

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 11 (1902)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.04.2025

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

Abonnement:

Für die Schweiz:

3 Monate Fr. 2.—
6 Monate „ 3.—
12 Monate „ 6.—

Für das Ausland:

3 Monate Fr. 3.—
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 7.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

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

Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

11. Jahrgang | 11^{te} Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Abonnements:

Pour la Suisse:

3 mois . . Fr. 2.—
6 mois . . . 3.—
12 mois . . . 6.—

Pour l'Etranger:

3 mois . . Fr. 3.—
6 mois . . . 4.50
12 mois . . . 7.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

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

Steinholz.

Unter dem Namen „Xyloolith“, was nach der griechischen Etymologie versteintes Holz bedeutet, ist vor einigen Jahren ein schweizerisches Fabrikat erfunden und patentiert worden, welches in der Bautechnik schon eine grosse Rolle spielt und eine noch grössere zu spielen berufen ist. Xyloolith ist eine unter besonders hohem Druck hergestellte chemische Verbindung von Sägespänen (Sägemehl) und Mineralien zu einem äusserst zähen und festen Material von vorwiegend holzartiger Natur und weder im Feuer, noch im Wasser löslich. Es ist insofern feuerbeständig, als es nicht flammenübertragbar ist; denn es flammt selbst bei Anwendung höchster Hitzgrade nicht, so z. B. ist es im Schmiedefeuer widerstandsfähiger als Schmiedeeisen, da es im Feuer nur langsam verkohlet.

Infolge des bei der Herstellung angewandten enorm hohen Druckes ist Xyloolith vollkommen dicht und nimmt nur sehr wenig (bis 5%) Wasser auf und leidet deshalb auch nicht vom Frost. Diese Dichtigkeit und die eigenartige Präparierung des zu Verwendung gelangenden Sägemehls bietet unbedingte Sicherheit gegen Schwamm- und Fäulnisbildung sowohl als auch gegen Fäulnis. Bei seinem vorwiegenden Gehalt an Holzteilen, denen durch die Verbindung nichts von der Natur als schlechter Wärmeleiter genommen wurde, besitzt es dieselbe Wärme wie Holz. Bei einem Xyloolithboden wird zufolge der grossen Dichtigkeit das Durchdringen der Kälte vom Unterboden viel wirksamer verhindert, als bei Holzdielen. Es verbindet mit der Zähigkeit harten Holzes die Festigkeit harter Steinarten und hält, wie amtliche Untersuchungen ergeben haben, in Bezug auf Abnützung die Mitte zwischen Basalt und Granit.

Xyloolith lässt sich wie hartes Holz bearbeiten, also sägen, drechseln, schnitzen, fräsen, bohren, hobeln. Aus Vorstehendem ergibt sich, dass es sich an erster Stelle zur Verwendung für Bauzwecke eignet. Zur Anwendung für Fussböden empfiehlt es sich überall dort, wo die Beanspruchung eine sehr grosse ist und wobei man auf warme Fussböden sieht, wie z. B. in Hotels, Restaurationen etc. Die Zweckmässigkeit ergibt sich namentlich für Küchen, Badezimmer, Waschküchen, überhaupt für alle solche Räume, welche sowohl nach ihrer Lage, als auch nach der Benutzung andauernder Feuchtigkeit, resp. direkter Nässe einwirkung ausgesetzt sind, bei welchen also ein Holzfußboden leicht in Fäulnis übergehen könnte, oder ein Steinbelag zu glatt oder zu kalt sein würde.

Die Herstellung erfolgt in Form von Platten bis zu 1 m² in Stärken von 6 mm aufwärts. Diese Platten können sowohl auf Blindböden und ausgetretene Dielung, als auch auf Ziegelpflaster oder Cementböden verlegt werden. Derartig belegte Böden sind beim Begehen fast völlig geräuschlos. Beim Befahren mit Wagen und Karren, sowie das Berolmen mit Fässern erweisen sich die Xyloolithfußböden als sehr widerstandsfähig. Ein weiterer Vorteil ist, dass sie nicht stauben.

Für Fussböden und Treppenstufen werden die fantasiereichsten Kombinationen in Mosaik hergestellt.

Zahlreiche amtliche und private Urkunden bezeugen die Vorteile der Xyloolithböden und lassen wir hier eines vom Bad Schinznach folgen:

Der Xyloolithboden einer Vorhalle des grossen Speisesaales, in schwarz, gelb und rot ausgeführt, befriedigt allgemein: 1. Bei guter Unterhaltung sieht er sehr schön aus. 2. Das Gehen darauf ist kaum hörbar und ermüdet nicht. 3. Der Boden ist warm. 4. Im Preise stellt er sich eher billiger als einfacher Parquetboden. 5. Von einer Abnützung während der Saison war keine Rede.

Was nun speziell noch die Feuersicherheit anbetrifft, so kann hier als bestes Attest angeführt werden, dass im Jahre 1896 auf der Schützenmatte in Basel im Beisein des Kommandanten der städtischen Feuerwehr, seiner Offiziere, sowie eines Polizeioffiziers und des Kantonshauptmanns ein Gehäuse, bestehend aus einem Rahmenfachwerk aus Tannenholz, auf welches auf der innern Seite 18 mm dicke Versuchsplatten aus Xyloolith mit Holzschrauben befestigt waren, erstellt wurde. Im Innern des Gehäuses wurden Holz, Steinkohlen und Spähne aufgestapelt und hierauf das Ganze mit Petroleum getränkt und in Brand gesteckt.

Nach einer halben Stunde Brennzeit wurde das Feuer gelöscht und das Ganze untersucht, und gefunden, dass ein eigentliches Durchbrennen der Platten nirgends zu konstatieren war und hatten dieselben auch dem starken Wasserstrahl des Hydranten Widerstand geleistet. Das aus Tannenholz hergestellte äussere Gerippe war unversehrt geblieben, es hatten somit die Xyloolithplatten dasselbe gegen Anbrennen vollständig geschützt.

Was damit bezweckt wird.

Kürzlich machte eine Notiz die Runde in den Zeitungen, dass England jetzt, nachdem die Krönung verlegt ist, en masse nach der Schweiz reisen werde, da es für eine Nordlandreise zu spät sei. Diese Notiz erinnerte mich sehr an eine andere, jedes Frühjahr mit einer mathematischen Sicherheit wiederkehrende, sie lautet fast immer wörtlich: „Aus sicherer Quelle erfahren wir, dass sämtliche Transportdampfer auf Monate hinaus von Amerikanern, die nach Europa reisen wollen, bestellt sind. Wir werden also eine Invasion bekommen, wie nie zuvor und da die Schweiz die grösste Anziehungskraft besitzt, wird wohl die Hauptmasse sich in unser Land ergiessen.“

Ist es noch Keinem aufgefallen, dass ein bis zwei Wochen nach diesen Nachrichten persönlich oder brieflich angefordert wird, die nötigen Schritte zu tun, die Aufmerksamkeit auf sein Haus zu lenken, denn nur wer dieses nicht verstünde, würde einen Teil der in Aussicht stehenden Ernte einheimsen? Was sind nun die nötigen Schritte? Selbstredend, dem Betroffenen einen Auftrag für seine Zeitung zu geben, sein Organ wird gerade von Amerikanern mit Vorliebe gelesen — wenn auch vielleicht keiner eine Ahnung von der Existenz des Blattes hat — und es ist sicher, dass das ausgegebene Geld hundertfach wieder hereinkommt. O heilige Einfalt, wie ist der so sauer erworbene Mammon sicher zum Fenster hinausgeworfen worden. Beim Lesen der Krönungshindernisfolgen ist mir jene Notiz eingefallen und da habe ich mich gefragt, ob nicht irgend ein Zeitungsredakteur die sichere Quelle ist und ob nicht die Motive die gleichen sind. Ch. St.

Das Messen des Weines mittelst Wägen.

(Aus dem Französischen übersetzt nach Louis Jacquet.)

Von wesentlicher Wichtigkeit im Handelsverkehr ist eine genaue Bestimmung der in Fässern geborgenen Flüssigkeitsmengen und sowohl die Interessen des Käufers wie des Verkäufers gebieten, dass für die Messungen ein sicheres und zugleich praktisches Mittel zur Anwendung gelange. Für das Messen des Weines bedient man sich auch jetzt noch fast ausschliesslich des Massstabes und des Aichstockes. Das am meisten übliche Messungsverfahren bei Spirituosen besteht in dem Einfüllen durch den Dekaliter. Beide Arten dürfen füglich als ungenügend bezeichnet werden und glauben wir, dass es, abgesehen von der leichteren

Anwendung, keine Massbestimmung von grösserer Genauigkeit gebe, als diejenige mittelst einer Waage.

Jedermann kennt das physikalische Gesetz, welches also lautet: Das Gewicht eines Körpers ist gleich seinem Volumen, multipliziert mit seiner Dichtigkeit. Daraus folgert, dass das Volumen dieses nümlichen Körpers erhältlich ist, indem man das Gewicht mit seiner Dichtigkeit dividiert. Um mit mathematischer Genauigkeit das Volumen einer gegebenen Quantität Wein zu erhalten, genügt es also, die zwei Elemente Gewicht und Dichtigkeit zu kennen. Das Gewicht wird mit allen nur wünschbaren Genauigkeit mit einer guten Brückenwaage angezeigt, die Dichtigkeit ist mit Hilfe des Oenobarometers von Houdard leicht festzustellen, nur muss vorher der Alkoholgehalt des Weines mit dem Alambic Salleron oder Malligand ermittelt werden, wodurch mit Hilfe der Spezialtabellen, welche dem Instrument beigegeben sind, die Ableesungen von der Skala berichtigt werden können und die Dichtigkeit stets auf die Temperatur von 15 Grad zurückgeführt wird. 0 Grad des Oenobarometers entspricht einer Dichtigkeit von 0,986, der 1 Grad à 0,987 u. s. w. Eine Anwendung dieser Methode ergibt die Einfachheit und die Vorzüge derselben in der Praxis, doch wollen wir immerhin einige Erklärungen beifügen.

Bei Lieferung einer Anzahl Fässer desselben Weines entnimmt man allen Gebinden ein Muster und bestimmt aus den miteinander vermengten Probeflüssigkeiten den alkoholischen Grad des Gesamtinhaltes der Fässer. Der Oenobarometer zeigt sodann die Dichtigkeit an, die man mit Hilfe der Tabelle berichtigen kann. Ist diese berichtigte Dichtigkeit z. B. gleich 0,997, so sagt dies, der Liter Wein wiege 997 Gramm.

Nachdem alle Fässer genau gewogen sind, erhält man sowohl das Nettogewicht der Flüssigkeit in jedem einzelnen Gebinde und das Totalgewicht des Gesamtinhaltes.

Nehmen wir an, das Nettogewicht des Inhaltes eines der Fässer betrage 225 kg 500 gr. Dieses Gewicht dividiert durch 0,997, als Ergebnis seiner Dichtigkeit, ergibt 226 kg 17 gr, welche in dem betreffenden Fass enthalten sind.

Der Unterschied zwischen beiden Zahlen beträgt 0,67 kg und zeigt, dass wenn ein Liter als Volumen einem kg Wein entspricht, man zum Nachteil des Verkäufers auf 226,17 l einen Irrtum von 0,67 l oder 0,29 Prozent begangen hat. Auf ein Quantum von 100 l ergäbe sich ein Fehlbetrag von 29 l und wenn wir den Weinspreis zu Fr. 25 annehmen, so betrüge der dem Verkäufer zugefügte Schaden, wenn wir die Angaben der Brückenwaage acceptieren, ohne die Dichtigkeit zu berücksichtigen, auf einen Totalbetrag von Fr. 2500.— Fr. 7.25 oder ungefähr Fr. 0.29 auf hundert.

Der in dem Beispiel angeführte Irrtum ist allerdings nicht von Bedeutung, er hätte sich aber leicht steigern können wegen dem Alkoholgehalt des Weines und es geht aus dem Gesagten doch hervor, dass es bei grossen Lieferungen, z. B. von mehreren tausend Litern, sich empfiehlt, eine genaue und strenge Messung vorzunehmen, indem man mit dem Oenobarometer die Dichtigkeit ermittelt, weil ohne Bestimmung dieser letzteren dem Verkäufer ein ansehnlicher Schaden entsteht.

In der Praxis wird man sich wohl zumeist mit dem Ungenau von 1/1000 bis 1/1000 begnügen, was man erhält, wenn man die Zahl, die in kg das Nettogewicht des Weines darstellt, als Anzahl der Liter annimmt.

Alles was wir hierüber sagten, hat selbstverständlich nur dann Wert, wenn eine richtige, gut kontrollierte Waage benützt und das Wägen mit der nötigen Sorgfalt ausgeführt wird. Eine gute Brückenwaage soll, mit 1000 kg belastet, für eine Zugabe von 200—250 gr noch sehr empfindlich sein. „Schweiz. Wein-Zeitung.“

Gesundheitspflege im Hochsommer.

Von Dr. Otto Gotthilf.

Nachdruck verboten.

Sonnenschein und frische Luft! ist jetzt die Parole für jedermann, der gesund werden und bleiben will. Der Italiener sagt: „Dove non viene il sole, viene il medico“ — wohin die Sonne nicht kommt, dahin kommt der Arzt; und ein altes Sprichwort lautet: „Auf der Schattenseite der Strasse hält der Leichenwagen dreimal so oft als auf der Sonnenseite.“ Gehet hinaus in den lachenden Sonnenschein und lernt an den Tieren die Heilkraft der Sonne kennen! Dort auf jenem Bauernhofe liegt behaglich in der Sonne ausgestreckt der Hofhund; nicht weit davon nimm die Katze mit wohlgefülltem Schuttern und zufriedenen blinzeln Augen ein Sonnenbad; und im heissen Sande liegen die Hühner, lüften bald den einen, bald den andern Flügel, drehen und wenden sich, damit die belebenden Sonnenstrahlen sie an allen Körperstellen bescheinen können. Ganz wunderbar ist der Einfluss der Sonne auch auf den menschlichen Organismus. Der noch schwache Rekonvaleszent fühlt bei ihren erwiderten Strahlen seine Lebenskräfte und -Säfte sich mehren. Wie unter ihrer Einwirkung der grüne Farbstoff der Blätter gebildet wird, so verleiht sie auch dem bleichen Blute, den fahlen Wangen eine gesunde, rote Farbe. Der Stoffwechsel des ganzen Organismus, das Nervensystem und die Gemütsstimmung werden in ganz erheblicher Weise angeregt. Daher sollten diese grosse Wohlthat besonders Kinder und alte Personen, Bleichsichtige, Nervöse, Rheumatische, Schwindsichtige und mit Hautkrankheiten Befahete sich zu nutze machen. Ihr Städter, verdunkelt nicht in ängstlicher Lichtfeindschaft die Zimmer mit Vorhängen und Fensterläden zu grabgewölbartigen Räumen oder vermeidet gar jeden Gang im Sonnenschein, nur um nicht einige Schweisstropfen zu verlieren. Gerade Schwitzen ist gesund. Die meisten Krankheiten treffen uns nicht plötzlich wie ein Blitz aus heiterem Himmel, vielmehr sammeln sich allmählich gesundheitsschädliche Substanzen, namentlich giftige Stoffwechselprodukte an. Diese müssen immer einmal wieder durch hygienische Massnahmen ausgeschieden werden. Dazu ist natürliches reichliches Schwitzen, ohne innere schweisstreibende Mittel, besonders geeignet. Deshalb arbeite man körperlich öfter bis zum Schwitzen beim Graben, Bergsteigen, Turnen, Hanteln und dergl. und suche sich auch nicht vor jedem Sonnenstrahl ängstlich unter den Bäumen oder dem Schirme zu verbergen. Auch die Hygiene stimmt voll und ganz Schiller's Wort bei:

Von der Stirne heiss Kinnen muss der Schweiss!

Wer noch an das Muhmenmärchen glaubt, dass Nachtluft ungesund sei, und deshalb bei geschlossenen Fenstern schläft, der entschlüsse sich doch endlich einmal, in diesen milden Sommernächten die Fenster offen zu lassen: tiefer, ruhiger, erquickender Schlaf und morgens ein frisches, munteres Erwachen ohne Schläfheit und Bleischwere in den Gliedern wird der Lohn sein!

In der Nahrung ist der Fleischgenuss etwas einzuschränken und durch Gemüse, Mehlspeisen, Hülsenfrüchte und Obst zu ersetzen. Von letzterem sollte jetzt in jeder Familie stets ein Teller voll auf dem Tisch stehen, da es das beste und angenehmste natürliche Gesundheitsmittel für Jung und Alt bleibt.

Wie ist es doch gesund, auf Speisen, die da nähren, zu Zeiten frisches Obst erquicklich zu verzehren“, sang schon vor zweieinhalb Jahrhunderten der Dichter Logau. Will man Getränke durch Eis kühlen, so darf man es nie in das Getränk hinein, sondern nur um dasselbe herum tun

(wie beim Sekt), damit nicht etwa im Eis vorhandene, krankheitsregende Bakterien in den Verdauungsapparat gelangen. Dieser besitzt überhaupt in der heissen Jahreszeit eine grössere Reizbarkeit und Disposition zu Erkrankungen (Erbrechen, Diarrhöe), so dass jetzt Vorsicht am Platze ist. Namentlich unter den Kindern fordern die Verdauungskrankheiten oft furchtbare Opfer.

Für Radfahrer, Touristen, Sommerfrischler ist auch die Kleidung in gesundheitlicher Beziehung von Wichtigkeit. Die Oberkleider, am besten von Leinen oder Baumwolle, seien luftig und nirgends beengend, namentlich nicht am Gürtel, Brustkorb oder Hals. Helle, leichte Gewandung nimmt die Sonnenstrahlen und die leuchtende Wärme in geringerem Grade auf als das dunkle, erhitzt also den Körper viel weniger. Wer freilich den grössten Teil des Tages sich ruhig im Zimmer aufhält, und von dem die Unterleib durchdringenden Schwitzen, von Staub und Schmutz fast gar nicht zu leiden hat, möge lieber die kühleren Leinenstoffe oder die weinmassigen Netzjacken wählen.

Der Sommer bildet die hygienische Gnadenzeit zur Kräftigung des Körpers gegen die Unbilden der rauhen und kalten Jahreszeit. Jetzt können auch die verwehlichten, schlaffen und widerstandlosen Wasser- und Luftfeinde mit Kräftigungs- und Abhärtungskuren beginnen, sich an kalte Ganzwäsungen gewöhnen. Wenn es nicht vergönnt ist, über Berg und Tal oder in die Gebirge zu wandern, der stelle sich morgens, mittags und abends an offene Fenster und atme recht tief ein und aus, zuerst eine Minute lang, später bis eine Viertelstunde; das stärkt die Lunge, weitet die Brust, schafft Sauerstoff ins Blut und verleiht mehr Gesundheitskraft als manchen tragen „Kurgästen“ das Herumlungern.

Ebbe und Flut im Grundwasser.

Hierüber schreibt der Bergingenieur S. der Frk. Ztg.: „Dass die Meere Ebbe und Flut haben, ist eine allgemein bekannte Erscheinung; weniger oder gar nicht bekannt dürfte aber sein, dass auch die Grundwasser, die man ja überall bei einer gewissen Tiefe antrifft, auch dies Verhalten zeigen. Ich war seiner Zeit, Mitte der siebziger Jahre, auf einer der bedeutendsten hessischen Tiefbaugruben genötigt, Tag und Nacht ununterbrochen die Pumpen in Betrieb zu halten und musste demgemäss, um bei den starken Wasserhaltungskosten noch eine entsprechende Rentabilität zu erzielen, auch Tag und Nacht durcharbeiten lassen. Nun fand ich zu meinem Erstaunen, dass bei stets gleicher Hubzahl der Pumpen abends zwischen 8 und 9 Uhr der Wasserstand in der Sumpfstrecke immer um einige Fuss höher war, als morgens um dieselbe Zeit; es musste also zu diesen Tageszeiten ein allgemeines Steigen beziehungsweise Fallen der Grundwasser eintreten. Bestätigt wurde mir diese Wahrnehmung noch durch einen anderen Umstand, auf den ich durch den Abgleich der Bergleute aufmerksam geworden war. Damals hatte ich ca. 1 Kilometer östlich von dem Hauptbetriebe einen Schurfschacht niedergebracht, von dem aus auch schon kurze Strecken im Lager aufgeföhren waren. Dieser Schacht hatte die Grundwasser noch nicht erreicht. Eines Abends weiterten sich die Arbeiter, dort einzufahren, weil, wie sie sagten, es in dem Schacht „spukete“ und das immer zwischen 8 und 9 Uhr abends. Auf meine Befragen erfuhr ich, dass um diese Zeit sich dort immer ein Heulen und Pfeifen erhebe, das ähnlich laute, wie wenn der Wind durch enge Oeffnungen blase, etwa auch wie verstimmte Orgelpfeifen. Ich liess nun zu der angegebenen Zeit die Leute dort ausfahren und blieb mit dem Steiger allein im Schacht. Wirklich begann nach kurzer Zeit das beschriebene Heulen und Pfeifen, so dass wir uns ganz verutzt ansahen und nicht wussten, was wir davon halten sollten, bis mir einfiel, dass diese unheimliche Musik durch die aufgehenden Grundwasser verursacht werden musste, die die darüber befindliche Luft der Kalkhöhlungen mit aller Gewalt durch die Klüfte drängte und ihr so einen Ausweg verschafften. Diese Beobachtungen habe ich auf dem Oberrosbacher Bergwerk bei Friedberg gemacht. Als ich später bei Friedrichsdorf für einen dortigen Fabrikanten mehrere Schächte abteufen liess, um ihm die nötigen Betriebswasser zu schaffen, habe ich auch dort ein ähnliches Verhalten der Grundwasser beobachtet. Dem österreichischen

Landesgeologen Herrn Prof. Steiner in Prag, der sich nachmals in Homburg behufs Neufassung der dortigen Quellen aufhielt, machte ich Mitteilung von dem Phänomen, worauf er mir sagte, dass ihm meine Beobachtungen hochinteressant seien, er könne sich dadurch das Verhalten der dortigen Elisabethquelle erklären, die zu verschiedenen Tageszeiten einen veränderlichen Wasserstand zeige. Da sich die oben beschriebenen Vorgänge auf einem ausgedehnten Terrain abspielten, so wäre es mir interessant, zu erfahren, ob und wo Fachgenossen Ähnliches beobachtet haben oder ob die Sache nur lokaler Natur ist.“

Hierzu schreibt L. Darapsky-Hamburg demselben Blatt: „In der Tat sind solche Schwankungen in den Wasseransammlungen unterirdischer Reviere öfter wahrgenommen, aber nur in den seltensten Fällen auf ihren Zusammenhang mit dem Gang von Sonne und Mond geprüft worden. In ausgiebigster Weise ist dieses geschehen in den Braunkohlengruben von Dax-Ossegg nach dem grossen Wasserbruch vom 10. Februar 1879, bei dem 21 Bergleute verunglückten und sich eine solche Wassermasse in die weiterverzweigten Abbauebenen ergoss, dass die 7 Kilometer entfernten Teblitzer Quellen eine bedeutende Absenkung zeigten. Bergwerksdirektor Klönne hat auf dem 7. Allgemeinen Bergmannstag in München 1898 darüber berichtet, wie genaue stündliche Messungen mittels eines selbstregistrierenden Flussmessers während zweier Monate die direkte Abhängigkeit des Ganges der täglich zweimal auf- und abschwankenden Wassermassen von der Stellung des Mondes bewiesen haben. Nicht weniger interessant und vielleicht von grösserer Wichtigkeit sind die vom hiesigen Strom- und Hafenbau an dem Wasserstand des Tiefbrunnens auf Finkenwärdern vorgenommenen Feststellungen, über die meine Schrift „Die Grundwasserfrage in Hamburg“ berichtet. Denn hier handelt es sich um mehr als 300 m Tiefe und um Wassermassen, welche anscheinend nur durch das Brunnrohr mit der Atmosphäre in Verbindung stehen. Ähnliche Phänomene, wenn auch in minderer Massstabe, zeigt der neue Tiefbrunnen an der Eimsbütteler Grenze in Altona.“

Ersatz für Korkstopfen.

Ueber die neue Holzstopfenfabrikation in der Schweiz und ihrer Fabrikat liest man in Fachzeitungen, nach einem Referat des Professor Dr. Müller-Turgau:

„Im Waadlande hat seit einiger Zeit eine neue schweizerische Industrie ihren Eingang gehalten, die auf eine sinnreiche und originelle Weise hölzerne Flaschenstopfen fabriziert, die alle anderen Verschlussarten übertreffen sollen.“

Diese von einer *Société suisse des bouillons par le bois* fabrizierten Stopfen sind homogen, wasserdicht, genügend weich, unangreifbar für die Flüssigkeit und halten selbst beim grössten Druck.

Imprägniert mit einer antiseptischen und unlöslichen Materie giebt der Stopfen Gewähr, den Flüssigkeiten, mit denen er im Kontakt ist, niemals schlechten Geschmack zu verleihen. Herr Karl Girard, Chemiker, Chef des städtischen Laboratoriums von Paris, schreibt darüber: Nach den Versuchen, welche wir gemacht haben, kommen wir zu dem Schlusse, dass die Holzstopfen, welche wir der Prüfung unterzogen haben, ohne Inkonzvenienzen zu denselben Zwecken verwendet werden können, wie die Korkstopfen, dass sie aber wirkliche Vorteile über diese besitzen. Herr Chuard, Professor, Chef des chemischen Laboratoriums der Weinbauschule Lausanne, schreibt in seinem Berichte: Der Holzstopfen widersteht infolge seiner Hohlung mit höheren Seitendruckem dem Drucke im Sinne der Achse des Stopfens.

Er eignet sich also sehr gut zum Verschluss von kohlensturehaltigen Wässern, seien es künstliche oder natürliche. Für das Bier noch mehr als für jedes andere Getränk ist ein antiseptischer Verschluss höchst notwendig. Und der Holzstopfen hat diese Eigenschaft in weit höherem Grade als Porzellan oder Kautschuk. Er ist gleich praktisch für den Verschluss gewöhnlicher Weine.

Die Stopfen sind zylindrisch, hohl und gleichen einer Patronenhülse. Ihr Durchmesser variiert wie der des Flaschenhalses. Die gewöhnlichen Sorten sind 17, 18, 19, 20 und 22 mm breit bei einer Länge von 37 mm. Auf Verlangen kann die Marke des Weinhandlers

oder des Produzenten auf dem Hals des Stopfens angebracht werden.

Der Stopfen ist sehr leicht. Eine halbe Stunde vor Gebrauch soll man sie in laues Wasser legen (nimals in kochendes), dann prüft man sie mit der Kolbenmaschine oder mit der Kapselmaschine. Die letztere Art ist besonders zu empfehlen, weil sie wegen des Widerstandes des Pfropfens so rasch geht wie mit der Maschine.

Die Entkorkung bietet keine Schwierigkeiten, auf welche Art sie immer geschehe. Aber anzusetzen ist sie mit einer eigens dazu konstruierten Schere, mit der der Stopfen nicht beschädigt wird, so dass er wiederholt gebraucht werden kann.



Küche und Keller.

Elektrisch behandeltes Wein. Der elektrische Strom findet Verwendung bei der Kellerbehandlung der Weine, indem durch seine Einwirkung junge Weine rasch bouquet erhalten und den Charakter älterer Weine annehmen, während gleichzeitig eine Sterilisierung der Weine erfolgt. Die Untersuchung von Marsalaweinen ergab, dass sich die elektrisch behandelten Weine hinsichtlich ihrer Zusammensetzung von denen nach alter Weise bereiteten nicht unterscheiden. Der Säuregehalt der Weine war durch die Stromwirkung nicht verändert worden.

Zum Undurchlässigmachen von Korkpropfen ohne Aufhebung ihrer Elastizität wird im „Bierbrauer“ die Tränkung derselben mit Kautschuklösung empfohlen. Man löst Kautschuk in Benzol in einem solchen Verhältnis, dass 19 gr Benzol auf 1 gr Kautschuk kommen. Die zu imprägnierenden Korken werden in diese Lösung hineingelegt und mittels einer Kompressionspumpe einem Drucke von 10–12° Atmosphären ausgesetzt, damit die Flüssigkeit gehörig eindringt. Dann setzt man sie so lange einem starken Luftzuge aus, bis die letzte Spur von Benzol verflüchtigt und kein Geruch mehr wahrzunehmen ist.

Das Tabakrauchen in der Küche. Ein Stück rohes Rindfleisch, in dünne Scheiben geschnitten, dem Tabakrauch ausgesetzt, wird von Hunden nicht berührt; gelingt es, ihnen ein solches Stück in einer Umhüllung von Brotkrumen beizubringen, so erfolgt der Tod in einer Stunde. Ein Stück Kalbfleisch mit Tabakrauch gesättigt im Ofen gebraten, so dass der Saft ausgeflossen ist, bringt Ratten, die davon fressen, gleichfalls den Tod (ein sehr einfaches und leichtes Mittel sich von dieser Plage zu befreien). Gekochtes Rindfleisch erregt unter gleichen Verhältnissen Erbrechen. Dieses gar gemachte Fleisch erst gekocht oder gebraten, nimmt den Tabakrauch mehr oder weniger an; je nach dem Punkt des Garseins Beefsteaks, Rostbeef am meisten, dann der Braten, am wenigsten das auf andere Weise bereitete Fleisch. Das Eindringen des Rauches vermindert sich mit dem Kaltwerden des Fleisches. Dasselbe hängt aber auch von der Eigenschaft des Tabaks ab. So teilt sich der Rauch von frischem oder nass gewordenem Tabak leichter mit, als der von leichtbrennendem, dessen Rauch weniger schwer ist. Am gefährlichsten, also am nikotinhaltigsten, sind die letzten Züge aus einer Cigarre oder aus der kurzen Pfeife (bezieht sich auf die in Frankreich auch unter den Köchen verbreitete [eckelregende], kurze Pfeife). Die Verschiedenheit der Tabake hat ebenfalls verschiedene Wirkung. Erdbeeren oder Himbeeren dem Rauche ausgesetzt, sind vollständig ungenussbar. Wenn nun schon Gegenstände wie Fleisch, bei welchem das Eindringen des Tabakrauchs doch nur schwer erfolgen kann, so gefährliche Wirkung haben, wie viel mehr andere Vorräte, wie z. B. Mehl, welches der Rauch vollständig durchdringen kann, Milch u. s. w.

Handelsregister.
Unter der Firma **Kuranstalt Schönböls, Grand Hotel Zugerberg A. G.** hat sich auf unbestimmte Dauer eine Aktiengesellschaft gebildet, welche ihren Sitz und Gerichtsstand in Zug hat. Die Gesellschaft bewirkt den Betrieb des Hotels Schönböls auf dem Zugerberg. Die Gesellschaftsstatuten sind am 7. März 1902 festgestellt worden. Das Gesellschaftskapital beträgt Fr. 325,000, eingeteilt in 275 Stammaktien à Fr. 1000 und 50 Prioritätsaktien à Fr. 1000. Die Aktien lauten auf den Namen. Der aus dem Präsidenten, Vizepräsidenten und Direktor bestehende Verwaltungsrat vertritt die Gesellschaft Dritten gegenüber gerichtlich und aussergerichtlich. Gegenüber führen die Verwaltungsräte für die Gesellschaft die rechtsverbindliche Unterschrift durch Einzel- oder Kollektivzeichnung. Präsident ist Adolf Kummer in Zürich I, Vizepräsident Julius Schoch-Dimmeler in Zürich V, Direktor Heinrich Hamig-Roth in Zürich I.

Kleine Chronik.
Zürich. Fremden-Frequenz in den Hotels Zürichs pro Juni 1902: 22,387 Personen.
Jura-Simplonbahn. Im Monat Juni wurden 1,296,000 Personen befördert (1901: 1,353,848).
Baden. Die Zahl der bei Juli anwesenden Gäste betrug 5392; Zunahme am 20. Juli 14, Gesamtzahl 5386.

Handelsregister.
Unter der Firma **Kuranstalt Schönböls, Grand Hotel Zugerberg A. G.** hat sich auf unbestimmte Dauer eine Aktiengesellschaft gebildet, welche ihren Sitz und Gerichtsstand in Zug hat. Die Gesellschaft bewirkt den Betrieb des Hotels Schönböls auf dem Zugerberg. Die Gesellschaftsstatuten sind am 7. März 1902 festgestellt worden. Das Gesellschaftskapital beträgt Fr. 325,000, eingeteilt in 275 Stammaktien à Fr. 1000 und 50 Prioritätsaktien à Fr. 1000. Die Aktien lauten auf den Namen. Der aus dem Präsidenten, Vizepräsidenten und Direktor bestehende Verwaltungsrat vertritt die Gesellschaft Dritten gegenüber gerichtlich und aussergerichtlich. Gegenüber führen die Verwaltungsräte für die Gesellschaft die rechtsverbindliche Unterschrift durch Einzel- oder Kollektivzeichnung. Präsident ist Adolf Kummer in Zürich I, Vizepräsident Julius Schoch-Dimmeler in Zürich V, Direktor Heinrich Hamig-Roth in Zürich I.

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

Japan. Waschseide Fr. 1.65
bis Fr. 2.65 per Meter — sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser u. farbiger „Henneberg-Seide“ von 95 Cts. bis Fr. 25.— per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc.
Seiden-Damaste v. Fr. 1.30—Fr. 25.— | Ball-Seide v. 95 Cts.—Fr. 25.—
Seiden-Bastkleider p. Robe „ 16.80— „ 85.— | Braut-Seide „ 95 „ — 25.—
Foulard-Seide bedruckt „ 95 Cts.— „ 5.80 | Blousen-Seide „ 95 „ — 25.—
per Meter. — Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

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

Hotel

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

zu verkaufen

an tüchtige Wirtsleute. Anzahlung nach Uebereinkunft. Antritt könnte sofort geschehen. Kapitalien mindestens 5 Jahre fest.

Offerten an die Exped. d. Bl. unter Chiffre **H 1075 R.**

Aecht Syrischer Rauchtobak
in ausgesucht vortrefflicher Qualität
(besonders empfehlenswert für die Pfeife) —
offert in Dosen à **50 grammes zu Fr. 1.—**
in Dosen à **100 grammes zu Fr. 1.90**
das

Habana-Haus Max Oettinger
12 Eisenasse und Falknerstrasse 2. 1082

Bahnhof-Hotel.
In einer lebhaften, herrlich gelegenen Stadt am Bodensee mit starkem Fremdenverkehr ist das direkt am Bahnhof befindliche, vor wenigen Jahren neu erbaute und auf das Vorzüglichste eingerichtete

Bahnhof-Hotel

mit prachtvollen Lokalitäten, schönen Fremdenzimmern etc. und mit vollständigem, sehr schönem Inventar unter äusserst günstigen Bedingungen an einen tüchtigen Pächter zu vergeben.

Offerten unter Chiffre **H 1086 R** befördert die Expedition.

Weinhandlung * Franz Müller & Cie. * Schaffhausen

Spezialität in garantiert reingehaltenen Schaffhauser Weinen.

*** Billige und prompte Bedienung. ***

Segeltuche
einfarbig und gestreift
für Storen und wasser-
dichte Bedachungen
Holzstoren, Rolladenriemen.
SCHOOP & Co, ZÜRICH I.

Storendrille

Bestes und billigstes System
mit Luftzirkulation ohne Maschinenbetrieb

**90 Kühlanlagen
und 110 Eisschränke**

erstellt nur in der Schweiz seit 1899
Kienast & Bäuerlein, Zürich IV.

Gehring & Meier

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

Comestibles
GEBR. CLAR, BASEL
18 Eisengasse * Telephon 1386

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

Directeur-Gérant

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

Trockenluft-Kühlanlagen
mit beständiger Luftzirkulation,
erkannt bestes System, liefert in so-
lider Konstruktion mit zweckmässiger
Einrichtung

Ernst Schneider & Cie., Zürich III.
Eisfabrik, Lagerstr. 55 (Elegasse).
Garantie - Referenzen - Kontenverrechnung
Grosse Auswahl in Eisschränken, Bierbühlets,
Glace-Maschinen, Conservatoren etc. 31

Preislisten gratis.

Unterzeichneter offeriert zu billigsten Preisen:
Molton für Unterlagen auf Tischen in 86 und 110 cm. Breite.
Weisse Teppiche auf Komoden und Tische u. mit geknüpften Fransen,
in solidester Qualität, besonders für Hotels zu empfehlen.
Staub- und Parquet-Aufnehmer-Stoff.
Master stehen franco zu Diensten.
Wilhelm Bachmann, Weberstr., Wädenswil.

Directeur-Chef de réception

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

Mineralquelle Trinket (D 2255 Z)
Schweizer-Mineralwasser
Elm
Elmer Tafelwasser schmeckt
vorzüglich, wirkt erfrischend.
Analysiert am Städt. Laboratorium Zürich.
General-Dépot: M. Blumer-Freihof, Ennenda.

1072 (Glarus)

Direktor.

Junger Hotelier, verheiratet, Besitzer eines eigenen Ge-
schäftes, sucht aus Gesundheitsrücksichten die Direktion eines
Hotels im Süden. Ansprüche bescheiden.
Geft. Offerten an die Expedition unter Chiffre **H 1085 R.**

Directeur-Gérant

suisse, marié, 36 ans, parlant les 3 langues, très au courant,
actuellement dans un hôtel avec grand restaurant, "station cli-
matérique", cherche engagement pour fin Septembre ou Oc-
tobre. Direction d'un Sanatorium non exclus. Adresser les
offres à l'administration du journal sous chiffre **H 1084 R.**

Gasthof in Zürich, auf das Feinste möbliert,
vorzüglich gelegen u. mit
bestfrequentiertem Restaurant verbun-
den, ist auf 1. Oktober 1902 **zu verpachten.** Ge-
wandtem Fachmann bietet sich Lebensstellung. Offerten
unter Chiffre **D2293 Z** an die Annoncen-Exped. I. Dürst, Zürich.
1073

Für Restaurateure.

Das **Café-Restaurant Continental**, beim
Stadttheater in Zürich, ist **zu verpachten.**
Nur ganz tüchtige Fachleute mit ca. Fr. 15.000 Barmitteln
können berücksichtigt werden. 2507 ZAS897
Offerten nimmt entgegen der Besitzer **O. Schenker.**

Directeur-Gérant

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

**Fachschule
für Hotelkellner**
und 2monatliche Spezialkurse für
Hotelbuchhalter, Sekretäre u. Kellner.
Muster. Prospekte von (H. 638) 5
F. de Lacroix, Frankfurt a. M.

Buchführung.
Ordne zuverlässig rasch, diskret,
vernünftige Buchführungen, In-
ventur und Bilanzen, Bücherexperten.
Einführung der amerik. Buchführung
nach praktischem System mit Geheimbuch.
Prima Referenzen. Komme
auch nach auswärts. **H. Friseli,**
Zürich I, Stadelhofenstrasse 10.
(ZA 1740 g) 9

PRIMEURS
Fruits et Légumes en gros
Expéditions journalières soignées
par colis postaux

J. TOCHON
à Plainpalais
GENÈVE
Prix spéciaux très réduits
pour
Hôtels et Pensions
Téléphone 2332

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE
GÈNÈVE 1896
MÉDAILLE D'OR

LOUIS MAULER & Co
MOTIERS-TRAVERS
(Suisse).

3 (H 2100 Z) Die Weinfirma
Th. Binder-Broeg
ZÜRICH I
hat den **Alleinverkauf**
des echt amerikanischen
Schnelligprozessiers
„Rapid“
sowie aller Ersatzteile:
besorgl. Reparaturen, so
dass sie wie „RAPID“
unverwundbar sind.

Spezialität: Schneidwerkzeuge
Messer
Büchse
Kleinfingerringe
Einführung durch
Erwägung!

Die
MAGGI-Würze
ist sehr konzentriert und ausgiebig;
man sei daher sparsam bei
deren Gebrauch. 1083

MAGGI-Würze

Für Gross-Konsumenten ist der Bezug
in Flaschen No. 5 am vorteilhaftesten.

Die „MAGGI-Würze“ eignet sich infolge
ihrer aromatischen Geschmackswirkungen
namentlich auch zur Verfeinerung der
Fleischglace. Sie ist nicht zu verwechseln
mit Fleisch-Extrakt, mit welchem sich eine
solche Verbesserung nicht erzielen lässt.

Kaufsteigerung.

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

Kaufsteigerung

A. Ihre **Badbesitzung im Schwefelberg**, im
Gemeindebezirk Rüscheegg, Amt Schwarzenburg, Kanton
Bern gelegen, mit sämtlichen Gebäulichkeiten und den
daherigen Gebäudeplätzen, **Garten, Brunnen, Mineral-
quelle**, sowie unliegenden **Matt- u. Ackerland, Weid-
land u. Wald** und dem sämtlichen zuziehenden **Mobiliar**.
B. Die **Leze-Hengstvorsass** in den Gemeinden Guggisberg
und Rüscheegg hält für 18 1/2 Rinder **Bergweidland** nebst
Alphütte, Heuhäusern, Brunnen und Waldung.
C. Für 7 1/2 Rinder **Recht am gemeinen Schwefelberg**,
Gemeinde Rüscheegg.
D. Für 3 Rinder **Rechtsame am Stierenmoosberg**, Ge-
meinde Rüscheegg.
Die **Gebäude** sind im ganzen für **Fr. 164,100** asseku-
riert und das **Mobiliar für Fr. 103,418**. Die **Gesamt-
Grundsteuerschätzung** beträgt **Fr. 123,250**.
Sämtliche Steigerungsobjekte kommen nur en bloc zur Ver-
steigerung. — Nähere **Auskunft** über Steigerungsbedingte etc.
erteilen: der **unterzeichnete Steigerungsaktuar** und Herr
J. U. Leuenberger, Notar, Schuplatzgasse in **Bern**.

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

H. von ARX & Cie., Zürich, Gotthardstr. 49
liefern als Spezialität:
Messerputzmaschinen.
Die **zuverlässigste** der Gegenwart!
Kein Kautschuk! Kein Zerschneiden der Gar-
nituren! Für Hand- u. Kraftbetrieb. Verleiht
alle Vorteile der besten bisherigen Systeme.
Referenzen: A. Mislin, Hotel National & Ter-
minus, Zürich, Hotel Quellen-
hof, Rasoz, J. Würth, Pension Beau-Site, Inter-
laken, Caplat, Hotel Krone, Davos, etc.
Hr. Mislin in Zürich schreibt: Ueber Ihre
„Linker“-Messerputzmaschine kann ich Ihnen
meine vollste Zufriedenheit aussprechen. Es ist die beste,
die ich bis jetzt gesehen habe und funktioniert tadellos.

Milch-Entrahmungs-Maschinen.
Für Hotels, Konditoreien, Gasthöfe mit eigener
Landwirtschaft.
Keine saure Milch! Stets süsser Rahm! Bezahlt sich
in kürzester Zeit! Entrahmt per Stunde 50 Liter Milch!
Viele Muster im Betrieb!
Referenzen: Kurhaus Zürichberg, Hotel Tamina, Ra-
des Alpes, Interlaken, Kurhaus Rothen-Flügen, Pen-
sion Alpach-Meiringen, etc. etc.
Man verlange unsere illustrierten Preislisten über
Haushaltungs-Gegenstände.

Projectirung Sanitärer Wäscherei-
& Desinfektions-Anlagen, sowie
fachmännische Beratung in allen
Fragen der Technik und Hygiene auf
dem Gebiete der Dampfäscherei.
OERTMANN & Co., DAVOS, Techn. Bureau.

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

Kurhotel und Soolbad

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

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

HOTELIER

propriétaire des maisons très importantes au midi de la France,
cherche à louer ou à acheter un **Hôtel de premier ordre**
avec riche clientèle, préférable à Lucerne, pour la saison 1903.
Adresser les offres à l'administration du journal sous
chiffre **H 1081 R.**

Hotelpacht

Junger, tüchtiger und kautionsfähiger Hotelier, bis-
her in ersten Häusern im Ausland tätig, sucht baldmöglich ein
mittelgrosses Hotel II. Ranges, Jahresgeschäft, zu pachten.
Agenten verboten.
Offerten mit Angaben über Grösse, Clientèle und Pachtzins
befördert unter Chiffre **H 1087 R** die Expedition d. Blattes.

Direktor

energischer, selbständiger Fachmann, der drei Hauptsprachen
mächtig (eventuell mit Frau, ebenfalls im Hotelfach erfahren),
sucht Saison- oder Jahresengagement.
Geft. Offerten unter Chiffre **H 1078 R** an die Exped. d. Bl

Beilage zu No. 30 der „Schweizer Hotel-Revue.“

Critiques „en route“.

Réflexions de voyage par Harry Nitsch.
Reproduction interdite.

Depuis quelque temps, on peut lire dans les réclames de bien des hôtels la mention: Diners par petites tables! Au cours de mes pérégrinations, j'ai eu l'occasion à plusieurs reprises de faire connaissance de cette innovation, dont le côté pratique m'a causé un plaisir sincère. Combien il est plus agréable de savourer dans l'intimité le régal qu'on vous sert, plutôt que de se voir à l'étroit dans une longue rangée bien raide, de voisinage avec des maîtres-lins qui vous enlèvent à votre nez et dont les meilleurs morceaux, et de faire face peut-être à des originaux d'un autre genre qui confondent contenu et fourchette et se servent de cette dernière en guise de cure-dents!

N'avez-vous pas remarqué l'impression à la fois distinguée et familière que produit une salle garnie de „petites tables“? Je sais bien ce que les gens du métier vont me répondre: „Il n'est pas possible d'introduire partout ce système! Les obstacles sont nombreux et difficiles à surmonter. Il y a en premier lieu l'espace disponible. Avec la meilleure volonté du monde, il n'est pas possible de placer dans notre salle à manger un nombre de tables suffisant pour notre clientèle de la saison. Cette raison seule nous oblige déjà à maintenir le système des grandes tables.“

Mon Dieu, je le sais bien; je sais aussi que le service est notablement plus compliqué, que l'argenterie (plats, soupières) demande à être considérablement renforcée, que les dispositions culinaires sont plus difficiles. Mon intention n'est pas de plaider pour le système des „petites tables“ dans les hôtels fréquentés par la masse; c'est aux hôtels qui tiennent à rendre le séjour aussi agréable et aussi confortable que possible à leurs hôtes que je désire le recommander de préférence.

Nos hôtels modernes ne tendent-ils pas en effet de plus en plus à produire, par des moyens factices, il est vrai, une impression analogue à celle de la famille? Ceux d'entre eux qui comptent sur des étrangers dont le séjour présente une certaine durée, s'efforcent à qui mieux mieux d'offrir à leurs hôtes les agréments de la vie de famille. Ils installent des appartements complets, pourvu même de chambres de bain, et l'époque ne me paraît plus éloignée où ces appartements auront même leur cuisine particulière; c'est le cas déjà dans quelques petites villes d'eaux hollandaises. L'hôtelier désire que ses clients se sentent „chez eux“, et dans certaines maisons, ce but est déjà atteint.

Ajoutez à tout cela le dîner à part remplaçant la longue et fastidieuse table d'hôte, et vous verrez que l'analogie avec la famille a fait un pas de plus et que, même à table, on peut se sentir tout comme chez soi. Mieux encore, la maîtresse de maison n'a pas lieu de s'irriter de ce que la soupe ou le poisson ne sont pas du goût de son époux, puisque ce n'est pas elle qui est coupable du méfait. Il m'a été donné de voir fréquemment et dans les pays les plus divers, que les femmes sont précisément celles qui trouvent la table d'hôte haïssable ou du moins désagréable; or ces adversaires, qui ne sont pas à dédaigner, l'hôtelier les gagne à sa cause en les plaçant par petites tables. Cette année encore, j'ai entendu des louanges de ce système chantées par des lèvres roses aussi bien que par des lèvres barbus, et c'est pour moi une raison de plus de recommander cet arrangement des „petites tables“, qui a cessé d'être nouveau, mais qui n'en est pas moins joliment pratiqué, à toutes les maisons qui tiennent au confort et à la reconnaissance de leurs hôtes.

Son introduction permettra en outre de mettre à l'épreuve les capacités du premier sommelier, car un arrangement de ce genre nécessite naturellement plus de soin que celui d'une longue table. Avant tout, il faudra de l'habileté et du tact pour répartir les clients aux „petites tables“ de manière à leur donner réellement l'impression du „chez soi“. S'ils ressentent cette impression, et il sera aisé de s'orienter à ce sujet, un sentiment de satisfaction sera la récompense des soins pris par le sommelier, et d'autre part, l'hôtel et le sommelier lui-même en bénéficieront d'une façon palpable. — Soit à Genève, soit à Meran et dans quelques autres maisons situées sur la route du tourisme international, j'ai éprouvé, assis à ces charmantes petites tables, un bien-être supérieur de 99% au moins à celui ressenté dans les hôtels où ce système n'était pas encore introduit, et où l'on se bassinaient mutuellement autour de la longue et ennuyeuse table d'hôte.

Je profite de ce que je tiens la plume pour signaler autre chose, qui mériterait non d'être introduit, mais extirpé au plus tôt. Certaines sommités ont le privilège singulier d'être entourées, aux yeux du touriste allemand plus spécialement, d'une auréole de poésie tout à l'avantage de leur fréquentation. Un souffle de romantisme nous saisit quand nous atteignons la cime, que ce soit *per pedes apostolorum* ou à l'aide du monstre suaire et soufflant qui a nom chemin de fer à crémaillère. C'est avec recueillement que nous nous proposons de contempler les beautés sublimes des régions alpines étendues à nos pieds, de nous plonger dans l'adoration silencieuse de tous ces géants

solennels et éclatants — mais hélas! A chaque pas, nous sommes poursuivis par un marchand de cartes postales, ou par un „guidé“ qui prétend nous énumérer, de sa voix monotone, toutes les sommités visibles — et toute poésie, toute beauté s'enfuit et disparaît! Le réveil est plus cruel que si nous tombions, comme l'on dit, du septième ciel; et les attaques incessantes de nos persécuteurs aidant — j'ai même eu à subir les obsessions d'un industriel qui voulait à tout prix me vendre des chiens — nous finissons par maudire l'instant où nous avons eu l'idée de l'ascension. Car c'est la nature que nous cherchions, et non une mauvaise carte postale.

C'est là un abus auquel les hôteliers, qui sont en somme les personnalités dirigeantes dans ces localités, devraient porter remède. Leurs sociétés et celles de développement et d'embellissement feraient bien de s'occuper un peu de cette question. Nous ne vivons plus à l'époque où l'hôtelier pouvait se dire avec un sourire ironique: „Que m'importe la satisfaction ou le mécontentement de tel touriste! Aucun d'eux ne reviendra jamais!“

De nos jours, vécit-on bien loin de là, on retourne volontiers plus d'une fois en sa vie, à ces centres internationaux si privilégiés de la nature. Et ceux qui ne reviennent pas racontent à leurs connaissances ce qui leur a déplu, les détournant ainsi d'y aller eux-mêmes! Rien ne sert de secouer la tête d'un air de pitié en disant: C'est voir les choses en noir, et les éloges ou le blâme d'un touriste isolé ne me font ni froid ni chaud! J'en suis sûr, ce que j'ai dit: l'observation de futilités qui peuvent prendre pour bien des touristes les proportions de véritables calamités, est plus avantageuse pour l'hôtelier que la destruction de ce qui fait, pour l'ami de la nature, le charme et la poésie de tel coin de terre sublime: la virginité et l'éloignement du monde.

Pour remplacer une glacière.

Par Dolly Marrioth.

Reproduction interdite.

La difficulté d'introduire de la variété dans les menus est plus grande, pour les hôtels de dimensions restreintes, pendant la saison d'été qu'en hiver. La nature produit, il est vrai, des fruits et des légumes en abondance, mais le soleil qui les a fait mûrir se charge aussi de les vouer à une perte rapide. Or si, faute d'un local suffisamment frais pour leur conservation, on n'est pas en mesure de profiter des occasions favorables pour l'achat de l'une ou de l'autre de ces denrées, il faut renoncer à bien des plats savoureux, et il en résulte facilement une certaine monotonie dans le menu. Ah! si l'on possédait une glacière! C'est le soupir qui s'exhale de mainte poitrine; mais malheureusement, beaucoup d'hôteliers n'ont pas même un timbre à glace d'une certaine dimension, dont l'approvisionnement quotidien en glace fraîche occasionne le reste des dépenses notables. Le cas paraît cependant plus compliqué qu'il ne l'est, car en réalité nous possédons une infinité de moyens de suppléer — pour une exploitation restreinte toute au moins — à l'absence d'une glacière.

En premier lieu, il est possible de construire soi-même, et à peu de frais, une petite glacière. Dans ce but on se procure, de préférence dans une brasserie, deux grands tonneaux de hauteur égale, mais de diamètre différent. La contenance du plus petit sera d'environ un tiers plus faible que celle de l'autre. Plus les dimensions du grand tonneau seront fortes, mieux il remplira sa destination — il est inutile de le choisir de moins de deux mètres de haut avec diamètre correspondant: il est préférable qu'il dépasse le minimum. Tout d'abord, on remplit d'eau les deux fûts et on les laisse en cet état pendant quelques jours, pour permettre au bois de gonfler; on répare les fuites, on goudronne les fentes les plus petites. Puis on place les tonneaux l'un dans l'autre et on garnit l'intervalle de couches alternatives de sciure de bois et de poussière de tourbe, soigneusement comprimées. Enfin, on remplit le fût intérieur de grands cubes de glace bien dure; les lacunes, qu'on évitera autant que possible, sont bouchées à l'aide de morceau plus petits. On ménage à la partie supérieure un espace vide d'environ 30 centimètres à partir du bord, pour y placer un couvercle fermant bien, soit en bois, soit — ce qui est préférable — en tôle étamée, muni au centre d'une poignée haute de 35 centimètres, et d'un rebord extérieur de 30 centimètres de haut. Ce couvercle sera garni également d'une couche de sciure et d'une dite de poussière de tourbe. Le tonneau — vide encore, cela va sans dire, — est placé dans une cave ou, à défaut de celle-ci, dans un local frais et si possible obscur. Pour éviter de le poser directement sur le sol, on intercale un morceau de forte tôle à bords relevés, reposant lui-même sur quatre planches disposées en carré. L'un et l'autre tonneau doivent porter sur le côté des trous correspondant exactement, qui seront fermés par un seul et même bouchon suffisamment long. Il pourra être en bois à condition de fermer hermétiquement; cependant, la gutta-percha est préférable. Ces trous sont indispensables pour permettre l'écoulement de l'eau produite par la fusion de la glace. On facilite cet écoulement au moyen d'un tuyau en caout-

chouc analogue à ceux qui servent à la mise en bouteilles de la bière. Il faut procéder à cette opération tous les quinze jours ou toutes les quatre semaines, suivant les cas. L'espace vide qui en résulte est comblé par de la glace fraîche. Pour conserver la viande et autres denrées, on les places simplement, le couvercle enlevé, à la surface de la glace et on renferme le tonneau.

La glace qu'on a enlevée pour une raison quelconque doit naturellement être remplacée à bref délai. Toute l'installation de ma glacière, y compris tonneaux, bouchon de gutta-percha, planches et autres accessoires, mais sans la glace a coûté dix francs. En automne, dès qu'on suspend l'usage de la glacière, il faut vider les tonneaux et les sécher avec soin, pour les empêcher de pourrir. La garniture de sciure et de poussière de tourbe doit être renouvelée chaque année. Celle de l'année précédente, mêlée de houille, peut servir de combustible; elle produit une chaleur énorme, mais il n'en faut pas mettre trop à la fois. L'essentiel, pour le bon fonctionnement de l'appareil décrit, est l'emploi de glace dure et limpide; les brisures mêlées de boue fondent rapidement.

Cependant, il y a bien des maisons qui ne peuvent se payer une consommation régulière de glace; je leur recommanderai donc les mesures suivantes. Pour rafraîchir de la bière ou autres liquides en bouteilles, des puddings froids, des pots de marmelade, des bols froids, etc., on plonge un linge dans l'eau, on l'essore et on en entoure solidement le récipient qu'on place en plein courant d'air. Son contenu se rafraîchira presque aussi bien que si on l'avait placé sur de la glace. La mise à rafraîchir dans l'eau seule est insuffisante. Ce procédé ne peut naturellement être employé que lorsqu'il s'agit de substances devant être consommées de suite, il ne convient pas pour la conservation. Dans ce cas, l'opération devrait être prolongée indéfiniment, ce qui est impossible à cause du courant d'air perpétuel qu'elle nécessiterait. Le lait p. ex., ne peut être conservé par ce procédé; il faut le faire bouillir immédiatement après réception.

Pour conserver la viande et autres denrées, on les place telles quelles, ou avec le vase qui les renferme, dans un grand pot couvert — ces pots en grès se trouvent partout dans toutes les dimensions. Ce pot lui-même est placé dans une cuve de tôle ou de zinc remplie d'une solution aqueuse d'un mélange réfrigérant. Voici quelques formules pour des mélanges de ce genre: 1. 10 parties de salpêtre, 32 de sel ammoniac et 57 de chlorure de potassium; 2. 5 parties de sel ammoniac, 5 parties de salpêtre, 8 parties de sel de Glauber; 3. 1 partie de nitrate d'ammoniaque, 1 partie de carbonate de soude. La solution de ce dernier mélange dans parties égales d'eau donne un abaissement de température de 16 degrés Réaumur; celle d'une partie du mélange No. 1 dans 25 parties d'eau fait baisser le thermomètre de 21 degrés Réaumur. Ces mélanges réfrigérants peuvent être employés indéfiniment; quand la solution est par trop sale, on peut en retirer les sels en faisant évaporer l'eau. En été, les sels cristallisent par simple exposition au soleil; à défaut de ce dernier, il faut évaporer la solution dans une bassine émaillée. Dans ce cas, l'emploi d'un pèse-let utile: lorsqu'il indique 38 degrés, on peut retirer la bassine du feu, les sels cristallisent par refroidissement. Quant aux légumes tels que les asperges, qui durcissent rapidement et deviennent insipides, on les place dans un pot qu'on plonge dans le bain réfrigérant. Quelquefois, il suffit d'entourer le pot d'un linge plongé dans ce mélange; cependant, l'économie n'est qu'apparente, parce qu'on ne peut pas récupérer les sels dont le linge est imbibé.

Rasches Essen und seine Folgen.

Unser modernes Leben, in dem an die Energie des Einzelnen immer grössere Anforderungen gestellt werden, wo die Zeit Geldeswert besitzt und Zeitersparnis zum leitenden Prinzip in Allem geworden ist, hat so manchen Krebschaden im Gefolge, der sich in seiner verheerenden Wirkung vielleicht erst an kommenden Generationen so richtig zeigen wird. Das Berufsleben ist für den Durchschnittsmenschen zum Leben überhaupt geworden, und die Befriedigung natürlicher Bedürfnisse, wie sie der menschliche Organismus vor Allem in Schlaf und Nahrung erheischt, wird eher als notwendiges Uebel, wie als Erholung und Genuss betrachtet.

Weder Schlaf, noch der jede Existenz bedingende Ernährungsprozess lässt sich umgehen; allein wie der menschliche Organismus — mit entsprechenden Folgen freilich — mit guter oder schlechter Nahrung versorgt werden kann, so kann diese Versorgung selbst auch mit grösserer oder geringerer Schnelligkeit geschehen, und der Eine kann vielleicht ebenso rasch ein Diner von sechs Gängen zu sich nehmen, wie der Andere ein Butterbrot verzehrt.

Die Amerikaner — das Volk, dem Geld und Geschäft über Alles geht und das beständig in der Eile lebt — haben es in der Fertigkeit, den Bedürfnissen des Magens mit dem geringsten Zeitaufwand gerecht zu werden, wohl am weitesten gebracht. Ihre „Quick Lunch Rooms“ und „Quick Lunch Counters“, wo man sich

nicht einmal mehr die Zeit zum Sitzen nimmt, sondern seine Mahlzeiten stehend „verschlingt“, sind dem hastigen amerikanischen Leben vollkommen angepasst, sie haben aber auch eine spezifisch amerikanische Krankheit, die Indigestion erzeugt.

In der That kann vor allzu raschem Essen nicht nachdrücklich genug gewarnt werden. Selbst mit den besten Zähnen bleibt die Speise nur unvollkommen zerkaut, wenn sie zu rasch genossen wird, und eine genügende Vermischung der Speise mit Speichel, wie dies zur Beförderung der Verdauung geschehen sollte, ist ausgeschlossen. Die Speise gelangt so als eine ungenügend zerkleinerte, mehr oder minder kompakte Masse in des Magens, wo sie natürlich als mechanisches Reizmittel wirken muss; die Schleimhäute des Magens entzünden sich hierdurch und der Verdauungsprozess wird erschwert, wenn nicht ganz und gar unmöglich gemacht. Ist rasches Essen, also die Versorgung des Magens mit ungenügend präparierter Nahrung, zur Gewohnheit geworden, so werden nach und nach die Verdauungsorgane nicht mehr richtig funktionieren können. Es müsste dann dem Körper entweder ein viel grösseres Quantum an Nahrung zugeführt werden, als unter normalen Verhältnissen erforderlich ist, oder geschieht dies nicht, so leidet eben der ganze Organismus an den Folgen unzureichender Ernährung. Die Natur hat Lebewesen, bei denen die Nahrungsaufnahme rasch von stattem gehen muss, mit besonderen Organen ausgerüstet, wie wir solche bei den Wiederkäuern und den Vögeln finden. In unserem menschlichen Organismus jedoch spricht alles für die Notwendigkeit, die Nahrung dem Magen langsam zuzuführen, und so mancher mag über den schlechten Stand seiner Gesundheit klagen, ohne zu wissen, was ihm fehlt und was ihm helfen könnte, während das Grundübel doch nur in allzu raschem Essen und damit verbundener Verdauungsstörung beruht. Der Einsicht, dass sorgfältiges Kauen der Nahrung mit der Verdauung und daher dem Allgemeinbefinden überhaupt sehr viel zu tun hat, verdankt zweifellos auch die Zahnheilkunde den enormen Aufschwung, den sie in den letzten Jahrzehnten genommen hat.

Wie überliebert ist, besass auch Napoleon die schlechte Gewohnheit, seine Mahlzeiten nicht zu geniessen, sondern zu „verschlingen“, und dies lähmte seine Tatkraft in zwei sehr kritischen Momenten seines Lebens — in den Schlachten von Borodino und Leipzig. In beiden Fällen litt er an schwerer Verdauungsstörung. Auch am dritten der Dresdner Tage hatte er unter den Folgen einer mit Zwiebeln gefüllten Hammelschulter zu leiden. Dass Napoleon durch seine unregelmässige Nahrungweise seine Gesundheit schwer geschädigt und sein Leben verkürzt hat, unterliegt kaum einem Zweifel. Sein Maitre d'hôtel, Dunand, besass strikte Ordre, stets Kotelets und gebratenes Geflügel bereit zu halten, und die Instruktionen des Kaisers wurden natürlich auf den Buchstaben befolgt. Dunand besass als Koch ein bedeutendes Renommee; er war ein ergebener Bewunderer des Kaisers und wusste sich, wenn es nötig war, vortrefflich in dessen Launen zu schicken. Er kann das Verdienst beanspruchen, in so manchem kritischen Moment den Kaiser aufgeheitert und damit, ohne dass er es ahnte, vielleicht eine Provinz oder einen Thron gerettet zu haben. Einmal kam Napoleon vom Staatsrat, wo etwas nicht nach seinem Kopf gegangen war, in der denkbar schlechtesten Laune zurück. Ein Gabelfrüstück, in dem seine sämtlichen Lieblings Speisen vertreten waren, wurde serviert, und der Kaiser, der seit Tagesanbruch nichts genossen hatte, liess sich an der Tafel nieder. Kaum jedoch hatte er Bissen gekostet, als irgend ein ungelegener Gedanke oder eine unangenehme Erinnerung einen wahren Wutanfall in ihm hervorrief. Er schob plötzlich seinen Stuhl zurück und warf mit einem Fusstritt Tisch und Frühstück über den Haufen. Dann sprang er auf und ging mit dem Anzeichen höchster Erregung rasches Schrittes im Zimmer auf und ab. Dunand hatte ruhig zugehört. Er liess einfach die Scherben wegräumen, gab seinem Küchepersonal die nötigen Instruktionen und im Handumdrehen stand das Frühstück in genau derselben Reichhaltigkeit und Zubereitung wieder auf dem Tisch, worauf er gelassen das übliche „Sa Majesté est servie“ meldete. Napoleon fühlte sehr wohl, mit welchem Taktgefühl man ihm behandelt hatte; er dankte mit einem „Merci, mon cher Dunand“, und sein Lächeln verriet, dass der Sturm vorüber war.

Dass Napoleon schliesslich an den Folgen eines gestörten Verdauungssystems, am Magenkrebs, starb, ist hinlänglich bekannt.

Aus „Küche und Keller“, Hamburg.

Humoristisches.

Polyglott. Chef (beim Engagement einer jungen Buchhalterin): „Haben Sie vielleicht auch einige Sprachkenntnisse?“ — Fräulein: „Ja, ich verstehe die Augensprache, die Fiächersprache, die Blumen- und die Briefmarkensprache.“

Einer, der nicht grob werden will. Gast: „He, Kellner, tragen Sie das zurück! Das ist ja ein Saucensieb!“ — Kellner: „Werden Sie nicht grob!“ — Gast: „Mit Ihnen will ich nicht grob werden, Sie sind bloss ein dummer Kerl, aber der Wirt ist ein Lump!“

Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inserat im Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Personnal-Anzeiger

MONITEUR DES VACANCES

Inseraten-Tarif: Stellengesuche: Bis zu 7 Zeilen, Fr. 2.- pro Zeile, ... 2.50 Wiederholungen (ohne Unterbruch), 1.-

Stellenofferten: Bis zu 2 Zeilen, Fr. 3.- Wiederholungen ... 2.- für Mitglieder ... 1.- Wiederholungen ... 1.-

Aufnahme von Stellengesuchen nur gegen Vorausbezahlung.

Prix des Annonces: Demandes de places: Jusqu'à 7 lignes, Fr. 2.- à l'étranger ... 2.50 Républicains (sans interruption) ... 1.-

Offres de places: Jusqu'à 8 lignes, Fr. 3.- Républicains ... 2.- Pour socialistes ... 2.- Républicains ... 1.-

Les demandes de places doivent être payées d'avance.

Si vous cherchez une place ou du personnel, il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Postmarken werden nur aus folgenden Staaten an Zahlungsstatt angenommen:

Italien	Deutschland	England
(1 Lire = Fr. —.90)	(1 Mark = Fr. 1.20)	(1 Schilling = Fr. 1.20)

Oesterreich Frankreich Schweiz

(1 Krone = Fr. 1.—)	(zum vollen Wert)	(zum vollen Wert)
---------------------	-------------------	-------------------

Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement:

Italie	Allemagne	Angleterre
(1 Lire = Fr. —.90)	(1 Mark = Fr. 1.20)	(1 Shilling = Fr. 1.20)

Autriche France Suisse

(1 Couronne = Fr. 1.—)	(au pair)	(au pair)
------------------------	-----------	-----------

Zur gefl. Notiz.

Das von einem gewissen G. KUN- EICHAUER (früher Annoncenagent in Basel) in Zürich unter der Firma „Schweizer Hoteller-Bureau“ gegründete Plazierungs- bureau steht mit dem Schweizer Hoteller- Verein oder dessen Centralbureau in keiner Verwandtschaft.

Für das Centralbureau des Schweizer Hoteller-Vereins: Der Chef: OTTO AMSLER.

Stellenofferten * Offres de places

Badewärter, tüchtig, der gut zu massieren versteht, per sofort gesucht. Offerten an: Grand Hôtel, II. Etz. 150

Chef de cuisine, solide, tüchtig, feiner Restaurateur, wird per Gelegenheit gesucht, für ein Hotel ersten Ranges. Jahreslohn. Nur ganz solide mit prima Referenzen versehen Bewerber sind Berücksichtigung. Offerten mit Photographie und Zeugnisssenden an die Exped. unter Chiffre 9.

Cuisinière. Une bonne cuisinière, aide chef et à café est demandée à l'Hôtel Tamer, Les Plans s. Bex. 1621

Gesucht nach Italien, auf 30.—25. September: eine tüchtige Köchenhauswirtslerin und ein jungerer Köchen für Dispens. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1084.

Kochvolontär gesucht für Haus ersten Ranges Englands. Gelernter Pâtissier bevorzugt. Adresse: J. Q. S. Ingles Road, Folkestone.

On demande pour l'Hôtel Bonnard, Montreux-Vevay: un apprenti-sommelier, sachant bien faire les entremets; une jeune personne comme volontaire, désirant apprendre le service de femme de chambre et la langue française. 1679

Secrétaire-volontaire est demandé pour un hôtel de première ordre à Aix-les-Bains. Meilleure occasion de se perfectionner dans la langue française. Préférence à celui qui a déjà quelque connaissance du français. Adresser les offres avec photographie à l'administration du journal, sous chiffre 1607.

Stellengesuche * Demandes de places

Aide de cuisine (erster). Junger Mann von 23 Jahren, gegenwärtig in einem Hotel in Italien, wünscht sich in ein Besitze besser Zeugnisse des In- und Auslandes ins, sucht auf kommende Wintersaison Stelle als solcher, in Hotel I. Ranges. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1634.

Aide de cuisine. Junger Koch, gegenwärtig in einem Hotel ersten Ranges als Aide de cuisine konditionierend, mit bestem Lehrzeugnis versehen, sucht kommandierende Wintersaison. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1632.

Aide de cuisine (erster). Junger Mann, in einem Hotel ersten Ranges der Schweiz als erster Aide de cuisine tätig, sucht auf kommende Wintersaison Engagement als solcher, in einem Hotel ersten Ranges. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1628.

Aide de cuisine. Ein geschultes Fräulein, aus guter Familie, wünscht für kommenden Winter Stelle als Putzfräulein oder Gouvernante. Offerten an die Exped. unter Chiffre 11.

Café- und Restaurationskellner, deutsch u. französisch, sucht Stellung per sofort. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1642.

Chef de cuisine, ayant travaillé dans hôtels de premier rang, cherche engagement pour la saison d'hiver on place à l'étranger. Prima références et certificats à disposition. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre 1674.

Chef de cuisine, capable, 40 ans, ayant travaillé dans les meilleures maisons de la Suisse et de l'étranger, et pouvant donner de très bonnes références, demande place de saison. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre 1606.

Chef de cuisine, mit prima Zeugnissen, gegenwärtig in grösserem Hotel des Berner Oberlandes tätig, mit guten Zeugnissen, sucht auf kommenden Herbst Stellung. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1629.

Chef de cuisine, mit sehr guten Zeugnissen und Empfehlungen vollständig selbstständig und tüchtig in allem was nur verlangt werden kann, sucht Engagement für die Wintersaison. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1656.

Chef de cuisine, Schweizer, mit guten Zeugnissen, sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle, in Hotel I. Ranges. Offerten an die Exped. unter Chiffre 15.

Chef de cuisine, tüchtiger Arbeiter, 28 Jahre alt, der mehrere Saisons in gleichem Hause tätig, mit guten Zeugnissen versehen, wünscht für 1. Oktober passendes Engagement, Saison- oder Jahresstelle. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 15.

Chef de réception-1er secrétaire, Suisse, âgé de 26 ans, parlant 5 langues, actuellement commis-directeur dans petit hôtel de premier ordre, cherche place dans grande maison pour l'hiver prochain. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 1600.

Chef de réception-secretaire, Schweizer, junger, tüchtig, sucht Stelle für kommende Winter-Engagement. Prima Referenzen zu Diensten. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1600.

Chef de service oder Oberkellner, Schweizer, welcher gegenwärtig als Leiter eines Bahnhof-Hotels tätig ist, sucht auf 15. September weiteres Engagement. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1588.

Chef-Köchin, tüchtig, wünscht für die Wintersaison Stelle, Langjährige prima Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1688.

Concierge, mehrere Jahre in gleichem Hause in Stellung, sprachkundig, mit besten Referenzen und Zeugnis, sucht Stelle für Winter- oder Jahresengagement. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1678.

Concierge, erfahrener Mann, mit prima Zeugnissen versehen, gegenwärtig in einem der grössten Hotels der deutschen Schweiz, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1622.

Concierge, junger, tüchtiger Mann von 29 Jahren, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stellung als Concierge oder Condocteur, nach dem Süden oder Italien. Gute Zeugnisse. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1650.

Concierge, Schweizer, 30 Jahre, 4 Hauptsprachen, erfahren, mit besten Referenzen aus erstklassigen Häusern versehen und für Sommer in schönem Hotel, sucht Engagement für den Winter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1623.

Concierge, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Referenzen, Engagement für den Winter in einem der grössten Hotels des Berner Oberlandes. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1635.

Conducteur, Junger Mann von 26 Jahren, vier Sprachen mächtig, sucht Stellung nach dem Süden. Gegenwärtig als solcher tätig in einem Haus ersten Ranges in Berner Oberland. Offerten an die Exped. unter Chiffre 3.

Cuisinier-volontaire, Jeune homme, ayant l'expérience de cuisinier, désireux de perfectionner son art, adresse les offres à l'administration du journal, sous chiffre 6.

Directeur ou chef de réception. Jeune homme, possédant 5 langues, actuellement employé comme directeur dans maison de premier ordre, voudrait changer de place pour mois de septembre ou novembre. Certificats et photographie à disposition. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 1668.

Etagenportier. Ein junger Mann, Deutschschweizer, beider Sprachen mächtig, der schon in besserem Hotel gearbeitet, sucht Stelle in gutes Hotel, in obiger Eigenschaft, auf kommende Wintersaison. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1670.

Glättern, tüchtig und gewandt, sucht Saisonstelle für den Winter. Zeugnisse zu Diensten. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1625.

Glättern (erste), Bernerin, speziell in feiner Damengarderobe tätig, wünscht sich in ein Saalverleiher, tüchtig, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht auf kommende Wintersaison Engagement in grossem Hotel, von ihrem gegenwärtigen Prinzipal bestens empfohlen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 4.

Gouvernante, in allen Sprachen vollständig bewandert, tüchtig, sucht Stelle als solche oder sonstige Vertrauensstelle. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1643.

Hotel-Volontärin. Dame aus besserer Familie, sprachgewandt, wünscht per bald den Betrieb eines grösseren Hotels zu ergreifen. Honorar. Grössere Stadt bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1061.

Kellermeister, sucht Engagement für künftige Wintersaison. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1676.

Kellermeister, 23 Jahre alt, durchaus tüchtig und solid, gegenwärtig in einem Grand Hotel ersten Ranges in Berner Oberland tätig, wünscht auf 15. Oktober event. etwas später, gleiches Engagement. Sehr gute Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1660.

Koch, tüchtig, sucht Stellung in ein Hotel oder Restaurant. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Adresse: Joh. Michel, Chef, Bettlach (Solothurn). 1647

Koch, 23 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, tüchtig und solid, z. Z. in kleinerem, aber besserem Hause als Chef in Stellung, mit prima Zeugnissen, darunter aus einem Hause, sucht für kommenden Winter Saison- oder Jahresstelle, als Aide oder Chef. Adtritt von Mitte Oktober an. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1615.

Köchin, Jungere, tüchtige, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle als Aides, eventuell auch selber, in ein besseres Pensionshotel. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1668.

Köchin. Suche zum ersten August Stelle in einem feinen Hotel, als Beiköchin neben dem Chef, wo mir Gelegenheit geboten wird, mich in der Hotelküche vollständig auszubilden. Gute Zeugnisse. Geht. Offerten an Louis Manbergstr. Villa Castagnola, Pallanza (Oberitalien). 1677

Litfiir oder Commissionär, deutsch und französisch an die Exped. unter Chiffre 10.

Maître d'hôtel ou secrétaire. Suisse, âgé de 26 ans, fait les trois principales langues, au courant du service de des travaux du bureau, cherche place pour la saison d'hiver, comme l'un ou l'autre. Photographie, certificats et excellentes références à disposition. S'adresser à l'administration du journal, sous chiffre 1667.

Ménage. Garçon de salle au restaurant, parlant français et italien, français et pour le service un peu d'anglais, cherche place dans un hôtel de premier ordre, pour la saison ou à l'année, entrée à volonté. Certificats à disposition. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 1671.

Oberglättern, Ein Mädchen von 22 Jahren, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle in obiger Eigenschaft in gutem Hotel, für kommende Saison. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1690.

Oberkellner, 29 Jahre alt, der vier Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, seit mehreren Jahren in erster Häusern in gleicher Eigenschaft tätig, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Stelle als solcher, für Ende Oktober oder November. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1680.

Oberkellner oder Chef de rang. Schweizer, 23 Jahre alt, mit vorzüglichen Zeugnissen von ersten Häusern Englands, Frankreichs, Italiens, der Schweiz und Cairo, sucht Engagement für kommende Wintersaison, als Oberkellner, Chef de rang oder event. Zimmerkellner, in Hotel ersten Ranges. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1655.

Oberkellner, 24 Jahre alt, Schweizer, der 3 Hauptsprachen Passantenhôtel. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1692.

Oberkellner, erste Kraft, 32 Jahre alt, repräsentierend, mit feinen Umgangsformen, wünscht Engagement als solcher in Hotel ersten Ranges, ab 15. Oktober. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1669.

Oberkellner, Zimmer- oder Restaurantkellner, Schweizer, 27 Jahre, deutsch, französisch, englisch und etwas italienisch sprechend, sucht ab 1. Oktober Stelle, als Zimmerkellner. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1640.

Oberkellner, allererste Kraft, der 3 Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig in grösserem Saisongeschäft in I. Ranges, sucht Stelle als solcher, nach dem Süden, für den Winter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1694.

Portier, junger, kräftiger, gut empfohlen, sucht Stelle auf kommende Wintersaison. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1672.

Portier, tüchtig und zuverlässig, sucht Stellung auf 1. November, als Etagenportier oder alleiniger, in kleinerem Hotel. Gute Zeugnisse. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1687.

Portier-Conducteur, 26 Jahre alt, deutsch, französisch Charakter und stillem Benehmen, sucht Stelle auf kommende Saison. Photographie und Zeugnisse zu Diensten. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1653.

Portier-Conducteur. Ein 28jähriger, verheirateter, auch italienisch sprechender, tüchtiger Mann, deutsch, französisch oder Etagenportier, in grösserem Hotel, Böhmerland bevorzugt. Prima Zeugnisse. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1676.

Portier-Conducteur. Jeune homme, âgé de 27 ans, 6 langues, désireux de se perfectionner dans la langue française, et cherche place comme portier-conducteur ou portier d'étage, dans une maison tout à fait française, à partir du mois de novembre. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 1640.

Portier d'étage, un peu de très bons certificats, bon traitement, cherche place pour l'hiver, si possible dans le Midi. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 1672.

Restaurationskellnerin, tüchtig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stelle als Kellnerin in Hotel-Restaurant, im liebsten Jahresstille. Eintritt 15. September oder 1. Oktober. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1666.

Saaltochter. Junge Tochter, franz. sprechend, wünscht auf kommende Wintersaison Stelle als Saaltochter oder Lingere, auf kommende Wintersaison. Zeugnis und Zeugnis zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 11.

Saaltochter. Junge, nette Tochter, aus guter Familie, deutsch und französisch sprechend, sucht als Saaltochter, in einem Hotel, gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1678.

Saaltochter. Zwei Töchter aus guter Familie, beider Sprachen mächtig, z. Z. in besserem Kurhotel tüchtiges Engagement, vorzugsweise nach der Riviera. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1671.

Saaltochter. Eine junge Tochter aus guter Familie, deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle als Saaltochter, in gutem Hotel. Offerten an die Exped. unter Chiffre 17.

Secrétaire. Hoteller recommande son secrétaire (Suisse), parlant les trois langues, désirant faire saison d'hiver en Suisse. S'adresser à Haeffelin, directeur, Métropole Genève. 18

Secrétaire-caissier ou chef de réception. Suisse, âgé de 25 ans, parlant les 4 langues, avec bonnes références et certificats, cherche place pour l'hiver, dans le Midi. Adresser les offres à l'administ. du journal, sous chiffre 1644.

Secrétaire (deuxième) ou sommelier d'étage. Aide d'hôtelier suisse, âgé de 24 ans, connaissant l'allemand, le français et l'anglais, cherche place pour l'hiver prochain, en France, Egypte ou Italie. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 1614.

Secrétaire. Achbare, energische Tochter, im Bureau sowie im Hotelwesen durchaus bewandert, wünscht ab Anfang Oktober event. früher Stelle in obiger Eigenschaft. Jahreslohn bevorzugt. Beste Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1610.

Secrétaire. Tochter aus guter Familie, der drei Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, gegenwärtig in einem der ersten Hotels im Ober-Engadin tätig, braucht auf Anfang Oktober event. früher Stelle in obiger Eigenschaft. Jahreslohn bevorzugt. Beste Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1610.

Secrétaire, gut empfohlen, 24 Jahre alt, mit guten Kenntnissen der franz. und englischen Sprache, sucht Engagement für sofort oder später. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1653.

Secrétaire, 25 Jahre alt, Norddeutscher, der 4 Hauptsprachen sprechend und korrespondierend, in der Hotelbuchführung sowie Kolonnenwesen bewandert, sucht Posten als Sekretär oder Oberkellner-Sekretär in Hotel ersten Ranges, ab Oktober. Beste Zeugnisse aus ersten Häusern. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1645.

Secrétaire. Junger Mann, 22 Jahre alt, Hotelierssohn, gegenwärtig in erstem Hotel tätig, kaufmännisch, gewandt, sowie im übrigen Hotelwesen bewandert, deutsch und französisch sprechend, mit Yorktonisten im Englischen, sucht auf nächsten Winter in erstem Haus Italiens oder Südfraunkreichs Posten als Sekretär oder Concierge zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1613.

Secrétaire. Zuverlässiger junger Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, militärisch, bisher in Kaufm. Geschäften tätig, sucht auf nächsten Winter in erstem Haus Italiens oder Südfraunkreichs Posten als Sekretär oder Concierge zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1613.

Secrétaire. Zuverlässiger junger Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, militärisch, bisher in Kaufm. Geschäften tätig, sucht auf nächsten Winter in erstem Haus Italiens oder Südfraunkreichs Posten als Sekretär oder Concierge zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 5.

Secrétaire oder Controleur, 24 Jahre alt, Schweizer, tüchtig und mit besten Referenzen versehen, sucht Stellung auf kommenden Winter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1.

Secrétaire-Kassier event. Controleur, Schweizer, 25 Jahre alt, deutsch, italienische und französische Sprache beherrschend, mit prima Zeugnissen, Referenzen der Bank, Fabrik und Hotelbranche, sucht Anstellung auf kommende Saison. Referenzen oder Südfraunkreich bevorzugt. Offerten an E. Eberli, Bad Buchen, Oberwald (Kt. St. Gallen). 1648

Stütze der Hausfrau. Dame aus guter Familie, repräsentabel, sehr sprachgewandt, gegen feine Herren. Gehalt nicht beansprucht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1064.

Tapetzierer, tüchtig, mit guten Zeugnissen aus Hotels, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle. Offerten an die Exped. unter Chiffre 7.

Tochter aus guter Familie, mit Kenntnis der deutschen, französischen, italienischen und englischen Sprache, perfekte Maschinenschreiberin sucht auf kommende Saison, für gelegentliche Arbeit, in einem Hotel, nach dem Süden. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1622.

Zimmermädchen, in Service deutsch und durch bewandert, sucht auf Ende September auf entsprechende Stelle in Pensionshotel, nach der französischen Schweiz, für gelegentliche Arbeit, in einem Hotel, nach dem Süden. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 2.

Zimmermädchen, tüchtig und sprachkundig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stelle auf kommende Wintersaison. Eintritt ab Anfang Oktober. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1698.

Zimmermädchen, deutsch u. französisch sprechend, sucht auf kommende Saison, Stelle auf 15. Oktober, in einem Hotel ersten Ranges. Wärdhild bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Adresse: Rose Joss, Grand Hôtel Tamina, Ragaz. 1693

Zimmermädchen, gewandt und tüchtig, deutsch und französisch sprechend, sucht auf nächsten Winter Saison- oder Jahreslohn in besserem Hotel, nach dem Süden oder Tessin. Zeugnisse zu Diensten. Geht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1694.

Zimmermädchen. Ein gewandtes, selbständiges Zimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, sucht für kommenden Winter Stelle. Photographie und Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 1650.

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

NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel

Ostende-Dover

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

von Basel in 17 Std. nach London.

Fahrpreise Basel-London: Einfache Fahrt (15 Tage). I. Kl. Fr. 119.40 II. Kl. Fr. 68.05 Hin- u. Rückfahrt (45 Tage). I. Kl. Fr. 198.— II. Kl. Fr. 146.85

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbucher und Auskünfte erteilt gratis die Kommerzielle Vertretung der Belgischen Staatsbahnen und Postdampfer, Kirchstrasse 12, Basel.

Montreux.

A remettre pour circonstance de famille un bon hôtel-pension, 35 lits. Position centrale. Conditions avantageuses et facilités de paiement. Adresser offres Perret, notaire à Montreux. (H 3501 M) 145

BEL HOTEL à San Remo à vendre ou louer tout meublé.

Vendition splendide. Plein midi. Belle vue de mer. Grand jardin bien planté. Lumière électrique. Confort moderne. English sanitary arrangements. S'adresser à M. ROVERIO, notaire, à San Remo (Italie). 1059

Billige bedruckte **SERVETTEN** in Leinen- und Phantasie-Design. Selbstverleihen. Billigste Preise. Adress: Adolf Wyss, Fahrhalter, Solothurn. 56

Versteigerungs-Anzeige.

Montag, den 18. August n. k., nachmittags von 2 Uhr an, werden im Hotel **Wettstein** in **St. Moritz-Dorf** folgende den Tit. Erben E. Pidermann in St. Moritz gehörende, zu Baupläätzen bestens geeignete und geeignete Bodenparzellen auf freiwillige öffentliche Versteigerung gebracht:

- In St. Moritz-Dorf, zwischen Haupt- und Stredas-Strasse einerseits und der neuen Fulum-Strasse andererseits: Cat. No. 1056 a, Meter 387,05
" " " " 1056 b, " 465,
" " " " 1056 c, " 450.
- Zwischen St. Moritz-Dorf und Bad an der Chavalera-Strasse: Cat. No. 839, Meter 1191.
- In St. Moritz-Bad, in der Nähe des Kurhauses an der Hauptstrasse (Ova cotschna): 154 H1699C Cat. No. 973, Meter 2221.

Eventuell wird dieselbe in zwei Parzellen verkauft. Nähere Bedingungen sowie Zeichnungen können eingesehen werden beim Beauftragten **J. Cantieni in St. Moritz-Dorf.**