

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 19 (1910)
Heft: 20

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: 18.05.2025

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

No. 20
 BASEL
 14. Mai
 1910

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No. 20
 BASEL
 14. Mai
 1910



Dix-neuvième Année
Paraît tous les Samedis

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Neunzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

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

ABONNEMENTS: 8 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace. n. p. n. Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Union-Reclame S. A. à Berne et de ses succursales.

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

INSERATE: 8 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. n. p. Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Alleinige Annoncenannahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Union-Reclame S. A. in Bern nebst ihren Filialen.

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

ANNONCES: 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. n. p. n. Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Union-Reclame S. A. à Berne et de ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85

Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■ ■ ■
 Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amstler, Basel.

TELEPHONE No. 2406. ■ ■ ■
 Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. ■ ■ ■
 Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85

Siehe Warnungstafel!

Vereinsnachrichten.

Fortsetzung des Protokolls vom 3. Mai.

Am 4. Mai wählte der Vorstand in Gemeinschaft mit der Aufsichtskommission des Zentralbureaus als Bureauchef, von 46 Bewerbern, Herrn Emil Stigeler, seit mehreren Jahren Vorsteher des Verkehrsbureaus Luzern.

Der Präsident: O. Hauser.

Extrait du procès-verbal
 de la
Séance du Comité
 du 3 Mai 1910, à 9^h 1/2 heures du matin
 au Bureau Central à Bâle.

Sont présents:

MM. O. Hauser, président,
 A. Bon, vice-président,
 E. Cattani, suppléant,
 R. Haefeli,
 A. Riedweg,
 O. Amstler, secrétaire.

Amstler.

1^o Le procès-verbal de la dernière assemblée est adopté.

2^o **Nomination du chef de bureau.** Les pourparlers relatifs à cet objet ont continué et il est pris connaissance des renseignements qui ont été recueillis sur les divers candidats qui restent en ligne de compte.

3^o **Assurances contre les automobiles et contre le chômage.** En ce qui concerne la première d'entre elles, trois sociétés suisses ont fait des offres à des conditions acceptables. Quant à la seconde, les pourparlers continuent, de même que pour l'assurance des effets des voyageurs.

4^o **Loi sur les denrées alimentaires.** Au sujet de l'interdiction d'importer des fruits secs (abricots, pêches, poires, etc.), en vigueur depuis le 1er Juillet 1909, mais ajournée par décision du Conseil fédéral du 1er octobre 1909 au 30 juillet 1910, on décide d'adresser une pétition au Conseil fédéral afin que cette interdiction soit définitivement levée.

5^o **Fixation de la date de la fête de Pâques et réforme du calendrier.** Il a été répondu affirmativement à une enquête ouverte à ce sujet par la Société industrielle et commerciale suisse.

6^o **Enquête relative au nombre de lits.** Les hôtels dans lesquels l'enquête faite par les sociétés locales a fait découvrir une différence de 20 lits et plus au détriment de la Société ont été spécialement invités à rectifier le nombre de lits indiqués. Quelques-uns l'ont fait; d'autres ont fourni la preuve que leurs précédentes déclarations étaient exactes, d'autres enfin n'ont pas répondu. En ce qui concerne ces derniers, le Bureau central est chargé de procéder à la rectification dans la liste des membres, sur la base des chiffres indiqués par les sociétés locales.

7^o **Société industrielle et commerciale suisse.** MM. O. Hauser et J. Boller sont désignés pour représenter la Société à l'assemblée des délégués de cette année. — On accepte avec

remerciements une invitation au 50me jubilé de la Société industrielle et commerciale bernoise, et MM. Ph. Oswald et G. Marti à Berne sont désignés comme délégués.

8^o **Société pour le développement du mouvement des étrangers, à Lucerne.** Cette société nous a adressé une requête concernant l'extension de sa liste de membres d'après le système de notre Guide des hôtels. Il a été répondu que notre Comité ne peut rien objecter à la réalisation de cette idée, mais qu'il n'en distingue pas l'utilité, étant donné qu'un nombre suffisant de nos guides est mis gratuitement à la disposition du Bureau de renseignements.

Séance de l'après-midi.

Sont en outre présents les membres de la Commission de surveillance du Bureau, savoir:

MM. O. Michel, président;
 L. Bossi, caissier;
 A. Geilenkirchen, suppléant.

9^o **Nomination du chef de bureau.** Le président met la Commission au courant des pourparlers auxquels a, jusqu'ici, donné lieu cette affaire.

Le règlement de la Commission de surveillance ne se prononce pas clairement en ce qui concerne la nomination du chef de bureau, l'assemblée interprète le dit règlement en ce sens que les membres de la Commission de surveillance peuvent prendre part à la nomination. Un choix définitif du chef doit, si possible, avoir lieu au cours de cette semaine.

10^o **Comptabilité.** Le Comité qui, le matin, a procédé à la visite des bureaux, laquelle lui a laissé la meilleure impression, procède à un examen de tous les livres du bureau, et constate que ceux-ci sont dans un ordre irréprochable.

Séance levée à 4^h 1/2 heures.
Le président: O. Hauser.
Le secrétaire: O. Amstler.

Suite du procès-verbal du 3 Mai.

Dans la séance du 4 Mai le Comité et la Commission de surveillance du Bureau Central ont nommé, de 46 concurrents, comme Chef de bureau M. Emile Stigeler, depuis plusieurs années Chef du bureau officiel de renseignements à Lucerne.

Le président: O. Hauser.

Technische Rundschau.
 Von Dr. Albert Neuburger.

Nachdruck verboten.

Die Entwicklung unseres modernen Verkehrs schreitet scheinbar nicht so schnell vorwärts, wie es von vielen erhofft wird. Man liest zwar von allen möglichen Erfindungen, und insbesondere erregen vor einigen Jahren die Versuche mit den elektrischen Fernschnellbahnen grosses Aufsehen, bei denen eine Geschwindigkeit von 210 Kilometer in der Stunde erreicht wurde; aber man sieht und hört so gut wie gar nichts von der Einführung derartiger Bahnen. Auch die Dampflokomotiven werden ununterbrochen verbessert und sie nehmen, wovon man sich bei jeder Reise überzeugen kann, ein immer gewaltigeres und imposanteres Aussehen an. Aber trotzdem sagt uns der Fahrplan, dass eine wesentliche Beschleunigung der Züge gegen frühere Jahre im allgemeinen nicht eingetreten ist, und dass trotz aller neuen Erfindungen so ziemlich alles beim alten geblieben ist. So wenigstens will es dem dünken, der mit den Verhältnissen nicht Bescheid weiss und der nicht tiefer in die

Ursache der eben erwähnten Erscheinungen eingedrungen ist. Man kann bei den bisherigen Bahnen über ein bestimmtes Mass der Geschwindigkeit nicht hinausgehen, weil sie in alten Zeiten angelegt wurden, wo man den heutigen Leistungsmöglichkeiten noch keine Rechnung trug. Infolgedessen finden sich auf allen unseren Strecken viele und enge Kurven, die mit verminderter Geschwindigkeit durchfahren werden müssen, und in dichtbevölkerten Gegenden folgen die Bahnhöfe so rasch aufeinander, dass man auch hier über eine gewisse Geschwindigkeit nicht hinauskommt.

Die Fortschritte des modernen Eisenbahnverkehrs liegen auf anderem Gebiete als gerade in der Erhöhung der Geschwindigkeit auf den bisherigen Strecken. Die gewaltigen Lokomotiven, die wir sehen, vermögen grössere und schwerere Züge zu ziehen, so dass auf einmal mehr Reisende befördert werden können, und auch die Aufenthalte, die früher für den Maschinenwechsel oder für das Auffüllen der Maschinen mit Wasser nötig waren, sucht man jetzt beträchtlich abzukürzen.

Die Lokomotiven älterer Bauart konnten einen Wasservorrat aufnehmen, der nur für kurze Zeit vorhielt und dann erneuert werden musste. Jetzt durchfährt man schon sehr grosse Strecken, ohne dass Wasser nachgefüllt oder die Maschine gewechselt werden muss. Die grösste Leistungsfähigkeit in bezug auf das Durchfahren längerer Strecken ohne jeden Aufenthalt weist England auf, wo der sogenannte „Cornish Riviera Express“ jetzt 363 Kilometer zurücklegt, ohne ein einziges Mal anzuhalten. Die längste aufenthaltslose Strecke Frankreichs ist die Fahrt zwischen Paris und Calais, die 298 Kilometer Länge aufweist. In Deutschland liegt die längste derartige Strecke zwischen der Station „Zoologischer Garten“ zu Berlin und Hannover. Sie hat eine Länge von 252 Kilometer und wird mit den neuen Schnellzuglokomotiven glatt durchfahren, wobei der bisher zum Wassernehmen nötig gewesene Aufenthalt wegfällt.

Trotzdem diese Strecke gegenüber den beiden erst erwähnten ziemlich kurz erscheint, beweist sie doch die grössere technische Leistungsfähigkeit der deutschen Lokomotiven. Diese schleppen nämlich in ihrem Tender jetzt 31,5 Raummeter Wasser mit sich, ein Vorrat, der für die ganze Strecke ausreicht und eine bedeutende Steigerung gegenüber dem bisherigen Vorrat von 20 Raummetern darstellt. Die Lokomotiven Grossbritanniens führen bedeutend weniger Wasser mit sich, vermögen aber trotzdem längere Strecken ohne Aufenthalt zu durchfahren, weil sich an verschiedenen Stellen der Bahnlinie zwischen den Schienen ein Kanal befindet, durch den von einem benachbarten Flusse her Wasser hindurchgeleitet wird. Die Lokomotive nimmt, während sie über diesen Kanal wegfährt, mittels einer vom Tender heruntergelassenen Rohrleitung Wasser auf, so dass sie also ihren Vorrat ohne jeden Aufenthalt ergänzt. In der Schweiz lässt sich die gleiche Einrichtung nicht durchführen, weil in kalten Wintern der Kanal zufrieren und dadurch die Wasseraufnahme unmöglich werden würde. In dem infolge der Nachbarschaft des Golfstroms so warmen, fast subtropischen Klima Englands hingegen hat sich diese Einrichtung ausserordentlich bewährt, ebenso in den südlicheren Staaten Nordamerikas.

Aber immer noch bleibt die Frage offen, warum man denn von den vor einigen Jahren mit so vielen Hoffnungen begrüsst elektrischen Fernschnellbahnen bis jetzt so wenig sieht. Der Gründe hierfür gibt es viele, und an eine allgemeine Einführung elektrischer Fernschnellbahnen dürfte wohl schon aus strategischen Gründen zunächst nicht zu denken sein, da ihre Leistungsfähigkeit für den Fall eines Krieges nicht erprobt ist, wo jede Zerstörung einer Leitung

die schwersten Folgen haben könnte. Immerhin beginnt man bereits am Süd- und Nordrande der Alpen, an letzterem vor allem in Bayern, mit der Einführung derartiger Bahnen. Freilich ist es nicht ausgeschlossen, dass bei ihnen neue Erfindungen eine neue Art der technischen Ausgestaltung im Gefolge haben werden. Bei den bisherigen Probestrecken und den wenigen bis jetzt vorhandenen Fernschnellbahnen wird der Strom durch einen Draht zugeführt, der an der Strecke entlang läuft, und an dem ein sogenannter „Stromablehner“ gleitet, von dem aus der Strom in die an den Wagen angebrachten Motoren fliesst. Diese Einrichtung ist nicht nur mit besonderen Kosten verbunden, sondern hat auch Stromverluste im Gefolge, die sich bei längeren Strecken auf 15 Prozent und mehr belaufen.

Vor kurzem hat nun der Ingenieur Otto Schulz in Charlottenburg eine neue Maschine konstruiert, die vielleicht geeignet sein dürfte, in bezug auf den Fernschnellverkehr der Zukunft neue Wege zu eröffnen. Bei ihrer Anwendung fällt die Zuleitung des Stromes durch Drähte vollkommen weg. Er nennt diese Maschine „Unipolarturbine“, und sie besteht aus einer mit Dampf betriebenen Turbine, die gleichzeitig als Dynamomaschine ausgebildet ist. Man hatte bisher schon sogenannte „Turbodynamos“, d. h. Dynamomaschinen, die mit einer Turbine fest verbunden waren und von dieser letzteren angetrieben wurden. Von diesen Turbodynamos, die also aus zwei Maschinen, aus der Turbine und der Dynamo bestehen, unterscheidet sich die Unipolarturbine dadurch, dass Turbine und Dynamo eine einzige Maschine sind. Die Bestandteile der Turbine sind so ausgestaltet, dass sie gleichzeitig als Dynamomaschine wirken. Die durch diese Vereinfachung erzielbare Material-, Gewicht- und Raumersparnis soll sich auf etwa 50 Prozent belaufen. Die Maschine wird bei den elektrischen Fernschnellbahnen, wie schon erwähnt, den Leitungsdräht überflüssig machen. Sie wird auf der Lokomotive angebracht, deren Dampf in die Turbine strömt und sich dort in elektrische Kraft umsetzt, die dann in die Motoren geleitet wird und zum Antrieb des Zuges dient. Die Versuche mit der Unipolarturbine sind gegenwärtig in England im Gange und lassen das Beste für die Zukunft erhoffen.

Ueherall ist die Erhöhung der Geschwindigkeit, die man bei den Eisenbahnzügen anstrebt, nicht erwünscht. Dies gilt insbesondere für die Automobile, deren Schnelligkeit sich sehr schwer kontrollieren lässt, und bei denen die Unmöglichkeit einer genauen Kontrolle zu ständigen Widersprüchen zwischen den Angaben der Automobilisten und denen des Publikums führt. Man hat zwar schon Geschwindigkeitsmesser der verschiedensten Art gebaut, aber nur die wenigsten Autos besitzen solche, und ausserdem können sie höchstens zur Entlastung des Automobilisten, also zum Beweise dafür dienen, dass eine bestimmte Geschwindigkeit nicht überschritten wurde, niemals aber zum Beweise dafür, dass das Auto zu schnell gefahren ist, denn im letzteren Falle wird sich der Fahrer hüten, den Geschwindigkeitsmesser als Beweis vorzulegen.

Vor kurzem ist es nun zwei Amerikanern gelungen, eine neue Art der Kontrolle von Automobilen zu erfinden, die auf die Verwendung der Photographie beruht. Der Apparat ist so eingerichtet, dass er innerhalb kurzer Zeit selbsttätig auf ein und derselben Platte zwei Momentaufnahmen herstellt. Er besteht zu diesem Zwecke aus zwei Kameras, die übereinander befestigt und deren Verschlüsse so miteinander verbunden sind dass sie sich beim Druck auf einen Knopf innerhalb weniger Sekunden nacheinander lösen. Die beiden Kameras haben eine gemeinsame Rückwand, vor die eine einzige Platte gestellt wird. Ausserdem ist noch ein Sekundenzähler angebracht dessen Zeiger bei beiden Aufnahmen gleichfall

photographiert wird. Wird der Apparat auf das Automobil gerichtet, dessen Geschwindigkeit festgestellt werden soll und wird in einem gegebenen Moment der Verschluss gelöst, so zeigt die Platte nach dem Entwickeln zwei Bilder. Das erste ist aus grösserer Nähe, das zweite dann aufgenommen, wenn sich das Auto schon etwas entfernt hat. Die Geschwindigkeit lässt sich dann aus der verschiedenen Grösse der Bilder, der Brennweite des Objektivs und der photographierten Zeigerstellung der Sekundenuhr ohne weiteres berechnen. Der Apparat ist vielfach geprüft und dabei mit den Angaben verglichen worden, die durch Abmessen der Geschwindigkeit mit Hilfe von Uhren erhalten worden sind. Seine Aufnahmen stimmten mit den dabei erhaltenen Zahlen ganz genau überein, so dass sie als zuverlässig bezeichnet werden können.

Die eben geschilderten Fortschritte des Verkehrs sind vielleicht geeignet, die Meinung aufkommen zu lassen, als ob sich die durch die Technik geschaffenen Verbesserungen ausschliesslich auf Fahrzeuge der verschiedensten Art bezögen, und dass man den Fussgänger dabei ganz vergisst. Aber auch dieser findet bei den Fortschritten der Technik seine Rechnung, und so mancher Weg, der bisher wegen seiner schlechten Beschaffenheit nur mit schmerzenden Sohlen zurückgelegt werden konnte, wird in Zukunft innerhalb kürzester Zeit in eine bequeme Promenade umzuwandeln sein. Dieser Erfolg ist einer Maschine zu verdanken, die dazu bestimmt ist, Fussgängersteige mit ausserordentlicher Geschwindigkeit herzustellen. Die Steige werden dabei nicht, wie bisher, aus einzelnen Steinen oder Platten zusammengesetzt, also gepflastert, sondern in Form eines langen zusammenhängenden Bandes gegossen. In die Maschine wird oben Beton, ein Gemisch aus Sand, Kies und Zement, eingefüllt. Dieser Beton hat die Eigenschaft, sehr rasch zu erhärten; ausserdem nimmt die Maschine in einem besonderen Behälter noch Zementmörtel auf. Soll ein Fussgängersteig hergestellt werden, so führt die Maschine die damit zu versende Strecke einfach ab. Aus einem breiten Spalt fliessen unter der Beton heraus, der durch starke Walzen sofort zusammengepresst wird. Dann legt sich über die Betonschicht eine Schicht aus Zementmörtel, die durch eine zweite Walze angepresst wird, und der Fussgängersteig ist fertig! Er hat eine vollkommen glatte und saubere Oberfläche und ist sofort so hart, dass er begangen werden kann. Mit welcher Geschwindigkeit die Maschine arbeitet, mag man daraus ersehen, dass sie in der Minute etwa einen halben Meter vorrückt, so dass damit in einer Stunde 30 Meter Fussgängersteig hergestellt werden können.

Der internationale Automobilverkehr.

Das internationale Abkommen über den Automobilverkehr, das am 11. Oktober 1909 in Paris unterzeichnet und später von Deutschland, Österreich, Bulgarien, Spanien, Frankreich, England, Italien und Russland ratifiziert wurde, ist nunmehr in diesen Staaten offiziell bekannt gegeben worden. Das Abkommen, das den internationalen Automobilverkehr nach Möglichkeit erleichtern soll, ist vom 6. Mai ab wirksam. Die wichtigsten Bestimmungen desselben lauten, der „Wochenchrift des I. H. V.“ zufolge, folgendermassen:

Artikel 1: Jedes Kraftfahrzeug muss, um zum internationalen Verkehr auf öffentlichen Wegen zugelassen zu werden, entweder nach Prüfung, sei es durch die zuständige Behörde, sei es durch einen von dieser damit betrauten Verein, als für den Verkehr geeignet anerkannt sein oder einem auf die gleiche Weise genehmigten Typ angehören. Die Prüfung hat sich insbesondere auf folgende Punkte zu erstrecken: 1. Die Vorrichtungen müssen betriebssicher und derart angelegt sein, dass jede Feuers- und Explosionsgefahr nach Möglichkeit ausgeschlossen ist, dass Reitt- und Zugtiere durch das Geräusch nicht scheu werden, dass auch sonst keine Gefahr für den Verkehr entsteht und bei der Begegnung eine ernstliche Belästigung durch Rauch oder Dampf vermieden wird. 2. Das Kraftfahrzeug muss mit folgenden Vorrichtungen versehen sein: a) mit einer kräftigen Lenkvorrichtung, die leicht und sicher zu wenden gestattet; b) mit zwei voneinander unabhängigen, hinreichend wirksamen Bremsvorrichtungen, von denen wenigstens eine sofort wirksam sein und unmittelbar auf die Räder oder auf fest mit ihnen verbundene Umfassungen einwirken muss; c) mit einer Vorkörnung, die selbst bei starken Steigungen jede Rückwärtsbewegung zu verhindern vermag, sofern nicht eine der Bremsvorrichtungen dieser Anforderung genügt. Jedes Kraftfahrzeug, dessen Eigengewicht 350 kg übersteigt, muss mit einer derartigen Einrichtung ausgestattet sein, dass man es vom Führersitz aus mit Hilfe des Motors in Rückwärtsgang bringen kann. 3. Die Griffe zur Bedienung der Fahrzeuge müssen derart angeordnet sein, dass der Fahrer sie sicher handhaben kann, ohne sein Augenmerk von der Fahrtrichtung abzulenken. 4. Jedes Kraftfahrzeug muss mit Schildern versehen sein, welche die Firma, die das Fahrzeug hergestellt hat, und die Fabriknummer des Fahrgestells, sowie die Anzahl der Pferdekräfte des Motors oder die Zahl und die Bohrung der Zylinder und das Eigengewicht des Fahrzeuges angeben.

Artikel 2: Der Führer eines Kraftfahrzeuges muss diejenigen Eigenschaften besitzen, die eine hinreichende Gewähr für die öffentliche Sicherheit bieten. Im internationalen Verkehr darf niemand ein Kraftfahrzeug führen, ohne die diesem Befehle nach erbrachten Nachweis seiner Befähigung die Erlaubnis der zuständigen Behörde oder eines von dieser damit betrauten

Vereins erhalten zu haben. Die Erlaubnis darf Personen unter 18 Jahren nicht erteilt werden.

Artikel 3: Zum Nachweise, dass den in den Art. 1 und 2 vorgesehene Anforderungen genügt ist, werden für den internationalen Verkehr internationale Fahrtafeln ausgestellt; sie sind vom Zeitpunkt ihrer Ausstellung an ein Jahr gültig und gewähren freie Zulassung zum Verkehr in allen andern Vertragsstaaten.

Artikel 4: Kein Kraftfahrzeug wird zum Uebertritt von einem Lande in das andere zugelassen, wenn es nicht augenfällig an der Rückseite ausser einem heimatischen Kennzeichen mit einer Nummer ein Unterscheidungszeichen trägt mit Buchstaben, die seine Staatszugehörigkeit ergeben.

Artikel 7: Um an andern Fahrzeugen bei der Begegnung und Ueberholung vorbeizukommen, müssen sich die Führer von Kraftfahrzeugen auf strengste nach den Gebräuchen der Gegend richten, in der sie sich befinden.

Artikel 8: Jeder der Vertragsstaaten verpflichtet sich, soweit es in seiner Macht steht, darüber zu wachen, dass längs der Wege zur Kennzeichnung gefährlicher Stellen nur die international vereinbarten Zeichen angebracht werden. Indessen können Abweichungen von diesem System durch die Regierungen der Vertragsstaaten im allseitigen Einvernehmen herbeigeführt werden. Es ist auch statthaft, diesem Systeme von Zeichen ein auf ein Zollamt hinweisendes und Halt gebietendes Zeichen sowie ein anderes auf eine Wegelücke oder Steuerhebestelle hinweisendes Zeichen hinzuzufügen.

Artikel 9: Der Führer eines Kraftfahrzeuges ist bei dem Verkehr in einem Lande gehalten, sich nach den in diesem Lande für den Verkehr auf öffentlichen Wegen geltenden Gesetzen und Bestimmungen zu richten.

Anlage C: Das Unterscheidungszeichen für das Heimatland besteht aus einem länglich-runden Schild von 30 cm Breite und 18 cm Höhe, das auf weissem Grunde einen oder zwei gemalte schwarze Buchstaben trägt. Als Buchstaben dienen „grosse lateinische Druckbuchstaben“. Sie müssen wenigstens 10 cm hoch sein; die Breite ihrer Striche beträgt 15 mm. Die Unterscheidungszeichen für die verschiedenen Länder sind folgende: Deutschland: D; Österreich: A; Belgien: B; Bulgarien: BG; Spanien: E; Vereinigte Staaten von Amerika: US; Frankreich: F; Grossbritannien: GB; Griechenland: GR; Ungarn: H; Italien: I; Montenegro: MN; Monaco: MC; Niederlande: NL; Portugal: P; Russland: R; Rumänien: RM; Serbien: SB; Schweden: S; Schweiz: CH.

Die Speisekarte.

Unter diesem Titel veröffentlicht Herr Dr. H. Fuchs im „Berliner Tageblatt“ nachstehende juristische Betrachtungen:

„Um es dem Wirt und dem Kellner zu ersparen, einem jeden neu ins Restaurant eintretenden Besucher sämtliche Speisen und Getränke aufzuzählen, die Küche und Keller heute bieten, und um es andererseits dem Gaste zu ermöglichen, unter den vorhandenen Gerichten in Masse das ihm zusagende auszusuchen, hat man die Speisekarte erfunden. Stellt diese Karte somit lediglich eine tatsächliche Aufzählung der Gerichte dar, die der Wirt für heute bereit hält, so enthält sie, rechtlich betrachtet, nur eine Aufforderung des Wirtes an die Gäste, ihrerseits dem Kellner eine Offerte auf Lieferung von Speisen und Getränken unter den in der Speisekarte genannten Bedingungen, insbesondere zu den daselbst genannten Preisen zu machen. Sie ist also nicht schon eine Offerte des Wirtes selbst, dem Gaste Speisen und Getränke nach Massgabe der Karte zu verabfolgen.“

Diese rechtliche Unterscheidung hat praktische Bedeutung: wäre nämlich die Speisekarte bereits eine Offerte des Wirtes selbst, so würde dieser unbedingt an sie gebunden sein, sobald der Gast von der Karte Kenntnis genommen hätte. Nachher könnte er also dem eine Speise bestellenden Gaste nicht mehr entgegen, dass es dieses Gericht nicht mehr gäbe, vielmehr müsste er es auf Wunsch neu herstellen lassen, auch wenn ihm hierdurch beträchtliche Kosten entstünden. Stellt aber die Speisekarte nur eine Aufforderung des Wirtes an die Gäste zur Stellung von Offerten dar, so ist ersterer an sie nicht unbedingt gebunden, und die Bestellung wird erst mit ihrer Annahme seitens des Wirtes oder Kellners perfekt.

Wird bei der Bestellung, wie üblich, über den Preis nicht gesprochen, so ist der auf der Speisekarte vermerkte Preis als stillschweigend vereinbart anzusehen. Sind auf der Karte wie es in manchem feinen Restaurant der Fall zu sein pflegt — Preise nicht angegeben, so berechnet sich der Preis nach der durch den seitherigen Verkehr für den betreffenden Ort und Gasthof begründeten Üblichkeit, ausserdem Falles aber mit Rücksicht auf Treu und Glauben nach der Billigkeit und Angemessenheit. Der Gast unterwirft sich also nicht unter allen Umständen der Preisnormierung des Wirtes. Sind die Preiszahlen auf der Speisekarte so unendlich geschrieben, dass sich der Gast verliert und bei der Bestellung eines Gerichts glaubt, es koste nur 30 Pfennig, während die als Preis dafür angezeichnete Zahl in Wirklichkeit eine 80 sein soll, so ist — mangels der erforderlichen Einigung über den Preis — ein Kaufgeschäft zwischen Gast und Wirt überhaupt nicht zustande gekommen. Der Gast ist daher, auch nach Verzehren des Gerichts, weder zur Zahlung des von ihm angenommenen niedrigeren, noch des richtigen höheren Kaufpreises verpflichtet, vielmehr hat er dem Wirt nur den um mehr von ihm ersparten Betrag zu zahlen,

den er ohne Genuss des Gerichts sonst zur Befriedigung seines augenblicklichen leiblichen Bedürfnisses nach Essen und Trinken ausgegeben hätte. Wenn er sich also in Abetracht des vermeintlich niedrigeren Preises ein Kaviarbrötchen hat geben lassen, so steht ihm der Nachweis offen, dass er bei Kenntnis des richtigen Preises keinen Kaviar, sondern nur — wie sonst seine Gewohnheit — ein Schinkenbrot gegessen hätte, und er hat dann in der Tat nur für den letzteren üblichen Preis zu entrichten.

Bestellt jemand ein Gericht, das auf der Karte einen tönenden fremdländischen Namen trägt, in der Meinung, dass ein solider Kalbsbraten erscheinen werde, während ihm in Wirklichkeit Hahnenkämme oder Fröscheschenkel vorgesetzt werden, so kann er dieselben sogleich zurückschicken, oder mit den Worten des Gesetzes: seine Bestellung unverzüglich wegen Irrtums über ihren Inhalt anfechten. Eine solche Anfechtung ist stets dann zulässig, wenn anzunehmen ist, dass der Gast, seiner ganzen Persönlichkeit nach, bei Kenntnis der sich hinter dem fremden Namen verborgenden Gerichte, diese Bestellung nicht gemacht haben würde. Für das zurückgesandte Gericht braucht der Gast keinesfalls den vollen Kaufpreis zu zahlen, sondern hat nur dem Wirt den Schaden zu ersetzen, den dieser durch die Rücknahme erleidet, also unter Umständen den Selbstkostenpreis der Speise, wenn diese sich nicht mehr anderweitig absetzen lässt. Geringfügige Mängel in der äusseren Aufmachung müssen sich der Gast im übrigen billigerweise gefallen lassen, wie er auch einen Fehler der Speise dann nicht mehr rügen und Bezahlung verweigern darf, wenn er sie ruhig bis zu Ende verzehrt hat, da in diesem Verhalten ein stillschweigender Verzicht auf etwa ihm zustehende Rügen liegt.“

Wir können nicht allen diesen Ausführungen ohne Vorbehalt zustimmen. Namentlich scheint uns die Auffassung irrig, eine vom Gast aus Unkenntnis des wahren Sachverhalts gemachte Bestellung könne ohne weiteres wegen Irrtum über ihren Inhalt angefochten werden. Ist ein Gericht auf der Speisekarte mit einem dem Gast fremd anmutenden Namen bezeichnet, so ist es unseres Erachtens Pflicht des Gastes, sich die nötigen Aufklärungen über die wahre Bedeutung des Namens zu verschaffen, ehe er die fragliche Speise bestellt, andernfalls er den dafür auf der Karte vorgesehene oder mündlich festgesetzten Preis zu entrichten hat. Später vorgebrachte Einwürfe, wie, man habe sich unter dem Namen der Speise etwas anderes vorgestellt, würden zu unhaltbaren Zuständen führen. Es ist nicht Sache des Wirtes, sich über die Sprachkenntnis seiner Gäste von vorneherein zu informieren; dies würde einem fühlbaren Mangel an Tagtegefühl gleichkommen. Hingegen sind der Hoteller und seine Angestellten mit notwendig erscheinenden Auskünften stets zur Hand. Die unbedingte Zurücknahme einer aus Irrtum des Gastes bestellten Speise erscheint uns als ein Verlangen, das billigerweise an einen Hoteller und Wirt nicht gestellt werden darf, und das vom Gesetz auch niemals geschützt würde. Unter den vielen küchentechischen Ausdrücken gibt es ohne Zweifel auch solche, die dem routiniertesten Reisenden auf den ersten Blick unverständlich erscheinen. Findet sich nun ein kluger Mann angesichts einer solchen Lage, so wird er nicht unterlassen, sich beim servierenden Personal Rats zu holen. Tut er dies nicht, so hat es eben seine Bösse zu büssen; in keinem Falle aber wird es ihm einfallen, die Folgen seiner unklugen Handlungsweise unter irgend einem Vorwand auf den Hoteller oder Wirt abwälzen zu wollen.

Vom Fussboden.

In No. 6 des „Schweiz. Haushaltung-Bl.“ findet sich ein Artikel über „Fussböden“, der wert ist, auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden. Wir lesen daselbst:

„Noch um die Mitte des letzten Jahrhunderts war auch in städtischen Wohnhäusern unseres Landes der einfache Fussboden aus tannenen Brettern vorherrschend, und nur etwa in der sogenannten guten Stube wurde dessen monotone Fläche durch Streifen von dunklem Hartholz, welche ein Netz von grossen Quadraten bildeten, etwas belebt.“

Wegen der raschen und ungleichmässigen Abnutzung des Tannenholzes kam man mehr und mehr dazu, die Füllungen der Quadrate aus helfarbigem Hartholz anzufertigen. Diese durch mühsame Handarbeit erzeugten Hartholzböden waren sehr teuer und bei aller Einfachheit doch mit grossen Mängeln behaftet. Erst nach Einführung von Maschinen und künstlichen Trocknungsanlagen konnten hartholzene Fussböden, also die heutigen Parkettböden, in reichen wie in einfachen Dessins tadellos und zu massigen Preisen fabriziert werden. Infolge seiner unübertroffenen Dauerhaftigkeit und seiner dekorativen Wirkung fand der Parkettboden rasch allgemeine Verwendung in vornehmen wie in einfachen Wohnhäusern und in öffentlichen Gebäuden unseres Landes.

Klimatische Verhältnisse erschweren hingegen die Einführung des Parkettbodens in nördlichen Ländern, wo auch heute noch der tannene Bretter- oder Langriemenboden, mit oder ohne Teppichbelag, vorherrscht. Ursprünglich nur als Ersatz des stauberzeugenden Wollteppichs, wurde zuerst in England, später auch in Deutschland, der Linoleumteppich fabriziert, welcher erst seit etwa zehn Jahren auch in der Schweiz grösseren Absatz findet. So zu zweckmässig der Linoleumteppich in gewissen Fällen sein mag, so hat er doch Eigenschaften, welche ihn für Wohn- und Schlafzimern im allgemeinen, oft aber auch für andere Lokale, wenig geeignet machen.

Harte oder schwere Gegenstände, Möbel etc. erzeugen auf Linoleum unschöne, nicht mehr zu beseitigende Eindrücke, aus welchen leicht Löcher und Risse entstehen. Bei den billigeren dünnen Linoleumsorten sind die aufgedruckten, oft recht geschmacklosen Tapetendessins bald abgeseuert und hässlich und in vielbegangenen Räumen muss der ganze Linoleumbelag meistens nach wenigen Jahren erneuert werden.

Dickeres Linoleum mit durchgehender Zeichnung (Inlaid) ist sehr teuer und steht hinsichtlich Dauerhaftigkeit noch weit hinter dem Parkettboden zurück. Wird die ganze Fläche eines Holzfussbodens mit Linoleum überdeckt und der Luftzutritt verhindert, so ist Gefahr vorhanden, dass der Boden und das Gebälk unter demselben zu Grunde gehen.

Bekanntlich ist Linoleum, im Gegensatz zu Holz, ein guter Wärmeleiter und bietet keinen Schutz gegen Kälte, was jedermann beim Betreten desselben mit unbedeckten Füßen in unangenehmer Weise fühlen wird. Auch durch streng wissenschaftliche Versuche ist festgestellt worden, dass Holz sich nicht nur langsamer, sondern auch weniger stark abkühlt als Linoleum.

Unter sonst gleichen Verhältnissen blieb die Oberflächentemperatur des Holzes volle 5° C höher als diejenige des Linoleums.

Nicht bessern Schutz gegen Kälte als das Linoleum bieten die in neuester Zeit in Wirtschaften, Verkaufslökalen, Fabriken etc. erstellten sogenannten fugenlosen Böden aus Magnesit und Sigmehl, welche unter verschiedenen griechischen Benennungen angepriesen werden.

An diesen auch als „Kunstholz“ bekannten Böden beobachtet man auch öfters grosse unregelmässige Risse; stets aber sind sie starker Abnutzung unterworfen, welche lästigen Staub erzeugt.

Demnach werden Linoleumteppiche und Kunstholz- oder Steinholzböden hinsichtlich Dauerhaftigkeit und Kälteschutz bei weitem durch den altbewährten Holzparkettboden übertroffen, welcher stets der zweckmässigste und verhältnismässig billigste Boden für Wohnräume bleiben wird.

Die vielleicht etwas umständlichere Reinhaltung des Parkettbodens kann gegenüber dessen offenkundigen grossen Vorzügen kaum in Betracht kommen.

Im Gegensatz zu den vorerwähnten, aus heterogenen Stoffen zusammengesetzten, künstlichen Bodenbelägen macht ein gut unterhaltener Parkettboden auf jedermann den Eindruck der Echtheit und der einfachen Vornehmheit, welche der heutigen Geschmacksrichtung entsprechen.“



Saison-Eröffnungen.

Anderrnatt: Hotel St. Gotthard, 15. Mai.

Grindelwald: Hotel Bär, 15. Mai.

Macolin: Hotel Kurhaus, 15. Mai.

Monte Generoso: Hotel Bella Vista, 10. Mai.

Neuhäusen: Kurhaus Schweizerhof, 12. Mai.

Ragaz: Hotel Schweizerhof, 15. Mai; Hotel Wartenstein, 15. Mai.

Spiez: Hotel Kurhaus, 14. Mai; Parkhotel, 15. Mai.

Vulpera: Hotel Waldhaus, 15. Mai.

Zürich: Dolder Grand Hotel, 15. Mai.



Kleine Chronik.

Monte Generoso. Im Laufe dieses Winters ist im Hotel Bella Vista neben anderen Verbesserungen auch eine elektrische Lichtanlage installiert worden. Die Eröffnung für die Saison erfolgte am 10. Mai.

Ragaz. Das Hotel Latmann ist im Laufe des verflossenen Winters grösseren Umränderungen und Erneuerungen unterzogen worden. Unter anderem wurde das Vestibule umgebaut und neue sanitäre Einrichtungen erstellt.

Juste punition. Le Tribunal de Vevey a condamné à 45 jours de réclusion, 2 ans de privation des droits civiques et aux frais, un nommé J. S., employé d'hôtel, auteur d'un vol de bijoux d'une valeur de 250 fr., commis dans un hôtel de la contrée, au préjudice d'une dame étrangère.

Erfindungs- und Neuheitenausstellung in Berlin. (Mitgeteilt.) Für diese Ausstellung wird in der Schweiz rege Propaganda gemacht. Nach eingezogenen Erkundigungen handelt es sich jedoch um ein Unternehmen, dem gegenüber Vorsicht geboten ist. Nähere Auskunft erteilt unentgeltlich die Schweizerische Zentralstelle für das Ausstellungswesen, Zürich, Metropol.

Hortenstein. Am 15. Mai wird das Freilichttheater Hortenstein unter der Direktion Lorenz seine diesjährigen Aufführungen beginnen. Es hat eine Reihe ausserordentlich schöner neuer Spielplan eingefügt. Schauspiel wie Lustspiel sollen in reichem Masse gepflegt werden. Auch eine Anzahl moderner Kunstwerke ist in dem Repertoire enthalten. Das Künstlerpersonal gehört den ersten Bühnen an.



Verkehrswesen.

Die Davos-Schatzalpbahn hat im vergangenen Monat 556 Doppelfahrten ausgeführt und beförderte 11,670 Personen (1909: 10,640) Personen und 96,871 kg. Gepäck und Güter. Die Betriebseinnahmen dieses Monats betrugen Fr. 7,432.21 gegen Fr. 7,521.85 im gleichen Monat des Vorjahres.

Drahtseilbahnprojekt Chur-Arosa. Der bündnerischen Regierung ist ein Seilbahnprojekt Chur-Arosa eingereicht worden. Die Seilbahn soll 600,000 Franken kosten und in 5 Jahren amortisiert sein; sie soll solange den Gütertransport für Arosa besorgen, als dieses noch nicht durch eine elektrische Bahn mit Chur verbunden ist, erst dann zur Verfürgung der Seilbahn wieder abgebrochen werden soll.

Elektrifizierung der Schweizerischen Bundesbahnen. Die Generaldirektion der italienischen Staatsbahnen ist mit der Prüfung der Frage der Einführung des elektrischen Betriebes auf der Strecke Iselle-Domodossola beschäftigt und hat die S. B. B. angefragt, welche Kraftmenge ihr zur Verfügung gestellt werden müsse. Der erste Kraftanspruch der Generaldirektion der S. B. B. wurde als zu weitgehend bezeichnet, auf Grundlage eines reduzierten Anspruches aber eine Einigung erzielt. Gegenwärtig

schweben noch Unterhandlungen über die von der italienischen Staatsbahn verlangte Herabsetzung der Traktionsentschädigung.

Wohlen - Fahrwegen - Meisterschwanden. Der Bau einer Bahnverbindung zwischen Wohlen und dem argauischen Seetal scheint nunmehr gesichert zu sein. Die neue Linie endigt zunächst nach den vorliegenden Plänen in einem Gemeinschaftsbahnhof Fahrwegen-Meisterschwanden, doch kann ihre Fortsetzung bis zu einer Station der Seetalbahn nur ausser Frage der Zeit sein. Die neue Bahnlösung wird normalspurig erstellt, nachdem durch ein vorliegendes Angebot der Beweis erbracht worden ist, dass sich die Erbauungskosten nicht höher stellen, als es bei den früheren schmalspurigen Projekten der Fall war. Der Betrieb soll elektrisch erfolgen und dürfte voraussichtlich demnächst auch auf die zurzeit noch von den S.B.B. betriebene Strecke Wohlen-Bremgarten ausgedehnt werden.

Eisenbahnverbindung Basel-Triest. Ein Projekt von internationalem Interesse stellt die von Herrn Ingenieur Gelpke in Basel bearbeitete neue Durchgangslinie dar, die eine direkte Verbindung der Schweiz mit Südtirol, Kärnten, Krain etc. und Südkarnten schaffen will. Das Gelpkesche Projekt bezieht sich speziell auf die Strecke Mantelfeld im Rheintal-Mals im Vintschgau. Der Silvertastock würde in einen 13,7 Kilometer langen Tunnel durchfahren. Die Linie griffe über Lavin, Guarda, Ardez, Vulpera-Tarasp, Schuls, dann durch einen 18 Kilometer langen Grenztunnel, über Schilling und Schleis nach Mals. Länge 112 Kilometer, von denen 87 auf schweizerischem Gebiet liegen. Die Bahnhänge Basel-Meran, welche über den Arlberg 565 Kilometer beträgt, würde auf 560, also um ein Drittel, gekürzt und diese schweizerische Adriaabahn würde die kürzeste Verbindung Paris-Konstantinopel herstellen.

Desinfektion von Eisenbahnwagen. Die Desinfektion von Eisenbahnwagen und ihre Befreiung von Ungeziefer nach ziemlich viel Schwierigkeiten, besonders wenn es sich um gepolsterte Wagen I. und II. Klasse oder um Schlafwagen handelt. Bei den bisherigen Verfahren war man durchaus auf die Gewissenhaftigkeit der Arbeiter angewiesen. Ausserdem erstreckte sich die Wirksamkeit der angewandten Mittel nicht immer genügend tief in die Ritzen und Ecken. Als Fortschritt ist daher eine Desinfektionsanlage zu begrüssen, die sich seit vorigen Herbst in der Hauptwerkstätte in Potsdam in Benutzung befindet. Man hat einen grossen eisernen Tunnel geschaffen, eine eiserne Röhre von 5 Meter Durchmesser und 24 Meter Länge. In diese Röhre werden die zu reinigenden Wagen hineingeschoben. Dann wird sie mit einem grossen eisernen Deckel luftdicht verschlossen und geheizt, bis die Temperatur

im Innern durchweg etwa 50 Grad beträgt. Hierauf wird eine Luftpumpe in Tätigkeit gesetzt, welche die Luft aus dem Innern der Röhre herausaugt bis die Verdünnung soweit fortgeschritten ist, dass alle Wasser und alle Feuchtigkeit in Dampfform übergeht. Bekanntlich kocht Wasser im luftverdünnten Raum schon bei niedrigeren Temperaturen, als es sonst bei gewöhnlichem Barometerstand der Fall ist. Das in jedem organischen Lebewesen vorhandene Wasser, also auch im Leibe des Ungeziefers, beginnt dann zu siedern, d. h. die Tiere werden ausnahmsweise getötet. Wenn nötig, erfolgt schliesslich noch eine Erfüllung des Raumes mit Formalindämpfen zur Vernichtung von Krankheitserregern.

Fährdienst Calais-Dover. Den „Basler Nachr.“ wird geschrieben: Endlich soll der grosse Plan verwirklicht werden. Seit Jahren hat man alle möglichen Vorschläge gemacht, die eine Verbesserung der Verbindung zwischen der kontinentalen und der englischen Küste bedeuten sollten, man hat Tunnels unter dem Wasser graben und Brücken von Küste zu Küste schlagen wollen und nur einer ist siegreich übrig geblieben: der Gedanke eines regulären Fährdienstes zwischen Calais und Dover. Schon 1905 wurde dazu die parlamentarische Erlaubnis erteilt und hierauf eine Gesellschaft gegründet. Seit dieser Zeit sind einige der hervorragendsten Ingenieure mit der Verwirklichung beschäftigt, und so werden in wenigen Jahren alle Passagiere zwischen Frankreich und England ohne Wagenwechsel, alle leichteren Gütertransporte ohne Umladung befördert werden. Die Idee selbst ist um so weniger aussergewöhnlich, als in Kanada und den Vereinigten Staaten seit langem über 70 Fährdienste durch die grossen Seen und Flüsse eingerichtet sind. So fährt auf dem Michigansee eine Fähre über 84 Meilen auf dem hüförmigen von schweren Stürmen gepöbelten Wasser. Die Hauptschwierigkeit bei der Sache besteht darin, den Zug auf Bord des Fährbootes zu bringen, da wegen der Ebbe wohl ein Niveauunterschied von etwa 34 Fuss vorhanden ist. Aber auch das wird durch hydraulische Kraft und durch geeignete Flächen überwunden werden. Die Boote werden nicht sehr verschieden von den bisherigen Typen der Kanalboote sein. Der Zug soll in zwei Teile geteilt werden und diese werden Seite auf Seite an Bord gebracht.

Zinal-Zermatt. Wie dem „Sch. Bbl.“ geschrieben wird, sind vom Ingenieurbureau B. Emch in Bern Baupläne angefertigt worden über eine elektrische Schmalspurbahn von Zinal nach Zermatt. Die Vermessungsarbeiten waren stellenweise sehr schwierig. Die Bahn erreicht in 1300 Meter Höhe Vissoya. Von dort zweigt eine Drahtseilbahn nach der 1,650 Meter hohen Terrasse von St-Luc ab. Ueber Ayer windet sich die Talinie hinauf nach Zinal, 1,678 Meter hoch. Von Zinal zur Gletscherzunge steigt die Linie noch

300 Meter. Hier beginnt der schwierigste Teil der Strecke. Galerien, Brücken und Tunnels wechseln fortwährend und dabei ist bis auf Mountet noch eine Steigung von 800 Meter zu überwinden. Der Tunnel ist 7 Kilometer lang. Die Tunnelstation Mountet bietet ein grossartiges Gebirgs Panorama. Der Tunnel führt durch Gneiss, braucht keine Ausmündung und wird nahe an 2500 Meter Meereshöhe kulminieren. Das Südende des Hochtunnels mündet auf einem Punkte, Schwarzliger genannt, welcher weltbekannt werden muss. Von hier aus hat man fast die ganze Aussicht des Gornegrates, allerdings in grösserer Entfernung. Aber einen einzigen Anblick wird von hier aus das Matterhorn gewahren. Hier zeigt sich die ganze ungeheure Felspyramide in der weniger bekannten massiven Breite. In weiter Kurve steigt die Bahn hinunter nach Arbenalp und Zermatt. Die Bahn wird ohne Widerspruch eine der grossartigsten aller Bergbahnen werden und sie wird die Wegengänge, die Jungfrau- und die Gornegratbahn in mancher Beziehung übertreffen. (Anm. der Red. Bei der bekannten ablehnenden Stellungnahme der Bundesbehörden gegenüber neuen Touristenbahnen dürfte Grundsätzlich noch viel Wasser die Rhone hinunterflossen, ehe diesem neuen Bahnprojekt die Konzession erteilt wird, obschon der Bahn eine gewisse Existenzberechtigung nicht abgesprochen werden kann.)

Warnungstafel.

Wie uns ein Hotelier aus Cannes berichtet, verachtet die Administration der Zeitschrift *The Smart Set*, *Rassegna del Gran Mondo*, in Palermo, z. Z. an die Hotels der Riviera und wahrscheinlich auch der anderen Fremdenverkehrslandern Nachnahmen im Besonderen von Fr. 25. — für ein Jahresabonnement auf ihr Blatt. Auch unserem Gewährmann ist von der Post eine solche Nachnahme zur Einlösung vorgelegt worden; sie wanderte aber wieder zurück, weil vom fraglichen Hotelier weder für sich noch für sein Haus ein Abonnement befohlen war. Kurze Zeit darauf ging dem Hotel eine gedruckte Karte folgenden Inhalts zu:

Monsieur. Nous sommes très surpris d'apprendre que vous refusez le paiement de votre abonnement à la Revue *The Smart Set*. Il y a probablement quelque confusion de votre part, car ayant conservé tous les numéros de la Revue, même après notre avis et notre prière de les refuser, si vous ne voulez pas vous y abonner, nous vous avouons vraiment ne plus comprendre. Nous pourrions à la rigueur recourir aux moyens légaux, mais franchement cette voie nous répugne.

Cette fois encore, nous voulons nous montrer extracoeilants, en vous priant à nouveau de nous envoyer le montant de votre abonnement, soit fr. 25. Puis si réellement cette demande vous est pénible, envoyez-nous au moins la moitié de l'abonnement, soit fr. 12.50, pour nous indemniser légèrement des six mois dont vous avez profité.

Selbstredend ist die eingeforderte Betrag, trotzdem mit Rechtverwehren gedroht wird, bis zur Stunde nicht einbezahlt worden. Was uns an der Karte am meisten auffällt, ist das Verlangen, wenn nicht den vollen Betrag, so doch wenigstens die Hälfte desselben einzusenden. Es scheint uns demnach, die Administration des Blattes sei von der Unannehmlichkeit ihrer Ansprüche selbst nicht völlig überzeugt und wir schliessen aus dieser angeblichen Preisreduktion, dass es sich auch im vorliegenden Falle um ein unreeles Geschäft handelt. Wir ersuchen deshalb unsere Mitglieder, auf der Hut zu sein und die eingehenden Nachnahmen vor der Bezahlung auf ihre Berechtigung zu prüfen.

Literatur.

Lexikon der Küche von H. Hering und J. M. Heiz. Preis Fr. 6.50. Dieses, soeben in zweiter verbesserter Auflage im Selbstverlage von H. Hering in Wien erschienene und von der Buchhandlung Chr. Neupert in Würzburg beziehbare küchentechnische Werk darf füglich als praktisches Nachschlagetaschenbuch für das Küchenpersonal bezeichnet werden. Wie der Name schon besagt, stellt das Büchlein ein Lexikon der Küche dar, d. h. es gibt dem Leser Auskunft über die Namensbeziehung derjenigen Waren und Bestandteile, welche zur Herstellung jeder einzelnen Speise gehören. Wir finden in dem handlichen Büchlein, zweckmässig und gefällig in Unterabteilungen zusammengestellt, die Namen und Beschreibungen einer Menge von Vorgefertigten Suppen, Garnituren, beliebten Nationalgerichten, amerikanischen Mischgetränke usw. Das Werk dürfte sich mit der Zeit die Anerkennung der Fachwelt erringen, und jedem Fachmann ein guter Berater werden.

Hotelbesitzer
die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das
Hotel-Office in Genf
aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu mässigen Gebühren vermittelt.

Crêpon- u. Ottoman- Gestreifte und karierte Louisine- u. Taffet- Crêpe Météore u. Chiné- **Seide**

für Wäfen u. Hosen in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. Fr. 1.15 bis Fr. 30. — p. Met. — **Franko ins Haus.** Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

BASEL

Gegenüber dem Zentral- und Bundesbahnhofe, Zentralheizung und allem Komfort. 90 Betten von Fr. 2.50 an. Grosse Terrasse vor dem Hotel. Offenes Wein- und Bier-Restaurant. ED. BERLAUER-SCHIRNER, Bes.

Hotel-Steigerung
in Weggis am Vierwaldstättersee.

Herr Gerichtsschreiber Frz. Schmidlin als Vormund der Kinder Köhler in Weggis, lässt Montag, den 23. Mai künftighin, nachmittags 2 Uhr, im Hotel „Post“ in Weggis öffentlich und freiwillig versteigern:

I. Kurhaus Villa Köhler
mit Dependenz und sämtlichem Hotelinventar.
Das Etablissement ist massiv erbaut, liegt in aussichtsreicher Lage, 5 Minuten von der Dampfschiff-Landungsbrücke entfernt.

II. Zwei Stück Bauland
direkt am See gelegen, eignen sich vorzüglich zur Erstellung von Pensionen oder Villen.
Die Steigerungsbedingungen können beim Vormund und auf der Gemeindekanzlei eingesehen werden.
Weggis, den 28. März 1910.
Per Gemeinderatskanzlei:
Gemeindeschreiber: Hofmann.

Flottes Hotel I. Ranges

im Berner Oberland billig zu verkaufen. Dasselbe befindet sich an bestem Fremdenplatze, hat 80 Betten, hübsche Einrichtung und vorzügliche Lage. Feine, hohe Preise bezahlende Kundschaft. Alles in bestem Zustande. Anzahlung Fr. 40.—50,000. Offerten an die Exped. dieses Blattes unter H 1088 R.

Oberkellner.

Deutschschweizer, 33 Jahre alt, erstklassige Kraft, gründliche Kenntnisse der Hauptsprachen, prima Referenzen, bis 20. Mai in Haus I. Ranges in Italien in Stellung, wünscht Sommer- oder Jahresengagement. Geil. Offerten unter Chiffre Ue 5979 f an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern.

D. R. P. M. Das Neueste und Beste! **Pat. No. 44.344.**

Geschirr-Spülmaschine „Helvetia“

Spült, desinfiziert, trocknet, wärmt (je nach Grösse) in der Stunde bis zu 7000 Geschirre, ohne Anwendung von Spül- und Trockentüchern.

Houben Sohn Carl, A.-G., Aachen. (Ue 5542 E) 1302

Vertreter für die Schweiz:
Arthur Nünlist, Zürich
Stampfenbachstrasse 34.
Prospekte mit vielen ff. Referenzen auf Wunsch.

Servietten in Leinen-Imitation, neue Dessins
von Fr. 5. — bis Fr. 14. — per mille.

SCHWEIZ. VERLAGS-DRUCKEREI G. BÖHM
* BASEL *

Musterkollektion gratis u. franko. Bei grösserer Abnahme Rabatt.

Maitre d'hôtel

agé de 33 ans, depuis 3 ans dans une des plus importantes maisons d'Italie, cherche place analogue pour saison d'été, ou bien place à l'année. Libre dès le 1er juin.
Adresser les offres à l'admin. du jour. sous chiffre H 74 R.

Mariage.

Jeune propriétaire d'hôtel, fortuné, cherche mariage avec personne distinguée, instruite, fortunée et de bonne famille.
Adresser les offres à l'administration du journal sous Chiffre H 85 R.

Directeur-Chef de réception

seit Jahren als solcher in erstklassigen Häusern der Schweiz und des Südens tätig, 32 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahres-Engagement. Prima Referenzen.
Offerten an die Exped. des Blattes unter H. 85 R.

Beachten Sie
I. Schweizer. Fachausstellung für das Gastwirtsgewerbe
in BERN
25. Mai bis 7. Juni die

Spezial-Ausstellung
von Neuheiten in elektr. Pianos und Reproduktionsklavieren.
Schmidt-Flohr, Bern
Pianofortefabrik.

Gelegenheitskauf.
Buffetkontrollkasse
amerik. Fabrikat, tadelloos erhalten, billig abzugeben.
Offerten unter Chiffre Z. L. 614 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich. (Zd 8806) 542

Bahnhofhotel,
altenommiertes Haus, in bester Lage, grosse Gartenwirtschaft, Hof und Stallungen, Nebengebäude, starker Touristenverkehr, in aufstrebender Fabrik- u. Garnisonsstadt (unweit der Hofburg), Bahnknoten- und Endpunkt mehrerer Linien zu vermieten. Fr.-Offerten unter Ue 5943 an die Annoncen-Exped. Union-Reklame, Bern. 566

MONTREUX
alkalisches MINERALWASSER
gegen MAGEN, NIEREN und BLASEN LEIDEN
TAFELWASSER
1ten Ranges.
HOTELS & RESTAURANTS

A vendre
en Valais dans localité industrielle un petit hôtel
avec café-restaurant, confortablement meublé. Facilités de paiement.
Ecrire sous C 23028 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 532

Aechter Parmesankäse
leicht löslicher, fetter Teig, feinsten Geschmack,
bester Rapskäse für Hotels
liefern in Laiben von 25 Kilo à Fr. 275. — per 100 Kilo, franko Fracht und Zoll
Ue 59471 Schweizerstation 1375
Hofer & Moser, Mailand
Viale Ticinese No. 6.

Warschau!
Café-Etablissement

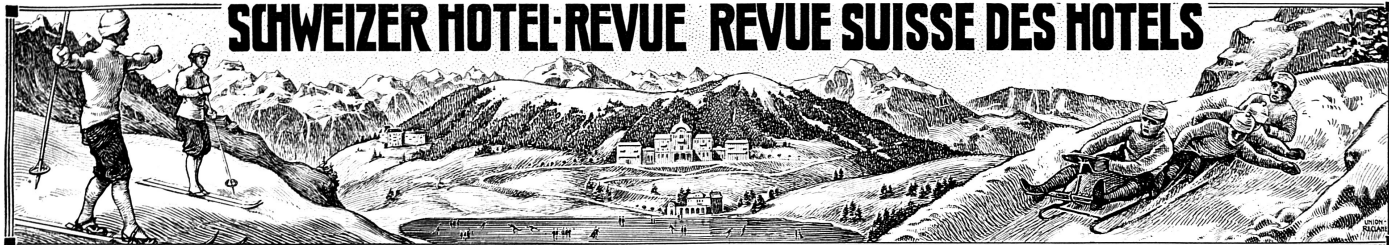
I. Ranges, in einem Monumental-Neubau sofort zu vermieten. Beste Geschäftslage der Stadt. Nachbarschaft von sämtlichen Theaters, Variétés, Rathhaus, Bankhäuser etc. Sehr schaufrast. Strassenfront. Eigene Strasse unter Glasdach. Können ca. 400 Tische aufgestellt werden. Das Café, incl. 12 Billards, wird vom Hausbesitzer vollständig ausgerüstet. Erforderliches Kapital ca. 10,000 Rubel. Wird am 1. Juni eröffnet. Für einen tüchtigen Fachmann ein grossartiges Geschäft.
Sofortige Offerten an Al. Luxenburg, Warschau, Koper-nikus-Str. 10. (57)

Fichensäge
Komplette Bereithaltung für das In- und Ausland.
Leihentransport.
Hs. Finger, Spezial-Schneiderei.
Telegraph: Fingerhaus Zürich
Teleph. 2715. Gegründet 1893.
557 O. P. 1093.

Hôtel à vendre
au pied du Jura Neuchâtelois altitude 700 mètres, 25 lits; saison d'été et d'hiver, facilités de paiement.
Adr. les offres à l'adm. du journal sous chiffre H 69 R.

✦ Sollte auf keiner Weinkarte in den schweizerischen Hotels fehlen. ✦
 ➡ *Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.* ➡
 In Kisten à 30 $\frac{1}{2}$ und 50 $\frac{1}{2}$ Flaschen auch direkt von der Direktion in Passugg bei Chur.

E. Muggli-Isler,
Bücherexperte,
Zürich IV, Turnerstr. 29.



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

AVIS

La carte du Touriste (Grandeur 22 x 30 cm.)

édité par le Service de Publicité des Chemins de fer fédéraux, peut, tant qu'il en reste en réserve, être commandé par MM. les Sociétaires. Prix: Fr. 5.— les 50 exemplaires.

Le Bureau Central.

De l'art culinaire.

Par H. Valentin.

L'art culinaire, comme tel, est sans aucun doute, sensiblement plus jeune que son demi-frère: l'art de cuire!

L'art de cuire était connu déjà des plus anciens peuples de la terre, et il est sans doute apparu aussitôt que l'homme a su fabriquer des récipients en argile, offrant suffisamment de résistance au feu. Au début, l'homme préparait tout ce qui lui tombait sous la main; ce n'est que peu à peu que le raisonnement, et, plus encore peut-être, le goût lui suggérèrent sinon de consommer ce qui est de toute première qualité, du moins de choisir parmi les innombrables espèces animales, tant terrestres qu'aquatiques, des aliments savoureux. De très bonne heure aussi l'on se mit à rechercher des herbes aromatiques et assaisonnantes pour donner un goût agréable aux mets que l'on préparait.

Cette façon modeste de se confectionner des repas pris très vite — et particulièrement chez les Romains, — un tout autre caractère. Il est fort possible que l'expression «art culinaire» date de cette époque-là. Grâce à leurs guerres de conquêtes presque toujours victorieuses, les Romains avaient rapporté des pays soumis non seulement d'innombrables richesses, mais encore toutes sortes de produits jusqu'alors complètement inconnus chez eux, et, malgré les difficultés de transport, ils veillaient à ce que l'on puisse toujours se procurer à Rome les produits qui leur avaient semblé désirables. Une expression qui conviendrait pour désigner l'art culinaire à cette époque est celle de «somp-tuosité culinaire», car la préparation des aliments donnait lieu à des prodigalités ridicules. On ne mangeait pas seulement ce qui était réellement «délicat» mais encore et surtout ce qu'on pouvait le plus difficilement se procurer, c'est-à-dire ce qui était le plus cher. Les paons, par exemple, n'étaient pas servis sur la table à cause de la délicatesse de leur chair, mais parce qu'ils étaient les plus beaux oiseaux qu'on connaît; de même les langues de rossignols étaient un plat qui flattait tout spécialement le palais blasé des patriciens romains, parce qu'il était très difficile de s'en procurer. Lucullus, un homme de cette époque, dont le nom est encore évoqué aujourd'hui lorsqu'on voit arriver sur la table un plat particulièrement savoureux, fit amener à grands frais, à travers une montagne près de Naples, de l'eau de mer dans l'étang de son jardin, simplement pour pouvoir y élever certaines sortes de poissons qui ne vivent que dans l'eau salée.

Cette époque, la plus somptueuse de toutes, sous le rapport de la cuisine, a dû être singulièrement profitable aux habiles cuisiniers. Et elle le fut en réalité. Une vieille chronique nous apprend que les cuisiniers avant cet «âge d'or» étaient parmi les plus infimes des domestiques et que, en cas de besoin, on les louait directement au marché. Il en était tout autrement à l'époque dont nous venons de parler! Le cuisinier était pour ainsi dire le maître de la maison et souvent il recevait un salaire annuel de plus de 100,000 sesterces (environ 30,000 fr.) alors qu'un valet de ferme ne recevait que 300 fr. environ de notre monnaie.

Mais il y avait aussi en ce temps des gens plus raisonnables, et avant tout quelques hommes d'Etat, qui essayèrent de mettre un frein à la dissipation en dictant des lois sévères. Ce fut en vain. Après comme avant l'on mangea des paons, des grues, des gélinottes, des marrennes de Gibraltar, des hutres, des esturgeons, de jeunes touts du Bosphore, des noix et des dattes, ainsi que des glands comestibles tirés de l'Egypte. Les poissons, l'un des mets préférés, étaient la plupart du temps capturés vivants, et, afin qu'ils puissent se remettre des fatigues du transport, on les laissait, avant de les tuer, se rafraîchir dans des étangs semblables à celui de Lucullus.

Lorsque l'empire romain perdit son éclat, la prodigalité, qui confinait à la folie, ne tarda pas à disparaître elle aussi; elle différa toujours considérablement de la manière de se nourrir des Grecs, lesquels formeront à un moment donné, le centre du monde civilisé et firent preuve d'autant de talent dans l'art de préparer

leurs aliments que dans celui d'organiser leur vie toute entière, si bien qu'aujourd'hui encore ils peuvent servir de modèles dans beaucoup de domaines.

Mais la fin du moyen-âge brille encore plus par la somptuosité que par un art culinaire rationnel, car le 26 août 1686 le tribunal de la cour royale de Suède, à la juridiction duquel était encore soumise toute la Poméranie, rendit un arrêt menaçant, ordonnant sous les peines les plus sévères que l'on mit un frein au luxe bien connu des repas de nocce des citoyens de Wolgast. L'arrêt en question fait principalement allusion au mariage d'un jeune homme nommé Jean Luder, «mariage au cours duquel, avons-nous appris avec déplaisir, il a été fait une consommation exagérée de tourtes, de pâtés, de sucreries et de vins». Un autre passage est ainsi conçu: «On ne peut plus aujourd'hui distinguer la bourgeoisie de la noblesse». Dans une ordonnance relative aux mariages, il est prescrit que les repas de nocce de «première classe» ne doivent avoir que trois plats et que le soir on doit servir des pâtisseries ou des omelettes, ou quelques plats de raisins secs, des amandes ou des fruits du pays». Il ne pouvait y avoir sur la table ni confiserie, ni massapain, ni argenterie (à l'exception des gobelets d'argent pour la bière); le vin était également sévèrement interdit. Pour la «deuxième classe», on n'autorisait que deux plats, et, à la place de pâtisserie, seulement des gâteaux au sel. Quant à la «troisième classe», elle ne pouvait avoir qu'un seul plat, outre le pain et le beurre. Le nombre des hôtes était également limité par la loi; cependant pouvaient encore prendre place à table: «des étudiants, des musiciens et quelques autres».

A notre époque on peut citer encore un peuple qui ne le cède pas de beaucoup aux Romains des temps anciens en ce qui concerne la prodigalité ou la singularité de la cuisine: nous voulons parler de nos contemporains à tresses, les Chinois! Ce peuple plus que bizarre encombre la table des mets les plus rares et les plus chers, en ne prenant absolument pas garde si ces mets sont nourrissants ou savoureux. Les plats que l'on sert dans un repas chinois sont aussi nombreux qu'originaux. C'est la coutume en Chine que l'hôte vante à son invité la somptuosité et la rareté des plats qu'il lui offre; et il le fait d'une façon telle que l'on s'aperçoit facilement qu'il est parfaitement égal à l'hôte de présenter à l'invité des aliments nourrissants ou savoureux pourvu que ce dernier puisse se convaincre que l'hôte est un homme distingué et qu'il peut se payer du luxe. Très souvent on vous sert, en Chine, comme poisson rares, des nids d'hirondelles, du frai de poissons et des œufs d'écrevisses, des poissons qui viennent de sortir de l'œuf, des moules, des grenouilles, des pattes d'ours ainsi que de la viande de cheval sauvage. On raconte qu'un Anglais, étant un jour l'invité d'un riche Chinois voulut s'informer de quoi était fait certain ragoût hautement vanté par son hôte; comme il ne connaissait pas la langue du pays, il demanda simplement, en montrant le plat en question «Wau, wan?» (on mange beaucoup de chiens en Chine). L'hôte secoua la tête et répondit: «Quak, quak!» C'est ainsi qu'aujourd'hui encore les riches Chinois font bonne chère, tandis que les pauvres n'ont presque rien d'autre à manger que du riz ou, quand ils réussissent à les attrapper: des rats, des souris, des animaux carnassiers, etc.

A l'exception des Chinois qui sont restés en retard sur tant de points en ce qui concerne la civilisation, on peut bien dire que plus un peuple avance sur la route de la vraie civilisation, et plus il n'emploie pour se nourrir que les aliments qui sont le mieux supportés par l'organisme et qui lui procurent le plus de force et de résistance. L'homme sage ne doit pas rechercher la plus grande somme de jouissances, mais il doit faire un choix judicieux et raisonnable de celles-ci; il lui reste certes encore assez de marge dans les diverses domaines du goût. En beaucoup d'endroits et dans nombre de familles, subsiste toujours la coutume de célébrer les jours de fêtes ou d'événements heureux en consommant une quantité d'aliments aussi considérable que possible sans oublier les boissons, plus ou moins indiquées en espèce, qui accompagnent les mets solides. C'est là, sans doute, un reste de la coutume des anciens Germains qui, lors des mariages ou autres solennités privées ou publiques vantaient d'autant plus leur cuisine qu'ils pouvaient offrir davantage de cruches de vin, de poisson, de bœuf, de gibier, etc. Toujours est-il que nous pouvons aujourd'hui, malgré l'art le plus raffiné des cuisiniers modernes et malgré la renommée du «bon vieux temps», nous glorifier d'être plus modérés et avant tout, de nous nourrir d'une manière beaucoup plus conforme aux lois naturelles que nos ancêtres d'il y a deux ou trois siècles.

Jetons, par exemple, un coup d'œil sur la table d'un Anglais, et nous serons forcés

d'avouer à son honneur qu'il comprend admirablement bien la façon d'utiliser à son profit les produits de la nature, et que la compréhension exacte de ses besoins lui permet de voir exactement la voie qu'il doit suivre pour les satisfaire. Les mesures édictées par l'Angleterre contre les épizooties ainsi que, par exemple, l'aménagement des écuries et le système d'exploitation agricole sont, à vues humaines, ce que des hommes ayant une culture scientifique ont réalisé jusqu'ici de plus parfait. Et si même la préparation de quelques plats (entre autres des différentes sortes de légumes) ne flatte pas notre palais, nous sommes forcés d'avouer qu'on nous offre, en Angleterre, de la viande savoureuse fraîche et saine, préparée la plupart du temps d'une manière très simple, mais de telle sorte que les éléments nutritifs n'en sont pas éliminés. On prétend que l'agriculture, en Chine, est arrivée à un très haut degré de développement. Or, il ne faut pas oublier que, dans ce pays, du moins jusque tout dernièrement, c'est la nécessité et la faim qui ont poussé le peuple à prendre à la nature ce qu'elle lui offrait pour ainsi dire sans qu'il se donne trop de peine, tandis que les européens, et particulièrement ceux du nord, se voient contraints d'arracher de gré ou de force à la nature ce qu'elle ne leur offrirait pas sans un dur labeur, à cause des conditions défavorables du sol ou du climat.

L'art culinaire moderne, c'est à dire les aliments préparés, du moins en partie, d'une manière tout à fait raffinée, art qui, comme on sait, est presque tout entier d'origine française ne le cède en rien, en ce qui concerne le luxe, à celui des vieux Romains ou des Chinois d'aujourd'hui, car, ainsi que nous l'avons déjà dit, chez les uns comme chez les autres, il n'est question que de tirer vanité de l'abondance de préparations la plupart du temps anti-naturelles, tandis que l'art culinaire français moderne se propose comme but la préparation d'aliments savoureux et appétissants, pouvant être supportés par toute personne qui mène une vie saine et normale. Et c'est ici que l'on peut employer le terme d'«art culinaire» tandis que le travail des cuisiniers romains et chinois ne mérite que le nom d'«art de la prodigalité», alors même qu'il y ait eu à Rome et qu'il y ait aujourd'hui encore en Chine des cuisiniers qui savaient et qui savent appliquer leur art à fabriquer des mets dont nos cuisiniers d'aujourd'hui n'ont absolument aucune idée, en dépit de la civilisation moderne.

Avec notre art culinaire actuel, nous atteignons la limite du possible pour autant que nous resterions fidèles au principe: préparation simple mais savoureuse de mets choisis avec soin parmi les produits naturels et artificiels favorables au développement de la santé. Celui qui prépare, ou mieux encore, celui qui commande un repas ne doit pas attacher une importance capitale à l'encombrement de la table; il doit préférer des plats qui satisfassent l'estomac plutôt que les yeux.

Cela ne veut pas dire qu'il ne faut pas tenir compte du goût des convives dans la préparation des mets; cependant des plats, qui ne réjouissent que l'œil sans être les bienvenus pour l'estomac, et qui ne donnent pas la moindre force au corps peuvent bien passer pour des originalités culinaires, mais ils ne sauraient être considérés comme des produits du véritable art culinaire. Puisse le rédacteur d'un menu avoir toujours présent à la mémoire le bon vieux proverbe:

Ce qui est court est bon!

Im Kampf gegen die Motten.

Mit dieser Ueberschrift bringt das «Berl. Tagbl.» nachstehende Ausführungen, die auch für unsere Leser einiges Interesse besitzen dürften:

«Der Mai ist gekommen! Neben all den schönen Gaben jedoch, die er über die Erde verstreut, bringt er uns recht unliebsame Gäste ins Haus, denn «Sind die gestrengen Herren vorbei — schwirrt kühn die Mottenbrut im Mai!» Drum rüste sich die sorgsame Hausfrau zum Kampf gegen diese Schädlinge, um von Anfang an ihrem Vernichtungswerke Einhalt zu gebieten und die Zahl der kleinen Feinde nicht zu gross werden zu lassen. Dazu stehen ihr verschiedene Waffen zu Gebote, von denen ihr folgende Mittel, die sich gut bewährt haben, zur Anwendung besonders empfohlen seien.

Das Wegfangen der Motten. Wo nur immer eine Motte sich zeigt, wird ihr jede vernünftige Hausfrau natürlich gleich den Garaus zu machen suchen. Wenig bekannt ist, wie man durch eine leicht herzurichtende und sicher wirkende Mottenfalle die Reihen der Feinde lichten kann. Ein einfaches Nachtlicht wird in eine Wäschschale gestellt und letztere so weit

mit Wasser gefüllt, bis der Wasserspiegel genau in derselben Höhe liegt wie die Flamme. Lässt man nun das Licht die Nacht hindurch brennen, so fliegen die im Zimmer vorhandenen Motten — von dem hellen Schein angezogen — auf das in der Wäschschale stehende Nachtlicht zu und finden in dem Wasser ein nasses Grab.

Das Vertreiben der Motten aus Wollschalen, Kleidungsstücken und Polstermöbeln. Oftmaliges Lüften und fleissiges Schütteln, Ausklopfen und Abbürsten der genannten Sachen, besonders derjenigen, die während der warmen Jahreszeit unbenutzt im Schrank hängen, verhüten, dass die Motten sich darin festsetzen. Eigentlich brauchte dieses Gegenmittel gar nicht genannt zu werden, da es ja wohl allbekannt ist. Es sei an dieser Stelle aber doch mit erwähnt, um im Anschluss daran den Hausfrauen zu raten, den Feldzug gegen die Motten auf ganz bestimmte Zeiten (in regelmässiger Wiederkehr und nicht zu grossen Abständen) festzulegen, da es sonst gar leicht aus Vergesslichkeit ganz unterbleibt.

Selbstverständlich müssen auch sämtliche Möbelstücke mit Polsterungen und Stoffüberzügen wiederholt und tüchtig geklopft werden; zeigen sich aber schon Spuren von der Tätigkeit der Motten, so genügt meistens das einfache Ausklopfen nicht mehr, sondern es ist alsdann das richtigste, die betreffenden Möbel auszuräuchern. Zu diesem Zwecke schliesst man Türen und Fenster des Raumes, verhängt die Möbelstücke recht dicht und schiibt unter jedes ein Gefäss mit glühenden Holzkohlen, auf die Schwefel gestreut wird. Mehrere Stunden lang lasse man die Schwefeldämpfe auf die Möbel einwirken.

Statt durch Schwefeldämpfe kann man die Motten auch durch Essigdämpfe abtöten. Alsdann legt man unter die Möbel recht heiss gemachte Steine oder Eisenstücke und giess hierauf soviel Essig, wie durch die aufgespeicherte Hitze zum Verdampfen gebracht werden kann.

Mottensicheres Einpacken von Pelzen, Kleinen Teppichen usw. Während den Sommermonaten empfiehlt es sich, alle Pelzgegenstände, Felle, Portieren usw., die nicht zum täglichen Gebrauch dienen, derart zu verpacken, dass den Motten der Zutritt verwehrt wird. Und das erreicht man auf folgende Weise:

In eine Mischung von 70 Teilen gereinigtem Kohlentheröl, 5 Teilen Petroleum und 5 Teilen Karbolsäure lege man ziemlich starkes Packpapier. Man lasse es solange in der Lösung liegen, bis es vollständig durchtränkt ist, nehme es dann wieder heraus, lasse es gut trocknen werden und benutze es dann zum Einwickeln der vor den Motten zu schützenden Sachen.

Eine andere geeignete Mischung zum Präparieren des Einwickelpapierses kann man sich zusammensetzen aus 50 Teilen Wasser, 3 Teilen Karbolsäure und 3 Teilen Kampfer.

Auch Zeitungspapier hält die Motten von den Sachen fern; denn der Geruch der frischen Druckschwärze ist den Motten sehr zuwider. Man verwende aber möglichst neue Zeitungen zum Einwickeln und erneuere das Papier immer nach etwa zwei Wochen. Um sich die Arbeit zu erleichtern und zu vereinfachen, kann man das alte Papier sitzen lassen und das neue einfach darum wickeln.

Mittel zum Einspritzen und Besprengen aller durch Motten gefährdeten Sachen. Nach den in folgendem angegebenen Rezepten wird jeder eine wirksame Lösung zum Abtöten der Motten herstellen können. Verstäubt man mittels eines Spritzapparates die Lösung über die durch Motten gefährdeten Sachen, so werden die Motten wegen des scharfen Geruches alle diese Sachen meiden.

80 Gramm Spiritus, 5 Gramm Kampfer und 5 Gramm spanischer Pfeffer schütte man in eine Flasche, verschliesse diese gut und stelle sie an einen warmen Ort. Von Zeit zu Zeit schütte man den Inhalt der Flasche gut durcheinander. Nach mehreren Tagen wird die Flüssigkeit filtriert und ist dann gebrauchsfertig zum Besprengen von Wollzeug, Kleidungsstücken, Pelzsachen und Plüschmöbeln.

Noch wirksamer ist eine Lösung von 80 Gramm Spiritus, 5 Gramm Kampfer, 5 Gramm Terpenöl, 2 Gramm Karbolsäure, 2 Gramm Naphthalin, 1/2 Gramm Patschuliöl und 1/2 Gramm künstlichem Mandelöl.

Mittel zum Einstäuben und Bestreuen. Eisen-vitriol — hellgrüne Kristalle, die in jeder Drogerie zu haben sind — wird zu einem feinen Pulver zerstampft und dann zwischen die Woll-sachen gestreut. Eisenvitriol schützt absolut gegen Mottenfraß. Auch Jodoform eignet sich ganz ausgezeichnet als Abwehrmittel gegen die Motten.

Ein anderes trefflich wirkendes Mittel zum Einstäuben kann man sich herstellen aus 10 Gramm Patschuliöl, 5 Gramm Veilchen-wurzel, 5 Gramm Baldrianwurzel und 4 Gramm Kampfer. Nachdem alle diese Teile fein zer-

stossen sind, werden sie gut durcheinander gemischt.

Wer die spätere Entfernung der genannten Einstaubmittel scheut, dem sei die Anwendung von kleinen Mottensäckchen empfohlen. Dieselben werden am besten aus Musselin hergestellt und mit folgender Mischung gefüllt: 20 Gramm Patschulikaub und je 40 Gramm Rosmarinkraut, Thymian, Salbei und Naphthalin. Diese Substanzen werden grob zerhackt und dann noch mit 5 Gramm künstlichem Mandelöl besprengt.

Wo die Motten nicht besonders stark auftreten, genügt es auch schon, wenn man zwischen die gut ausgeklopften Winterwollschalen Steinklee (sogenannten Stinkklee), Rainfarn oder Wermut legt, denn der Geruch dieser Pflanzen ist den Motten ebenfalls sehr zuwider.

Vermischtes.

Ueber die französische Küche plaudert Karl Eugen Schmidt im Heft von Vöhlgen & Klaying Monatsheften sehr anziehend: Ein jedes Land hat seinen „Stab des Lebens“, seine „Mutter“, wie der Prophet Mohammed die Dattelpalme nannte. Für den Engländer ist dieser Stab des Lebens der Ochsenbraten, für den Schotten der Hühnerbraten, für den Irlander und auch für den Deutschen die Kartoffel, für den Spanier die Garbanzo genannte grosse Kichererbsen, für den Italiener die Nudel und für den Franzosen ganz einfach das Brot. Der französische Arbeiter verzehrt bei einem kleinen Diner, wie man es auch bei uns in der Schweiz findet, nicht anders als sein deutscher Kollege in einer Woche, und ebenso verbraucht der englische Arbeiter zu seinem Diner mehr Ochsenbraten als mancher deutsche Bauer in einem halben Jahr. Und danach folgt denn auch ganz natürlich, dass die französische Küche nicht anders als sein deutscher Kollege in einer Woche, und ebenso zubereitet werden als anderswo. Das heisst: in Frankreich ist das Brot besser als sonst irgendwo in der Welt; in England ist man das beste Roastbeef, in Schottland das vorzüglichste Porridge, was niemals von italienischen Köchen zubereitete Macaroni gegessen hat, weiss nicht, wie Macaroni schmecken, und wer nicht in Deutschland die hundert verschiedenen Kartoffelgerichte gekostet hat, darf nicht mit sprechen, wenn von dieser Kartoffel die Rede ist. In Deutschland ist das Roastbeef schlechter als in England, das Brot lange nicht so zart, wohlschmeckend und leicht wie in Frankreich, aber dafür ist das Fleisch in Frankreich schlechter als in England, und der Zubereitungsart der Kartoffel haben die französischen Köche nur einen kleinen Vorzug: sie nehmen als einzige, was sie damit wirklich anzufranzosen wissen, ist rösten und schmoren; unsere ganz gewöhnliche, in Wasser gequollene Kartoffel bereiten sie sehr schlecht, und unsere Kanarienvögel, Pfannkuchen und ähnlichen Dingen haben sie nicht. Aber was man auch als ganz unparteiischer, von keiner Rücksicht auf die Heimat beeinflusster Kosmopolit seinen Speisetisch zusammenstellen wollte, müsste man sich seinen Braten von einem Engländer, sein Gemüse von einem Deutschen, sein Brot von einem Franzosen, seine Nudeln von einem Italiener herrichten lassen. Ausserdem mag man sich an die Franzosen wenden, wenn es ein gutes Ragout gilt. Das darf man wohl als die Spezialität der bürgerlichen Küche Frankreichs anführen, mag es nun aus Kalb- oder Ochsenfleisch sein, oder was der gesamten französischen Bourgeoisie ganz besonders gut schmeckt (während in Deutschland sich wohl nur rechte arme Leute für einen solchen „Stallhans“ begeistern können), aus Kanarienvögelchen zubereitet sein. Als in der Schweiz, wo man nicht kann man auch beinahe die Auster nennen, wenigstens ist sie wohl sonst nirgend in so hohem Masse ein Nahrungsmittel aller Klassen wie in Frankreich. Wo es keine gibt, und auch, wo man sie gut und frisch haben kann, werden sie in Frankreich als die grossen Weinbergsschnecken gegessen, und da wird mancher brave Deutsche auch denken, das ihn nur die äusserste Hungersnot zu einer solchen Kost zwingen könnte. Auch mit den Froshochbein, so zart und delikat sie sind, mag man sich in der deutschen im allgemeinen nicht befremden. Wenn man glaubt, man nicht gut behaupten kann, dass die deutsche, französische oder auch die englische Kochkunst minderwertig sei, denn eine jede hat ihre vorzüglichen Gerichte und auch ihre Mängel. Worin aber die französische „Cuisine“ alle anderen überlegen ist, ist nicht sowohl in der Zubereitung, als in der Reibung der Speisen. Diese Speisefolge ist das eigentliche Kunstwerk des französischen Gaumens, und in diesem Punkte kann das einfachste französische Restaurant den besten deutschen, englischen, amerikanischen und amerikanischen Speisehäusern treffliche Lehren geben. Die Art, wie man in den Jahrhunderten ausgekügelt hat, die einzelnen Gänge so anzuordnen, dass ein jeder zu dem vorangehenden und dem folgenden am besten passt, und dass man ausserdem, welche den Appetit auf das Nächste kommandiert, ist aller Bewunderung würdig. Selbst der Arbeiter im einfachsten Pariser Restaurant baut sich so durch die Speisefolge ein kleines kulinarisches Kunstwerk auf, das man nicht anders als ein kleines Kunstwerk anerkennen kann. In diesen europäischen Ländern keine Abnung hat, nur diesen Sinn, dass man kann das Witzwort jenes Leutnants auf Frankreich und andere Länder anwenden und etwa sagen: Der Franzose isst, andere Leute essen und noch andere trinken. Was man nicht anders und noch andere sind, was ich nicht näher zu definieren, obgleich ich sehr wohl weiss, was ich meine; und wer gründlich Bescheid weiss in amerikanischen, englischen und deutschen Speisehäusern, der weiss es ebenso gut wie ich.

Womit sollen wir uns kleiden? In einem Artikel der „Deutschen Revue“ behandelt der bekannte Berliner Hygieniker Professor Dr. Rubner das Thema: „Was sollen wir essen, womit sollen wir uns kleiden?“ Aus dem zweiten Teil seiner Ausführungen seien hier einige Winke für die beste Art, sich zu kleiden, wiedergegeben: Die von der Natur abgegebene Faser, die wir als Wolle kennen, ausserdem, dass die Luft in den Kleidern beweglich ist; je mehr Luft die Kleidungsstoffe enthalten, umso beweglicher ist annähernd auch die Luft; die Unterschiede sind zwischen verschiedenen Waren oft enorm. Wolle, die aus der Natur kommt, geht die Luft zwölfmal so leicht hindurch als durch ein gewöhnliches Leinen- oder Baumwollband, durch Baumwolltricot sechsmal soviel als durch Wollltricot. Durch gestärkte Wäschestücke geht überhaupt keine Luft hindurch. Je mehr Wolle, desto mehr Luft. Die bedingt zwischen Stoff und Haut eine Störung der Luftfeuchtigkeit, Gefühl der Schwüle und Arbeitslust. Auf die Durchgängigkeit der Kleidung für die Luft ist also das grösste Gewicht zu legen. Doch soll der Stoff nicht zu dünn sein, sondern muss die einzelnen Fäden müssen ein gleichmässiges lockeres Gewebe bilden, damit die in die Kleidung eintretende Luft möglichst fein verteilt werde. Das gewöhnliche Leinen und die gewöhnliche Baumwolle sind zu dicht, gestärkte Wäsche durchdringt, wenn man eine Netzjacke darunter trägt, so behindert die unangenehme Seiten dieser Gewebe nicht auf. Dass sie mit dem geringsten Schweissausbruch auch gleich luftdurchgängig werden, ist ein grosser Uebelstand. Die weisse Baumwolle oder Wolle, die man als Hauptfaser der Kleidung liegen zumeist in der Schürze, diese ist viel zu dicht und lässt die Luft

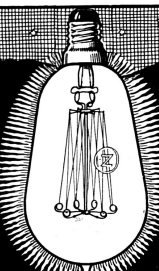
zu wenig zirkulieren. Eine Kleidung soll homogen sein, d. h. nur Schichten von gleichmässiger Luftdurchgängigkeit besitzen, damit die Luft bis an die Haut durchdringen kann. Die Bewegung hindert die Haut viel mehr als die tägliche Bewegung mit kaltem Wasser, sie nimmt auch die Feuchtigkeit fort und desodorisiert die Kleidung, sie hält endlich die Kleider rein, weil sie die Schweißabgabe verhindert. Im Sommer soll die Kleidung ausserdem luftig sein und hell, damit die Sonnenstrahlen nicht stark erwärmend wirken können. Die Sommerkleidung hindert die starke Bestrahlung der Haut. Besonders auf hohen Bergen und in den Tropen enthält das Sonnenlicht viel ultraviolette Strahlen, die Hautentzündungen, *Erythema solare*, hervorrufen. Von der Beschussung sei erwähnt, dass sich der Schuh natürlich der anatomischen Form des Fusses anfügen muss. Die Strümpfe sind ausser zur Wärmehaltung als Polster aufzufassen, die den Stoss des Körpers auf die harte Unterlage mildern bei anstrengenden Märschen sind dicke Strümpfe aus Wolle das Beste. Die Luft im Schuhwerk ist immer feuchter als anderwärts am Leibe. Die beste Beistützung der Schuhe ist der Schuhsohl, der erzeugt bei seinen Bewegungen ein pumpeartiges Aus- und Einsaugen der Luft, was gerade für die Ventilation des Schuhwerks rationell ist. Halb- und ganzschuhe sind weniger günstig, ganz zu verwerfen die Schuhe mit Gummizügen. Der Schuh muss einen leichten, nicht zu niedrigen, die sogenannte englische Fäçon, sondern etwas höher. Der Schwerpunkt des Körpers liegt dann etwas nach vorn, was einen elastischen Gang verleiht und auch zum Beispiel beim Militär eine gute Haltung der Soldaten in Ausmarsch bewirkt. Wichtig ist, dass die Sohle einer gesunden Haut zu stecken so versteht es sich selbst, dass eine gesunde Kleidung nicht minder wichtig ist. Die Ernährung ist die Voraussetzung für eine gesunde Entwicklung des Körpers, aber sie ist nicht, dass man isst, wenn nicht durch eine vernünftige Pflege des Körpers auch den Muskeln die weitere Grundlage zur harmonischen Ausbildung der Organe gegeben wird. Soll Lust und Freude an Bewegung und Muskelarbeit vorhanden sein, müssen auch die Funktionen der Haut ungestört verlaufen können, und hierzu dient eben eine rationelle Kleidung.

Das Dorado der Zechpreller. Der „Frkt. Ztg.“ geschrieben: Russland ist wohl das Land, das Zechpreller und ähnlich als Elend und Elend erscheinen kann. Nach dem Gesetz ist dort nämlich eine Person nicht strafbar, wenn sie im Hotel eine Zecher macht, ohne sofort zu zahlen. Gewöhnlich lautet die Ausrufe: „Ich werde morgen wieder kommen, oder Herr Kellner, verschreiben Sie mir die Kleinigkeit zu ordnen, momentan habe ich nicht genügend kleines Geld bei mir.“ Dass man in Hotels feines Genres sich nach Möglichkeit zu schützen sollte, ist einleuchtend, aber dupiert wird fast jeder Tag. Gleichwohl eines Aufenthaltes in Moskau erlebte ich folgende Episode, die zur Illustration des Obengesagten dienen mag: An einem Sonntag Mittag sass ich im Restaurantlokal meines Hotels, um mein Mittagessen zu verzehren. Da erschienen vier Herren, die hübsch und elegant gekleidet waren, in modernem Pariser Geschmack, mit Lackschuhen, kurz, wie der Berliner sagt: tip, top. Der Servierkellner flücht geradezu auf die beiden zu; der Herr Direktor unterstützt durch Aufmerksamkeit, mit sehr großer Ruhe lässt sich unser Paar an den Tisch mit vornehmem Bedenken setzen. Sein Diner mit französischem Rotwein. Sofort ruft der Kellner und verschwindet eiligsten Schritts. Ich sehe mir die Leuten an. Warum so unstenen Blickes? Ich werde stutzig. Hier muss es sich um einen kleinen, aber doch recht angenehmen, seine bessere Hälfte. Es wird flott serviert, und in aller Gemütsruhe verzehren unsere Leuten ihre vier Gänge, zum Schluss noch ein Dessert des in Russland sehr kostspieligen Obstes nicht verweigern. Der Vorstand des Restaurants, der zu sein. Wie aber alles Anfang und Ende hat, so hat auch das Diner ein sein Ende. Man müsste jetzt zahlen. Aber man rührt sich nicht! Mistrauischen Blickes ruft der Kellner wiederholt hinüber. Diese Sprache ist nicht verstanden. Die beiden Leuten eilen zum Kellner stürzt herbei. Eine kleine Entschuldigung: „Das Geld ist momentan nicht da, morgen Vormittag aber wird Herr X. für mich die Sache erledigen. Ich bin Herr Y.“ Unauffällig geht die Diskussion hin und her. Der Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich eile hinaus und sehe, wie sich zwei handfeste Hausdiener bemühen, die zwei Leuten einzusperren in die Tür zuzudrängen. Darob markschütterndes Weklagen? Der Hoteldirektor erscheint. Ein Wink und alles ist stumm. Der Direktor kennt seine Pappenheimer und verhandelt ruhig, beinahe flüsternd mit dem Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar und den Kellner, der jetzt wieder erhebt sich das Paar. Das Lokal. Plötzlich höre ich auf dem Haupttreppenhof ein gellendes Schreien und Zettern. Was ist geschehen? Ich vermute einen solchen Unfall. Ich

Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten
 in Genf, 8 Rue de Berne 8 | in Zürich, 64 Löwenstrasse 64
 Telefon 4903. | Telefon 4101.
 Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“
 Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutemphobenes männliches und weibliches
Hotel-Personal
 jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

Z-LAMPE
 ERSTE SCHWEIZER
 METALLFADENLAMPE
 BIS ZU 250 VOLT
 CA. 70% STROMERSPARNIS



„RIGI“
 AKTIEN-GESELLSCHAFT
 GOLDAU x FABRIK
 ELEKTR. GLÜHLAMPEN
 & METALLFADEN

CONTRE LES CAFARDS



**JE LES TUE TOUS
 EN UN SEUL COUP**

**SI L'ON M'EMPLOIE
 LA RACE DISPARAITRA**

DEPOT GENERAL: J. SIAUVE
 PLACE BOVIN
 ST. ETIENNE (LOIRE)

POUDRE J. SIAUVE

En vente chez: Mr. Cartier & Jörin, Droguiste, à Genève.
 Pascal, fils, rue de Bourg, à Lausanne.
 Dépôt général pour la Suisse allemande et Autriche: C. H. Wagner, Zurich I.

Prix 1 kg. fr. 8.—, 2 kg. fr. 14.—, 3 kg. fr. 20.— und 6 kg. fr. 38.—,
 franco contre mandat ou remboursement.

**+ SCHWEIZERISCHES
 TAFEL & MEDIZINALWASSER I.R.GS. +**

„Eptinger“

Aentlich sehr empfohlen
 bei Nieren- & Blasenleiden
 Magen- & Darmbeschwerden
 Gicht & Rheumatismus
 Habit. Verstopfung &
 katarrh. Übeln

Leicht verdaulich,
 angenehmer Geschmack.
 Vortrefflich zur Mischung
 von Wein & Fruchtsäften.

BRUNNEN-VERWALTUNG
 BAD-EPTINGEN
 (BASELSTADT)



NUR ECHT MIT KORKBRAND
 ODER VERSCHLUSSEQUIVETTE.
 KÜHL & LIEGEND AUFBZUBEWAHREN.

(Vertragswasser der schweizer. Wirtvereine.)

VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!

Kataloge gratis.



WELTBEKANNTE FABRIKATE!

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE

FEUERFESTE PORZELLAN-KOCHGESCHIRRE

„LUZIFER“

1248/Uel 2802

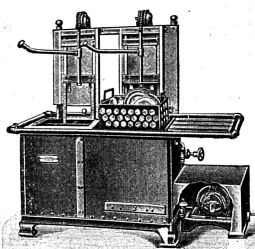
Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen u. Apparate

SIMPLON

A.-G. KUMMLER & MATTER, Maschinenfabrik, Aarau (Schweiz).

(G 2525 Z) 1056

gegenüber allen anderen Systemen.



Maschinen so niedrig, dass kein Holztritt vor derselben nötig ist. Bedienung so leicht und bequem, dass man mit einem Finger die schwersten Geschirrkörbe transportieren kann. Die Geschirrkörbe müssen nicht an Bügeln befestigt werden. Oelstellen, Zahnräder, Schneckengetriebe und geschränkte Riemen, was Reparaturen bringt, gibt es bei Simplon nicht.

Ueberzeugung von diesen Vorteilen schliesst den Kauf eines anderen Systems aus. Die Maschinen und Apparate Simplon verbreiteten sich durch die enormen Vorteile gegenüber anderen Fabriken sehr schnell über den ganzen Erdball und stehen prima Referenzen zu Diensten.

Legen Sie Wert darauf Ihre Tafelmesser in beständig tadellosem Zustande zu erhalten, so benutzen Sie die billigen Messerspülapparate.

In Tausenden von Häusern zu grösster Zufriedenheit im Gebrauch, was Hunderte von Zeugnissen bestätigen.

Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—
 Prospekt u. Geschirrspülmaschinen u. Messerspülapparate auf Wunsch gratis.



Persil
 wäscht schnell, mühelos und billig bei grösster Schonung der Wäsche!
 Alleinige Fabrikanten:
 Henkel & Co., Düsseldorf,
 auch der seit 34 Jahren weltbekannte

„HENCO“ Henkels Bleich-Soda
 Generaldepôt: Albert Blum & Co. Basel.

Vins de Bordeaux

Gaston Brunet, propriétaire,
 Ue 4895 d Château Pont,
 Langon Villeneuve d'Ornon,
 (Gironde) France.

1326

**Rasenmähmaschine
 „Imperial“**
 Konkurrenzlos in Konstruktion
 Unübertroffene Weltmarke



**E. Müller & Co
 Samenhandlung
 ZÜRICH**

**Gebrauchte Konservendbüchsen
 sowie altes und neues
 Weissblechmaterial**
 aller Art und in jeder Menge kauft
 zu den höchsten Tagespreisen.
 R. Gross-Stein, Zürich II.
 Vertreter der Chem. Fabrik Th. Gold-
 schmidt, Essen-Ruhr. 1399 Ue 3404 d.

LA RENOVINE
 enlève
 rapidement et radicalement
 les taches de graisse
 de boue, de couleur, etc. sur les
 tapis, rideaux, etc. (13 928 L)
 Produit non inflammable.
 Succès garanti.
 Attestations de grands Hôtels.
 1 litre fr. 2.50, 10 lit. fr. 20.— franco.
 Echantillon gratuit contre
 fr. 50 en timbres-poste pour
 port et emballage. (1346)
 Laboratoire Dersiph, Vevey.

**HÜHNERZUCHTANSTALT
 „ARGOVIA“**



Hühner gesunde beste Lager-
 Trümmen zum Brüten
 Brüter Feinstes Hühner-
 des berühmte ARGOVIA-PUTER
 sowie Gerätschaften liefert
 PAUL STÄUBLI
 Aarau

Katalog gratis. — Dépôts gesucht.

Honig.
 Ia. Tafelkuchenhonig
 a Fr. 2.20 und 1.80 per Kg.
Feinstes Olivenöl
 supérieure, a Fr. 2.20 bis 1.90,
 je nach Quantum. (13 920 d)
Ia. Speiseöl
 rein und feinschmeckend,
 a Fr. 2.— bis 1.60 per Kg., je nach
 Quantum. (13 920 d)
 Beste und billigste Bezugsquelle.
 Muster zu Diensten.
 Honigzentrale Schweiz A. 25.
Oel.
 (1342)

Gegründet 1842.

Telephon 3691.

Steinmann-Vollmer Zürich

Monopol
 für die

Schweiz, Elsass-Lothringen, Riviera und Italien

von

A. de Luze & Fils, Bordeaux

Bordeaux-Weine und Cognacs

Schweizer-Weine

Spezialität: Rein gehaltene Weine aus dem Zürcher Weinland.

Monopol von Schloss Goldenberg

Burgunder Weine, Rhein- und Mosel-Weine.

Regnier, Moser & Collette, Dijon.

Manskopf & Söhne, Frankfurt.

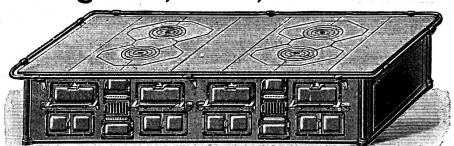
Champagner

Grösstes Lager in allen prima Marken.



„D. C. L.“ Scotch Whisky.

D. Vogt-Gut, A.-G., Arbon-Zürich



Komplete Küchen-Einrichtungen Kochherde jeder Grösse

Warmwasseranlagen vom Kessel aus, jedes System, Verheißung ausgeschlossen
 O. F. 2650
 • Wärmetische. • Backöfen. • Bratröste.
 Beste Zeugnisse. • Kostenberechnungen gratis.

Pension in Davos zu verkaufen.

An bester Lage in Davos-Platz ist eine kleinere hübsche und
 sehr komfortabel möblierte Pension sehr preiswert und mit be-
 scheidener Anzahlung zu verkaufen. Anfragen beliebe man zu
 richten unter Chiffre D 48 Ch an Haasenstein & Vogler, Davos.

Tafelbutter prima fein Kochbutter

1348 liefert regelmässig frisch (Ue 5356 d)
 Schweiz. Buttergesellschaft „ALPINA“, Zürich.
 Telefon 8612.

Elektrische Künstlerpianos

von hand und elektrisch spielbar,

Pianola=Pianos

von hand und mit
Fußpedal spielbar,

Orchestrions

für Tanz- und Konzertzwecke - Je nach Größe kleine Hausorchester
oder ganze Kurkapellen erziehend - Elektrisch und mit Gewichtaufzug

Große Spezial- Sprechapparate und Schallplatten
abteilung für: Schieß- u. Geschicklichkeitsautomaten

Kein Restaurateur oder Hotelier

verfehlt im eigenen Interesse unsere

wundervolle Ausstellung in Bern

zu besuchen (erste Schweiz. Fachausstellung für das Gastwirtsgeerbe,
25. Mai bis 7. Juni 1910) - Jeder findet ein für sein Restaurant, seinen
Salon oder seinen Saal passendes Instrument

Garantiert beste Qualitäten - Billigste Preise
Kulante Bedingungen

Firma A. Emch - Montreux

Gegründet 1867

Export

Lieferant

S. M. des Königs
von Siam.



19, Avenue du
Kursaal

Größte und
leistungsfähigste
Spezialfirma
der Schweiz.

Kapellmeister

jung, energisch, gewandt,
auch routin. Pianist, sucht
per sofort Stellung als
Dirigent der Kurkapelle
in frequentiertem Badeort.
Ansprüche mäßig. Näheres
unter B. V. 7386. Hasenstein &
Vogler, Berlin W. 8. 5935 558



Alleinfabrikant:
A. Sutter, vorm. Sutter-Kraus & Cie.
Oberhofen (Thurgau).

Per sofort oder später
zu verkaufen:

Hotel und
Fremdenpension,

an windgesch., ruhiger, idyllischer
Lage des Vierwaldstättersees, mit
prachtvoller Aussicht ins Hohe-
gebirge, sehr solid gebaut, modern,
34 Betten, alles in absolut gutem
Zustand, mit ca. 3400 m² Garten,
Bäderstation, Telefonan-
schluss, grosse Zukunftschancen,
für tüchtige Wirts- oder Küchen-
chef/familie schöne Existenz. Ver-
kaufsgrund: Gesundheitsrücksiht-
ten Preis für Liegenschaft, Schiff
und Geschirr Fr. 155,000 fix.
Geht. Anfragen von Selbstreflek-
tant unter Chiffre Ue 5910 f an
die Annoncen-Expedition. Union-
Reklame, Bern. (564)

Papierferienorten

Glatte, Fantasie- und
Einzelblätter - Billige
Preise - Musterkollek-
tion steht zu Diensten.
Schweizerische
Verlagsdruckerei
6. Böhm, Basel

Für ein zu erbauendes Hotel allerersten Ranges
in Brasilien wird tüchtiger, erfahrener

Direktor gesucht.

Verheiratete Bewerber, deren Frau im Geschäft tätig
ist, bevorzugt. Offerten nebst Ausweis über bisherige
Tätigkeit, Referenzen, Photo, unter Angabe der Gehalts-
ansprüche sind zu richten an die Exp. d. Bl. unt. H 82 R.

Directeur - Chef de réception

Deutscher, 34 Jahre alt, tüchtiger, umsichtiger, energischer
Fachmann, in allen Teilen der Branche gründlich erfahren, dem
gebildete Frau zur Seite steht, sucht per sofort oder später seine
jetzige Stellung zu ändern. Jahresstelle bevorzugt. Ansprüche
bescheiden. Gefl. Offerten unter Chiffre H 94 R an die Exp. d. Bl.

Hotel-Direktor

35 jährl., mit besten Referenzen und Verbindungen, sucht
sich auf kommenden Winter zu verändern. (89)
Offerten unter Chiffre H 89 R an die Hotel-Revue.

Hotel-Direktor

durchaus erfahrener Fachmann, 34 Jahre alt, seit Jahren in
gleicher Eigenschaft tätig, sucht passendes Engagement.

Gefl. Offerten unter Chiffre H 68 R an die Exp. ds. Bl.

Hotel-Direktion.

Energetische tüchtige Kraft, Mitte 30, verheiratet, reprä-
sentable Erscheinung, sprachenkundig, gegenwärtig noch als
Direktor eines grossen, ersten Hotels in der Zentralschweiz
tätig, sucht sich auf kommenden Herbst zu verändern. Kautio-
n kann gestellt werden. Prima Referenzen.
Offerten unter Chiffre H 90 R an die Exped. des Blattes.

DIRECTEUR

personne sérieuse, très expérimentée, depuis plusieurs années
dans un des premiers hôtels de la Suisse, cherche engagement
pour de suite ou plus tard.

Adresser offres à l'adm. du journal sous chiffre H 81 R.

Hotel-Direktion oder Pacht.

Routinierter Fachmann mit internationalen Beziehungen,
sucht Direktion eines nur erstklassigen, grossen Hauses,
eventuell Pacht nicht ausgeschlossen. Höchste Referenzen.
Offerten unter Chiffre H 91 R an die Exped. des Blattes.

Hotel-Sekretär.

Ein im Hotelfach bewandelter junger Mann, der deutschen,
französischen, italienischen und englischen Sprache in Wort und
Schrift perfekt mächtig, sucht Stelle als Hotel-Sekretär. Der
Stellensuchende ist z. Zt. noch in der gleichen Eigenschaft in
England tätig und wünscht seine Stelle zu ändern. Referenzen
und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten beliebe man unter
Chiffre H 96 R an die Expedition ds. Bl. zu senden.

Direktion event. Pacht

eines prima Hauses an der Riviera sucht langjähriger
Direktor eines grossen, erstklassigen Sommergeschäftes.
Gefl. Offerten unter Chiffre H 95 R an die Exp. ds. Bl.

Pacht-Gesuch.

Tüchtiger, selbständiger Hoteldirektor, welcher mehrere
Jahre erstklassige Hotels Deutschlands, Italiens und der Schweiz
mit bestem Erfolg leitete, sucht für nächsten Herbst ein gutes
Hotel mit ca. 80-100 Betten mit Vorkaufrecht zu pachten.
Offerten unter Chiffre H 83 R an die Expedition ds. Bl.

Zu pachten gesucht.

Für kommenden Herbst ein kleineres Hotel mit gutem
Restaurant oder nur Restaurant.
Offerten unter Chiffre 25 M. S., postlagernd Emmis-
hofen erbeten. 92

Hotel-Verkauf.

Familienverhältnisse halber sofort zu verkaufen in
grosser Stadt der Ostschweiz ein in bestem Betriebe
stehendes Geschäftsreisenden- u. Touristenhotel mit grossem
internationalen Passantenverkehr. Jahresgeschäft. Sichere
und gute Rendite. Günstige Konditionen evtl. Brauereihilfe.
Offerten unter Chiffre H 1096 R an die Exp. ds. Bl.

Ue 5980 f. Garantiert reiner (1374)

Berner Alpenrahm

Vorzüglich für

Schlagsahne, Süss-Speisen, Glaces

Sehr ausgiebig

infolge seines hohen Fettgehaltes

Unentbehrlich

für Hotels und Konditoreien

Bären-Marke

Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit

Zu beziehen in Delikatess-Geschäften oder direkt bei der

Berner-Alpenmilch-Gesellschaft Stalden, Emmenthal.

Hotel-Verkauf in Heidelberg.

Das seit vielen Jahren mit bestem Erfolg betriebene Hotel
Harrer mit Weinrestaurant in Heidelberg ist sofort zu verkaufen
oder zu verpachten. Offerten sind zu richten an Frau W. Harrer,
Pension Beau-Séjour, Heidelberg. 97

ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) - Niederglatt - (Schweiz)

Ue 5700 p liefert

Kohlenstifte

in jeder Dimension und Länge für

BOGENLAMPEN aller Art.

Zu kaufen gesucht

in der Schweiz, Italien, Frankreich eventl. Süddeutschland ein besseres,
gut eingeführtes Hotel. Suchender ist Selbstreflektant, tüchtiger Fach-
mann und kann eine grössere Anzahlung aus eigenen Mitteln leisten.
Seriöse Offerten unter Chiffre H 1086 R an die Expedition ds. Bl.

Luxusbau mit drei grossen Terrassen.

Die Fasanerie des Schlosses Castell, Station Täger-
wilen, ist zum Abbruch um ca. 10% der Erbauungskosten
zu verkaufen.

Das hauptsächlich in Eisen, Glas und Frankfurter Back-
steinen ausgeführte Gebäude eignet sich vorzüglich zum
Wiederaufbau für Hotels resp. Bad oder als grossartiger
Parkpavillon. Grundfläche 25x16 m. Zentralheizung.

Man wende sich zwecks Besichtigung gefl. an Herrn
Schneider, Obergärtner des Schlosses.

Offerten bis zum 10. Mai an die Exp. d. Bl. unter H 70 R.



THÉS DE CEYLAN, DE L'INDE ET DE CHINE Qualité supérieure

Rendus franco domicile en caissettes de 5 kilos
aux prix de fr. 5.-, 5.50 et 6.- le kilo 1160

***** Envoi d'échantillons sur demande *****

Associé gesucht

für feines Riviera-Hotel (70 Betten). Betreffender muss erst-
klassiges Sommergeschäft besitzen oder als Direktor leiten und
instande sein, gute Klientel zuzuführen. Kapital nicht er-
forderlich. Offerten unter Chiffre Ue 5864 f an die An-
noncen-Expedition Union-Reklame, Bern. 547



Spezialitäten für Hotels:

1a. Cacao und Schokoladenpulver.
Vorzügliches Hotel-Dessert.
Hotel-Dessert-Tabletten in Milch- und Fondant-Chocolade.
Tafel-Chocoladen in allen Qualitäten.
Geschmackvolle Phantasie-Artikel. Ue 4561 b 1315

Kaufgesuch.

Hotel I. oder II. Ranges mit zirka 60 bis 120 Betten, Jahres-
geschäft bevorzugt. Hohe Anzahlung. Offerten unter Chiffre
H 86 R an die Expedition des Blattes. 86

Winter-Hotel gesucht.

Fachkundiger Hotelier der Zentralschweiz, mit tüchtiger Frau und prosperierendem Sommergeschäft, sucht ein gutes, mittelgrosses Winterhotel, fertig möbliert, im Berner Oberland oder Engadin zu pachten. Späterer Kauf in Aussicht genommen. Ganz vorzügliche Verbindungen und Referenzen. Vermittler verboten. — Gefl. detaillierte Angaben sub Chiffre H 1103 R an die Exp. d. Bl. erbeten.

Société de Conserves Alimentaires SAXON (Valais)

■ ■ ■ Asperges ■ Pois ■ Haricots ■ Flageolets ■ ■ ■
Tomate concentrée „Saxon“ ■ Confitures ■ Compotes
Fruits glacés ■ Bonbons pour dessert et la pâtisserie.

LES CONSERVES DE SAXON SONT RECONNUES LES MEILLEURES.

Ue 5483 a 1363

Frisch eingetroffen sind:



**Lorbeer-
Kronenbäume
und Pyramiden**

(2 Eisenbahnwaggons)
in tadelloser, prima Ware,
grösste Auswahl in allen
Preislagen.

Massenvorräte von allen Markt- und Gruppenpflanzen.

Ehrendiplom für Lorbeerbäume

an der kant. landwirtschaftlichen Ausstellung in Luzern 1909.

JOS. WERCK & SÖHNE, Handeltgärtnerei u. Versandgeschäft, LUZERN.

Telephon No. 80. Telegramm-Adresse: WERCK, LUZERN.

Tramhaltestelle: Friedentalstrasse.

Tapeten
in vornehmer und reichster Auswahl.
Billigste Preise!
Tapetenmanufaktur Salberg & Co.
Fraumünsterstrasse 8, Zürich.
Muster franko zu Diensten. • Uebernahme der Tapezierarbeit.

(Ue 5348 d) 1317

Zentralheizungen
aller Systeme erstellen unter Garantie
MOERI & Cie Luzern

Sichere, spurlose Vertilgung

Jeder Art Ungeziefer, Schwabenkäfer, Mäuse, Wanzen etc.



ist dem verehrlichen Publikum geloten durch den Unterzeichneten. Uebernahme auf Verlangen alle Desinfizierungen persönlich und leiste jede Garantie für rasche und gründliche Ausrottung obigen Ungeziefers. Ganz besonders ist zu beachten, dass nicht das geringste an Mobiliar oder an den Lokalitäten beschmutzt oder beschädigt wird. Diese Desinfizierungsmethode ist für Hotel-Besitzer besonders günstig, da diese Arbeit in der kürzesten Saison von mir ausgeführt werden kann, ohne dass das Hotel-Personal im geringsten an seiner täglichen Arbeit gestört wird. Unter g. n. z. bescheidenen Ansprüchen empfiehlt sich der Unterzeichnete.
594
Erstes, seit vierzig Jahren einziges Spezial-Desinfizierungs-Geschäft auf dem Platze Zürich.

A. Egli, Chemiker, Schiffbände 20, Zürich I. Telephon No. 1544
Ue 4895 b. früher Mainaustrasse, Zürich V. 1324

Waschmaschinen
Centrifugen
Plätt-
maschinen
Muldenmangel mit
Absaugevorrichtung
für
Dampf- und
Gasheizung
sowie
einzelne
Maschinen
für Dampftrieb
und direkter Feuerung
liefern als Spezialität in
unübertroffener Ausführung:
A. Liebmann & Co., Zürich I.
Kataloge und Kostenanschläge gratis. 1341

S. GARBARSKY
Chemiserie
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 69
1306 ZUR „Trülle“ D 67 Z
Spezialgeschäft
für feine
Herrenwäsche
nach Mass
und Modeartikel.

C. Ahlers & Cie., Geestemünde
Hochseefischerei
liefern von täglich frisch eintreffenden
Fängen unter Garantie tadelloser
Ue 5890 a. Ankunft zuverlässig. 1371
See-u. Fluss-Fische
Fisch-Conserven, Austern
Caviar, Hummer, Sardellen
Aufmerksame Bedienung unter Berücksichtigung besonderer Wünsche.
Höchste Auszeichnung. Offerten gratis und franko.

Die Hotelschule Bern sucht
für eine Reihe von Töchtern und Herren, zum Teil mit Hotel-
praxis, die den Hotelsakretärkurs absolviert haben, in allen
Bureauarbeiten bewandert sind und Sprachkenntnisse besitzen,
Stellung als Hotelsekretäre. Ein Teil würde in die franz.
Schweiz oder nach Frankreich als Volontär gehen. Gefl. An-
fragen beantwortet gern der Direktor Dr. R. Glücksmann.

**Moderne
Kühl-Anlagen**
mit Eis- und Maschinenbetrieb
für
Hotels, Sanatorien, Restaurationen etc.
Eingie ausgeführte Anlagen:
Bahnhofrestauration
Luzern
Landquart
Chur
Luzern
Grd. Hotel St. Gotthard
Hotel Europe
Bellevue-Terminus
Suisse
Savoy
Grd. Hotel Miramare
S. Margherita
Nizza
Hotel Terminus
Bern
Neue Tonalie
St. Gallen
American Club
Herrn J. Rizzi, Comestibles, Davos.
Sehenswerteste Maschinen-Kühlanlage der Schweiz
Kühlanlagenbau
Gersbach & Cie
Zürich I, Bahnhofstr. 73
Telephon 2742 Telephon 2742. Ue 3863 p

Schnebli
und
Biscuits
Waffeln anerkannt beste Qualität.
unübertroffen.
A. Schnebli's Söhne, Baden.

Kochherde für Hotels, Restaurants
u. Private in jeder Grösse liefert
E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,
Nachfolger von H. Bürkli. Gegründet 1859.
Klarastrasse 17 BASEL Klarastrasse 17
Ue 4698 b. Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1321

EL. PAERLI & CIE.
BIEL - BIENNE
LAUSANNE: Avenue Louis Ruchonnet 5
erstellen unter Garantie für tadellosoes Funktionieren
Zentralheizungen
jeden Systems und jeder Grösse.
■ Warmwasserversorgungen - Bäder. ■
Ue 3594 n Vorzügliche Referenzen! 1363

Leistungsfähiges Metzgereigeschäft
der Ostschweiz wünscht in Verbindung zu treten mit Hotel oder
Sanatorium zur Lieferung von nur
Ia Nierstücken
Ochsen- und Rindstotzen, Kalbsstotzen und Carré etc.
Offerten erbeten unter Chiffre Ue 5944 f. an die Annoncen-
Expedition Union-Reklame, Bern. 555

Eine neue Einnahmenquelle
erschliesst Ihnen die Abgabe von **Wolo-Fichten-
nadel-Bädern** an Ihre Kundschaft, welcher
Sie damit zugleich eine grosse Annehmlichkeit
bieten. Wolo-Fichten-nadel-Bäder sind ein her-
vorragendes Stärkungs- und Erfrischungsmittel
von einfachster Anwendung. Propaganda-Unter-
stützung durch die Fabrik: **Wolo A.-G., Zürich.**
Prospekt gratis u. franko. Auskunft bereitwilligst.
Ue 54194 514

Hotel zu verkaufen
in allererstem Industrie- und Badekurorte der deutschen
Schweiz, an bester Lage 3 Minuten vom Kurhaus, mit allem
Komfort eingerichtet, 2 Restaurationssäle, Speisesaal, Ge-
sellschaftszimmer, 32 Fremdenzimmer. 5877 553
Kaufbedingungen günstig.
Offerten befördern unter Chiffre O. F. 1028 Orell-Füssli,
Annoncen, Zürich.

Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel 1062
Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: Fr. Thomi, 41 Rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. M. Cracker, 10 Bush Lane, Cannon Street E.C.
Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 29th Street.