

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 11

Rubrik: Rundschau

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: 20.02.2026

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

kommen zu lassen; wenn wir dann einsehen, dass wir uns in unsren Voraussetzungen getäuscht haben, dann wollen wir auf das Gesagte zurückkommen, vorderhand aber bleibt es bei dieser „Widmung“, wenn sie auch nicht dazu angethan ist, dem Verleger den Ausruf zu entlocken:

„Wohin“ — mit der Freud?

* * *

Reklame im grossartigsten Masstabe!

drückt Herr K. B. Schlegel in Dresden in flammend-roter Schrift auf den Prospekt seines im Projekt liegenden **Hoteladress- und -Coupon-Buches.**

Ohne Konkurrenz!

heisst es darin weiter. Nun ja, wir glauben dies gerne, denn ebenso gut, wie das oben besprochene „Wohin“ alles übertrifft, was Reklame heisst, ebenso gut hat Herr Schlegel das Recht, seine Erfindung über Alles erhaben⁴ auszuposaunen. Was dieser Verleger „erfunden“ sagt er in nachstehenden schlichten Worten:

„Der Absatz von Hotel-Adress- oder Reisebüchern kann, wenn dieselben nur *küflich* zu haben sind, als wirksame Reklame absolut nicht in Betracht gezogen werden, denn er ist viel zu düftig und gering. Welcher Reisender soll sich denn ein besonderes Hotelofferten- und -Couponbuch kaufen? — Ebenso ist das bloße Auslegen und Aufhängen von Offertenbüchern in Cafés, Gasthäusern und Fremdenzimmern etc. als Reklamemittel für Hotels von äusserst zweifelhaftem Werte, denn die meisten Reisenden schenken derartigen unhandlichen Büchern gar keine Beachtung. Im günstigsten Falle werden sie flüchtig durchblättert und die Offerten — vergessen.“

Man dürfte für diese inhaltschweren Worte sehr dankbar sein, aber man merkt die Absicht und wird verstummt, namentlich dann, wenn der Verleger hinterherkommt und sagt:

„Ich wurde auf vielseitige Anregung und lebhafte Befürwortung aus Hotelerskreisen hin, insbesondere von der Schweiz aus (. . . doch uns fehlt der Glaube! *Red.*) für die diesjährige und jede folgende Saison ein **Hotel-Adress- und -Couponbuch herauszugeben**. Der erste Teil des Buches besteht in Hotelanzeigen und der zweite Teil in Rabatt-Coupons.“

Das genügt, also zwei Fliegen in einem Schlag möchte der Verleger fangen, Annonen und Rabatt; diese Kombination trägt allerdings den Stempel der Neuheit, aber auch der Unverschämtheit und zwar trotz den 35.000 Exemplaren, die gratis abgesetzt werden sollen. Was sind 35.000 Exemplare, wenn man, um dem Versprechen einer noch nie dagewesenen Reklame nachzukommen, sämtliche Schnellzugsreisen von ganz Deutschland, während einer ganzen Saison mit dem Adressbuch versehen will? Auf welchem Wege erhalten diese Reisenden dasselbe? „Beim Lösen des Reisebillets durch den expedienten Beamten“, sagt der Verleger. (Hier fehlt uns wiederum der Glaube. *Red.*) und fügt bei, dass die in jedem Exemplar enthaltenen 32 Rabatt-Coupons ganz entschieden für den Hotelier, pardon, es soll heißen Reisenden, ein „Erleichterungsmittel“ seien. So, das wäre die „Reklame im grossartigsten Masstabe“, noch grossartiger aber würde sie sein, wenn sich der Verleger des Adressbuches mit dem Verleger des „Wohin?“ vereinigte, damit nicht zwei „konkurrenzlose“ Reklame-Objekte auf einmal entstehen, es würde damit unserem Hoteliers die Qual der Wahl erleichtert und wüssten sie dann wenigstens

„Wohin“ — mit dem Geld!

* * *

Palmen vielfach findet. Und so befreundet Gewohnheit die Einen mit Nahrungsstoffen, vor denen die Anderen sich schütteln. Das geht so weit, dass es auch Erde essende Völker gibt. Und zwar sind diese nicht nur in Südamerika zu Hause, sondern auch bei uns in Europa. Hoch ober in den nördlichsten Distanzen von Schweden und Finnland belegen die Leute ihr Brot mit einer Erdart, welche noch obendrein Infusoren enthält. Erdesser findet man übrigens in allen Ländern der heißen Zone.

In kalten Klimas essen die Menschen ihre Nahrung nicht gekocht, sondern sehr stark gefroren. Das Feuer würde, den Berichten der Reisenden nach, die markige Lebenskraft zerstören, welche nicht dem gekochten, sondern gefrorenen Saft der Walrossleber innewohnen soll. Die Eingeborenen des südlichen Grönland bereiten sich durch eine tüchtige Mahlzeit von gefrorener Scotter auf einen langen Aufenthalt im Freien vor. Das halb gefrorene, halb faule Fleisch wird mit starkem Appetit von ihnen verzehrt. Die Schlitten der Eskimos werden oft aus gefrorenen und durch den Frost gehärteten Lachs hergestellt. Tritt Mangel an Nahrungsmitteln ein, so schneiden die Leutchen des Schlitten an und essen davon nach Bedarf.

Die Alasker essen gern ein Mischmasch aus allerlei Speisen. Was sich immer Essbares vorfindet, wandert in denselben Topf — Beeren, Bissamarten, Fischotttern, frischer und ranziger Lachs, Fett, Ziegenfleisch, Lamm- und Bärenfleisch. Wenn das Gemengsel gehörig gekocht ist, befeißigt sich das ganze Dorf am Fest und jede Person greift mit blossen Händen zu. Es ist gleichsam ein Eisswettrennen und wer am meisten verschlungen hat, ist der Held des Tages.

Nach alledem könnten wir glauben, dass wir uns auf die Bestandteile unseres Mahles sehr viel einbilden können im Vergleich zu diesen barbarischen Leckerbissen. In dessen geht es auch bei uns ein wenig bunt zu. Von den notleidenden Schichten abgesehen, bei denen ein Hund- und Katzenbär etwas weniger seltenes ist, als man gemeinhin annimmt, nehmen wir es mit den Franzosen auf, da die Pferdefleisch auch bedauerlicherweise auch in unseren feierlichen Bürgerkreisen einen Platz auf der Speisekarte erobert hat. Auch Schnecken- und Spinnenesser gibt es bei uns. Bienen stehen zwar nicht auf unserer Tischkarte, aber dafür gibt es geröstete Maikäfersuppen. Das Pfeilwurznehl der Hindus hat sich bei uns für Kinder eingebürgert und das ist eine dankenswerte Sache. An den Geiern abgekämpfte Beute der Pariahs erinnert der Zustand unseres Wildes, unter dem Namen haut goit be-

Zum Schluss noch etwas aus der Praxis eines Representanten des Pariser Adressbuches „Didot-Bottin.“ Die Geschichte spielt in einer deutsch-schweiz. Grenzstadt, zwischen dem betr. Representanten und einer Hotelbesitzerin, die an ersteren nie einen Insertionsauftrag erteilt hat, dafür aber mit nachstehend wörlig wiedergegebenen Brief „bechrkt“ wird:

Geehrte Frau!

Da ich auf Ansuchen von Herrn X. . . . (zur selbigen Zeit Verkäufer des in Frage kommenden Hotels. *Red.*) Ihr Inserat für das Hotel M. . . . beibehalten habe, mit der Hoffnung, Sie werden selbiges an die Bankfirma X. . . . entrichten und da ich 2 Mal mich bemühte, Sie persönlich zu sprechen; so möchte ich Sie bitten, den Betrag an betr. Bank zu erledigen, da ich im Falle einer Weigerung das betreffende Inserat ausstreichen müsste und unsere Stadt die Existenz eines Hotel M. . . . ganz verschwinden lassen müsste! (Oh weh! *Red.*) zum andern, da ich als Reisender des Bottin vielen Reisenden Ihr Hotel als eines der besten unserer Stadt rekommendirete so müsste ich in Folge ihrer Weigerung, den Herren Franzosen für diese Saison das Hotel de la C. . . . allein empfehlen, da dieselben im diesjährigen Bottin ein sehr grosses Hotel-Inserat gegeben haben, sollten Sie mich zu sprechen wünschen, so stehe ich jeder Zeit zu Ihrer Verfügung

Achtungsvoll

N. N.

Reisender des Didot-Bottin von Paris.

Inliegend Bestellzettel für Inserat 1896 bitte unterschrieben zurücksenden.“

Kommentar überflüssig!



Genf. Das Zentralkomitee der Landesausstellung beantragt Herrn Bundesrat Deucher, die grosse Ausstellungskommission auf Ende März nach Genf einzuberufen zur Beratung des Budgets und der Jury-Frage.

Luzern. Die Dampfschiffgesellschaft des Vierwaldstättersees beförderte laut erschienenem Bericht im Vorjahr 1.010.738 Personen, also 56.000 mehr als 1893. Der Totalverkehr auf der Station Luzern allein betrug 1649.497 Personen.

Der Schweizerische Wirtes-Verein hielt am 11. März in Olten seine Delegierten-Versammlung ab; 25 Mitglieder tagten unter Vorsitz des Herrn F. Morlock von Zürich. Zürich wurde als Vorort belassen. Für den „Gastwirt“ wurde Herr Nötzli auf den 31. Dezember gekündet. Eine Kommission soll mit ihm über den Rückkauf des Blattes unterhandeln, oder die Frage einer eigenen Fachzeitung studieren.

Bodensee. Vom 1. Juli an wird die Strecke Bregenz-Harde-Rorschach-Konstanz von Bodensee-Dampfbooten regelmässig befahren. Dadurch wird es möglich, eine Rundreise auf dem Bodensee zu machen, was bisher nicht der Fall war. Eine weitere Neuerung im Verkehrswesen ist, dass vom 1. Juni an auf die Rorschach-Schaffhausen ein Schnellzug mit direkten Wagen eingerichtet wird, der von Rorschach nach Schaffhausen 3 Stunden braucht. Behufs Anschlusses an diesem Zug, welcher um 12 Uhr mittags von Rorschach abgeht, ist eine Verbindung zu Schiff von Bregenz nach Rorschach in Aussicht genommen. Es kann also in Zukunft die Strecke

kannt, mehr als uns lieb ist. Die Schwalbennester finden auch bei uns Liebhaber und vielleicht noch etwas schlimmeres, der Schneppendr., paradiert auf den Tafeln unserer Schlemmer. Die Grausamkeit der Japaner in der Küche ähnelt der unseren, wenn wir lebendige Krebse und Hummern in das stiedene Wasser werfen, lebende Fische zerstechen oder schuppen und Gänse zur Erzeugung von Fettleibern anschoppen. Der Duft verschiedener Käsesorten besticht mit dem faulen Eiern der Cochinchinen einen edlen Wettkampf und nur mit Erdessern und Liebhabern gefreone Tiere nehmen wir es nicht auf.

Im ganzen und grossen jedoch haben wir vielleicht nicht Unrecht, unsere Küche für eine wohlbestalte zu halten und uns mit Appetit an die Tafel zu setzen.

→*←

Diners in Russland. Wie alle nordischen Völker, lieben auch die Russen bei der Tafel überraschende Gegenstände. Viele ihrer Lieblingssuppen werden kalt gegessen, den Thee hingegen trinken sie so heiss, wie eine deutsche Kehle ihn kaum vertragen würde. Zum Eingang eines Diners gibt es in besseren Häusern schon eine lange Liste von Leckerbissen, die alle mit starken Liqueuren hinabgeschwemmt werden. Hierunter zählen Caviar, Haringe, Sardinen, geräucherter Salz, roher, getrockneter Stör, rohes, getrocknetes Gänselfleisch, Radisches, Käse diverser Art und Butter. Dann kommt die eiskalte Suppe, „Koas“ genannt, die von gegorenen Roggen bereitet wird und in der sich Stückchen von Hähnchen, Gurken und Fleisch befinden. Eine andere kalte Suppe ist von grüner Farbe; sie wird „Schi“ genannt und schmeckt wirklich vorzüglich, obgleich sie aus Kohl, saurem Rahm und Fischfleisch besteht, welche Zusammenstellung man nicht überall sehr einladend findet dürfte. Als nächster Gang folgt etwa — Fisch mit Pasteten oder die „Solvinka“, eine aus Fleisch und Kohl zusammengesetzte Speise. Hieran schliesst sich nicht seltes kaltes, gekochtes Spanferkel mit einer Soße von Merrettin. Zur Fortsetzung gibt es meist wirklich deliciosa Hühner- oder Kalbscolettetes oder Schöpsebraten, mit Buchweizen gefüllt, Schnecken mit Salzgurken und verschiedene Süßigkeiten, unter denen der Nesgrodre-Pudding besonders schmackhaft ist. Als Getränke dienen vorzügliche Weine aus der Krim, von Kaukasus und den Ufern des Don; aber verkauft werden sie meist unter dem Namen Bordeaux und Burgunder. Vorzüglich ist auch der russische „Eider“ (Obstwein), der

Bregenz-Schaffhausen in vier Stunden zurückgelegt werden.

Allgemeine Ausstellung für Erfindungen und Neuheiten in München 1895. In München findet in diesem Jahre vom 15. Juni bis 15. September eine Allgemeine Ausstellung für Erfindungen und Neuheiten statt. Zur Ausstellung und Preisbewerbung werden alle in der letzten Zeit im In- und Auslande gemachten Erfindungen, Verbesserungen und Neuheiten auf dem Gebiete der Industrie, des Kleingewerbes und der Landwirtschaft im Original oder Modell zugelassen. Ein Hauptgewicht ist jedoch auf Erfindungen und Neuheiten für die Gebiete der Hygiene, Kur- und Badewesen, Sport, Hotel- und Reisewesen, sowie für Haushalt, Nahrungs- und Genussmittel gelegt. Das Ausstellungs-Comité beabsichtigt auch, temporäre Spezialausstellungen und Konkurrenzen zu veranstalten und ist ausser einer Bier- und Weinkonkurrenz noch eine Cigaren-, Tabak- und Rauchrequisiten-Ausstellung geplant. Alles Nähere ist durch die Ausstellungs-Direktion München Centralsäle zu erfahren, von welcher auch auf Verlangen Programme und sonstige Bedingungen gratis und franko versandt werden.

Sommer-Fahrpläne. Die bis Samstag den 6. März auf der Staatskanzlei zu öffentlicher Einsicht aufgelegten Entwürfe zu den Sommerfahrplänen der hier einflöndenden schweizer. Eisenbahnen enthalten folgende hauptsächliche Änderungen:

Schweizer. Nordostbahn. Auf der Linie Basel-Bruk-Zürich soll der Zug 81 in einen Schnellzug Basel-Zürich umgewandelt werden, der im Anschluss an die Pariser-Londoner Nachtzüge die Post, die Reisenden und deren Gepäck nach Zürich und Winterthur-Romanshorn resp. St. Gallen zu befördern bestimmt ist. Eine weitere Änderung liegt in der Verschiebung der Züge 90 und 89; mit ersterem wird der im badischen Bahnhof Basel um 5.03 abends abgehende Schnellzug nach Frankfurt und Berlin erreicht, und mit der Früherlegung von Zug 89 wird eine Ankunft in Zürich schon um 5.30 abends mit weiten Anschlüssen erzielt und in Winterthur eine Ankunft um 6.29 zum Anschluss an Zug 55 nach Romanshorn.

Jura-Simplon-Bahn. Auf der Linie Basel-Delsberg-Biel sollen die direkten Züge No. 165 und 176 wieder aufgenommen werden.

Dampfschiffahrt auf dem Vierwaldstättersee. Der neue Salondampfer „Pilatus“, der demnächst in den Schiffswerften zu Luzern von Stapel laufen wird, ist in Bezug auf Eleganz der Formen, Ausstattung und Bequemlichkeit den grossen Salondampfern unserer Schiffssflotte an die Seite zu stellen. Nach dem System des Dampfers „Gottard“ von HH. Gebrüder Sulzer in Winterthur gebaut, übertrifft es diesen an Fassungsvermögen und Dimensionen. Er ist mit 210.000 Fr. gewertet. Das 51,50 Meter lange, elegante Schiff mit einer grossen Schalenbreite von 5.80 Meter und einer Maschine von 380 indizierten Pferdekraften, weist für die 1. Klasse einen prächtigen, geräumigen Salon mit Restauration, Kajüte, Damenzimmer, Rauchkabine und ein prächtiges, ausichtsreiches Verdeck auf. Die zweite Klasse hat eine geräumige Kajüte und ein elegantes, gedecktes Buffet, in welchem Raum auch bei windigem oder regnerischem Wetter der Aufenthalt zufolge der hellen, grossen Fenster ein sehr angenehmer sein kann. Bequeme Stiegen verbinden das Deck des Schiffes

Birkenwein, sowie der Langogo, ein kühles, aus Himbeeren bereitetes Getränk, Champagner, der viel in Russland consumirt wird, fehlt selten, obwohl er sehr theuer ist. Kaffee und Thee, Liqueure und Cigaretten vervollständigen als Nachtisch die Mahlzeit.

* * *

Lieblingsspeisen bekannter Grössen. Ein Berliner Buchhändler hat sich eine Autographen-Sammlung von allen möglichen Berühmtheiten angelegt. In derselben verrät die Wiener Bühnenkünstlerin Lola Beeth ihre Schwärmerei für Austern mit Champagner. Die berühmte Virtuosin Leschitzky-Essipovic bekennt sich zu schwarzem Rettig und Gurkensalat; Teweles stimmt für Caviar; Millöcker erklärt sich für Knödel und Geselchtes, und sein Librettist Julius Bauer schreibt: Rinderbrust mit Pfefferkohl und Natron. Besonders beliebt sind in Kunst und Litteratur die Brühkartoffeln. Für dieses Gericht erklärt sich Pollini, dann Ludwig Pietsch und Maximilian Harden. Von Fischen bevorzugt Öskar Blumenthal frische Forellen, während Johannes Trojan dem Spickal die Ehre giebt. August Strindberg dagegen ist auch beim Essen Philosoph und meint: Am liebsten Hähnchen, wenn's nicht Hummer gibt. Der selige Baudoufle schrieb 1889 noch kurz vor seinem Tode in das Album: Lachsforellen und Rehrücken — Ess' ich mit Entzücken. Richard Voss begeistert sich für Austern in jeder Art, während Ernst v. Wildenbruch den Reis in jeder Form bevorzugt. Als ein Gourmand vornehmster Qualität entpuppt sich aber A. L'Arronge, der Kiebitzeier und Rennmärticken über alles schätzt. Theodor Fontane bleibt seinen märkischen Neigungen treu und beteuert: Wie König Wilhelm dem Ersten — Gilt Weisskohl und Hammelfleisch mir am mehrsten. Paul Heyse, der in seinen Dichtungen italienische Formenschönheit mit deutscher Innigkeit so berauschen zu verbinden weiß, denkt an Italien, das Land seiner Sehnsucht auch beim Essen: Fritto misto, lautet sein Wahlspruch. Urdeutsch dagegen erklärt der greise Wilhelm Jordan sich für Kalbsbraten mit Gurkensalat, und der plattdeutsche Dichter Klaus Groth schreibt: Wie zu erwarten — Früchte aus eigenem Garten. Am ausführlichsten äussern sich Ludwig Fulda und Julius Stinde. Der Dichter des „Talisman“ hält sich an Apfelpurée, Artischocken und frischen Hummer, während der Schöpfer der Frau Wilhelmine Buchholz, bekanntlich ein berühmter Feinschmecker, als seine Lieblingsspeise nennt: Gans (aber gemstet), junge Hühner, Kartoffelsuppe, Krebse (muss er selbst kochen).

mit den Kajütten und dem Oberdeck der Salons. Das Schiff soll an Leistungsfähigkeit in Bezug auf ruhigen, raschen Gang und Steuerung ein Muster sein. Zwei hübsche, seetüchtige Rettungsboote liegen beidseitig des Schiffes an beweglichen Krahnen auf dem Radkasten. Es wird im April seinen regelmässigen Dienst aufnehmen.

Luzern-Sonnenberg-Bahn. Der Prospekt für eine elektrische Zahnradbahn Luzern-Sonnenberg ist erschienen. Die dem Herrn Ingenieur Felix von Schumacher in Luzern auf die Dauer von 80 Jahren erteilte Konzession soll auf eine Aktien-Gesellschaft übertragen werden. Das Gesellschaftskapital soll 530.000 Fr. betragen, und zwar 330.000 Fr. Aktienkapital (600 Aktien à 500 Fr.) und 200.000 Fr. Obligationenkapital (400 Obligationen à 500 Fr., verzinslich zu 5 1/2 %). 100 Aktien sind bereits fest übernommen.

Die Bahn nimmt nach dem vorliegenden Projekt ihren Anfang im Obergrund, in der Nähe der Haltestelle der Kriens-Bahn. Die gesamte Länge vom Obergrund bis Sonnenberg-Kulm beträgt 3.8 km.

Die Anlage soll als elektrische Zahnradbahn mit oberirdischer Stromzuführung erstellt werden.

Der Betrieb soll vorerst so eingerichtet werden, dass in den Sommermonaten tagsüber alle Stunden eine Fahrt in jeder Richtung ausgeführt wird.

Die Fahrtaxen betragen für die ganze Bergfahrt 2 Fr., für die Talfahrt 1.20; es werden auch Abonnementkarten ausgestellt.

Die Vorfürsten des Sonnenbergs als Aussichtspunkt und Ausflugsort sind bekannt genug. Der Besitzer des Kurhauses Sonnenberg hat sich verpflichtet, die Spaziergänge auf dem Hochplateau jederzeit dem Publikum offen zu halten. Die günstigen Verbindungen, welche die projektierte Bahn hat, namentlich wenn das Straßenbahuprojekt für Luzern zur Ausführung gelangt, lassen zahlreiche Frequenz auch seitens der Fremdem erwarten. (Luz. Tagbl.)



Gardinen zu waschen. Nachdem die Gardinen gut ausgestäubt sind, werden sie vierfach zusammengefaltet, in ein Schaff gelegt und Regen- oder Flusswasser darüber gegossen. Nach 24 Stunden werden sie in dem Wasser tüchtig geschwenkt und ausgedrückt, ja nicht gedreht und gewunden, denn das dient zum Verderben der Gardinen. Nun seife man sie, so vierfach zusammengelegt, leicht ein und setze sie mit kaltem Wasser auf die Herdplatte, lasse sie langsam heiss werden, aber ja nicht kochen, schwenke und drücke sie in dem Seifenschaum tüchtig, seife sie nun nochmals gut ein, nachdem die äussere Seife nach innen gedreht wurde, und stelle sie abermals mit kaltem Wasser auf. Jetzt lasse man sie 1/4 Stunde kochen; sie sind nun blendend weiss. Ausgedrückt, gespült und geblaut werden sie aufgehängt. Nachdem sie trocken sind, bessere man die Gardinen durch ein Stärkebad, lasse sie wieder trocken werden, spreng sie ein und plätte sie. Unmittelbar aus dem Wasser aufgehängte Gardinen, welches Verfahren jemand angibt, seien nie so schön aus, als die vorher geplätteten.

Unheimliche Situation. In einer kleinen Stadt nächst Pressburg ereignete sich folgender psychologisch interessante Fall: Ein Reisender, welcher in dem Einkehrgästehause des Ortes übernachten musste,

suchte nach eingenommenem Nachtmahl das ihm angewiesene Zimmer auf und legte sich zu Bett. Gemütlich eine Cigarre rauchend, las er da die mitgebrachten Zeitungen, als plötzlich von der Cigarre ein grösseres Stück Glut zur Erde fiel. In der Begegnung, dass der Bettvorleger Feuer fangen könnte, beugte sich der Reisende aus dem Bett, doch wer beschreibt seinen Schrecken, als er gleichzeitig — eine Hand unter dem Bett hervorlangen sah, die den Funken geräuschlos mit den Fingern erstickte und sich dann wieder unter das Bett zurückzog! Der Reisende, sinnend, wie er am besten Hilfe befeiern könnte, kam auf den Einfall, halblaut zu sich zu sagen: „Ahr! wie kalt, ich werde mir den Pelz holen.“ Mit diesen Worten sprang er aus dem Bett, öffnete rasch die Thüre, schlug Lärm und der Einschleicher wurde festgenommen. Er gestand, bei dem Reisenden im Gasthause viel Geld gesehen zu haben, das habe ihn verleitet, einen Diebstahl zu versuchen. Als früherer Feuerwehrmann habe er jedoch nicht zusehen können, wie der Teppich Feuer fing und so habe er sich verraten!



Genf. Herr Joseph Fritsche, übernahm Hotel-Pension „Mon Plaisir“ in Soncier bei Montreux.

St. Moritz. Herr A. von Wyly übernimmt auf kommende Saison die Direktion des Hotels Bellevue.

Asmannshausen. F. Moder, langjährig Oberkellner im Hotel du Nord zu Köln a/Rh., übernahm das Kurhaus Bad Asmannshausen.

London. Die Königin von England ist am 13. März von Windsor nach Portsmouth abgereist, um von da sich nach Nizza zu begeben.

Interlaken. Herr Ed. Ruchi hat sein „Hotel Eiger“ in Unterseen verkauft an Hrn. Baumann in Vivis, um den Preis von 70.000 Fr.

Zürich. Die Generalversammlung des „Hotel Bellevue“ genehmigte die vorgelegte Rechnung und setzte für 1894 den Zins für die Aktien auf 2% fest.

Basel. Hotel Merkur ist um die Summe von 235.000 Franken an Hrn. Bütcher, zur Zeit Wirt in Brunnen, verkauft worden. Der Antritt erfolgt auf den 1. Mai.

Chur. Herr A. Lützelschwalb, langjähriger Direktor des „Hotel Steinbock“, gedenkt aus Gesundheitsrücksichten während der Dauer eines Jahres von seiner Stelle zurückzutreten.

Rapperswil. Der seit längere Zeit geschlossene Gasthof zum „Freihof“ soll dieser Tage um die schöne Summe von 75.000 Fr. verkauft werden sollen. Gleichzeitig ist er wieder um 85.000 Fr. ausgeschrieben.

Interlaken. Neben Herrn Ed. Ruchi ist Herrn C. Sutter-Ackermann, dem früheren Direktor des Hotel Victoria in St. Moritz, die Direktion des Hotel Victoria in Interlaken übertragen worden.

Wiesbaden. den 14. März, 9 Uhr Abends. (Telegramm.) Soeben wurde das grossartige Etablissement Hotel Kaiserhof und Augusta-Viktoriabad unter starkem Andrang in Gegenwart hoher Behörden und Aerzten feierlich eröffnet.

Luzern. Das Hotel du Lac wird, wie die „U. H.“ zu berichten weiß, im Laufe dieses Jahres eine ansehnliche Erweiterung erfahren; die Bettzahlen soll durch Ueberbauung des Gartenkomplexes längs der Bahnhofstrasse auf 300 gebracht werden,

Wiesbaden. Emil und Heinrich Engel, Inhaber der Firma August Engel, geben in der Versteigerung auf das Hotel und Badhaus Englischer Hof, welches ohne Inventar auf 700.000 Mk. taxiert war, das Höchstgebot mit 500.000 Mark ab, und auf das Inventar boten sie 50.000 Mk.

Davos. Die Erben des Herrn Ch. Branger vom Hotel Piz Aela in Bergün und Hotel Bergadler in Davos-Platz haben die beiden Geschäfte mit Aktiv und Passiv übernommen und führen dieselben als Kollektivgesellschaft, unter der Firma Christian Branger's Erben in Bergün, mit gleichnamiger Filiale in Davos-Platz, in unveränderter Weise fort.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 23. Febr. bis 1. März: Deutsche 679, Engländer 511, Schweizer 253, Holländer 124, Franzosen 2, Belgier 110, Österreicher 44, Amerikaner 21, Portugiesen, Spanier, Italiener 41, Russen 72, Dänen, Schweden, Norweger 23, Angehörige anderer Nationalitäten 7. Summa 187. Davon waren Passanten 62.

Chur. Aus dem Verwaltungsrat des Hotel Lukmanier in Chur sind Peter Jakob Bener, Präsident und Peter Willy, Vizepräsident, infolge Todes ausgeschieden; an deren Stelle wurden gewählt, als Präsident Peter Clerio und als Vizepräsident Vital Hegner, beide wohnhaft in Chur. Als weiteres Mitglied in den Verwaltungsrat wurde gewählt Peter Jakob Bener, Sohn, in Chur.

Zürich. Das Hotel National am Bahnhofplatz ist von Herrn F. Michel an Hrn. Mislin, der in Monte Carlo ein Hotel besitzt und bis jetzt im Sommer das Grand Hotel in Royat-les-Bains betrieb, um die Summe von 1.400.000 Franken verkauft worden. Hr. Mislin wird das Kaufobjekt auf 1. Mai antreten und in Betrieb nehmen. Herr Michel übernimmt mit 1. Mai den Betrieb der neuen Tonhalle-Restaurierung in Zürich.

Berlin. Zu dem fortgesetzten Kursrückgang der Obligationen der Centralhotel-Gesellschaft verlautet, dass der Vertrag mit dem jetzigen Pächter Ende dieses Jahres abläuft und dass es, da derselbe mit Verlust gearbeitet hat, wenig wahrscheinlich ist, dass die Gesellschaft den Vertrag unter gleich günstigen Bedingungen wird erneuern oder das Hotel anderweitig wird verpachtet können. Auch sind mit Ende des Jahres namhafte Verbindlichkeiten fällig, zu deren Deckung keinerlei Mittel vorhanden sind. Die Gesellschaft wird daher notgedrungen die Aktionäre zu einer Nachzahlung auffordern müssen. Wenn die Aktionäre sich zu einer Nachzahlung nicht bereit finden lassen, würde die Gesellschaft den Konkurs erklären müssen.

Was ist Elektrizität? Ein Professor prüfte einige Oxforder Kandidaten über Elektrizität und richtete an sie die Frage: „Was ist Elektrizität?“ Es blieb einige Zeit still, dann erhob sich einer der Kandidaten, zögerte und stotterte endlich heraus: „Elektrizität ist eh—oh—eh—ach Gott! ich wusste es; aber ich muss leider gestehen, ich habe es vergessen.“ Der Professor wandte sich an die andern Kandidaten und sagte so feierlich als möglich: „Meine Herren, das ist ein Unglück. Hier steht der einzige Mann in der Welt, der wusste, was Elektrizität ist, und er — hat es vergessen!“



J. H. in R. Unsere Reklame-Artikel schreiben wir in erster Linie zu Nutz und Frommen unserer Leser, gleichzeitig aber sorgen wir auch dafür, dass jeweilen den betreffenden Eigentümern der behandelten Reklame-Objekte unsere „Widmung“ zu Gesicht kommt. Es hat schon Mancher seine Lehren daraus gezogen und tritt seither bescheidener auf, Anderen zogen vor, dieses „undankbare“ Feld zu verlassen.

St. A. in B. Wir möchten nun das uns eingesandte Blatt nicht gerade zum grossen Haufen werfen, denn für eine gewisse Kategorie von Hotels mag dasselbe nicht „ohne“ sein. Es ist ein serioses Blatt, hat einen grossen Leserkreis und weil Fachblatt und interessant geschrieben, wird es von demselben auch gelesen. Speziell für Ihr Hotel dürfte es dagegen weniger Interesse haben darin zu inserieren, da ja eigentliche Bergkrauler und Gletscherforscher weniger bei Ihnen verkehren.

Kaufs-Steigerung.

Herr Heinrich Zuppinger, Fabrikbesitzer in Eichthal bei Hombrechtkon, bringt **Donnerstag, den 4. April 1895.** nachmittags von 2 bis 4 Uhr in der **Wirtschaft zum goldenen Löwen in Zimmerwald** an eine freiwillige öffentliche **Kaufs-Steigerung:**

Die Besitzung, „Beau-Séjour“ in Zimmerwald, Kanton Bern, welche enthält:

1. Drei Herrschaftsgebäude mit Dependenzen und hübschen Gartenanlagen, nämlich:
 - a) Das alte **Wohnhaus** mit 11 Zimmern, Küche etc.
 - b) Die sog. „Villa“ mit 20 Zimmern etc.
 - c) „Pension“ mit grösserem und kleinerem Speisesaal und 16 Zimmern etc.
2. Ein Gebäude, das sog. „Restaurant“
3. Eine grosse Scheune mit Wohnung und Zubehörden.
4. An bei- und umliegenden **Erdreich** — bestehend in **Matt- und Ackerland, Obst- und Gemüsegarten** — 27 Hektaren 44,72 Acre = 76 Jucharten 9600 □.
5. An **Wasser** zwei laufende **Brunnen**, sowie sonstiges reichliches Quellwasser.
6. An **Walldung** 3 Hektaren 12,98 Acre = 8 Jucharten 27.755 □. Das Mobiliar, hausräthliche Effekten, Linges und Vorräthe werden mit in Kauf gegeben.

Abgesehen vom Betrieb der Landwirtschaft, eignet sich die Besitzung infolge der gesunden und prächtigen Lage vorzüglich zu einer Fremdenpension, einem Erziehungs-Institut oder zu einem ärztlichen Etablissement.

Die Liegenschaft kann am 18., 25., 29. und 30. März, sowie am 1. und 2. April je von 10 Uhr Vormittags bis 3 Uhr Nachmittags besichtigt werden.

Je nach den Verhältnissen wird schon vor dem Steigerungstage in Kaufsunterhandlungen eingetreten. (H 1153 Y)

Für nähere Auskunft wende man sich an Herrn Adolf Simon, Notar und Sachwalter in Bern, sowie an den Unterzeichneten.

Kaufsieberhaber sind zu dieser Steigerung hof. eingeladen. Zimmerwald, den 12. März 1895. Der Beauftragte

Alf. Streit, Notar.

Amtlich bewilligt.



Zu verkaufen

Ein Hotel zweiten Ranges

an prachtvoller, bester Lage der Stadt Basel, comfortabel, neu eingerichtet; grosse Rendite, wegen Kränklichkeit des Eigentümers sofort billig zu verkaufen. Konditionen äusserst günstig.

Offeraten unter Chiffre **H 847 R.** an die Expedition d. Bl.



E. Oswald, Genf
lieftet stets
Zeitungshalter
ganz Nickel à Fr. 2.50 und Fr. 3.
Leicht, elegant, praktisch.
(Schweiz. Pat. 6162.)

Weil's Rettungsleiter
für Hotels, Privathäuser und sonstige Gebäude mit vielen Etagen, bietet die grösste Sicherheit zur **Errettung aus Feuergefahr.**
Nähre Auskunft bei (O.F. 3501)
Moritz Weil jun.
(874) Frankfurt a. M.

Höchste Anerkennungen.
Adams amerik. Patent Zeitungshalter Preis Fr. 2.50—3—
einfach, praktisch, solid, elegant
der beste der Welt.
Zu beziehen durch
E. Adam
Luzern.
(O 742 Lu.)

Länge 25—75 cm. Preis Fr. 2.50—3—
796