

**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, accourir des quatre coins d'Europe, vous entretenir de cette intéressante question. Réfléchissez-y mûrement, messieurs, et que quiconque se sent appelé 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 surgir plus d'un problème qui trouvera aisément sa solution devant l'efficacité de nos forces concentrées. Nous devons, il est vrai, compter dans notre sein de nombreuses sociétés d'annonces collectives pour pouvoir imposer silence à certains 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 réserver un nombre déterminé de pages de leurs publications en ayant soin de débiter 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 kyrieelle 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 telle 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<sup>er</sup> ou de 2<sup>nd</sup> 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, de formuler 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 seraient renvoyées à l'examen du comité qui se prononcerait souverainement pour ou contre elles. Chacun des membres de la ligue s'engagerait verbalement et par écrit à ne faire aucune réclamation supplémentaire dans les publications choisies par le comité. Il reprendra son libre arbitre pour toutes les autres. L'idéal serait cependant qu'on 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, situation, 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.

## Ueber das Töten der Tiere.

In dem edeln Bestreben, alle grausamen Quälereien beim Töten der Tiere zu unterdrücken, hat das Schweizervolk 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 Schlachtviehes 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 Tötungsarten.

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 Sack ist oft noch gefährlicher, aber er gelingt ebenfalls in der Regel.

Inwendig festgeklemmt an den schlüpfrigen Felsen klettern die Leute nun von einem Vorsprunge 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 aufleuchtend, und dicht um ihn 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 heraufgezogen werden müssen.

Wie kommen sie aber wieder herauf? Das ist immer eines der balsebrechendsten Wagstücke. An dem Seile ist ein kleiner Kreuzbalken als Sitz angebracht und durch eine Leine mit dem Kletterer in der Höhle verbunden. Will er nun heraus und herauf, so zieht er diesen Kreuzbalken 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 zurückstösst. Doch sind die Kerle so geschickt wie die Katzen und kommen selten dabei um.

Diese Art des Sammelns ist aber doch, wie gesagt, gefährlich und dabei sehr langwierig; 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 schmerzlos getötet werden.

Das einfachste und sicherste Mittel zur Betäubung und Tötung kleiner Haustiere ist ein mit einem geeigneten Instrumente sicher geführter kräftiger Kopfschlag; diese Tötungsart setzt aber erwachsene, genügend kräftige Personen voraus. Kinder sollen überhaupt, schon mit Rücksicht auf ihr Gemüthsleben, niemals bei der Tötung von Tieren zugegen 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 sollte man dafür, dass die Mutter der Tiere den Tötungsakt wieder 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.

Truthähne, 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 gänzlich abgeschnitten oder durch Durchschneidung der Kehle und der Halsgefässe bis auf die Wirbelsäule eine rasche Verblutung erzielt.

Das Erdrücken der Tauben, das eine langsame Erstickung herbeiführt, ist, ohne vorhergehende Betäubung durch Kopfschlag, arge Tierquälerei.

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 Instrumentes, auf den Oberkopf geführte Streiche; dieselben trocken zu transportieren und langsam absterben zu lassen, ist Tierquälerei.

Frösche 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 kräftigen Schwunge mit dem Oberkopfe auf einen harten Gegenstand aufgeschlagen, bis er tot ist; das vorherige Zerschneiden desselben 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 gefühllosen Tiere in kaltem oder nicht völlig siedendem Wasser aufs Feuer zu setzen, ist eine grosse, durchaus unnütze Quälerei.

Ratten und Mäuse fange man womöglich nur in Fallen, 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 Tier kein Lebenszeichen mehr zu erkennen ist.

Schädliche oder ekelhafte Käfer, welche verflügt werden sollen, werden am besten in kochendes Wasser geworfen. Käfer und Schmetterlinge, welche man zur Belehrung oder Dekoration gefangen hat, dürfen niemals lebend aufgespießt werden, sondern sollen in ein fest schliessendes, mit einem giftigen Gase gefülltes 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

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

Die Salangan-Schwalbe, welche die kostbaren Nestleiten baut, brütet jährlich viermal und jedesmal in einem frischen Neste. Diese werden dreimal abgelegt, 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 flügge sind. Wartet man länger, so werden die Nester farbig und schmutzig und darum wertlos. Auf die gallerartige Durchsichtigkeit der Nestunterlagen kommt es an. Bei der Nesterabnahme stürzen die Jungen und etwaigen Eier erbarmungslos ins Meer. Die Haupternte fällt in die Monate Juli und August; die nächste in die beiden letzten Monate und die schlechteste in den April und Mai.

Diese gesammelten Nester werden gereinigt, sortiert, in Säcke aus Bambus- oder Palmblatt gefüllt und Kaufleuten übergeben, welche sie noch einmal sortieren und in Kisten à einen 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 Haupteinfuhrort ist Kanton, wo durchschnittlich im Jahre 1200 Picols oder 168 000 Pfund ankommen. Zu einem Pfunde 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 sogen-

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 Gärchen ist darauf zu sehen, dass das obere Ende des Geflechtes durch einen Draht oder Reifen von Weidenruten und das untere Ende durch eine Lage Stroh ausgekleidet 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.



**Eisenbahnwagen aus Aluminium** will die französische Staatsbahn anfertigen lassen und hat hierzu bereits die Einwilligung des Eisenbahnministers erhalten. Mit Ausnahme der Achsen, Räder, Federn, Bremsen und Kupplungen 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 der 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 Schnellzuganschlüsse, mit Abgang um 2 Uhr, nach Strassburg - Frankfurt - Berlin und nach Karlsruhe - Frankfurt - Berlin.

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 an 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 Frankfurt-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 Bahnhofe 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-

dem besonderen Schutze der Königin dieser grottenreichen, fast immer umwogten Meeresküste, der Gottheit Loro. Ihr Tempel steht auf der Spitze eines steilen Felsens, Rongkop. Kein menschliches Wesen wohnt da oben und kein Sterblicher darf bei Todesstrafe sich hinauf, noch weniger hinein wagen; nur der Priester selbst macht eine Ausnahme. Die Leute bleiben, wenn er hineingeht, draussen vor der Thür im Staube liegen und brennen Wohlgerüche. Jeder Nesterne geht eine solche Festlichkeit voraus; dann werden reife Matten vor die Tempelthür gelegt und mit feinen Speisen besetzt, worauf der Priester die göttliche Königin einladet, sich an den Speisen zu erquicken. Sie kommt auch und isst, nur dass ihr Niemand zusehen darf, denn während ihres Mahles liegen, mit Ausnahme des Priesters, alle übrigen Leute mit dem Gesicht dicht auf der Erde. Auf das Wort des Priesters erheben sie sich, und unter Musik und Gesang wird lustig getanzt, wobei sich namentlich die besonders dazu geschulten, mit Blumen und herrlichen Gewändern geschmückten Tanzmäddchen auszeichnen.

Nun kommt die lebensgefährliche Arbeit des Nester-sammelns. Bloss mit einem Stück Zeug um die Lenden und mit einem Messer und einem Netze versehen, tritt Einer nach dem Anderen auf einen über die Felswand hinaus ragenden Balken und wird an einem Seile an der steilen, zackigen Wand auf mehrere hundert Fuss tief bis über die donnernden Wogen mitten unter Schwärme zwischernder Schwalben hinuntergelassen. Sowie er eine Ausschlüpfung im Felsen bemerkt, giebt er ein Zeichen und wird nun schwebend gehalten. Hierauf schwingt er sich in immer grösseren Bogen vor der Höhle, bis er glaubt, vermittelst des grössten Schwunges in die Höhle selbst hineingeschleudert zu werden und an der inneren Felsenwand festen Fuss zu fassen. Gelingt es nicht, so ist sein Tod gewiss.

nannten gewöhnlichen von den Mandarinennestern. Letztere sehen vollkommen weiss aus und werden zwischen 3000 und 4000 Dollars per 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 ausgeschustesten 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 Seegrass 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 Gammens oder Erfüllung der Hoffnungen, die sie an den Genuss dieser Nester knüpfen. Sie halten dieselbe für die allerfeinste und kräftigste sogenannte Mannbarkeitssubstanz. Wenn dieser Seeschwalbengeist schmecken 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 diesen Nestern angedeihen liess, so werden sie erfahren, dass diese ihre spezielle, kostbarste Stimulierungsmasse weder Nahrungsstoff noch irgend einen anderen Werth enthält, als der gewöhnliche Speichel aller Tiere 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 albernsten 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-Romanshorn-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 Abendszug in 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 Stachelberg und Ragatz sowie dem Verkehr nach Graubünden und dem Engadin eine wesentliche Beschleunigung zuteil.

Da für den Lokalverkehr von Station zu Station zwischen Zürich und Basel durch andere, den bisherigen 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 Daten keine weiteren Zwischenhalte auferlegt werden, denn nur auf diesem Wege ist es nach Ansicht der Direktion möglich, für die grossen Verkehrsstädte der Schweiz zeitgemässe und zugleich dem internationalen Verkehr dienende Schnellzüge einzurichten.

## Vermischtes.

**Entfernung von Rost.** Zum Entfernen des Rostes von Stahl und Eisenteilen empfehlen sich folgende Mittel: Ist der Rost noch frisch und nicht eingefressen, so nehme man ein Stück mit Öl befeuchteten Kork und reibe damit die verrostete Stelle ab, wodurch sie Reinheit und Glanz zurückbehält, ohne durch Kratzen beschädigt zu werden. Hat der Rost schon weitere Fortschritte gemacht, so bestreue man die angerosteten Stellen mit einem Gemisch von feinem Tribel und Schwefelblüte, welche mit Hilfe von Olivenöl zu einem Teige angerührt worden sind, und reibe nach einiger Zeit den Rost 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 Gaspapier, Sand u. s. v. die besten Dienste.

**Verwendung der Zigarrenasche.** Zu den völlig wertlosen Abfällen, wie sie täglich im Haushalt vorkommen, wird mindestens auch die Zigarrenasche gerechnet; dies jedoch mit Unrecht, denn sie bildet zunächst ein sehr gutes und zugleich kostloses Putzmittel für alle Metallgegenstände. Will man angelaufenen Gold- und Silbersachen ihren natürlichen, ursprünglichen Glanz zurückgeben, so nimmt man etwas Zigarrenasche auf ein volles Flanelllappen, reibt über die Gold- und Silbervasen hin, und alsbald ist jedes trübe Aussehen verschwunden und die Gegenstände sind wieder rein und glänzend geworden. In gleicher Weise wird Kupfer, Messing, Britannia, Alfenide, Nickel u. s. v. geputzt. Haften Flecke auf den zuletzt genannten Metallen, so vermische man die Asche mit einigen Tropfen reinen, 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.

## Kleine Chronik.

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

**Hannover.** Das neue Hotel Reichshof erwarb Herr Restaurateur C. Schlotz 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 Hôtel Milliet.

**Seewen.** Herr Fuchs-Kürze in Seewen hat laut „Schweizer Ztg.“ das dortige obere Badhotel zum „Sternen“ an Herrn Adolf Huber von Luzern verkauft.

**Elm.** Zum Geranten des Kurhauses Elm (Glarus), Aktiengesellschaft, welches am 1. Juni nächsten Jahres eröffnet wird, ist Herr E. Töny von Richtersweiler, früher im Bad Weissenburg, gewählt worden.

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

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

**St. Petersburg.** Herr W. Flory in St. Petersburg ist zum Direktor eines neuen Hotels und Cercle daselbst gewählt worden, das von Offizieren erbaut wird und unter dem persönlichen Protektorate Kaiser Nicolaus II. steht.

**Dortmund.** Das Hotel Reichskapelle ist von Herrn Direktor Schmitz (im nächsten Heft) 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 Kurgäste vom 6. Nov. bis 12. Nov. 1897: Deutsche 546, Engländer 422, Schweizer 244, Holländer 126, Franzosen 88, Belgier 43, Russen 88, Oesterreicher 21, Amerikaner 41, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 50, Dänen, Schweden, Norweger 33, Angehörige anderer Nationalitäten 8, Total 1732. Darunter waren 71 Passanten.

**Alkoholfreie Weine.** Unter Mitwirkung der Ersten schweizerischen A.-G. in Bern wurde am 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 vorderhand 300,000 Mk. Ein fünftes Etablissement dieser Art wird nun voraussichtlich im Laufe dieses Winters in Frankreich gegründet.

**Lovrana (bei Abbazia).** Wie man aus Paris mitteilt, wurde in der letzten Verwaltungssitzung der Compagnie internationale des Grands Hotels europäisches, eines Zweigunternehmens der Internationalen Schlafwagen-Gesellschaft, 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 Bayerischen und Badischen Staatsbahnen und die Preussischen Eisenbahndirektionen Erfurt, Halle und Berlin am 29. November zu einer Konferenz nach Berlin eingeladen, um über die Weiterführung der Schnellzüge Mailand-Zürich-Stuttgart auf der Strecke Stuttgart-Halle-Berlin zu verhandeln.

**Arosa.** Die eidgenössische Post beförderte im letzten Jahr (Sept. 1896 bis Sept. 1897) von und nach Arosa 5787 Reisende, über 50,000 Zeitungen und 160,000 Briefe, Postkarten u. s. w.

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

Nächste Woche wird die mit einem Kostenaufwand von Fr. 200,000 erbaute elektrische Beleuchtungsanlage in Reich geheizt, die den ganzen Kurort mit dem Lichte der Neuzeit versieht.

**Bern.** Die neue Kornhausbrücke macht rasche Fortschritte. Der ungeheure Eisenbogen, der sich an seinen beiden Enden auf die Fundamente des links- und rechtsseitigen Hauptpfeilers stützt und in der Mitte direkt die Fahrbahn stützt, ist schon seit Wochen beendet. Auch die beiden Seitenteile nahen ihrer Vollendung. Die Höhe der Brücke über dem Wasserspiegel ist 45–48 Meter, die Länge des Eisenbogens von Widerlager zu Widerlager 369 Meter; die Einrechnung der Widerlager ist die ganze Brücke fast 1/2 Kilometer lang. Ein Riesenbauwerk!

**Brüssel.** Ein gewaltiges Unternehmen kommt in Brüssel zur Ausführung. Schon seit Jahren will man die hochgelegene obere Stadt mit der tief gelegenen unteren Stadt verbinden. Der Ingenieur und Unternehmer Fichet hat die Verbindung durch eine 800 Meter lange, ganz aus Stahl erbaute Brücke herstellen. Die Brücke ist für den Fussgängerverkehr und für eine elektrische Bahn, die die ganze Strecke innerhalb vier Minuten durchläuft, eingerichtet. Fichet hat die in den Pfeilern ausgebracht sind, befördern die Fahrgäste der unteren Stadt nach der Brücke hinauf. Herr Fichet verpflichtet sich, diese Brücke, die ein Wunder der Baukunst werden soll, binnen zwei Jahren fertig zu stellen.

**Prämiierte Angestellte.** Unter den zahlreichen, durch den internationalen Verein der Gasthofbesitzer für langjährige, treue Thätigkeit in einem und demselben Hotel prämiierten Angestellten, figurieren 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:** 1. Portier Bernhard Frey, 12 Jahre bei Herrn G. Humbel, Hotel Hecht in St. Gallen.

Buffetier Herrmine Spiessmacher, 10 Jahre in demselben Hause.

Küchen Frau Elise Batzer, 10 Jahre in demselben Hause.

Bildhauerin Anna Kindig, 12 Jahre bei Herrn Rob. Mader, Hotel Walhalla in St. Gallen.

Zimmermädchen Katharina Müller, 10 Jahre in demselben Hause.

Butikmadame Louise Blatt, 9 Jahre in demselben Hause.

Küchenmädchen Anna Hauser, 9 Jahre in demselben Hause.

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

Lingere Sophie Spiessmacher, 8 Jahre in demselben Hause.

Wäscherin Frau Susanne Egmann, 8 Jahre in demselben Hause.

Küchenmädchen Marie Bär, 5 Jahre in demselben Hause.

Kaffeeküchen Elise Stoller, 6 1/2 Jahre bei Herrn F. Spickner, 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 Anker 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 Waelchli, 3 Jahre in demselben Hause.

Küchen Karoline Aschinger, 3 Jahre in demselben Hause.

Serviertochter 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.

**Nacl. Ragaz.** Wir haben No. 4 der in Zürich erscheinenden *Schweiz, Kur- und Reisezeitung* nebst Zuzahlung erhalten und erwiedern Ihnen darauf Folgendes: Wenn alle Diejenigen, deren Hotelnamen in dem „Verzeichnis empfehlenswerter Firmen“ des betr. Blattes dumm genug wären, 21 Fr. 60 Cts. für 24 malige Insertion des blossen Hotelnamens zu bezahlen, so würde dies dem Verleger das hübsche Summchen von Fr. 5480 einbringen, das er wohl gebrauchten könnte. Nun steht aber die Sache nicht so glänzend, wie sie scheint und möchten wir hundert gegen eins wetten, dass auch nicht ein einziger der Aufgeführten so naiv war, für eine solche Insertion auch nur einen Heller herzugeben. Das genannte „Verzeichnis empfehlenswerter Firmen“ ist nichts anderes, als ein ohne Ueberlegung gemachter Auszug aus dem Namensverzeichnis unseres Reklamebuches „Die Hotels der Schweiz“. Es figurieren sogar Hotels darunter, die seither eingegangen sind; Sie sehen also, dass alles nur „Sand in die Augen“ ist. Selbst die eigentlichen Inserate scheinen „geliehen“ zu sein. Wenn man übrigens weiss, wer der Gründer dieses Blattes ist, so bereut man fast die Zeit, während welcher man sich mit demselben beschäftigt. Wir wollen Ihnen noch mitteilen, was die „Schweiz, Wirtzeitung“, die auch in Zürich

erscheint, über das betreffende Blatt am Schluss eines sehr interessanten Artikels in No. 46, vom 13. November schreibt, worin sie die Hoteliers und Wirte 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 Gimpelfang“.

## Schweizer Handels- und Industrieverein.

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.

## Fragekasten.

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.

**Stadtheater Basel.** Sonntag 3 Uhr: *Max und Moritz*, Posse in 7 Bildern. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Maria und Magdalena*, Schauspiel. Montag 7 1/2 Uhr: *La Traviata*, Oper. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Der Teufelsfresser*, Lustspiel. Donnerstag 7 1/2 Uhr: *Der Barbier von Sevilla*, komische Oper. Freitag 7 1/2 Uhr: *Lucia von Lammermoor*, Oper. Sonntag 3 Uhr: *Die Jungfrau von Orléans*, romantische Tragödie. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Undine*, romantische Oper. \* Erika Wedekind, sächs. Hofsfängerin, a. G.

**Stadtheater Bern.** Repertoire ausgieblieben.

**Stadtheater Luzern.** Sonntag 3 Uhr: *Die zärtlichen Verwandten*. Sonntag 8 Uhr: *Der Zigeunerbaron*. Montag 8 Uhr: *Medea*. Mittwoch 8 Uhr: *Deborah*. Freitag 8 Uhr: *Maria Stuart*. Sonntag 3 Uhr: *Maria Stuart*. \* Gastspiel der Tragödin Magda Irtschick.

**Stadtheater St. Gallen.** Sonntag 7 1/2 Uhr: *Czar und Zimmermann*. Montag 7 1/2 Uhr: *Zampa*. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Liebet, Sie weinet*. Freitag 7 1/2 Uhr: *Rigoletto*. Samstag 7 1/2 Uhr: *Hero und Leander*.

**Stadtheater Zürich.** Sonntag 3 Uhr: *Wilhelm Tell*, Schauspiel. Sonntag 8 Uhr: *Der Mikado*, Operette. Montag 7 1/2 Uhr: *Pietro Cursio*, Drama. Hierauf: *Oelkriglein*, Lustspiel. Zum Schluss: *Ballet-Divertissement*. Mittwoch 7 1/2 Uhr: *Der Mikado*, Operette. Donnerstag 7 1/2 Uhr: *Wilhelm Tell*, Schauspiel. Freitag 7 1/2 Uhr: *Tristan und Isolde*, Oper. Samstag 7 1/2 Uhr: *Faust*, Schauspiel. Sonntag 7 1/2 Uhr: *Die Jungfrau von Orléans*, Schauspiel.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

**Zeugnishefte & Anstellungsverträge** stets vorrätig für Mitglieder. **Offizielles Centralbureau in Basel.**

**Seiden-Damaste** Fr. 1. 40 bis 22. 50 per Meter und **Seiden-Brocate** ab meinen eigenen Fabriken

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 Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.40 — 22.50	Ball-Seide	v. 85 Cts. — 22.50
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ 10.80 — 77.50	Seiden-Grenadines	„ Fr. 1.35 — 14.85
Seiden-Foullards bedruckt	„ 1.20 — 6.55	Seiden-Bengalines	„ 2.15 — 11.60

per Meter. **Seiden-Armures, Monopoles, Crisallignes, Moire antique, Duchesse, Princess, Moscowite, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnentstoffe** etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

**G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.**

**G. Ryhner Mühlegasse Zürich.**

**Special-Agentur** für **Kauf und Pacht von**

**Hotels & Restaurants**

**Zu verkaufen:**

- 1 Kurhotel im Engadin im Preise von Fr. 275,000.
- 1 Badhotel im Bündner Oberland, Preis Fr. 50,000.
- 1 Kurhotel im Berner Oberland, im Preise von Fr. 175,000.
- 2 Hotels in Zürich in Preisen von Fr. 200,000 und Fr. 270,000.
- 3 Hotels im Toggenburg in Preisen von Fr. 60,000 bis 90,000.
- 3 Hotels im Rheintal, in Preisen v. Fr. 58,000, 82,000 und 120,000.
- 4 Hotels im Kt. Zürich, in Preisen von Fr. 70,000 bis 118,000.
- 3 Hotels im Kt. Thurgau, in Preisen von Fr. 42,000 bis 90,000.
- 2 Hotels im Kt. Aargau, in Preisen v. Fr. 80,000 u. Fr. 110,000.
- 3 Hotels im Kt. St. Gallen, in Preisen v. Fr. 70,000 bis 125,000.
- 2 feine Kurhotels am Vierwaldstättersee in Preisen Fr. 170,000 und Fr. 330,000.
- 1 Hotel am Rheinfall, Jahresgeschäft, 26 Zimmer.
- 1 Mineralbad in der Ostschweiz, Preis Fr. 45,000.
- 1 Berghotel im Kt. Bern mit zirka 380 Hektaren Wald und Alpen. Preis Fr. 220,000.
- 2 Hotels, Jahresgeschäfte, in Kurorten des Kt. Graubünden. Preis Fr. 115,000 und Fr. 180,000.
- 1 Jahresgeschäft in Süddeutschland. Preis Mark 140,000.

**Guteingerichtetes Hotel**

in gewerblicher Stadt in bester Geschäftslage ist unter günstigen Bedingungen wegen Familienverhältnissen sofort **zu vermieten**

event. zu verkaufen. — Auskunft erteilt unter Chiffre L4243Y Haasenstein & Vogler, Bern. 1631

**Zu verkaufen.** Empfehlenswerte K90B 1633

**Hotels** (Saison- und Jahresgeschäfte)

**Café-Restaurants, Fremdenpensionen und 1 Badbesitzung**

Auskunft erteilt kostenfrei

**Fr. Wittwer, Notar, Marktgasse 8, Bern.**

**HOTEL**

en pleine prospérité, maison de premier ordre, de moyenne grandeur, à remettre pour cause de santé, situation exceptionnelle.

Ecrite poste restante sous ch. 12 O. M. 55, Montreux. Intermediaires exclus. 1643 Hel5061L

**Das Plazierungsbureau des Schweizer Wirt-Verein Zürich**

Zähringerstrasse 10, vermittelt Hotel- und Restaurant-Personal beiderlei Geschlechtes auf's Gewissenhafteste. 1926

**MAX OETTINGER** CIGARREN-IMPORT-HAUS BASEL

**CHAMPAGNE Pommery & Greno, Reims**

CARTE BLANCHE GOUT FRANÇAIS AMÉRICAIN EXTRA SEC ANGLAIS

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

**Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY**

Propriétaire à Neuchâtel SIX MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT Expositions universelles, internationales et nationales. Marque des vignes de premier ordre. Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs. Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 88 Queen Street City E.C.