

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 12 (1903)
Heft: 45

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: 15.03.2025

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: (Porto inbegriffen) 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate " 3.50, 6 Monate " 6.—, 12 Monate " 10.50

Inserate:

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



Abonnements:

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

Pour l'Etranger: (Port compris) 1 mois Fr. 1.25, 3 mois " 3.50, 6 mois " 6.—, 12 mois " 10.50

Annonces:

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

12. Jahrgang | 12^{me} Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

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



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Trauer-Anzeige, dass unser Mitglied

Herr Kilian Spicker

Besitzer des Hotel Rigi in Weggis

nach langer Krankheit, im Alter von 55 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

F. Morlock.



Weihnachten

ist der dritte diesjährige Termin für die Verabfolgung von

Verdienstmedaillen

(Brevoques und Broches)

an Angestellte mit 5 oder mehrjähriger Dienstzeit.

Diejenigen tit. Mitglieder, welche hievon Gebrauch machen wollen, werden hiermit höf. ersucht, dies vor dem 1. Dezember dem Centralbureau anzuzeigen.

Basel, den 8. November 1903.

Für das Centralbureau, Der Chef: Otto Amsler.

NOËL

est le troisième terme de cette année pour la distribution de

Médailles de mérite

(Breloques et Broches)

aux employés comptant 5 ou plus d'années de service.

Ceux de MM. les Sociétaires qui désirent en faire usage sont priés de s'annoncer avant le 1^{er} décembre au Bureau central, qui leur fera parvenir le prospectus et le bulletin de commande.

Bâle, le 8 novembre 1903.

Pour le Bureau central, Le chef: Otto Amsler.

Aufnahmsgesuche.

Frau M. Estermann, Hotel Wildenmann, Luzern 72 Herr Hermann Langen, Direktor des Hotel Post, A.-G., Davos-Platz 30

Schutz der Hotelangestellten.

Die Frage des Schutzes der Hotelangestellten und zwar hauptsächlich im Hinblick auf die Gewährung der Ruhezeiten, hat in den letzten Jahren die Gesetzgebung lebhaft beschäftigt und befindet sich u. a. ständig auf den Traktanden der deutschen Fachkongresse und Fachschriften.

Glücklicherweise haben sich in der Schweiz die Gegensätze noch nicht so zugespitzt, wie dies in unserem grossen Nachbarreiche der Fall ist. Meinungsverschiedenheiten in Fragen der Arbeitszeit und der Ruhepausen, die zum gerichtlichen Austrag führen, gehören bei uns zur Seltenheit.

Das also an und für sich begrüssenswerte Gesetz würde nun für die Hotelindustrie insofern von einer fatalen Wirkung sein, als die Angestellten der Hotels und Pensionen eben demselben Gesetz unterstellt sind.

Artikel 1 des Gesetzes bestimmt, dass dieses nicht Anwendung finde auf Dienstboten, ebenso wenig auf Unternehmungen, deren Personal aus Familienmitgliedern zusammengesetzt ist.

Familienmitgliedern zusammengesetzt ist. Daran anschliessend wirft Herr Bettex die Frage auf, welcher Unterschied denn bestehe zwischen den Dienstboten eines grossen Hauses und den Angestellten eines Hotels.

Der Schwerpunkt des projektierten Gesetzes liegt auch hier in der Festsetzung der Maxima der Arbeits- und Ruhefristen. Mit letzteren beschäftigt sich Artikel 8, der bestimmt, dass das Personal Anrecht auf eine 12-stündige Ruhepause auf 24 Stunden habe, wovon 9 ununterbrochen verstanden seien.

Der bereits erwähnte Artikel 8 enthält auch die Bestimmung, dass Töchter unter 18 Jahren nur bis 9 Uhr abends beschäftigt werden dürfen.

Eine bei einer Anzahl Hotelangestellter gehaltenen Umfrage hat übrigens ergeben, dass letztere keineswegs Willens sind, sich in der Hochsaison zeitweilig ihrer Arbeit zu begeben, denn sie wissen, dass dies die Zeit ist, in der ihnen der Hauptverdienst zufällt.

Am Schluss seiner Betrachtung betont der Verfasser, dass der Staat, im Bewusstsein dessen, was die Hotelindustrie dem Fiskus eintrage, alle Ursache habe, den Interessen dieser Industrie die weitgehendste Berücksichtigung entgegenzubringen.

Die Durchföhrung dieser Bestimmungen würde aber zu einer direkten Schädigung des Hotelbetriebs führen und die zur Zeit bestehende einzig rationelle Art desselben auf den Kopf stellen.

denstes, kein Verlangen nach einem Gesetz das in dieser Form ihren vitalsten Interessen in's Gesicht schlage.

Wie richtig letztere Bemerkung ist, geht aus den zahlreichen Prozessen in Deutschland hervor, in denen es häufig vorkommt, dass der Angestellte vor Gericht erklärt, aus freien Stücken von seinem Recht der Ruhepausen keinen Gebrauch gemacht zu haben, was freilich eine Verurteilung des Prinzipals nicht verhindert.

„Der Buchstabe tötet.“

Ein neuer Hotelier-Verband

ist dieser Tage an der Südwestmarke unseres Landes ins Leben gerufen worden. Der offizielle Name der neuen Vereinigung lautet: Association Syndicale des Hôteliers des Alpes et de la Vallée du Rhône.

Den von der Versammlung einstimmig adoptierten Statuten entnehmen wir folgende Punkte. Artikel 2 spricht von den Zwecken und Zielen des neuen Verbandes: gemeinsame Arbeit zur Wahrung und Förderung der Interessen der ganzen Industrie wie des einzelnen Mitgliedes.

Das Gesellschaftskapital wird gebildet durch die Mitgliederbeiträge und andere Zuwendungen an den Verband. Artikel 23 der Statuten bestimmt die jährliche Abhaltung eines Kongresses, dessen Dispositionen in einem besondern Reglement umschrieben sind.

Die Propaganda-Nummer der *Industrie-Hotellerie* trägt an der Spitze einen Aufruf, der von den schönen Zielen und Bestrebungen des neuen Verbandes spricht und in dem speziell betont wird, dass man keine Grenzen ziehen, sondern nur die Hoteliers einer ganzen grossen Region zur gemeinsamen Interessensarbeit vereinigen wolle. Das wäre an sich alles recht schön und gut und man kann dem Verein nur Glück zur Durchführung seiner Aufgaben wünschen. Was uns aber sehr befremdet, ist der tendenziöse Schlussatz des Aufrufes, der einen Missston in die schöne Harmonie bringt. Er lautet wörtlich:

„Alors, nous pourrions associer notre concours avec d'autres grandes Sociétés telles que le Touring-Club et nous serons à même de faire tomber avant tout cette légende: Que la Suisse est le seul pays de l'hôtellerie et du tourisme.“

Diese Bemerkung involviert eine Unfreundlichkeit gegenüber der Schweiz und den Schweizer Hoteliers, eine Unfreundlichkeit, die wir uns weniger verstehen können, als doch drei Schweizer Kantone: Genf, Waadt und Wallis in das Vereinsgebiet einbezogen worden sind. An solche Redensarten ist man sonst nur von Seiten ausländischer Hetzblätter gewöhnt, die skrupellos genug sind um der Interessenpolitik willen zu den verwerflichsten Mitteln zu greifen. Eine derartige Unfreundlichkeit, wie die oben zitierte, bei der schon der Ausdruck „Légende“ eine gewisse Animosität verrät, hätte man von jener Stelle aus kaum erwarten dürfen, umso weniger, als doch zwei hochangesehene Vertreter der Schweizer Hotel-Industrie als Verwaltungsräte des neuen Verbandes amtieren. Immerhin wollen wir annehmen, es sei dem Verfasser jenes Aufrufes im Uebereifer etwas in die Feder geflossen, was er bei ruhigerer Überlegung selbst nicht billigen wird.

Zur Berner Bahnhofbuffet-Angelegenheit.

Mittelt Eingabe vom 15. Mai 1903 hat, wie wir seinerzeit mitteilten, der Regierungsrat des Kantons Bern den Rekurs an die Bundesversammlung erklärt gegen den Bundesratsbeschluss vom 16. März 1903, wodurch die Beschwerden der Bundesbahnen gegen die Schliessung der Bahnhofswirtschaft in Bern gutgeheissen und die betreffende Verfügung des Berner Regierungsrates aufgehoben wurde. Der Bundesrat beantragt mit Bericht vom 2. November der Bundesversammlung, es sei der Rekurs der Regierung von Bern als unbegründet abzuweisen. In ihrer Rekursingabe vertrat die Berner Regierung die Ansicht, die Bahnhofswirtschaft in Bern sei eine Wirtschaft wie jede andere auch; namentlich sei sie nicht nur für eine bestimmte Klasse von Leuten eingerichtet und vorbehalten, sondern es stehe ihr Zutritt jedermann frei, und es könne dort auch jedermann konsumieren. Der Bundesrat bestreitet diese Ansicht. Er sagt: Wenn es auch richtig ist, dass der Zutritt zu den Bahnhofswirtschaften — diejenige in Bern macht hierin keine Ausnahme — für alle Leute frei ist, weil der Ausschluss der nicht mit der Bahn verkehrenden Einwohner nur durch lästige Kontrollmassregeln durchgeführt werden könnte, so sind diese Wirtschaften dennoch für eine bestimmte Klasse von Leuten eingerichtet, nämlich für das auf der Bahn reisende Publikum und für das Personal der Bahn. Die heutigen Verhältnisse bringen es mit sich, dass eine Bahnverwaltung sich nicht damit begnügen darf, die Stationen mit Warterräumen auszurüsten, sondern dass sie überall da, wo ein namhafter Verkehr, namentlich infolge Zusammenstreffens mehrerer Bahnlinien, sich abwickelt, dem Publikum und dem Personal Gelegenheit bieten muss, sich ohne grosse Kosten und Zeitverlust mit Speise und Trank zu erfrischen. Ein solches Bedürfnis besteht, wie ein einziger Blick in die beliebige Bahnhofswirtschaft lehrt, für einen grossen Teil der Reisenden, sei es vor Antritt, sei es nach Beendigung einer Fahrt, sei es während des Wartens auf einen Anschlusszug, sei es auf der Durchfahrt anlässlich einer längeren Reise. Auch das Bahnpersonal, dem oft nur kurze Ruhepausen gewährt werden können, hat das Bedürfnis, auf End- oder bedeutenderen Zwischenstationen rasch und billig bewirtet zu werden.

Allen diesen Bedürfnissen kann nicht jede beliebige Wirtschaft in der Nähe eines Bahnhofes entsprechen, sondern es ist unerlässlich, dass im Bahnhof selbst ein Wirtschaftslokal eingerichtet werde, mit bequemem Zugang von den Geleisen bzw. Perrons her, ein Lokal, in welchem ganz gleich wie in den Wartesälen zum Einsteigen gerufen wird. Auch für Bedienung der Passanten muss durch geeignete Einrichtungen (Perronbuffets, Buffetwagen etc.) gesorgt werden. Und da soll eine Wirtschaft, die allen diesen ausschliesslich vom Bahnverkehr diktierten Anforderungen entspricht, eine Wirtschaft sein „wie jede andere auch“?

Zum Beweise dafür, dass ausschliesslich die Bedürfnisse des Bahnverkehrs für die Errichtung von Bahnhofswirtschaften bestimmend sind, lässt sich auch anführen, dass solche Wirtschaften aufgehoben werden, wenn das Bedürfnis nicht mehr vorhanden ist, und dass die Aufsichtsbehörde den Fortbestand verlangt, wenn die Bahnverwaltung in Verkenkung des Bedürfnisses eine Bahnhofswirtschaft eingehen lassen will. Das erste war z. B. der Fall bei der Wirtschaft der Station Altstetten, das letztere bei der Bahnhofswirtschaft in Wil.

Diese Ausführungen, sagt der Bundesrat, sollten unseres Erachtens genügen, um darzutun, dass die Bahnhofswirtschaften geradezu gut einen Bestandteil der Eisenbahnen bilden wie Wartesäle und Bedürfnisanstalten. Da aber,

gemäss Art. 26 der Bundesverfassung, die Gesetzgebung über den Bau und Betrieb der Eisenbahnen Bundessache ist, so kann die Gesetzgebung der Kantone nur insoweit auf Bahnhöfswirtschaften angewendet werden, als die Bundesgesetzgebung ausdrücklich die Bestimmungen kantonalen Gesetze vorbehält.

Die geplante elektrische Bahn auf den Mont Blanc.

Der Leiter der Wetterwarte auf dem Mont Blanc, Dr. Vallot, hat gemeinsam mit dem Professor der Mineralogie von der Universität Lyon, Deperret, den ihnen aufgetragenen Bericht über den Bau einer elektrischen Bahn auf den Gipfel des Mont Blanc erstattet. Sie sind zu dem Schluss gekommen, dass der Plan verwirklicht werden könne. Nach sorgfältigem Studium der verschiedenen möglichen Wege halten sie für am wenigsten schwierig den Aufstieg von der savoyischen Seite, der, beginnend vom Dorf Houches, eine Länge von 17,6 km haben würde. Der Plan zur Mont Blanc-Eisenbahn rührt von Saturnin Fabre her und hat die vorläufige Zustimmung des Ministers des Innern erhalten. Die Entwicklung des Planes wurde wesentlich durch den Bau der Jungfrauahn gefördert, und vielleicht wird auch die Zeit nicht mehr fern sein, in der man den grössten Bergriesen der Alpen von einem Ende zum anderen wird durchtunneln wollen, wie es mit dem Mont Cenis bereits geschehen ist und mit dem Simplon gegenwärtig geschieht. Die Eisenbahn auf den Mont Blanc soll eine elektrische Zahnradbahn werden, wozu die Wasserkraft der Arve als Stromerzeuger zu benutzen wäre. Ein Gefälle von 45 m Höhe mit einer Wassermenge von 10 cbm in der Sekunde wird mehr als die nötige Energie hergeben. Man rechnet darauf, noch ein Viertel der Elektrizität zur Beleuchtung der Tunnel, der Bahnhöfe und der Wagen, zur Heizung der letzteren und der Stationsräume benutzen zu können. Jede Lokomotive wird zwei Motoren erhalten, die den Strom in geringer Höhe über den Schienen aus den Leitungsdrähten aufnehmen; die Rückleitung wird von den Schienen besorgt. Die Spurweite der Bahn soll 1 m betragen. Die Motoren haben 3—400 Pferdestärken zu liefern. Die Bahn beginnt bei Houches in 900 m Höhe und steigt bis 1235 m ganz allmählich, dann aber wird die Steigung sehr stark und muss auf manchen Strecken bis zu 80 v. H. betragen, jedoch will man dafür sorgen, dass die steilsten Teile der Bahn in Tunneln zu liegen kommen, um den Reisenden ein unbehagliches Gefühl zu ersparen. Die Fahrt soll nur etwa 2 Stunden in Anspruch nehmen, der Preis für die ganze Strecke 100 Fr. pro Person betragen. Jeder Zug ist auf 40 Fahrgäste berechnet, und man hofft für die Hauptsaison auf einen durchschnittlichen Verkehr von je 2 vollbesetzten Zügen in einer Stunde. Dank der Einteilung der Linie in acht Abschnitte wird es möglich sein, dass fünf Züge zu gleicher Zeit in der Fahrt begriffen sein können. Die Bergstationen würden folgende sein: Die erste in Gross-Béchar in 2500 m mit grossartigem Blick über das Tal von Chamounix und die umgebenden Bergspitzen, die zweite an der Aiguille du Gouter in 3800 m, wo ein Belvedere einen Ueberblick über die Gletscher und Klüfte von Bionnassay bieten soll. Bis hierher wird man die Bergkrankheit nicht zu befürchten haben. Dann folgt die Haltestelle des Dôme mit schönen gefahrenen Wegen auf dem harten Schnee der ungeheuren Hoehfläche (4300 m), die nur noch von den Spitzen des Mont Blanc, des Mont Maudit und der Aiguille du Midi überragt wird. Die nächste Station ist Aux Bosses in 4360 m, auf der sich die wissenschaftlichen Warten von Jonssen und Vallot befinden, die höchsten bewohnten Plätze Europas. Bei günstigem Wetter wird man von hier aus die Sonne hinter den Bergen des Dauphiné übergehen sehen. Weiter wird es sogar eine Strecke bergab gehen, um unter dem Col du Dôme hindurchzugelangen, wo die Dicke des Gletschersees auf 40 bis 50 m geschätzt wird. Dieser Tunnel wird 70 m tief im Gestein liegen. Die Endstation ist auf den Petits Rochers Rouges in Aussicht genommen. Die noch fehlenden 250 m bis zur Spitze können dann entweder zu Fuss oder mittels kleiner Drahtseilbahnen zurückgelegt werden. Auf dem Gipfel sollte nach Vallot kein Gebäude errichtet werden, um ihm nichts von seiner einsamen Grösse zu nehmen, dagegen soll der Endbahnhof auf den Petits Rochers Rouges ein Wunder an Ausstattung namentlich mit Bezug auf die Anwendung der Elektrizität werden.

Was sollen wir essen?

Ein Leser der Fachschrift „Küche und Keller“ schreibt dieser Zeitung: „In Ihrem werten Blatte wird von einem Vortrage des Herrn Dr. Bornträger berichtet, in welchem der Herr ausführt: „Das Gasthausessen mit seiner Bevorzugung des Fleisches und ungenügender Verwendung von Gemüsen usw. habe mehr Krankheiten des Herzens, Gicht, Ischias zur Folge, als im Publikum bekannt sei.“ Nichts ist unrichtiger als dies. Der grösste Teil der Menschheit krankt vielmehr an einem Missbrauche der Cerealien, d. h. der stärkehaltigen Kost; die Zuckerkrankheit nimmt immer mehr zu. Wir essen zu viel Brot, sonstige Backwaren, Hülsenfrüchte, Kartoffeln u. dgl. die unsern Organismus belasten, unsere Knochen brüchig machen und den Wandungen unserer Blutgefässe ihre Elastizität rauben. Wenn wir dagegen Fleisch und Fische zu unserer Kost aussersehen, so räumen wir mit

unseren Krankheitsstoffen auf, gewinnen an leiblicher Widerstandsfähigkeit und verjüngen uns im wahren Sinne des Wortes. Man weiss, dass im Fleische Kraftstoffe ersten Ranges enthalten sind, die sich schnell und leicht von Magen und Darm verarbeiten lassen. Dagegen bringen uns die Mehlspeisen, Kartoffeln und Hülsenfrüchte zu viel erdige Stoffe ins Blut, die der Körper nicht zu verwenden vermag und die er daher an der einen oder anderen Stelle des Organismus abzulagern sucht, was natürlich nicht ohne Störungen für die Verrichtungen innerhalb desselben abgeht. Von einer ungenügenden Verwendung von Gemüsen in den Hotels kann keine Rede sein; hier könnte man eher noch von einem Zuviel reden. Nur recht viel Fleisch und Fische.“

Un avantage indirect de notre Guide des hôtels.

La faveur toujours croissante dont notre Guide des hôtels continue à jouir et qui en fait le compagnon indispensable d'une foule d'étrangers, à tel point que les demandes augmentant d'année en année ont nécessité une augmentation importante du tirage, est une preuve frappante des avantages directs que cette publication confère à l'industrie suisse des hôtels. Cependant, à côté de cette utilité évidente, il en est une autre d'ordre moins immédiat, mais non moins importante et appréciée, bien qu'elle ne soit connue jusqu'à présent que d'un nombre infime de sociétaires.

En effet, c'est par notre Guide que le grand public a appris l'existence d'une association, importante au point de vue économique et bien organisée, qui relie en un seul faisceau les propriétaires d'hôtels de la Suisse, et qui possède à Bâle un bureau central formant le noyau des intérêts si variés de la profession dont il assure l'appui, la sauvegarde et le développement avec une activité qui ne laisse pas d'être appréciée à sa juste valeur même par la presse étrangère souvent peu favorablement disposée envers notre industrie hôtelière. Or, depuis un certain temps, datant de la diffusion plus grande donnée à notre Guide, ce bureau central est devenu, à l'égard des réclamations de tout genre, une sorte de paratonnerre dont l'étranger a appris à faire usage vis-à-vis du préjudice réel ou imaginaire dont il se juge victime. Nous avons obtenu ainsi que ces réclamations, qui se faisaient jour autrefois dans les colonnes, enclines à l'exagération, de la presse quotidienne, sont aujourd'hui adressées au bureau central pour appréciation et redressement. Cette modification réjouissante représente un avantage sensible tant pour les hôteliers que pour les auteurs des réclamations. Une plainte adressée par écrit au Bureau central, et conservant en quelque sorte le caractère d'une lettre particulière, constitue une ventilation bienfaisante pour le premier accès de colère du plaignant en ce qu'il peut donner libre cours à son indignation, ce qui serait moins aisé dans une communication destinée à la publicité. Ce mode de faire suffit à exercer sur son esprit une action sédative. Avant que le Bureau central ait pu s'occuper de l'affaire et examiner le bien-fondé des reproches formulés, quelques jours se passent, et ce délai est suffisant en général pour permettre de régler le différend à la satisfaction de l'une et de l'autre partie.

Dans la plupart des cas, du reste, le Bureau central est en mesure d'atténuer la gravité de ces réclamations. Bien des personnes qui se croient vivement lésées et auraient pu se porter, sous l'empire de la première colère, à des actes dommageables, se laissent instruire par un exposé précis des circonstances et se persuadent qu'il est toujours bon d'entendre les deux côtés.

Nous n'hésitons pas à convenir, naturellement, qu'il y a des réclamations bien fondées; cependant, dans la plupart des cas, les faits ont été considérablement exagérés. Pour peu que le Bureau central réussisse donc à calmer le plaignant et à rétablir ainsi la paix, le résultat final des négociations présente ceci de réjouissant, c'est que le client exprime sa gratitude au Bureau central pour avoir servi de médiateur et s'étonne souvent, une fois les faits établis, de la bagatelle qui a motivé sa plainte. Il en résulte de plus qu'il y réfléchira à deux fois avant de se lancer dans une nouvelle réclamation, fut-ce par la voie amiable du Bureau central.

Nous avons donc le droit d'affirmer avec satisfaction qu'à part son côté pratique, notre Guide présente encore des avantages indirects.

Das Weinjahr 1903.

Aus dem Kanton Thurgau. Das „Thurg. Tgl.“ schreibt: Das Jahr 1903 ist für den Thurgau ein Weinjahr, indem sich die auf den Reben verweilende Mihe und Sorge reichlich lohnte. Nach den mageren Jahren, in denen mancher Weinberg in Wies- und Ackerland umgewandelt wurde, wieder einmal ein fettes, das die Weinbauern etwas aufatmen können.

Wallis. Der Versand von neuem Wein aus dem Wallis belief sich bis zum 23. Oktober auf 4,091,664 Liter. Die Gebaltskontrolle ergab bis auf 39° Oechslein. Die diesjährige Ausfuhr wird quantitativ und qualitativ zu den besseren seit Jahren gerechnet.

Les vendanges en France. Les vendanges sont généralement terminées, sauf dans quelques régions tardives. Comme le temps n'a pas été très favorable à une maturation régulière, et que l'excessive humidité a, par-ci par-là, amené de pourriture, il est à présumer que le rendement final sera inférieur à celui des années normales; en tous cas, à celui de l'année dernière.

Les affaires ne dénotent pas une grande activité pour le Midi. Les petits vins sont toujours recherchés aux prix d'environ trois francs le degré les sept à sept degrés et demi.

Dans l'Hérault, des vins de plaine de huit degrés ont cependant été cévés de 22 à 29 fr.; pour les produits de huit à onze degrés, dans le Roussillon, les prix se raisonnent de 22 à 29 fr., suivant le mérite.

En Dordogne, bon nombre d'affaires ont été conclues sur la base de 420 à 480 fr. le tonneau logé. En Charente, la récolte varie suivant les régions, mais la qualité sera bonne. Dans le Cher, les premiers choix sont tenus à 70 fr. les 250 litres ou à propriété. Dans le Loir-et-Cher, on cote à 55 à 60 fr. les 228 litres ou, ou à 60 à 65 fr. logé.

En Champagne, la ouïelette a été contrariée par la pluie. En Bourgogne, il s'est fait des vins de neuf degrés de 55 à 65 fr. les 228 litres ou, des blancs ont trouvé acquéreurs aux prix de 77 à 85 fr.

En Beaujolais-Macconnais, les vins de cette année seront supérieurs à ceux de la précédente récolte, tant comme goût que comme degré d'alcool.

Les vins d'Algérie continent toujours lieu à des affaires suivies. A cette, les arrivages de vin d'Espagne sont moins suivis.

Zur Trüffel-Kultur. Herr Dr. Nüesch in Schaffhausen hat einen interessanten Versuch mit der Kultur der Trüffel gemacht. Von diesem unterirdisch wachsenden ausgezeichneten Pilz führt die Schweiz jährlich für eine Million Franken ein. Bisher war es nicht gelungen, die Trüffel durch Sporen weiterzupflanzen, man musste die Pilze selbst und die Eichenwurzeln, worauf sie wachsen, versetzen. Nun hat aber ein mit Herrn Dr. Nüesch bekannter französischer Forscher das Geheimnis entdeckt und Herrn Dr. Nüesch einen Glaszylinder mit solchen Sporen geschickt. Im Zylinder waren bereits Pilzwucherungen zu sehen. Dieser Tag wurde im Walde unter Assistenz eines Forstmeisters die Saat ausgestreut.

Wie man eine „vollkommene Tasse Kaffee“ bereitet, darüber lässt sich eine Autörität in diesem Fach, der Kafleekoch des türkischen Gesandten in London, E. Zampunis, folgendermassen aus: „Eine vollkommene Tasse türkischen Kaffees zu machen, ist sehr leicht, wenn man versteht, wie man ihn machen muss; aber es ist schwer, wenn die Kunst nicht in der Türkei gelernt wird. Nur wer in der Türkei gewesen ist, kann eine vollkommene Tasse Kaffee bereiten. Dass es eine Kunst ist, kann niemand bestreiten. Es ist ein so grosser Unterschied zwischen einer gewöhnlichen Tasse Kaffee und dem auserlesenen und verlockenden Getränk mit seinem feinen Aroma, wie zwischen Pfefferfleisch und dem besten englischen Rindfleisch. Meine Methode ist sehr einfach. Ich habe viele kleine Töpfe von verschiedener Grösse, die in der Form alle gleich sind, einen Stiel und oben einen Rand und eine Tülle haben. Je nach der Anzahl der Tassen Kaffee, die ich zu kochen habe, brauche ich einen grösseren oder kleineren Topf. Wenn das Wasser gekocht hat, fülle ich den kleinen Topf fast bis zum Rand mit Wasser, dann tue ich drei Stück Zucker hinein und setze den Topf zum Kochen auf das Feuer. Ist das Wasser heiss, so schütte ich zwei Teelöffel sehr fein gemahlene Kaffees hinein und rühre um, bis der Kaffee mit dem Wasser gut vermischt ist. Ich mache es also gerade umgekehrt wie gewöhnlich, ich tue erst den Zucker und dann den Kaffee hinein. Dann stelle ich den Topf wieder auf das Feuer und passe gut auf, bis der Kaffee siedet und sich oben Schaum bildet. Ebe der Schaum aber überfließt, nehme ich den Topf vom Feuer und stosse mit dem Boden des Topfes auf dem Herd auf, bis der Schaum heruntergeht. Dieses Verfahren wird noch zweimal wiederholt. Kommt der Schaum zum vierten Male an die Oberfläche, so wird der Topf abgenommen und der Kaffee in zwei Tassen so eingegossen, dass jede Tasse einen Teil des Schaumes oben enthält. Der Kaffee muss frisch geröstet und gemahlen sein. Er darf nicht zu schwarz geröstet sein; ein dunkles Braun ist die ideale Farbe. Es gibt noch viele andere Methoden, die ich in der Türkei erprobt habe, und es gibt natürlich Gelegenheiten, wo man die Art der Kafleebereitung verändern muss. Wer den echten türkischen Kaffee zu würdigen versteht, weiss, dass seine Süsse ein Teil des Triumphes ist, da dadurch das ganze Aroma des Kaffees herausgebracht wird, aber einige Leute mögen keinen Zucker und einige schmeken gern den Grund, der fast so fein wie Mehl ist. In solchem Fall muss natürlich eine andere Methode angewandt werden.“

* Kleine Chronik. *

Meiringen. Herr J. Niggli-Leuthold, Besitzer des Hotel Kreuz, beabsichtigt sein Hotel auf der Westseite desselben durch Anbau bedeutend zu vergrössern.

Davos-Platz. Das Hotel Post ist an eine Aktiengesellschaft übergegangen und wird ausschliesslich als Passanten- und Touristen-Hotel geführt unter der Direktion des Herrn H. Langen.

Montreux. Das Hotel de la Paix ist von Herrn A. Zumborf-Lagger, bisher Direktor des Hotel du Pont in Vevey, in Betrieb genommen worden. Das Hotel hat Lift und Zentralheizung erhalten.

Das Kurhaus Bienenberg bei Liestal ist durch Kauf an Herrn Bisel-Kettler, früher Restaurateur in Basel, um die Summe von 145,000 Fr. übergegangen. Der neue Besitzer wird das Etablissement von Neujahr 1904 an auf eigene Rechnung führen.

Interlaken. Unspunnen. Das Waldhotel und Pension Jungfrau ist aus dem alleinigen Besitz der Frau Witwe R. Heger in den Besitz ihres Sohnes, Herrn W. Bötter, übergegangen. Die neue Firma lautet nun: Frau R. Heger & Sohn.

St. Beatenberg. (Einges.) Das Hotel Viktoria mit der Wasserkuranstalt wird von Herrn Th. Unger zum Hotel Belmont in Montreux in Pacht genommen. Herr Unger hat sich verassiciert mit Herrn Marguet, früher im Schweizhotel, Luzern, Hotel Quirinal, Rom, und zuletzt Mitdirektor des Caux Palace Hotel. Herr Marguet hat schon letztes Jahr die Leitung des Hotel Viktoria übernommen und wird in Zukunft dieselbe allein übernehmen.

Scharfer Pfeffer. Das Dresdner Landgericht hat einen wegen seines schnellen Fahrens schon mehrfach vorbestraften Automobilfahrer zu vier Monaten Gefängnis verurteilt. Der Mann hat eine Radfahrerin über den Haufen gefahren, schwer verletzt und mit einer rohen Bemerkung davongefahren.

Der internationale Hotelieb Samson, der im vorigen Frühjahr in Basel verhaftet worden ist und wegen 14 vollendeten und 1 versuchten Diebstahls vor der Wiesbadener Strafammer stand, wurde zu 7 Jahren Gefängnis unter Anrechnung von 1 Jahr Untersuchungsfrist verurteilt. Der Staatsanwalt hatte 12 Jahre Zuchthaus beantragt, während der Verteidiger wegen Geisteskrankheit des Angeklagten auf Freisprechung plädierte.

Wie es gemacht wird. Einem Literaten und Zeitungsmann ist vom Verleger eines allgemein bekannten Reise-Führers ein Exemplar mit eigener Handschrift dediziert worden. Wer sich diese Auszeichnung flugs zu Nutze macht, ist unser Zeitungsmann. „Aus lüstig bedachteten Versehen“ lässt er in einem Hotel das Buch geöffnet liegen und zwar just so, dass das beschriebene Blatt oben liegt. Der betreffende Hotelier wittert hinter dem Schlauberger einen einflussreichen Freund des Herausgebers und beweist durch sein sehr kulantem Entgegenkommen, dass die Spekulation geclückt ist.

Adelboden. Adelboden schreitet als Winterkurort rasch vorwärts; es haben sich die Besitzer des Grand Hotel, Grand Hotel Kurhaus, Hotel Adler und Kursaal, und Bellevue vereinigt, um eine gemeinschaftliche Eisbahn zu erstellen und soll dieselbe alten Anforderungen des neuen Sports entsprechen. Die Eintracht unter den Hoteliers hat sich auch in der Erstellung des Elektrizitäts- und Wasserwerkes, sowie in der Kanalisation vorteilhaft bewährt, und darf man hoffen, dass trotz der wenig ermutigenden Stellungnahme der Bevölkerung und gewisser Magnaten, Adelboden als Fremdenort ersten Ranges erhalten und gefördert werde.

Hotelverhältnisse während der Welt-Ausstellung in St. Louis. Die Stadt besitzt jetzt schon 100 Hotels, die 21,000 Gästen Unterkunft gewähren können. Bis zur Eröffnung der Ausstellung werden noch neun Hotels gebaut, welche 47,000 Gäste auf-

nehmen können. Dazu kommen mehr als 50 nur für die Zeit der Ausstellung errichtete Hotels leichten Bauart, welche ungefähr 50,000 Gästen Unterkunft gewähren können. Unter diesen Unterkunftsstätten befindet sich das riesige Hotel innerhalb der Ausstellung selbst, das für 6000 Personen Platz hat. In Pensionen und Boardinghäusern, die alle in denjenigen Strassen liegen, durch welche direkte elektrische Linien zur Ausstellung führen, ist für mehr als 15,000 Ausstellungsgäste Raum. Möblierte Zimmer in respektablen Häusern haben für fast 18,000 Personen Platz. St. Louis besitzt 485 Restaurants, darunter 20, die zusammen gegen 33,000 Personen ohne Schwierigkeiten verpflegen können.

Die Kontrollfliege. In einem Artikel der „König. Ztg.“, welcher von der Neigung der Zigeuner zum Stehlen und von ihren Diebspraktiken handelt, wird folgendes erzählt: „Wenn man beim Konzerte einer solchen Nationalkapelle aufmerksam den Burschen beobachtet, der nach einem feurigen Czardas absummen geht, so kann man sehen, dass er den Teller in der Rechten, die Linke aber, krampfhaft zur Faust geballt, steif vor sich hinbläht. Er sieht aus, als hätte er Schmerzen. Er hält aber nur die Fliege fest, die ihm während des Absommeln nicht entweichen darf und die er dem Primus lebendig, wie sie ihm übergeben wurde, wieder bringen muss. So kann er nicht in den Teller greifen und ein paar Silbermünzen in seine Tasche gleiten lassen. Freilich, manchmal ist so ein Kerl gescheit genug, auch mit der Fliege in der Hand zu stehlen.“ Das wird wohl nicht bei den anständigen Kapellen vorkommen, die sich hier und da auf schweizerischen Fremdenplätzen produzieren, bemerkt hierzu das „Luz. Tagbl.“

Die Bilanz der Welt-Ausstellung von 1900. Der Generalkommissär der Weltausstellung, Alfred Picard, hat soeben den letzten 7. Band seines Berichtes veröffentlicht. Danach stellt sich die Bilanz der Ausstellung folgendermassen: Einnahmen rund 126 Millionen, Ausgaben 119 Millionen, bleibt also ein Ueberschuss von 7 Millionen. Selbst wenn sich noch nachträglich einige unvorhergesehene Ausgaben nötig erweisen sollten, wird der Gewinn des Fiskus auf jeden Fall mindestens 5 Millionen betragen, d. h.

mehr als alle früheren Ausstellungen zusammen eingebracht haben. Die Statistiken zeigen, dass etwa 3 Millionen Ausländer zur Ausstellung nach Paris gekommen sind, von denen jeder durchschnittlich 500 Fr. ausgegeben hat; im ganzen haben also die Fremden über 1 1/2 Milliarden in Frankreich sitzen lassen, die sich auf die Eisenbahnen, Dampfschiffe, die Hotels, Privatindustrien, Vergnügungsanstalten etc. verteilten. So haben allein die Pariser Theater im Jahr 1900 über 25 Millionen mehr eingenommen als im Vorjahr. Die Goldmine der Banque de France stieg um 400 Millionen. — Trotz der ungeheuren Summen, die so eine Ausstellung mit einem Massenaufluge, wie er nur in Paris möglich ist, ins Rollen bringt, zeigt man keine Lust, noch eine zu veranstalten. Die Weltausstellung von 1900 wird die letzte gewesen sein. Es ist ein Ding der Unmöglichkeit, sie zu übertrumpfen. Ein zukünftiges Unternehmen dieser Art wird durch seine unübersehbare, ungeniessbare Grösse zur Unmöglichkeit. Zudem stellte sich nach dem gesteigerten Geschäftsleben in den Ausstellungsjahren eine Zentralküche, ein starker Rückschlag ein, so dass auch die finanziellen Vorteile zum grossen Teil illusorisch werden. All das hat der Pariser Stadtverwaltung den Beschluss leichter werden lassen, das Marsfeld der Bebauung zu überlassen. Es soll dort ein neues Prachtquartier entstehen. Der Staat errichtet mehrere Monumentalbauten.

Ein Wohnhaus der Zukunft. Nach langen Vorbereitungen wird demnächst in Kopenhagen ein interessantes Bauprojekt zur Ausführung kommen. Man will ein Gebäude mit 25 Wohnungen zu je 4 Zimmern errichten und den Mietern mit Hilfe eines Zentralsystems Bequemlichkeit verschaffen, wie sie sich die einzelne Haushaltung nur in seltenen Fällen zu leisten vermag. Zu diesem Zwecke erhält das Gebäude als wichtigste Anlage eine Zentralküche, die sämtliche Mieter mit Speisen versorgt und den Frauen die Mühe der Haushaltung abnimmt. Ferner liefert die Zentralheizung allen Wohnungen Wärme, alle Zimmer erhalten elektrische Beleuchtung und endlich sind die Baderäume gemeinsam. Die Küche, mit der alle Wohnungen durch einen automatischen Aufzug in Verbindung stehen, liefert Kaffee, zweites

Frühstück, bestehend in warmen und kalten Gerichten nebst Getränken nach Auswahl, Mittag- und zwei Gerichte und Kaffee sowie am manchen Tagen noch Nachtisch — und Abendrot, das ähnlich wie das zweite Frühstück zusammengesetzt ist. Das Abwaschen des Geschirrs besorgt das Personal der Zentralküche, selbst um Fenster- und Stiefelputzen brauchen sich die Mieter nicht zu kümmern. Nimmt man hinzu noch, dass jede Wohnung ein Hausteilphon hat, das zur Zentralküche führt, von wo aus der Anschluss mit der Telefonzentrale vermittelt wird, dann sieht man, dass das Zentralgebäude in der Tat eine weitgehende Reform darstellt. Der Preis für eine solche Wohnung stellt sich mit Beköstigung für zwei Personen auf 2420 Mk. und für vier Personen auf 3520 Mk. Jedenfalls ist die ganze Einrichtung sehr verlockend und es haben sich auch bereits Hunderte von Bewerbern für die Wohnungen gefunden. Bewährt sich die Idee in der Praxis, so wird es sicher nicht bei diesem einen Zentralgebäude bleiben. Die meisten Hausfrauen werden die Küchenarbeit mit Vorzügen anderer Hände überlassen, wenn die Zentralküche im stande ist, den Magen der Mieter zu befriedigen. Indessen in dem hier geplanten Hause soll trotz alledem noch jede Wohnung mit einer kleinen Küche versehen sein. Dienstmädchen werden hiernach überflüssig.



*** Garde à vous! ***

Les chèques tirés par l'Agence de Voyages Seelig & Reed à Londres sur la London & South Western Bank à Londres ne sont pas payés par cet établissement. Nous avons en portefeuille deux de ces chèques. Une lettre recommandée adressée en date du 1er octobre à la maison Seelig & Reed est demeurée sans réponse jusqu'à ce jour.

Hiezu eine Beilage.

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

Plüsch u. Sammt 90 Cts.

FRANKFURT a. M. ENGLISCHER HOF

Gegründet 1793 (Hôtel d'Angleterre) Neuerbaut 1903

Neuester Hotel-Prachtbau Frankfurts
Jetzt Bahnhofplatz, Ecke Kaiserstrasse

Der „Englische Hof“ ist mit allen Errungenschaften der modernen Hoteltechnik auf das Eleganteste ausgestattet
150 Zimmer und Salons (30 Zimmer verbunden mit Bad u. Toilette)

Inhaber: **H. SCHLENK**,
früher Direktor des „Grand Hotel Victoria“ in Interlaken.

Einige tausend Rollen Resttapeten, für ein bis mehrere Zimmer reichend, werden so lange Vorrat zum Schlusse der Saison zu jedem annehmbaren Preis abgestossen.

Um Angabe der benötigten Rollenzahl, sowie des ungefähr gewünschten Genres wird höflich gebeten.

Zur geeigneten Abnahme empfiehlt sich bestens

J. Bleuler, Tapetenlager
Bahnhofstrasse 38, Zürich.

Hotel-Pension I. Ranges

in prachtvoller Lage am See, verkehrsreichem Zentrum, 90 Fremdenbetten, ist wegen vorgerücktem Alter und Krankheit sofort zu verkaufen. Für tüchtige, kapitalkräftige Fachleute (notwendig 60 bis 70 000 Fr.) schöne Existenz.

Offerten unter Chiffre **H 122 R** an die Expedition d. Bl.

Amerik. Hotel-Buchführung.

Gediegne, gründliche Ausbildung durch meine **unabhängigen Kurse**.
Privatunterricht und in Kl. Klassen. — Praktische Büchereinrichtungen überall.

4 Sprachen. — Prima Referenzen. — Täglich seit 1858.

Bosch-Spätiger, Bücherexperte, Zürich, Metrop. (Börsenstrasse 10).

Attest. Beschönige hiermit, dass Herr J. Bosch, Bücherexperte in Zürich, meinen Sohn führt in allen Fächern der Hotelbuchführung unterrichtet hat, so dass derselbe nach den so ausserordentlich guten Unterricht seine Stelle als Sekretär in einem der ersten Hotels in Italien hat bekleiden können, und kann ich nur jedem, welcher die Buchführung gründlich erlernen will, den Unterricht bei Herrn J. Bosch bestens empfehlen. — Zahlreiche Atteste. (O 4700)

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**.

Prompte Spedition für den Süden: Italien, Ägypten, Algerien, Corsica etc.

Habana-Haus MAX OETTINGER, Basel

Feinstes Spezialgeschäft in

Cigarren und Cigaretten

Spedition für Deutschland ab St. Ludwig i. Elsass.

Als Directrice
Empfangsdame oder Gouvernante sucht disting. repräsentationsfähige Dame (Witwe), 33 Jahre alt, Stellung für die Wintermonate. Selbige spricht deutsch, franz. und engl. und ist befähigt, ein feines Geschäft zu leiten. I. Referenzen zur Seite. Off. erbitten an die Exp. d. Bl. unter Ch. H 1565 R.

BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE

DOUX TRÈS SEC
MI-SEC BRUT
SEC ROSÉ

Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

CHAMPAGNE
Pommery & Greno, Reims
CARTE BLANCHE
GOUT FRANÇAIS
Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. DELVAUX, NEULLY-SUR-SEINE.

Hôtelier
commissant les langues, cherche pour l'hiver engagement comme
Sous-Directeur-Chef de réception.
Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H. 1531 R**.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE, BASEL

Offizielles Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins. Einziges schweiz. Fachblatt der Hotel-Industrie.

DIE HOTEL-REVUE eignet sich hauptsächlich für Inserate betreffend:

- Beluchtungs- und Heizungs-Wasch- und Closen-Anlagen
- Personen- und Gepäckaufzüge
- 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

Berndorfer Metallwaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oesterreich.

Schwerver Silberne Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen

Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:
Jost Wurz, Luzern
Pilatushof, gegenüber Hotel Viktoria

Preis-Courants gratis und franko.

Beteiligung.
Tüchtiger, energischer Dame mit Kapital ist Gelegenheit geboten, sich mit ebensolcher Dame an hochrentablem Hotelunternehmen zu beteiligen. 3755
Offerten unter **O F 4755** an Orell Füssli Annoncen, Zürich.

Das Neueste in SERVIETTEN
Leinen- und Fantasie-Designs
Grosse Auswahl x Billige Preise
Muster zu Diensten

Schweizer Verlagsdruckerei Basel.

TÜRK & PABST'S
FRANKFURT AM. Rühmlichst bekannte:
Anchovy-Paste, Sardellen-Butter.

In Schiffsböden. Sit auf Weddigen gefüttert, sowie zur Verwendung in Saucen eine feine preiswürdige Delikatess.

Staublappenkugelständer
freistehend, sowie z. Anschrauben am Boden und an der Wand.

Flaschen- und Abtropfgestelle
Bouchiermaschinen, Speisekasten
Siebwaren, Flaschenkörbe

Suter-Strehler & Cie.
ZÜRICH. (Za 1795 R)

Hotel mit Vorankaufsrecht zu mieten gesucht.

Tüchtiger junger Fachmann (30 Jahre alt) sucht Jahresgeschäft sofort oder später zu übernehmen. **Prima Referenzen.** Gell. Offerten unter Chiffre **H. 1561 R** an die Exped. d. Bl.

Direktor

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

8, rue Duhon
entre la Madeleine
et la place de la
Concorde

Paris HOTEL BURGUNDY

Ascenseur. Bains. Lumière électrique. Prix modérés.

Directeur: **A. Schnabel** (de Zurich). Prop.: **A. Stofer** (de Lucerne).

L'attentat

dont nos bureaux ont été le théâtre le 25 août dernier, vient d'être rayé définitivement du rôle judiciaire. On sait que Poloratzky en avait appelé auprès de la cour de cassation du jugement prononcé le 23 septembre par le tribunal correctionnel. Or, la cour, après avoir entendu les conclusions du défenseur du recourant, a confirmé purement et simplement le prononcé de première instance. Poloratzky est donc condamné pour tentative d'homicide volontaire à trois ans de réclusion et à fr. 675 de dommages-intérêts envers le rédacteur blessé.

L'accusé, soit ses parents à Rome, n'ont pas négligé de profiter du délai courant jusqu'à la reprise des débats en appel. Ils ont recueilli, fait imprimer et adressé au tribunal des documents sur la famille Poloratzky. Cependant, nous ne nous rendons pas compte du but poursuivi par cette manœuvre; en effet, le fait que le père de P. a été fonctionnaire public en Russie et a rendu de précieux services à son pays en qualité de bibliographe, est loin de faire paraître la conduite du fils sous un jour plus favorable. Nous avons reçu en outre de la sœur de P. à Rome une lettre qui fourmille d'invectives contre notre journal, les hôteliers suisses, la Suisse et ses tribunaux.

On nous y menace de saisir le Gouvernement russe de l'affaire et de publier dans la presse de Paris et de St-Petersbourg des articles mettant les étrangers en garde contre un voyage en Suisse. En même temps, l'auteur de la lettre nous adresse trois sommations catégoriques. Premièrement, elle nous demande de retirer la plainte contre Poloratzky, ce qui, en cassations-nous même le désir, serait impossible. P. étant poursuivi d'office pour délit de droit commun. En second lieu, elle exige que nous renoncions à notre demande en dommages-intérêts, bien que celle-ci n'ait été déposée que pour la forme. Enfin, elle somme la *Revue des Hôtels* de publier une déclaration réhabilitant Poloratzky et exprimant des regrets pour la publication dont il a été l'objet. Le ton et la nature de cette lettre sont tels que la seule réponse à y faire, c'est de ne pas répondre du tout.

Du traitement des vins avariés par la fermentation.

par H. Müller-Thurgovie.

Des recherches scientifiques et de nombreuses expériences pratiques ont prouvé que les défauts des vins peuvent souvent être réparés en soumettant ces vins à une nouvelle fermentation. C'est le cas par exemple pour les vins dont la fermentation a été insuffisante ou s'est ralentie par suite d'un traitement mal compris, pour ceux aussi qui présentent des défauts de bouquet et de goût, par exemple le goût de moisi; on peut même arriver à rétablir jusqu'à un certain point, par cette méthode, des vins amers ou tournés.

Les personnes au courant de l'emploi des levures pures pourront effectuer cette opération en toute aisance; mais elle présente une facilité plus particulière en automne, quand on peut se procurer des marcs de raisin. Ces marcs renferment en effet des cellules de levûre en grande quantité, qui n'ont pas besoin de culture et qui sont toujours aptes à provoquer la fermentation désirée. Du reste, les praticiens connaissent l'emploi des marcs pour la fermentation curative, mais ils ignorent les conditions spéciales de ce traitement. C'est pour cette raison qu'en regard de résultats favorables, il se produit souvent des échecs qu'on ne peut s'expliquer, de sorte que beaucoup de viticulteurs ne veulent plus entendre parler de l'emploi des marcs.

Avant tout, il importe que les marcs proviennent de raisins bien choisis, sains et indemnes de pourriture; autrement, les pellicules et les râfles pourries communiquent au vin qu'on veut traiter des substances nuisibles.

En outre, si la vendange dont on veut utiliser les marcs provient de raisins blancs, elle ne devrait être soumise au pressoir qu'après que la fermentation a commencé. Ce n'est qu'à cette condition qu'on peut s'attendre à trouver dans le marc une grande quantité de levûre. Le marc de raisins pressés immédiatement après la cueillette ne renferme par contre qu'un petit nombre de cellules de levûres qui ne se multiplient qu'à peine et très lentement dans le vin défectueux qu'on veut traiter; car l'alcool contenu dans tout vin fermenté entrave le développement de la levûre. Quand il s'agit, au contraire, de marcs de raisins rouges, on tombe fréquemment dans l'erreur inverse, en n'employant le marc qu'après qu'il a séjourné beaucoup trop longtemps dans le vin, par exemple vers Noël seulement. Dans ce cas, le marc renferme, il est vrai, des cellules de levûre en grand nombre, mais pour la plupart mortes ou tout au moins inaptes à provoquer la fermentation. Il est naturel que ces marcs donnent également lieu à de fréquents mécomptes. D'autre part, ils sont incapables de céder au vin les substances utiles contenues dans le

marc frais. Les marcs blancs doivent donc être employés pour le traitement alors qu'ils ont subi un commencement de fermentation, les marcs rouges lorsque celle-ci est sur le point de se terminer. Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque la fermentation a lieu après addition d'une levûre sélectionnée vigoureuse. Les marcs renferment alors de nombreuses cellules de cette levûre, qui n'est entraînée qu'en partie par le moût.

Mais ce qu'il faut exiger avant tout, c'est que le marc soit parfaitement sain. Avec les procédés usités encore de nos jours dans le traitement de la vendange, il n'arrive que trop fréquemment que les pellicules et les râfles dévient le siège du mycoderme du vinaigre si le temps est chaud, ou sont envahies par le mycelium de nombreuses moisissures si la température est fraîche. Lors du pressurage, la plupart de ces champignons demeurent dans le marc, et peuvent alors, suivant les cas, exercer une influence très défavorable sur le vin à traiter.

Il importe beaucoup en outre, pour le succès du traitement, de ne pas laisser traîner le marc une fois le moût écoulé, mais de l'employer le plus rapidement possible. Il suffit d'une heure de séjour dans le pressoir, par un temps chaud, pour exercer une influence défavorable.

Pour que le vin défectueux puisse entrer en fermentation, il ne suffit pas de la présence des cellules de levûre, mais il faut encore une certaine proportion de sucre. Si l'on emploie des marcs doux, ce sucre s'y trouve naturellement contenu; par contre, les marcs de vins rouges entièrement fermentés sont incapables d'alimenter une fermentation, et le résultat sera forcément insuffisant; le marc n'agira qu'en communiquant au vin certaines substances et peut-être aussi par attraction superficielle, en absorbant, à l'instar du charbon, mais à un moindre degré, des principes mal odorants ou de saveur désagréable.

L'emploi de marc doux ne nécessitera donc, s'il s'agit de vins légèrement défectueux, aucune addition de sucre. Si par contre le vin est fortement avarié, il sera bon d'ajouter même au marc doux jusqu'à 1% de sucre, soit 1 kilo par hectolitre. Le marc de vin rouge entièrement ou à peu près entièrement fermenté ne renferme plus, ou presque plus de sucre; la fermentation ne sera donc possible qu'après addition de cette substance, et la proportion la plus recommandable sera de 1/2% pour les vins légèrement défectueux, de 1% pour ceux plus fortement avariés.

Enfin, il règne encore une grande incertitude à propos de la mise à exécution du traitement; certains viticulteurs laissent le vin en contact avec le marc pendant une semaine et plus, sans s'en inquiéter; mais le résultat obtenu de cette façon est plus souvent une aggravation qu'une amélioration. Dans la règle, un contact de 1-3 jours est suffisant. Pendant ce temps, le marc doit être fréquemment brassé avec le vin et y être maintenu immergé. Cette manipulation suffit parfaitement à faire passer dans le vin le sucre et autres substances utiles contenues dans le marc, et à permettre à de nombreuses cellules de levûre de se détacher des pellicules. La fermentation ne peut se terminer que dans le fût dans lequel on enferme le vin séparé du marc. Il est toujours dangereux de laisser plus longtemps le vin malade en contact avec le marc, et ce danger croît avec la température, surtout si l'on ne peut empêcher l'accès de l'air, c'est-à-dire si l'on est obligé de travailler en vase ouvert. Si l'on tient compte des conditions exposées plus haut, on peut s'attendre à voir le traitement des vins défectueux par la fermentation donner des résultats très favorables.

(Extrait de Zeitschrift für Obst- und Weinbau.)

*** Vermischtes. ***

Blausäure im Zigarrenrauch. J. Habermann hat im Laboratorium für allgemeine und analytische Chemie der Deutschen Technischen Hochschule in Brünn Untersuchungen des Zigarrenrauchs angestellt, und berichtet darüber in der *Zeitschrift für physikalische Chemie*. Die qualitative Prüfung ergab eine mehr oder minder kräftige Berlinerblaureaktion bei allen untersuchten Zigarrensorten. Geprüft wurde qualitativ und quantitativ der Rauch von 11 Zigarrensorten der österreichischen Tabakregie. Nach den tabellarisch mitgeteilten Ergebnissen der quantitativen Untersuchung enthält der vom Raucher angesaugte Teil des Zigarrenrauchs pro 100 Gramm verbrauchter Zigarren (entsprechend 20-25 Stück) als Minimum (Britannica-Zigarren) durchschnittlich 0,0019 Gramm, als Maximum (Kuba-Portorico) im Mittel 0,0087 Gramm, und im Durchschnitt bei allen untersuchten Zigarrensorten 0,0049 Gramm Cyanwasserstoff. Weiter lehren die Untersuchungen, dass die Blausäure als solche im Tabak nicht enthalten ist, sondern erst beim Verbrennen aus organischen Stickstoffverbindungen sich bildet.

Gefrierschutzflüssigkeit. Bei Eintritt von starkem Frost gefriert das Wasser von im Freien oder in ungeheizten Räumen befindlichen hydraulischen Anlagen, Acetylenapparaten, Gasometern, Warmwasserheizungen etc. leicht. Ein solches Einfrieren verursacht nicht allein Störungen im Betrieb, sondern das Wiederaufheizen ist auch oft mit nicht unbedeutlichen Kosten und Reparaturen verbunden. Bei Gasometern schützte man sich früher gegen das Einfrieren dadurch, dass man dieselben mit Glycerin statt mit Wasser füllte. Der Schutz war wirksam, aber sehr teuer. In den letzten Jahren werden Gefrierschutzflüssigkeiten auf den Markt gebracht, die bedeutend billiger sind, einen unbedingten Schutz gewähren und in vielen Fällen noch mit Wasser verdünnt werden können. Diese Flüssigkeiten bestehen in der Regel aus Salzlösungen. Neuerdings werden nun Lösungen hergestellt, welche aus einer Kombination schwer gefrierbarer wässriger mit fettigen Stoffen bestehen, nämlich aus frostschtützenden Salzlösungen und aus frostschtützenden Fettkörpern, welche letztere auf den Mischungen mit Wasser schwimmen, um die nur vorübergehend von der Flüssigkeit benetzten Metallteile der Apparate einzufetten und dadurch vor Rost und Corrosion zu schützen. Diese Flüssigkeiten und ihre Lösungen sind haltbar und können daher zu allen Jahreszeiten angewendet werden. Die nach diesem Prinzip hergestellte Gefrierschutzflüssigkeit gefriert in unverdünntem Zustande in unserem Klima überhaupt nicht, wogegen bei einer Mischung von drei Raumteilen Gefrierschutzflüssigkeit und 1 Raumteil Wasser die Bildung von Eis erst bei 20 Grad Celsius und bei einer solchen aus gleichen Teilen Gefrierschutzflüssigkeit und Wasser solche erst bei 13 Grad Celsius beginnt, so dass man diese Mischungen in unserem Klima unter normalen Verhältnissen ebenfalls als frostsicher bezeichnen kann (A. d. Techn. Korrespondenz von Rich. Lüders in Görlich.)

*** Verkehrswesen ***

Die Arth-Rigi-Bahn hat am 2. November den Betrieb eingestellt.

Die Monte Generoso-Bahn hat am 31. Oktober ihre diesjährige Betriebsaison geschlossen.

Für ein zweites Geleise Olten-Luzern ist im Budget der Bundesbahnen pro 1904 noch kein Posten eingesetzt.

Die Wengernalp-Bahn hat den Personenverkehr am 31. Oktober auch auf der Strecke Lauterbrunnen-Wengen eingestellt; die ganze Linie ist somit für die Personenbeförderung geschlossen.

Grindelwald. Die Versammlung der Bergschaften Grindel und Schiedek hat den Vertrag mit der Gesellschaft für eine Luftseilbahn nach dem Wetterhorn genehmigt. Das Konzessionsgesuch ist vom Gemeinderat empfohlen worden.

St. Gallen. Für den Bahnhof beträgt der approximative Voranschlag 7,530,000 Fr., die voraussichtliche Ausgabe bis Ende 1903: 3,470,000 Fr. Es bleiben noch 4,060,000 Fr. Davon werden für 1904 700,000 Fr. vorgesehen.

Biel. Zum Umbau und Erweiterung der gesamten Bahnhofanlagen hat die Jura-Simplon-Bahn für Landerberg bis Ende 1903 ausgegeben 1,800,000 Franken. Mutmassliche Ausgaben im Jahre 1904 1 Million Fr.

Thun. Für Umbau und Erweiterung des Bahnhofs samt Unterführung der Almenod- und der mittleren Strasse beträgt der Kredit des Verwaltungsrates 1,845,000 Fr. Für 1904 werden vorgesehn 260,000 Fr.

Zweites Geleise Brugg-Stein (Bützberg). Länge 27,5 km. Der gesamte Kredit des Verwaltungsrates beträgt 2,325,000 Fr. Voraussichtliche Ausgaben bis Ende 1903 405,000 Fr. Bleiben 1,920,000 Fr., wovon im Jahre 1904 voraussichtlich 1,600,000 Fr. zur Ausgabe gelangen werden.

Lausanne. Für den Umbau und die Erweiterung des Bahnhofes sind im ganzen 6,500,000 Fr. in Aussicht genommen; hievon sind bis Ende 1902 1,845,000 Fr. verausgabt worden; im Jahre 1903 beträgt die mutmassliche Ausgabe 977,000 Fr. Für 1904 beträgt die mutmassliche Ausgabe 700,000 Fr.

Zweites Geleise Oberwinterthur-Romanshorn. Länge 52,2 km. Voranschlag 5,800,000 Fr. Für 1903 wird eine Ausgabe vorgesehn von 400,000 Fr., es bleiben 5,400,000 Fr. und die voraussichtliche Ausgabe im Jahre 1904 beträgt 2 Millionen. Die Projekte für diesen Bau sind fertig erstellt.

Billete ohne Zuschlag. Im Nationalrat verlangte die Kommission für den Geschäftsbericht der Bundesbahnen, dass Billete, die über eine bestimmte angegebene Strecke der Bundesbahnen lauten, auch ohne Zuschlag auf einer andern nach der gleichen Station führenden Linie gelten sollen, wenn die Distanzverlängerung nicht mehr als 10 km beträgt.

Neuenburg. Für Erweiterungsbauten im Bahnhof anlässlich der Einführung der direkten Linie Bern-Neuenburg besitzt sich die Gesamtausgabe auf 2,265,000 Fr. Bis Ende 1902 waren ausgegeben 308,000 Fr. Die mutmassliche Ausgabe bis Ende 1903 beziffert sich auf 442,000 Fr. Es bleiben noch auszugeben 820,000 Fr. Hievon sind für 1904 vorgesehn 400,000 Fr.

Montreux. Der revidierte Kostenvoranschlag für die Stationsvergrößerung, Erstellung eines neuen Aufnahmgebäudes und Anschluss der Montreux-Berne Oberland-Bahnen beträgt 1,000,000 Fr. Davon sind bis 1902 ausgegeben 777,000 Fr. Die mutmassliche Ausgabe im Jahre 1903 beträgt 296,000 Fr. Zur Vollendung der Arbeiten im Jahre 1904 bleiben noch 27,000 Fr.

Vevey. Für Erweiterung des Personen- und Güterbahnhofs, Einmündung der Linie Vevey-Chebres und der elektrischen Bahnen von Vevey beträgt der Voranschlag 1,827,000 Fr. Davon sind bis Ende 1902 verausgabt 803,000 Fr. Die mutmassliche Ausgabe im Jahr 1903 beträgt 422,000 Fr. Es bleiben noch auszugeben 402,000 Fr. Hievon sind für 1904 vorgesehn 300,000 Fr.

Jura-Durchschit. Einer offiziellen Mitteilung des französischen Bauteamministers an den Jura-Deputierten Dumont zufolge wäre ein Uebereinkommen (Entente) zwischen der französischen Regierung und der französischen Mittelmeerbahn (Paris-Lyon-Méditerranée) unterzeichnet worden in Sachen des Jura-Durchschits. Die P. L. M. übernehme 10 Millionen, die Regierung den Rest. Die Linie würde über Salins, Valbéry, Andolot, l'Abergement, Rochejean und Valloire führen.

Weissenstein-Bahn. Infolge des ständertlichen Entscheides in Sachen der Grenchen-Münster-Bahn-Konzession wurden für die Weissensteinlinie Münster-Solothurn sofort 100,000 Fr. genehmigt. Die Realitäts-Gesellschaft zeichnete 20,000, Münster 15,000, Delsberg 10,000, die Fabrik Laufen 10,000, verschiedene private Interessenten des Jura 10,000, Huttlywil-Willhausen 8000, Langenthal-Huttlywil 14,000, verschiedene solothurnische Gemeinden und Private 15,000 Franken.

Ein unterirdisches rollendes Trottoir soll in New York errichtet werden. Die bewegliche Plattform wird in drei Abteilungen von verschiedener Geschwindigkeit geteilt sein: die Fahrgäste werden zunächst die erste Abteilung besteigen, die sie nur 5 km in der Stunde bewegt; sie können sodann auf die zweite hinübergehen, die 10 km, und, wenn sie es besonders eilig haben, auf die dritte, die 14 1/2 km in der Stunde macht. Auf jeder Plattform werden sie komfortable zweiplätzigé Bänke haben.

Bundesrat Zemp über die Zugverspätungen. Bei Behandlung des Geschäftsberichts der Bundesbahnen im Nationalrat versprach Bundesrat Zemp, auf Reklamation hin, Abhilfe gegenüber den stets zahlreicher und bedeutender werdenden Zugverspätungen. — Das Verzeichnis der Zugverspätungen, das seit April nicht mehr veröffentlicht wurde, ist soeben vorläufig für den Mai wieder erschienen. — Es weist allerdings für das Netz der Bundesbahnen, gegenüber 1902, für diesen Monat (Mai) 1287 Zugverspätungen und 316 versumpte Anschlüsse auf. Und die Zusammenstellung der Verspätungen aller schweizerischen Bahnen weist ein gewaltiges Anwachsen gegenüber 1902 auf, obschon vor einem Jahre infolge des Einsturzes im Tunnel von Chebres ausserordentlich unangünstige Verhältnisse vorhanden waren, die jetzt nicht mehr existieren.

Paris-Lyon-Mittelmeer-Bahn. Vom 15. Nov. an gibt die Paris-Lyon-Mittelmeer-Eisenbahngesellschaft für Familien von drei und mehr Personen Retourbillete nach Héryes und allen Stationen in der Richtung nach Menton zu ermässigten Preisen und für eine sechsmonatliche Dauer aus. Die Distanz einer Fahrt muss mindestens 400 km betragen. Die Billete sind bis zum 15. Mai gültig, können jedoch gegen Nachzahlung von 10% auf dem Originalpreis zu verschiedenen Malen um je 15 Tage verlängert werden. Die Fahrt kann auf jeder beliebigen Station unterbrochen werden. Der Preis für diese Familienbillete von wenigstens drei Personen basiert auf folgender Rechnungsgrundlage: für die zwei ersten Personen wird ein Preis für vier einfache Fahrten berechnet, für die dritte ein einfacher Fahrpreis und für die vierte Person der halbe Preis einer einfachen Fahrt.

*** Fremden-Frequenz. ***

Basel. Im Okt. sind 18,253 Fremde abgestiegen, die sich auf 36 Gasthöfe und Logierhäuser verteilten.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 29. Okt. 10,560, Zunahme bis 5. Nov. 56. Gesamtzahl bis 5. Nov. 10,616.

Lausanne. Ein séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 14 oct. au 20 oct.: Angleterre 1201, Suisse 715, France 1228, Allemagne 430, Amérique 849, Russie 291, Italie 130, Divers 269. — Total 4613.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. Vom 17. Okt. bis 23. Okt. waren in Davos anwesend: Deutsche 21, Engländer 234, Schweizer 22,213, Anglettere 11,186, Atrichio-Hongrie 3042, Afrique et Asie 940, Australie 117, Belgique 1440, Danemark, Suède, Norvège 563, Espagne, Portugal 1763, Etats-Unis 11,859, France 56,263, Hollande 1339, Italie 7156, Suisse 3676, Turquie, Grèce, Etats des Balkans 948, autres pays 430. Total 152,553 (1902: 143,492).

Witterung im September 1903.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage				
	Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe mit starkem Wind
Zürich	7	0	3	8	9
Basel	8	0	3	5	11
Nachdätel	7	0	5	4	9
Genf	4	0	3	7	10
Montreux	6	0	0	12	6
Bern	8	0	10	3	9
Luzern	10	0	1	10	10
St. Gallen	10	0	3	10	10
Lugano	6	0	0	18	5
Chur	4	0	0	16	7
Davos	7	4	0	16	9
Rigi	9	5	12	13	12

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 186, Basel 175, Bern 189, Genf 181, Montreux 155, Lugano 218, Davos 205.

