzahlung auf Villa und Mobilar zusammen 20,000 Fr. Glänzende Existenz. — Offerten unter Chiffre H 1147 R an die Exp. d. Bl.



### BOUVIER FRÈRES NEUCHÂTEL.

SWISS CHAMPAGNE.  
Se trouve dans tous les bons hôtels suisses.  
HORS CONCOURS (membre du jury) EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

**Teilhaber in**  
gesucht für sofort für flottgehende Hotel-Pension in Oberitalien mit Einlage von Fr. 8-10,000. — Gefl. Offerten unter Chiffre P c 6567 X an Haasenstein & Vogler, Bern. J 15

Ueber elektrische Uhren eigenen Systems im Betrieb.  
**25,000 MAGNETA**  
Fabrik elektr. Uhren A.-G. Zürich V (Fluntern).



## HOTEL

in einem der schönsten, bisher konkurrenzlosen klimatischen Kurorte der österreichischen Riviera, bestehend aus 50 Zimmern, schönen Parkanlagen, komplett eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet, am Rande des städt. Volksgartens, in dem Kurmuskul abgehalten wird, ist aus besonderen Gründen um den herabgesetzten Preis von Kr. 400,000 sofort zu verkaufen. — Fachleute mit ca. Kr. 200,000 Vermögen, erhalten ausführliche Mitteilungen auf Offerten unter W. A. 90, österreichische Riviera n. 33 an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Basel.

### Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum und in Selbstverwaltung des Internationaler Genfer-Verbandes der Hotel- und Restaurant-Angestellten  
in Genf, 8 Rue de Berne 8 in Zürich, 64 Löwenstrasse 64  
Telephon 4603. Telephon 4101.  
Telegramm-Adresse für beide Bureaus: „International.“  
Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempfohlenes männliches u. weibliches  
**Hotel-Personal**  
jedweder Kategorie. Ue 4421 a

## Schwabenland's

Ue 9978  
**Extrastarke Hotel-Artikel**  
Alleinige Lieferanten von Hotel-Kupfergeschirren mit Rand- und Gelenkverstärkung + Pat. 35079.  
für Kochküche, Pâtisserie, Gardemanger, Kaffeeküche, Office und Keller  
sind für die Sommersaison in reicher Auswahl am Lager und bestens empfohlen.  
Gebrüder Schwabenland, Zürich



### TERMINUS HOTEL NICE.

**NICE.**  
Terminus-Hotel  
Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhof.  
150 Zimmer und Salons. 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.  
Heisswasserheizung. Vacuum-Cleaner.  
Kein Omnibus nötig.  
Oeffentliches Restaurant für Passanten. H 1086  
Besitzer: Henri Morlock.  
Zweiggeschäfte in Nizza: Hôtel de Berne und Hôtel de Suède.




## ASCHERER SOHN & CIE

### WEINHANDLUNG

MEGGEN KLUZERN

**Omnibus.**  
Wegen Anschaffung eines elektr. Wagens ist ein noch gut erhaltener, 10-plätziger Omnibus billig abzugeben. — Offerten unter Chiffre H 805 R an die Exp. d. Bl.



### Le Floccus Passepartout

breveté  
est le balais de coton perfectionné. Sans rival.  
L'essayer c'est l'adopter.  
Article spécial p. Hôtels: No. 3 à fr. 4.50 No. 2 à „ 3.80  
Echantillons sur demande envoyés franco.  
E. Steib, Lucerne.

Maison fondée en 1796  
**Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY**  
propriétaire à Neuchâtel. H 1122  
Marque des hôtels de premier ordre  
Dépôt à Paris: Fr. Thom, 41 Rue des Petits Champs.  
Dépôt à Londres: J. & R. Mc. Cracken, 10 Bath Lane, Cannon Street E.C.  
Dépôt à New-York: Cusener Company, 409-402 West 22<sup>d</sup> Street.

Etudes de Me. Clerc, notaire à Evian-les-Bains, et de Me. Emile Masson, avoué à Thonon-les-Bains.  
Vente au 5 septembre 1911, à deux heures du soir, en l'étude de Me. Clerc, notaire à Evian-les-Bains, d'un **Terrain à bâtir à Evian-les-Bains**  
d'une contenance de 7300 mètres carrés environ, bordé par trois ruis. Y compris le terrain sur le Lac Léman, dont il est séparé par la route nationale d'Evian au Simplon et le Tennis de la Société Cachat. Convenue spéciale pour l'édification d'un hôtel. A 150 mètres du Port d'Evian-les-Bains et du Jardin anglais. Sur ce terrain est construite une villa, dite des Clématites, composée de huit pièces, aisances et dépendances. Mise à prix: 50,000 francs. Ue 1108

**Hotel- & Restaurant**  
**der Buchführung**  
 Amerikanisch. System Frisch.  
 Lehr-amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch 17 Unterrichtsstunden. Hunderte von Anerkennungen schreiben. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe nach auswärts. Alle Geschäftsbücher für Hotel auf Lager.  
 H. Frisch, Zürich 1  
 Bücherexperte. 111123



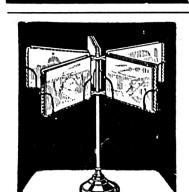
**Prachtglanz**  
 Lederconferierung  
 von höchster Vollendung  
**CHEM. TECHN. FABRIK**  
 G. Zimmerli, Aarburg.  
 Preis Fr. 1.50 per Kilo. — Großmuster.  
 (Ue 9599)

**F. Trümpy, Comestibles, Glarus**  
 offeriert: (Ue 9729)  
 Bulgaren-Eier p. Taus. Fr. 90  
 ab Buchs. per Kg. Fr.  
 Kur-Schinken, Prager . 3.20  
 Salami . . . . . 4.—  
 Fische, Geflügel, billigste Tagespreise  
 ab Glarus, franko jeder  
 Schweizer Talbahnstation.

**Tafel- & Koch-Butter**  
 Beste Qualität  
 liefern in jeder Quantität  
 und zu niedrigsten Preisen  
**SCHWEIZ MILCHEREIEN**  
 RENENS (WAADT)  
 Vorteilhaft Bezugsquelle.  
 (Ue 1081) 1085

**Montreux.**  
 L'agence immobilière Henri  
 Vaillard à Montreux est chargée  
 de la location de 3 hôtels  
 de 65, 40 et 20 lits. Ces bâtiments peuvent aussi être utilisés comme pensions.  
 J 11

**Zu verkaufen: Billard**  
 2.30/1.16 m. Spielfläche, dunkel  
 Eichen mit Goldlinien, samt  
 Kugeln, Spielstücken, Ständer  
 und schönem, zweifachem  
 Messingleuchter. Fassend für  
 Privathaus oder feines Hotel.  
 Auskunft unter Q 6569 Y an  
 Haasenstein & Vogler, Bern. J 10



**Postkarten-Ständer**  
 für 10 Sorten J 13  
 auf das Buffet zu stellen, elegant,  
 vernickelt, handlich,  
 Fr. 6.— per Nachnahme franko.  
 Photo- u. Karten-Zentrale Zürich.

**Hôtel à louer**  
 A louer pour le 18 Décembre 1911, l'Hôtel-de-Ville d'Estavayer-le-Lac.  
 Cet établissement, siège au Tribunal et de la Justice de Paix, est situé au centre de la ville, à l'intersection des routes de la gare et des bateaux à vapeur et à proximité du bâtiment des Postes.  
 Clientèle et réussite assurées. J 25  
 La mise aura lieu au dit Hôtel, mercredi 13 septembre prochain, à 2 heures de l'après-midi.  
 Pour renseignements, s'adresser au secrétariat communal. H 4 E

**BASEL**  
**HOTEL STORCHEN**  
 Einziges Haus mit Garten im Zentrum der Stadt. Ruhige Lage. 120 Betten von Fr. 2.50 an. Moderner Komfort. Prima Küche und Keller. Grosses Café-Restaurant. 8 Billards. Pilsner und Münchener Bier direkt vom Fass. Vollständig umgebaut und renoviert. — Omnibus. — Tram No. 1 und 5.  
**G. Jaekle, Besitzer.**

**GEBRÜDER HOEHL**  
**GEISENHEIM**  
**Hoehl**  
**Extra Dry**  
 Generalvertreter für die Schweiz: **Adolf Maier, Weissenbühlweg 12, Bern.**

**Hotel-Versteigerung**  
 Montag, den 4. September 1911, nachmittags 2 Uhr, wird das gut renommierte, prachtvoll gelegene

**Waldhotel Pradaschier**  
 60 Fremdenbetten enthaltend, auf seltene, freiwillige Versteigerung gebracht. Die Gant findet in Churwalden im Hotel selbst statt. Die Gantbedingungen können inzwischen beim Unterzeichneten eingesehen werden. Zahlreiche Kaufliebhaber erwartet.  
 Chur, den 14. August 1911  
 pr. Aktiengesellschaft  
**Waldhotel Pradaschier**  
 L. Hemmi, Kasernverwalter.

**HOTEL zu verkaufen.**  
 Infolge Übernahme eines anderen Geschäftes ist das bestbekannte  
**Hotel Kurhaus Bären**  
 in Aeschi ob Spiez am Thunersee, mit ca. 70 Fremdenbetten, prima Mobiliar, grossem Garten und Umsehung, Dependenz, direkt an vier Hauptstrassen und allernächster Nähe der Post und Telegraph gelegen, zu verkaufen. Passendes Objekt für Hotelier mit Wintergeschäft im Süden. Günstige Bedingungen. Nähere Auskunft durch den Besitzer W. Ringier, Hotel Krone in Spiez.

**Zu verkaufen**  
 Familienverhältnisse halber ein in vollem Betrieb stehendes  
**Hotel-Pension mit grosser Restauration**  
 in der Nähe von Lugano. Feinst komplett eingerichtet. Seltene Gelegenheit. Anzahlung Fr. 30—40,000. Anfragen an: Postfach 6401 Lugano. (H 800)

Ue 10825 Garantiert reiner  
**Schweizer Alpenrahm**  
 Weltbekannt  
 als Schlagsahne, zu Süssspeisen u. Glaces  
 Höchst ausgiebig  
 infolge seines hohen Fettgehaltes  
 Unentbehrlich  
 für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries  
 Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit  
 Zu beziehen in **Delikates-Geschäften** oder direkt bei der  
**Berner Alpenmilch-Gesellschaft**  
 Stalden (Emmenthal, Schweiz).

**Hôtelier** marié, très expérimenté, femme très capable, propriétaire d'un hôtel de premier rang sur la Riviera, ayant dirigé pendant nombreuses années un hôtel balnéaire très important (400 chambres),  
 demande pour saison 1912 — Mai-Octobre —  
**Location, Gérance ou Direction.**  
 Excellents rapports avec bonne clientèle. Références de premier ordre. Adr. les offres à l'Administration du journal sous chiffres H 771 R. H

**Altrenommiertes Hotel in Weggis**  
 direkt am See, mit prachtvollem Garten, ganzen Sommer überfüllt, wird krankheitshalber mit Fr. 40,000 Anzahlung an tüchtige Fachleute verkauft; auch für  
**Brauereien feine Acquisition**  
 Offerten von Selbstkäufern sub B L-640 an Rudolf Mosse, Basel. J 41

**ETAT BELGE**  
 Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels le "Jan Breydel" et le "Pieter De Coninck", les plus rapides paquebots faisant le service entre l'Angleterre et le Continent et la "Princesse Elisabeth" qui détient longtemps le record mondial de la vitesse.  
 Télégraphie Marconi et service postal à bord de chaque paquebot. H 1089  
 Pour renseignements, guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albangraben No. 1, à BALE.

**Durch Direktion, Pacht oder Kauf**  
 kann in Süddeutschland ein feines und bedeutenderes Hotel in grosser Stadt mit Jahreserwerb und internationalem Publikum übernommen werden. Vortzliche Gelegenheit für tüchtige, kapitalkräftige Fachleute.  
 Offerten unter H 999 R befördert die Expedition ds. Bl.

Pour cause de maladie du propriétaire à vendre de suite  
**excellent hôtel II<sup>me</sup> rang**  
 dans localité importante de la Suisse Romande. Bâtimens en bon état, situation unique près de la gare, clientèle très nombreuse, choisie et régulière, ancienne réputation, forts bénéfices prouvés. Affaire exceptionnelle. — Boire sous R 25655 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. (Ue 11523)

Etude de Me. Clerc, notaire à Evian-les-Bains, et de Me. Emile Masson, docteur en droit, avoué à Thonon-les-Bains.  
**A vendre par licitation**  
 le lundi, 4 septembre 1911, à deux heures du soir, en l'étude de Me. Clerc, notaire à Evian-les-Bains  
**Hôtel de l'Ancre**  
 avec tout le mobilier le garnissant, sis à Evian-les-Bains, à l'angle des rues de la Source et du Port, comprenant au rez-de-chaussée salle de restaurant, cuisine et cave, quatre étages et galotias. Mise à prix: 15,000 francs. — S'adresser à Me. Clerc, notaire, ou à Me. Masson, avoué. J 38

TELEPHON N° 4935  
**CALOR & FRIGOR**  
 RUD. LINDER, BASEL  
 ERZIHLT  
**GROSSE ERSPARNISSE**  
 DURCH  
**Kontrolle**  
 von  
**Centralheizungen**  
 im jährlichen  
**Abonnement.**

Für ein Altersheim in Süddeutschland mit ca. 200 Betten, wird zum baldigen Eintritt eine tüchtige  
**zweite Haushälterin**  
 mit einem monatlichen Anfangsgehalt von 60 Mk. nebst freier Station gesucht. Dasselbe hätte hauptsächlich die Arbeiten des Hauspersonals zu überwachen und auch der ersten Haushälterin in deren Funktionen an die Hand zu geben. — Geil. Offerten von Personen, welche in ähnlichen grossen Anstalten oder Hotels erfolgreich tätig waren, werden unter Beilage von Zeugnisschriften, Referenzen, Alters- und Religionsangabe unter F C O 650 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M. erbeten. J 33

**Junges Schweizer-Ehepaar**  
 in allen Zweigen des Hotelbetriebes durchaus erfahren und selbständig, beide gegenwärtig in grossem Hotel-Unternehmen als  
**Buchhalter-Sekretär u. Gouvernante-Directrice**  
 tätig, suchen gestützt auf prima Referenzen dauerndes Engagement zur Führung eines guten mittelgrossen Jahres-event. Saisonsgeschäftes. Suchende sind tüchtige, arbeitsame, im Umgang mit Fremden erfahrene, liebenswürdige Leute. — Offerten unter Chiffre Z 6659 Y an Haasenstein & Vogler, Bern.

**A vendre ou à louer un Hôtel**  
 situé au bord du Lac Léman, vue étendue, 100 lits. Confort moderne. Ecrire sous chiffre H 3722 à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

**Telegraphistinnen u. Postgehilfinnen**  
 für die Winterferien  
 vermittelt schnellstens und billig das  
 Stellenermittlungsbureau & Plazierungspatront  
 S. P. D. in Malters. J 2

**Hotel zu verkaufen.**  
 Aus Altersrücksichten ist ein altbekanntes, bestrenommiertes, erster  
**GASTHOF**  
 mit prima Restauration, grossem Tanz- und Speisesaal, Stallung, Remise, Umgelände und ausgezeichnet rentierender Brückenweg zu verkaufen. Das Objekt, seit über 30 Jahren in den gleichen Händen, ist in einer grösseren, industriereichen Ortschaft nahe St. Gallen, direkt am Bahnhof gelegen. Telefon- und Telegraphenbureau im Hause. Rendite kann buchmässig nachgewiesen werden. Das Geschäft bietet jüngeren, tüchtigen Fachleuten, die in der Lage sind, eine grössere Anzahlung zu leisten, eine vorzügliche Existenz. — Seriösen Reflektanten erteilt nähere Auskunft der Beauftragte Hans Frick, Bücherexperte, St. Gallen, Poststrasse 4. Ue 11495

**Ganze und halbe Hammel**  
 empfiehlt täglich in nur erster Qualität  
**J. König, Metzger, Zürich.**  
 Fleischhalle. J 22

**Zentralheizungen**  
 aller Systeme erstellen unter Garantie  
**MOERI & CE Luzern**

**Pour Pension ou Clinique.**  
 Occasion favorable. A VENDRE pour cause de départ tien avec ou sans matelas, ainsi que d'autres meubles à des prix très bas. — Offres à Mme. Prof. Merminod, Clinique Engeried, Berne. J 28

**Prachtvolles Berghotel**  
 140 Betten, prima möbliert, in unvergleichlich schöner Lage der Zentralschweiz, mit prämierten Mineralquellen, ärztlich bestens empfohlen, grossen Wäldern und eigener Milchwirtschaft, wird, nach gemachtem Vermögen und Alters halber, unter sehr coulanten Bedingungen an tüchtige Hand verkauft. — Geil. Offerten unter Chiffre H 1446 R an die Expedition ds. Bl.

**Pension à louer à la Riviera.**  
 Situation centrale, plein midi, avec jardin, entièrement meublée, avec tout le confort, 22 lits de maître. Loyer 5000 francs. S'adresser: Calvanna, Hôtel Alpina, Tschiertschen près Coire. 789

**Zu verkaufen im Berner Oberland**  
 eine altrenommierte, sehr rentable, hauptsächlich von englischer u. amerikanischer Kundschaft gut frequentierte  
**Hotel-Pension.**  
 (150 Betten). Sehr seriöses Geschäft. Saisondauer April-Oktober. Vermittler verboten. — Offerten von kapitalkräftigen, fachkundigen Selbstreflektanten befördert die Exp. ds. Bl. unter Chiffre H 762 R.

**Directeur d'hôtel**  
 marié, allemand, grande expérience, parlant les langues, cherche position. Pendant 8 ans à l'hôtel Richemond, Genève, dont 6 ans comme directeur et depuis 3 ans et demi directeur de l'hôtel d'Iéna, Paris. Demander renseignements à Mr. Armleder, propriétaire Hôtel Richemond, Genève et J. M. Schofield, administrateur délégué Hôtel d'Iéna, Paris. H 810

Erfahrener Hotelier mit sehr tüchtiger, eigener Beihilfe, sucht  
**Pacht oder Gérance**  
 eines nachweisbar gutgehenden Wintergeschäftes.  
 Mitteilungen unter Chiffre Z 3957 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern.

**Chef de Réception.**  
 11807 Suche für meinen Chef de Réception Winterstelle in gleicher Eigenschaft oder als Kassier in erstkl. Haus.  
**H. Lüdi, Direktor, Dolder-Grand-Hôtel, Zürich.**

**Hotel-Direktor**  
 Fachmann, gesetzten Alters, seit Jahren Leiter bedeutender Häuser Italiens und der Schweiz, sucht zum Herbst analoge Stellung. Prima Referenzen weltbekannter Hoteliers.  
 Geil. Offerten unter Chiffre H 799 R an die Exp. ds. Bl.

# Orfèvrerie Wiskemann

Ue 8021

Seefeldstr. 222 **ZÜRICH V** Telephone 2352

**Fabrik stark versilberter Bestecke  
und Tafelgeräte.**

**Wiederversilberung und Reparaturen.**



## Für jedes Hotel unentbehrlich

ist ein gutes Desinfektionsmittel.

**Automors** desinfiziert giftfrei und geruchlos!

**Automors** reinigt die Luft!

**Automors** vertreibt Fliegen u. andere Insekten!

In allen Droguerien, Apotheken usw. erhältlich;  
wo nicht erhältlich, direkter Versand durch:

**C. C. Denner-Meier, Zürich II**  
Generaldepot.

MAISON FONDÉE EN 1829.



**MAULER & C<sup>IE</sup>**  
MOTIERS-TRAVERS  
(Suisse). 1117

## Es gibt kein

### Hotel

und keine Wirtschaft, wo  
die Gäste nicht schon Um-  
schau nach

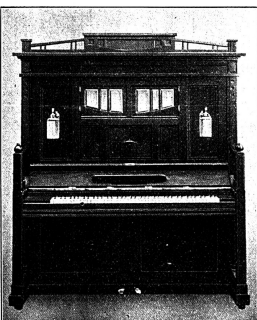
**Lambrechts  
Wettertelegraph**

gehalten haben, denn der gebildete  
Reisende ist gewöhnt, ihn in allen guten  
Häusern zu finden! Genaue Wetterprognose  
36 Stunden früher! - Verlangen Sie Prospekt!

**C. A. Ulbrich & Co., A.-G.**  
Zürich II und Singen am Hohentwiel.

### Hotel- und Restaurant- Buchhaltung

Amerikanisches System,  
Neuanlage, Nachtragung  
zu Pauschalsummen, erste  
Referenzen. Ue 6732 h 1418  
**E. Muggli-Isler,**  
Bücherexperte,  
Zürich I, Werdmühlplatz 2.



### Unika

das Musikinstrument der  
Zukunft.

Erstklassiges elektr.  
Klavier mit Violine  
u. Mandoline, welche  
nach Belieben ver-  
wendet werden  
können.

**Unbezahlbar**  
für intime Konzerte,  
Hochzeitsanlässe,  
soirées dansantes  
etc. etc. H 1143

Lager und Alleinvertretung  
bei  
**Hug & Cie.**

Basel

Abteilung für Orche-  
stern u. elektr. Klaviere.

Reine, frische Tafel- und Kochbutter,  
**Alten, fetten Schweizer Sbrinz-Reib-Käse**  
(so gut wie Parmesan, aber billiger) liefert  
**Otto Amstad in Beckenried** (Unterwalden).  
„Otto“ ist für die Adresse notwendig. (Ue 10738)  
1005 Grand Prix Weltausstellung Mailand 1906.

**EXTRACT MONOPOL**  
Feinste Tafelsauce  
bestes Kochhilfsmittel  
**A. G. MONOPOL**  
Gutenberg (Kt. Bern)  
Ue 9632

**Kleinerer Landgasthof**  
mit vollständigem Mobiliar u.  
guter Reisenden-Frequenz in  
industrieller Gegend ist per  
1. Okt. an tüchtige Wirtsleute  
zu verpachten.  
Reflektanten wollen sich unter  
Chiffre P 9066 Q um nähere Aus-  
kunft melden bei Haasenstein  
& Vogler, Basel. J 42

Vollständige  
Vertilgung der **Schwabenkäfer**  
**Pulver J. Siauve**  
3, Place Bovin, 3, St. Etienne (France)  
Dieses Produkt vernichtet sicher alle Schwaben-  
käfer (und deren Eier), wie gross auch deren Ver-  
breitung sei. Ue 8510  
Leichter, gefahrloser Gebrauch.  
Mehr als 2000 Referenzen von Hotels, die nach Ge-  
brauch völlige Vernichtung bezeugen.  
Blattes  
Cancrelats

**Weinhandlung**  
**Albert Bächler & Cie**  
Kreuzlingen  
GEGRÜNDET 1843  
Spezialität:  
**FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE**  
GENERALAGENTEN FÜR DIE SCHWEIZ VON  
**J. CALVET & C<sup>IE</sup> BORDEAUX**  
FÜR BORDEAUXWEINE  
:: BEAUNE - CÔTE D'OR ::  
FÜR BURGUNDERWEINE  
: COGNAC :  
FÜR COGNAC  
**HERM. TRAPET, BONN/RHEIN**  
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.  
(Ue 10652)

Streng reelle Bedienung versichern den tit.  
Hotels, Sanatorien und Pensionen bei Bedarf in  
**EIER**  
zum Kochen und Trinken. Lieferung in jedem  
Quantum, garantiert nur kontrollierte Ware.  
Erstklassige Referenzen.  
**Wenger & Hug, Gümligen bei Bern**  
Spezialgeschäft für Eiersversand. 0 33

**Universal-Kistenöffner**  
auch vorzüglicher Türheber  
Produktion pro Jahr mehr als 50,000 Stück  
Vorzüge:  
zum Graben v. Löchern in weicherem Boden,  
statt Pickel etc., viel schneller als bisher. ::  
herzlichstes und erfrischendstes Desinfektionsmittel  
der Gegenwart. **Ligado** tötet alles Ungeziefer.  
**H. Tröger, Handel und Agenturen in Bauartikeln, Zürich V.**

**CEYLINDO  
TEA**  
A PERFECT TEA.  
8 verschiedene Qualitäten.  
In Kisten von 5, 10, 20, 30 oder 50 Kilos.  
Zu inclusiven Preisen franco Fracht, Zoll  
und jeglichen Spesen ins Haus überall hin  
geliefert.  
Man verlange Preise und Gratis Muster.  
Alleinige Exporteure  
**Kearley & Tonge, Ltd.,**  
Hauptsitz - LONDON: MITRE SQUARE, E.C.  
Indische Filiale. CALCUTTA: 10, Government Place.  
Ceylon Filiale. COLOMBO: Union Place.  
Englische Filiale. 350.  
Man richte alle Anfragen an das "Continental Department":  
Mitre Square, London, E.C.  
(Ue 10385)

Plus de maladies contagieuses  
par l'emploi de  
**l'Ozonateur.**  
Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air,  
d'un parfum agréable; il absorbe toute  
mauvaise odeur.  
**Indispensable**  
dans les  
salles d'école, hôpitaux, chambres de malades  
**Water-Closets, etc.**  
En usage dans tous les bons hôtels, é-  
tablissements publics et maisons bourgeoises.  
Nombreuses références.  
Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boul' Helvétique, Genève.**

**J. BOLLINGER**  
MARQUE DU BOLLINGER  
Dry Extra-Quality Extra-Quality Brut 1904  
Ay-Champagne  
DEPUIS 1829  
Die Qualitäts-Marke.  
Die Marke der Sportsmen.  
Représentant général: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zurich.**

**Bad-Schwimm-Seife** **Savon liège p. Bains**  
Feinst parfümiert, Délicieusement parfumé  
Ue 1371. Rosa oder weiss. Rose ou blanc.  
Von untenstehender Grösse. De la grandeur ci-dessous.  
Gef., die gewünschte Farbe anzugeben.  
Ein Stück genügt für ein volles Bad.  
Indiquer la couleur désirée.  
Un morceau suffit pour un bain complet.  
zu Fr. 25.— die 500 Stück  
fco., gegen Nachnahme  
à Fr. 25.— les 500 morceaux  
fco., contre Remboursement  
**Jules Masson, 9 Avenue Druey, Lausanne.**

**THORNE'S  
SCOTCH WHISKY**  
Old Vat No. 4 - Scottish Arms  
"As invigorating as the Swiss Air"  
General Agency: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.**

**Hotel- und Restaurant-Buchführung**  
techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbuch,  
Hotel-Korrespondenz, Maschinenschreiben (33 Schreiben.) Menu-  
kunde, Kontrollwesen, Rundschrift, Bankverkehr etc. Gründliche  
und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-  
Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolg  
garantirt. Wiederholungskurse und Zeugnisse kostenlos.  
Man verlange Prospekt. J 25  
**C. A. D. Gademann's Schreib- und Handelsschule**  
Abt. Hotelfachkurse **ZÜRICH I.** Gessnerallee 50.