

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 19 (1910)
Heft: 25

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: 17.05.2025

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

Siehe Warnungstafel!



Hr. Angelo Fanconi, Hotel Simpon, Pallanza 70
 Paten: HH. Tarella & Raffaelli, Hotel Bellevue, und A. Strauss, Pension Strauss, Pallanza.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée

Mitteilung

betreffend

Freilichttheater Hertenstein.

Für diejenigen Teilnehmer an der Generalversammlung, welche Sonntag den 26. Juni das Freilichttheater besuchen wollen, sind nummerierte Billette am **Samstag in Zug** erhältlich zum Preise von Fr. 6.— (anstatt Fr. 8.—) und Fr. 3.75 (anstatt Fr. 5.—). Die Vorstellung beginnt vormittags 10¹/₂ Uhr und endigt 12¹/₂ Uhr. Zur Aufführung gelangt das Lustspiel: *Woh dem, der lügt*.
 Der Vorstand.

Communiqué

concernant le

Freilichttheater Hertenstein.

(Théâtre en pleine air.)

Les participants de l'assemblée générale, désirant visiter le théâtre, pourront se procurer, le **samedi à Zug**, des billets numérotés donnant droit d'assister à la représentation du dimanche, 26 juin. Les prix ordinaires des places de fr. 8.— et fr. 5.— ont été modérés à fr. 6.— et fr. 3.75. La représentation commencera à 10¹/₂ heures du matin et finira à 12¹/₂ heures. On jouera la comédie: *Woh dem, der lügt*.
 Le Comité.

Der Genuss von Meerfischen im Hochsommer und die „Basler Nachrichten“.

Im „Briefkasten des Publikums“ bringen die „Basler Nachrichten“ in ihrer Nummer vom 9. Juni unter vorstehendem Titel folgenden Erguss: „Es sei uns ein Wort an die Wirte und Hoteliers in der Schweiz und an das eidgen. Gesundheitsamt gestattet. Nebst den tausenden Naturschönheiten unseres bevorzugten Landes, spielen als Anziehungspunkte im Fremdenverkehr die Verpflegung und Magenfrage eine ganz eminente Rolle. Es hat sich nun im Laufe der Zeit eine Art „Universal-Speisekarte“ oder „General-table d'hôte“ herausgebildet, die für die Küchenchefs wohl praktisch sein mögen, die aber zum hundertsten Male durchgekauft sehr langweilig werden. Oben an der fast überall gleich lautenden „Menukarte“ steht irgend ein hochklingender, natürlich französischer Fischname; wenn es ganz nobel sein muss, z. B. *Saumon du Rhin*! Du guter Vater Rhein, wie wenige von diesen Salmen haben dich je gesehen! Gefrorene Trescotsalme oder Büchsenware sind die da „als Konserven frisch vom Rheine“ aufgetischt werden. Meerfische werden im Sommer massenhaft bis in die hinterste Bergpensiochen geschleppt; rotgrüne Brühe läuft aus den Körben und in irgend einer gelben Tunke wird dieses Zeug dann aufgetragen. Diese Speisen sind nun geradezu gefährlich für das Leben und die Gesundheit der Menschen. Im Winter bilden die Meerfische eine vorzügliche Volksnahrung, als billiger Ersatz für das teure Fleisch. Im Sommer aber und bei grosser Hitze gehen die Unmassen Meerfische, trotz oberflächlicher Eisverpackung rasch in Faulnis über. Kein anderes Fleisch geht so schnell in Verwesung über, wie dasjenige der Fische. Es bilden sich Ptomaine (Fleischgifte), die schwere Störungen im Verdauungsapparate, wie Brechruhr, akute Magen-Darmkatarrhe, ja selbst Dysenterien veranlassen! Die oberste eidgen. Gesundheitspflege hätte da ein sehr dankbares und wirklich wichtiges Arbeitsfeld zu bebauen und sollte sowohl an der Grenze, wie im Innlande eine scharfe Kontrolle über diesen Massenartikel einsetzen. Die weite Reise erfordert für so empfindliche Essware zu lange Zeit. Hier in Basel sind wir da bedeutend im Vorteile, gegenüber den weit abgelegenen und schwer zugänglichen Berghotels. Wer täglich Gelegenheit hat, einen Einblick in diesen grossen Importartikel zu nehmen, der muss sich sagen, dass da noch eine gewaltige Lücke in der gesundheitlichen Ueberwachung besteht. — Dagegen ist das gute Stücklein Ochsen- oder Rindfleisch fast ganz in Vergessenheit geraten und von der Speisefolge in den vielen Hotels sozusagen verschwunden. Besonders nach diesem gesunden und zuträglichem Gerichte verlangen die meisten Fremden und vorzüglich die Einheimischen. Die verschiedenen, herrlichen Beilagen, die dem gesotteten Ochsenfleisch beigelegt werden können, machen es zu einem stets appetitlichen und gesunden Nahrungsmittel, das zudem einem nie verleidet.

Für unsere Hoteliers ist es eine Ehrenpflicht und gewissermassen auch eine Existenzfrage, die Fremden gesund und kräftig zu nähren. Weg mit der Universalspeisefolge, fort mit diesen Meerfischgerichten im Hochsommer! Einfach, aber gut sei die Maxime. Zieht das schmackhafte Stücklein Rindfleisch wieder mehr zu Ehren! Da kommen Hunderttausende erholungsbedürftig in unsere Berge und kehren oft mit verdorbenen Mägen wieder heim. Es liegt im Interesse unserer Fremdenwirtschaft und im Sinne der Förderung der Gesundheit, wenn wir hier einmal ganz energisch auf die Gefahren dieser hochsommerlichen Meerfischtransporte jedermann aufmerksam machen.“

Dieses Eingeständnis bildet einen interessanten Beitrag zur brennenden Küchenreformfrage. Nicht minder interessant aber dürfte den Hoteliers erscheinen, was über die Frischheit und die Zubereitung der auf dem Hotelisch erscheinenden Fische gesagt ist, als ob man in den Schweizer Berghotels im Hochsommer Gefahr laufe, vergiftet zu werden. Man darf sich füglich wundern, dass die „Basler Nachrichten“ den Hoteliers derartiges aufzuzischen wagen. Vernünftige Kritik und Verbesserungsvorschläge kann man sich allenfalls gefallen lassen, aber solche Aufschneiderien nicht.

Wenn sich die Redaktion der „Basler Nachr.“ der Mühe unterziehen wollte, die und zu den ausländischen Blätterwald nach Urteilen über die Schweiz als Fremdenland abzusuchen, so würde sie finden, dass überall im Ausland nebst anderen Vorzügen der Schweiz, Sommerfrischen ganz besonders die vorzügliche Küche der Schweizer Hotels lobend hervorgehoben wird. Es ist eine längst bekannte Tatsache, dass jährlich Hunderttausende in unseren Bergen Erholung suchen und — finden; aber als gewagte Behauptung, die jedes Beweises ermangelt, erscheint uns, dass viele dieser Erholungsuchenden mit verdorbenem Magen heimkehren sollen. Wäre dem wirklich so, so wäre es mit dem Ruf der Schweiz als Fremdenland längst vorbei, und der Einsender der „Basler Nachrichten“ wäre zweifellos nicht der erste gewesen, der Veranlassung genommen hätte, einer breiten Öffentlichkeit Kenntnis von der Sachlage zu geben, denn bekanntlich nehmen die Kurgäste keinen Anstand, wirklich vorhandene unhaltbare Zustände öffentlich zu rügen. Ein unhaltbarer Zustand aber wäre es, wenn die Schweizer Berghotels ihre Gäste im Sommer vorzugsweise mit Meerfischen, und dazu noch verdorbenen, abfüttern würden. Es heisst unsern Hoteliers einen schlechten Dienst erweisen, zu Beginn der Saison derartige unrichtige Behauptungen zu verbreiten, als welche sich das fragliche „Eingeständnis“ letzten Endes qualifiziert. Freilich, als Inserenten werden die „Basler Nachrichten“ die Hoteliers gleichwohl und stets hoch zu schätzen wissen. Wenn nur nicht von diesen wieder einmal ein Exempel statuiert wird, wie es vor Jahren einem grösseren amerikanischen Blatte gegenüber geschehen ist, das auch glaubte, die Hoteliers müssten sich alles bieten lassen.

In bezug auf die in Frage stehende Briefkastennotiz geht uns noch nachstehendes Gedicht zu:

Abrüsten.

Zur Meerfischgeschichte im Hochsommer.
 (Siehe „Basler Nachrichten“ vom 9. Juni.)

In Basel, an des Rheines Strand,
 Lässt eine Stimm' sich hören —
 Verbrauch von Fisch im Schweizerland
 Soll sehr Hygiene stören. —

Man nimm Saumon, und vom Rhein,
 Was Trescottlachs in Büchsen,
 Und leg' für „frisch“ Konserven ein,
 Bezahlt mit blanken Fischen.

Ins höchste Bergdorf ward's gebracht,
 Lässt Meerfisch man spedieren,
 Ein Heidenkraut wird dort gemacht,
 Als wär' nichts zu riskieren. —

Man liest da aus dem Publikum,
 Briefkasten muss verdauen,
 Wie man die liebe Schweiz — zu dumm —
 So recht mal möcht verhaufen.

Denn Hunderttausend nun vergift'
 Mit Fisch den guten Magen,
 Weil schlechte War' wird eingeschiff't,
 Die nimmer zu ertragen.

Nun bietet sich Gelegenheit, —
 Man lass' sie nicht entgehen, —
 Die Frage ist nun reif zur Zeit,
 Darf länger nicht bestehen.

Das Menü, längst ist es zu lang,
 Enthält zu viel des Guten;
 So rüf' man ab, ohn' Sang und Klang,
 Lauf' länger nicht Spießruten.

Streich von der List' den Meeresfisch,
 Rindfleisch an dessen Stellen,
 Damit an Berghoteltisch
 Beim Anblick Herzen schwellen.

Doch Achtung, ja man sehe zu,
 Wenn delikater Magen, —
 Das Fleisch von einer alten „Muh“,
 Er lern' auch dies vertragen. —

Jetzt bietet sich Gelegenheit, —
 Was teuer, — mög' man meiden.
 Man spart damit viel Geld und Zeit
 Dem Gast, dem Wirt, all' Beiden.

H. A. Ts.

Automobil-Verordnungen für die Zentralschweiz.

Bekanntlich steht die Schweiz, was die gesetzliche Regelung des Automobilverkehrs anbelangt, gegenüber allen ihren Nachbarstaaten sehr zurück. Der Verkehr des Automobils, dieses modernsten aller Transportmittels, ist in jedem Kanton einer Anzahl mehr oder weniger tiefgreifenden Beschränkungen unterworfen, die das Automobilfahren in unserem Lande zu einer ziemlich leidigen Sache gestalten. Ist es schon für den Automobilisten schweizer. Herkunft

ziemlich schwierig, sich in dem Wust von Verordnungen und Verboten zurecht zu finden, so trifft dies für die aus dem Auslande kommenden Automobilfahrer erst recht zu. Dass dieser Uebelstand nach Abhilfe rief, liegt auf der Hand! Von dieser Ansicht ausgehend, veröffentlicht die Sektion Luzern des Schweiz. Automobil-Club unter dem 15. dies einen Auszug aus den Verordnungen betr. den Automobilverkehr in den Kantonen ihres Sektionsgebietes. Diese Veröffentlichung dürfte namentlich von den fremden Automobilisten mit Genugthuung begrüsst werden, ist sie doch dazu angetan, denselben eine rasche Orientierung über die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen der in Frage stehenden Kantone zu ermöglichen und den Strassenverkehr jener Landesteile um ein beträchtliches zu erleichtern.

Um den Hoteliers jener Gegenden ein Hilfsmittel an die Hand zu geben, ihren Gästen mit Rat und Tat beizustehen, falls sie darum angegangen werden, publizieren wir nachstehend den uns von der Sektion Luzern des A. C. S. in zuvorkommender Weise zur Verfügung gestellten Auszug. Er hat folgenden Wortlaut:

Automobil-Vorschriften

im Sektionsgebiete:

Luzern, Uri, Schwyz, Unterwalden, Zug und Tessin.

Allgemeine Anmerkung.

Maximale Fahrgeschwindigkeit für Landstrassen 30 Km., für Bergstrassen und durch Ortschaften 10 Km. — In Anbetracht der schmalen und kurvenreichen Strassen ist vorsichtiges Fahren in der ganzen Zentralschweiz zu beobachten.

Luzern.

Vitznau-Weggis-Greppen-Küssnacht: *Offen* von nachts 12 Uhr bis mittags 12 Uhr, *gesperrt* von mittags 12 Uhr bis nachts 12 Uhr. Sonntags ganz gesperrt.

Horw-Kastanienbaum (Seeseite) ganz gesperrt. Luzern-Kastanienbaum (Seeseite) gesperrt.

Die übrigen Kantonsstrassen sind ohne besondere Vorschrift offen.

Zug.

Sämtliche Strassen sind dem Automobilverkehr offen.

Schwyz.

Bezirk Küssnacht: Sämtliche Strassen (incl. Hauptstrasse Merleschachen-Küssnacht-Hohle Gasse-Arth) *offen* von nachts 12 Uhr bis mittags 12 Uhr, *gesperrt* von mittags 12 Uhr bis nachts 12 Uhr.

Alle übrigen Kantonsstrassen sind dem Automobilverkehr ohne besondere Vorschriften offen.

Unterwalden.

Bei der Einfahrt in den Kanton Unterwalden ist sowohl für die Brünig-, wie für die Engelbergeroute die Lösung einer für die Hin- und Rückfahrt berechtigenden Kontrollkarte à Fr. 2.— in Hergiswyl resp. Brünigpasshöhe zu lösen. Der Automobilverkehr ist von morgens 8 Uhr bis abends 7 Uhr gestattet; Sonntags dagegen für die Engelberger- und Brünigroute ganz gesperrt. Die Teilstrecke: Giswyl-Brünig Passhöhe darf nur von morgens 9 Uhr bis 6 Uhr abends befahren werden.

Für folgende Teilstrecken in Ob- und Nidwalden sind 10 Km. vorgeschrieben: Hergiswyl-Acherbüche (Dampfschiffdurchlass vor Stansstad), Giswyl-Brünig, Grafenort-Engelberg, Stansstad-Bürgenstock, Beckenried-Emmetten, Buochs-Ennetbürgen.

Uri.

Axenstrasse. Die andgedrohte zeitweise Sperre der Axenstrasse unterbleibt vorläufig; dagegen sind strengere polizeiliche Massnahmen angeordnet und die zulässige Fahrgeschwindigkeit auf 12 Km. reduziert.

Flüelen-Göschenen ohne besondere Vorschriften offen.

Göschenen-Andermatt *offen* von morgens 6 bis 8 Uhr und abends 7 bis 9 Uhr; übrige Zeit *gesperrt*. Dagegen kann die Strecke *Göschenen-Andermatt*, die sog. Schöllenen, mit Pferdeverspann zu jeder Zeit befahren werden.

In Göschenen ist auf dem Polizeiposten eine Fahrbewilligung bis Andermatt zu verlangen, gleiche Vorschrift gilt für die Rückfahrt Andermatt-Göschenen. Fahrbewilligung ist in Andermatt auf dem Polizeiposten zu lösen.

Die Gotthardstrasse: Andermatt-Airolo ist tagsüber ohne besondere Beschränkungen offen. Nachts gesperrt.

Alpenpasse Furka und Oberalp sind ganz gesperrt.

Klausenstrasse auf Urnerseite bis Unterschächen *offen*.

Tessin.

Sämtliche Strassen sind ohne besondere Beschränkungen offen.

Auskunftsstelle des A. C. S.

Sektion Luzern.

Die Temperatur der Speisen und Getränke.

Mit dieser Ueberschrift bringt die Zeitschrift „Küche und Keller“ folgenden Artikel:

„Einen Hauptfaktor bei unsern Mahlzeiten, der leider oft sehr vernachlässigt wird, bilden die Kälte- und Wärmegrade der verschiedenen Speisen. Wir sind zwar gewohnt, bei der den Säuglingen gereichten Nahrung sorgfältig auf die Temperatur zu achten, da die Erfahrung

gelehrt hat, dass selbst die geringsten Abweichungen von der normalen Temperatur — der Muttermilch von 38 Grad Celsius zu Grunde liegen — ernste Gesundheitsstörungen im Gefolge haben können. Wir Erwachsenen jedoch pflegen bei der Aufnahme von Speisen und Getränken viel zu wenig Gewicht auf deren Temperatur zu legen, und schwere Magen- und Darmkrankheiten sind oft die unausbleiblichen Folgeerscheinungen. Von ärztlicher Seite sind wiederholt Regeln für die Temperatur der wichtigsten Speisen und Getränke aufgestellt worden und deren Befolgung ist, indem, der auf seine Gesundheit bedacht ist, anzumpehlen.

Für Trinkwasser ist die angemessenste Temperatur diejenige von 12.5 Grad Celsius. In dieser Temperatur genossen, löscht das Wasser den Durst vortrefflich und erzeugt keinerlei üble Nachwirkung. Es ist für den einzelnen natürlich nicht wohl möglich, stets Trinkwasser in genau dieser Temperatur zu erhalten, doch sei bemerkt, dass die Temperatur des Brunn- und Quellwassers meist zwischen 8 und 16 Grad Celsius liegt. 8 Grad können schon als sehr kühl gelten, während geringere Wärmegrade, von 7 oder 6 Grad, schon als unangenehm kalt empfunden werden. Eine höhere Temperatur als 16 Grad Celsius macht den Geschmack des Wassers fade und Wasser von 30 Grad Celsius erregt in den meisten Fällen schon Uebelkeit. Mineralwasser ist, dass kohlenstoffhaltige Mineralwasser bei gleicher Temperatur kälter als gewöhnliches Trinkwasser erscheinen. So empfindet man 8—9 Grad Celsius schon als eiskalt, und eine Temperatur von 14—16 Grad Celsius gilt als am meisten empfehlenswert. Das gleiche gilt vom Bier, das jedenfalls nicht unter 11 Grad Celsius getrunken werden sollte. Allerdings gelangt oft viel kälteres Bier zum Verschank und nicht immer in der besten Absicht, das schlechte und verdorbene Biere durch die Kälte an Geschmack momentan gewinnen. Rotwein soll, wie allgemein bekannt ist, nicht kalt getrunken werden und hat den angenehmen Geschmack bei 17—19 Grad Celsius, Weisswein bei 10 Grad und Champagner bei 8 bis 10 Grad Celsius.

Von den warmen Getränken kommen vor allem Kaffee, Tee und Kakao in Betracht, die oft bis zu einer Temperatur von 56 Grad Celsius und darüber genossen werden. Auf die Schleimhaut des Magens müssen solche übermässig heisse Getränke natürlich im höchsten Grade schädlich und geradezu ätzend wirken und wenn sich auch nicht in jedem Fall unmittelbare Folgen einstellen, so rächen sich derartige üble Angewohnheiten doch sicher im Verlauf der Jahre. Kalt, d. h. bei einer Temperatur von 10—18 Grad Celsius genossen, besitzen obige Getränke in hervorragender Masse die Eigenschaft, den Durst zu löschen, und namentlich kalter Kaffee von ca. 15 Grad Celsius wird als durstlöschendes Getränk noch viel zu wenig gewürdigt. Für Leute, die grossen Strapazen ausgesetzt sind, wie Soldaten, Touristen, Radfahrer, sowie auch für Strassen- und Feldarbeiter ist kalter Kaffee ein Durstlöschmittel von unübertroffener Wirkung.

Milch erscheint bei gleicher Temperatur kühler als Trinkwasser und berührt den Gaumen noch als kühl und erfrischend bei 16—18 Grad Celsius. „Kuhwarme Milch“ (ca. 35 Grad) ist Erwachsenen sehr zuträglich, doch wird deren Genuss von verschiedenen Seiten nicht gutgeheissen, da hierdurch angeblich eine Uebertragung der Tuberkulose von tuberkelkranken Kühen auf den Menschen erfolgen kann, eine These, die ja von anderer Seite wieder angefochten wird. Jedenfalls aber sollte Milch nicht kälter als 16 Grad Celsius getrunken werden.

Fleischbrühe schmeckt am angenehmsten bei 37—52 Grad Celsius, während sie lauwarm (etwa 30 Grad) an Schmachhaftigkeit einbüsst. Fleischbrühe in den Sommermonaten kalt zu geniessen, ist zwar in den letzten Jahren in Mode gekommen, doch schmeckt dieselbe fade und kann auch auf appetitliches Aussehen keinen Anspruch machen.

Für Gemüse und breiige Speisen gilt als empfehlenswert eine Temperatur von 37—45 Grad Celsius, ebenso für Fleischspeisen, seien dieselben nun gekocht oder gebraten. Eine Temperatur von 55 Grad verursacht schon Schmerzen in der Mundhöhle, der Bissen wird daher nicht gehörig zerkaut und gelangt noch heiss in den Magen, wo er nicht nur die Schleimhäute reizt, sondern auch, der ungenügenden Zerkleinerung halber, der Verdauung Schwierigkeiten bereitet. Kalter Braten, der ja in der heissen Jahreszeit als willkommene Abwechslung auf der Tafel figurirt, soll möglichst frei von geronnenem Fett sein und soll so fein zerkleinert wie möglich genossen werden.

Die Gewohnheit, opulente Mahlzeiten mit Gefrorenem abzuschliessen, ist, so sehr sie sich auch eingebürgert hat, vom diätetischen Standpunkt aus durchaus verwerflich. Denn der Genuss von Eis beeinträchtigt den gesunden Verdauungsprozess, indem die Temperatur des Mageninhalts herabgesetzt wird, und ein bekannter Forscher hat nachgewiesen, dass erst zwei Stunden nach dem Genuss von Eis der Magen seine gewohnte Wärme wieder erlangt. Nur bei sehr langsamem Genuss wird es ohne Nachteil vertragen, während bei hastigem Genuss und bei Personen mit empfindlichem Magen Verdauungsbeschwerden unausbleiblich sind.

Es soll natürlich nicht gesagt sein und wäre auch nicht angängig, dass wir uns stets mit dem Thermometer in der Hand zu Tische setzen, um alle Speisen und Getränke unserem Magen in einer ganz bestimmten Temperatur zuzuführen; immerhin mag das Gesagte dazu dienen, der Temperatur, in der wir unsere Nahrungsmittel geniessen bzw. geniessen sollen, eine erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden.“

Saison-Eröffnungen.
Andermatt: Grand Hotel und Pension Oberalp, 12. Juni.
Brienz: Brienz-Rothornbahn, 11. Juni.
Guarda: Hotel Meiser, 15. Juni.
Maljo: Hotel Schweizerhaus, 5. Juni; Schlosshotel Belvédère, 20. Juni.
Sils-Maria: Hotel Edelweiss, 15. Juni.

Kleine Chronik.
Flüelen. Das Hotel du Lac ist, mit Antritt auf 1. Juni, von Herrn A. F. Denner, früher Direktor des Hotel Germania in Brunn, übernommen worden.
Kairo. Die Direktion des Grand Hotel Continental übernimmt Herr Fritz Rübsamen, langjähriger Direktor des Hotel Kaiserhof in Naumheim.
Leipzig. Das Hotel Haupte ist von Herrn E. Weller, der es schon früher während 7 Jahren leitete, wieder übernommen worden.
Maljo. Das Hotel Schweizerhaus ist im Laufe dieses Frühjahrs vollständig renoviert, sowie mit einer Zentralheizungsanlage versehen worden.
Naumheim. Die Direktion des Grand Hotel Metropole und Monopole hat ab 1. Mai Herr B. Cholewa übernommen.
Chamby. La Société du Grand Hôtel des Narcisses a eu son assemblée générale le 8. Elle a approuvé les comptes de l'exercice écoulé et décidé de ne pas distribuer de dividende.
Locarno. Herr Metreuthin, die letzten 5 Jahre Subdirektor des Grand Hotel Meyers in Villars a. Olon, hat, mit Antritt auf 15. Juni, die Pension Villa Rossa übernommen.
Marienbad. Herr Heinrich Kraus, Besitzer des Parkhotel Waldmühle, hat von Herrn Kroha das Etablissement Bellevue käuflich erworben und es zu Beginn der Saison neu renoviert eröffnet.
Vevey. Die A.-G. Hotel du Pont et Terminus verwendet den Gewinnsaldo für 1909 im Betrage von 10,641 Fr. zu Amortisationen und verteilt keine Dividende, die seit einer Reihe von Jahren mit je 5 % ausgerichtet wurde.
München. Das Hotel Deutscher Kaiser am Hauptbahnhof, bisher den Eheleuten Franz und Panny Hofmann gehörig, ging durch Kauf in den Besitz des Herrn Ludwig Schild über. Als Kaufpreis werden 5,400,000 Mk. genannt bei 1,000,000 Mk. Barzahlung und sofortiger Übernahme.
Seelbühl. Der Verwaltungsrat der A.-G. Grand Hotel und Kurhaus hat beschlossen, für das Jahr 1909 eine Dividende nicht auszusetzen; er hat beschlossen, eine Abschreibung am Stammkapital vorzunehmen und den dadurch buchmässig erzielten Gewinn für Abschreibungen zu verwenden.
Konstanz. Herr Karl Nico, früher Oberkellner im Hotel Halm in Konstanz, hat das von ihm gekaufte Gebäude am Bahnhof, worin sich bis jetzt das Café-Restaurant Maximilian befand, in ein Hotel umgebaut. Das Hotel wird als Haus zweiten Ranges unter dem Namen Hotel und Restaurant Nico-Maximilian geführt.

Marienbad. Herr Zischka jun., Sohn des Besitzers des Hotel Rübenzahl, sowie Pächter des Kurparks, erbaut auf den Grundstücken des sogenannten Steinbruchs zwischen Villa Waldmühle und Villa Hubertusburg ein Hotel ersten Ranges und wird dasselbe, welches zu Beginn der Saison 1911 eröffnet wird, Hotel Esplanade genannt. Mit den Grundbesitzungen und Felsenprängen wurde bereits in diesem Frühjahr begonnen.
Bahnhof- und Hotel Dieb verhaftet. In letzter Zeit wurde wiederholt in die Gepäck- und Kassenräume des Bahnhofs Zürich-Engle einbrochen. Beim ersten Einbruch hatte der Dieb auf einem Pultdeckel schwache Abdrücke seiner Finger hinterlassen, die fotografiert wurden. In einem Gasthof in Zürich III wurde nun dieser Tage ein Ungar verhaftet, der unter falschem Namen dort logierte und keine Schriften besaß. Die Vergleichung seiner Fingerabdrücke mit den im Bahnhof Engle erhobenen Spuren ergab volle Übereinstimmung, worauf sich der Ungar zu einem Geständnis bequimte. Er gab auch eine Reihe anderer in Bern und St. Gallen verübter Gaunereien zu.
Hotel Dieb vor Gericht. Gegen eine der größten internationalen Hotelgesellschaften, die bisher bestanden haben, begann am 10. dies vor dem Schwurgericht in Bozen die Hauptverhandlung: die Bande Hornschuh und Genossen, die seit 10 Jahren bestand und über die wir wiederholt berichteten. An ihrer Spitze stand der jetzt 34 Jahre alte, aus Badstube in der Nähe von Zürich gebürtige frühere Schornsteinfeger Albert Hornschuh. Hornschuh kletterte an Blitzableitern, Regengossen und Dachrinnen auf und ab. Wertvolle Dienste leistete der Bande in den letzten Jahren eine Nicht-Hornschuh, die jetzt 17 Jahre alt, aus Wäldershausen im Herzogtum Gotha gebürtige Hedwig Hornschuh. Sie hatte die Aufgabe, als hübsche und interessante junge Dame die Hotelgäste im Speisesaal um sich zu versammeln und zu fesseln, während mitleidige Mitglieder der Bande in den Zimmern arbeiteten. Einen eigenen Sekretär hatte die Bande in Willy Starke, der in Paris wohnte und von dort aus durch einen regen Briefwechsel die Verbindung der einzelnen Teile der Diebesgesellschaft untereinander aufrecht erhielt. Die Bande, die etwa 20 Mitglieder zählte, erbeutete nachweislich 3 Millionen Mark in Geld und Juwelen. Die Aufhebung der Bande ist besonders der Berliner Kriminalpolizei zu verdanken. Einzelne Mitglieder der Bande sind bereits abgeurteilt worden. Die Hauptverhandlung in Bozen, für die vorläufig 4 Tage angesetzt sind, beschäftigt sich nur mit den Einbrüchen und Diebstählen, die in Österreich und in der Schweiz verübt worden sind. Soweit andere Länder in Betracht kommen, wird gegen die Hotel Diebe später verhandelt werden.

Schweizer. Vereinigung für Heimatschutz. (Eingegangen.) Am 11. und 12. dies fand in Freiburg die Jahresversammlung der Schweizer. Vereinigung für Heimatschutz statt. An Stelle des verdienten, wegen Krankheit verhinderten Obmanns, Herr Regierungsrat Buehler-Finsler von Basel, leitete der Statthalter Prof. Bovet aus Zürich die Verhandlungen, denen ein Vortrag des Herrn G. von Montschalgrub über die Bestrebungen und Aufgaben des Heimatschutzes vorausging. Der Geschäftsbericht für 1909 wurde genehmigt, ebenso die Jahresrechnung, die Fr. 20,958.28 an Einnahmen und Fr. 19,891.85 an Ausgaben aufwies. Die Vereinigung zählt über 5,000 Mitglieder. Als nächster Versammlungsort wurde Solothurn erkoren. Von den zahlreichen Anträgen und Anregungen seien hier folgende erwähnt: Da die der Vereinigung zur Verfügung stehenden Mittel die Schaffung der schon längst geplanten zentralen Beratungsstelle für das Bauwesen vorläufig nicht erlauben, empfiehlt Amrein-Luzern, die einzelnen Sektionen sollten ihre kantonalen oder Ge-

meindebeamten, soweit diese den Bestrebungen des Heimatschutzes Verständnis entgegenbringen, für die Erteilung von Ratschlüssen bei Neubauten zu gewinnen suchen. Ferner kamen die verschiedenen, zum Teil schon konzessionierten Berg- und Alpenbahnprojekte zur Sprache und es wurde der Vorstand beauftragt, überall rechtzeitig die nötigen Schritte einzuleiten, damit jeder neue Bahnbaustein gestaltet wird, das das Landschaftsbild nicht darunter leidet. Ein weiterer Antrag, der Vorstand solle an sämtliche Kantonsregierungen gelangen, damit eine Bestimmung betr. den Heimatschutz in die Einführungs-gesetze zum Zivilgesetzbuch aufgenommen werde, wurde einstimmig zum Beschluss erhoben. Für die nächste Generalversammlung verlangte die Sektion Bern Vorlage eines Planes für die Aufstellung eines Schweizerischen Landwirtschafshauses an der Landesausstellung in Bern, das im Erdgeschoss eine muster-gültige, echt schweizerische Wirtschaft und in den oberen Räumlichkeiten eine Ausstellung von Geschirr, Bildern, Modellen u. dgl. enthalten soll. Nach der gut besuchten Versammlung vereinigten sich die Mitglieder zu einem gemeinsamen Mittagessen in Pérolles, an dem sich die Regierung und der Gemeinderat von Freiburg durch eine Abordnung vertreten ließen. Nachher folgte ein Ausflug nach Düdingen, wo den Teilnehmern ein Stück alten Freiburger Vorkriegslebens, ein farbenprächtiges Hochzeitsfest aus Urgroßvaters Zeiten, vorgeführt wurde.

Warnungstafel.
Hochstapler. Aus Bozen wird der „Wochen-schrift“ ein Brief eines Hochstaplers an ein dortiges Hotel übersandt. Der Schreiber hat sich den Namen Graf Henkel beigelegt und sein Brief lautet:

Monseigneur,
Veuillez réserver pour son Altesse le Prince Ypsilanti des appartements (8 personnes) deux chauffeurs (garage). — Arrivée vendredi soir ou samedi matin. J'essayerai d'arriver une journée plus tôt pour arranger les détails. Séjour 2 semaines.
Alfred Comte Henkel.

Dazu macht der Adressat des Briefes folgende Mitteilungen: „Graf Henkel“ führt, vollkommen aristokratisch auftretend, folgenden Trick aus: Der Brief wurde mir von der Post am Donnerstag, den 2. Juni, überbracht und Samstag, den 4. Juni, erschien zu dieser Zeit (zwischen 10–11 Uhr vormittags), wo keinerlei Züge hier ankamen, ein sehr eleganter Mann, Grösse etwa 1,80–1,85 Meter, in bräunlichem Sackanzug, schwarzem steifem Hut, grauem klein-kariertem Überzieher, mit geschorenen Bartkoteletts, sowie rasiertem Kinn und stellte sich als Graf Henkel vor, fragte ob es möglich sei, die bestellten Zimmer zu sehen, da S. Exzellenz erst abends etwa 7 Uhr eintreffen werde und er eventuell noch Änderungen vornehmen würde. Er sprach perfekt deutsch und dürfte der Aussprache nach Oesterreicher sein. Die Zimmer gelaufen und er bestellte beim Zimmerkellner ein sehr opulentes Diner für 8 Personen auf 7½ Uhr abends. Hierauf liess er sich den Oberkellner rufen, um mit ihm wegen Tafeldekoration, Weinbestellung usw. zu sprechen und liess sich bei dieser Gelegenheit von ihm 100 Kr., sagte gleichzeitig aber, dass er noch französisches Gold besitze und fragte nach der nächsten Bank, um zu wechseln. Nachdem er gegangen, erzählte mir der Oberkellner, dass der Graf ihm ein paar hundert Kronen ersucht habe, er ihm aber nicht 100 gegeben habe. Ich er-innetzte mich in den „Münchener Neuesten Nachrichten“ einen derartigen Fall vor etwa 14 Tagen gelesen zu haben und verständigte sofort die Geheimpolizei. Der Herr Graf hatte sich auf 1 Uhr

zum Lunch angesagt, erschien aber nicht. Nachmittags zwischen 5–6 Uhr erschien eine schwarz-gekleidete Dame, liess sich mehrere Prospekte des Hotels geben und ebenso 12 Koffertiketten. Dem Portier fiel ihr scheues Wesen auf und er verfolgte sie mit Blicken durch die ganze Strasse, wobei sie sich 6-mal umdrehte. Es ist nicht unmöglich, dass der Gauner auch unter dem Namen Baron König reist und eine Dame mit sich führt.“ — Zu Beginn der Saison macht das Geleicher der Hotel Diebe wiederum überall von sich reden. Aus Zürich wird unter dem 13. Juni berichtet, dass es der Polizei gelang, in einem dortigen Hotel einen internationalen Hochstapler fest-zunehmen. Derselbe gab sich als Reisekurer eines hohen Aristokraten aus und es gelang ihm, in den letzten Tagen mehrere Hotels des In- und Aus-landes auf folgende Weise zu schädigen: Einige Tage vor seiner Ankunft erhielten die betreffenden Hotels Mitteilung, Gemächer für irgend eine Fürstlichkeit bereit zu stellen. Gleichzeitig wurde die bevorstehende Ankunft des Sohnes des Bestellers oder eines Kuriere angekündigt, der die Einrich-tungen im Sinne seiner Herrschaft besorgen sollte. Dieser Kurier stellte sich dann auch prompt ein, machte den Eindruck eines vollendeten Gentleman, mietete ganze Appartements, bestellte fürstliche Diners für seine ihm auf dem Fusse folgende hohe Herrschaft. Gleichzeitig liess er sich unter einem falschen Vorwand Geld vortrocknen und verschwand damit. Wir glauben nicht fehlzugehen, wenn wir annehmen, der in Zürich Verhaftete sei mit dem von Bozen aus Gesuchten ein und dieselbe Persönlichkeit. Der Herr Graf dürfte also für einst- weilen seine Rolle ausgespielt haben.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 5. Juni: 5,758. Zunahme während der Woche 346. Gesamtzahl am 12. Juni 1910: 6,104.
Basel. Laut Zusammenstellungen des Offentl. Verkehrsbureaus sind während des verfloßenen Monats Mai 25,704 (1909: 26,404) Fremde in den Gast-höfen Basels abgestiegen.
Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Chaux du 14 avril au 20 avril: France 2,198, Angleterre 1,575, Suisse 1,034, Amérique 1,343, Russie 843, Allemagne 849, Italie 160. Divers 768. — Total 7,893.
Arosa. In der Woche vom 1. Juni bis 7. Juni 1910 waren in Arosa total 400 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilte die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 256, England 33, Schweiz 66, Russland 19, Holland 16, Italien 2, Frankreich 4, Oesterreich 9, Belgien —, Dänemark, Schweden, Norwegen —, Amerika 2, andere Staaten 8. Total 400.

Verdienstmedaillen für Angestellte

können von jetzt an zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.
Für 5–10 Jahre bronzene Medaille oder Broche
10–15 „ silberne „ „ „
15–20 „ goldene „ „ „
20 und mehr Jahre goldene Uhr. „ „
Gef. Bestellschein verlangen vom
Zentralbureau.

Hochzeits- u. Braut-Seide **Damast- u. Duchesse-Seide** **Liberty- u. Moire-Seide** **Crêpe de Chine- u. Eolienne-Seide**
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Waschmaschinen-Seife
von unübertroffener Güte sind unsere
la. grünen Olivenöl-Seifenpähne, garantiert rein
Zum Reinigen von Tellern, Bestecken etc. wird unsere **la. weisse Silberseife** am besten, für das Jahr 1909 eine Dividende nicht auszusetzen; er hat beschlossen, eine Abschreibung am Stammkapital vorzunehmen und den dadurch buchmässig erzielten Gewinn für Abschreibungen zu verwenden.
Konstanz. Herr Karl Nico, früher Oberkellner im Hotel Halm in Konstanz, hat das von ihm gekaufte Gebäude am Bahnhof, worin sich bis jetzt das Café-Restaurant Maximilian befand, in ein Hotel umgebaut. Das Hotel wird als Haus zweiten Ranges unter dem Namen Hotel und Restaurant Nico-Maximilian geführt.
Seifenpulver in allen Qualitäten u. Preislagen
Silberglanzstärke „Matrose“, Waschblau, Crèmefarben, Soda, Borax, Chloralkali, Boden-wische, Bodenöl, Schuhcreme, Lederfett, Huflutt etc.
Mit Mustern und Offerten stehen gerne zu Diensten.
Chemische Industrie A.-G., Luzern
Spezialfabrik für Wasch-, Glätt- und Reinigungsartikel.
Beurre frais naturel de table et de cuisine
Fromage Sbrinz gras vieux à râper
(équivalent au Parmesan et beaucoup moins cher) fournit
Otto Amstad & Beckenkinder (Unterwald).
«Otto» est nécessaire pour l'adresse. U 5801 a 1370
Grand Prix Exposition internationale Milan 1906.

VERLANGEN SIE RORSCHACHER
GEMÜSE- & FRÜCHTE-CONSERVEN
ANERKANNT FEINSTE MARKE
Waschmaschinen
Centrifugen
Plätt-maschinen
Muldenmangel
mit Absaugevorrichtung
für Dampf- und Gas-Heizung
sowie einzelne Maschinen
für Dampftrieb
direkter Feuerung
liefern als Spezialität in unübel-offener Ausführung:
A. Liebmann & Co., Zürich I.
Kataloge und Kostenanschläge gratis.

MONTREUX
alkalisches
MINERALWASSER
gegen
MAGEN, NIEREN und
BLASEN LEIDEN
TAFELWASSER
1^{er} Rang
HOTELS & RESTAURANTS
Ue 5687 a 1367
Aroma-Kaffee
der wohlgeschmeckteste, kräftigste
Kaffee
Ménage per kg. 1.80 Mokka mé. per kg. 2.40
Wiener mé. 2.10 Porto Rico mé. 2.60
(100 Gramm) „Der beste Zusatz“ 1.11
Aroma-Kaffee-Essenz kg. Fr. 2.—
Karl Bühler & Cie., Luzern
Kaffee-Großhändler, Kaffee en gros.
Hotel-Pension-Verkauf-Tausch.
Im badischen Schwarzwald ist wegen Zurrücksetzung ein gutes Hotel im Preise von Mk. 135,000 zu verkaufen oder gegen ein anderes Objekt zu vertauschen. 698
Selbstinteressenten belibien Offerten zu richten unter Chiffre Ue 6340 g an die Annoncen-Ex-pedition Union-Reklame, Bern.

Neuhausen a. Rheinflall
An günstiger Lage mit Ausblick auf den Fall ist ein kleines, renoviertes
Hotel II. Ranges
mit grossen Gartenanlagen per sofort zu verpachten. Eventuell wird ein tüchtiger
Gerant gesucht.
Jahresgeschäft. Gut gehendes Restaurant.
Auskunft erteilt: U 6324 g
E. Kummer-Ott, Neuhausen.

Als Direktor, Chef de Réception oder Sekretär-Kassier
sucht erfahrener Fachmann, vier Sprachen in Wort und Schrift beherrschend, mit guten Beziehungen, baldmöglichst Stellung. Beste Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre Ue 6342 g an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern. 597
Sekretär-Kassier
tüchtige Kraft, als Vertrauensmann des Prinzipals ge-sucht für grösseres Sommer-Hotel ersten Ranges. Kenntnis des Kolonien-systems und der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift erforderlich (Saison Mai–Oktober). Hohes Salär, Eintritt spätestens Anfangs Juli.
Offerten unter Chiffre H 134 R an die Exp. d. Bl.

Papierferpöietten
Glätte, Fantafle- und
Leinwandfärbung - Billige
Preise - Musterkollektion
steht zu Diensten.
Schweizerische
Verlagsdruckerei
6. Böhm, Bafel
Frische
Tafel-u. Einmach-Kirschen
liefert zu Tagespreisen (136)
Peter Schillig, Oberfrick
(Aargau).

Directeur - Chef de Réception
Tüchtiger, umsichtiger Fachmann, selbständige ener-gische Kraft, präsentable Erscheinung, 4 Sprachen per-fekt, 29 Jahre alt, schon Sommer-Etablissement mit Erfolg geleitet, sucht für kommenden Herbst evtl. Winter passendes Engagement nach der französischen, italienischen oder österreichischen Riviera. Suchender reflektiert auf Posten für längere Reihe von Jahren, und wäre eine spätere Beteiligung bei Konvenienz nicht ausgeschlossen.
Offerten unter Chiffre H 132 R befordert die Exp. d. Bl.

Passugger

Uricus- Wasser ist das beste Mittel gegen **Katarrhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Zuckerharnruhr, Gicht, Leberleiden und Gallensteine.**
Helene (ähnlich Wildungen) bei **Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.**
Fortunatus (stark alkal. Jodwasser) bei **Skrofulose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.**
Belvedra (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei **Bleichsucht, Blutarmut und Rekonvaleszenz.**
Theophil bestes schweiz. Tafelwasser, **säuretilgend und Verdauung befördernd.**

— Sollte auf keiner Weinkarte in den schweizerischen Hotels fehlen. —
 Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.
 In Kisten à 30/1 und 50/2 Flaschen auch direkt von der Direktion in Passugg bei Chur.



TERMINUS HOTEL NICE

NICE. Terminus-Hotel.

Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhof.

150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.

Heisswasserheizung.
Vacuum-Cleaner.
Kein Omnibus nötig.

1066
Öffentliches Restaurant für Passanten.
Besitzer: **Henri Morlock.**

Zweiggeschäfte in Nizza: Hôtel de Berne und Hôtel de Suède.



Massenzucht von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeetzpflanzen

Vorrat ca. 500,000 Stück.

Fortwährend grösster Import von Tischdekörationspflanzen. Massenvorräte von Kübel-Dekörationspflanzen. □ □ □ □

Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig! □ □ □ □

Ein Versuch wird Sie von der Leistungsfähigkeit des Geschäftes überzeugen. Ausführlicher illustr. Katalog franko zu Diensten.

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.
Telephon 2516. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.





CONTRE LES CAFARDS

JA LES TUE TOUS A MON SEUL COUP

SI L'ON M'EMPLOIE LA RACE DISPARAITRA

DEPOT GENERAL **J. SIAUVE** PLACE BOVIN S. ETIENNE (LOIRE)
POUDRE J. SIAUVE

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

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

Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genf-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten

In Genf, 8 Rue de Berne 8 in Zürich, 64 Löwenstrasse 64
Telephon 4603. Telephon 4101.

Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“

Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempholhenes männliches und weibliches

Hotel-Personal

jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

St. Moritz-Bad

Hochalpiner Bade- und Luftkurort.

Saison Juni bis Ende September.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtstafeln, Runderte von Anmerkungen, Garantieren für den Erfolg. Verlassen Sie das Grundschrift. Prima Referenzen. Nichts auch selbst in Hotel- und Restaurant-Buchführung ein. Ordre verschickte Buchführung. Gehen nach auswärts. 1065 am Buchhalter Dr. Seid auf Lager.

H. Frisch, Buchverleger, Zürich I.



Schüler's modernstes Waschmittel!

PERPLEX
wäscht, reinigt und desinfiziert von selbst.

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE



EXPOSITION NATIONALE
GENÈVE 1896
MÉDAILLE D'OR

MAULER & CIE
MOTIERS-TRAVERS (Suisse) 1077

Zürcher & Zollikofer
toile étamine



tuile guipure

ST. GALL.

LA RENOVINE

enlève rapidement et radicalement les taches de graisse de boue, de couleur, etc. sur les tapis, rideaux, etc. B 202 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. (1845)

Laboratoire Dersiph, Vevey.



Kupferberg Gold

Feinste deutsche Champagnermarke

General-Vertreter für die Schweiz:
Otto Smelin, Zürich
Rötelstraße 28.
(L. 374 Z) 1270

Weinhandlung Albert Bächler & Cie Kreuzlingen

GEGRÜNDET 1843

Spezialität: **FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE**

GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON **J. CALVET & CIE, BORDEAUX**
FÜR BORDEAUXWEINE
BEAUNE - CÔTE D'OR
FÜR BURGUNDERWEINE
COGNAC
FÜR COGNAC

HERM. TRAPET, BONN/RHEIN
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

ETAT BELGE



EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1910

Pour renseignements guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albansgraben No. 1, à BALE.

F. Schottke, Geestemünde-Fischereihafen

Hochseefischerei und Seefischgrosshandlung Ue 5849 f.



Altes und leistungsfähigstes Haus in der Branche. Lieferung feinsten Waren. Steinbutt, Seezungen, Cabliau, etc. Offerten gratis und franko.

Pêche en haute-mer et Commerce de poissons de mer en gros La maison la plus ancienne et la mieux assortie de la branche. Livraison de produits superflns, Turbots, Soles, Cabillauds, etc. Offres gratis et franco.

Association Amicale des Employés de Bureaux d'Hôtels

Siège: 6 Place de Valois, Paris. Téléphone 200-73.

Bureau Général d'Informations.

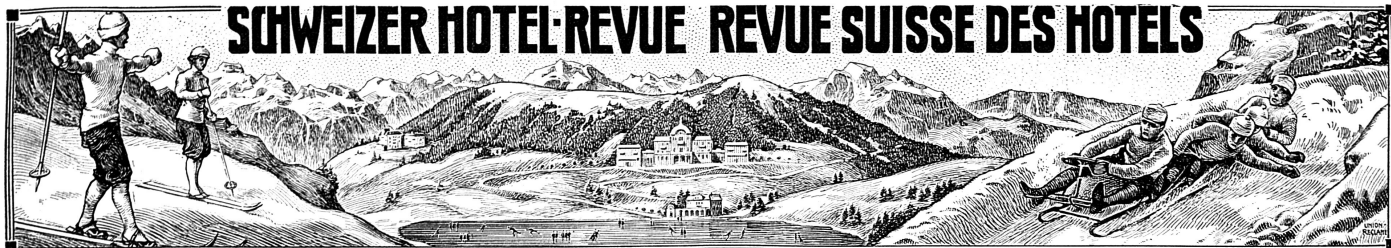
S'occupant du placement gratuit des membres de la Société. Envoi de statuts sur toute demande.

Engadin, 1800 m. ü. Meer.

HOTEL DU LAC

Haus I. Ranges. — 400 Betten. — Privatappartements. — Beste Lage. Grosse Parkanlagen. — Lawn-Tennis.

Es empfiehlt sich angelegentlichst die Direktion: **B. B. Diethelm,** vormals Thunerhof, Bellevue und du Parc, Thun.



La tendance actuelle dans l'aménagement de nouveaux hôtels.

Notre journal a bien souvent déjà mis en garde ses lecteurs contre la fureur de spéculation par trop exagérée qui se manifeste aujourd'hui dans le domaine de la construction de nouveaux hôtels en général, d'hôtels de luxe ou d'hôtels géants en particulier. Nous faisons remarquer que l'augmentation constante de ces établissements influençant fortement la rentabilité de ceux qui existent déjà. Ainsi que nous le démontre un bref coup d'œil jeté sur les feuilles professionnelles étrangères, nous sommes loin d'être seuls de cet avis. Avec une régularité dictée par le besoin de s'expliquer à fond sur ce sujet, les journaux professionnels étrangers font paraître des articles de spécialistes connus qui se prononcent très nettement contre la construction de nouveaux hôtels-palaces colossaux et contre leur aménagement d'un luxe exagéré. Dans le dernier numéro de l'*Industria Hoteler Espanola* nous trouvons sous le titre ci-dessus un article dont le contenu peut certes être considéré comme ayant un intérêt général. En voici la traduction française :

« Ces dernières années, nous avons eu l'occasion d'observer qu'en Amérique comme en Europe sévit une véritable maladie en ce qui concerne l'installation et l'exploitation d'hôtels et de restaurants gigantesques. On peut prétendre, sans exagération, qu'il s'agit, dans la construction de ces établissements qui sont pourvus de toutes les commodités possibles et impossibles de la technique moderne, d'une lutte perpétuelle dont l'enjeu est l'ambition de ne se laisser surpasser par personne. La construction d'hôtels est devenue une sorte de sport ! Si au moins l'on s'était contenté, dans ce jeu exténuant, de chercher à offrir aux hôtes tout ce qui peut leur être utile ou avantageux, on aurait plus de chances que ces entreprises donnent des résultats satisfaisants, et la chose aurait du moins un bon côté ! Mais les choses prennent une toute autre tournure. On ne s'est pas seulement appliqué d'agencer les hôtels d'une façon hypermoderne, mais on a pris un soin aussi scrupuleux que ridicule à l'apparence extérieure et à l'ornementation du bâtiment. Le fait que l'on risque dans ce but des sommes tout à fait fabuleuses nous amène tout naturellement à nous demander comment des financiers d'ordinaire sages et prévoyants peuvent se tromper si complètement dans leurs calculs qu'ils en viennent à s'imaginer vouloir retirer un jour ne fût-ce qu'un revenu en quelque sorte modéré d'un établissement dont la construction a englouti des capitaux si considérables. Déjà les journaux professionnels et la presse quotidienne font de l'opposition contre cette tendance si dangereuse ; cela est vrai non seulement des journaux anglais ou américains, mais encore des journaux des pays qui ont un mouvement d'étrangers très considérable et dont la population vit en partie de la rente des capitaux engagés dans des immeubles ou des entreprises industrielles. Cette nouvelle tendance qui n'est pas sans danger est une conséquence de l'amour exagéré du luxe et du faste qui se manifeste aujourd'hui dans les grandes villes et dans les rend-ous de plaisir de la haute-volée. »

Pour montrer à nos lecteurs de quelle façon on parle de ce luxe effréné dans les classes élevées de la société, nous reproduisons ci-dessous, d'après le *Daily Mail*, quelques réflexions d'un diplomate anglais connu, sur l'amour du faste et de l'apparat en Angleterre. Ces réflexions terminent un article publié dans le même journal sur la soif de prodigalité qui grandit de plus en plus en Allemagne.

« En Allemagne », dit le diplomate en question, « cette tendance n'en est qu'à la période de début. On en est seulement au point où se trouvait l'Angleterre, il y a trois décades. Jusqu'à cette époque, les mœurs et le genre de vie étaient aussi extrêmement simples en Angleterre. J'eus l'occasion, en 1870 et en 1880, de descendre dans un grand hôtel de province, où l'on menait une vie modérée et sans faste. Il en est bien autrement aujourd'hui ! Quel hôtelier moderne aurait encore le courage d'offrir à ses hôtes comme *déjeuner*, « des œufs à la coque et du jambon froid », comme *lunch*, « un plat chaud, de la viande froide et du fromage » et comme *dîner*, 4 à 5 plats seulement ? Quelle dame de haute condition voudrait se contenter aujourd'hui de 3600 francs pour ses frais de toilette, comme c'était le cas par exemple des dames de la haute aristocratie anglaise et des dames de la cour de la vieille reine Victoria ?

Cette transformation des idées et des besoins des classes dirigeantes a commencé à se manifester lorsque la deuxième et la troisième génération des fabricants et des marchands de gros se mirent à jeter l'argent à pleines mains. Jusque-là, les représentants de cette classe avaient engagé la plus grande partie de leurs capitaux dans leurs entreprises ou leurs commerces, habitués qu'ils étaient par leurs parents

à la plus grande économie. Mais leurs fils et héritiers avaient une toute autre mentalité. Ils avaient de l'ambition, ils déployèrent du luxe et de la magnificence afin que leur personne rayonne dans une lumière plus éclatante ! Leurs goûts, grossiers de nature, cherchèrent à se satisfaire sans tenir compte de la valeur de l'argent. Quiconque voulait faire valoir sa personne était obligé de prodiguer plus d'argent que son prédécesseur ne l'avait fait. Tout d'abord, l'aristocratie s'éleva contre cette tendance, mais la noblesse d'argent eut bien vite la haute main. L'amour du faste et du luxe se répandit avec une rapidité inquiétante et l'esprit de dissipation gagna tous les pays. Par bonheur, le mouvement semble avoir déjà dépassé son point culminant, de sorte que l'on ose prévoir une réaction dans un temps plus ou moins rapproché. Le désir de simplifier les conditions d'existence, qui se manifeste dans les classes les plus élevées, peut servir de preuve que la soif moderne de dissipation et la recherche maladroite de plaisirs de plus en plus raffinés va faire place peu à peu à des conditions de vie plus simples en même temps que plus régulières. On est plus ou moins rassasié d'un genre de vie démesurément boursoufflé. Nous courrons moins fort qu'autrefois à la recherche de plaisirs et de jouissances qui peuvent offrir un tel danger à nos sens et à nos facultés intellectuelles, car nous avons pu observer qu'elles nous coûtent plus qu'elles ne valent, et que la majorité sont indignes de nous.

En Allemagne, où l'esprit de dissipation est loin d'être aussi répandu qu'ailleurs, on arrivera beaucoup plus rapidement à tirer les conséquences ci-dessus, et il est même douteux que la classe moyenne allemande arrive jamais à un tel degré de luxe, car la ligne de démarcation entre les classes sociales de la population est plus nette dans ce pays que dans les autres. Pour ces seuls motifs déjà, le peuple allemand n'adoptera pas avec autant de crédulité les mœurs et coutumes des grands et des riches qu'on ne l'a fait en Angleterre où il est de bon ton d'imiter en tout l'aristocratie. Dans aucun pays du monde, le désir de copier l'aristocratie n'est aussi développé que dans le Royaume-Uni. Il est vrai qu'à St-Petersbourg la soif de dissipation s'est accrue d'une façon effrayante dans la haute-volée ; qu'à New-York l'argent brûle dans les mains des millionnaires ; qu'à Vienne on joue beaucoup, et gros jeu, et qu'on y mène une vie déréglée ; mais cela ne se pratique que dans les hautes classes de la population. A Paris aussi, les occasions d'amusement de tout genre sont nombreuses, mais les classes bourgeoises ne prennent pas part à la danse.

L'Angleterre et l'Allemagne pourraient prendre exemple sur la France. Ce pays est celui où l'on épargne le plus. Règle générale, on n'y dépense jamais plus que la moitié de son gain pour les besoins de la vie journalière et pour ses plaisirs, alors que cette prévoyance est l'exception en Angleterre et en Allemagne où l'on n'est plus habitué à épargner de l'argent comme le faisaient les arrière-grands-pères. Cependant les Anglais deviennent de plus en plus sages sous ce rapport, et les classes moyennes allemandes qui visitent les centres de plaisir de l'Europe centrale sont devenus plus prévoyants ; elles ne payent plus que le prix que vaut réellement une chose.

Le propriétaire d'un grand hôtel de Nice me disait une fois que l'Anglais n'est pas content si on ne lui présente pas une note trop élevée ! L'Allemand ne possède point cette vaine fierté !

Aussitôt que nous pourrions nous affranchir de cette conception ridicule qu'il est humiliant de devoir se préoccuper des questions de nourriture, dit en outre le diplomate, nous ne tarderions pas à voir qu'il est possible de se procurer avec moins d'argent des jouissances et des plaisirs plus relevés. Il est clair que celui qui a prononcé ces paroles ne voulait pas dire que l'on peut, si l'on est favorisé par le sort, se créer, le cas échéant, les mêmes joies avec des moyens moins étendus. Non, il a simplement voulu dire : Cherchez moins de plaisirs et vous en aurez d'autant plus !

Après cette digression, revenons à notre sujet : la construction exagérée d'hôtels.

Le numéro de janvier de la revue « *Kochkunst und Tafelwesen* » contient une longue description de l'hôtel de l'Esplanade à Berlin. On y lit que Berlin s'est de nouveau enrichi d'un hôtel-palace, construit dans le style de la renaissance italienne, lequel hôtel a été inauguré à Berlin W, dans le quartier de l'aristocratie, en présence d'un grand nombre d'hôtes riches et distingués. L'auteur de l'article donne ensuite une description détaillée des dimensions puissantes du bâtiment, de l'ornementation splendide du vestibule, de la galerie décorée d'or, des sculptures, des précieuses statues en bronze sur l'escalier monumental, du jardin de palmiers, de la salle à manger toute blanche et or, dont le plafond est supporté par des colonnes

d'albâtre, etc. etc. Nous trouvons dans cet hôtel tout ce que l'on peut rêver en fait de nouveautés techniques. On y étale un luxe et un confort qu'on ne trouve vraisemblablement dans aucun autre hôtel. On a pu lire ces derniers temps des comptes-rendus analogues sur de nouveaux hôtels de Hambourg, Francfort s. M. et autres grandes villes, où le luxe a atteint également son apogée.

Qu'en est-il sous ce rapport dans l'industrie hôtelière américaine ? Un regard jeté dans un de ces colosses à dix ou quinze étages suffit à faire constater que si ailleurs la somptuosité est remarquable, le luxe atteint ici le maximum de tout ce qui a été fait jusqu'à présent. La presse quotidienne a publié récemment la description d'un certain nombre de nouveaux hôtels américains dont l'un est toujours plus grand que l'autre. L'hôtel Plaza, à New-York, est une véritable merveille en ce qui concerne l'aménagement et la perfection technique. A peine construit, le voilà surpassé par un établissement gigantesque de Chicago, qui est si luxueux, si cher, qu'aucun palais princier ne peut lui être comparé. Des prix inouïs ont été payés pour ses tableaux, ses meubles, ses services de cristal, etc. Un hôtel de New-York a même été jusqu'à se procurer des couverts d'or pour les grands dîners de gala. « A New-York, l'argent brûle les mains des millionnaires ! » Grâce à cette façon d'agir des hôteliers vis-à-vis des prétentions toujours grandissantes du public, le *highlife* d'aujourd'hui est si biaisé que les hôteliers ne réussissent plus à découvrir un moyen d'attirer à eux et de retenir les hôtes. Ils n'y arrivent qu'en faisant l'acquisition des objets les plus coûteux et en appliquant les plus récentes découvertes dont très peu cependant ont quelque utilité, surtout pour l'hôtelier.

Chacun voit à quoi nous en voulons venir. Toute cette fauleuse magnificence, cette exagération dans la construction incessante de nouveaux et pompeux hôtels doit conduire à la ruine même les hôtels dirigés selon une saine méthode, et qui, fort heureusement, constituent encore la base de la véritable industrie hôtelière. Personne ne songe à blâmer le vrai confort, mais bien la prodigalité qui dépasse toutes les limites naturelles. Cette dernière est d'autant plus immorale, et d'autant moins à sa place, que ces palais sont construits avec l'argent de tiers, et que l'on doit admettre d'avance qu'ils ne rapporteront jamais suffisamment. On peut prétendre à bon droit qu'il n'existe aujourd'hui aucune entreprise qui, plus qu'un hôtel, exige un capital d'exploitation aussi élevé pour un bénéfice éventuel.

S'il veut prospérer, un hôtel moderne doit être situé au centre de la ville et sa construction exige, dans la règle, un terrain d'une vaste étendue ; tels sont les deux facteurs qui font monter puissamment le prix du terrain nécessaire à l'édification du bâtiment. Dans des villes comme Londres, Berlin, Paris, New-York, Chicago et Hambourg, le prix d'un terrain de superficie moyenne atteint déjà 4 à 5 millions de francs, et ce n'est que le commencement ; ce qui coûtera la construction elle-même ressort certes assez clairement de ces chiffres. Le bâtiment doit être pourvu d'ornements architecturaux et d'une installation intérieure coûteuse sous peine de passer pour un établissement de second rang. Si le capital de construction et d'exploitation ne chiffre pas par millions, on peut être certain qu'a priori le public portera un jugement défavorable sur l'établissement.

Quels sont donc les frais d'exploitation d'un hôtel moderne ? Tout homme du métier les connaît, sans qu'il soit besoin de citer des chiffres. En premier lieu, il y a les gages du nombreux personnel, son entretien et son logement, puis il y a la coûteuse exploitation de la cuisine, rendue plus onéreuse encore par le renchérissement constant des denrées, en outre, les frais généraux tels que combustible, éclairage, blanchissage, réparations, remplacement d'objets gâtés ou perdus, les impôts élevés, etc. A-t-on besoin de plus de preuves pour persuader même le plus incrédule que l'exploitation d'un hôtel ou d'un restaurant est véritablement une entreprise coûteuse ?

Considérons maintenant les revenus ! Le prix d'une chambre à coucher, avec chambre de bain, telles qu'on en trouve aujourd'hui dans tout hôtel de première classe est élevé, parfois même très élevé, car il représente les services de premier ordre d'un personnel trié sur le volet. Mais qu'en est-il des recettes pendant les saisons qui ont à souffrir d'un manque de voyageurs par suite de conditions climatiques défavorables ? Et à côté des véritables recettes, il y a les faux-frais des branches de l'exploitation qui ne rapportent rien ou presque rien. En outre, les prétentions du public, en ce qui concerne la table, sont si exorbitantes que, dans la plupart des hôtels il n'y a, franchement parlant, que très peu à gagner sur la cuisine, si même, ce qui arrive quelquefois, cette dernière ne travaille pas à perte. Chacun com-

prend donc, d'après ce qui a été dit que, dans un hôtel, les recettes suffisent souvent à peine à couvrir les frais d'exploitation et que, dans beaucoup de cas, le déficit est même inévitable.

L'Union suisse des Sociétés de développement.

Le 3 juin, environ 80 délégués de cette Union se sont réunis sous la présidence de M. H. Neithardt, de Zürich. Le rapport de gestion, le bilan et le budget ont été adoptés. Le compte de profits et pertes boucle par fr. 28,921.96 aux recettes contre fr. 17,430.35 aux dépenses, accusant ainsi un excédent de recettes de fr. 11,491.61. Le budget pour 1910 prévoit aux recettes fr. 31,291.61 et une somme égale aux dépenses. Ont été reçues comme nouvelles sections : Zürichsee et environs, Vitznau, Claren, Yverdon et Constance. Zurich a été désignée comme Vorort pour une nouvelle période de deux ans, avec remerciements pour l'activité déployée jusqu'ici : La section de Soleure a été chargée de la révision des comptes et Fribourg a été désignée comme lieu de l'assemblée d'automne.

Une longue discussion a eu lieu au sujet du transfert à un éditeur privé de l'organe social, le « *Verkehr* », crée il y a une année, et qui était déjà jusqu'ici par l'Union elle-même. Ce journal, qui paraît une fois par mois et qui doit servir de trait-d'union entre le Vorort et les différentes sections n'a pas répondu aux espérances fondées sur lui. Les correspondants sont rares, et les frais du journal, qui se montent à fr. 3000 par année, sont trop élevés pour ce qu'il vaut. C'est pourquoi le Vorort est entré en pourparlers avec diverses imprimeries, afin d'une part, de transformer le format du journal, mais d'autre part aussi de réduire les frais d'édition. La question de savoir s'il convient d'en faire un simple journal de correspondances ou un organe illustré a donné lieu à de longs débats qui ont finalement abouti au renvoi de la question au Vorort pour examen et rapport, ce dernier devant être présenté à l'assemblée des délégués de cet automne. Le Vorort devra préviser sur le maintien ou la suppression de l'organe.

Sur une proposition de la section de Bâle, le Vorort a été invité à prendre position en temps voulu contre l'élévation projetée du tarif des billets de retour ; éventuellement de proposer la suppression complète de cette catégorie de billets, comme cela a été fait en Allemagne, et d'obtenir en échange une diminution sensible du prix des billets simple course. L'Union doit aussi s'élever contre toute augmentation des taxes téléphoniques et ce, dans le sens des pétitions qui ont déjà été lancées par la Société suisses des hôteliers et d'autres corporations.

La section de Glaris a fait développer par son représentant, M. Zwicky, une motion tendant à ce que le Vorort soit chargé, lors des travaux préparatoires en vue de la révision de la loi sur les épizooties, de se joindre à la Société suisse des hôteliers et à l'Administration des C. F. F. pour adresser des requêtes écrites au Conseil fédéral et aux membres des commissions de l'Assemblée fédérale et pour solliciter des audiences auprès des autorités afin d'obtenir que les intérêts du mouvement des étrangers soient garantis le plus possible. A ce propos un certain nombre de principes et de postulats ont été émis, par exemple, que la nouvelle loi exclue totalement la possibilité de la fermeture des régions indennes, mais que, par contre, l'on édicte des prescriptions tendant à la fermeture absolue des foyers de maladie, à l'isolement des personnes ayant affaire au bétail contaminé, à une désinfection plus efficace des écuries et des vêtements du personnel, à la destruction du fourrage contaminé et à l'interdiction de tout commerce quelconque de bétail dans les régions infectées.

L'assemblée a constaté avec regret la publication par Dove et Frankenbäuser d'un livre, « *Deutsche Klimatik* », qui a été édité par la maison berlinoise Reimer. Cet ouvrage contient une série de stupides inexactitudes au sujet de la Suisse.

Une proposition de la section de Berne, tendant à ce qu'un crédit soit porté au budget pour voyages d'études, a été repoussée ; on a décidé la création d'un insigne de la Société et autorisé le Comité à élaborer sur des bases équitables, d'ici à l'assemblée générale d'automne, un barème des cotisations des membres.

Après la séance, un banquet animé a réuni au Grand Hôtel les nombreux délégués. L'ancien conseiller aux Etats, Dr Reali, a prononcé un discours de bienvenue au nom de la Société de développement et de la Société des hôteliers de Lugano. Le président, M. Neithardt, a remercié de la chaleureuse réception et a parlé en faveur de la création d'un département fédéral des communications. M. Rossi, avocat, a apporté le salut des autorités communales de Lugano.

Le samedi, les délégués se sont rendus au Generoso, où la Société du Generoso les a aimablement accueillis, comme du reste la Société de Lugano et environs, chargée de l'organisation de la fête. Une superbe fête de nuit a clos ces deux journées fécondes en plaisirs de toutes sortes.

Wie hoch kommt der Gast im Küchenkonto zu stehen?

Zum Zwecke, unserer Fachschule in Lausanne ein an Hand praktischer Feststellungen gesammeltes und zweckmässig zusammengestelltes Lehrmaterial zu verschaffen, fasste der Vorstand im Juli 1909 den Beschluss, Erhebungen zu machen über die Frage, wie hoch sich die Küchenauslagen der verschiedenen Kategorien von Hotels pro Gast belaufen. Zufolge dieses Beschlusses wurde für jeden Kreis ein Vertrauensmann zur Leitung und Vornahme der Erhebungen bezeichnet, sowie Herr R. Haefeli in Luzern beauftragt, ein zweckdienliches Fragenschema auszuarbeiten. Diese Enquête hätte für die Fachschule, und den Verein überhaupt, grossen theoretischen Wert erbringen können, wenn die Vereinsmitglieder der Angelegenheit mit demjenigen Verständnis begegnet wären, wie es im Interesse des Vereinswohles wünschbar war. So aber war der Erfolg nur ein halber! Die Vertrauensmänner des Vorstandes erhielten vielerorts zögernde und ausweichende Antworten, das Vorgehen des Vorstandes wurde oft als unbegründliches Ansinnen, wenn nicht gar als unerlaubter Eingriff, taxiert und sehr oft verabschiedet sich die Angefragten zur Begründung ihrer ungenauen Antworten hinter das Geschäfts-

heimnis. Bei andern hinwiederum zeigte es sich, dass sie mangels einer richtigen Buchführung gar nicht in der Lage waren, die gestellten Fragen zu beantworten. Aus allen diesen Gründen blieb das Resultat der Enquête weit hinter den gehagten Erwartungen zurück, was im Hinblick auf die Fachschule nur zu bedauern ist. Ganz umsonst waren aber die Arbeiten und Bestrebungen des Vorstandes und seiner Vertrauensmänner gleichwohl nicht. Einige Mitglieder, die, wenn es sich um das Wohl des Vereins handelt, gerne ihre Arbeitskraft in seinen Dienst stellen und dem Vorstände seine oft ziemlich schwere Aufgabe nach Möglichkeit erleichtern helfen, haben eine Anzahl recht wertvoller Antworten eingeleistet. Wenn demnach der gewollte Zweck auch nicht ganz erreicht wurde, so wird es den Leitern der Schule immerhin möglich sein, durch Verwendung der vorliegenden Belege ihre Zöglinge einen nützlichen Blick in die Wirtschaftsgeschichte der Hotchküche werfen zu lassen. Ohne auf den Wert einer peinlich in Ordnung gehaltenen Buchhaltung näher eintreten zu wollen, möchten wir hier doch betonen, dass

diese Seite eines geordneten Geschäftsbetriebes von vielen Hoteliers noch zu sehr vernachlässigt wird. Es ist dies hauptsächlich eine Folge zu grossen Hanges nach Bequemlichkeit; man mag sich neben den andern wichtigen Arbeiten nicht noch mit dieser mühseligen Aufgabe abgeben; man geht ihr lieber aus dem Wege! Und doch spricht alles und jedes für die Buchführung. Es ist eine allgemein anerkannte Tatsache, dass derjenige Geschäftsmann, der sich zu jeder Stunde des Jahres über den Gang seines Betriebes und über seine finanzielle Lage ein klares Bild machen kann, ungleich leichter und mühseliger arbeitet, sich auch weniger mit kleinen und nützlichen Sorgen trägt, als derjenige, dem mangels genügender Buchführung eine sofortige Orientierung nicht möglich ist. Eine vollständige Buchführung erleichtert die geschäftlichen Dispositionen des Patrons, sie führt ihm vor Augen, wo gespart und wo zum Renommee des Geschäftes mehr geleistet werden kann. Deshalb gehört in jedes Hotel, auch das kleinste, eine geordnete Buchführung, wäre es auch nur, um dem Besitzer oder Leiter mehr sorgenlose Stunden zu verschaffen, ganz abgesehen davon, dass ein in jeder Hinsicht gut geleitetes Geschäft,

wozu es ohne Zweifel einer Buchführung bedarf, sich viel rascher entwickelt als andere. Im Glauben, das Ergebnis der Küchenenquete enthalte manch wichtige und nützliche Lehre, die viele unserer Leser zum eigenen Vorteil verwenden mögen, publizieren wir nachstehend einen der Redaktionen von einem Mitgliede, Besitzer eines kleinen Hauses, in ausserordentlich wertvoller Weise zur Verfügung gestellten Beantwortung, der die vorstehende Frage sachgemäss beantwortet. Der Auszug veranschaulicht allerdings nicht allein die Rendite der Küche, sondern gibt eine übersichtliche Gewinnberechnung des Gesamtbetriebes. Die Ausgaben der Küche pro Gast und Tag betragen, wie die Aufstellung zeigt, Fr. 4.75, die Einnahmen Fr. 6.58, sodass die Küche dem Hotel einen täglichen Gewinn von Fr. 1.83 auf jeden Gasteinbrachte. Bei Fr. 79,907.05 Gesamteinnahmen und Fr. 64,883.55 Ausgaben erzielte das Haus einen Reingewinn von Fr. 15,023.50, somit bei 7095 Logiertagen per Tagesgast Fr. 2.11. Wir glauben, diese kurzen Zahlenangaben genügen, um jedermann die folgenden Aufstellungen leicht verständlich zu machen und lassen im übrigen die Tabellen selbst sprechen.

Ausgaben-Etat nach Warengattung ausgeschieden.

Warengattung	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Total
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Ochsenfleisch	349.50	300.15	235.25	211.10	269.10	365.20	450.10	725.80	667.35	478.05	745.40	425.90	5,222.90
Kalbfleisch	253.55	211.40	187.45	129.35	181.05	235.10	377.75	429.75	467.25	458.25	436.30	307.40	3,674.60
Schweinefleisch	56.75	27.75	34.60	32.15	31.85	49.80	82.45	91.50	107.75	89.60	48.10	90.75	743.05
Hammelfleisch	71.90	65.60	51.45	39.80	49.75	74.40	85.10	226.65	120.10	112.20	90.40	74.55	1,061.40
Charcuterie	99.85	77.55	49.05	73.10	51.40	190.20	122.45	235.75	77.10	237.95	81.50	121.50	1,417.40
Geflügel	224.90	217.60	148.20	107.70	117.85	171.35	241.95	371.20	460.50	329.55	420.60	352.45	3,163.75
Wild	44.75	37.35	29.15	27.40	15.20	32.20	78.80	135.25	94.10	119.35	88.30	56.90	751.75
Fisch	100.40	101.35	121.10	60.40	70.40	248.90	204.10	269.90	318.95	305.40	239.75	197.40	2,264.25
Gemüse	87.95	92.60	70.10	38.05	36.70	106.20	269.55	97.95	104.50	99.25	124.05	89.15	1,216.05
Früchte	39.55	41.80	75.20	23.80	97.15	95.40	216.15	225.20	58.70	59.95	105.85	64.50	1,103.25
Konserven	115.70	—	—	—	1,590.55	339.45	181.35	235.05	—	—	2.70	6.40	2,470.80
Spezereien	1.10	3.60	61.75	2.95	2.25	160.25	90.70	25.40	2.70	242.80	6.15	2.70	531.95
Butter	132.30	139.10	305.90	105.25	86.60	101.95	161.25	180.80	191.25	197.60	217.50	177.95	1,997.45
Eier	69.40	51.50	72.30	39.10	56.75	64.70	125.25	244.05	93.85	178.65	123.50	118.75	1,237.40
Milch	148.65	133.90	113.40	92.40	87.40	134.40	183.60	227.40	273.15	275.45	273.65	238.65	2,181.25
Brot	124.30	112.10	104.85	82.35	83.40	112.35	160.80	226.55	229.20	224.40	211.10	157.60	1,828.60
Zucker	42.40	—	—	69.50	44.40	—	—	76.50	—	29.50	51.40	30.75	343.25
Biscuits etc.	11.85	—	—	—	100.15	14.20	—	8.40	33.40	—	43.15	—	210.35
Salz	—	16.05	—	—	11.40	—	—	11.40	—	16.05	—	11.40	65.10
Essig	—	—	—	18.90	—	—	—	—	18.90	—	—	—	37.80
Oel	9.60	24.40	171.20	5.30	—	—	—	—	—	—	—	—	337.85
Mehl	—	38.40	—	—	—	40.40	—	—	37.50	—	45.45	—	160.95
Käse	—	9.65	10.15	9.85	11.35	60.70	4.05	17.80	15.15	5.40	22.95	6.30	172.95
Kaffee	23.15	—	35.30	—	24.40	24.40	—	—	24.40	24.40	49.95	—	252.40
Tee	—	—	—	—	40.35	—	—	—	38.55	—	—	—	117.45
Schokolade	99.45	—	—	—	—	50.90	—	—	50.90	—	—	—	252.20
Küchenkohlen	299.40	—	720.40	—	—	—	—	—	720.40	—	—	—	1,739.40
Wein	21.25	167.65	432.65	155.80	794.40	19.60	23.70	296.10	120.20	63.35	596.15	80.10	2,770.55
Bier	51.10	37.40	12.40	3.35	17.60	18.80	40.20	69.40	74.10	74.90	81.75	93.50	673.30
Saläre	315.40	336.40	320.40	320.40	317.55	327.40	345.40	810.50	375.40	375.40	375.40	510.30	4,726.35
Kohlen, Heizung	—	—	—	835.40	—	—	—	853.75	—	—	705.60	—	2,394.35
Holz	—	—	30.40	—	—	—	—	—	—	—	30.40	—	60.40
Eis	—	14.70	27.90	—	—	—	—	—	—	20.70	—	11.40	74.30
Licht	—	149.80	—	—	—	90.80	—	—	395.50	—	—	254.05	890.15
Unkosten und Reparaturen	608.10	356.25	416.20	332.80	413.60	670.80	356.95	554.75	1,214.40	830.20	896.30	838.10	7,488.45
Kur- und Verkehrsvereine (Beiträge)	922.70	122.95	95.95	62.25	45.40	104.15	157.30	311.10	330.95	253.20	237.75	224.40	2,927.70
Seife, Soda, Stärke	33.50	—	—	—	27.40	85.40	35.30	—	—	40.50	21.40	6.25	248.95
Total	4,416.85	2,885.20	3,924.10	2,877.25	4,672.60	3,913.30	3,998.75	7,006.90	6,714.60	5,140.85	6,498.25	4,660.60	56,709.25

Verbrauchstabelle und Gewinnberechnung.

Warengattung	Inventar 1909	Einkauf	Total	Vorräte 30. April 1910	Verbrauch	Pro Gast und Tag 7095 Logiertage
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Ochsenfleisch	137.80	5,222.90	5,360.70	80.50	5,280.20	— 745
Kalbfleisch	253.55	3,674.60	3,928.15	7.50	3,920.65	— 525
Schweinefleisch	11.40	743.05	754.45	—	754.05	— 107
Hammelfleisch	—	1,061.40	1,061.40	—	1,061.40	— 150
Charcuterie	79.90	1,417.40	1,497.30	159.20	1,337.70	— 189
Geflügel	26.45	3,163.75	3,190.20	58.80	3,131.40	— 442
Wild	—	751.75	751.75	12.60	739.15	— 105
Fisch	25.85	2,264.25	2,290.10	93.40	2,196.70	— 310
Gemüse	44.15	1,216.05	1,260.20	61.50	1,198.70	— 170
Früchte	23.40	1,103.25	1,126.65	22.15	1,104.50	— 166
Konserven	1,081.15	2,470.80	3,551.95	1,413.30	2,138.65	— 302
Spezereien	374.35	531.95	906.30	422.60	483.70	— 069
Butter	12.40	1,997.45	2,009.85	137.45	1,872.40	— 265
Eier	26.25	1,237.40	1,263.65	15.40	1,248.25	— 177
Milch	7.40	2,181.25	2,188.65	6.75	2,181.90	— 308
Brot	3.40	1,828.60	1,832.00	2.40	1,829.60	— 258
Zucker	31.65	343.25	374.90	61.30	313.60	— 045
Biscuits etc.	32.10	210.35	242.45	51.40	191.05	— 028
Salz	11.40	65.10	76.50	12.40	64.10	— 009
Essig	14.50	37.80	52.30	9.35	42.95	— 007
Oel	17.10	337.85	354.95	115.60	239.35	— 034
Mehl	10.40	160.95	171.35	27.40	143.95	— 021
Käse	31.40	172.95	204.35	27.50	176.85	— 024
Kaffee	21.60	252.40	274.00	26.60	247.40	— 034
Tee	28.80	117.45	146.25	38.40	107.85	— 015
Schokolade	30.50	252.20	282.70	66.20	216.50	— 030
Eis	—	74.30	74.30	—	74.30	— 010
Küchenkohlen	37.20	1,739.40	1,776.60	288.40	1,488.20	— 210
Total	2,174.35	34,629.45	36,803.80	3,215.30	33,688.50	4.745

Küchen-Einnahmen	Fr. 46,710.05	Keller-Einnahmen	Fr. 5,329.55
Küchen-Ausgaben	„ 33,688.50	Keller-Ausgaben (Verbrauch)	„ 3,230.45
Gewinn auf der Küche	Fr. 13,021.55	Gewinn auf Keller	Fr. 2,099.10
Einnahmen pro Kopf	Fr. 6.58	Gewinn pro Gast	Fr. — 29 1/2
Ausgaben pro Kopf	„ 4.74 1/2		
Gewinn pro Kopf	Fr. 1.83 1/2		

Total	Fr. 79,907.05	Einnahmen pro Gast	Fr. 11.26
Küche	Fr. 33,688.50	Ausgaben pro Gast:	
Keller	„ 3,230.45	Küche	Fr. 4.75
Zinsen	„ 8,837.40	Keller	„ — 45 1/2
Unkosten	„ 19,127.20	Zinsen	„ 1.24 1/2
		Unkosten	„ 2.69 1/2
Gewinn	Fr. 15,023.50	Gewinn pro Gast	Fr. 2.11 1/2

Durchschnittlich 19.4 Gäste pro Tag.
7095 Logiertage à Fr. 2.11 1/2; Gewinn somit Fr. 15,005.90.

Unkosten-Ausgaben	Fr. 19,127.20	Einnahmen für Logis	Fr. 22,493.50
Unkosten-Einnahmen	„ 5,373.95	Ausgaben an Zinsen	„ 8,837.40
Verlust auf Unkosten	Fr. 13,753.25	Gewinn auf Logis	Fr. 13,656.10
Verlust pro Gast	Fr. 1.93 1/2	Gewinn pro Gast	Fr. 1.92

Rekapitulation.
Gewinn auf Küche Fr. 13,021.55
„ „ Keller „ 2,099.10
„ „ Logis „ 13,656.10
Verlust auf Unkosten „ 13,753.25
Reingewinn Fr. 15,023.50

Verkehrswesen.

Klausenpass und Automobilverkehr. Beim Glarner Regierungsrat ist eine Eingabe von 11 glarnerischen Automobilbesitzern betreffend Öffnung des Klausenpasses eingereicht worden. Die Petition wird vom Verkehrsverein Glarus unterstützt, der auch die Frage anregt, ob nicht die Serfnaltstrasse ebenfalls geöffnet werden sollte, nachdem der Fuhrwerkverkehr seit Eröffnung der Bahn stark zurückgegangen ist.

Lötschbergbahn. Im Monat Mai ist der Sohlenstellen des Lötschbergtunnels um 396 Meter vorgegraben worden, nämlich 248 auf der Nord- und 148 auf der Südsseite. Damit erreichte der Sohlenstellen eine Länge von 10,479 Meter oder 72% der gesamten Tunnellänge. Die mittlere Arbeiterzahl pro Tag betrug 3.280, wovon 2.424 im Tunnel beschäftigt waren. Die Gesteinstemperatur vor Ort erreichte auf der Nordseite 16,2 und auf der Südsseite 32° C. Die erschlossene Wassermenge betrug auf der Nordseite 302 und auf der Südsseite 61 Sekundenliter. Der mittlere Fortschritt der mechanischen Bohrung betrug auf der Nordseite 8,55 und auf der Südsseite 4,93 Meter pro Arbeitstag.

Die Elektrifizierung der französischen Bahnen macht stetige Fortschritte. Die Orleansbahn hat den elektrischen Betrieb bereits seit Jahren auf der Linie vom Hauptbahnhof am Quai d'Orsay nach Juvisy eingeführt und hat auch die Strecke nach Vierzon elektrifiziert. Die Bahn, vom Invalidenbahnhof nach Versailles führt nun elektrisch. Aber die erste französische Bahn, die einen grösseren Teil ihres Netzes mit elektrischem Betrieb versieht, wird die Strecke Südahn, *Compagnie des Chemins de fer du Midi*, sein, und zwar zwischen 1900 und 1905. Diese Bahn hat eine Länge von 350 Kilometern. Die alten Linien elektrisch ausgerüstet werden. Die Kraft werden vier grosse, vom Staate errichtete Elektrizitätswerke liefern, die insgesamt 45—50,000 Pferdekräfte erzeugen können. Für den Betrieb sind teils Motorwagen mit Maschinen von 500 Pferdekräften, teils elektrische Lokomotiven von 1500 Kilowatt zu beschaffen. Die letzteren sollen zum Teil als Güterzugsmaschinen mit einer Höchstgeschwindigkeit von 60 Kilometer in der Stunde, zum Teil als Schnellzugsmaschinen mit 100 Kilometer Geschwindigkeit gebaut werden.

Die Wagenklassen im Personenverkehr. Bekanntlich hat die Personalreform den süddeutschen Eisenbahnstationen gegenüber die IV. Wagenklasse im Personenverkehr vorgezogen. Das System beschränkt das süddeutsche Volk hat allerdings diese weitere Klassenabstufung mit gemischten Gefühlen begrüßt und es kann sich auch heute noch nicht mit der Neuerung durchwegs befriedigen, trotzdem die IV. Klasse im Vergleich mit der III. Klasse in der Lage verfolgt man in Bezug auf die Klassen-einteilung eine entgegengesetzte Tendenz. Dargestellt haben jetzt schon die meisten durchgehenden Züge, daß die IV. Klasse im Vergleich mit der III. Klasse geführt wird, ist die II. Klasse nur wenig benutzt, schon weil die Preisdifferenz zwischen I. und II. Klasse nur eine geringe ist. Einen Beleg hiezu bildet auch die Tatsache, daß die IV. Klasse im Vergleich mit der III. Klasse 1907 100 Prozent mehr, im Semester 1908 für die II. Wagenklasse Fr. 1.500.000 weniger eingenommen hat. Dagegen haben im I. Semester 1909 fünfmal die I. Klasse sowohl die Zahl der Reisenden, als auch die Einnahmen der II. Klasse erreicht. Infolge dieser ihrerseits konstatiert eine starke Abwanderung in die III. Klasse, was allerdings zum Teil auf das Konto ihrer besseren Ausstattung durch moderne Verbesserungen zu setzen ist. Infolge der Abwanderung in die I. Klasse hat die Auscheidung der II. Klasse bereits durchgehende Züge, sind dem dem Ergebnis

ganz zufrieden, obgleich sie zur Zeit des Übergangs eine Verminderung der Einnahmen konstatierten. Im ganzen ist also vorauszusehen, dass sich in England das Zweiklassensystem herausbilden wird; obman diese dann auch in wohl geeigneter Weise einführen wird, ist wohl gleichgültig. Diese Voraussetzung ist auch für die Schweiz von Wichtigkeit, unsere Bundesbahnen ohne Frage besser rentieren werden, wenn sie ihr Wagenmaterial auf bloss zwei Klassen beschränken. Hierfür ist aber eine entsprechende und in richtiger Weise geschehen kann, ist zuzugeben. Die Bundesbahnverwaltung hat auch bei der Anschaffung des neuen Materials darauf Bedacht genommen, indem sie die Zahl der Koupes für die I. Klasse gegenüber der II. Klasse um 25 Prozent vermindern, wohl die II. Klassekoupes auf den Nebenlinien und in den gewöhnlichen Zügen verschwinden können; denn die I. Klasse bloss für Bundesbahnbeamtene zu führen hat keinen Sinn. Es ist schon angedeutet, dass die Bundesbahnen in der II. Klasse ein Material für das reisende Publikum immer mehr mit dieser Kategorie beschreiben wird. Auch die bevorstehende Erhöhung der Retourentaxen wird in der Schweiz zu dieser Abwanderung beitragen, da die Reisenden in der II. Klasse weniger zu zahlen als das reisende Publikum und es ist vorauszu sehen, dass auch in der Schweiz ein ähnliches Resultat erzielt werden wird, wo durch die Tarifreform in Deutschland, wo sich eine grosse Abwanderung der Material in die II. Klasse der praktischen Amerikaner baut überhaupt nur eine Klasse, allerdings ist die Bauart je nach der Kategorie der Züge verschieden. Dieses Einklassensystem hat auch das Gute, dass mit der fortschreitenden Entwicklung der Material in die verschiedenen Kategorien von Zügen ausgeschieden werden kann.

eintrat. Dann wurden die Apparate umgeschaltet, und nun erfolgte durch die drahtlose Telegraphie auch der Austausch von kurzen Morsealphabeten.“ Die Erfindung Starmans beruht auf der von ihm entdeckten Eigenschaft, daß die Schallwellen, wie die Luft für die Übermittlung der Schallwellen zu benutzen. Von dem Abgabe-Apparat aus gehen elektrische Stöße, die von dem Empfangs-Apparat aufgenommen und im Laufe umgewandelt werden. Es wurde festgestellt, daß die Schallwellen, die aus der Luft auf die Verwandschaft des Apparates im Wasser erstreckten. Die Ergebnisse waren noch günstiger. Künftig werden Kriegsschiffe mit tausend Fuß entfernten, unter der Meeresoberfläche liegenden Unterseebooten in steter Verbindung stehen können. Die Erfindung Starmans ist außerordentlich gering, und die kleine Form und die Leichtigkeit des Apparates begünstigen die allgemeine Verwendbarkeit.

Die Farbe des Krebses. Wenn man jemandem danach fragt, welche Farbe ein Krebs habe, so wird man in der Regel zur Antwort bekommen, er sei lebend braunschwarz, in gekochtem Zustande rot. Der zweite Teil der Antwort ist aber nicht ganz richtig. Die erste ist richtig, der erstere trifft aber nicht allein zu. Vielmehr wechselt die Farbe der Krebsen in bedeutendem Masse nach der Oertlichkeit ihres Vorkommens und zwar von dem am häufigsten vorkommenden, nämlich dem Mittelmeer, nach den Olivenfarbenen oder Braun. Es kommt sogar, wie wir in der österreichischen Fischereizeugung lesen, Krebs vor, die bereits lebend die schöne rote Farbe annehmen, die wir bei gekochtem Krebs bewundern. Die eigentliche Erklärung für diesen Farbenwechsel wird durch die Feststellung gegeben, dass der Panzer der Krebs stets einen roten Farbton

Vermischtes.

Drahtlose Telefonieren in das Erdinnere. Eine aufsehenerregende Bedeutung hat, wenn die ersten darüber gemachten Mitteilungen zutreffen sollten, im Grubenwesen und bei Bergwerkskatastrophen künftig wohl eine bedeutsame Rolle spielen wird, hat nun ihre erste praktische Probe bestanden. Es handelt sich um einen Apparat, der es ermöglicht, auf drahtlosem Wege durch die Erde zu kommunizieren. Nach langwierigen Versuchen ist es dem englischen Ingenieur A. J. Sharman gelungen, einen Apparat zu konstruieren, der die elektrischen Wellen bis zu den größten Erdtiefen hinab treibt, wo sie von einem Empfangsapparat aufgenommen werden können. Die erste praktische Probe konnte demnach schon vor Kurzem selbst leicht, dass er bequem getragen werden kann. Die erste praktische Probe wurde in den tiefen Gruben und Höhlen von *Chislehurst* vorgenommen. Der wissenschaftliche Mitarbeiter eines englischen Blattes, der dem Vorgang bewohnte, gibt eine interessante Monographie über das Experiment. Nachdem wir den Hügel über den Höhlen bestiegen hatten, wurde der kleine Apparat, der fast wie eine photographische Kamera aussieht und auf einem leichteren, dreibeinigen Gestell ruht, aufgestellt. Die beiden Eisendrötte, die die Wellen abgeben, steckten in die Erde. Mr. Sharman schaltete den Apparat ein und wartete zwei Minuten, bis die Empfangsrichtung in die Höhle hinabstieg. Nachdem wir etwa 200 m weit durch die unterirdischen Gänge geschritten waren, wurde bei dem trüben Licht der Öellaternen der zweite Apparat aufgestellt. Dann kam ein Signal und sofort begann Mr. Sharman mit dem Erdbeben. Die Klänge der Öellaternen waren sehr leise. Die dort klungen klarer und lebhafter als im gewöhnlichen Telefon; wir unterhielten uns eine ganze Weile lang miteinander, ohne dass die geringste Störung

von ihnen nicht bemerkt ist, dass jene Tiere, fast ausschließlich aus schwarzen Färbungen herauskommen. Alkohol oder kochendes Wasser zerstört den dunklen Farbstoff und der rote bleibt übrig. In früheren Zeiten sind in denen der menschlichen Natur eine Rücksicht auf die Tiere nicht möglich war, so dass die Krebse aus dem Wasser der Krebse in den Tüben, denen man durch Waschen mit Branntwein die dunkle Farbe genommen hatte. Lebende rote Krebse kommen in Naturzustand in einigen Gewässern der Schweiz vor, namentlich bei Solothurn, und diese rote Abart hat sich dort seit Jahrhunderten erhalten. In anderen Gewässern der Schweiz ist der Krebs fast aber noch einen anderen und tieferen Grad. Es muss dem Krebs natürlich sehr darauf ankommen, in dem von ihm bewohnten Gewässer möglichst wenig durch seine Farbe aufzufallen; demzufolge sei seine Färbung derjenigen des Bodens in einem Bach, der in einen Bogenlauf in einem künstlichen Ton fließt, werden auch die Krebse mehr bläulich gefärbt sein — dies ist namentlich in den Seen der norddeutschen Seeplatte der Fall — auf schwarzem Grund aber werden sie schwärzlich auf röthlichem mehr rüthlich sein. In grünen Seen sind die Krebse grünlich gefärbt. In solchen Gewässern. Ob die rüthliche Farbe, wie man annimmt, ausserdem der Einwirkung der Sonnenstrahlen zugeschrieben werden soll, was man aus dem Umstande schliessen kann, dass die so gefärbten Krebse meistens in recht klaren Gewässern vorkommen, darüber lässt sich nichts sagen. Bemerkst soll nur noch werden, dass der vorerwähnte Wechsel beim Krebse sich auch künstlich herbeiführen lässt.

Westindische Delikatessen. Ein Gebiet, das dem Feinschmecker unserer Tage vielleicht noch manche Überraschung zu bieten geeignet ist, scheint Westindien zu sein, das namentlich als eine der merkwürdigsten Gegenden für Fischesser bezeichnet wird, wenn in diesen Begriff auch der Genuss von Muscheln, Schildkröten und Makrelen eingeschlossen wird. Unter den Fischen gibt es selbstverständliche auch grosse Delikatessen, aber die drei letztgenannten

Ziergruppen gehen doch im Range der grössten Vornehmheit. Wer da glaubt, in der Auster schon das allerfeinste für den Gaumen vor sich zu haben, muss sich doch erst ein wenig mit der Naturgeschichte des Geschmack gar nicht zu vergleichen ist mit dem, was man in Westindien als Austernkospe bezeichnet. Dies ist ein plumpes kleines Wesen von der Gestalt einer Blattkospse, oft nicht grösser als der Kornkorn der Auster, aber der Geschmack ist doch schon sehr schön, sagt der Volksmund von ihm, schmecke auf Büumen. Man findet diese Tiere nämlich an den Zweigen und Stämmen der Mangrove in den Sümpfen am Meeresufer und sie lassen sich auch in der Gegend von Rio de Janeiro an den Tagen des Columbus schon an den nämlichen Büumen zu finden waren. Ihr Geschmack wird als unvergleichlich beschrieben. Auch unter den Krustentieren hat Westindien eine Besonderheit, die den Menschen sehr beliebt. Er ist eine Landkrabbe von ungewöhnlich zartem Fleisch und man serviert, dort das Fleisch von zwei oder drei Krabben in ein und derselben Schüssel. Diese Krabben sind in der Gegend der Freessgewohnheiten sind, so werden die Tiere lebendig gefangen und einige Wochen künstlich ernährt, da mit man durch ihren Genuss keiner Gefahr ausgesetzt werde. Das Westindien ein Dorado für Solidität und Wohlstand. Die Krabben sind dort sehr häufig. Der erste sieht dort manche Fische anzufrischen die ganz erlesene Gerichte abgeben, z. B. die spanische Makrele und der Königsfisch. Sie sind aber alles nichts im Vergleich zu dem Casaduro von Rio de Janeiro. Dieser Fisch ist ein wenig kleiner als der Demarara. Selbst diese aber sollen noch nicht den Höhepunkt bedeuten, der vielmehr von den fliegenden Fische behauptet wird, die in Barbados ihre Hauptquartiere aufgeschlagen haben. Das Fleisch dieser Fische ist nicht nur sehr zart und schmeckt sehr schön, sondern ist ihre Milch. Wer bisher von den Leckerbissen aus dem Innern der Fische den Kaviar für das höchste gehalten hat, muss unlernen, wenn er nach Barbados kommt. Übrigens werden dort auch die Fische gefangen, um als Nahrungsmittel verwertet zu werden. Sie sollen freilich mehr interessant als schmecken und mit Vorsicht zu verwenden sein. Wenn man nicht in jenem Fischereiparadies schlüpfen will, so ist es doch sehr zu empfehlen, sich zu bringen, wird wohl eine weitere Steigerung des Gaumenzustands nicht möglich sein.

Les médailles de mérite

peuvent, dorénavant, être commandées en tout temps. Terme de livraison 15 jours.

Pour 5 à 10 années de service	médaille ou broche bronze
10 à 15	" " " " " d'argent
15 à 20	" " " " " d'or
20 années ou plus	une montre en or.

Bulletin de commande à disposition au
Bureau central.

AVIS.

Avant d'acheter en Suisse ou à l'Etranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hôtels-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hôtels-Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.



Marque de Fabrique

Société Suisse de Distributeurs
 □ automatiques de papiers □
à VEVEY. (n° 8550)

12623

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute I^{re}qualité, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propriété.

Peçhettes hygiéniques de 50 serviettes, recommandées aux militaires, touristes, etc.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Grösste Rebberg-Besitzer im
:: :: Kanton Schaffhausen. :: ::

Brugger & Wildberger
zur Weinburg

1823

SCHAFFHAUSEN
empfehlen selbstgekelterte Beeril- und Elgengewächs-Weine
□ **Spezialität in Schaffhauser Flaschenweinen.** □
Lieferanten an viele eidgenössische und kantonale Feste.
♦ **Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.** ♦

FABRIQUE DE REGISTRES
V^{VE} X. KOST
TÉLÉPHONE 630 LAUSANNE GARE DU FLON
Médailles d'or: Yverdon 1894, Vevey 1901.
Spécialité de Régistres de Comptabilité pour Hôtels
système à colonnes.
 Livres de bons - Blocs d'arrivée - Papier et Appareil pour closet. 
Facture système à colonnes avec coupons de caisse.
Livres de salles, d'étrangers, d'arrangement, d'inventaire.
Enveloppes et papier à lettres. (P 1458 L) 1284

Kassier
 Schweizer, Fachmann, sprach-
 kundig, mit besten Zeug-
 nissen aus erstkl.
 Häusern

Chef de Réception
 sucht
 Posten. Eintritt nach Über-
 einkunft. Jahresstellung bevor-
 zugt, gleichw. Offerten an die Expedition
 dieses Blattes unter Chiffre **H 130 R.**

Zu vermieten oder zu verkaufen
gut frequentierte
Fremden-Pension
Langjährige gute Rendite nachweisbar. Für arbeitsames Ehepaar, das über ca. Fr. 30—40.000 bar verfügt, sehr geeignet.
Anfragen unter Chiffre **H 135 R** an die Expedition ds. Bl.

A vendre l'Hôtel du Lac à Coppet (Lac de Genève)
20 lits. Chauffage central, terrasse, jardin, restaurant. Prix environ
fr. 100.000. — tout compris. (109)

A louer l'Hôtel du Mont-Souhait à Prêles (Lac de Bielle)
50 lits. Confort moderne. Loyer avantageux. Deux affaires avantageuses
à céder de suite par l'Hôtels-Office, 18 Corratrice à Genève.

A louer à Lausanne

une grande brasserie avec hôtel 11me rang, à proximité immédiate de la gare, dans rue la plus fréquentée. Le locataire aura à fournir les meubles, environ 27 chambres (35 lits). Long bail. Pour renseignements s'adresser à Monsieur J. A. Schmidt, Grand Hôtel, **Lausanne**. 125

Hotel-Direktor

37 Jahre alt, z. Zt. Inhaber eines Sommerbetriebes,
sucht per 1. November oder später leitende Winter-
stellung in Hotel mit 30—60 Betten bei bescheidenen
Ansprüchen.

(Za 10754) GSB 599

Gef. Offerten sub Chiffre **ZE 8905** an die An-
noncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

Für ein grosses allererstes Haus der Schweiz wird mit
Eintritt zum 1. Juli **gesucht:**
Ein Kontrolleur
welcher bereits mit Erfolg ähnliche Stellen bekleidete und beste
Referenzen allererster Häuser aufweisen kann; event. Jahresstelle.
Ein Restaurant-Kassier
gelernter Kellner, welcher gleiche Stellen mit Erfolg bekleidete.
Ein Postfräulein
vollständige Beherrschung der drei Hauptsprachen Bedingung.
Gef. ausführliche Offerten mit Angabe von Gehaltsansprüchen,
Zeugnisausschnitten und Photo unter Chiffre H 121 R an die Exp.

Direktor - Chef de Réception

sucht passendes Engagement **per sofort**. Jahresstelle bevorzugt. (Eventuell für den Winter nach Italien oder Aegypten). Ist im Besitze tadelloser Referenzen, kaufmännisch gebildet, gelernter Koch und Kellner und spricht die vier Hauptsprachen. 140
 Gefl. Offerten unter A. M. 2079 Hauptpostlagernd, Luzern.

Vente aux enchères publiques à Hyères

le fond de commerce de

l'Hôtel Suisse et des Iles d'Hyères.

Plus le droit au bail dans lesquels le dit fond est exploité, 35 lits de maîtres. Mise à prix fr. 15,000. Pour tous renseignements s'adresser à Monsieur **Paget**, notaire, à **Hyères** (Var).

Pension gesucht.

Kleinere, sehr feine Familien-Pension mit Jahresbetrieb und internationaler Kundschaft von jungem Ehepaar (gewiegte Fachleute) auf nächsten Herbst an den oberitalienischen Seen zu mieten gesucht. Lago di Como bevorzugt.
 Gefl. Offerten an die Exp. ds. Bl. unter Chiffre **H 133 R.**

Verhältnisselber sofort zu verkaufen
an erstem Fremdenplatz der Südschweiz

Hotel-Pension

mit feiner Klientel, sehr gut prosperierend, 45 Betten, komplett und schön eingerichtet, in nächster Nähe des Bahnhofes, inmitten grosser Gärten gelegen. Für Vergrösserung sehr geeignet. Verkaufspreis Fr. 240,000; Anzahlung Fr. 70—80,000. **Agenten verboten.**
Offerten befördert die Exp. ds. Bl. unter **H 138 R.**

ORFÈVREURIE WISKEMANN

TELEPHON 2352. ZÜRICH V SEEFELDSTR. 222.

HAUPTFABRIK BRÜSSEL

FABRIK STARK VERSILBERTER
BESTECKE UND
TAFELGERÄTE

Für HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS, BARS etc.

WIEDERVERSILBERUNG
UND REPARATUREN.

Wir liefern zu nach-
stehenden Preisen ab Mei-
len in Originalflaschen v.
30/1 oder 50/2 Flaschen be-
liebig assortierte und mit
einem Zuschlag v. 10 Cts.
per Flasche per Post
franko in Kisten von 12/1
oder 18/2 Flaschen.

Gesellschaft zur Herstellung
Alkoholfreier Weine, Meilen.

Alkoholfreie Weine-MEILEN

1346

Dürfen in keinem Hotel und in keinem Restaurant fehlen.

Ue 5000 d

Engrospreise	Pz Fl.	1/2 Fl.	1 Fl.
Meilen, weiss	55	35	
Wandtländer	65	40	
Walliser	70	45	
Rothenberger, rot	60	35	
Hallauer, rot	65	40	
Veltliner	65	40	
Apfelwein	45	30	
Birnenwein	45	30	
(leicht mouss.)	60		
Schaumwein (m. Glas)	180	120	

VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!

Kataloge gratis.

Porzellanfabrik Meilen
Gebüder Bauscher
G.m.b.H.

Filiale Luzern
Morgartenstrasse

WELTBEKANNTE FABRIKATE!

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE

FEUERFESTE PORZELLAN-KÜCHGESCHIRRE

„LUZIFER“

1248/1 Ue 2602 I

An die Besucher der Berner Wirt- Ausstellung.

Brasil-Kaffee

aus den Plantagen von Sao Paulo (Brasilien), versendet franko durch
die ganze Schweiz in Säcklein von 10, 20, 30 und 50 Kilo, geröstet
(auf Wunsch gemahlen)

Superieur Fr. 1.80 per Kilo
Prime „ 2. — „ „
Perl (Caracoli) „ 2.20 „ „

Hans Giger, Bern

(Ue 6024 g) 584

Engros-Import von Brasil-Kaffee.

Ecole hôtelière suisse de jeunes filles

Grand Hôtel des Narcisses

Chamby-s/-Montreux

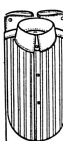
1107

Pour tous renseignements s'adr. à Mme. L. Fornara.



Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel

Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: Fr. Thomé, 41 Rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. M. Cracken, 10 Bush Lane, Cannon Street EC.
Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 23rd Street.



S. Garbarsky

Chemiserie
und Herren-Modartikel
Zürich
zur Trulle, Bahnhofstrasse 69
Anfertigung
feinster Hemden nach Mass.

(Ue 5704 g) 1381

Honig.

1a. Tafelhonig à Fr. 1.— per kg.
1a. Schweizerhonig à Fr. 2.30 (1342)
Feinstes Olivend., superfine, à Fr. 2.30
bis 1.30, je nach Quantum.
1a. Speisel., rein und feinschmeckend,
à Fr. 2.— bis 1.60 per kg., je nach
Quantum. (Ue 6365 g)
Beste und billigste Bernesehonig.
Muster zu Diensten.
Honigzentrale Schwyz A. 25.
Oel.



Ue 2604 I 1244

Aechter Parmesankäse

leicht löslicher, fetter Teig,
feinster Geschmack,
bester Rapskäse für Hotels
liefern in Laiben von 25 Kilo
à Fr. 275.— per 100 Kilo,
franko Fracht und Zoll
Ue 5947 I Schweizerstation 1375

Hofer & Moser, Mailand
Viale Ticinese No. 6.



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. 1390 Ue 5460 g.



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

Gartenbaugeschäft A. Kropf

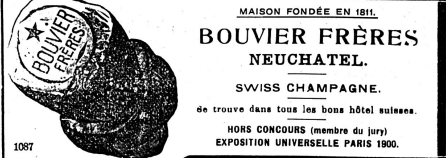
Bern, Murielweg 71
Projekte und Ausführung
von Park- und Kuranlagen.
Moderne Haus- u. Villengärten.
Alpine Anlagen.
Internat. Ausstellung Paris 1911. Medaille.



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 *****

Unterzeichnete empfehlen sich für fortwährende waggon-
weise Lieferung von prima (H 4714 Y) 6289 1383
Grindelwalder Gletscher-Eis
zu den billigsten Tagespreisen.

Jossi & Schilt, Eisexport, Grindelwald.



Verzinkte Drahtgeflechte, Stacheldraht, gedrehtes Bandisen für
Einzünungen. Drahtgewebe in Eisen, Messing und verzinnem
Draht. Gewellte und gekrüpfte Gitter. Gelochte Bleche. Siebwaren.
Suter-Strehler & Cie., Zürich.

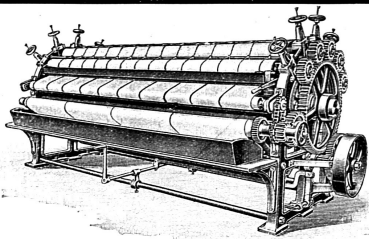
ELECTROCARBON A.-G.
(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)
Lieferant
Kohlenstifte
in jeder Dimension und Länge für
BOGENLAMPEN aller Art.

R. Münster
Bücherexperte
Zürich
Schanzengraben 11.
(Ue 5975 k) 1247

Hotel-Buchführung!
Ordnen und Nachtragen vernachlässigter Bücher.
Einrichtung der amerikanischen Buchführung.
Revision und Bilanzen. — Komme überall hin.
Prima Referenzen. — Strengste Diskretion.

Kochherde für Hotels, Restaurants
u. Private in jeder Grösse liefert
E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,
Nachfolger von H. Bürki. Gegründet 1839.
Klarastrasse 17 BASEL Klarastrasse 17
Ue 4698 b Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1391

18. Juni 1910.
18 Juin 1910.



Ed. Horst, Berlin No. 18

4 Höchste Strasse 4.

Wäscherei- und Plätterei-Maschinen-Fabrik.

Spezialität: **Komplette Wäscherei-Anlagen** für Hotels, Sanatorien, Krankenhäuser, Institute etc.

Wasch- und Spülmaschinen, Centrifugen, Dampfmangeln, Plättmaschinen, Trockenapparate etc.

Gasplätterei-Anlagen. — Ausarbeitung von Projekten. — Maschinen stets vorrätig. Kataloge gratis und franko. — Kostenschläge auf Anfrage.

Generalvertreter für die Schweiz: **J. Hellenbroich, Aarau.**

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.

Staubfreie Strassen durch EPPHYGRIT!

Patent in wasserlöslichem Staubbindemittel, geruchlos, neutral, keine besonderen Apparate. 1377

Kostenloser Ingenieur-Besuch.

A.-G. Haaf & Cie., Bern.

Tapeten

in vornehmer und reichster Auswahl.
Billigste Preise

Tapetenmanufaktur Salberg & Co.
Fraumünsterstrasse 8, Zürich.
Muster franko zu Diensten. — Uebernahme der Tapezierarbeit.

C. Ahlers & Cie., Geestemünde
Hochseefischerei

liefern von täglich frisch eintreffenden Fängen unter Garantie tadelloser Ue 5890 e. Ankünfte zuverlässig. 1371

See- u. Fluss-Fische
Fisch-Conserven, Austern, Caviar, Hummer, Sardellen

Auflerische Bedienung unter Berücksichtigung besonderer Wünsche.
Höchste Auszeichnung. Offerten gratis und franko.

Les Touristes

qui visitent la Suisse, et les étrangers qui y séjournent, désirent trouver chez les fournisseurs ou dans les hôtels certains produits auxquels ils sont accoutumés.

Dans un nombre extrêmement considérable de familles et dans tous les bons hôtels du monde entier, on se sert du

Sel Cérébos

avec les salières „hygiéniques“ Cérébos.

Désormais, MM. les hôteliers suisses pourront accorder même satisfaction à leurs hôtes anglais, français, américains, etc., puisque la vente du Sel Cérébos est maintenant autorisée dans la Suisse entière.

On trouve le Sel Cérébos dans tous les bureaux de régie des sels et chez les marchands de produits alimentaires.

Pour se procurer les salières Cérébos, MM. les hôteliers pourront s'adresser à **M. Fumet & Magnin, 10, rue Versonnex, à Genève**, agents de la Cie. Cérébos, qui leur feront des conditions particulièrement avantageuses. Ue 5995 1385

EAU MINERALE ALCAINE NATURELLE

Sylvana

Facilite la digestion

Galley, Tr. (Ue 427 L.) 1384

Bresse-Poulets, Gebelzte Ochsenzungen, Mailänder Salami, (Ue 6301 p) extrafein, 591

Mortadellen zylinderförmig, Qual. „Extra“ für Hotels, **Parmesaner la. Reibkäse etc.**

Täglicher Versand in Postkollis von 5–20 kg. Billigste Preise.

Import ital. Produkte, Postfach 7011, Chiasso.

Teigr.-Adresse: Comestibeleiner.

HÜHNERZUCHTANSTALT „ARGOVIA“

Hühner grösste beste Lege-
Trümmen zum BRÜTEN
Bruterei feinerer Rassen
des berühmten ARGOVIA-FUTTER
PAUL IS. STÄHELIN
ARGOVIA

Katalog gratis. — Dépôts gesucht.

Gute Aprikosen-Konfitüre

in 1 Kilo-Dosen konserviert, also absolute Haltbarkeit garantiert, offerieren per kg. à 70 Cts.

Heer & Schwarzenbach
Edelobstskulturen, Thalwil.
(Za 10352) 585 6244

Feuerwerkskörper aller Art.

Spezialitäten für Hotels und Verkehrsvereine.

Grösste Auszeichnungen an internationalen Ausstellungen.

ALOIS MÜLLER-SOHN
Feuerwerkstechnische Fabrik
EMMISHOFEN i. Thur.

Hotel-Direktor.

Durchaus selbständige, energische Kraft mit besten Referenzen, z. Zt. in ungekündigter Stellung als Direktor eines Bade-Etablissements mit 300 Betten,

sucht
auf 1. Januar bezw. Frühling 1911
Stelle als Leiter eines grossen Hotelbetriebes.
Event. würde Suchender mit älterem Kollegen an bedeutendem und sicherem Unternehmen sich beteiligen und die Direktion übernehmen.
Offerten unter **Z.O. 5539** befördert die Annoncen-Expedition 592 (Ue 1602 p) **Rudolf Mosse, Zürich.**

Gehr. Laue WÄDENSWIL

Gepr. 1878
SPECIALITÄT
Lifts-Aufzüge

Ue 4304 1396

Mariage.

Dame veuve, d'excellente famille, très distinguée et sérieuse, physionomie agréable et sympathique, énergique, active et capable, ayant l'usage du monde et voyagé beaucoup, parlant 3 langues, désire faire connaissance d'un Monsieur honorable, bien élevé et distingué, ayant position assurée.

Ecrire offres sérieuses non anonymes sous G H 280, case postale 20048, Lausanne. 11880V

In einer für die Zukunft sehr Chance bietenden Stadt der Zentralschweiz ist aus Gesundheitsrück-sichten des Besitzers eine 6339 598

Hotel - Pension u. Restauration

mit prächtigem Umgelände zu günstigen Bedingungen zu verkaufen. Offerten unter Q 3240 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern.

Occasion. A vendre

une bibliothèque en bon état, environ 1000 volumes français, à de bonnes conditions.
Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H 131 R.**

Automatischer Apparat für

flüssige Seife „RAMET“

Man ver-
wende im
Spende-
unsere Gly-
zerinseife,
die für die
Hauptpflege
beste
flüssige
Seife.



Eleganter
Anblick.
Hygiene.
Moderner
Komfort.
Ersparnis.

Dieser Apparat ist der vollkommenste aller Spender flüssiger Seife; seine Handhabung ist spielend leicht. Infolge seiner einfachen, starken Konstruktion, ohne jeglichen Mechanismus, ist dessen Dauer eine geradezu unbegrenzte.

Apparat No. 1 zum Anschrauben Fr. 13.-
„ 2 „ 2 st. und transportierbar „ 14.-
Der Liter flüssige Seife inkl. Glas „ 3.50 1351

Depôt für die Schweiz:
Paul Müller & Co., Thunstrasse 2, Bern.

GLACIERES

IL Y FAIT AUSSI BON QUE
DANS NOTRE PAYS

RLEDERMANN
A LAUSANNE

Alphalin

Ein Seifenöl- und Fettlösungs-
mittel ersten Ranges. Sensationelle Erfindung.

Universal Wasch- und Reinigungsmittel

für
Hand- und Kochwäsche, Wolle und Seide, Silber und Geschirr.

Ideale Waschmaschinen-Seife.

Muster gerne zu Diensten durch die alleinigen Erfinder u. Fabrikanten

Lustenberger & Co., Luzern
(Ue 4938) Chem.-techn. Laboratorium. (1387)

Z.LAMPE

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

„RIGI“

AKTIENTGESELLSCHAFT
GOLDAU-FABRIK
ELEKTROGLÜHLAMPEN
& METALLFADEN

Pacht-Gesuch.

Tüchtige, kapitalkräftige Fachleute mit nur ersten Referenzen suchen auf Herbst oder Frühjahr modern eingerichteten, kleineren Hotel oder feines Restaurationsgeschäft mit Vorkaufsrecht zu pachten. Rendite soll nachgewiesen werden können. Fremdenzentrum, vorzugsweise Jahresbetrieb.

Ausführliche Offerten unter Chiffre **L 3048 Lz** an Haasenstein & Vogler, Bern. 588

Ein guter Rat.

Viele meiner Kollegen werden vielleicht dankbar sein, die Adresse eines Mannes zu erfahren, der sie gegebenenfalls von einer Plage befreit, gegen welche auch das feinste Hotel nicht gefeit ist. Es handelt sich hier um nichts geringeres als um Wanzen. Jeder, der diese lästigen Insekten einmal in seinem Hause gehabt hat — und es sind deren gewiss nicht wenige — weiss, was es heisst, dieses Ungeziefer zu beherbergen. In meinem Hause, einem Hotel ersten Ranges, wurden sie vor 4 Jahren eingeschleppt und habe ich alles versucht, sie wieder los zu werden: Schwefel, Petroleum, Pulver und wie die Mittel alle heissen, aber umsonst. Selbst das Abstreifen der Tapeten und Anstreichen der Wände mit Oelfarbe blieb ohne Erfolg. Endlich erfuhr ich von einem Kollegen die Adresse des Herrn Egli, Chemiker in Rietbach-Zürich. An diesen wandte ich mich, obwohl ich, oft gestanden, wenig Zutrauen hatte, und liess ihn das Experiment versuchen, welches dann auch vollständig gelungen ist. Da der Mann zu bescheiden ist, Rökame zu machen, vielleicht auch die Ausgaben scheut, so habe ich im Interesse meiner Leidensgefährten dessen Namen bekannt gegeben. Meine Adresse hänge ich selbstverständlich nicht gerne an die grosse Glocke; wer sich aber dafür interessiert, kann sie bei der Expedition erfahren. (Ue 4825 b) 1323