

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 5 (1896)  
**Heft:** 28

**Artikel:** Wissenschaftliche Plauderei : Originalkorresp.  
**Autor:** O.W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-522337>

### **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:** 18.05.2025

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

## Abonnement:

Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 2.— halbjährlich.  
Ausland:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Österreich und Italien:  
Bei der Post abonniert:  
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.  
Vereinmitglieder  
erhalten das Blatt gratis.

## Insertate:

20 Cts. per lapidige Petit-  
zeile oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt.  
Vereinmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

## Abonnements:

Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 2.— pour 6 mois.  
Pour l'Étranger:  
Envol sous bande:  
Fr. 7.50 par an.  
Pays d'Allemagne,  
l'Autriche et l'Italie.  
Abonnement postal:  
Fr. 5.— par an.  
Les sociétaires reçoivent  
l'organe gratuitement.

## Annonces:

20 cts. pour la petite ligne  
ou son espace.  
Rabais en cas de répétition  
de la même annonce.  
Les sociétaires  
payent moitié prix.

# Hôtel-Revue

6. Jahrgang

5<sup>me</sup> ANNÉE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expedition: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

## Mitglieder-Aufnahmen.

Fremden-  
betten

Frau Hirt-Wyss, Hotel Bellevue, Magglingen 50  
Herr F. Pilloud, Hôtel de la Gare & Terminus,  
Fribourg 60

## Le spectre noir.

Comme on sait, M. Spillmann de Lucerne a formulé dans l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hôteliers une demande, abominable aux yeux des employés, tendant à ce que le Comité examine la question de savoir si la création d'un livre noir ne serait pas de nature à faire cesser l'incertitude toujours croissante qui règne au sujet des garanties qu'on est en droit d'exiger de tout employé. A l'appui de sa proposition, M. Spillmann a cité plusieurs exemples d'actes dont il a été la victime de la part de subordonnés sans foi ni conscience. Ce faisant, il a déchainé dans les milieux d'employés une tempête d'indignation qui ne se calmera pas de sitôt.

Nous laisserons de côté les épanchements du voyageur de commerce dans le „Handels-Courier“, que le „Demokrat“ de Lucerne a complaisamment reproduits; la façon d'écrire de ce correspondant nous prouve surabondamment qu'il ne possède pas la compétence nécessaire pour traiter les questions touchant aux rapports entre employeurs et employés de l'industrie hôtelière. Nous ne répondrons non plus aux attaques des organes des employés, parce qu'ils n'ont en vue que les intérêts de leur corporation et que par conséquent leurs appréciations sur la matière ont un caractère unilatéral. D'autre part, nous estimons qu'ils doivent être curieux de connaître les motifs qui ont donné lieu à la proposition relative au livre noir.

Si p. ex. le correspondant du „Verband“ avait su que ce sont notamment des cas de rupture de contrat par les employés, qui ont provoqué la dite proposition, il eût sans aucun doute traité la question avec plus de calme et surtout avec plus d'objectivité. Nous ne pouvons croire en effet que dans les milieux d'employés on puisse qualifier d'excusable le procédé d'un collègue qui, après avoir signé un engagement prescrivant l'entrée en service à un jour déterminé, écrit à la date fixée, mais sans alléguer aucun motif

plausible, pour annoncer qu'on n'ait pas à compter sur lui. Le cas de M. Spillmann est plus grave encore: Il s'agit d'un chef de cuisine qui avait signé son engagement; le jour où il devait entrer en service, il demanda un sursis de 4 jours qui lui fut accordé; au bout de ce délai, arriva non pas le chef, mais l'avis qu'il renonçait à la place. Parmi ceux qui n'ont pas assez d'invectives pour M. Spillmann ou qui approuvent ces attaques inouïes, qui osera excuser une pareille manière d'agir? Il est facile de deviner que ce chef a utilisé le sursis de 4 jours pour s'assurer une autre place, peut-être plus lucrative et c'est bien ainsi, paraît-il, que les choses se sont passées. Dans l'espace de quelques mois, plusieurs cas semblables ou analogues se sont produits dans le même hôtel. Il ne saurait être question ici, de la part du patron, ni de chicane, d'irritation, d'irréflexion, d'arbitraire, ni même d'esclavage (toutes expressions tirées des correspondances mentionnées plus haut), car il n'a jamais existé entre les parties aucun rapport d'employeur à employé.

Le correspondant du „Verband“ croit encore devoir donner à M. Spillmann le conseil de se servir, pour avoir un personnel convenable, des bureaux de placement notoirement sûrs des grandes associations internationales qui vérifient les qualités de leurs adhérents en première ligne au point de vue moral. Au regard de ce conseil, nous ne pouvons que constater que l'hôtel en question se sert depuis nombre d'années et constamment de notre bureau, pour autant que celui-ci était à même de fournir du personnel. Bien que notre bureau travaille pour le moins aussi consciencieusement que les bureaux des associations internationales, nous ne voudrions pas aller aussi loin et assumer toute garantie quant aux aptitudes et à la moralité des employés placés par nos soins. Les bureaux internationaux ne disposent pas, pour juger du personnel, de moyens autres que ceux que nous possédons, savoir les certificats et les informations.\*) Aucun placeur ne pourra empêcher qu'un

\*) Il est malheureusement indéniable que les certificats offrent toujours moins de garantie; à proprement parler, leur valeur ne réside plus que dans l'indication des établissements dans lesquels le titulaire a travaillé, des fonctions qu'il y a remplies et de leur durée. Il nous semble donc que les patrons devraient s'entendre pour limiter le contenu des certificats à ces simples renseignements, quand bien même il s'agirait d'employés qui méritent des éloges spéciaux, ce qui rapprocherait du système existant en

employé ne s'inscrive simultanément à trois ou quatre bureaux et ne s'adresse en outre directement à un ou plusieurs hôtels. Et lorsqu'un employé, pour ne pas se trouver entre deux selles, sera entré en pourparlers avec plusieurs hôtels, voire même aura signé plusieurs engagements, tout placeur serait médiocrement édifié qu'on le rendit responsable des suites des manquements de parole ou des violations de contrat dérivant de semblables agissements, contre lesquels les bureaux internationaux, tout comme les autres, sont désarmés.

Autant nous sommes peu partisans d'un „livre noir“ tel que se l'imaginent les employés, c'est-à-dire d'un casier judiciaire où sont consignées les moindres bagatelles (combinaison que repousse d'ailleurs le proposant lui-même), autant nous estimons opportun qu'on fixe noir sur blanc les cas semblables à ceux que nous avons signalés et que les patrons soient au moins protégés contre les employés *déloyaux*, sans foi et sans parole; contre ces gens, les patrons et les bureaux de placement, tout internationaux qu'ils puissent être, sont absolument sans défense; ces derniers ont au moins la ressource d'écarter à l'avenir de leur voisinage les éléments de cette catégorie. C'est sur ce principe que le bureau de la Société Suisse des Hôteliers s'est basé dès le début, en tenant un registre de tous les cas de violation de contrat, improbité ou autres actes graves qu'il a constatés par lui-même ou dont il a eu connaissance avec preuves à l'appui. Il est vrai de dire que ce „livre noir“ déjà existant n'est tenu que pour le bureau même, en ce sens que les noms qui y figurent ne sont plus inscrits sur les listes de postulants.

Ci-après quelques exemples tirés de notre „livre noir“; par égard pour les intéressés, leurs noms sont remplacés par des chiffres:

No. 1, sommelier de salle, placé le 7 avril 1892 à l'hôtel..., signe son engagement, entrée en fonctions fixée au 1<sup>er</sup> mai. Le 3 mai il annonce au bureau, sans excuse ni motifs, qu'il a trouvé un emploi ailleurs. (Renvoyé à un an.)

Angleterre, où, comme on le sait, aucune valeur n'est donnée aux certificats, mais uniquement aux informations prises, et l'on s'y trouve bien. Si toutefois un patron délire par pitié uniquement, (le fait est fréquent) à un employé d'aptitudes et de moralité plus que médiocres, un certificat portant le qualificatif „satisfait“, les organes des employés sont moins que personne autorisés à gloser sur ces actes de compassion, comme ils l'ont fait avec une prolixité excessive.

## Wissenschaftliche Plauderei.

O. W. (Originalkorr.)

Nachdruck verboten.

„Wo alles liebt, kann Karl allein nicht hassen“ haben sich augenscheinlich die Schweizer gesagt, und da beschlossen sie auch in ihrem Lande in diesem so ausstellungsreichen Jahre sich eine kleine Exposition im französisch sprechenden Genf zu gönnen. Ob dieselbe gerade sehr einem Bedürfnis entsprach, mag dahingestellt bleiben, aber an Besuchern dürfte es ihr wohl trotzdem nicht fehlen, denn wer von den Tausenden und Abertausenden, die die Schweiz besuchen, will den schönen Genfer See nicht kennen lernen, wer, der ihn schon gesehen, ihn nicht wieder erblicken! Und man thut sogar sehr gut und recht daran, sich an seinem Anblick zu weiden, denn wie ein schrecklicher Gelehrter — diesen Menschen ist nichts mehr heilig — herausgefunden, muss eine Zeit kommen, wo dieser See vollständig von der Bildfläche verschwunden sein wird. Allerdings braucht die jetzige Generation sich nicht zu ängstigen, einige Jahre müssen noch vergehen, ehe dieses Ereignis eintritt, und es ist sogar möglich, dass dann von all den heute lebenden kleinen und selbst grossen Leuten, deren Spur nicht in Aeonen untergeht, kaum die Erinnerung noch vorhanden, denn man wird 68,896 schreiben, wenn an Stelle des berühmten Sees Festland getreten sein dürfte.

Bedauerlich bleibt es immerhin, dass unsere Ur-Ur-Ur-etc. Enkel ihn nicht mehr besitzen sollen, denn er ist nicht nur wunderschön sondern auch nützlich, er reguliert die Temperatur und ersetzt Millionen von Wärmependern. Im Herbst strömt er die Hitze aus, die er während des Sommers aufgespeichert, und mildert so die Strenge des Winters, was man in Vevey, Montreux, Territet gar sehr bemerkt. Man hat herausgerechnet, dass in dem furchtbar kalten Winter von 1879/80 der See eine Wärme lieferte, wie man sie nur durch die Verbrennung von 35 Milliarden Kilo Kohle erzielen könnte.

Aber alles vergeht in dieser vergänglichen Welt, auch die Seen werden alt und sterben, in 66,000 Jahren ungefähr werden die Anschwemmungen der Rhône den Lac Léman vollständig angefüllt haben, und eine Ebene an seine Stelle getreten sein. Der Gelehrte, welcher dieses herausgefunden, meint, es würde dies ein Glück für Genf bedeuten, denn es werde Ländereien gewinnen, die ihm ein Einkommen von ca. 8 Millionen Franken liefern müssen, während der Fischfang und die Jagd auf Seevögel jetzt kaum 200,000 Fr. bringt. Aber wird man sich in diesen entfernten Jahrtausenden denn überhaupt noch um den schönen Mammon kümmern, wird man sich denn selbst dann noch nicht zu dem Ideal aufgeschwungen haben, das die Glückseligkeit der Menschheit herbeiführen soll, und ist nicht eine Form der

Glückseligkeit der Anblick der Schönheit jeder Art? Doch selbst, wenn materielle Gründe vorwiegen, ist es nicht der See, der den Strom der Reisenden nach Genf führt und mit ihm einen Goldregen, ein grosses sicheres und ständig wachsendes Einkommen? So hat denn die Welt, einschliesslich Genf, vorläufig keinen Grund zu bedauern, dass der schöne See immer noch See und nichts anderes ist, und wer weiss, ob unsere Nachkommen im Jahre des Heils 68,896 uns nicht darum beneiden werden, ihn gekannt und bewundert zu haben!

Allerdings, was dürfte bis dahin alles erstanden, welche Wunderwerke erstanden sein! Vielleicht schafft man sich dann nicht nur künstliche Seen, sondern Meere, versteht man es im Handumdrehen diese wieder in Grund und Boden oder auch in Luft zu verwandeln! Gelingt es uns nicht schon jetzt, uns letzterer zu bemächtigen, aus dem, was am ungreifbarsten schien, einen soliden Körper zu bilden? In einer seiner Vorlesungen setzte ein Londoner Professor seine Zuhörerschaft jüngst dadurch in Erstaunen, dass er ein Stück gefrorener Luft von Hand zu Hand gehen liess. Es war nicht etwa Eis sondern ein Block Luft, die er zuerst flüssig gemacht und dann in einer Gefriermaschine in das betrefende Stück verwandelt hatte. Eines Tages sprach eine Dame ihm den Wunsch aus, den Prozess mit ansehen zu dürfen. Der Professor zeigte also einen Hut und versprach, ihr aus dem In-

No. 2, chef de cuisine, passe le 8 mai un contrat d'engagement à l'hôtel, avec entrée le lendemain; le même jour l'ancien chef est congédié et touche un mois de salaire d'avance. Le 9 mai le nouveau chef écrit qu'on lui a offert par télégraphe une place plus lucrative qu'il a acceptée. (Renvoyé à deux ans.)

No. 3, portier, s'est rendu coupable d'actes d'improbité, disparaît tout d'un coup, recherché par la police. (Renvoyé à jamais.)

No. 4, placé à Florence, accepte par dépêche pour date fixe; trois jours après la date d'entrée en service, il télégraphie qu'il ignorait qu'il dut au préalable dénoncer son ancienne place. (Renvoyé à six mois.)

No. 5, placé à Florence comme sommelier dégage, accepte par dépêche après avoir pris connaissance des conditions et reçoit de nouveau par télégramme l'avis de partir le 10 avril. Le 11 arrive un billet laconique par lequel il annonce qu'il ne veut pas de cette place, qu'on l'en a découragé de plusieurs côtés et que d'ailleurs il n'est pas en fonds pour le voyage. (Renvoyé à un an.)

No. 6, fille de chambre, a falsifié des certificats originaux. (Renvoyé à jamais.)

No. 7, gouvernante, a commis des détournements. (Renvoyé à jamais.)

No. 8, fille de chambre, en prison pour fraudes commises à l'hôtel. (Renvoyé à jamais.)

No. 9, portier, a déposé des copies falsifiées de certificats. (Renvoyé à jamais.)

No. 10, accepte par contrat une place de saison; entrée au commencement d'avril; au milieu de mai, il quitte la place sous prétexte de maladie, pour entrer dans une autre qu'il avait acceptée par contrat également avant d'avoir obtenu la première. (Renvoyé à deux ans.)

Nous pourrions allonger ces citations, mais ce qui précède suffit amplement. Chaque cas particulier est dûment documenté avec pièces à l'appui et nous ne croyons pas qu'un seul employé honnête et loyal ait le courage de faire à ces renseignements la moindre objection, car il se placerait ainsi lui-même dans une fautive position. A plusieurs reprises déjà nous nous sommes vu obligés de publier dans notre organe, d'une façon discrète mais assez compréhensible pour nos lecteurs, les noms d'employés fautifs; ces publications n'atteignent pourtant qu'à demi le but proposé, car elles sont aussi vite oubliées que lues. Le seul moyen pour arriver au but serait l'envoi périodique aux hôteliers-sociétaires d'extraits du "livre noir". Bien que l'inscription au "livre noir" comme elle a été pratiquée jusqu'à présent, ne mette pas hors d'état de nuire ceux qui y figurent, nous avons à tout le moins la satisfaction d'avoir jusqu'ici protégé contre toute tromperie intentionnelle les patrons qui se sont adressés à nous pour pourvoir les places vacantes dans leur établissement et les bons employés doivent s'estimer heureux qu'on s'oppose de cette manière l'ivraie du bon grain. Ajoutons encore que pour autant qu'il s'agissait de cas intéressants notre bureau, nous avons toujours avisé les coupables de leur inscription au "livre noir" et des mesures en dérivant.

Comment les patrons veulent-ils obtenir satisfaction quand un employé leur a joué un mauvais tour? Par la voie judiciaire peut-être? Allons donc, vous plaisantez; on ne punit personne avant de l'avoir pincé. Il s'ensuit qu'un "livre noir" dans lequel on inscrit les cas semblables à ceux mentionnés plus haut, chiffres 1 à 10, mais seulement les cas de ce

genre, et dont on n'usera qu'avec discrétion, constitue l'unique moyen de protéger les patrons contre les employés de cet acabit. Ces inscriptions ne devraient toutefois avoir lieu que sur la foi de preuves probantes, permettant de déterminer tous les détails de chaque cas particulier.

Les employés se trouvent dans une position de beaucoup plus avantageuse lorsque le patron, pour tel ou tel motif, se voit forcé de résilier un engagement, quand bien même ce motif serait que des renseignements reçus après coup l'ont convaincu qu'il avait fait un mauvais choix; l'employé n'ignore pas qu'il a toute chance de se faire allouer une indemnité par les tribunaux, et c'est une occasion qu'il laisse rarement échapper. De son côté, le patron est désarmé vis-à-vis de l'employé fautif; il ne lui reste qu'à prendre son mal en patience et, dans la plupart des cas, à réparer le dommage causé à son établissement.



**Baden.** Gesamtzahl der Kurgäste am 6. Juli 1893.  
**Zürich.** Die grosse Terrasse des Hotel Bellevue ist überdeckt worden.

**Die Uetlibergbahn** beförderte im Monat Juni 7491 Personen gegen 8654 im Vorjahr.

**Locarno.** Auf dem S. Bernardo hat die Familie Lasius aus Zürich eine Pension unter dem Namen Alpenheim eröffnet.

**Oldenburg i. Gr.** Herr W. Schnitker, bisher Pächter vom Hotel zum Neuen Hause, kaufte für 235,000 Mk. das Hotel de Russie.

**Heilbronn.** Herr Fr. Eckert, Restaurat., übernahm käuflich von Herrn K. Weyhing für 124,000 Mk. den Gasthof zur Sonne.

**Wilhelmshöhe b. Kassel.** Herr W. Ledderhose, Besitzer vom Café Mulang, kaufte das Ridinger Schloss und richtete es als Kurhaus ein.

**Tirol.** Das Alpenhotel in Trafoi, am Fusse des Orter, wurde am 28. v. M. unter grossen Festlichkeiten eröffnet. Das Karrersee-Hotel wird am 5. d. M. eröffnet.

**Wien.** Herr Wilh. Warburg, früher viele Jahre Inhaber des Restaurants zum Künstlerhause übernahm käuflich das neu eingerichtete Hotel „Feldmarschall Radetzky“.

**St. Moritz-Bad.** Herr Kilin-Archinard, früher im Hotel d'Angleterre, Vevey, hat das zwischen Hotel Victoria und Stahlbad neu erstellte Hotel Schweizerhof in Betrieb genommen.

**Telephon Bern-Vivis.** Eine direkte telephonische Verbindung soll im Laufe dieses Jahres zwischen Bern und Vivis, eventuell Bern-Montreux erstellt werden; die bezüglichen Linienarbeiten sind im vollsten Gange.

**Berlin.** Der Vizekönig Li-Hung-Tschang zahlte während seiner Anwesenheit hier für seine Wohnung im Hotel Kaiserhof täglich 500 Mk. Miete. Für die Angestellten soll er 4000 Mark Trinkgelder zurückgelassen haben.

**Lausanne.** Die neue Gesellschaft, welche das Hotel du Grand Pont in Lausanne ankauft, hat Herrn J. Gehrig, früherer Besitzer des Hotel Victoria in Meiringen, zuletzt Direktor vom Vesuv Hotel in Neapel, zum Direktor ernannt.

**Bern.** Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsbureaus haben im Monat Juni 1896 in den stadtbetriebenen Gasthöfen 14,573 Personen logiert; vom 1. November 1895 bis 30. Juni 1896: 77,916 Personen (gleiche Periode 1894/95: 75,109).

Rubinen, Saphire, Smaragde, Topase und Katzenaugen, die gesuchtesten Steine nach dem Diamant, ist dies aber nicht so leicht. Nun haben jedoch zwei Gelehrte herausgefunden, dass diese Juwelen für die X-Strahlen leichter durchdringlich sind als ihre Nachahmungen; auch der echte Topas erweist sich durchsichtiger als der falsche, und ebenso ist dies bezüglich der kleinen feinen Perlen der Fall, während bei den grossen das Resultat zweifelhaft ist; es hängt sehr von der Herstellungsmethode der falschen Perle ab. Immerhin ist schon viel gewonnen, wenn man diese Unterscheidungen treffen kann, und so giebt es wie der eine ganze Kategorie unserer Mitmenschen, die allen Grund haben, Professor Röntgen als ihren Wohlthäter zu betrachten.

Ob vielleicht auch bald einer auftauchen dürfte, der die Welt darüber belehren könnte, wie man feststellt, ob der Inhalt einer Konservenbüchse etwas von dem Inhalt angenommen habe, mit dem diese noch immer gelötet werden, trotz des Kampfes, den Staat und Aerzte dagegen führen, und an welchen Anzeichen man untrüglich zu erkennen vermag, ob das Wildpret noch die nötige Frische besitze. In dieser Beziehung täuscht sich bekanntlich auch die erfahrene Hausfrau gar manches Mal, denn in der Handlung selbst, wo alle möglichen Gerüche in der Luft schweben, ist es oft sehr schwer, sich darüber Gewissheit zu verschaffen. Viele trösten sich allerdings damit, dass das Wildpret den sogenannten „haut goût“ besitzen müsse — ein französischer Ausdruck, nebenbei gesagt, den man in Frankreich in dieser Anwendung nicht kennt — doch sind sie mit dieser Ansicht durchaus im Irrthum, und es ist ebenso gesundheits-schädlich, ein „übergegangenes“ Stück Hasen- oder Reh- als verdorbenes Rind- oder Kalbfleisch zu geniessen. Diese irrige Ansicht wurde von den Engländern in die Welt geschafft, und auch diesen wurde dieser Geschmack künstlich aneignen, d. h. durch eigentümliche Umstände hervorgerufen worden. Lange Zeit war es in Grossbritannien nämlich verboten, selbst wenn man einen Jagdschein besass, Wild zu verkaufen, nur die Tötung des zum eigenen Gebrauch bestimmten war gestattet. Die Edelleute und an-

**Bern.** Der Fremden- und Touristenverkehr auf der Grimselstrasse hat begonnen. Seit einigen Tagen verkehren die grossen Postwagen regelmässig. Die Schneeräumungsarbeiten dieses Jahres haben den Kanton Bern 30,000 Fr. gekostet.

**Genf.** Die Zahl der in den hiesigen Hotels und Pensionen abgesehenen Fremden betrug vom 29. Juni bis 5. Juli 1916, von 1. bis 5. Juli 1909 gegenüber 1974 in der gleichen Periode 1895. Nicht eingerechnet sind die vielen Schulen und Vereine, welche zum Besuch der Ansolindungen hergekommen sind und in den Schulhäusern untergebracht wurden.

**Thun.** Ueber den in so kurzer Zeit erstellten, wie aus dem Boden gewachsenen Kursaal herrscht nur eine Stimme der Anerkennung und Bewunderung. Grossartig ist der Ausblick vom Kursaal auf die erste Stockhornkette, das malerisch im schönsten Grün prangende Amsoldingen und das zu Füssen liegende Aarebassin, dem entlang die hübschen Quai-Anlagen fertig erstellt werden.

**Freiburg.** Unter dem Namen Hotel Kurhaus Schöenberg ist an etwas erhöhter Lage nächst der Stadt ein neues Etablissement mit Kurgarten für 1200 Personen entstanden. Dasselbe ist mit allem Komfort der Neuzeit versehen und enthält 50 Betten; zum Hotel gehören 2 Dependenzen und ein Pavillon. Gerant ist Herr Aug. Starke-mann, die Eröffnung findet am 15. August statt.

**Homburg v. d. H.** Herr Frid. Weber, Hotel de la Paix in Genf und Herr Bahl, sein Tochtermann, Direktor vom Hotel National in Luzern und Hotel de Provence in Cannes, kauften das Hotel Victoria nebst seinen drei Villen und dem Mobilar in Homburg v. d. H., und wird Herr J. Bahl dasselbe als neuer Besitzer vom kommenden 1. Mai ab betreiben. Der Kaufpreis soll 700,000 Mk. sein.

**Davos.** Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 20. Juni bis 26. Juni 1896: Deutsche 351, Engländer 269, Schweizer 177, Holländer 50, Franzosen 29, Belgier 29, Russen 25, Oesterreicher 13, Amerikaner 27, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 27, Dänen, Schweden, Norweger 9, Angehörige anderer Nationalitäten 8. Total 1014, darunter waren 195 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 857.

**Meran.** Das Grand Hotel Meraner Hof wurde von Herrn Friedrich Freytag für 750,000 fl. an Herrn Dr. Ludwig Arnschink aus München verkauft. Herr F. Haas, früher Direktor im Hotel Continental zu München und im Ghezire Palace Hotel zu Kairo, ist als Direktor engagiert. Erst im vorigen Jahre ist das Haus von Herrn Freytag zeitgemäss umgebaut und eingerichtet worden. Der neue Besitzer will die Zahl der Zimmer bis zur kommenden Saison auf 200 mit 280 Betten erhöhen und vor dem Vestibule eine grosse Terrasse erbauen.

**Schweizer Alpenklub.** Seit dem Jahre 1888 ist die Zahl der Sektionen von 34 auf 40, die Zahl die Mitglieder von 3000 auf 8900 gestiegen. Die Sektion Genf ist mit 481 Mitgliedern die stärkste, die Sektion Wildstrubel mit 12 Mitgliedern die kleinste. Die Ausgaben der einzelnen Sektionen für Klubhütten und Vegetarier stiegen auf mehr als 100,000 Fr. an. Die Ausgaben der Zentralkasse zeigen ganz respektable Summen: Für Hütten- und Vegetarier 122,000 Fr.; für Itinerare und Exkursionskarten 84,000 Fr.; für Wissenschaftliches (Gletscher-Vermessung etc.) 45,000 Fr.; für das Führerwesen 35,000 Fr.

**Bier-Export aus Bayern.** Die Ausdehnung desselben veranschaulichen folgende Ziffern: Zum Export stehen 1263 weisse Biertransportwagen zur Verfügung, die in alle Länder Europas, insbesondere nach Frankreich, Italien, der Schweiz, nach Norddeutschland, Russland, der Türkei, Spanien, sogar in das bierberühmte Wien laufen. Die Spatenbrauerei, die die grösste Brauerei Münchens, benutzt für sich allein 146 Biertransportwagen, Löwenbräu 126, Pschorr 90, Augustiner 74, Bürgerbräu 71, Leistbräu 88, Hackerbräu 55, Hofbräuhaus 19 u. s. w. Ausserdem werden 71 Kühlwagen im Sommer in Gebrauch genommen. Im Winter werden die Wagen zum Teil mit Gas geheizt. Aus Nürnberg, Erlangen und Kulmbach wird ebenfalls sehr viel Bier exportiert. In Erlangen stehen 47, in Kulmbach 180 in Nürnberg 96 Bierwagen dem Export zur Verfügung

halt eine Luftsprobe zu bilden. „Aber es befindet sich ja gar nichts in dem Hut?“ „Gewiss, der Hut ist nicht leer, wie man gewöhnlich glaubt, er ist voll Luft, gleich einer Vase, die voll Wasser wäre, und aus dieser Luft wird die Perle entstehen.“ Der Gelehrte liess denn auch in der That durch eine Pumpe die Luft aus dem Hute aufsaugen und sandte sie dann in seinen Kompressions- und Gefrierapparat. Fünf Minuten später überreichte er der Dame ein kleines Stück Luft, es war die, welche sich vorher unsichtbar im Hute befunden hatte.

Bis jetzt haben solche aus Luft gewonnenen Perlen allerdings noch nicht die Eigenschaften der echten oder selbst unechten, und auch eine ganze Reihe solcher hätte der Dame nicht als Halschmuck dienen können. Wenn man bisher aber auch noch nicht aus Luft Perlen und edle Steine herzustellen weiss, so versteht man dies doch bekanntlich aus anderen Materialien. Vorläufig ist die Fabrikation von Diamanten und Rubinen zwar noch eine so theuere, dass der Preis dieser künstlichen „echten“ Steine den der Gefundenen übersteigt, und so nimmt man denn lieber die letzteren, und wer sich auch dies nicht leisten kann, begnügt sich mit Similis, die man jetzt ja so wunderbar schön herzustellen weiss, dass man sie von ihren Vorbildern nicht unterscheiden kann. Und man muss nicht glauben, dass es nur dem Laien schwer falle, herauszufinden, ob er einen Edelstein oder eine Nachahmung vor sich habe, selbst die Erfahrensten täuschen sich in dieser Hinsicht. Um es festzustellen, muss man den Stein auf seine Dichtigkeit und Härte prüfen, wozu bisher eine Menge Werkzeuge und Apparate nötig waren. Jetzt ist dies etwas vereinfacht, und natürlich verdankt man dies — den X-Strahlen. Wenn manche sich vielleicht über Röntgen'sche Entdeckung beklagen mögen, weil sie angeblich indiskret allerlei Geheimnisse enthüllt, und daher ein Papierfabrikant bereits Briefbogen und Umschläge annanciert, die selbst diesen Strahlen Widerstand leisten, so werden die Juwelenhändler jedenfalls nicht zu diesen Undankbaren gehören. Allerdings dürfte es den meisten derselben eine Kleinigkeit sein, einen Diamanten von Strass zu unterscheiden, in Bezug auf

der Gutsbesitzer aber, nicht wissend, was sie mit all dem erlegten Wild anfangen sollten, schmeugelten es nach London, indem sie es als Fisch deklarierten und es auch an die Fischhändler sandten, die es dann, ebenfalls heimlich, an die reichen Citykaufleute abgaben. Da jedoch der „Squire“ immer eine grosse Ladung auf einmal schickte, und die Beförderung lange Zeit in Anspruch nahm, ausserdem auch oft eine Woche oder mehr verging, ehe der Händler die Ware absetzen konnte, so wurde das Fleisch alt. Die Engländer aber, die es eben fast nie anders erhielten, glaubten, der „haut goût“ sei ein natürliches Attribut, und als dieser Irrtum sich später aufklärte, hatte man sich an den eigentümlichen Geschmack so gewöhnt, dass man denselben nicht mehr missen mochte. So wird denn Wild stets lange aufbewahrt, um „high“ zu werden, wie der Brite dies nennt, manches, wie Reh und Waldschneffe, gilt sogar erst für gut, wenn es fast in Verwesung übergegangen ist. Nun versteht man ja aber bekanntlich die Kunst des Kochens in England nur sehr wenig, wenn auch das Benehmen der Briten bei Tische, und die Hantierung mit Messer und Gabel etc. mit Recht als mustergiltig angesehen werden. Steckt man doch eine Hasen- oder Rehkeule dort gleich wie eine Hammelkeule oder ein Roastbeef einfach an den Spieß, und überlässt sie sich selbst, sodass sie gewöhnlich hart und ausgetrocknet auf den Tisch kommen. Können wir uns also ein Beispiel an den Engländern nehmen in Bezug auf das, was dem äusseren Menschen nötig ist — denn auch die Körperpflege verstehen sie bekanntlich sehr gut — so sollten wir uns betreffs dessen, was der innere Mensch braucht, aber nicht nach ihnen richten. Und wenn ein schlauer Händler, der gar wohl weiss, dass er nicht die Wahrheit spricht, eine Hausfrau glauben machen will, Wild müsse haut goût haben, dann lasse sie ihm nur ruhig seine Ware und nehme lieber ein zu frisches Stück, das sie dann einige Tage, aber nie so lange hängen lassen darf, dass es auch nur den geringsten Geruch erhält.