

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 12 (1903)
Heft: 37

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: 14.03.2025

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

Abonnement:

Für die Schweiz:

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

Für das Ausland:

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

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse:

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

Pour l'Étranger:

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

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annouces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

12. Jahrgang | 12^{me} Année

Erscheint Samstags. Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

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

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

Avis betr. Hotelführer.

Ein letzter Termin für allfällig vorzunehmende Aenderungen in den Annoncen des Hotelführers, sowie für Neuansmeldungen zu den Ausgaben 1904/06 wird hiemit auf den 15. September angesetzt. Später eingehende Anmeldungen oder Korrekturen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Basel, den 5. September 1903.

Für das Centralbureau, Der Chef: Otto Amstler.

Avis concernant le Guide des hôtels.

Un dernier délai pour les modifications éventuelles aux annonces du Guide des hôtels, ainsi que pour les inscriptions nouvelles pour les éditions de 1904/06 est fixé au 15 septembre. Passé ce terme, il ne pourra plus être tenu compte d'aucune demande d'admission ou de modification.

Bâle, le 5 septembre 1903.

Pour le bureau central, Le chef: Otto Amstler.

Zur Medaillen-Verteilung.

Auf Ende August d. J. sind, wie aus der Tabelle in letzter Nummer ersichtlich, wieder 111 Angestellte für langjährige, treue Dienste mit Broloques bezw. mit Broche und Diplom ausgezeichnet worden. Hundert! eine schöne Zahl und ein sprechendes Zeugnis für das schöne Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten. An der Spitze der Tabelle figurieren zwei Angestellte mit 46 und 45 Dienstjahren. In unserer schnelllebigen Zeit, in der tausende von Mikroben am Zersetzungprozess des Verhältnisses zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer tätig sind, muten solche Ziffern wie ein Wunder an. Gleichzeit bilden sie aber auch einen sprechenden Beweis dafür, dass ein mit Erfolg reich gesegnetes langes Zusammenarbeiten zwischen Herrschaft und Dienstpersonal noch nicht zur Unmöglichkeit geworden und demgemäß die Wählerarbeit sozialdemokratischer Hetzer, deren Absichten nicht immer die lautersten sind, weil sie in und von dieser Unterminierung solider Arbeitsverhältnisse leben, nicht überall von dem gewünschten Erfolg begleitet ist.

In vielen Fällen allerdings — wir stehen nicht an, dies zuzugeben — wird diese aufreizende Tätigkeit den betreffenden Agitatoren leicht gemacht. Diese scheuen kein Mittel, in dem betreffenden Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten, wunde blossliegende und der

Verbesserung bedürftige Punkte herauszugreifen und mit dem ätzenden Gift der hohlen Phrasenmacherei zu verschärfen. Dass solche Angriffsflächen überhaupt nicht zu Tage treten, dies zu verhindern ist in erster Linie Sache des Arbeitgebers. In seiner Hand liegt es, die Gesinnung seiner Angestellten wohlthätig zu beeinflussen, nicht durch Taten, wohl aber durch Worte der Aufmunterung und Anerkennung. Und dass Dienstverhältnisse, in denen trotz strenger Handhabung der Ordnung und treuer Erfüllung der Pflicht, die nun einmal bei jeder Berufsausübung unerlässlich sind, ein schöner, freier Zug der Menschlichkeit und der gegenseitigen Zuneigung und Achtung weht, auch heute noch möglich sind, beweisen die Prämiierungen, die zur Evidenz dartun, dass sich die Ausgezeichneten, auch ohne dass sie rückhaltlos zum Evangelium der roten Fahne schwören, in ihren Verhältnissen zufrieden und glücklich fühlen.

Welchen Eindruck die schöne Sitte der auch äussern Ehrung und Dankbarkeit in Form der Prämiierung bei Gebern und Ausgezeichneten hervorruft, dokumentieren die zahlreichen Dankschreiben, die die Prämierten jeweils an ihre Dienstherrschaft richten, und die mehr als der blosser Ausdruck einer formellen Höflichkeit sind. Das gleiche Resultat tritt bei der Ueberreichung der Auszeichnung zu Tage, die an vielen Orten direkt das Gepräge eines festlichen Anlasses annimmt. Häufig kommt es vor, dass das ganze Haus samt den Gästen an diesem Festakt teilnimmt und dass der Prinzipal im Beisein der Gäste und sämtlicher Angestellten die Uebergabe der Medaillen vornimmt. Schliesst sich dieser Ehrung ein fröhliches Mahl mit Tanz an, in dem sich die Wäscherinnen, die Saalötcher, die Gouvernanten, Portiers, Kellner und Liftiers mit den Gästen drehen, wie es tatsächlich schon vorgekommen, so ist damit hinlänglichargetan, dass ein solches Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten als ein geradezu ideales bezeichnet zu werden verdient.

Unter solchen Voraussetzungen und mit einem solchen, mit Achtung und Liebe behandelten Personal lässt sich gut arbeiten und ein schönes Resultat erzielen.

Dabei möge man aber nicht vergessen, dass es, um ein solches Verhältnis herauszubilden zu können, am rechten Ort eines guten Wortes bedarf: ein Appell an das Ehrgefühl und im richtigen Moment ein Dankeswort.

Wird diese Maxime zur Richtschnur genommen, so wird noch von mancher Auszeichnung für langjährige treue Dienste zu berichten sein.



Eine Anregung.

In der Hochsaison, in den Monaten Juli und August, erweisen sich in der Regel die Unterkunftsstätten für die Fremden als zu wenig zahlreich; besonders der Fall ist dies in den grossen Städten, den Durchgangspunkten des Fremdenverkehrs. Soviel uns bekannt, wird nun an den meisten Orten der Schweiz von den Hotelbesitzern dafür gesorgt, dass die fremden Gäste auch dann Nachtkvartier finden, wenn im Hotel selbst kein Bett mehr frei wäre. Dass dies z. B. in Luzern der Fall, wissen wir aus eigener Erfahrung. Aus verschiedenen Einwendungen in einem Basler Blatt geht aber hervor, dass diese Fürsorge in Basel noch nicht in die Praxis umgesetzt worden ist. Anlass zu den erwähnten Anregungen gab nun allerdings die ganz ausserordentliche Fremden-Affluenz während der Tage des jüngst in Basel abgehaltenen Zionistenkongresses, der zeitlich auch mit der Hochsaison des Touristenverkehrs zusammengefallen

ist. Einer der Einsender erzählt von einem Fall, wo eine Dame per Droschke von Hotel zu Hotel gefahren sei, den Kutscher für die Fahrt fünf Franken bezahlen musste, und schliesslich doch keine Unterkunft gefunden habe.

Es wird versichert, dass die Basler Polizei in solchen Fällen schon wiederholt zum letzten Mittel gegriffen und den Leuten Wärmehütten (?) zur Verfügung gestellt habe. Man ist geneigt, solche Vorgänge als skandalös zu bezeichnen, abgesehen davon, dass sie keineswegs dazu geeignet sind, den Ruf Basels, für das man das stolze Epitheton „Goldenes Tor der Schweiz“ erworben hat, als Fremdenstadt zu heben. Wir wissen nun allerdings, dass die Kalamität des Fremdenüberflusses höchstens alle Jahre zwei bis drei Wochen sich fühlbar macht. Immerhin würde auch diese relativ kurze Zeit ein systematisches Vorgehen der Basler Hoteliers rechtfertigen.

Man jammert fortwährend über die Einrichtung der D-Züge, die das Publikum an der Stadt Basel vorbei in das Land hinein und wieder zum Land herausführen; man klagt ferner über die Konkurrenz der Speisewagen. Es sind aber nicht allein diese Faktoren, die das äussere Publikum veranlassen, das „Goldene Tor der Schweiz“ zu ignorieren; es ist vielmehr in erster Linie die Furcht, in Basel eine unsichere und unzulängliche Unterkunft zu finden; ferner der Mangel an jeglicher Attraktion für die Fremdenwelt, denn es ist leider nur zu bekannt, dass weder Staat noch Stadt irgend etwas tun, um den Fremden den Aufenthalt in Basel fesselnd zu gestalten.

Es fehlt in dieser Hinsicht an jeglicher tatkräftiger Initiative, deren Mangel hinwiederum auf die den Baslern anhaftende Reserviertheit, die man anderswo als Rückständigkeit bezeichnet, zurückzuführen ist. Man sehe sich z. B. die Bestrebungen von Städten wie Zürich, Luzern, Bern, Interlaken, Genf etc. an, wo alles getan wird, um dem Fremden den Aufenthalt so angenehm und unterhaltend als möglich zu gestalten. Was Basel bietet, ist, dagegen gehalten, mässig: Eine Sommerbühne, die bescheidenen Ansprüchen vielleicht zu genügen vermag; ein paar Militärkonzerte in den Biergärten und endlich im Sommerkasino dreimal wöchentlich Orchesterkonzerte, von denen man aber, angesichts der geradezu unmöglichen Akustik des Pavillons, kaum etwas hört.

Um aber wieder zum ursprünglichen Thema, der Fürsorge für die Fremden während der Nacht, zurückzukommen, so stehen da zweierlei Wege offen, um eine Remendur herbeizuführen. Der eine, falls die Gasthofbesitzer sich mit der Sache nicht befassen wollen, wäre folgender:

In Basel gibt es immer viele Familien, welche ein leeres Zimmer haben. Wer ein anständiges leeres Zimmer besitzt, verfügt sich auf die Polizei, gibt dort seinen Namen und seine Wohnung an, sagt, wie viel Betten zur Verfügung stehen und bestimmt die Preislage. Die Polizei wiederum würde die Angaben zusammenstellen, sich zunächst nach der Ehrbarkeit und Tüchtigkeit der Vermieter erkundigen, und nachdem die Probe bestanden, die betreffenden Zimmer den Fremden empfehlen. Dadurch, dass in allen Teilen der Stadt Posten sind, bräuchten die Fremden nicht die ganze Stadt abzureisen, und es würde ihnen recht viel Sorge und Erbitterung erspart. Am Bahnhof könnte man den Anschlag machen, dass im Falle die Hotels besetzt seien, die Polizei sich infunde fühle. Zimmer anzuweisen. Um die Familien andererseits sicher zu stellen, sollte die Polizei nur an solche Personen Zimmer anzuweisen, die sich legitimieren können. So

lautet der in der Basler „Nat.-Ztg.“ gemachte Vorschlag.

Der andere Weg, dessen Beschreiten uns im Interesse der Basler Hotelindustrie erspriechlicher erscheint, wäre der:

Jeder Hoteller setzt sich mit Leuten, deren Domizil sich in der Nähe seines Hauses befindet, und die über freie Zimmer verfügen oder solche zur Verfügung einrichten könnten, in's Einvernehmen, vereinbart mit ihnen einen Vermietungstarif, wobei auch ein kleiner Nutzen, sagen wir in der Höhe von einem Franken, für den Hoteller herauszuschaut, abgesehen davon, dass die von ihm in einer solchen Gelegenheits-Dependance einquartierten Personen auch ihre Mahlzeiten im Hotel einnehmen würden. Dass übrigens mehr Leute, als man annimmt, diese Nebenverdienstquelle bereitwillig ergreifen würden, hat sich in den Tagen des Zionistenkongresses gezeigt, wo hunderte von Privatlogis benutzt worden sind.

Diese Lösung hätte dann auch das Gute, dass man der Stadt Basel nicht mehr nachsagen könnte, sie stehe hinsichtlich der Fremdenversorgung nicht auf der Höhe der Zeit. Oder wollen unsere Hoteliers den Andrang der Konkurrenz abwarten und dann zusehen, wie ein neues Hotel nach dem anderen aus dem Boden wächst; und eine solche Tendenz liegt gewärtig in Basel in der Luft.

Wenn auch die vorstehenden Ausführungen speziell auf stadtbäuerliche Verhältnisse zugeschnitten erscheinen, so dürften doch mancherorts, wo vielleicht schon ähnliche Kalamitäten zu Tage getreten sind, die gegebenen Winke ein dankbares Echo finden.

Zur Einführung der Kilometerhefte.

Die im „Schweiz. Centralblatt für Staats- und Gemeindeverwaltung“ gemachte Anregung auf Reduktion der einfachen Fahrkarten, ein Vorschlag, dem auch wir in der letzten Nummer Raum gewährt haben, findet nicht den Beifall aller Leute, die sich für eine Reform des gegenwärtigen Systems interessieren. So begegnen wir in den „Basl. Nachr.“ einem Artikel, der sich gegen die vorgeschlagene Reduktion wendet und für die Einführung der Kilometerhefte plädiert. Wir lesen dort:

Während der letzten Session des Nationalrates ist von Müry (Basel) eine Lanze für die Einführung der Kilometerhefte auf den Bundesbahnen eingelegt worden.

Von einer Seite, die der Tarifrevision durchaus günstig ist, wird nun im „Schweiz. Centralblatt für Staats- und Gemeindeverwaltung“ die Einführung der Kilometerhefte bekämpft. Dass sich das bestehende System der Retourbillette überlebt hat, wird zwar zugegeben. Es gibt auch in der Tat heutzutage schwerlich mehr einen vernünftigen Menschen, der es billig findet, dass für die 322 Kilometer lange einfache Fahrt Basel-Chiasso 6 Cts. per Kilometer bezahlt werden müssen, während bei der zehn Kilometer langen Retourfahrt Basel-Muttenz ein Rabattpreis von 3,5 Cts. per Kilometer gewährt wird! Die unverhältnismässige Billigkeit der Retourtaxe gegenüber der einfachen Taxe hat einen Sinn, wenn eine Eisenbahngesellschaft im Konkurrenzkampf mit einer andern die Reisenden verhindern will, auf der Rückfahrt eine fremde Linie zu benutzen. Ueber dieses Stadium des gegenseitigen Abjagens des Personenverkehrs sind aber in der Schweiz schon die Privatbahnen hinausgekommen, und mit der Verstaatlichung der Hauptlinien verliert das System den letzten Schein von Berechtigung. Es liegt

Plastischen engl. Relief-Deckentapeten „Ceilings“

(Anaglypta, Cordelova, Lignomur, Tynecastle etc.)

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

Muster und Kataloge prompt zu Diensten.

J. Bleuler, Tapetenlager, Zürich, Bahnhofstrasse 38.

Hotels, Restaurants,

überhaupt alle umfangreicheren Küchenbetriebe verwenden mit großem Vorteil

MAGGI'S Suppen- u. Speisen-WÜRZE,

altbewährt und vielfach preisgekrönt.

Durch geringen Zusatz — beim Anrichten beigeigt — werden schwache Suppen, Bouillon, Gemüse, Saucen, Fleischgerichte, Salate u. s. w. augenblicklich überaus gut und kräftig im Geschmack. Vorteilhaftester Bezug in Flaschen Nr. 5. — Maggi's Suppen- und Speisen-Würze ist sehr ausgiebig. **Nicht überwürzen**, sondern stets den Eigengeschmack der Speisen wahren.

1498

SCHUTZMARKE

Sirocco-(Glutluft-) Kaffeerösterei
mit elektr. Betrieb

von **G. Hofer-Lanzrein, Thun.**

Vorteile der Sirocco-Röstung:
Ausserordentlich feine und kräftige Entwicklung des Aromas der Kaffeebohne. — Höchste Gleichmässigkeit der Röstung. — Vollständig dampffreie Kühlung. — Bewährte Mischungen in allen Preislagen.

Man verlange Muster. Fabrikation von: 83

Tafelhonig — Zucker-Essenz Weinessig à l'estragon.

Türk & Pabst
Frankfurt a. M. Rühmlichst bekannte:

Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.

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

Malaga-Kellereien
von **Alfred Zweifel in Lenzburg**
(Eldg. Zoll-Niederlage)
Spezial-Geschäft und Lager authentischer **Malaga-Weine**
Insel Madeira (auch Koch-Weine)
Jerez (Sherry) — Oporto
Marsala — Cognac

Verandt in Original-Fässern und Flaschen.
Seit Jahren in vielen ersten Etablissements eingeführt.
Export nach dem Ausland ab obigem Zoll-Lager.

Sekretär-Kassier
mit prima Referenzen
sucht Winter-Engagement.
Offerten an die Expedition d. Blattes unter Chiffre **H 1492 R.**

Station Balnéaire (Suisse Romande)
A remettre pour cause de santé
Etablissement de 1^{er} ordre
hôtel et dépendances, 140 lits. Installations modernes de bains et de massages, parc et domaine attenants.
S'adresser pour renseignements à l'agence **W. de Rahm**, rue de Bourg, **Lausanne**. 1502

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

Distinguierte, gebildete Dame
mit vorzüglichen Sprachen- und Fachkenntnissen wünscht, gestützt auf prima Referenzen, für kommenden Winter Engagement als **Directrice oder Gérante** in Hotel oder Pension I. Rang.
Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre **H 1471 R.**

GASEREI.
Sämtliche Bestandteile in bestem Zustande für eine komplette Gaserei sind **sofort und sehr billig** zu verkaufen.
Geft. Offerten an: 1494
Hotel Victoria, St. Moritz-Bad.

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE, BASEL
Offizielles Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins. Einziges schweiz. Fachblatt der Hotel-Industrie.

DIE HOTEL-REVUE eignet sich hauptsächlich für Inserate betreffend:

- Beluchtungs- und Heizungs-Wasch- und Closet-Anlagen
- Personen- und Gepäckkuffel
- Speisezubereitungs-Maschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren
- Lebensmittel, sowie Getränke

Ameublements sowie Tapeten Teppiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- und Keller-Utensilien

Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäuser Stellen-Gesuche und -Offerten

COMESTIBLES.
E. CHRISTEN, BALE.

Tüchtige Fachleute
(Deutscher und Schweizer), Anfang 40er, im Hotel- und Restaurationsfach durchaus erfahren, beide der drei Hauptsprachen vollkommen mächtig, gut präsentierend und gewandt im Umgang mit Fremden; frei ab 1. Oktober, mit guten Zeugnissen und Empfehlungen, suchen Vertrauensstellung zur Leitung eines Geschäftes: Hotel, Pension oder Restaurant im In- oder Ausland. Geft. Offerten erbeten an: **C. E. Kieberplatz 19, II, Strassburg i. E.** 1484

Amerik. Hotel-Buchführung.
Gelegene, gründliche Ausbildung durch meine amerikanischen Kurse. Privatunterricht und in kl. Klassen. — Praktische Büchereinrichtungen überall.
Boesch-Spallinger, Bücherexperte, Zürich, Metopol (Bürsenstrasse 10).
Attest. Bescheinige hiermit, dass Herr J. Boesch, Bücherexperte in Zürich, meinen Sohn Hubert in allen Fächern der Hotelbuchführung unterrichtet hat, so dass derselbe nach dem so ausserordentlich guten Unterricht sofort die Stelle als „Sekretär“ in einem der ersten Hotels in Italien hat bekleiden können, und kann ich nur jedermann, welcher die Buchführung gründlich erlernen will, den Unterricht bei Herrn J. Boesch bestens empfehlen. (OF 334) 4

Direktor-Chef de réception.
Tüchtiger, junger Mann, 31 Jahre alt, sprachkundig, mit prima Referenzen, sucht Anfangsstelle als Direktor bei mässigem Honorar. Eintritt könnte ab September erfolgen.
Offerten an die Expedition d. Blattes unter Chiffre **H 1451 R.**

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

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

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

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

Von Basel in 17 Std. nach London.
Fahrpreise **BASEL-LONDON**:
Einfache Fahrt (15 Tage) I. Kl. Fr. 118.40 — II. Kl. Fr. 88.65
Hin- u. Rückfahrt (45 Tage) I. Kl. Fr. 198.— — II. Kl. Fr. 148.65
Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbücher sowie Auskunft über alle den Personen- und Güterverkehr von und nach und Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 4**, unentgeltlich erteilt.

Dr Carl Haga
Freiestrasse 91, Basel
besorgt prompt und reell die **Vermittlung des An- u. Verkaufs von Hotels und Kurtablissements, sowie Restaurations-geschäften jeden Genres.** 445
Seit 1884 praktizierend. (H5188Q)

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE

Fachschule für Hotelkellner
und 2monatige **Spezialkurse** für Hotelbuchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekt v. F. de Laeroix, Frankfurt a. M. (H67428) 18

Kellner-Kontrollkasse (Patent).
Sicherste Kontrolle. — Sichert 7 Stunden Nutzen.
Kasse 22 Zollungen stabil. — Verwickelte Platten.
L. THATICKEIT.
Nr. 28. 50 inkl. Kiste ab Fabrik. Prosp. gr. t. u. franco.
Arthur Quambusch, Barmen.

A vendre
à 20 minutes de Lausanne sur la promenade la plus fréquentée
l'Auberge de la Sallaz
avec toutes ses dépendances. Terrasses, verger et Grand Hall pour concerts et bals. **Station terminus du Lausanne-Moudon** — dont la gare est dans la maison — et des **Tramways lausannois**. Le bâtiment peut être élevé de 2 étages très facilement. **Le tout à de bonnes conditions.** Avenir assuré pour preneur sérieux. (H 33494 L) 455
S'adresser au **Notaire Allmand, Lausanne.**

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

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Exposition universelles, internationales et nationales
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTELLOIS DES ENCEVREURS
GRAND PRIX PARIS 1900
Marque des Médailles de premier ordre.
Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & M. Cracken, 38 Queen Street City E.C.

Das Neueste in SERVIETTEN
Leinen- und Fantasie-Dessins
Grosso Auswahl — Billige Preise
Muster zu Diensten

Schweizer. Verlagsdruckerei Basel.

So trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Vins de Champagne
FRÉD. NAVAZZA & C^{IE}
Genève

Agents généraux pour la Suisse de
Louis Roederer à Reims
Marie Brizard & Roger à Bordeaux et Cognac
James Buchanan & Co. (Scotch Whisky) à Londres.

HERMANN WAGNER & C^{IE}, FABRIQUE DE MEUBLES, BALE

SPÉCIALISTES POUR INSTALLATIONS COMPLÈTES D'HOTELS ET DE RESTAURANTS

Dépôt permanent de 50 ameublements de chambres prêts à livrer dans notre

Maison d'exposition: **Mittlerestrasse 24-30**

Décorations et meubles en étoffe, Rayon spécial: LITERIE:

HERMANN WAGNER & C^{IE}

G. KOHLER, Tapissier-Décorateur.

Fabrique de meubles, marche à la vapeur.

Adresse télégraphique: **Möbelfabrik Bâle.**

Seidenpapier-Servietten

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

Muster-Kollektion gratis und franko.

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

Bei Abnahme mehrerer Tausend Rabatt.

Günstige Gelegenheit für Hotel-Fachleute.

Einem tüchtigen, im Hotelwesen durchaus bewandertem Ehepaare wäre Gelegenheit geboten, ein altbekanntes

Fremden- und Geschäftsreisenden-Hotel mit grossem Restaurant in einer Stadt der deutschen Schweiz (Waffenplatz) käuflich zu übernehmen.

Eine leistungsfähige, schweizerische Grossbrauerei würde sich eventuell beim Kaufe in loyaler Weise betätigen.

Gefl. Anfragen unter Chiffre **O. H. 951** an **Orell Füssli, Annoncen, Bern.** 3748

Aus freier Hand ist das

Hotel Campfer

ci-devant Hotel d'Angleterre

in **Campfer** bei **St. Moritz**, 1829 Meter über Meer, preiswürdig zu verkaufen. 50 Fremdenbetten. Elektrische Beleuchtung. Drainage. 1477

Nähere Auskunft erteilen

J. Töndury & Cie.
Engadinerbank.

Hotel-Pacht.

In **MOSKAU** ist ein grosses Hotel von 200 Zimmern, worunter eine Anzahl Appartements, und ein grosses Restaurant zu verpachten. Das Geschäft ist sehr lukrativ. Nur ernste Reflektanten, welche über ein Kapital von mindestens 500,000 Franken verfügen, werden gebeten, ihre Offerten an die Expedition d. Bl. unter Chiffre **H 1486 R.** einzusenden.

Directeur d'hôtel

gérant depuis plusieurs années un hôtel de 1^{re} ordre dans la Suisse romande, cherche place analogue pour la saison d'hiver, de préférence sur la Riviera française. Excellentes références à disposition.

Adresser les offres à l'expédition du journal sous chiffres **H 1475 R.**

Maître d'Hôtel

38 ans, d'origine suisse, ayant de très bonnes références, représentant bien, d'une tenue très soignée, parlant français, anglais, allemand et espagnol, demande de suite situation analogue. 1476

Ecrire à **M. A. Ulmann**, 15 Avenue Félix Faure à Paris.

AVIS.

Les Certificats et Contrats d'engagement

pour employés, introduits par la Société Suisse des Hôteliers, sont envoyés aux membres contre remboursement par **LE BUREAU CENTRAL OFFICIEL à BALE.**

Certificats: Cahier à 50 feuilles fr. 3.50
" à 100 " 6.—
" à 200 " 10.—
Contrats d'engagement (allein. ou français) le 100 " 2.50

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Handb. d. v. Anerkennungsschreiben. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt, Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verlässliche Bücher. Siehe auch auswärts. 107 H. Frisch, Bichlerstrasse, Zürich I.



Holzrollladen aller Systeme. Rolljalousieen, Patent + 5103. 29 (Za 2169 g)

Grand Hôtel

en Construction — Situation splendide — 900 m altitude — Exploitation toute l'année — 160 lits — ouverture Juin, Juillet 1904 — cherché 457

locataire

actif et capable ou gérant intéressé. Succès assuré. Ecrire sous chiffres **E 25222** à l'Agence de publicité **Haasenstein & Vogler, Lausanne.** 457

Directeur d'hôtel.

On cherche pour un hôtel important dans une ville principale de la Suisse française, un directeur, mûr, bien au courant de la partie et pouvant fournir des références. Entrée en fonctions le 1. Janvier prochain. — Pour renseignements et conditions, adresser les lettres sous chiffres **S. 33495 L.** à l'Agence de publicité **Haasenstein & Vogler, Berne.** 456

DAME

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

Jüngerer tüchtiger Schweizer-Arzt

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

A vendre

avec facilités de paiement

Beau Parc de fontaine bleue

à **Mustapha**. Belle vue, 70,000 met. de terrain, on y peut construire hôtel, casino et villas.

S'y adresser à **Mr. A. Lelegard**, à **Mustapha** et à **Villiers s/ Marne** (Seine-et-Oise). 1447

Für die Wintersaison

empfehle **la. Hotel- und Restaur.-Angestellte** beiderlei Geschlechtes 1501 **Barren Intern. des Gelehr. Verband München**, Josephspitalstr. 8. C. Barisch, Bureau-Chf.

C. BELLI

VARESE - à proximité de la frontière - VARESE

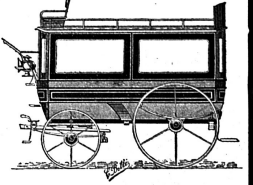
Maison fondée en 1830

Médailles d'or à plusieurs expositions internationales et nationales

Omnibus d'hôtel * Voitures de luxe

Marchandises rendues franco de port et de douane

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



Zürcher & Zollikofer

ST-GALL (ZaG G 701)

GRAND ASSORTIMENT



EN TOUS GENRES.

Echantillons sur demande franco de port.

Fir 427

Hoteliers und Restaurateure

denkbar günstigste Gelegenheit!

Liquidation eines grösseren Wäschelagers in nur prima Qualität Leinen, als (H 3020 G)

Tafel- u. Tischbücher, Servietten, Gläser, Hand-, Wisch- u. Küchentücher.

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

Hochmodernes

Hotel I. Ranges

in herrlichster Lage am Zeller See in Salzbürg. (Haupthalbinsel) ist wegen beabsichtigter Zurückziehung ins Privatleben zu verkaufen. Zur Übernahme erforderliches Kapital 140000 Fr. oder sonstige S'cherstellung.

Näheres durch **Dr. J. Wenger**, k. k. Notar, Zell am See. 111

Wirte!

Für solche, die Lust haben, eine rentable Vertretung zu übernehmen, habe ich Nebenverdienst für das ganze Jahr. Offerten unter Chiffre **O F 4120** an **Orell Füssli, Annoncen, Zürich.**

Feine Neuheit

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

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

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

A. Meyer, Elektriker

Mattenhof BERN. [117]

S. GARBARSKY

Wäsche fabrik

Zürich Berlin

Specialgeschäft für feine Herrenwäsche

Modereartikel

Cataloge zu Diensten

Hotel zu verkaufen.

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

Directeur

Suisse, parlant 4 langues, très au courant, actuellement dans un hôtel de premier ordre en Suisse, cherche engagement pour l'hiver. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre **H 1478 R.**

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'écoles, hôpitaux, chambres de malades, Water-Closets, etc.

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

Nombreuses références.

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

Stadtgemeinde St. Gallen.

Wirtschafts-Verpachtung.

Die Wirtschaft in der Militärkantine auf der Kreuzbleiche mit einem auch dem Publikum zugänglichen Restaurant und Wirtschaftsgarten ist auf 1. November 1903 neu zu verpachten. Die Pachtbedingungen liegen auf der Bankanzel, Rosenbergstrasse 16, Zimmer Nr. 5, zur Einsicht auf. Weitere Auskunft wird von dem Unterfertigten erteilt, an den auch die mit Leumundzeugnis und Angaben über die bisherige berufliche Betätigung zu versendenden Anmeldungen bis zum 19. September 1903 einzureichen sind. 2631 ZaG G. 1431

St. Gallen, den 3. September 1903.

Der Vorstand der Bauverwaltung.

Kurhotel — Sanatorium

Auf anerkannt schönem, interessanten und hochfrequenten Ausläufer des badischen Schwarzwaldes, 800 Meter ü. d. Meer, in vorzüglich gewählter Lage direkt am Bâle, vor den schönsten Biegungen der Nord- und Nordwestwinde, vor jahrem Temperaturwechsel vollständig geschützt, ist ein von allen Luftströmungen und Tausenden von Forlebe befreites

Kurhotel zu verkaufen.

Das Anwesen, 2 1/2 Stunden von der Bahn entfernt, umfist mit dem daselbst umgebenen Garten- und Parkanlagen, Wiesen und Wäldchen z. im ganzen einen Flächeninhalt von 18 Hektar (etwa 50 bad. Morgen) und besteht aus dem Hotel selbst mit 3 grossen Sälen, grossen und hohen, aufs Beste eingerichteten Fremdenzimmern, gedeckter, geheizter Zerkoffe, Speisekammer, Küche, sowie 2 zweiflügeligen Nebenbauten mit zusammen 70 Zimmern mit 120 Betten, große Saalungen und Seldene, Gieseller, Holzremise, neues Wasserleitwerk, 40 cbm fassend, Spiel- und Turnplatz zc. Seiner außergewöhnlich günstigen, prächtigen und ansehnlichen (Auenpanorama) Lage wegen, erweist sich das Anwesen einer alljährlich freiziehenden Fremdenkreuzen, wobei eine Erweiterung derselben nötig wäre und auch leicht bewerkstelligt werden könnte. Vermöge der günstigen Verhältnisse, mit prächtigen Zimmern- und Buchenwäldchen umgeben, die mit zahlreichen bequemen und gutgeputzten Fußwegen nach allen Richtungen durchzogen sind, würde sich das Anwesen zu einem Sanatorium eignen.

Preis Markt 300 000. — sämtliches zum Kurhaus und für den Wirtschaftsbetrieb dienende Mobiliar, Geschirre und Werkzeug zc. auch Sägen und Bierdegelchtre integrieren, bei einer Anzahlung von Markt 100 000.

Das Kurhaus wird ausschließlich von Gästen aus den besten Gesehlichkeitskreisen besucht und bietet daselbst einem kapitalstarken Käufer, der zur Vergrößerung ausreichende Mittel besitzt, bei richtiger Führung und Geschäftsführung eine vorzügliche Erzielung.

Anfragen um nähere Auskunft befördern die Herren **Haasenstein & Vogler** in Basel und **Z 5267 Q.** 448

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Unsere beliebtesten Tafelfische.

Eine bunte Schüssel von Käthe Göbel.

„Frische Fische — gute Fische!“ Es ist dies zwar eine recht bequeme Einteilung; aber wenn auch unser Sprichwort im allgemeinen Recht haben mag, so nimmt nichtsdestoweniger die Gastronomie noch eine weitere eingehendere Klassifikation vor. Unsere mannigfachen Tafelfische unterscheiden sich nämlich sowohl dem Geschmack, als auch dem Nährwerte nach ganz wesentlich von einander, und, obgleich man über den Geschmack bekanntlich nicht streiten soll, so steht gleichwohl fest, dass gerade in Bezug auf ihn mancher Fisch vor dem andern einen ganz entschiedenen Vorzug verdient. Der berühmte Vatel, der erste Küchenchef Ludwig XIV. von Frankreich, geriet in so grosse Verzweiflung über das Ausbleiben einer Sendung frischer Seeische, dass er sich das Messer in die Brust trieb. Er hatte seinem königlichen Herrn versprochen, ganz besondere, neue Wunderwerke seiner Kunst auf den Tisch zu bringen und konnte den Kummer, dass ihm dies versagt sein sollte, nicht verwinden. Vatel hielt offenbar die frische Beute des Meeres für das vorzüglichste Material zu Fischgerichten. Er war ein Schwärmer, sonst hätte er nicht auf so tragische Weise geendigt; aber in seinem Urteil irrt er sich schwerlich, denn ein Dorsch mit seinem Fleisch, so weiss und zart, dass es beinahe auf der Zunge zergeht, sein naher Verwandter, der Kabeljau, der es an Nährwert mit manchem Fleischgericht aufnimmt, die Seezunge, die gebacken und mit Remouladensauce an der gesamten deutschen Küste auf den Tisch kommt — vor allem aber der Steinbutt, der köstlichste dieser Seeische; sie verdienen wirklich die Belibtheit, deren sie von Seiten des menschlichen Gaumens erfreuen. Führt doch der Steinbutt sogar den stolzen Namen „Fasan des Meeres“.

Gleichwohl gibt es eine ganze Anzahl von Menschen, die von den Seeischen in ihrer Gesamtheit nichts wissen mag, dafür jedoch den Süsswasserfischen ein un so entschiedeneres Lob spendet. Tatsache ist höchstens, dass die letzteren einen mehr charakteristischen Geschmack haben als ihre aus der See gewonnenen Vettern und Basen. Bei einigen Fischen wie Stör, Aal und Lachs kann man ja überhaupt die schon erwähnte Unterscheidung kaum in Anwendung bringen, da sie sowohl in Binnenwässern, als auch im Meere Aufenthalt nehmen. Nur recht teuer sind die Süsswasserfische meistentens; der Seezander reist in die Wirtschaftskasse bei weitem nicht eine so empfindliche Lücke wie der Flusszander; schätzenswert sind sie beide, wenn sie auch an Geschmack noch immer nicht ihren ungarischen Verwandten, den Bewohner des Plattensees, erreichen. Dieser, in Oesterreich Schill genannt, darf sich mit Recht zu den allervornehmsten Tafelfischen rechnen, und man kann der Kaiserstift an der Donau, die ja in kulinarischen Angelegenheiten seit alterher ein gewichtiges Wort drein reden darf, wirklich nicht verdenken, wenn sie eine so eifrige Abnehmerin dieser Zanderart ist.

Welcher Fisch bei uns am zahlreichsten gefangen und auf den Tisch gebracht wird, dürfte sich schwer in genau ausgerechneten Zahlen nachweisen lassen. In der bürgerlichen Küche spielen Karpfen, Hecht und Aal wohl eine ausschlaggebende Rolle. Der mittlere von diesen hat im Laufe der Jahrhunderte eine recht verschiedene Gunststellung eingenommen. Bald schätzte man ihn überaus hoch, bald wollte man so gut wie gar nichts von ihm wissen. Nur die Leber galt stets für einen Leckerbissen allerersten Ranges; wir stimmen dieser Ansicht auch heute noch bei, ohne dass darum jedoch das weisse und nicht zu sehr mit Gräten durchsetzte Fleisch nicht auch unsern vollen Beifall finden sollte.

Was die Belibtheit der Hechtleber betrifft, so rührt sie wohl zum Teil daher, dass sie in unserer Literatur eine gewisse Rolle, wenn auch in ziemlich entlegener Zeit spielen durfte. Bekanntlich musste Jeder, der bei Tisch danach griff, nach feststehender Form ein Verschen aussagen, einen jeuer ungeliebten Leberreime, die ehedem innerlich der Gesellschaft für den Inbegriff alles Geistreichen galten, uns heute aber nach Jahrhunderten so unsäglich ledern vorkommen — etwa wie der folgende Vers:

„Die Leber ist vom Hecht und nicht von Schulzens Schwester, Denn wäre sie von der, sie spräche gleich: „Mein Bester!““

Von den drei am häufigsten vorkommenden Karpfenarten, dem Lederkarpfen, der überhaupt keine Schuppen hat, dem gewöhnlichen rundschuppigen Edelkarpfen und dem Spiegelkarpfen, der nur an den Seiten gradlinig mit grossen Schuppen geziert ist, gibt man gern dem zuletzt genannten den Vorzug. Diese Auszeichnung dürfte jedoch kaum berechtigt sein, denn im grossen Ganzen munden sie alle drei gleich gut. Ein Uebelstand bei diesem Fisch besteht höchstens darin, dass er hin und wieder moorig schmeckt, wenn er nämlich aus einem schlammigen Wasserlauf gewonnen wurde.

Nun gibt es jedoch ein sehr gut einschlagendes Mittel, jenen Missgeschmack gründlich zu beseitigen. Man braucht solchen Moorkarpfen nur längere Zeit in ein Gefäss, das mit recht klarem Wasser angefüllt war, zu bringen und dieses womöglich von Zeit zu Zeit durch frisches zu ersetzen. Will man ganz sicher gehen, so schneidet man von dem geschichteten Fisch nach sorgfältigstem Putzen und Schuppen die Kiemen vollständig fort und wäscht ihn besonders in den so entstandenen Höhlungen mit einer möglichst verdünnten Lösung von übermangansaurem Kali.

Aal ist am beliebtesten, wenn er in Bier oder grün, also mit Petersilie gewürzt, gekocht wird. Des geräucherten Aals will ich hier nicht weiter gedenken, ebensowenig wie der übrigen Fischarten, die auf gleiche Weise konserviert wurden. Die Marinade für den Aal sowohl als auch für Hecht, Zander und Forelle, ja für jede Fischart überhaupt, bereite ich folgendermassen vor: Ich koche den Aal in Salzwasser, in das ich Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Gewürzkörner und Essig getan. Nun nehme ich den Fisch heraus, koche die Brühe ganz kurz ein, mische etwas gelöste Gelatine hinzu und das gut gequirte Weisse mehrerer Eier. Sobald die Flüssigkeit kalt geworden, seihe ich sie durch ein Tuch und schütte sie nunmehr über die schön geordneten Fischstücke. Kalt geworden, wird die Form umgestürzt, und man hat einen Gallert, leicht wie Kristall, der jedes Fischstückchen deutlich durchschimmern lässt. Ich schmücke ihn schliesslich mit einem Kranz meiner liebsten Frühlingswürze, der grünen Petersiliensträsslein, damit auch das Auge bei dem Genuss, an dem sich die Zunge göttlich tun darf, nicht gar zu kurz komme.

Die Schleie ist eigentlich eine Verwandte des Karpfens, sie hat ein volles Anrecht darauf, zu den allervornehmsten Tafelfischen gezählt zu werden. Nur muss sie aus klarem Wasserlauf stammen, wogegen sie, einmal mit dem widerwärtigen Schlammgeschmack behaftet, denselben nicht wieder so leicht ledig wird. Weniger beliebt ist die Karausche; sie weist einen süsslichen Beigeschmack auf und ist nicht ungefährlich zu essen, weil das Fleisch mit zahlreichen Gräten durchsetzt ist. Am Barsch tadelt man mit Recht, dass er als Speise etwas hart sei; zu uns besser schmeckt der Fisch aber und den Verdauungsorganen bereitet er nicht die mindeste Schwierigkeit. Bratbarsche gelten Manchem geradezu als Leckerbissen. Sie müssen freilich, frisch gefangen, möglichst sofort in die Pfanne wandern. Uebrigens stehen unsere einheimischen Barscharten dem Wohlgeschmack nach ganz bedeutend zurück hinter einigen fremdländischen. So kann es der in Dänemark gefangene Barsch getrost mit den edelsten Tafelfischen aufnehmen, und die amerikanischen Varietäten haben sich, mit Glück in besonders dazu hergerichteten Teichen gezüchtet, ihren Verwandten aus unsern nördlichen Gewässern womöglich noch überlegen gezeigt. Freilich sind jene transatlantischen Barsche vorläufig noch zu selten und demgemäss auch zu kostbar, um in den Handel zu kommen; aber es herrscht gar kein Zweifel, dass gerade sie bei ihrem so einschlagenden Acclimatisationsvermögen dazu berufen sein dürften, den Reigen unserer augenblicklichen Tafelfische um ein höchst schätzenswertes Mitglied zu bereichern.

Unter den Lachsarten gehört der erste Preis dem herrlichen Rheinlachs und wiederum von dem dem Alter nach verschiedenen Bewohnern dieses Stromes, dem sogenannten Kupferlachs. Vom Blei gilt mit Recht das Sprichwort: „Je kleiner, desto gemeiner“. Das Fleisch schmeckt übrigens vorzüglich; nur muss sich der, der den Fisch isst, vor den zahlreichen und überaus spitzigen Gräten in Acht nehmen. Es gibt eine ganze Reihe von Leuten, die deshalb lieber auf den Fisch verzichten, weil sie sich nicht auf den steten Kampf mit den Gräten einlassen mögen. Auch der Blei hält sich bei dauerlicher Weise in Wasserläufen mit moorigem Grund auf; deswegen hatten denn auch an diesem der fernere launige Merkwürdige: „Je weicher Grund, um so grösserer Schund.“ Uebrigens ist dieser Fisch nur in halbwegsigen Zustände mit der Bezeichnung Blei zu bedenken; wenn er grösser geworden, heisst er gemeinlich Brasse oder Brachse, und ist der Sippe der Karpfen zuzuzählen.

Den vornehmsten Platz unter sämtlichen Tafelfischen nimmt freilich die Forelle ein; man kann höchstens darüber streiten, ob man den kleinen, die Gebirgsbäche bewohnenden oder den stättlichen, die aus Fluss und Teich gewonnen werden, den Vorzug geben solle. Allein selbst diese Missheiligkeit ist unberechtigt, denn die eine wächst sich nachweislich fast immer zu der anderen aus, wenn sie in solche Gewässer versetzt wird. Ebensovienig berechtigt ist die Meinungsverschiedenheit, ob man Forellen blau gesotten oder gebacken auf den Tisch bringen solle. Immer ist und bleibt sie der König sämtlicher Süsswasserfische; sie hat nur einen einzigen Fehler, der freilich als überaus gewichtig in Betracht zu ziehen ist: sie kostet nämlich soviel, dass sie für den bürgerlichen Tisch kaum noch zu erschwingen ist.

Aus „Kochkunst“.



Wein und Käse. Ein pommerscher Rittergutbesitzer hatte bei einem Stettiner Weinhändler Käse gefrühticht, Wein geprobt und dann eine Sorte, die ihm über die Massen gut schmeckte, gekauft und bezogen. Nach einiger Zeit schrieb der Gutsbesitzer dem Weinhändler: „Sie haben mir nicht den richtigen Wein geschickt, er schmeckt nicht halb so gut, wie die Probe in Stettin.“ Der Kaufmann antwortete: „Esst Käse zum Wein, Dann schmeckt er wie in Stettin.“

Wie jeder Weinkenner nämlich weiss, versetzt Käse die Zunge in einen Zustand künstlicher Aufregung, in welchem auch mittlere Sorten Weine hervorragend gut schmecken. In den ausserwählten Gegenden der grossen und guten Weine gilt daher jeder, der vor der Weinprobe Käse isst, für einen Barbaren.

Das Lüften der Wohnungen. Zu Beginn des Frühjahrs pflegt man die den Winter über weniger benutzten Wohnräume in der Weise zu lüften, dass man an warmen Tagen sämtliche Fenster und häufig auch die Türen öffnet. Auch in Kurorten wird mancher Logierwirt in den für Fremde bestimmten Räumen so verfahren. Dieses Verfahren ist aber ein durchaus verfehltes. Es ist nämlich das beste Mittel, um die Wände und das Mauerwerk feucht zu bekommen, während es vorher vielleicht trocken war. Die von aussen eindringende warme mit Feuchtigkeit gesättigte Luft erfährt an den kalten Wänden eine Abkühlung, wodurch sich ein grosser Teil ihres Wassergehaltes auf dieselben niederschlägt. Es ist das dieselbe Erscheinung, welche das Schwitzen der steinernen Treppenstufen und Korridorplatten bewirkt; bei getünchten Wänden oder Tapeten entzieht sich nur dieser Vorgang unserer Beobachtung. Man darf also nicht lüften, ohne die Innentemperatur des Raumes und der Wände durch Heizen mindestens auf die Höhe der Aussentemperatur gebracht zu haben.

Ueber die Verschiedenartigkeit der Speisekarten klagt ein Deutscher in folgender launiger Weise: „Eine einheitliche Speisekarte ist noch nicht zustande gekommen. In Berlin sagt man „Bouillon“, in Wiesbaden „Fleischbrühi“, und in München „a Rindsupp“n“. In Berlin heisst dasselbe Roastbeef, was in Wiesbaden Ochsenbraten und in München a Rinderbrat ist. Das norddeutsche Rauchtischchen bezeichnet der Münchner und Wiener als „a G'selchts“. Was in Berlin Sahne heisst, wird in Mitteldeutschland Schmand, in Oberfranken Rahm und in Baiern und in Oesterreich „Obers“ genannt. In einem norddeutschen Possentück (gemeint ist das „Weisse Rössli“) erregt es jedesmal grossen Jubel im Publikum, wenn da ein im Salzkammergut reisender Berliner Rentier Giesecke im Hotel die österreichischen Bezeichnungen „Jungferbraten“, „Ribisel“ und so weiter auf der Speisekarte nicht versteht und sich schliesslich ein „Beuschel“ bestellt, welches Gericht sich dann als das ihm besonders verhasste Lungenhach entpuppt. Was sind Ribisel? Was sind „Hetschepischen“? Was ist „Kren“? Die österreichischen Ribisel sind draussen im Reich Johannisbeeren, „Hetschepetschen“ sind Hagebutten und „Kren“ ist Meerrettich. Interessant ist auch, dass das, was man in Berlin „Kasseler Rippspeer“ nennt, in Kassel vollkommen unbekannt ist. Die norddeutschen „Pelkartoffeln“ nennt man in Franken „gequellte Grundbeeren“ und in Baiern „g'sottni Erdäpfel mit der Schoalf“. Sicher ist, dass das auf der Speisekarte stehende Gericht „ham and eggs“ ebenso gut schmeckt, wenn es Schinken mit Eier heisst. Dem Inländer soll doch sein Rindfleisch ebenso gut schmecken, wenn es auch nicht als boeuf à la mode, und seine Gemüsesuppe nicht als a la jardinière bezeichnet ist.“



Die Pilatusbahn hat im August 16,277 Personen befördert (1902: 14,035).

St. Moritz. Auf der hiesigen Bahnstation sind vor einigen Tagen die Fundamentierungsarbeiten für das Aufnahmgebäude begonnen worden.

Montreux-Berner Oberland-Bahn. Das Teilstück dieser Bahn von Les Avants bis Montbovon soll Ende dieses Monats dem Betrieb übergeben werden. Es wurden in diesen Tagen zahlreiche Probefahrten vorgenommen.

Kilometerhefte gibt es nunmehr auch auf der Rätischen Bahn, also vor allem für die Strecken Chur-Thusis-Samedan und Landquart-Davos. Bei Benützung der II. Klasse werden doppelt so viele Kilometer berechnet als bei Benützung der III. Klasse.

Elektrische Strassenbahn Ragaz-Landquart. Der Regierungsrat von St. Gallen unterbreitet dem Grossen Rat einen Beschlusseentwurf des Inhalts, den Gebrüder Simon in Ragaz für die Erstellung einer elektrischen Strassenbahn von Ragaz nach Landquart die Benützung der Staatsstrasse bis zur jet. galisch-graubündnerischen Kantonsgrenze zu gestatten.

Der Automobillismus im Kanton Uri. Der Kanton Uri weigert sich im Rückblick auf den Verkehr auf seinen Bergetrassen, dem interkantonalen Konkordat betr. Radfahr- und Automobilpolizei beizutreten. Der Kanton bleibt bei seinem Verbot des Automobilfahrens.

Normalspurbahn Lugano-Ponte Tresa-Porto Ceresio. In Lugano hat sich ein Komitee gebildet, welches dem schweizerischen Eisenbahndepartement ein Konzessionsbegehren für eine elektrische Normalspurbahn Lugano-Ponte Tresa-Porto Ceresio unterbreitet zum Zwecke der Herstellung eines direkten Anschlusses zwischen der Gotthardbahn und der Meditteranea und einer beträchtlichen Verkürzung der Strecke Mailand-Lugano.

Elektrische Bahn St. Moritz-Berninapass-Tirano. Die Firma Proté & Westermann in Zürich hat eine Konzession genommen zur Erbauung einer elektrischen Bahn St. Moritz über den Berninapass bis Tirano. Bis St. Moritz erstreckt sich bekanntlich die Rätische Bahn und von Tirano fahren die italienischen Bahnen über Sondrio nach Mailand. Das Projekt ist mit 12,000,000 Fr. Kosten veranschlagt und die Finanzierung dieser neuen elektrischen Bahn durch den Finanzminister Aug. Fedeli in Charlottenburg, welcher die Finanzierung an Händen hat, mit einer deutschen und englischen Gesellschaft so gut als gesichert.

Davos-Filisur-Linie. Eine von der Obrigkeit von Davos einberufene öffentliche Versammlung fasste in Sachen des Bahnprojektes Davos-Filisur folgende Resolution: „Die Obrigkeit ist einzuladen, die nötigen Schritte zu tun, um die Finanzierung des Eisenbahnprojektes Davos-Filisur so bald wie möglich durchzuführen, und zwar: 1. Durch die baldige Einberufung der Landsgemeinde zur Votierung einer Aktienzeichnung von Seiten der Landschaft. 2. Durch geeignete Massnahmen, die Nachbarstädter Prättigau und Albulazur kräftigen Mitwirkung zu veranlassen. 3. Durch kräftige Heranziehung des Privatkapitals, um die gesetzlich geforderte Aktienzeichnung voll zu machen.“

Zollrevision in den Nachtzügen. Die schweizerische Zollrevision auf dem Bahnhof von Chiasso gab in letzter Zeit zu vielfachen Reklamationen Veranlassung. Man beklagte sich, dass die Reisenden oft des Nachts aus dem Schlafe gerissen und veranlassen worden seien, in den Nachtzügen die Zollrevision zu unterziehen. Um diesen Klagen abzuwehren, hat nun der Vorsteher des schweizerischen Zolldepartements, Bundesrat Comtesse, wenigstens versuchsweise angeordnet, dass künftig die Zollrevision in den Nachtzügen in den Wagen selbst zu erfolgen hat, so dass die Reisenden nicht gezwungen werden, aus denselben auszusteigen und sich in die Bahnhofhalle zu begeben.

Verkehr mit dem Ausland. Der direkte Verkehr zwischen den schweizerischen Verkehrszentren und Petersburg ist nach dem Bericht der Verwaltung der russischen Staatsbahnen es in ihrem Interesse findet, auf möglichst gute Anschlüsse zu drängen. Sie hat sich deshalb an der europäischen Fahrplankonferenz darüber beschwert, dass während die während der Petersburg in die Schweiz derzeit ohne grosse Aufenthalt sich sehr bequem zurücklegen lässt, die Rückreise mit einem unnützen Zeitverlust von 13-14 Stunden in Berlin verbunden ist, welcher beseitigt werden müsse. Die preussischen Staatsbahndirektionen haben infolge davon zugesichert, dass von Ende Mai 1904 an der Uebelstand gehoben werden solle.

Eisenbahnwagen für Kinder sind in jüngster Zeit auf verschiedenen Linien der amerikanischen Bahnen eingestellt worden. Diese Wagen, „nursery cars“ genannt, bestehen aus einem Speiseraum, einem Ankleideraum, einem Baderaum und einem Schlafraum, in welchem sich auch ein oder zwei Kinder befinden. In diesem letztgenannten Raum können sich die Kinder den ganzen Tag herumtummeln. Deshalb hat man den Boden mit dicken Teppichen belegt und die Wände des Wagens gepolstert, um so vermieden zu werden, dass die Kinder beim Hinfallen irgendwo schaden können. Ein besonderer Raum ist für die Wärterinnen bestimmt, die auf Kosten der Gesellschaft über die kleine Schar während der Reise wachen und die jedes Kind darauf aufmerksam machen, wenn es am Bestimmungsort angelangt ist.

Bekümmerlichkeit auf den Bundesbahnen. Unter dieser Spitzmarke schreiben die „Basl. Nachrichten“: Wir waren der naiven Ansicht, wenn einmal die verschiedenen Bahngesellschaften in der Schweiz aufhören und die Bahnen in der Hand des Bundes vereinigt seien, werde das zur Folge haben, dass man bequemer reise und weniger umsteigen müsse. Eine Reise auf der Strecke St. Gallen-Basel hat uns eines anderen belehrt. Ein direkter Wagen nach Basel war in St. Gallen nicht vorhanden; in Winterthur, hiess es, müsste man umsteigen. Aber schon vor W. erschien der Konkordat und erklärte uns, wir müssten schon in Wil umsteigen, weil unser Wagen dort abgehängt werde. Da der Wagen ein arger alter Rumpelkasten ohne Abort war, verliess man ihn nicht ungern; nur war leider der in Wil bestiegene von der gleichen Sorte. In Winterthur gab dann den zweiten Wagenwechsel; aber o Enttäuschung, auch hier kein direkter Wagen nach Basel im Zug. So mussten wir in Stein abermals umsteigen. Ein dreimaliges Umsteigen auf der kurzen Strecke St. Gallen-Basel scheint uns des Guten etwas zu viel und gehört, zumal wenn man mit Kindern und Handgepäck reist, nicht gerade zu den Annehmlichkeiten.

Witterung im Juli 1903.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt

Table with columns: Station, Regen, Schnee, Nebel, heile, trübe, mit starkem Wind. Rows include Zürich, Basel, Neuchâtel, Genéve, Montreux, Bern, Luzern, St. Gallen, Lugano, Chur, Davos, Rigi.

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 189, Basel 167, Bern 215, Genéve 235, Montreux 195, Lugano 240, Davos 168.

