

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 3 (1894)  
**Heft:** 11

**Anhang:** Beilage zu No. 11 der "Hotel-Revue"

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.02.2026

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

# BEILAGE zu N° 11 der „HOTEL-REVUE“.

## Une sentence bavaroise sur les hôtels en Suisse.

Un ami de la Suisse, citoyen allemand résidant à Munich, écrit à la „Neue Zürcher Zeitung“ :

Sous le titre „Causeur d'hiver d'un touriste“, les „Neueste Nachrichten“, journal biquotidien de Munich et fort répandu soit en deçà soit au delà des frontières de la Bavière, ont inséré récemment et bien en vue dans le feuilleton un article qui exige impérieusement une réponse et une réfutation catégoriques. Moitié humoristique, moitié sérieux, l'auteur de cet article prononce impitoyablement la condamnation de l'industrie suisse des hôtels dans son ensemble, comme aussi du public qui voyage en Suisse. Les seuls hôtels qui trouvent grâce aux yeux et sous la plume de cet original touriste, sont ceux qui travaillent encore selon le régime d'il y a cinquante ans, c'est-à-dire „sans garçons, avec trois plats pour tout potage, arrosés de vin non falsifié et tiré au tonneau“, ce qui vaut cent fois mieux que „les mets éceurants et les vins baptisés des tables d'hôte.“

Je ne puis résister à l'envie de citer textuellement quelques-uns des passages les plus raides de cette philippique, pour bien démontrer l'inanité et l'odieuse des allégations qu'elle renferme.

Voici, par exemple, un passage consacré au public voyageur :

„La foule qu'on voit aujourd'hui, de la mi-juin à la mi-octobre, rôder en Suisse de pension en pension et d'un hôtel à l'autre, se compose essentiellement de gens porteurs de titres ronflants, mais vides et sans valeur, de gens prétentieux et exigeants outre mesure, auxquels la qualité de leur satisfaction est chose indifférente, d'exemplaires de cette sorte de culture telle que l'engendre l'éducation moderne des grandes villes, telle que l'entretient et la perfectionne la manière actuelle de vivre des classes supérieure moyenne. La nature des hôtels s'est insensiblement adaptée à la nature de ces visiteurs, et ce qu'ils offrent la plupart des établissements concorde entièrement avec leur caractère. Jadis de rares exceptions, ils sont aujourd'hui en majorité ces édifices somptueux avec leurs façades de marbre en ciment, ces chambres incommodes, vulgaires dans l'exagération de leur ameublement, vulgaires dans l'exhibition de chromogravures à tous leurs murs, ces tables d'hôte compliquées par de nombreux services, dont les mets sont préparés au plus bas prix possible et avec les ingrédients les moins ragoûtants, en un mot, toute une organisation qu'on ne peut mieux définir que par ces mots : extérieur splendide, à l'intérieur, pouah !“

Vient ensuite une jérémiaide, parce qu'on n'avait pas réservé à ce noble voyageur les chambres qu'il avait commandées d'avance\*) „Autrefois on pouvait fermement compter sur la parole d'un hôtelier suisse,

\* Note de la Rédaction. Le „Tagblatt“ de Lucerne, qui a consacré aussi quelques lignes à ces expectorations, fait la remarque suivante au sujet de la commande des chambres : „Aux réclamations portant sur ce que, dans la haute saison, les chambres retenues d'avance ne sont pas réservées à ceux qui les ont commandées, il y a lieu d'opposer les plaintes très fondées des hôteliers contre les voyageurs qui retiennent des chambres durant des semaines et ne viennent pas les occuper.“ Cette remarque demande une rectification, en ce sens que les hôteliers se plaignent moins des voyageurs retenant des chambres pendant des semaines et ne les occupant jamais, que des passants qui retiennent par télégraphe une chambre pour la nuit et ne descendent pas à l'hôtel; avec les premiers les chances de perte sont moindres qu'avec les seconds qui, dans la règle, sont des causes de déception.

qui tenait toujours ce qu'il avait promis, quand bien même il dût sacrifier un bénéfice légitimement espéré.“

Ces chambres, cause de larmes si amères, avaient naturellement été cédées à un banquier français\*, ce qui fournit à l'affligé l'occasion d'exhaler des soupirs à fendre le cœur au sujet de la préférence accordée aux Français sur les Allemands :

„Et que dire de cette haine des Allemands et de la langue germanique! En beaucoup d'endroits, il suffit d'aborder l'hôtelier en allemand pour être ou bien éconduit ou bien logé dans une chambre de la pire espèce. Un jour, je demandai à un Suisse intelligent les raisons de cette stupide animosité à l'égard de tout ce qui est allemand; il invoqua le fait qu'en 1870 nous avions, par pure méchanceté envers la Suisse refoulé l'armée de Bourbaki sur la frontière, au lieu de la faire prisonnière.“

Voilà ce qui s'écrit en l'an de grâce 1894! Et ce ton continue jusqu'au bout de l'article que l'auteur termine en racontant par le menu, mais sans beaucoup de sel, comment de paisibles et joyeux voyageurs s'amusaient à chanter et à jouer du piano dans une salle d'hôtel. On s'explique difficilement qu'un grand journal allemand puisse ouvrir ses colonnes à de pareilles insanités.

D'autre part, on est en droit de se demander pourquoi, s'il avait réellement à se plaindre de l'accueil et du traitement éprouvés par lui dans un hôtel suisse, ce voyageur si mortifié, si outrageusement humilié, n'a pas choisi le seul moyen sûr d'atteindre son but, qui était d'adresser à la très influente Société Suisse des Hôteliers un exposé détaillé et objectif des faits incriminés. Pourquoi, se basant sur une circonstance isolée et sans doute démesurément exagérée, s'arroge-t-il le droit d'accumuler une montagne d'indignes soupçons sur toute la corporation des hôteliers suisses dont l'industrie modèle jouit dans le monde entier d'une considération bien méritée, comme aussi de jeter à la tête de ses représentants les épithètes de félons, de rançonneurs, de fanatiques? Il n'est pas aisément de répondre à ces questions, la personne de l'auteur s'enveloppant prudemment du voile de l'anonymat. Néanmoins, ce serait commettre une faute grave que d'opposer à ce méchant factum un dédaigneux silence. Ceux qui ont retrouvé en Suisse l'enjouement, la joie de vivre, la santé qu'ils croyaient à tout jamais perdre, se comptent par millions; ceux-là et les foules innombrables qui retournent chaque année dans ce pays bénit pour y jouir intimement de ses admirables beautés naturelles, pour s'y adonner au sport alpin, pour y revivre les traditions héroïques des confédérés de l'Helvétie, tous doivent protester hautement et nettement contre l'illoyale polémique du feuilletoniste municois.

Voici tantôt 22 ans que je connais la Suisse, je l'ai parcourue dans tous les sens, en toute saison, à pied, en voiture, sur ses chemins de fer de montagne. Mon cœur est attaché par plus d'une de ses fibres à ce beau pays, sans pour cela que je me dissimule maint défaut de ses habitants. Les palais de Genève et de Lucerne, les fiers hôtels d'Interlaken, de Montreux, me sont aussi peu étrangers que les paisibles maisons de Mürren, Pontresina ou des rives du Ceresio. J'ai tiré mes membres fatigués dans le refuge du Faulhorn foulé par la tempête; je me suis glissé dans le réduit-cajute de l'hôtel du Grimsel, et même l'hospitalière cabane de la Diavolezza, loin des bruits du monde et en face des glacières de la Bernina, n'a plus de secrets pour moi.

Jamais et nulle part je n'ai vu ou trouvé l'état de choses que le morose hypochondre des bords de l'Isar a l'audace de qualifier de général et de permanent en Suisse.

Il n'est pas vrai que les hôtels soient construits et aménagés avec un faux luxe et dans un genre de bas titre; le plus somptueux comme le plus modeste se distingue par un air digne et élégant ou par une simplicité de bon goût. Il n'est pas vrai que les aliments soient mauvais, les vins falsifiés; nulle part sur le continent les mets ne sont aussi choisis et mieux préparés, nulle part les boissons plus abondantes et de meilleure qualité que dans la plupart des hôtels suisses.

Il est ridicule d'avancer qu'en Suisse les prix sont exorbitants. C'est précisément l'officier ou le fonctionnaire allemand modestement rétribué qui conviendra toujours avec reconnaissance que les hôtels suisses offrent beaucoup pour relativement peu d'argent. Il ne faut oublier non plus que dans ce pays la saison rémunératrice dure tout juste quatre mois, que le ravitaillement des hôtels ne se fait qu'à grands frais et au prix de peines infinies, que les impôts sont plus lourds qu'en aucune partie du territoire allemand. En ce qui concerne enfin la haine du „teuton“, nous croyons qu'elle existe tout au plus dans le cerveau du touriste de Munich. Il est certain qu'un voyageur de cet acabit n'est le bienvenu dans aucun hôtel; ce sont plutôt les gens de sa sorte qui font des prosélytes pour la „haine de l'allemand“. Et pourtant si le correspondant des „Neuesten Nachrichten“ avait sérieusement voulu se livrer à une critique objective, il eût trouvé divers points faibles qui parfois surprennent désagréablement le voyageur des dernières dix années.

L'extension excessive, spéculative et malsaine des lignes ferrées de montagne en Suisse, jointe aux billets circulaires accessibles à toutes les bourses, a exercé une action nuisible à plusieurs égards. Dans certaines contrées privilégiées — j'ai surtout en vue ici l'Oberland bernois —, ces deux facteurs ont fait baisser la qualité du public voyageur. En lieu et place des familles russes, anglaises ou américaines qui s'installaient pour des semaines et des mois sur un point et y dépensaient beaucoup d'argent, on voit maintenant tailleur et savetier se faisant charrier par monts et par vaux; ces messieurs ne consomment que le strict nécessaire et leur idéal serait de passer chaque nuit en wagon de chemin de fer — cette façon d'aller serait tout plaisir . . . pour la bourse!

Ensuite, les chemins de fer ont fait fuir les vrais amateurs de courses de montagne, qui se sont réfugiés dans les coins moins imprégnés de civilisation, nous voulons dire moins noirs par les tourbillons de fumée s'échappant des locomotives au souffle court. Les milieux où l'on réfléchit se sont aperçus à leurs dépens, mais trop tard, qu'en augmentant et élargissant les portes d'arrivée, on créait un nombre égal de faciles canaux de sortie par lesquels s'écoule rapidement le flot des voyageurs séductaires.

La „Neue Zürcher Zeitung“ ajoute les très justes réflexions que voici : L'article en question des „Münch Neueste Nachrichten“ n'a pas eu le don de beaucoup nous émouvoir, aussi bien nous sommes de longue date habitués à voir cette feuille se distinguer par une hostilité systématique à l'endroit de la Suisse et porter sur nos affaires, institutions, etc., des jugements parfois incroyablement sots et burlesques, qui dénotent de sa part une ignorance crasse des choses et conditions existant dans notre pays. Tout comme il s'est trouvé en France un Tissot pour chercher à ridiculiser les Bavarois, les Municipois et leur ville adonnée au culte de Gambrinus, il peut de même se rencontrer des chauvins allemands n'ayant aucune intelligence p. ex. des choses suisses et dont l'esprit borné est digne de se mesurer avec celui du chauvin français. Ou bien aurions-nous peut-

muss — un Ergebnis, dessen Verwirklichung glücklicherweise der Volkswirtschaft keine grossen Opfer auferlegt, da überall, wo Gas vorhanden ist, auch Gasglühlicht erzeugt werden kann.

Das Gasglühlicht ist eine Erfindung des österreichischen Chemikers Auer, der in ihm eine glänzende Genialität offenbart hat. Er nahm einen Bunsenbrenner d. h. einen Brenner, bei dem durch Mischung von Luft und Gas eine lichtlose und vollständige Verbrennung erfolgt, durch die nur Hitze erzeugt wird, und hing darüber an einem Stifte ein durch Eintauchen in eine von ihm erfundene Flüssigkeit unverbrüllich gemacht Stück Gewebe (den Strumpf, Glühkörper) auf. Die durch die Verbrennung im Bunsenbrenner erzeugte Hitze wirkt auf den Strumpf ein und macht ihn hell erleuchtend. Setzt man nun auf den Brenner den Cylinder oder noch besser eine Glöke auf, so erhält man das schönste helle Licht. Die Theorie lehrt nun, dass bei dem Auer'schen Lichte der Wärmeverlust der im gewöhnlichen Gaslicht brennenden Kohle erspart wird. Eine geringere Gasmenge genügt daher, um eine grössere Helligkeit zu erzielen. Ferner wird durch die vollständige Verbrennung die Menge der der Gesundheit nachteiligen Verbrennungsprodukte auf ein Geringeres vermindert. Wir erhalten also als Vorteile des Auer'schen Gasglühlichtes die vier Momente: grosse Helligkeit, geringe Wärmeentwicklung, Zuträglichkeit für die Gesundheit und Ersparnis im Gasverbrauch.



### Gasglühlicht.

Von Paul Dobert.\*

Als das elektrische Licht aufkam, glaubte man allgemein an eine vollständige Revolution unserer Strassen- und Gebäudebeleuchtung. Diese Hoffnungen haben sich jedoch nur in bescheidenem Masse erfüllt. Wohl hat man elektrisches Licht in einzelnen Strassen grosser Städte, wohl sind manche Stadtverwaltungen, die geeignete Naturkräfte zur Verfügung hatten, dazu gelangt, die gesamte Straßenbeleuchtung durch elektrisches Licht zu bewirken, aber in den Häusern selbst, in den Wohnungen zumal, hat die elektrische Glühlampe nur in ganz verschwindendem Masse Anwendung gefunden. Nimmt man die grossen Vergnügungs-Etablissements, die Theater, Restaurants, Cafés, die riesigen Verkaufsbazare und Fabrikablissements, bei denen die Erstellung einer eigenen elektrischen Beleuchtungsanlage im Budget hinter den anderen Unkosten des Betriebes verschwindet, als Sonderfälle aus, so wird man bei Betrachtung der Frage, wie schaffen

\*) Aus der Illustrirten Familien-Zeitschrift „Zur guten Stunde“. Herausgegeben von Rich. Bong in Berlin.

être à faire cette fois avec une société d'aubergistes bavarois, un bureau quelconque d'étrangers, qui voit dans la Suisse son rival le plus redoutable et croit devoir se cacher bravement derrière l'article des „Münchener Neueste Nachrichten“?

## Rundschau.

**Landesausstellung Genf 1896.** Die Herren Michel, Hotel National, Boller & Söhne, Hotel Victoria, und J. Nötzli, alle in Zürich, sind als Mitglieder des Komitee der Gruppe 23 (Hotel-Industrie) gewählt worden.

Diese in vorletzter Nummer gebrachte Notiz berichtigen wir, gestützt auf erhaltenre Mitteilung, dahin, dass diese Wahlen nicht auf die Ausstellung in Genf, sondern auf die diesjährige Gewerbeausstellung in Zürich Bezug haben. Herr J. Nötzli bezeichnet nun im „Gastwirth“ die erstere Mitteilung als die richtige.

**Montreux.** Den „Basler Nachrichten“ wird aus Montreux geschrieben: „Der Frühling ist bei uns eingezogen, wenn auch der Winter seine Herrschaft noch nicht aufgeben möchte. Vor acht Tagen erwachten wir eines Morgens mit frischem Schnee bis unterhalb Glion, doch einige Stunden Sonnenschein genügten, um die Berge wieder bis hoch hinauf schneefrei zu machen. Cubly und Pleyaden in 1200 bis 1300 Meter Höhe sind auf der Südseite schon seit gerauer Zeit von Schnee entblößt. Die Wiesen beginnen sich in zartes Grün zu kleiden und überall spriss und sprosst es. Scylla und Safran, Primeln und Gentianen können körbeweise gepflückt werden. An den Mauern und Felsen sonnen sich die Eidechsen und rote und gelbe Schmetterlinge gaukeln in der herrlichen Frühlingsluft. Die Knospen der Bäume schwollen und wenn sich das Wetter nur noch acht Tage so hält, dann werden wir an geschützten Stellen in diesem Monat noch die ersten Kirschblüten sehen.“

Dass das Wetter nicht ohne Einfluss auf die Fremdensaison geblieben ist, lässt sich denken. Auf den Strassen wimmelt es von Kuranten aller Nationen, der Kursaal ist beim Nachmittags-Konzert immer gedrängt voll und in Hotels und Pensionen macht sich da und dort schon Platzmangel fühlbar.

Mit dem Frühling tauchen auch alljährlich neue Projekte auf, die den Winter über gezeigt worden sind. Unter anderem ist gegenwärtig ernstlich davon die Rede, vom Bahnhof Montreux aus eine elektrische Tram- und Aufzug-Verbindung mit Glion zu erstellen, um den Abstecher bis Territet zu ersparen.“

**Frankreich.** Ueber den Champagnerhandel liefert die Handelskammer von Reims eine interessante Statistik: Im Rechnungsjahre 1844/45 erreichte der Champagnerhandel die Höhe von 6,635,000 Fr.; im darauffolgenden Jahre überstieg er 7 Millionen; 1868/69 brachte er es beinahe auf 16 Millionen, sank 1870/71 auf 9 Millionen, um 1871/72 wieder auf 20 zu steigen; 1872/73 wurde ein neuer Fortschritt erzielt, 22 Millionen. Dann schwankte das Champagnergeschäft während einer Reihe von Jahren zwischen 22 und 17 Millionen, bis es sich 1889/90 auf 23 empor schwang. 1891 bezifferte es sich auf 25,776,000 und 1891/92 auf 24,243,966 Fr. Danach hat sich die Champagnerfabrikation im Laufe eines halben Jahrhunderts vervielfacht und ungefähr das gleiche gilt von der Ausfuhr nach dem Auslande, während sich der Konsum in Frankreich nur verdoppelte. In der That wurden im Jahre 1844/45 2,220,000 und im Jahre 1891 4,558,000 Flaschen in Frankreich, 4,380,000 Flaschen im Jahre 1844/45 und 16,685,900 Flaschen im Jahre 1891 im Ausland abgesetzt. Der grösste Absatz im Auslande fällt auf das Jahr 1890/91: beinahe 22,000,000 Flaschen.

Dass die Praxis diese Darlegung völlig bestätigt, ist durch zahlreiche Untersuchungen bewiesen. Von Interesse werden die Mitteilungen des Direktors des Hygienischen Instituts der Universität Halle, des Prof. Renk, sein. In seinem offiziellen Gutachten führt er aus, dass ein Vergleich Auer'scher Gasglühlampen mit gewöhnlichen Schnitt- resp. Argand-Gasbrennern eine Gasersparnis von 50% zu Gunsten der ersteren ergab. Das gleiche Ergebnis (50%) hatte die Untersuchung der Luftverdunstung, gemessen an der Vermehrung des Gehaltes der Luft an Kohlensäure und Erhöhung der Temperatur: Kohlensäure und Wärmeproduktion waren bei Benutzung des Gasglühlichtes auf die Hälfte reduziert. Ein Blauen des letzteren wurde dabei niemals konstatiert. Die Untersuchung der Lichterzeugnis ergab schliesslich, dass das Gasglühlamp eine viermal grössere Helligkeit als Schnitt-Brenner und eine doppelt so grosse als Argand-Brenner erzeugt, wozu noch der weitere Vorteil tritt, dass das Auer'sche Gasglühlamp die Lichtstrahlen gleichmässiger verteilt, als der Argand- oder der Schnitt-Brenner.

Hören wir nun nach der Stimme des Theoretikers eines Praktikers und zwar eine um so wertvollere, als es sich hier um den Vergleich zwischen einer früheren elektrischen Beleuchtungsanlage und des Ersatz eingeführten Gasglühlichtes handelt. Der Eigentümer eines grossen Berliner Restaurants schaffte seine elektrische Anlage völlig ab und erzielte infolge der Einführung des Gasglühlichtes eine Ersparnis von mehr denn 50%. Während eines halben Jahres,

## Vermischtes.

**Sauer gewordene Fruchtsäfte** wieder herzustellen. Wenn eingemachte Früchte und Fruchtsäfte in saure Gährung geraten, so kann man sie wieder gut machen, wenn man die Säfte abgießt und wieder aufkocht. Fügt man noch etwas Zucker oder 1-2 Messerspitzen voll doppelkohlensaures Natron hinzu, so halten sich die Früchte noch besser.

**Wie macht man Kartoffeln im Frühjahr wieder mehlig?** Man schneide vor dem Kochen von einer jeden ein Stückchen ab. Der unangenehme Saft und Geschmack dringt beim Kochen an dieser Stelle heraus und bildet sich während dieser Zeit eine hornartige Haut, die Kartoffel selbst bleibt nahrhaft und mehlig.

**Wann und wie soll man das Gemüse reinigen?** Jedes Gemüse soll erst unmittelbar vor dem Gebrauche in der Küche gewaschen und gereinigt werden, und zwar durch rasches Durchschwenken desselben, ja nicht aber, wie dies häufig mit Salat und Spinat geschieht, dass man es längere Zeit im Wasser liegen lässt, da dadurch der Wohlgeschmack der Gemüse bedeutend leidet, indem es, wie man sagt, „ausgewässert“ wird und insbesondere das volle Aroma, wie bei Carviol, Sellerie und Petersilie, vollständig verloren geht.

**Naturbutter und Margarine** zu unterscheiden. Die Naturbutter hat, wenn sie braun gebrannt wird, einen eigentümlichen aromatischen Geruch, welcher der Margarine fehlt. — Streicht man Naturbutter auf einen Streifen unbeschriebenen Briefpapiers und zündet diesen Streifen an, so entwickelt sich dieser duftende aromatische Geruch. Wird ein gleicher Streifen mit Margarine bestrichen und angezündet, so spürt man von diesem Geruch nichts, es riecht vielmehr brandig nach Talg. Dieser brandige, talige Geruch entwickelt sich auch, wenn die Naturbutter mit Margarine verschmilzt.

**Mittel, um schlechter Butter den übeln Geschmack zu nehmen.** Wenn Butter anfängt, schlecht zu schmecken, so thut man gut, sie zuvörderst in dünnen Lagen aus den Behältern herauszustechen und in einer Lauche von Kochsalz und Natron zu waschen. Dann werden die einzelnen Scheiben in einer Mischung von 125 Gramm Kochsalz, 120 Gramm Zucker und 48 Gramm Salpeter in einem Liter Wasser 12 Stunden stehen gelassen. Wird darauf die Butter mit frischem Wasser tüchtig durchgeknetet und frisch gesalzen — auf ein Pfund Butter gehören 30 Gramm Salz — so ist sie wieder durchaus wohlgeschmeckend.

**Luftreinigung durch Terpentinöl.** Giesst man im Winter nur einen Theelöffel voll Terpentin auf einen kleinen Teller und stellt diesen auf den Ofen, bevor er ganz erkaltet ist, dann wird morgens die Luft im Schlaf- oder Wohnzimmer frei von jedem unangenehmen Geruch und erfrischend sein. Im Krankenzimmer wirkt es ebenso, wenn aber hier die Fenster nicht täglich eine Zeit lang offen bleiben können, dann hat man nur wenig Gewinn davon, weil es die verdorbene Luft nicht erneuern kann; es zerstört nur üble Gerüche, Bakterien, Bazillen und dergleichen Krankheitskeime. Schädlich ist das Einatmen von Terpentin nicht, wenn nicht eine zu rasche und starke Entwicklung von Dämpfen stattfindet.

## Warnung.

Gestützt auf ein erhaltenes Telegramm sehen wir uns veranlasst, vor einem Dr. Koch zu warnen, der als Vertreter von Bädeker in den Hotels herumreist, ohne Auftrag dazu zu haben.

ein Sommer- und ein Wintervierteljahr umfassend, betragen die Gesamtkosten der Gasglühlampenbeleuchtung bei 250 Flammen 6960 Mark, während die Kosten der elektrischen Beleuchtung auf das entsprechende Halbjahr des vorhergehenden Jahres 14,978 Mark ausmachten. Hierbei ist noch ganz ausser Acht gelassen, dass für derartige grosse Lokalitäten das Gasglühlamp den Vorteil hat, zur Erwärmung derselben beizutragen, so dass auch Ersparnis an Heizmaterial eintritt.

Für das grosse Publikum wird nun aber freilich in erster Reihe der Vergleich des Gasglühlampen mit dem gewöhnlichen Gase stehen. Wir haben bereits gesehen, dass überall dort, wo bisher Gas als Beleuchtung diente, auch das Gasglühlamp angewendet werden kann, da ja keine besondere Anlage erforderlich ist, sondern nur die Brenner umgewechselt werden müssen. Die Anschaffungskosten für einen Brennapparat mit Glocke betragen 20 Mark, dazu kommt der Glühkörper, der mit 2 Mark verkauft wird. Ein solcher Strumpf hält circa 6—800 Brennstunden aus, dann muss er ersetzt werden. Tausend Brennstunden stellen aber in bürgerlichen Familien nahezu die Brenndauer während eines Jahres dar. Der Geldwert der Gasersparnis für dies eine Jahr ist aber unbedingt grösser, als der für die einmalige Anlage zu zahlende Betrag, so dass ins Budget der Wirtschaft selbst im ersten Jahre kein „Loch“ gerissen wird, während in den späteren Jahren eine bedeutende Ersparnis eintritt, zumal wenn man bedenkt, dass eine kleinere Anzahl von Gasglühlampen aus-

## Menus de Saison

composés par M. A. ESCOFFIER pour le Savoy-Hôtel à Londres.

### PRINTEMPS

Hors-d'œuvre:  
Oeufs de pluvier.  
Melon.

Consommé Renaissance.

Mousseline de laitues aux quenelles de volaille.

Truite saumonée au Champagne.

Paupiettes d'Eperlan à la Diabète.

Filets Mignons d'Agneau au fumet d'Estragon.

Petits Pois au beurre d'Isigny.

Caneton de Rouen à la Broche.

Salade Printanière.

Asperges de Saxon.

Ecrevisses à la Bordelaise.

Pêches Voilées à l'Oriente.

Gâteau Isabelle.

Fraises à la Moscovite.

### ETÉ

Hors-d'œuvre:

Cantaloup.

Figues.

Tomates provençale

Consommé Alexandra.

Velouté d'Ecrevisses.

Darne de Saumon à la Venetiennne.

Laitances de Carpé à la Meunière.

Volaïlle Surpêche à la Chatelaine.

Noisettes de Pré salé aux fines herbes.

Petits Pois aux laitues.

Caillles aux feuilles de Vigne.

Brochette d'Ortolans.

Salade œufs de Romaine.

Aubergines gratinées.

Macédoine de Fruits glacée au Maraschino.

Biscuits aux Avelines

Canapés à l'Ecossaise.

### AUTOMNE

Hors-d'œuvre:

Royal Natives.

Bouquet de Crevettes.

Tortue claire.

Bortsch.

Timbale de Sole à la Savoy.

Grenadiers de Rouget à la Bordelaise.

Caillles Cocotte au raisin.

Filet de Boeuf poêlé, Laitues farcies.

Chauf-froid du volaille Sainte Alliance.

Grouse à la Broche.

Salade Rachel.

Artichauts aux fines herbes.

Poires Pralinées.

Ananas glacés.

Soufflé au Parmesan.

### HIVER

Hors-d'œuvre:

Caviar frais de Russie.

Huitres gratinées au Parmesan.

Petite Marmite.

Croûtes à la Moëlle.

Crème de Volaille.

Turbotin à la Royale.

Soufflés de Crevettes au Paprika.

Selle de chevreuil Grand Veneur.

Poulardes à la Matignon.

Truffes sous la cendre.

Neige au Champagne.

Bécasses à la chasseur.

Parfait de foie gras „Savoy“.

Salade des Capucins.

Cardons aux fines herbes.

Mousseline de Noisettes à la Chantilly.

Mandarines glacées.

Corbeille de fruits.

Raisin Muscat. Poires. Pommes de Calville.

reicht, um die früher durch eine grössere Zahl von Brennern erzielte Helligkeit hervorzu bringen.

So einmütig von jener die Urteile zu Gunsten des Gasglühlichtes in Betreff der Leuchtkraft und Gasersparnis lauteten, so schien doch in manchen Kreisen die Ansicht zu herrschen, dass die Einführung des Gasglühlichtes nicht ratsam sei wegen des häufigen Platzens der Cylinder. In der That fand ein solches vielfach da statt, wo aussere Erschütterungen, also in Fabriken, die Ruhe des Glühlichtes störten. Es ist dies so zu erklären, dass infolge der durch Erschütterung hervorgerufenen Verrückung des auf dem Stifte schwappenden Strumpfes die Cylinderflächen ungleich erwärmt werden, was ein Springen des Glases zur Folge hat. Wie aber die moderne Technik überall sich abmüht, Schwächen irgend eines neuen Systems durch sinnreiche Verbesserungen zu beseitigen, so haben auch die Cylinderfabrikanten sich mit Erfolg an der Lösung des Problems versucht, widerstandsfähige Cylinder herzustellen.

Der aus einem Baumwoll-Maschengewebe gefertigte Strumpf wird, nachdem er mit der Auer'schen Flüssigkeit getränkt ist, ausgeglüht. Er verliert aber dadurch an Ebenmässigkeit der Gestalt und wird deshalb über eine Form gezogen und zum zweitenmale geglättet. Die Herstellung der Flüssigkeit, sowie das Imprägnieren des Strumpfes mit ihr, bilden die beiden Geheimnisse des Fabrikationszweiges, der sonst als einfach und leicht zu begreifen bezeichnet werden muss.