

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **19 (1910)**

Heft 42

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



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

Dix-neuvième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. RUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jahrl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.25, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSERATE: 8 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Kleinere Annoncenannahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Uniondruckerei R. G. in Bern nebst ihren Filialen.
Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Emil Stigeler, Basel.

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ETRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.25, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.
ANNONCES: paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Union-Imprimerie S. R. à Berne et de ses succursales.
Compte de chèques postaux No. V, 85 o Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Todes-Anzeige.
Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Traueranzeige, dass unser Mitglied
Herr Camille Kluser
Besitzer
des Hotel Drei Tannen in Leubringen
im 40. Altersjahre durch Unfall in Simplan gestorben ist.
Indem wir Ihnen hievon Kenntniss geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.
Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
O. Hauser.

**Aufnahms-Gesuche
Demandes d'Admission.**

Hr. Adolf Lanzrein, Parkhotel, Gunten . . . 95
Patent: HH. H. Sommer, Hotel Falken, und E. Schmid, Dir., Hotel Thunerhof, Thun.
Hr. Jean Müller, Hotel Germania und Deutscher Hof, Luzern . . . 48
Patent: HH. Willy Hauser, Hotel Schweizerhof, und J. Zingg, Hotel Waldstätterhof, Luzern.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, gelten obige Aufnahmsgesuche als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

Der Vorstand nun, dass sich gegenüber früher soviel Kapital und Arbeit in den Dienst des Fremdenverkehrs gestellt hat, bringt es leider mit sich, dass auch viel grössere Kreise unter der Ungunst einer schlechten Saison zu leiden haben, als früher. Infolge der Neuheit der Erscheinung ist auch die Zeit zu kurz, dass sich die Einrichtung hätte konsolidieren können und es tritt die Schwierigkeit daher für Viele um so unvermittelter auf.

stehenden Berater zu verschaffen und auch dem Reisenden ein Mittel an die Hand zu geben, sich über seine Rechte und Pflichten als Hotelgast zu unterrichten. Herr A. Rössler, Baden-Baden, erstattete, vorgängig der Beschlussfassung, zu dieser wichtigen Frage nachstehenden Bericht über die internationale Hotelordnung in ihrem gegenwärtigen Stande, dessen Inhalt auch unsere Leser interessieren dürfte:

Hotelführer 1911.
Gemäss Beschluss der Generalversammlung vom 28. Juni 1909 in St. Moritz werden
Korrekturen
für die Annoncen im
Hotel-Führer 1911
bis allerspätestens am
31. Oktober
angenommen. Nach diesem Datum eingereichte Abänderungsbegehren können für die Auflage 1911 nicht mehr berücksichtigt werden.
Das Zentralbureau.

Des Guten zu viel.
Das Resultat unseres heurigen Fremdenverkehrs ist, wie man weiss, in finanzieller Beziehung weit unter den Erwartungen zurückgeblieben. Gar zu sehr hängt die schweizerische Hotelier von Gunst und Ungunst des Wetters ab. In früheren Jahren war ein Misserfolg der Fremdensaison auch recht empfindlich, aber so tief einschneidend wie heute waren doch seine Konsequenzen nicht. Der Grund liegt darin, dass in den letzten Jahren ganz unverhältnismässig grosse Kapitalien in Hotelbauten investiert wurden. Es kam nach und nach die Meinung auf, man brauche bloss ein genügendes, gutgelegenes Umgebungsland zu kaufen, darauf ein Hotel zu errichten, um den Geldstrom der Fremden hineinzuwickeln! Es sind bittere Erfahrungen, die eine solche geschäftsweise heraufbeschworen hat, darum lohnt es sich wohl, über den Gegenstand sich des Näheren zu verbreiten.

Nach unsern Wahrnehmungen bilden einzig unter den neuern Plätzen jene Stationen, die sich auch für eine Wintersaison eignen, den Gegenstand einer Erfolg verheissenden Zukunft. Sie sollen sich in jeder Weise die Vorzüge der Lage, des Klimas usw. auch durch alle jene Vorteile zu sichern suchen, welche ein modernes Geschlecht von ihnen verlangt. Dabei soll es allerdings nicht die Meinung haben, als sollten die neuesten Utopien, die sich auf verschiedenen — namentlich sportlichen — Gebieten herausgebildet haben, eine Unterstützung finden. Man sollte auch da eine vernünftige Mitte, ein massvolles Tempo erkennen können. Bis jetzt konnte der gesunde Schweizer sich von hypermodernen Anwendungen der andeutenden Richtung frei halten, und es steht zu hoffen, dass es auch künftig noch könne so gehalten werden. Dieses gemässigte Vorgehen hat auch unserm Lande als bevorzugtem Gebiet für Fremdenaufenthalt so grossen Kredit eingetragen. Das sollen wir nie vergessen.

Mit der internationalen Hotelordnung, so führte der Berichterstatter aus, kommen wir auf internationales Gebiet *par excellence*. Einer Aufforderung des Vorsitzenden nachkommend, berichte ich Ihnen folgendes über den gegenwärtigen Stand dieser allerwichtigsten Frage, die wir je in unserem Verein auf der Tagesordnung hatten. Wird diese Frage richtig und umfassend gelöst, so wird unsere ganze Industrie eine andere, höhere Stellung einnehmen, als sie jetzt im Rat der Industrien hat.

Guide des Hôtels 1911.
Suivant arrêté de l'Assemblée générale du 28 Juin 1909 de St. Moritz, les
Corrections
à apporter aux annonces du
Guide des Hôtels 1911
doivent être en notre possession le
31 Octobre
au plus tard. Toutes corrections reçues après cette date ne peuvent plus être prises en considération pour l'édition de 1911.
Le Bureau central.

Anfangs der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts fingen die Schönheiten unserer Alpenwelt an, die Fremden, besonders die Engländer, zu interessieren. Es entwickelte sich ganz allmählich ein Verkehr, der den bessern Hotels unseres Landes, sowie auch guten Pensionen ganz nennenswerten Nutzen brachte. Das war hauptsächlich deshalb der Fall, weil man mit ausschliesslich feinen Touristen, sogenannten „guten Leuten“ wie der Hotelier sagt — zu tun hatte. Im Verhältnis zum heutigen Fremdenstrom war der damalige Verkehr einem kleinen Bächlein vergleichbar, d. h. numerisch unbedeutend. Qualitativ aber war das Resultat, vom finanziellen Standpunkte aus, sehr ergiebig. Heute ist das leider nicht mehr der Fall: Das feine Publikum von anno dazumal ist nicht mehr oder doch nur noch spärlich vorhanden. So kommt es, dass zeitweise recht anständige Frequenzen doch nur sehr mittelmässige Erträge abwerfen. Nicht nur der Hotelier, auch seine Angestellten bekommen das schwer zu spüren!

Wo in Neuerungen und Einrichtungen ein Fortschritt erkennbar ist, da sollen wir unentwegt dabei sein. Immerhin bleibt streng zu prüfen, ob es sich wirklich um gesunden Fortschritt handelt, denn oft wandelt unter diesem Gewände eine einfache Modetorheit einher, die wir am besten ignorieren. Im grossen und ganzen sollen wir uns aber hüten, unser Land in ein grosses Lager von Hotels zu verwandeln, wodurch ja auch der heimatische Charakter des Schweizlers, seine Sprache, seine Volkssitten und berechtigten Eigentümlichkeiten unberechenbaren Schaden nehmen würden. Das was neben den topographischen, meteorologischen, klimatischen und geographischen Verhältnissen die Schweiz ausmacht, würde damit verschwinden.

Um allen Missverständnissen vorzubeugen, möchte ich nochmals, wie bei allen früheren Gelegenheiten, darauf hinweisen, dass meine Arbeit ein vollständig unverbindlicher Versuch ist, das in den grossen internationalen Hotels geltende Recht, die dort üblichen Sitten und Gebräuche zu kodifizieren. Es soll in keiner Weise in das Tun und Lassen irgend eines Hotelbesitzers eingreifen oder gar ihm Vorschriften machen. Aber in zweifelhaften Fällen, wenn die eigene Erfahrung mangelt, wenn die Berechtigung einer Forderung in Zweifel gezogen oder nicht anerkannt wird, dann und nur dann kann und möge der Hotelbesitzer zur internationalen Hotelordnung greifen und dem Gast sagen: „Das ist unser Recht.“

Die internationale Hotelordnung.
An der 39. Generalversammlung des internationalen Hotelbesitzer-Vereins, die am 27., 28. und 29. September in Baden-Baden stattfand, ist u. a. beschlossen worden, die auf dem Weltkongress in Rom zur Annahme gelangte „internationale Hotelordnung“ ins Mitgliederverzeichnis aufzunehmen. Der Zweck dieses Beschlusses fusst auf der Notwendigkeit, dem Hotelier bei den vielen jahraus jahrein vorkommenden, oft schwerwiegenden Differenzen mit seinen Gästen einen stets zur Verfügung

Die vielen Unannehmlichkeiten und Missverständnisse, all der Zorn und Aerger, die die Unkenntnis der Sitten und der Sprache eines Landes verursachen, die von der eigenen oder der „Gnädigen“ Unklugheit und Hast und zappigen Nervosität verschuldet sind; alle Nachteile und Verluste: Folgen höchst eigener — man verzeihe das harte Wort — Dummheit; alles das wird dem bitterbösen Hotelbesitzer zugeschoben und angekreidet; wird fortwährend als Zeugnis gegen die Hotelindustrie in alle Welt hinausposaunt! Und nur, weil der Hotelbesitzer

aller Beteiligten liegen!
Elwim Hauser.

Courvoisier Cognac

Château et Distillerie.
Maison fondée en 1828 à Jarnac-Cognac
Specialité: *Grandes Fines Champagnes*
Représentant général: **OTTO GMELIN ZÜRICH**

Gutachten über „PERSIL“

Wir bezeugen hiemit gerne, dass alle Servietten, welche mit dem Stempel des Hôtel du Major Davel in Lausanne versehen sind, 120 Mal mit dem Waschmittel „Persil“ gewaschen worden sind und dass sie trotz dieser grossen Anzahl von Waschungen nicht die geringste Abnützung erlitten haben.

Mit Vergnügen konstatieren wir, dass das Waschmittel „Persil“ in keiner Weise der Wäsche schädlich ist und das Gewebe absolut nicht angreift.

Lausanne, den 22. April 1910.

Waadtländische Gesellschaft alkoholfreier Hotels und Restaurants:
sig. **Emile Bonnard**, Präsident.

(Ue 6883 h 1425

Certificat sur le „PERSIL“

Nous certifions que toutes les serviettes munies du seau „Hôtel du Major Davel, Lausanne“ ont été lavées 120 fois avec la lessive „Persil“ et que malgré ce grand nombre de lavages, elles n'ont pas subi la moindre usure.

Avec plaisir nous constatons que la lessive „Persil“ n'est en aucune façon nuisible au linge et n'attaque pas le tissu.

Lausanne, le 22 avril 1910.

Société vaudoise des hôtels et restaurants sans alcool:
sig. **Emile Bonnard**, président.

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

Schuhmarke für Alpaca-Silber I. **Arthur Krupp Berndorf, II. = Oest.** Schutzmarke für Rein-Nickel.



Schwer verfilberte
Bestecke u. Tafelgeräte
aus Alpaca-Silber.
Rein-Nickel-Kochgeschirre
Kunstbronzen.

Niederlage für die Schweiz:
Luzern · 1 Schweizerhofquai 1
„Englischer Hof“.

Preislisten frei. 1112

Für tüchtige Fachleute!

In einer Oberamtsstadt Württembergs ist ein nachweisbar gut gehendes

Hotel-Restaurant und Café

sobald zu verkaufen. Kaufpreis Mk. 180,000, Anzahlung Mark 30,000. — Offerten an die Exp. ds. Bl. unter **H 299 R.**

Durch vorteilhafte Fabrikation sind wir in der Lage die

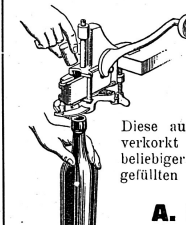
Flaschen-Verkorkmaschine

T. H.

zum Preise von **Fr. 35** zu liefern.

Diese ausserordentlich leistungsfähige Maschine verkorkt automatisch irgend eine Flasche von beliebiger Länge oder Grösse. Selbst bei vollgefüllten Flaschen nicht die geringste Gefahr des Zerplatzens.

A. H. & K. Tschäppät
Biel (Bienne.) 1416



EL. PAERLI & CIE.

BILL · BIENNE

LAUSANNE: Avenue Louis Ruchonnet 5

erstellen unter Garantie für tadellooses Funktionieren

Zentralheizungen

jeden Systems und jeder Grösse.

■ **Warmwasserversorgungen** — Bäder. ■

Ue 3554 n Vorzügliche Referenzen! 1283

Hotel in den Dolomiten (Tirol).

Herrlich gelegenes Hotel in den Dolomiten, umgeben von prächtigen Nadelwäldern, mit 96 Fremdenzimmern, mit 150 Betten, aller Komfort, Zentralheizung, auch für Wintersport sehr geeignet, zu verkaufen. Preis 510,000 Kr. Der Besitzer würde sich mit einem Drittel oder der Hälfte des Preises auch weiter beteiligen. Zimmerlosung per Saison 150,000 Kr.

Kostenlose Auskunft erteilt das behördlich konz. Realitäten-Bureau **Anton von Guggenberg**, Innsbruck, Museumstr. 33. Ue 8018 756

Prima Milchmastgeflügel, Poulets, Poularden, Brathühner, Suppenhühner, Indians, ausgeweidet, Fettgänse und Enten, unausgeweidet, rein, trocken, gerupft, zur Pfanne bereit, 5 Kilo-Colli zu 10 Fr., Hasen Fr. 5.50 versendet 758 Ue 7974

Peter Feller,
Ujvar torontal, Ungarn.

Th. Meyer-Buck & Co

ZÜRICH

General-Vertretung der Porzellanfabriken



Hotelporzellan

in neuesten Genres und Décor und gediegenster Ausführung.

Feuerfestes Kochporzellan „DURABLE“

Verkauf zu Fabrikpreisen.

M 403 Z 1444

Verlangen Sie Muster & Kostenvoranschlag! Kataloge gratis

Porzellanfabrik Weiden
Geb. Bauscher
GmbH
Niederlage: **Luzern**
Morgartenstrasse 7
1452 (Ue 7539)

WELTBEKANNTE FABRIKATE!
SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONSERVICE
FEUERFESTE PORZELAN-KOCH-GESCHIRRE
„LUZIFER“

Omnibus à vendre faute d'emploi

deux omnibus à 8 places, état de neuf, prix très modérés.
S'adresser à 332 l'Hôtel Bellevue, Menton A. M.

Kontroll-Zeit-Stempel

Erspart Zeit, Schafft Ordnung, Erspart Geld und Ausminderungen
verkaufen unter Garantie
W. Freytag & Co.
G. m. b. H.
BRESLAU!
Vertreter und Wiederverkäufer überall gesucht. Prospekte gratis!

S. Garbarsky

Chemiserie und Herren-Modeartikel
Zürich
zur Trd le, Bahnhofstrasse 69
Anfertigung feinsten Hemden nach Mass.
(Ue 2161 4) 1281



Leere Fässer,

welche Oel, Malaga oder Wermouth etc. enthalten haben, kauft fortwährend jedes Quantum C. Troendle, Fasshandlung, Basel. Ue 7966 759

TERMINUS HOTEL NICE

NICE. Terminus-Hotel.
Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhofe.
150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.
Heisswasserheizung.
Vacuum-Cleaner.
1086 Kein Omnibus nötig.
Öffentliches Restaurant für Passanten.
Besitzer: **Henri Morlock.**

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

Hotel-Direktor

Schweizer, Mitte dreissig, verheiratet, ohne Kinder, beide sprach- und fachgewandt, seit vier Jahren als solcher in erstklassigem Hause tätig, wünscht sich auf nächsten Herbst event. Frühjahr 1911 allein oder mit Frau zu verändern. Schweiz oder Ausland. Bescheidene Ansprüche. Prima Referenzen.
Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1104 R** an die Exp. ds. Bl.

Beurre frais naturel de table et de cuisine
Fromage Sbrinz gras vieux à râper
(équivalent au Parmesan et beaucoup moins cher) fournit
Otto Amstad à Beckenried (Unterwald).
«Otto» est nécessaire pour l'adresse. Ue 5801 e 1370
Grand Prix Exposition Internationale Milan 1906.

F. CACHIN, MASCHINEN-FABRIK ZÜRICH

Telephon 7717 Komplette Anlagen. Werdstr. 108
WÄSCHEREIMASCHINEN
(Za 3752 g) jeder Grösse. Modernste Systeme. 7217 1439
Kochfässer, Waschmaschinen Centrifugen, Trockenapparate
: : : : Glättemaschinen : : : :
für Gas, Elektrisch, Dampf- und Benzinheizung etc. etc.
Ingenieurbesuch. Prima Referenzen. Prospekte.

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

Hotel-Verkauf.

Ein in einem bekannten, hervorragenden Bad des bayerischen Hochlandes gelegenes Hotel (Haus I. Ranges) mit Sool-, Fichtennadel-, Moor- und Dampfbädern im Hause soll wegen Zurechensetzung preiswürdig verkauft werden. Es ist das grösste Hotel am Platze, mitten im Kurviertel, im eigenen, grossen Park gelegen. Es besteht aus Haupthaus, 3 Villen und Badehaus, 100 heizbare Zimmer, 130—140 Betten. Starke Frequenz, grosse Logis- und Kucheneinnahmen. Erforderliches Kapital ca. Mk. 80,000. Interessenten werden gebeten, sich zu wenden an (Ue 1022) 759
Julius M. Bier, Frankfurt a. M.

FABRIQUE SUISSE DE MEUBLES, AMEUBLEMENTS POUR HÔTELS, PENSIONS, ETC.

NOS MEUBLES SONT GARANTIS CONTRE LES EFFETS DU CHAUFFAGE CENTRAL.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ÉTABLISSEMENTS

JULES PERRENOUD & C^{IE}, A CERNIER

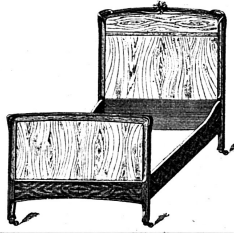
1100

NEUCHÂTEL

DEMANDEZ LES CATALOGUES



DESSINS ET DEVIS SUR DEMANDE

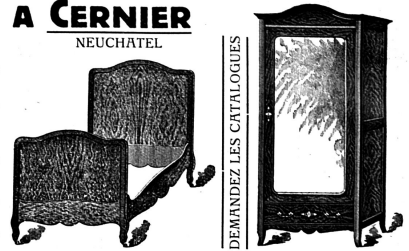


INSTALLATIONS COMPLÈTES POUR
HÔTELS, PENSIONS, VILLAS, ETC.

ÉBÉNISTERIE SÉRIEUSE ET SOIGNÉE.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES.

LES PROJETS ET DEVIS SONT FOURNIS SANS FRAIS.



Die Schweizer. Gasapparate-Fabrik Solothurn

liefert in unübertroffener Ausführung

Familiengasherde in jeder Grösse

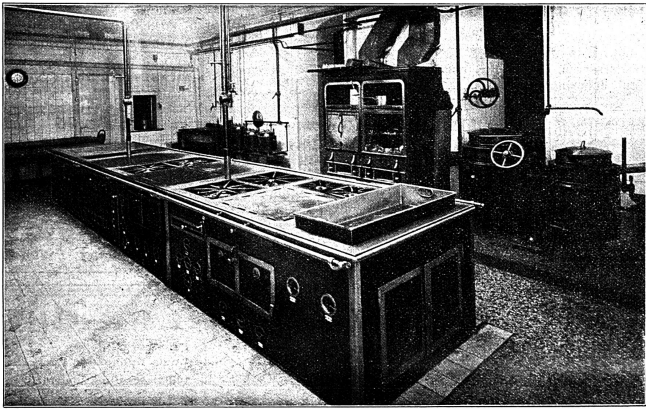
sowie als Spezialität

Gaskochanlagen für Grossbetrieb

Patentirte Selbstkocher-Kippkessel
Pâtisserie-Gasöfen, Tellerwärmer etc.

Ue 6929 h

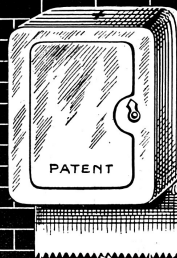
646



Zeugnisse über ausgeführte Anlagen, Prospekte und Spezialofferten gerne zu Diensten.

Papier-Servietten

stets das neueste, liefert billigst
G. Reinmann, Wangen a./A.
Gef. Muster verlangen-Ue 70911 1432



Oniwon
Bestes & billigstes
Closepapier
&
Distributeur

**Elegant
Praktisch
Sparsam**

**1000
Blatt
garantiert**

**Apparat
Fein vernickelt
zeigt automatisch
den
Inhalt an.**

**Verlangen Sie
Prospekt u. Preis
bei alleinige
Fabrikanten
Alcock's Paper &
LUZERN**

(Ue 7261 I) 1440

**Wiederversilberung
Vernicklung
Reparaturen**

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie

Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:

Seefeldstrasse 222

ZÜRICH V.

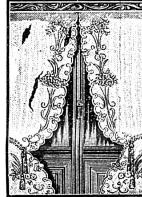
Telephon 2352.

Telephon 2352.

1535

A 6 Z

Reparaturanstalt für Rideaux, Mech. Kunststickerei
Patentamtlich geschützt.
Welt-Reparatur-Werk-Reparatur
C. A. Christinger, Wil (Kt. St. Gallen)



Maschinelles Besticken
von Gegenständen für Innendekoration,
ganzen Ausstreuern u. einzelnen Stücken.
Anfertigung von Hohlsäumen und Festons.

Ausrüsterei für Vorhänge

Mechanisches Verweben von beschädigten Tall-
und Batistoben, ferner von Tischwäsche etc.
6743 632 Elektrischer Maschinenbetrieb. (O. F. 1550)
Civile Preise bei fachgemässer bester Ausführung.
Prospekte und Referenzen zu Diensten.

Kauf-Gesuch.

Erfahrene Fachleute suchen nur gutgehendes, modern
eingerichtetes Hotel in der deutschen oder italienischen
Schweiz zu kaufen. Anzahlung und Antritt nach Be-
lieben; strengste Diskretion. Agenten verboten.
Offerten unter Chiffre H 346 R an die Exp. ds. Bl.

Passantenhotel

in grösserer Stadt Süddeutschlands mit starkem Verkehr während des
ganzen Jahres. Aufblühendes Geschäft mit moderner Einrichtung. Um-
satz Fr. 165,000. Preis sehr günstig. Notwendiges Kapital ca. Fr. 60,000.
Sicheres Unternehmen mit schönem Verdienst bei relativ kleiner Anlage.
Offerten an die Expedition ds. Blattes unter Chiffre H 1097 R.

**Weinhandlung
Albert Bächler & Cie
Kreuzlingen**

GEGRÜNDET 1843

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

GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON

J. CALVET & C^{IE}, BORDEAUX

FÜR BORDEAUXWEINE

BEAUNE - CÔTE D'OR

FÜR BURGUNDERWEINE

COGNAC

FÜR COGNAC

HERM. TRAPET, BONN/RHEIN

FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

SECT 6887 P.1

Vorrat ca. 500,000 Stück.

Massenzucht von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeetpflanzen

Fortwährend grösster Import von Tischdekorationspflanzen.
Massenvorräte von Kübel-Dekorationspflanzen. □ □ □ □ □
Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig! □ □ □ □ □

Ein Versuch wird Sie von der Leistungsfähigkeit des Geschäftes überzeugen.
Ausführlicher illustr. Katalog franko zu Diensten. Ue 6871 h

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.
Telephon 2676. • Telegramm-Adresse: Baurgärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.



1423 Jährlicher Import ca. 30 Waggonen



In allen Arten, in jeder Grösse und in allen Pflanzungen

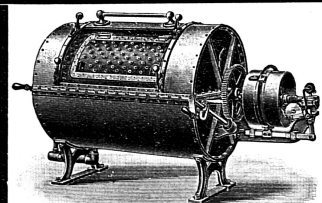
Ed. Horst, Berlin NO. 18

4 Höchste Strasse 4
Wäscherei- und Plätterei-Maschinen-Fabrik
Spezialität:

Komplette Wäscherei-Anlagen
für Hotels, Sanatorien, Krankenhäuser, Institute etc.
Wasch- und Spülmaschinen, Centrifugen, Dampf-
mangeln, Plättmaschinen, Trockenapparate etc.
Gasplätterei-Anlagen. Ausarbeitung von Projekten. Maschinen stets vorrätig.
Kataloge gratis und franko. — Kostenschläge auf Anfrage.

Ue 6158f Generalvertreter für die Schweiz: 1382

J. Hellenbroich, Aarau.



Doppeltrommel-Waschmaschine.

Petit Hôtel

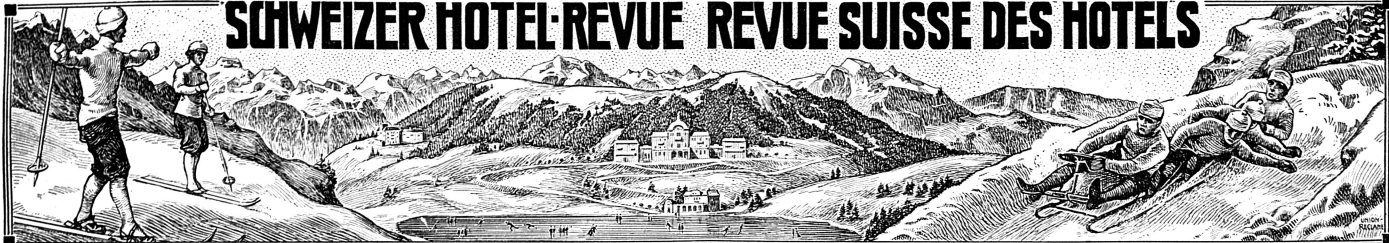
A remettre de suite ou
pour époque à convenir,
un petit hôtel avec bon
café et pension. S'adresser
à Mr. P. E. Grandjean, Agent
d'Affaires, Fleurier, Canton
de Neuchâtel. 142

**Woll- und Baumwollfriese
endlose Filze und Gurten**

bis zu den grössten Breiten, liefern
für Dampfmaschinen beliebiger Kon-
struktion und alle Plätterei-Zwecke

Dollfus & Noack, g. m. b. H.
Mülhausen im Elsass. Ue 4218 a

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Service à petites tables.

On nous écrit de milieux touristes: Il y a six mois, on pouvait lire fréquemment dans des annonces l'observation: "Service à petites tables". Elle constituait une sorte de recommandation pour la maison en question, et c'est pourquoi, dans un très grand nombre d'hôtels, on a adopté ce système de tables. La plupart des hôteliers qui ont suivi ce nouveau courant, ignorent combien peu ils ont agi à l'avantage de leurs hôtes et combien ils ont importuné ces derniers en procédant de la sorte.

Le système du service à petites tables a pris naissance dans les villes. Là, il est pleinement justifié. Dans la coupe des villes, on considère l'étranger avec plus de méfiance que de bienveillance. Les nombreuses occasions de divertissements qu'on y rencontre procurent de la distraction en suffisance; point n'est besoin d'autres êtres humains pour se divertir. En outre, dans les villes, il est rare qu'un voyageur séjourne longtemps dans un hôtel. Le temps est court, la journée se passe à visiter les curiosités de l'endroit et à traiter des affaires; on n'a que faire de se créer de nouvelles obligations. On entend prendre ses repas à sa convenance, sans être lié par une heure fixe et déterminée; on veut pouvoir manger rapidement. Tels sont les motifs pour lesquels on ne souhaite pas faire de nouvelles connaissances, de telle sorte que le service à petites tables, tel qu'il est aujourd'hui pratiqué dans les restaurants et les hôtels de villes répond bien à un besoin des hôtes.

Malheureusement, les hôtels de saison ont cru être extrêmement agréables à leurs hôtes en copiant fidèlement le système pratiqué dans les hôtels urbains. C'est pourquoi ils ont adopté le système du service à petites tables. J'ai eu, et certainement beaucoup d'autres personnes avec moi, suffisamment de temps pour réfléchir, pendant de telles séances de solitude, aux inconvénients et aux désagréments de ce système dans les hôtels de saison.

Pendant les séjours d'été ou d'hiver, on veut se reposer et reprendre de nouvelles forces. Pour atteindre ce but, il est nécessaire d'avoir une compagnie agréable. Et c'est à une table commune qu'on lie le plus facilement et le plus librement connaissance avec des personnes étrangères. Ce moyen si pratique de faire faire aux hôtes connaissance entre eux a été supprimé par le service à petites tables. Maintenant, les pauvres voyageurs nouveaux venus restent parfois 8-10 jours avant de faire la connaissance de qui que ce soit. Et il arrive parfois que l'on tombe sur un cercle tant soit peu fermé, parce que ceux qui le constituent se trouvent ensemble depuis plus longtemps. L'accueil que vous font les hôtes les plus anciens est généralement presque glacial; on se sent isolé et gêné, et l'on s'en va plus loin. L'hôtelier ne peut véritablement pas se plaindre d'avoir eu trop de moyens à sa disposition pour créer une familiarité agréable entre ses hôtes. Pourquoi donc laisse-t-il échapper le seul moyen qui lui permette de rapprocher sans contrainte ses hôtes les uns des autres?

Certes, et cela est vrai particulièrement pour les très grands hôtels, il peut paraître désirable à un hôtelier de maintenir le système du service à petites tables. Mais il faut alors qu'il se rende compte qu'il doit rompre avec un autre système, savoir avec celui qui consiste à exiger des hôtes qu'ils prennent leurs repas tous ensemble et à une heure déterminée. Il faut qu'il soit conséquent et qu'il n'emprunte pas seulement aux hôtels des villes le système du service à petites tables, mais aussi le système de la restauration. C'est un manque d'égards de la part de l'hôtelier d'exiger d'un hôte auquel il a enlevé la possibilité de s'entretenir avec ses voisins, qu'il attende à chaque service jusqu'à ce que tous les autres voyageurs qui sert le même garçon aient vidé leur assiette. Ces pauses entre les différents services sont pour l'hôte qui est assis seul à sa table un véritable tourment, et un hôtelier qui comprend ses véritables intérêts ne s'obstinera pas à pratiquer ce système. S'il peut introduire le système de la restauration, alors qu'il arrange son service de table comme il l'entend. Mais s'il estime plus avantageux pour lui le système de la "table d'hôte" (par opposition à la restauration), il doit alors aussi fournir à ses hôtes la possibilité de lier connaissance et de converser entre eux, comme cela allait de soi jadis, et comme cela se fait encore aujourd'hui dans des maisons de toute première classe. Le service à la table commune n'a pas été introduit et ne s'est pas développé par le fait du caprice de propriétaires d'hôtel depuis longtemps défunts, mais bien en grande partie parce qu'il favorise l'établissement de relations amicales entre les hôtes et assure à l'hôtelier certains avantages pratiques qui ne sont pas à dédaigner. Si, grâce au développement des villes, il a fallu rompre avec ce système, celui-ci n'en conserve pas moins sa valeur pour

les hôtels de saison, et on ne peut que regretter de voir notamment de petits hôtels et pensions adopter la mode du service à petites tables, qui, pour eux, est véritablement une bêtise. Le service à petites tables va de pair avec le système de restauration, tandis qu'à la table d'hôte convient le système de la table commune qui pourra compter de 12 à 16 couverts. Au surplus, chaque hôtelier devrait être prêt à satisfaire en tout temps aux désirs spéciaux de ses hôtes.

Dr. W. Heuer.

A propos de l'assurance des automobiles.

Comme complément à notre article "A propos de l'assurance des automobiles" paru dans le numéro 31 du 30 juillet, nous portons à la connaissance de nos lecteurs, qu'outre les Compagnies d'assurances citées dans cet article, la Compagnie française "Le Nord", direction de Neuchâtel, a adressé des offres à notre Comité en ce qui concerne l'assurance des automobiles. La dite Société se déclare prête à assurer les automobiles des membres de la Société suisse des hôteliers et de ses hôtes aux conditions et selon les tarifs suivants:

A. Assurance ordinaire.

1° La Société "Le Nord" assure les automobiles de particuliers contre tout danger d'incendie ou d'explosion, que les voitures soient au repos ou qu'elles soient en activité de service. L'assurance s'étend à tout le territoire de la Suisse.

2° La prime à payer pour ce genre d'assurance est de 4 $\frac{1}{2}$ %.

3° Moyennant paiement d'une prime supplémentaire de 1 $\frac{1}{2}$ % de la somme assurée, l'assurance peut être étendue à des accidents survenus dans des pays voisins.

B. Assurance de véhicules automobiles dans des garages de construction massive et à toiture résistante.

1° Pour les assurances d'automobiles dont la provision d'huile ou de benzine ne dépasse pas 200 litres, la prime ordinaire d'assurance du garage sera élevée de 50 %; elle devra atteindre toutefois le 1 $\frac{1}{2}$ % au minimum de la valeur assurée de la voiture, si cette valeur ne dépasse pas 100,000 fr., et le 1,375 % au minimum pour une assurance de 100,000 à 200,000 fr.

2° Si la provision d'huile ou de benzine varie entre 200—1050 litres, le tarif sera du double de la prime d'assurance du garage, avec minimum de 2 $\frac{1}{2}$ % pour une assurance inférieure à 100,000 fr. et de 2 $\frac{1}{2}$ % pour une assurance supérieure à 100,000 mais inférieure à 200,000 fr.

3° Ces tarifs de primes sont applicables aux voitures garées dans les hôtels et non dans les garages avec ateliers de réparation.

En outre, les motocycles et motocyclettes, accessoires, approvisionnements, pièces de rechange sont comprises dans l'assurance, de même que les malles et les bagages des voyageurs, soit qu'ils appartiennent au propriétaire de l'automobile ou à ses compagnons éventuels de voyage en tant que l'hôtelier serait reconnu responsable.

Telles sont les conditions de la Société "Le Nord". Nous avons déjà parlé dans le No. 31 des avantages et de la valeur matérielle de l'assurance des automobiles. En gros, la Société française — à l'exception d'un facteur important — fait à peu près les mêmes offres que les trois autres Compagnies. Cependant la Société "Le Nord" laisse totalement de côté la condition principale posée par les trois autres, savoir que l'hôtelier désireux de contracter une assurance des automobiles s'engage à leur donner à la première occasion tout ou partie de son mobilier d'hôtel en garantie.

—*—

Le hareng.

Le nom de hareng appliqué à ce poisson ne provient pas, comme certains écrivains le pensent, du mot allemand *hering*, dont le mot hareng n'en serait qu'une prononciation latine; d'autres écrivains et qui sont peut-être dans le vrai, font descendre le mot hareng actuel du vieux mot normand *errin*, qui aujourd'hui encore est employé pour désigner ce poisson. De la pointe du Finistère (Corcubion en Espagne), jusqu'à Dunkerque les gens de mer ne disent en parlant leur langage que ce mot herrins (prononcez herrains), qui, venant du vieux normand, veut dire errants de la mer, et ces poissons étaient ainsi baptisés; bien avant que les populations hollandaises, danoises, norvé-

giennes, aient eu l'idée de la pêche. Car, à cette époque, l'allemand n'était pas parlé sur les côtes de la mer du Nord, mais les Basques et les Normands étaient alors les rois de la mer, et dans la Manche ils poursuivaient les baleines. Ce n'est que plus tard, lorsque ces cétacés quittèrent nos côtes, que les Normands et les Basques les ont pourchassés jusqu'aux mers polaires; ce fut à ce moment aussi, dans le cours du neuvième siècle, que les Dieppois armèrent pour la première fois une flottille pour aller au devant des bancs de harengs dans la mer du Nord, et ils remontèrent, dit la légende, jusqu'à Grimsby. Ce ne fut que trois cents ans après cette première tentative, qui fut le prologue de tous ces départs de flottilles pour la grande pêche à la morue sur les bancs de Terre-Neuve, en Islande et aux Féroé, que les Hollandais commencèrent l'industrie de la pêche aux harengs. Cent ans après, leur flottille de pêche comprenait 2500 bateaux et ils s'aventuraient jusque vers les côtes d'Angleterre; il n'était pas encore question d'aller au devant des harengs vers les îles Loffoden, et même, comme il en est question aujourd'hui, d'aller pêcher les herrins lors qu'ils suivent le canal du nord-ouest, venant directement du pôle ou dans les solitudes des mers glacées où les harengs se reconstituent.

Une partie des bancs se dirige sur la mer du Nord, après avoir suivi les côtes d'Irlande et d'Ecosse, pénètre dans la mer Baltique et, par le détroit de la Manche, vient terminer sa course à l'embouchure de la Seine, car on en pêche rarement plus loin, ce sont des égarés. Mais on en trouve dans l'Océan Pacifique, sur les côtes canadiennes, à Vancouver; et le long de ces côtes on veut créer toute une industrie harengère, et ce sont des Canadiens qui entreprennent cette pêche qui sera pour eux aussi lucrative et aussi fertile en résultats qu'elle le fut pour les Hollandais.

Ce sont les harengs qui ont donné à la Hollande ces équipages de marins avec lesquels elle a armé et créé ses flottes de guerre et de commerce et permis de fonder des colonies aux îles de la Sonde, Java, Bornéo, Sumatra, dans les Antilles, en Afrique et en Amérique, et un diction néerlandais dit qu'Amsterdam est construit sur des arêtes de harengs. En ce temps, les navires de la marine hollandaise portaient, suspendu à une vergue du grand mat, un balai; ce qui signifiait qu'elle nettoyait les mers des pirates et autres corsaires qui les écumaient. Les Anglais, après les Hollandais, voulurent aussi jouer ce rôle, mais pour leur profit. Si la pêche des harengs ne fut pas pour la France ce qu'elle fut pour la Hollande, c'est la pêche à la morue, qui lui donne encore la pépinière où se recrutent les matelots des escadres et les marins du commerce.

Hareng, Dieppe, Boulogne, approvisionnement de harengs le marché intérieur, ce qui n'empêche pas les négociants Norvégiens, Danois, Hollandais, de venir faire leurs achats dans les ports français, afin de pouvoir satisfaire leur clientèle étrangère. Ce sont encore les Anglais et les Hollandais qui conservent le monopole de l'exportation; rendons-leur cette justice, que les soins qu'ils apportent dans la préparation des harengs justifient leur monopole, et ce fut un flamand, Guillaume Benkel, qui enseigna à ses compatriotes les préparations de la saison et du fumage. Vers la fin du XV^e siècle, il y avait déjà plusieurs centaines d'années que les Normands le faisaient. Benkel n'a donc rien inventé, mais il fut le professeur qui démontra à tous la manière de le faire. Au sortir de l'eau, les harengs étaient vidés sans les ouvrir, en enlevant les branchies et les intestins par la tête et en laissant les rogues et les laitances; puis, venait le salage à sec et ensuite le saumurage, la mise en caques ou barils, ainsi que toutes les autres manipulations. A sa mort, la Nation put apprécier les bienfaits de son enseignement; elle le vénéra comme un grand homme utile et lui éleva une statue dans son village à Biérlout, en Flandre hollandaise.

(La Conserve Alimentaire.)

—*—

Ueber unsere Zähne.

Es dürfte nur sehr wenige Menschen geben, schreibt Dr. Dreikrüs in der "W. Z.", die ein vollkommen gesundes und vollständiges Gebiss besitzen. Die Zähne unterliegen eben so vielen zum Teil nicht unvermeidbaren Schädlichkeiten, dass ein Intaktheiten einfach unmöglich ist. In den Lücken zwischen den Zähnen, in den Furchen auf den Kauflächen sammeln sich Speisereste, die nur bei sehr gründlicher Reinigung entfernt werden können. Diese Speisereste zersetzen sich und geben dadurch den denkbar günstigsten Nährboden ab für die zahllosen Mikroorganismen, die sich im Munde befinden. Diese Mikroorganismen wachsen und

gedeihen, zerstören zuerst den Schmelz der Zähne, dringen dann immer weiter, vernichten das Zahnbein, bis sich im Zahn eine grosse Höhle gebildet hat, die mit zersetzten und verjauchten Massen gefüllt ist. Bald wird dann unter mehr oder weniger Schmerzen auch die Pulpaöhle eröffnet, in der sich die Enden der Zahnnerven befinden, und die Zersetzung greift durch die Wurzelkanäle bis auf die Wurzelspitzen und den Kiefer über. Im Munde steht jetzt die Ruine eines Zahnes, im Kiefer (in der Alveole) eine infizierte Wurzel, die sich jederzeit entzündet und dann zur Bildung einer schmerzhaften Geschwulst oder Fistel führen kann. Dabei bildet der stinkende und von Fäulnis und Bakterien durchsetzte Inhalt der kariösen Höhle eine stete Gefahr für den ganzen Organismus. Dass die Zähne in der Nähe eines solchen Infektionsherdes ebenfalls erkranken, ist ja begreiflich. Aber auch sonst dringt eine ganze Reihe von Infektionserregern, wie die der Diphtheritis und Tuberkulose, durch den Mund in den Organismus. Wenn diese nun im Munde günstige Ernährungsverhältnisse finden, können sie viel leichter eine Infektion des Gesamtorganismus hervorrufen, als bei gesundem Munde. Es werden ferner die zersetzten Massen, die, wenn mehr Zähne erkrankt sind, ganz ansehnliche Mengen ausmachen, beim Essen oder Trinken mitgeschluckt und gelangen in den Magen, wo sie wieder einen Magenkatarrh erregen können.

Sind im Munde mehrere kariöse Zähne vorhanden, so wird dadurch das Kauen bedeutend erschwert oder ganz unmöglich gemacht; zum Teil tun die Zähne weh, wenn gekaut wird; zum Teil sind keine Zähne mehr da, mit denen gekaut werden könnte. Nun müssen aber die Speisen, wenn sie gut verdaut werden sollen, im Munde zerkleinert und mit Speichel gemengt werden; das gilt besonders von Brot, Mehlspeisen, Erdäpfeln usw., den sogenannten Kohlehydraten, bei denen der Speichel die Hauptsache bei der Verdauung ist. Werden die Speisen nicht gut durchgekaut, dann können sie auch nicht gut mit Speichel vermischt werden, sie werden in grossen Brocken geschluckt und liegen unverdaut im Magen. Die Folge ist, dass kurz nach dem Essen Magendrücken auftritt und in weiterer Folge ein chronischer Magenkatarrh, der durch kein Medikament, durch keine Kur geheilt werden kann. Es ist wohl auch nicht zu verwundern, wenn durch die wiederholten Zahnschmerzen, durch die vielen schlaflosen Nächte der Organismus herunterkommt, und wie viel Arbeitszeit durch eine geschwollene Backe verloren gehen kann, wird wohl den meisten bekannt sein.

Die Zähne müssen öfter im Tage, besonders nach den Mahlzeiten und vor dem Schlafengehen, mit einem unschädlichen Zahnpulver und einer Zahnbürste gereinigt werden, der Mund muss gründlich ausgespült werden, und es dürfen keine Reste von Nahrungsmitteln im Munde oder zwischen den Zähnen zurückbleiben. Der Zahnstein, der sich auch bei sorgfältigster Reinigung an den Zähnen ansetzt, muss von Arzt instrumentell entfernt werden, weil sich hinter ihm Krankheitskeime zu entwickeln Gelegenheit haben, und weil durch ihn die Zähne gelockert werden.

Kariöse Zähne, auch Milchzähne, müssen sofort gefüllt werden, je früher, desto besser. Zu diesem Zwecke sollte man regelmässig jedes Viertel-, spätestens jedes halbe Jahr die Zähne vom Zahnarzt kontrollieren lassen, um schon die kleinsten Defekte an ihnen entdecken und behandeln zu können. Das ist auch ökonomisch das Richtigere, weil Billigere; denn je grösser die Zahndefekte sind, desto kostspieliger kommt das Plombieren.

Ein kariöser Zahn ist ebenso ein kranker Körperteil, wie ein kariöser Knochen an der Hand oder am Fuss; und wenn jemand Schmerzen hat, so ist ihm das ganz egal, ob die Schmerzen vom Zahn oder vom Magen oder von anderswo kommen; er will von den Schmerzen befreit werden; und einen kariösen Zahn, der noch plombiert, das heisst erhalten werden kann, ohne weiteres auszuziehen, das wäre gerade so, wie wenn man einen schwürigen Finger gleich amputieren wollte. — Nicht selten wollen sich Zahnkranke aus Sparsamkeit nur die vorderen Zähne plombieren lassen; die rückwärtigen sehe man ohnedies nicht, und man brauche sie auch nicht unbedingt. Das ist aber ganz falsch. Abgesehen von dem gesundheitlichen Schaden, den kariöse Zähne überhaupt im Munde anstellen können, kommt noch hinzu, dass durch das Vorhandensein der kariösen Zähne im Munde das Plombieren überhaupt problematisch wird, denn die plombierten Zähne werden von den kranken, nicht plombierten Zähnen bald wieder angesteckt. Und was das "nicht brauchen" betrifft, ist das womöglich noch falscher. Gerade mit den rückwärtigen Zähnen, den Backen- und Mahlzähnen, müssen wir die Nahrung zermahlen, besonders die pflanzlichen Kohlehydrate, Brot- und Mehlspeisen; denn diese müssen sehr gründlich im Munde zerkaut werden, um sich

mit dem Speichel vermischen zu können, sonst werden sie nicht verdaut. Somit sind also die rückwärtigen, sogenannten Stockzähne, eigentlich viel notwendiger für die Verdauung als die vorderen, ob man sie nun sieht oder nicht.

Soll also der Mund dauernd rein und gesund erhalten bleiben, so müssen vor allem die Zähne regelmässig sorgfältig gereinigt werden, alle kariösen Zähne müssen ehestens gefüllt werden, schlechte Wurzeln, die immerfort Ursache von Zersetzungen im Munde bilden, müssen entfernt werden, ebenso der Zahnstein. Ist der Mund einmal in Ordnung, dann muss man mindestens jedes halbe Jahr zum Zahnarzt gehen, um eventuelle neue Defekte gleich in ihrem Beginn zu heilen und grösseren Schaden zu verhüten.

Verkehrswesen.

Die Berninabahn will zwischen St. Moritz und Berninabahn den Winterbetrieb mit 5 Zugpaaren und eventuell bis Poschiavo mit 3 Zugpaaren aufrecht erhalten. Die Kosten für Verbaugungen gegen Schneewehen betragen Fr. 240,000.

Betriebsergebnisse. Die Pilatusbahn beförderte im September 6,237 Personen (1909: 7,570) und verzeichnete insgesamt Fr. 32,742.84, im Vorjahre Fr. 40,275.73; seit der Betriebsöffnung Fr. 258,697.68 oder Fr. 2,689.08 weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. — Die Gurtenbahn beförderte im Mo-

nat September 6,889 Personen (1909: 7,637). Die Totaleinnahme betrug Fr. 3,751.85 gegenüber Fr. 4,093.25 im gleichen Monat des Vorjahres.

Vom Lötschbergtunnel. Im Monat September ist der Schichtlohn des Lötschbergtunnels um 382 Meter vorgetrieben worden, nämlich um 238 Meter auf der Nordseite und 144 Meter auf der Südseite. Der Sohlenstollen erreichte damit eine Länge von 13,050 Meter oder 82,9% der Gesamtlänge des Tunnels. Die Gesteinstemperatur vor Ort erreichte auf der Nordseite 20,7 und auf der Südseite 24° C. Der mittlere Fortschritt der mechanischen Bohrung betrug auf der Nordseite 7,36 und auf der Südseite 4,47 Meter pro Arbeitstag.

Das neueste Bahnprojekt der Bundesbahnen für Thun sieht eine Gesamtausgabe von Fr. 5,860,000 vor, wovon Fr. 580,000 für den Schiffkanal. Die Bundesbahnen wollen an die Kosten des letzteren nichts leisten, sind dagegen bereit, das dafür nötige Terrain, soweit in ihrem Besitz (Station Scherzigen und Bahnkörper Thun-Scherzigen) zu mässigem Preise abzutreten. Von den Interessenten wird ein Beitrag von 1 Million Franken verlangt und überdies zur Bedingung gemacht, dass die Station Scherzigen sowohl für den Personen- wie für den Güterverkehr vollständig einget. —

Die Bundesbahnen und die Ostschweiz. Das nächstjährige Baubudget hat für die Ostschweiz folgende Ausgabeposten in Aussicht genommen: für die Erweiterung der Bahnhöfe Ziegelbrücke 200,000 Franken; Winterthur (Unterführung) Fr. 150,000; Wil Fr. 600,000; Gossau Fr. 500,000; St. Gallen Fr. 700,000; St. Fiden Fr. 300,000; Romanshorn Fr. 600,000; Weinfelden Fr. 250,000; Emmishorn Fr. 170,000; Uzwil Fr. 160,000; obere Limmbrücke Wetzlingen Fr. 300,000; neue Werkstätten Zürich Fr. 820,000; Umbau der linksseitigen Zürichseebahn Zürich Fr. 3,300,000. Für neue Geleisenanlagen Talwil-Richterwil Fr. 300,000; Winterthur-Wil Fr. 900,000;

zweispuriger Tunnel St. Gallen-St. Fiden Fr. 900,000. Im ganzen sieht das Budget vor für Bau neuer Linien Fr. 3,900,000; Neu- und Ergänzungsbauten an im Betrieb befindlichen Linien Fr. 26,148,000; Rollmaterial Fr. 6,837,550; Mobilien und Gerätschaften Fr. 308,700.

Elektrifikation der schweizerischen Bahnen. Ueber die Elektrifikation der schweizerischen Bahnen äussert sich im zweiten Jahrgange des von K. Falke herausgegebenen „Rascherischen Jahrbuches“ Prof. W. Wyssling, der als Vorsitzender der schweizerischen Studienkommission für elektrischen Bahnbetrieb eine ganz besondere Kompetenz in diesen Fragen hat. Er meint, die bisherigen Untersuchungen, die in der Schweiz gepflogen wurden, hätten das Urteil an den massgebenden Stellen, besonders bei den Bahnverwaltungen, bedeutend abgeklärt. Es wäre falsch, zu glauben, dass man schon vor mehreren Jahren auf ebenso sichere Resultate wie heute hätte abstellen können, und man dürfe wohl sagen, dass das Zuwarten bis jetzt den Bahnen und dem gemeinen volkswirtschaftlich keinen Schaden gebracht. Er berührt sodann die technische Entwicklung der neuesten Zeit auf diesem Gebiete. Der elektrische Betrieb der Vollbahnen sei heute in befriedigender und sicherer Weise möglich. Auch über die Systemfrage sei man ins Reine gekommen: Für die allgemeinen Verhältnisse unserer Vollbahnen werde das Gleichstromsystem kaum in Betracht kommen. Habe das Drehstromsystem sich auch entschieden als durchaus für tauglich erwiesen und besitze es auch für besondere Fälle gegenüber alten andern gewisse Vorteile, so glaubt Prof. Wyssling doch, dass das Einphasensystem infolge der hervorragenden Regulierbarkeit seiner Motoren, der Einfachheit seiner Oberleitung und der dahingehenden Anwendbarkeit sehr hoher Fahrdriftspannung den Sieg davon tragen werde. Das technische Problem erscheine als gelöst. Was die erforderlichen Wasserkrafts betrefte,

so sei zu sagen, dass die Ost- und die Zentralschweiz genügend passende Kräfte besitzen, ebenso die Süd- und die Südwestschweiz. Für das zentrale und westliche Mittelland sowie den Nordwesten werden dagegen die Kräfte mit erheblichen Mehrkosten weiterher übertragen werden müssen. Die Entscheidung darüber, ob unsere Bahnen die Elektrifikation vornehmen wollen, werde die Gestaltung der Betriebskosten bringen müssen. Diese werden sich voraussichtlich um rund 10% bei dem in nächster Zukunft zu erwartenden Verkehr um etwa 25% billiger stellen als der bisherige Dampftrieb. Der Vorteil zu gunsten des Wasserkraftbetriebes werde dabei von Jahr zu Jahr grösser werden. Der Verfasser streift dann noch die finanzielle Seite der Elektrifikation, den Kapitalbedarf, der eine Summe von einigen hundert Millionen bei einer halben Milliarde Franken betragen werde; er betont, dass selbst dann, wenn wir den grösseren Teil des Kapitals aus dem Auslande holen müssten, doch schliesslich nicht soviel an Zinsen dorthin flüsse, wie heute und in Zukunft für Kohlen. Der Artikel schliesst mit dem Satze: Die Bedingungen sind in der Schweiz vorhanden, durch die Elektrifikation der Bahnen sich von der ausländischen Kohle unabhängig zu machen und die dafür erforderlichen, allerdings sehr beträchtlichen Kapitalaufwendungen zu einem grossen Teil der Industrie des Landes zukommen zu lassen, ihr damit für Jahre lohnende Beschäftigung zu bringen.

Hotelbesitzer

die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das

Hotel-Office in Genf

aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu mässigen Gebühren vermittelt.

Plüsch u. Samte 90 Cts.

bis Nr. 56 80 p. Bret. — **Seid. Mantelplüsch!** — Ionie flets das Neueste in schwarz, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. Nr. 1 bis Nr. 30. — p. Bret. — glatt, gefaltet, farctiert, gemuffert, Zamafte etc.

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.30 — Fr. 25.—	Ball-Seide	v. Fr. 1.15 — Fr. 25.—
Rohseid. Shantungkleider p. Stöck	„ „ 16.80 — „ 85.—	Braut-Seide	„ „ 1.35 — „ 26.70
Foulard-Seide bebrudt	„ „ 1.15 — „ 8.35	Blousen-Seide	„ „ 1.15 — „ 24.50

per Bret.

Genet: Seid. Volles, Messaline, Seiden-Cachemire, Armure Sirène Crystalline, Ottoman, Surah, Shantung farbig, Taffet Caméleon, u. f. u. Franco ins Haus. Müher umgebend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

BASEL HOTEL JURA

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

Hotel-Steigerung.

Herr Gerichtsschreiber Franz Schmidlin in Weggis, als Vormund der Kinder Köhler, lässt Montag, den 24. Oktober künftigh, nachmittags 2 Uhr, im Hotel Post in hier öffentlich versteigern:

- | | |
|---|---------|
| Das Kurhaus Köhler, brandversichert für Fr. | 220,000 |
| Ein Chalet | 45,000 |
| Ein Wohnhaus | 38,000 |
| Eishaus und Holzschuppen | 5,500 |

An Land: Grosse Park- und Gartenanlagen mit schönen exotischen Bäumen. Ein Stück Land von der Gerbeliegenschaft, am See und an der Gemeindestrasse gelegen. Zum Kurhaus wird das Hotelinventar gegeben. Das Etablissement, massiv gebaut und gut erhalten, befindet sich in prachtvoller, erhöhter Lage, 5 Minuten von der Dampfschiffandungsbrücke entfernt. Die Kaufs- und Zahlungsbedingungen können beim Vormund H. Schmidlin und auf der Gemeinderatskanzlei eingesehen werden. Weggis, den 7. Oktober 1910. Per Gemeinderatskanzlei: Hofmann, Gemeindegeschreiber.

Junges Ehepaar

vom Hotelfach, sucht auf nächstes Frühjahr kleineres Hotel oder grosses Restaurant mietweise zu übernehmen. Offerten unter Chiffre H 349 R an die Expedition ds. Bl.

Dame

45 ans, très bien élevée, active, intelligente, excellente santé, ayant déjà dirigé pension de famille et hôtel, demande place **gérante, caissière, dame de réception** hôtel ou pension famille, en France, Belgique ou Suisse. Accepterait aussi situation dans Sanatorium, clinique ou toute autre place analogue. Références très sérieuses. Adr. les offres à l'adm. du journal sous chiffres H 347 R.

Pacht od. Kauf

eines renommierten Hotels (Jahres- oder Saisonbetrieb) wird von tüchtigem Fachmann gesucht. Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 350 R.

Auf der Höhe
und der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind nur solche Hôtels, welche Betten mit Schlaffraffia-Obermattzen haben. Ueberall erhältlich. — Prospekt durch Emil Braun, Zürich IV, Ottingerstrasse 11.

Hôtelier

cherche pour l'hiver prochain Direction ou gérance ou éventuellement affaire comme associé. Grandes relations dans les hôtels et connaissance à fond de la partie. Offres sous chiffre H 348 R à l'administration du journal.

Neu für Hotels!

Dampfmangeln für Niederdruckdampf von jeder Niederdruck-Dampfanlage zu heizen. Spezialität: Niederdruck-Dampf-Wäscherei-Anlagen. Maschinenbaugesellschaft m. b. f., vormals Stute & Blumenthal Filiale Zürich 14. Klostbachstrasse 109. Telephone No. 8119. Weltausstellung Brüssel 1910: Drei goldene Medaillen höchste Auszeichnung für Wäscherei-Maschinen.

Aufzüge
SCHINDLER & CO., LUZERN
Type 1910
Gegründet 1874
Fabrik
FAHRSTUHL BESETZT

Zu verpachten oder zu verkaufen pro Frühjahr 1912, neue fine **Fremdenpension in Luzern** (ca. 50 Betten) in vorzüglich schöner und unverbotbarer Lage, inmitten des Fremdenquartiers, an der innern Halde, 3 Minuten von Kursaal und Tram, auch passend für geschäftskundige Dame. Schriftliche Anfragen und Offerten sind zu richten unter R 5179 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern. Ue 7245 747

Chef de cuisine

Français, 38 ans, ayant travaillé dans premières maisons d'Italie, midi de la France et la Suisse (dont sept ans même hôtel) cherche place pour hiver, avec ou sans brigade, dans maison de 1^{er} ordre. Références sérieuses à disposition. Ecrire à M. M. 333, Poste restante, Territet. 258

MAISON FONDÉE EN 1811.
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL.
SWISS CHAMPAGNE.
se trouve dans tous les bons hôtel suisses
HORS CONCOURS (membre du jury)
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Schweizer. Celluloidwarenfabrik

Kaefler, Moilliet & Co. - Schönbühl bei Bern Gleiches Haus in Bellegarde (France)
Spezialitäten für das Hotel- u. Wirtschaftsgewerbe
1. Hygienische Reformtischmesser, mit Kantendübel
2. Tür- und Zimmeraufdrücker
3. Reklametafeln und -Anzeigen aus Simli-Email (Lapacholite) - 4. Zimmer- und alle Arten (Lapacholite) - 5. Tür- und Zimmernummern in allen Größen
6. Schüssel-, Kontroll-, Stuhl- u. Garderobennummern in allen Größen
7. Ein- und Zweifachschlüssel - 8. Falt- und Faltbuchschlüssel - 9. Reklamieren mit auswechselbaren Schildern für Wein- und Spirituosen - 10. Bier- und Glasunterstützer - 11. Salbottener und Bettweiser für vorliegende Zwecke
12. Serviettenringe, mit - ohne Druck - Reklamemerkmalen, f. d. d. für Hotels etc.
1. Schweiz. Fachausstellung für das Gastmirtschaftsgewerbe in Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom

Lugano

Zu vermieten, event. zu verkaufen, bestgelegenes Hotel am See, in ausgezeichnetester Lage (50 Betten). 339 Offerten mit Referenzen an avv. T. Barboni-Lugano. Ue 72651

Dewar's Dewar's
„Special“ Whisky „White Label“ Whisky
MARTEL-FALCK & Co. - ST. GALLEN

ELECTROCARBON A.G.
(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)
(Ue 6700 h) liefert 1417
Kohlenstifte
in jeder Dimension und Länge für
BOGENLAMPEN aller Art.

