

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 48

Rubrik: Verkehrswesen

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: 25.12.2025

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

et la parole données doivent suffire. Il ne faut pas se cacher les difficultés nombreuses que l'on rencontre lors de la mise à exécution d'une semblable réforme. La première difficulté que l'on rencontrera, sera de mettre les collègues d'accord, de les réunir dans la poursuite d'un idéal commun et vraiment je me félicite de pouvoir aujourd'hui, en présence d'une assemblée si nombreuse, accourue des quatre coins d'Europe, vous entretenir de cette intéressante question. Réfléchissez-y mûrement, messieurs, et que quiconque se sent appellé à faire de la propagande, en fasse, qu'il réunisse ses collègues de sa ville ou de son canton et les exhorte à le suivre dans cette voie de réforme. Personnellement, j'ai fait une première tentative à Bruxelles, et y ai rencontré bon accueil et bonne volonté. J'ai la ferme conviction qu'après la clôture de l'exposition, avant la fin de cette année, je parviendrai à mes fins.

Réunissons-nous une bonne fois dans un but d'intérêt pratique et commun, comme en ce moment, en vue de réaliser le projet qui nous occupe. Raffermissons les liens professionnels qui nous rapprochent par une confiance mutuelle inébranlable, et nous verrons surgi plus d'un problème qui trouvera aisément sa solution devant l'effectif de nos forces concentrées. Nous devrons, il est vrai, compter dans notre sein de nombreuses sociétés d'annonces collectives pour pouvoir imposer silence à certaines adversaires avec lesquels il faut compter, tels que: Ces grands guides de voyages et surtout les principaux indicateurs de chemins de fer. — L'un de ces derniers, surtout, a déclaré une guerre acharnée à l'annonce collective. Notre organe hebdomadaire a eu à différentes reprises l'occasion d'en parler.

Si nous ne pouvons faire un grief à nos adversaires de ce qu'ils entendent défendre énergiquement leurs intérêts, nous avons en revanche le droit d'exiger qu'il en soit de même pour nous. Pour arriver à ces fins il importe que nous soyons non seulement très nombreux mais surtout unis afin de traiter de puissance à puissance. Pour réaliser ce vœu et faire de bon ouvrage, je vous propose de faire nommer ici, par l'assemblée générale, une commission chargée d'élaborer ce projet. — Ceci fait, je vous engage, messieurs et chers collègues, au cas où vous approuveriez mes propositions, à vous mettre aussitôt à l'œuvre dès votre rentrée dans vos foyers, et de réunir les collègues de notre ville et de vos districts afin de vous entendre avec eux sur la possibilité d'une entente commune. Si vous réussissez soit complètement soit partiellement, veuillez ne pas manquer d'en prévenir la susdite commission. Celle-ci aurait alors pour mission de négocier avec les éditeurs des principaux livres et indicateurs de voyages dans le but de se réservé un nombre déterminé de pages de leurs publications en ayant soin de débattre le prix par page d'annonce collective. — Si nous parvenons à tomber d'accord avec les éditeurs des principaux guides et indicateurs, nous n'aurons plus qu'à laisser venir à nous toute la kyrielle des autres institutions similaires.

Je crois avoir accompli la tâche que je m'étais imposée. Je me permettrai cependant de joindre à cette étude le projet-programme d'une ligne pour l'annonce collective telles que je me la figure. J'ai formé mon projet à l'image du programme de l'association d'Heidelberg dont il a été question. Il faut que, dans les villes ou cantons dont les administrations poursuivent un but identique, nos collègues propriétaires d'hôtels de 1^{er} ou de 2nd ordre s'entendent avec elles pour organiser la collectivité de la publicité. Tâchez avant tout de vous assurer le concours et la participation financière et de votre conseil communal, de vos chemins de fer et services de navigation, voire même de vos grands industriels. Elisez un comité qui aura pour mission d'élaborer un programme, reformuler les droits et les devoirs de chacun et qui fera surtout

choix des publications destinées à assurer le service régulier des annonces collectives.

Indépendamment de son président, le comité fera choix d'un secrétaire qui sera chargé, d'accord avec la commission de la ligue, de traiter avec les différentes agences de publicité. Le comité nommera encore un trésorier qui encaissera les souscriptions et effectuera les paiements.

Pour ce qui regarde les cotisations, vous devrez, messieurs, les évaluer en tenant compte de la situation, du nombre et de l'importance des affaires. Si chacun de vous ne versait à la caisse que la moitié de ce que jusqu'à ce jour il a dépensé en publicité de tous genres, le produit net formerait encore une somme aussi respectable que suffisante. — Désormais, toutes les propositions et offres de publicité seront renvoyées à l'examen du comité qui se prononcera souverainement pour ou contre elles. Chacun des membres de la ligue s'engagera verbalement et par écrit à ne faire aucune réclame supplémentaire dans les publications choisies par le comité. Il reprendra son libre arbitre pour toutes les autres. L'idéal serait cependant qu'où ne fit absolument pas d'autre publicité que la collective proposée. Peut-être y arrivera-t-on un jour. Dans les villes et endroits où les autorités adhèrent aux annonces seront précédées d'une vue de la ville ou des environs, ainsi que d'une courte description et nomenclature des principales curiosités: viendront ensuite, par ordre alphabétique, les hôtels qui limiteront leurs réclames à la désignation du rang qu'ils occupent, adresses, situations, rue et place. Ceux qui le désireraient pourraient y ajouter le nom du propriétaire.

La ligue de Heidelberg existe depuis 1892. Constituée sous la présidence d'honneur du bourgmestre, elle a pour président effectif notre ami et collègue, M. Adam Ellmer, qui affirme la vitalité de l'institution et assure que ses collègues en sont des plus satisfaits.

L'association de Heidelberg pour l'annonce collective percevait de la ville un subside de 500 marcs; 500 marcs de la société; 300 marcs de la société minière.

Elle comprenait 13 membres appartenant à notre profession:

un payant une cotisation de 600 marcs
trois " " " 500 "
trois " " " 400 "
quatre " " " 200 "
deux " " " 150 "
soit un total de 6819 marcs contre une dépense de même valeur. On prévoyait cette année une dépense de 8572 marcs.

Veuillez m'excuser, messieurs, de vous avoir si longuement entretenus de ce sujet. Vous me rendrez néanmoins cette justice que la matière valait amplement la peine d'être discutée.

—><

Über das Töten der Tiere.

In dem edeln Bestreben, alle grausamen Quälereien beim Töten der Tiere zu unterdrücken, hat das Schweizer Volk in seine Bundesverfassung ein Verbot des Schlachtens ohne vorherige Betäubung der Tiere aufgenommen.

Im Sinne dieser Verfassungsbestimmung ist in unserm Kanton das Töten des eigentlichen Schlachtythes behördlich geordnet und überwacht. Die Tötung anderer Tiere aber kann in der Regel nicht überwacht werden und unterliegt der Willkür ihrer Eigentümer. Bei solchen Tötungen kommen leider grosse Grausamkeiten vor, welche oft nicht sowohl einem harten Herzen entspringen, als mehr noch der gedankenlosen Gewohnheit und der Unkenntnis rascher, schmerzloser Tötungarten.

Der Tierschutzverein hält es nun für seine Pflicht, zur Verhinderung solcher Tierquälereien durch nachfolgende Belehrung sein Möglichstes beizutragen:

Aber die Leute sind so geschickt, dass Unglücksfälle dieser Art selten vorkommen sollen. Der Sprung und Schwung zurück mit dem vollen Sacke ist oft noch gefährlicher, aber er gelingt ebenfalls in der Regel.

Inwendig festgeklammert an den schlüpfrigen Felsen klettern die Leute nun von einem Vorsprung zu dem andern, entfernen die Nester mit Eiern oder Jungen, schneiden die Leiste oder Unterlagen derselben ab und füllen ihr Netz damit, bis es voll ist und kein Vorrat mehr entdeckt werden kann. Unter ihm donnert das Meer dunkel und zornig aufleuchten, und dicht ihm herum flattern und schreien angstvoll oder ärgerlich Hunderte und Tausende von Schwalben.

Diese gefährliche Art des Nestereinsammelns ist zugleich eine sehr langsame, da die Leute einzeln heruntergelassen und herausgezogen werden müssen.

Wie kommen sie aber wieder heraus? Das ist immer eines der halsbrechendsten Wagstücke. An dem Seile ist ein kleiner Kreuzbalgen als Sitz angebracht und durch eine Leine mit dem Kletterer in der Höhle verbunden. Will er nun heraus und heraus, so zieht er diesen Kreuzbalgen zu sich hinein, schwingt sich hinauf und dann hinaus aus der Höhle, so dass er durch den Rückschlag des geschwungenen Seiles an dem Felsen zerschmettert werden kann, wenn er nicht durch den Stock oder die Füsse den Anprall gewissermassen zurückstoss. Doch sind die Kerle so geschickt wie die Katzen und kommen selbst dabei um.

Diese Art des Sammelns ist aber doch, wie gesagt, gefährlich und dabei sehr langwiegig; deshalb macht man's auch gern besser, befestigt eine Strickleiter von oben und klettert an dieser bis vor die Höhle hinunter, wo eine Art von Hängebrücke bis hinein und um die Höhle herum befestigt worden ist. Die einzelnen Vorsprünge

Nicht für die Küche bestimmte Haustiere, wie Hunde und Katzen, soll man, wenn ihre Tötung notwendig wird, der Wasenmeisterei oder dem zoologischen Garten übergeben, wo dieselben rasch und schmerlos getötet werden.

Das einfachste und sicherste Mittel zur Betäubung und Tötung kleiner Haustiere ist ein mit einem geeigneten Instrumente sicher geführter Kopfschlag; diese Tötungsart setzt aber erwachsene, genügend kräftige Personen voraus. Kinder sollen überhaupt, schon mit Rücksicht auf ihr Gemütsleben, niemals bei der Tötung von Tieren zugehen sein dürfen!

Ganz junge Säugetiere, wie noch an der Mutter saugende Hunde und Katzen werden am raschesten getötet, wenn ein kräftiger Mann sie mit aller Gewalt auf einen harten Steinboden schmettert, doch sorge man dafür, dass die Mutter der Tieren den Tötungsschlag weder sehen noch hören kann.

Zur Tötung bestimmte Kaninchen hebe man mit der einen Hand an den Hinterläufen in die Höhe und schlage sie mit einem schweren Bengel kräftig hinter die Löffel auf das Hinterhaupt, nicht aber auf den Hals.

Truthahne, Gänse, grosse Enten und sonstiges starkes Geflügel soll man womöglich durch einen Gehilfen festhalten lassen, kleineres Küchengeflügel hält man mit einer Hand fest, während die andere, mittelst eines starken Bengels, einen kräftigen Streich auf den Kopf desselben führt; hierauf wird entweder der Kopf ganzlich abgeschnitten oder durch Durchschneidung der Kehle und der Halsgefäßes bis auf die Wirbelsäule eine rasche Verblutung erzielt.

Das Erdücken der Tauben, das eine lange Erstickung herbeiführt, ist, ohne vorhergehende Betäubung durch Kopfschlag, ungeeignet.

Will man einen Aal töten, so reibe man zuerst die feuchten Handflächen mit Asche, Erde oder feinem Sande ein, damit der schleimige Aal den Händen nicht entgleite, fasse denselben mit beiden Händen, hebe ihn hoch über den Kopf und schmettere ihn mit aller möglichen Gewalt auf einen Steinboden.

Fische töte man durch kräftige, mittelst eines geeigneten Instruments, auf den Oberkopf geführte Streiche; dieselben trocken zu transportieren und langsam absterben zu lassen, ist Tierquälerei.

Frosche sollten, als der Land- und Gartenwirtschaft sehr nützliche Tiere, eigentlich nicht getötet werden; muss dies aber doch gethan werden, so wird der Frosch an den Hinterfüßen gefasst und im kräftigem Schwunge mit dem Oberkopf auf einen harten Gegenstand aufgeschlagen, bis er tot ist; das vorherige Zerschneiden des selben ist eine grosse Grausamkeit.

Krebse werfe man in siedendes Wasser und zwar nur in kleinen Quantitäten, damit nicht das Wasser zu viel abgekühlt und dadurch der Tod der Tiere verzögert werde. Diese absolut nicht gefüllten Tiere in kaltem oder nicht völlig siedendem Wasser auf Feuer zu setzen, ist eine grosse, durchaus unnütze Quälerei.

Ratten und Mäuse fange man womöglich nur in Fällen, welche das Tier augenblicklich töten, sollte dies aber nicht geschehen sein, so wird die Falle mit dem Gefangenen völlig unter Wasser gesetzt, bis an dem Tiere kein Lebenszeichen mehr zu erkennen ist.

Schädliche oder ekelhafte Käfer, welche verübt werden sollen, werden am besten in kochendes Wassergewürze, Käfer und Schmetterlinge, welche man zur Belehrung oder Dekoration gefangen hat, dürfen niemals lebend aufgespiessert werden, sondern sollen in ein fest geschlossenes Gefäß eingeschlossen werden, bis sie tot sind.

Auch beim Transporte lebender kleiner Tiere, besonders des Küchengeflügels, kommen noch vielfach Tierquälereien vor, welche leicht vermieden werden könnten. Man transportiere

solche Tiere nur in geeigneten Käfigen, luftigen Körben oder Kisten, welche denselben das Aufrechtstehen und einige Bewegung gestatten. Mann sorge für Futter und besonders für frisches Wasser und lasse die Tiere nie längere Zeit den direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt. Beim Geflügeltransport in hängenden Gärtnern ist darauf zu sehen, dass das obere Ende des Geflüchtes durch einen Draht oder Reifen von Weidenruten und das untere Ende durch eine Lage Stroh ausgedehnt bleibe, damit nicht die Tiere in einer widernatürlichen Lage eingeklemmt werden.

Geflügel mit abwärts hängendem Kopfe an den Füßen baumelnd zu transportieren, ist Tierquälerei.

Der Basler Tierschutzverein.



Eisenbahnhwagen aus Aluminium will die französische Staatsbahn anfertigen lassen und hat hierzu bereits die Einwilligung des Eisenbahministers erhalten. Mit Ausnahme der Achsen, Räder, Federn, Bremsen und Kuppelungen sollen alle Teile, die bisher aus Messing, Kupfer und Eisen angefertigt wurden, aus Aluminium hergestellt werden. Diese Wagen sind ca. 30 Centner leichter als die bisherigen. Da in Frankreich ein Zug durchschnittlich aus 20 Waggons besteht, vermindert sich das Gewicht eines solchen Zuges um etwa 600 Centner, was eine ziemlich bedeutende Ersparnis ermöglicht. Ob Aluminiumwaggons so dauerhaft sind wie andere, das kann natürlich erst die Praxis erweisen.

Neuer Expresszug zwischen Zürich und Basel. Die Direktion der Nordostbahn hat gemäss einer Vorlage an den Verwaltungsrat in Aussicht genommen auf den 1. Juni 1898 einen neuen Expresszug Zürich-Basel-Zürich über den Bözberg einzuführen, der nur Wagen erster und zweiter Klasse führen und von Zürich bis und umgekehrt einzig auf den Station Baden anhalten soll. Der zur Zeit in Zürich um 10 Uhr 07 vorm. nach Basel abgehende Zug 88, der in Basel um 12 Uhr 45 nachm. eintrifft, vermittelt in Basel internationale Schnellzugsanschlüsse, mit Abgang um 2 Uhr, nach Strassburg - Frankfurt - Berlin und nach Karlsruhe-Frankfurt-Basel.

Von Baden nach Basel hält dieser Zug zur Zeit auf allen Zwischenstationen an und macht die Fahrt für die nach Basel und dem Auslande reisenden zu einer äusserst langweiligen und zeitraubenden und die Ankunft in Basel um 12 Uhr 45 ist für die um 2 Uhr nach Deutschland abgehenden Schnellzüge zu früh. Dieser Zug soll nun vom 1. Juni an folgende Fahrordnung erhalten: Zürich ab 11 Uhr 40 vorm., Basel am 1 Uhr 30 nachmittags, und einzig in Baden anhalten.

In umgekehrter Richtung geht zur Zeit um 6 Uhr 05 nachmittags der Zug 93 von Basel nach Zürich ab. Dieser Zug erhält ab Basel die internationalen Anschlüsse von London (ab 9 Uhr nachmittags) und von Berlin über Frankfurt-Strassburg und über Frankfur-Karlsruhe mit langweiligen Aufenthalten von 40-75 Minuten in Basel; von Basel bis Brugg hält er an allen Stationen an und trifft erst 8 Uhr 46 nachmittags in Zürich ein. Dieser Zug soll künftig folgenden Kurs erhalten: Basel ab 5 Uhr 35 nachmittags, Zürich an 7 Uhr 30 nachmittags und nur auf dem Bahnhof Baden anhalten.

Diese neuen Züge sollen natürlich nicht nur dem Verkehr von Zürich nach und von dem Auslande über Basel dienen, sondern auch denjenigen zwischen den zwei grössten Verkehrszentren der Schweiz, Zürich und Basel, wesent

in der Höhle müssen als Anhaltpunkte für diese aus Stricken bestehende Hängebrücke dienen. Bricht freilich ein solches Felsenstück oder lässt den Strich abgleiten, so gehört auch Kunst und Geistesgegenwart dazu, sich zu halten und zu retten.

Die Salangan-Schwalbe, welche die kostbaren Nestleisten baut, briet jährlich viermal und jedesmal in einem frischen Neste. Diese werden dreimal abgezückt, so dass bloß eine Brut übrig bleibt, ohne dass die Zahl der Vögel merklich abnimmt. Man kennt die Menge ziemlich genau. So befinden sich in den fünf Höhlen von Carang Bollong auf Java durchschnittlich 330 000 Schwalben, denen jährlich durch die drei Ernten etwa eine halbe Million Nester abgenommen werden. Geerntet wird immer, wenn die Jungen beinahe flügg sind. Wartet man länger, so werden die Nester farbig und schmutzig und darum wertlos. Auf die gallertartige Durchsichtigkeit der Nestunterlagen kommt es an. Bei der Nesteraufnahme stürzen die Jungen und etwigen Eier erbarmungslos ins Meer. Die Hauptfalle steht in den Monaten Juli und August; die nächsten in die beiden letzten Monate und die schlechtesten im April und Mai.

Diese gesammelten Nester werden gereinigt, sortiert, in Säcke aus Bambus- oder Palmenbast gefüllt und Kaufläden übergeben, welche sie noch einmal sortieren und in Kisten zu einem halben Picol oder 90 Pfund verpacken, um sie dann abzusetzen. Der Hauptabnehmer ist China. Nur wenige Kisten kommen als Kuriositäten nach Europa und Amerika. Der chinesische Hauptfuhrort ist Kanton, wo durchschnittlich im Jahre 1200 Picols oder 168 000 Pfund ankommen. Zu einem Pfund gehören etwa 50 Nester, so dass im Ganzen 8 400 000 Nester oder drei Ernten die Produkte von beinahe 6 000 000 Vögeln nach China kommen. Man unterscheidet dort dem Werte nach die sogenannten gewöhnlichen von den Mandarinen-nestern. Letztere sehen vollkommen weiß aus und werden zwischen 3000 und 4000 Dollars pro Picol oder dem Gewichte nach für das doppelte Silbergewicht verkauft. So kostet also jedes Pfund solchen Neststoffes zwischen 20 und 30 Doll. in China. Ein Preis, der wohl für keine andere der kostbarsten und ausgesuchtesten Delikatessen der Welt bezahlt wird. Die gewöhnliche Art von Nestern wird zu 1600 bis zu 2800 Dollars per Picol verkauft. Viel billiger sind die Nester der Schwalben, welche hauptsächlich von Seegräsern leben; aber der Handel damit ist sehr unbedeutend.

Was haben nun eigentlich die Chinesen an diesen Nestern? Nichts als Befriedigung ihrer Einbildung, durchaus nicht des Gaumens oder Erfüllung der Hoffnungen, die sie an den Genuss dieser Nester knüpfen. Sie halten dieselbe für die allerfeinsten und kräftigsten sogenannte Mandarinen-substanzen. Wenn dieser Seeschwalben-speichel schmeckt soll, muss er vor dem Gebrauche, wie dies auch durchweg geschieht, immer tüchtig gewürzt werden. Dann wird er in Wasser oder Brühe aufgelöst und als Suppe gegessen. Diese fehlt denn auch auf den Tischen der reichsten Chinesen selten und an der kaiserlichen Tafel nie.

Wenn man ihnen erst Chemie beibringen kann, wie sie z. B. Professor Troschel in Bonn diesem Nestern angedieben ließ, so werden sie erfahren, dass diese ihre spezielle, kostbarste Stimulierungsmasse weder Nahrungsstoff noch irgend einen anderen Werth enthält, als der gewöhnliche Speichel aller Thiere und Menschen.

So müssten hierin die Chinesen als die grössten Narren der Welt gelten, wenn diese nicht in allen Ländern, Städten und Dörfern durch Sklaven und Opfer des Aberglaubens und der albernen Vorurteile, nur in anderer Form, noch grösser anzutreffen wären.

lich erleichtern. Der in Zürich um 7 Uhr 30 nachmittags eintreffende Zug erhält Fortsetzung nach Winterthur-Frauenfeld-Romannshorn-Lindau-München und weiter durch den zur Zeit um 7 Uhr 45 nachmittags von Zürich abgehenden Zug, wodurch einem Wunsche der Ostschweiz nach besseren Verbindungen mit Basel entsprochen wird.

Wenn der zur Zeit um 7 Uhr 10 von Zürich via Thalwil nach Glarus und Chur abgehende Abendzug an den um 7 Uhr 30 nachmittags von Basel eintreffenden neuen Expresszug in Anschluss gebracht werden kann, so wird nicht nur dem internen schweizerischen Verkehr, sondern auch dem internationalen Verkehr aus dem Westen und Norden nach den Kurorten St. Moritz und Bagatelle sowie dem Verkehr nach Graubünden und dem Engadin eine wesentliche Beschleunigung zuteil.

Die für den Lokalverkehr von Station zu Station zwischen Zürich und Basel durch andere, den besagten Zügen gleichwertige Verbindungen gesorgt ist, knüpft die Direktion der Nordostbahn an die Einführung der bezeichneten neuen Expresszüge die Bedingung, dass das Eisenbahndepartement gestatte, dass die neuen Züge nur Wagen erster und zweiter Klasse führen und dass ihnen ausser Baden keine weiteren Zwischenhalte auferlegt werden, denn nur auf diesem Wege ist es nach Ansicht der Direktion möglich, für die grossen Verkehrsstädte der Schweiz zeitgemäss und zugleich dem internationalen Verkehr dienende Schnellzüge einzurichten.

Vermischtes.

Entfernung von Rost. Zum Entfernen des Rostes von Stahl und Eisenstelen empfehlen sich folgende Mittel: Ist der Rost noch frisch und nicht eingefressen, so nehme man ein Stück mit Oel befeuchteten Kork und reibe damit die verrostete Stelle ab, wodurch sie Reinheit und Glanz zurück erhalten, ohne durch Kratzen beschädigt zu werden. Hat der Rost schon weitere Fortschritte gemacht, so bestreiche man die angerosteten Stellen mit einem Gemisch von feinem Tribel und Schwefelblüthe, welche mit Hilfe von Olivenöl zu einem Teige angezüchtet worden sind, und reibe nach einiger Zeit den Brei mit einem weichen Leder ab. Dadurch werden die betreffenden Stellen, soweit es überhaupt möglich ist, zu ihrem früheren Aussehen zurückgebracht. Wenn es nicht darauf ankommt, dass die verrosteten Stellen beim Entfernen des Rostes mehr oder weniger zerkratzt werden, so thut jedes beliebige Stück Eisen, welches eine scharfe Kante besitzt, oder Glasplastier, Sand u. s. w. die besten Dienste.

Verwendung der Zigarrenasche. Zu den völlig wertlosen Abfällen, wie sie täglich im Haushalte vorkommen, wird mindestens auch die Zigarrenasche gerechnet; dies jedoch mit Unrecht, denn sie bildet zunächst ein sehr gutes und zugleich kostengünstiges Putzmittel für alle Metallgegenstände. Will man angelauftenen Gold- und Silbersachen ihren natürlichen, ursprünglichen Glanz zurückgeben, so nimmt man etwas Zigarrenasche auf ein wollenes Flanellhäppchen, reibt über die Gold- und Silberwaren hin und alsbald ist jedes trübe Aussehen verschwunden und die Gegenstände sind wieder rein und glänzend geworden. In gleicher Weise wird Kupfer, Messing, Britania, Alfenide, Nickel u. s. w. geputzt. Hafte Flecke auf den zuletzt genannten Metallen, so vermische man die Asche mit einigen Tropfen reinem, hellen Petroleum, sodass eine feuchte, dicke Masse entsteht, welche man auf den zu reinigenden Gegenstand aufträgt, einige Augenblicke liegen lässt und dann tüchtig damit hin- und herreibt. Hierauf wird mit lauwarmem Wasser mehrere Male nachgespült und abgetrocknet, und danach poliert man den Gegenstand mittelst eines weissen Tuches.

Seiden-Damaste Fr. 1.40
bis 22.50 per Meter und **Seiden-Brocate**
ab meinen eigenen Fabriken

G. Rychner Mühlegasse Zürich I.
Special-Agentur
für Kauf und Pacht von
Hötel & Restaurants

Zu verkaufen:

- Kurhotel im Engadin im Preise von Fr. 275,000.
- Badhotel im Bündner Oberland, Preis Fr. 50,000.
- Kurhotel im Berner Oberland, im Preise von Fr. 175,000.
- Hotels in Zürich in Preisen von Fr. 200,000 und Fr. 270,000.
- Hotels im Kt. Uri, in Preisen von Fr. 60,000 bis 90,000.
- Hotels im Kt. Schwyz, in Preisen von Fr. 55,000 bis 80,000.
- Hotels im Kt. Zürich, in Preisen von Fr. 70,000 bis 110,000.
- Hotels im Kt. Thurgau, in Preisen von Fr. 42,000 bis 90,000.
- Hotels im Kt. Aargau, in Preisen v. Fr. 80,000 u. Fr. 110,000.
- Hotels im Kt. St. Gallen, in Preisen v. Fr. 70,000 bis 125,000 und Fr. 330,000.
- Hotels am Vierwaldstättersee in Preisen Fr. 170,000 und Fr. 220,000.
- Hotel am Rheinfall, Jahresgeschäft, 26 Zimmer.
- Mineralbad in der Ostschweiz, Preis Fr. 45,000.
- Bergotel im Kt. Bern mit circa 390 Hektaren Wald und Alpen, Preis Fr. 220,000.
- Hotels, Jahresgeschäfte, in Kurorten des Kt. Graubünden, Preis Fr. 115,000 und Fr. 180,000.
- Jahresgeschäft in Süddeutschland, Preis Mark 140,000.



Strassburg. Ein neues Hotel ist dahier eröffnet worden. Es trägt den stolzen Namen „Monopol“.

Hannover. — Das neue Hotel Reichshof erwirbt Herr Restaurateur C. Schloth aus Münster für 550,000 Mark.

Italien. † In Riva am Gardasee verstarb, 59 Jahre alt, Herr Franz Witzmann vom Hotel Riva daselbst.

Karlsruhe. † In hier verstarb im Alter von 46 Jahren Herr Dietrich Jene, Besitzer des Hotels Victoria.

Nizza. Herr Adolf Weber, zuletzt Direktor im Grand Hôtel du Louvre in Menton, wurde Direktor im Hotel Milliet.

Seewen. Hr. Fuchs-Kürz in Seewen hat laut „Schwyzer Ztg.“ das dortige alte Bahnhof Hotel „Elm“ verkauft.

Elm. Zur Gedenkzeit des Kaisers von Elm (Glarus), Aktiengesellschaft, welches am 1. Juni nächsten Jahr gründet wird, ist Herr E. Tony von Richterswil, früher im Bad Weissenburg gewöhnt worden.

Freiburg. Die Herren L. Girod, Unternehmer in Freiburg, und Hr. L. Willet, werden im Namen eines Konsortiums ein Konzessionsbegehren für eine Strassenbahn von Freiburg nach Buße stellen.

Nizza. Herr Georges Theus, Chef de Réception des Grand Hotels in Plombières-les-Bains hat mit 15. Nov. die Leitung des Grand Hotel Mont-Boron Palais übernommen.

St. Petersburg. Herr W. Flory in St. Petersburg ist zum Direktor eines neuen Hotels und Corde daselbst gewählt worden, das von Offiziellen erbaut wurde und unter dem persönlichen Protektorat Kaiser Nicolaus II. steht.

Dortmund. Das Hotel Reichskapelle ist von Herrn Direktor Schmitz (im römischen Kaiser) daselbst für 250,000 Mark gekauft worden. Der Verkäufer erstand das Hotel vor einigen Jahren für 100,000 Mk. — Hotel „Rheinischer Hof“ wurde für 500,000 Mark von Herrn Otto Dieckmann, bisher Inhaber des Kaiserhof daselbst, angekauft.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik, in Davos anwesende 6. Nov. 1897 bis 12. Nov. 1897: Deutsche 546, Engländer 229, Schweizer 244, Holländer 126, Franzosen 88, Belgien 45, Russen 88, Österreich 21, Amerikaner 41, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 50, Dänen, Schweden, Norweger 28, Angehörige anderer Nationalitäten 8. Total 1722. Darunter waren 71 Passanten.

Alkoholfreie Weine. Unter Mitwirkung der Ersten schweizerischen A.-G. in Bern wurde auf 1. Oktober d. J. eine weitere Fabrik zur Herstellung sterilisierter und alkoholfreier Weine in Worms am Rhein in Betrieb gesetzt. Das Kapital der deutschen Gesellschaft beträgt vorerhand 300,000 Mk. Ein fünfzig Etappenlang dieser Wein wird nun voraussichtlich im Laufe dieses Winters in Frankreich gebrannt.

Lovrana (bei Abbazia). Wie man aus Paris mitteilt, wurde in der letzten Verwaltungsratssitzung der Compagnie internationale des Grands Hotels europäischen Zweigunternehmens der Internationalen Schlafwagengesellschaft, ein im letzten Sommer mit der Aktiengesellschaft Quarnero vereinbarter Vorvertrag wegen Errichtung umfangreicher Hotel- und Curetablissements in Lovrana definitiv genehmigt.

Internationale Schnellzugsverbindungen. Die Generaldirektion der Württembergischen Staatsbahnen hat die Schweizerische Nordostbahn, die Gotthardbahn, die Bayrischen und Badischen Staatsbahnen und die Preussischen Eisenbahndirektionen Erfurt, Halle und Berlin auf den 29. November zu einer Konferenz nach Berlin eingeladen, um über die Weiterführung des Schnellzuges Mailand-Zürich-Stuttgart auf der Strecke Stuttgart-Halle-Berlin zu verhandeln.

Arden. Die eidgenössische Post beförderte im letzten Jahre (Sept. 1896 bis Sept. 1897) von und nach Arros 5537 Reisende, über 50,000 Zeitungen und 160,000 Briefe, Postkarten u. s. w.

Der Depechesverkehr (ankommend und abgehend) weist 7187 Nummern und das Telefon zirka 7500 Gespräche auf.

Nächste Woche wird die mit mit einem Kostenaufwand von Fr. 200,000 erstellte elektrische Beleuchtungsanlage in Betrieb gesetzt, die den ganzen Kurort mit dem Lichte des Neuzerts versieht.

Bern. Die neue Kornhausbrücke macht rasche Fortschritte. Der ungeheure Eisenbogen, der sich an seinen beiden Enden auf die Fundamente des linken und rechtsseitigen Hauptpfeilers stützt und in den Mittenpfeiler und mittleren zahllosen Eisenträgersternen indirekt die Führung erhält, ist seit Monaten befestigt. Auch die beiden Brückenköpfe nahe ihrer Vollendung. Die Höhe der Brücke über dem Wasserspiegel ist 45—48 Meter, die Länge des Eisenbaues von Widerlager zu Widerlager 369 Meter; mit Einrechnung der Widerlager ist die ganze Brücke fast ½ Kilometer lang. Ein Riesenbauwerk!

Brüssel. Ein gewaltiges Unternehmen kommt in Brüssel zu stande. Sechzehn Jahre will man die hochgelegene obere Stadt mit der tief gelegenen unteren Stadt verbinden. Der Ingenieur und Unternehmer Fiechet will diese Verbindung durch eine 800 Meter lange, ganz aus Stahl erbaute Brücke herstellen. Die Brücke ist für den Fuhrwerkerverkehr und für eine elektrische Bahn, die die ganze Strecke innerhalb vier Minuten durchfährt, eingerichtet. Fahrräume, die in den Pfeilern angebracht sind, befördern die Fahrgäste der unteren Stadt nach der Brücke hinauf. Herr Fiechet verpflichtet sich, diese Brücke, die ein Wunder des Baukunst werden soll, binnen zwei Jahren fertig zu stellen.

Prämierte Angestellte. Unter den zahlreichen, durch den Internationalen Verein der Gasthofbesitzer für langjährige, treue Thätigkeit in einem und demselben Hotel prämierte Angestellte, figurierten nachstehende, in Schweizer Hotels beschäftigte Personen:

Goldene Medaille nebst Diplom: Oberkellner Heinrich Lehner, 26 Jahre bei Herrn G. Humbel, Hotel Hecht in St. Gallen.

Silberne Medaille bezw. Broche nebst Diplom: I. Portier Bernhard Frey, 12 Jahre bei Herrn G. Humbel, Hotel Hecht in St. Gallen.

Buffetdame Hermine Spiessmacher, 10 Jahre in demselben Hause.

Küchin Marie Bieri, 10 Jahre in demselben Hause.

Wäscherin Frau Elise Batzer, 10 Jahre in demselben Hause.

Büchalterin Anna Kindig, 12 Jahre bei Herrn G. Humbel, Hotel Walhalla in St. Gallen.

Zimmermädchen Katharina Müller, 10 Jahre in demselben Hause.

Buffetdame Louise Blatt, 9 Jahre in demselben Hause.

Küchenmädchen Anna Hauser, 9 Jahre in demselben Hause.

Bronze Medaille bezw. Broche nebst Diplom: Küchenchef Heinrich Koch, 5 Jahre bei Herrn Gottl. Humbel, Hotel Hecht in St. Gallen.

Linger Sophie Spiessmacher, 8 Jahre in demselben Hause.

Wäscherin Frau Susanne Egmann, 8 Jahre in demselben Hause.

Linger Amalie Spiessmacher, 6 Jahre in demselben Hause.

Zimmermädchen Marie Bär, 5 Jahre in demselben Hause.

Küchenchefin Elise Stoller, 6½ Jahre bei Herrn F. Spiekner, Hotel Terminus in Lausanne.

Oberkellner Christoph Herzog, 6 Jahre bei Herrn Rob. Mader, Hotel Walhalla in St. Gallen.

Portier Johann Gruber, 6 Jahre bei Herrn L. Kaiser, Hotel Acker in Rorschach.

Diplom: Küchenchef Ernst Steiss, 3 Jahre bei Herrn Gottl. Humbel, Hotel Hecht in St. Gallen.

Oberkellner Emil Reichelt, 3 Jahre in demselben Hause.

Dienstmädchen Isidore Helbling, 4 Jahre in demselben Hause.

Buchhalterin Paula Wälchli, 3 Jahre in demselben Hause.

Küchin Karoline Aschinger, 3 Jahre in demselben Hause.

Servierterin Hedwig Müller, 3 Jahre in demselben Hause.

Küchenmagd Anna Walter, 3 Jahre in demselben Hause.

Zimmermädchen Marie Bilgeri, 4 Jahre bei Herrn Rob. Mader, Hotel Walhalla in St. Gallen.

Briefkasten.

erscheint, über das betreffende Blatt am Schluss eines sehr interessanten Artikels in Nr. 46, vom 18. November scheint, worin sie die Hoteliers und Wirtse vor der „Kur- und Reisezeitung“ warnt. Es heisst dort: „Von sechs Annoncen — den einzigen, denen wir diese Woche nachzuspüren Zeit fanden, — ist keine bestellt und wird auch keine bezahlt; dieselben dienen also nur als Lockvögel für den Gimpefang.“



Schweizer Handels- und Industriverein.
Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweiz. Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim Offiziellen Centralbureau eingesehen resp. zur Einsichtnahme bezogen werden und zwar:

Zirkular betreffend: 1. Wiederbesetzung des Konsulats in Venedig; 2. Wiederbesetzung des Konsulats in Warschau; 3. Export schweizerischer Erzeugnisse nach Böhmen.



Wer liefert die besten Kochherde in der Schweiz? Gefl. Antworten, nur von Kollegen, an die Redaktion erbeten.

R. C., Vereinsmitglied.

Theater.

Repertoire vom 28. November bis 5. Dezember 1897.

Stadttheater Basel. Sonntag 3 Uhr: *Max und Moritz*, Posse in 7 Bildern. Sonntag 7½ Uhr: *Maria und Magdalena*, Schauspiel. Montag 7½ Uhr: *La Traviata*, Oper. Mittwoch 7½ Uhr: *Der Veilchenfresser*, Lustspiel. Donnerstag 7½ Uhr: **Der Barbier von Sevilla*, komische Oper. Freitag 7½ Uhr: **Lucia von Lammermoor*, Oper. Sonntag 3 Uhr: *Die Jungfrau von Orleans*, romantische Oper. *Erika Wedekind, sächs. Höfsängerin, a. G.

Stadttheater Bern. Repertoire ausgeblieben.

Stadttheater Luzern. Sonntag 3 Uhr: *Die zürthischen Verwandten*. Sonntag 8 Uhr: *Der Zigeunerbaron*. Montag 8 Uhr: **Medea*. Mittwoch 8 Uhr: **Deborah*. Freitag 8 Uhr: **Maria Stuart*. Sonntag 3 Uhr: **Medea*. Sonntag 8 Uhr: **Maria Stuart*. *Gastspiel der Tragödin Magda Irschick.

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 7½ Uhr: *Cesar und Zimmermann*. Montag 7½ Uhr: *Zampa*. Mittwoch 7½ Uhr: *Liebelie, Sie weint*. Freitag 7½ Uhr: *Rigoletto*. Samstag 7½ Uhr: *Hero und Leander*.

Stadttheater Zürich. Sonntag 3 Uhr: *Wilhelm Tell*, Schauspiel. Sonntag 8 Uhr: *Der Mikado*, Operette. Montag 7½ Uhr: *Pietro Caruso*, Drama. Hierauf: *Oelkriglein*, Lustspiel. Zum Schluss: *Ballet-Divertissement*. Mittwoch 7½ Uhr: *Der Mikado*, Operette. Donnerstag 7½ Uhr: *Wilhelm Tell*, Schauspiel. Freitag 7 Uhr: *Tristan und Isolde*, Oper. Samstag 7½ Uhr: *Faust*, Schauspiel. Sonntag 7½ Uhr: *Die Jungfrau von Orleans*, Schauspiel.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Zeugnishefte & Anstellungsverträge

stets vorrätig für Mitglieder.

Offizielles Centralbureau in Basel.



sowie schwarze, weiße und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 28.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste v. 1.40—22.50 Ball-Seide v. 85 Cts. 14.—22.50 Seiden-Grenadienes v. 13.50—14.85

Seiden-Foulards bedruckt v. 1.20—6.55 Seiden-Bengalines v. 2.15—11.60

per Meter. **Seiden-Armures, Monopols, Crystalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marquise, seideine Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franco ins Haus.** — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Das Plazierungsbureau

des

Schweizer Wirts-Verein

Zürich

Zähringerstrasse 10,

vermittelt

Hotel- und Restaurant-Personal

beiderlei Geschlechtes auf's

Gewissenhafteste. [926]

DÉPOSE

Maison fondée en 1796.

MAX OETTINGER
CIGARREN-IMPORT-HAUS
BASEL



CHAMPAGNE

CARTE BLANCHE GOUT FRANCAIS

SEC AMERICAIN

EXTRA SEC ANGLAIS

Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

Maison fondée en 1796.

SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales.

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt Londres: J. & R. McCracken, 88 Queen Street/CityEC.

Vins fins de Neuchâtel

SAMUEL CHATEAY

Propriétaire à Neuchâtel

288 SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales.

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt Londres: J. & R. McCracken, 88 Queen Street/CityEC.

Maison fondée en 1796.

Wines from Neuchâtel

SAMUEL CHATEAY

Propriétaire à Neuchâtel

288 SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales.

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt Londres: J. & R. McCracken, 88 Queen Street/CityEC.

Maison fondée en 1796.

Wines from Neuchâtel

SAMUEL CHATEAY

Propriétaire à Neuchâtel

288 SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales.

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt Londres: J. & R. McCracken, 88 Queen Street/CityEC.

Maison fondée en 1796.

Wines from Neuchâtel

SAMUEL CHATEAY

Propriétaire à Neuchâtel

288 SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales.

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt Londres: J. & R. McCracken, 88 Queen Street/CityEC.

Maison fondée en 1796.

Wines from Neuchâtel

SAMUEL CHATEAY

Propriétaire à Neuchâtel

288 SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales.

Marque des hôtels de premier ordre.