

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 7 (1898)  
**Heft:** 43

**Artikel:** Excentrisches Diner  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-523317>

#### 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>**

Basel, den 29. Oktober 1898.

Bâle, le 29 Octobre 1898.

Erscheint ••  
•• Samstag

## Abonnement:

Für die Schweiz:  
 12 Monate Fr. 5.—  
 6 Monate " 3.—  
 3 Monate " 2.—

Für das Ausland:  
 12 Monate Fr. 7.50  
 6 Monate " 4.50  
 3 Monate " 3.—  
 Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:  
 20 Cts. per 1 spaltige Petitezelle oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entspricht Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitezelle oder deren Raum.

Organ und Eigentum des  
*Schweizer Hotelier-Vereins*7. Jahrgang | 7<sup>e</sup> AnnéeOrgane et Propriété de la  
*Société suisse des Hôteliers*

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel \* TÉLÉPHONE 2406 \* Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

## Hotelbrände.

Im "Bund" erschienen kürzlich folgende zwei beherzigenswerte Korrespondenzen:

Die Kunde von dem Brände auf der Schynigen Platte war im Laufe der beendigten Saison wieder eine jener erschreckenden Nachrichten, wie sie leider von Zeit zu Zeit, und aus dem Berner Oberland nicht am seltensten, zu melden sind. Man atmet jedesmal förmlich auf, wenn wenigstens keine Menschenleben beklagt werden müssen. Man spricht von den schweren Verlusten, den Besitzer oder Pächter erleiden, man freut sich, dass der Betrieb in Nebengebäuden oder schnell erstellten Baracken weiter geführt werden könnte, und denkt kaum mehr an die Verluste der Gäste und des Hotelpersonals und an den furchtbaren Schrecken, den die ersten, auch wenn sie heil davon gekommen sind, ausgestanden und in welcher sehr unangenehmen Lage sie sich momentan befinden. Man scheint auch nicht an den übeln Ruf zu denken, der durch eine Reihe von Hotelbränden schliesslich entstehen muss. Unberechtigte, boshafte Reden von Hotels, „welche dem Staate verkauft worden seien“, wie sie von missstrauischen Leuten gebraucht werden, fallen nicht in Betracht und sind auch keineswegs gemeint, wenn von „üb'l Ruf“ gesprochen wird. Wie schrecklich muss es sein, wenn in stiller Nacht durch die Räume des holzgebauten Hotels der furchtbare Ruf „Feuer!“ ergeht, wenn die Angst den ohnehin mit den Raumlichkeiten, mit Treppen und Thüren nicht betrauten Schläfern die Besinnung raubt, wenn ausreichende Hülfe, hinlängliche Sicherheitsvorrichtungen, leicht erreichbare, ungefährliche Notausgänge, Leitern, Seile, Hydranten etc. fehlen oder nicht zur Anwendung gelangen können, ebenso das Wasser zur Bekämpfung des schrecklichen Feindes nicht vorhanden ist! — Haben wir nicht die unablässliche Pflicht, die fremden Gäste, die wir mit Aufwendung alles Scharfsinns, mit Wanderbildern, Panoramen, illustrierten Führern, Reklameannoncen etc., ins Land zu ziehen suchen, auch im Lande selbst gegen den schrecklichsten der Schrecken, gegen das Feuer, gegen die Gefahr, zu verbrennen oder abzuspringen und so den Tod zu finden, nach Kräften zu schützen? Dafür denn nicht mit Recht verlangt werden, dass Behörden, Verkehrsvereine, Private noch in viel höherem Grade, als es bereits geschehen, alles Mögliche aufbieten, um diese Gefahr auf ein Minimum zu reduzieren?

Die Vermutung ist sicher nicht unbegründet, dass die grösste Zahl der furchtbaren Hotelbrände in Mürren, Giessbach, Grindelwald, Kandersteg, Beatenberg, Schynige Platte etc. auf Fahrlässigkeit oder Unvorsichtigkeit zurückzuführen ist, auf Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit in der Bauart, in der Handhabung der Feuerpolizei, der unzeitigen, rücksichtlosen Feuerung in der Küche und verwandten Ursachen. Eingehende, gewissenhafte und durchaus rücksichtslose alljährliche Inspektion der Hotelbauten durch Sachverständige und zwar durch Fachmänner, die weder zum Bau noch zum Betrieb, noch zu den Eigentümern der Hotelpaläste in irgend welcher geschäftlichen Beziehung stehen, wäre eine erste, unerlässliche Bedingung. Die Inspektion hätte sich nicht nur auf bauliche Einrichtungen, Heizung und Feuerungsanlagen überhaupt, sondern auch auf die Sicherheits- und Rettungseinrichtungen zu beziehen, auch auf das Vorhandensein von Hydranten, Leitern, Rettungsapparaten, Notausgängen u. s. w. — Jeder erfahrene Hotelier weiß, wie ängstlich seine Gäste vielfach in dieser Beziehung sind; wie ungern sie höher gelegene Etagen oder gar Mansardenzimmer beziehen, wie sie beim Bezug des Logis sich umsehen und mit sich zu Rate gehen, auf

welche Weise sie im Falle eines Brandes sich am leichtesten in Sicherheit bringen könnten. Wie angenehm für ihn und noch viel angenehmer und beruhigender für seine Gäste, wenn er ihnen nachweisen kann, dass überall die peinlichste Sorgfalt herrscht, dass die weitgehendsten Vorsichtsmassregeln getroffen sind. Ist es z. B. notwendig, dass die Portierlogen, wo Lampen aufbewahrt, gereinigt, gefüllt werden, sich mittben im Hotel, im Erdgeschoss, oft unmittelbar neben den Ausgängen, unter den Treppen angebracht werden? Wenn der furchtbare Hotelbrand auf St. Beatenberg z. B. eine oder gar zwei Stunden später ausgebrochen wäre — und er ist ja in einer derartigen Lampenbude mitten im Hotel entstanden —, so hätte man das furchtbarste Unglück beklagen müssen, und abgesehen davon, dass Menschenleben nicht zu bezahlen sind, so hätte der Ruf des Kurortes für lange Zeit hinaus gelitten und wäre der materielle Schaden viel grösser geworden, als alle Kosten für die peinlichsten, vorausgetroffenen Vorsichtsmassregeln betrügen hätten. — Es ist eine grosse Beruhigung, dass in vielen Etablissementen jede Nacht eine Feuerwache unterhalten wird; es fordert in hohem Grade das Sicherheitsgefühl, wenn man bestimmt weiß, dass abends, wenn Ruhe eingekehrt ist, der Wirt selbst oder eine vertraute Person einen Gang durch das Haus macht, um zum Rechten zu sehen; es wäre außerordentlich angenehm für jeden Gast, zu wissen, dass nach einer genau einzuhaltenden Stunde kein Feuer mehr in der Küche brennt und kein abgehetztes, schlaftrunkenes Küchenpersonal mehr auf spät heimkehrende Expeditionen wartet. Noch mancher Punkt liesse sich beleuchten; denn es handelt sich in Vorstehendem weder um Anklagen, noch um Angriffe, sondern nur um Anregungen in einer um das Gedeihen unseres Fremdenverkehrs gewiss hochernsten Frage."

Herr Schwab, Verwalter der Brandversicherungsanstalt des Kantons Bern, schliesst sich diesen Ausführungen, ebenfalls im "Bund", mit folgenden Äusserungen an:

In Nr. 286 des „Bund“, vom 14.—15. Oktober 1898 ist eine Korrespondenz aus dem Berner Oberland erschienen, welche gewiss allen denen, die Verständnis für unser Hotelgewerbe besitzen, so recht aus der Seele spricht. Es lässt sich nicht bestreiten, dass der Gast, den das Hotel zu beherbergen sich verpflichtet, auf ein gewisses Minimum von Sicherheit Anspruch hat und solches als vorhanden voraussetzen darf. Kein gewissenhafter Hotelier wird sich dieser Einsicht verschließen, und wir besitzen denn auch eine grössere Zahl von Fremden-Etablissementen, welche in dieser Beziehung musterhaft dastehen. Aber ebenso wahr ist es leider auch, dass es unter ihnen immer noch welche gibt, die das richtige Verständnis hießt nicht zu besitzen scheinen. Für sie wird die Zukunft die Lehrmeisterin sein; denn die Anforderungen der Gäste in Bezug auf die persönliche Sicherheit werden mit der Zahl der Brandkatastrophen und mit der Konkurrenz im Hotelgewerbe zunehmen, und die Rücksicht auf das eigene Interesse wird jenen Geschäftsinhabern schliesslich gebietischer diktieren, was die Sorge für das Wohl der Gäste ihnen nicht nahe zu legen vermochte. Die Sache hat noch eine andere Seite. Diese Hotelbrände, welche in jüngster Zeit in ganz unheimlicher Weise Schlag auf Schlag sich gefolgt und zum Teil der Ausgangspunkt von Ortsbränden geworden sind, haben die Brandversicherer schwer belastet, und die natürliche Folge hiervon ist eine begreifliche Missstimmung in jenen mit interessierten Kreisen. Allerdings hat das Dekret vom 17. November 1897 das Hotelgewerbe unter die „feuergefährlichen“ eingereiht und ist

dieselben im neuen Zuschlagstarif ein Prämienzuschlag auferlegt worden. Allein dieser Zuschlag ist für eine grosse Zahl jener Etablissements ein sehr missiger zu nennen. Namentlich aber entbindet derselbe die Inhaber keineswegs von der Pflicht, die feuerpolizeilichen Vorschriften gewissenhaft zu befolgen. Beztiglich dieses Pflichtgefühls ist nun eben das Ideal noch nicht erreicht. Wenn es möglich war, dass gefährliche Risse in Kaninen durch verschiedene Feuerpolizeiinspektionen hindurch fortbestehen konnten, dass das Russen längere Zeit hindurch ganz unterblieb oder meistens nur höchst mangefahl, z. B. durch unbeaufsichtigte Lehrlinge etc. besorgt wurde, dass zur Föhrezeit mit Hobelspangen angefeuert wurde, dass Arbeiter von Unternehmern in der toten Zeit in das Hauptgebäude einlogierten, dass Hochdruckwasserleitungen nach Schluss der Saison so umgeschaltet wurden, dass ihre Inbetriebsetzung bei Feuerausbruch sich zu einer schwierigen und zeitraubenden Arbeit gestalten musste, oder dass die zur Bedienung erforderlichen Ausrüstungen nicht aufgefunden werden konnten oder gar nicht vorhanden waren, dass in vorschriftswidriger und leichtfertiger Weise mit Benzin oder andern leicht explodierenden Stoffen in den Hauptheitgebäuden selber hanfert u. s. w., so dürfen wir sagen, dass den betreffenden Geschäftsinhabern die nötige Einsicht oder das Pflichtgefühl, oder beide zugleich, abgehen. Aber auch auf die Zuverlässigkeit unserer Feueraufsicht und der Kammerfeuer werfen solche Vorkommnisse ein sehr schiefes Licht. Glücklicherweise sieht es nicht überall so aus und scheinen solche Fälle vielmehr Ausnahmen zu bilden. — Die Brandversicherungsanstalt hat dieses Frühjahr eine außerordentliche Inspektion aller Fremdenhotels und Pensionen durch ihren technischen Inspektor angeordnet. Diese Inspektion, welche bis an ein ganz kleines Stück beendet ist, beschränkt sich nicht auf den Zustand der Feuerungsanlagen, sondern erstreckte sich auf die Handhabung der feuerpolizeilichen Vorschriften überhaupt und namentlich auch auf die Löschteinrichtungen. Beztiglich der Mängel, welche durch dieselbe blossgelegt wurden, sind die Geschäftsinhaber bereits mindest informiert worden, erhalten jedoch noch schriftliche Mitteilung zugleich mit der Aufforderung, dieselben innerst bestimmter Frist zu beseitigen. Es steht zu erwarten, dass die betreffenden Geschäftsinhaber es nicht an Bereitwilligkeit fehlen lassen werden, ungesäumt Remedur zu schaffen und nach dem Beispiel vieler Kollegen sogar ein Mehreres zu thun, als das Gesetz verlangt, wenn dies dem Ganzen dienlich und dem guten Ruf der Fremdenbetriebsanstalt Vorschub zu leisten geeignet ist. Sie schaffen damit manches Vorurteil und manche Antipathie, speziell auf Seite der bei der Versicherung Mitinteressierten aus der Welt und ziehen selbst den grössten Nutzen daraus."

&gt;&lt;

## De l'utilité des Cartons Diners-Express.

Chaque personne éprouve la nécessité de renforcer son estomac et en bonne règle, pour se porter, tout en étant sobre, il faut bien digérer ce que l'on mange ou ce que l'on consomme. Combien de fois n'avons-nous pas entendu dire que l'on n'avait plus assez de temps dans les Buffets des gares pour se mettre à table, et cela surtout depuis l'introduction des trains express, des rapides et des directs que les Compagnies des chemins de fer nous ont donnés.

Aussi la nécessité de se procurer des vivres avant de monter dans les trains était forcée et l'utilité des Cartons Diners-Express se fit bientôt sentir et surtout apprécié par la suite.

Paraisant ••  
•• Samedi

## Abonnements:

Pour la Suisse:  
 12 mois Fr. 5.—  
 6 mois " 3.—  
 3 mois " 2.—

Pour l'Etranger:  
 12 mois Fr. 7.50  
 6 mois " 4.50  
 3 mois " 3.—  
 Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

## Annonces:

20 Cts. pour la petite-ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

\*

Nous n'avons pas ici à faire le panthéistique de ces Cartons Diners-Express, car, dans un élégant carton aux dimensions de 38 c. de long, sur 29 de large et de 10 de haut, se trouve un succulent menu que nous nous faisons un devoir de publier.

Tranche de Pâté ou 1 petit Pâté

Jambon, Saucisson ou Langue

Tranche de Gigot de Mouton ou Roastbeef

Poulet rôti, Deux petits Pains, Sel, Moutarde

Fromage, Fruits, Desserts

Vin rouge, — Vin blanc, — Eau minérale

Café noir, Sucré et Liqueurs

Assiette, — Verrine, — Couverts, — Fourchette Serviette,

Tire-Bouchons, — Cure-Dents

Cigares et Cigarettes

Un journal du jour

Horaire général des Chemins de fer, Bataille ix et Postes.

Et dire enfin que tous les ustensiles restant la propriété de l'acheteur du Carton Diners-Express, il est d'un bon marché inoui, puisqu'il n'est payé que fr. 3.50 et que tout le contenu du carton est de premier choix et provient des meilleures marques. Aussi le succès a-t-il été grand et va-t-il en augmentant. A l'appui de notre dire, nous citerons le cas du Buffet d'une des gares des chemins de fer Jura-Simplon, dont le propriétaire, modestement, ne voulut tout d'abord s'engager que pour 500 cartons pour la saison; depuis lors, il a porté ses commandes de cartons à 4 et 5000 à lui livrer rapidement et au fur et à mesure de leur fabrication. Tous les Buffets vont bientôt être dépourvus de ces cartons et les voyageurs leur en seront vivement reconnaissants.

## Excentrisches Diner.

Die nahezu an Tollheit grenzende Excentricität ist, wie folgender Fall beweist, nicht nirgendwo in Amerika zu Hause. Eine tonangebende Dame der Londoner Gesellschaft gab unlängst ein Diner für vierzig Personen, das ihr nicht weniger als 3000 Lstrl. (75.000 Fr.) gekostet hat. Im ersten Augenblick erscheint es fast unmöglich, dass eine solche Summe in kulinarischen Genüssen für verhältnismässig wenige Menschen überhaupt verausgabt werden könnte, daher dürfte es von Interesse sein, die näheren Details dieses kostspieligen Dinners in Betrachtung zu ziehen. Selbstverständlich gehören die auf die Tafel gelangenden Gerichte und Weine zu den ausserlesendsten und teuersten, doch wäre als Maximum für jedes Couvert etwa 250 Fr. zu rechnen, was immerhin noch lange nicht den siebenten Teil der obigen Summe ausmachen würde. Wie man sich also denken kann, wurden die übrigen 65.000 Fr. nur auf die Dekoration der Räume und sonstige Extravaganz verwendet. Zu diesen zählte denn vor allen Dingen die vollständige Verwandlung des Speisesaales und Empfangssalons in wahre Rosenlauben. Die Wände, Thüren und Decken waren mit Spaliere, Guirlanden und Festons weisser, gelber und rosa Rosen bedeckt, während die Teppiche unter den lose hingestreuten duftenden Blütenblättern buchstäblich verschwanden. Die eleganten Vorhänge an den Fenstern bestanden aus feinstem weissem Crepe de Chine, der mit gelben und rosa Rosen in kunstvoller Ausführung bestickt war. Sämtliches Porzellan, das auf den Tisch kam, war rosa, gelblich und weiss getönt und in Form von Rosenblättern gehalten; die verschwendische Wirtin hatte es speziell für die Gelegenheit anfertigen lassen. Die Kelche der prächtigen Krystallgläser bildeten vollerblühte Rosen; der riesige Tafelaufsatz repräsentierte eine einzige kolossale Blüte, zwischen deren enormen Blättern die köstlichsten Früchte hervorschimmerten. Die verschiedenen Sorten Eis-Creme erschienen ebenfalls in Form und Farbe der oben erwähnten Blumen. Halb versteckt hinter

hohen Orangerien, die sich aus Blattplänen und wahren Prachtexemplaren blühender Rosenbäume zusammensetzen, ließ ein Streichorchester den ganzen Abend seine einschmeichelnden Melodien ertönen. In der Mitte des Salons plätscherte eine zierliche Fontaine, deren hochaufstrebende und beim Niederknallen in Milliarden von Automen zerstürbende Strahlen nicht etwa aus dem gewöhnlich zu derartigen Zwecken zur Verwendung kommenden Fluidum, sondern aus echter Eau de Cologne bestanden. Diese kleine Extravaganz kostete der Dame nahezu 2500 Fr. allein an Kölnischer Wasser. Das ganze, geradezu feenhafte Arrangement erregte allerdings sehr viel Bewunderung; Nachahmung aber hat es bisher nicht gefunden. Denn abgesehen vom Kostenpunkt, kamen die Geladenen im Laufe des Abends fast einmütig zu der Überzeugung, dass das splendide Diner mit den ausgezeichneten Weinen ihnen weit besser behagt haben würde, wenn es in einem mit weniger betäubenden Düften angefüllten Raum hätte eingenommen werden können. Die Mehrzahl der Damen musste sich sehr zusammennehmen, um die liebenswürdige Wirthin nicht durch Ohnmachtsanfälle zu erschrecken oder gar zu verletzen.

## Ananas.

Ueber die Ananas im Kongogebiet, die Königin unter den Früchten dieses Tropenlandes, bringt die Zeitschrift „Mouvement Géographique“ einen interessanten Aufsatz. Man unterscheidet in den Waldgebieten des unteren Kongo zwei Arten von Ananas (*Ananassa saliva*), die eine mit breiten, die andere mit schmalen und sehr langen Blättern; die letztere hat eine bedeutend grössere Verbreitung und kommt z. B. an den Ufern des Sankuru und Lomani als einzige Art vor. Auch in den arabischen Gebieten von Ostafrika gibt es eine Ananasart, die jedoch sehr kleine Früchte besitzt, die nicht stärker werden, als etwa zwei Daumen dick; die westafrikanischen Arten haben weit grössere Früchte. Wie die meisten afrikanischen Kulturpflanzen, so ist auch die Ananas nicht in diesem Erdteil eingeboren, sondern von Amerika durch die Kongomündung, wo auf den Sklavenmärkten ein lebhafter Ein-tausch amerikanischer Produkte stattfindet, ins Innere von Afrika eingeführt. Obgleich die Ananas jetzt schon bis in das Herz des Erdteils vorgedrungen ist, ist sie doch noch gar nicht lange in Afrika heimisch. Ursprünglich ist diese Pflanze auf den Antillen zu Hause, von wo sie noch heute in grossen Massen besonders nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wird, sie findet sich aber heute bereits in fast allen tropischen Gebieten. Besonders gross sind die Kulturen der Ananas auf den Azoren, die eine vorzügliche Sorte erzeugen und England und das westliche Europa versorgen. Weitere Produktionsgebiete sind Ostindien, die Halbinsel Malakka und die Philippinen; auf diesen spanischen Inseln und in Singapur verwertet man übrigens auch die Blätter der Ananas, aus denen man einen sehr halbaren Gewebestoff gewinnt, der sich zur Herstellung von Netzen und Seilen eignet, auch wird daraus ein ausgezeichnetes Papier hergestellt. In Afrika findet sich die Pflanze besonders längs der Handelswege. In der Gegend der Kongo-Kataraque bildet sie streckenweise ein un durchdringliches Dickicht. Oberhalb Stanley Pool scheint die Ananas sich längs des Laufes des Kongos aufwärts verbreitet zu haben und findet sich noch in der Gegend der Aequatorstation oberhalb der Mündung des Ubangi. Die Fruchtbarkeit der Ananas in Inner-Afrika ist eine ganz außerordentliche, sie bedeckt besonders die Gipfel der bewaldeten Hügel, wo sie mit ihren behaarten, langen Blättern ein un durchdringliches Dickicht bildet, in dessen Schatten die Früchte reifen. Im Jahre 1893 erntete die Katanga-Expedition, ohne von ihrem Wege abzuweichen, in zwei Stunden mithöchst über 2000 Früchte. Der bekannte Afrikareisende von der Decken schrieb seiner Zeit: Die Europäer glauben die Früchte in ihrem Lande auch zu kennen, aber es ist wohl ein gewisser Unterschied zwischen der Ananas aus einem Gewächshaus und der aus den afrikanischen Wäldern, wo ihr Duft auf mehr als 20 Meter Entfernung die Luft erfüllt. Die Früchte in diesen wilden Ananas-gestrüppen übertrafen auch die von den Negern in ihren Gärten gehaltenen Früchte; weil jene im Schatten reisen, sind sie saftiger und behalten ihren Geschmack länger. Die Ananas ist eine sehr lebenskräftige und starke Pflanze, am Kongo wird sie fast zu einem Baume. Die goldgelbe Frucht der Ananas ist eine sogenannte Scheinfucht und entsteht durch das Zusammenwachsen zahlreicher fleischiger Fruchtknoten, die in sich abgeplatte Samen von schwarzer Farbe enthalten. Die schwarzen Samen sollen leicht Dysenterie erzeugen und man soll daher darauf achten, sie nicht mitzutzen. Man sagt der Ananas ferner nach, dass ihr Genuss das Fieber begünstige, doch ist dies an sich jedenfalls nicht richtig. Es kommt allerdings vor, dass Leute, wenn sie stark erhitzt etwas reichlich von dem kühlenden Saft der Ananas geniesen, an Fieber erkranken, weil der Saft der im Schatten gereiften Ananas eine verhältnismässig niedrige Temperatur besitzt und daher eine zu schnelle Abkühlung herbeiführt. Man kann daraus doch aber nicht der Ananas einen Vorwurf machen, sondern nur dem unvorsichtigen und unmässigen Menschen. Die Blätter der Ananas sind sehr zäh, mit starken Randaornamenten bewaffnet und erreichen eine Länge von über einem Meter. Die Eingebohrten am Kongo ziehen die Fasern aus den Blättern heraus, um Bindfaden daraus zu drehen und Stoffe daraus zu verfeinern. Die Fortpflanzung der Ananas geschieht auf künstlichem oder natürlichem Wege, durch Ableger,

sei es durch seitliche Sprossen oder durch die starren Blattbuschel, welche die Frucht krönen. Wenn diese auf den Boden fallen, so schlagen sie bald Wurzel. Die dichten Ananasgebüsche, unter dem Walde versteckt, und von anderen Gesträuch beschattet, sind besonders an den Flussufern und an den Karawanenstrassen häufig. Der Neger, der zur eigentlichen Kultur einer Pflanze, die er nur als Leckerbissen betrachtet, meist zu faul ist, beginnt sich damit, einfach die Früchte aus den wilden Ananasgebüschen einzusammeln und überlässt im Übrigen die weitere Sorge der Natur selbst. Diese besorgt das aber auch ohne Zuthun des Menschen in ausgezeichneter Weise, denn es gibt kaum eine Pflanze, die sich von selbst leichter fortpflanzt als gerade die Ananas. Was der Mensch dazu kann, besteht höchstens darin, die Blattkronen und die seitlichen Triebe auf den Boden zu werfen. Durch den Regen und den Wind werden diese Ableger fortgetragen und geben so der Pflanze eine weitere Verbreitung. Durch die innerhalb der Gehege zu Boden fallenden Früchte erhält das Ananasdickicht immer jungen Nachwuchs und wird schlüssig für Menschen und Tiere völlig un durchdringlich.



## Vermischtes.

**Verschluckte Fischgräten** bewirken furchtbare Husten- und Erstickungsanfälle, wenn sie sich nicht gleich entfernen lassen. In diesem Falle kann man sie dadurch weich machen und zum Teil lösen, dass man von Zeit zu Zeit einen Schluck einer zweiprozentigen Salzsäurelösung (14 Tropfen auf 50 Gramm Wasser) trinkt. Hat man dies nicht zur Hand, so nimmt man Essig, der eine gleiche, wenn auch nicht ebenso starke Wirkung ausübt.

**Um das Schimmeligwerden eingemachter Früchte zu verhindern**, ist das Be-gießen mit Rum ein bei vielen Hausfrauen beliebtes Schutzmittel, das jedoch nicht rückhaltlos zu empfehlen ist, da es den feinen Fruchtgeschmack sehr beeinträchtigt. Bei feinen Früchten und Fruchtgelees sollte die Hausfrau deshalb von Rum ganz abssehen. An seiner Stelle ist das etwa zentimeterhohe Bestreuen mit feinem Zucker bei Fruchtgelees sehr empfehlenswert, bei anderen eingeschlagenen Früchten ein Stück in reinem Spiritus getränktes Pergamentpapier, das über die Früchte gelegt wird, dieselbe günstige Beeinflussung wie der Rum, ohne dessen lästigen Beigeschmack.

**Um das Schnarchen zu verhindern.** Ein Zimmermann in Chicago ist, wie man berichtet, der „geniale“ Erfinder einer bereits patentierten kleinen Vorrichtung, die das Schnarchen verhindern und sogar abgewöhnen soll. Die Erfindung ist nun nicht etwa das Resultat seiner Geschicklichkeit als Zimmermann, sondern des jahrelangen Grübelns, dem sich der Mann hingab in dem dringenden Verlangen, sich selbst von einem Uebel zu befreien, das ihm, so lange er denken konnte, Ärger und Verdruß bereit hatte. Er schnarchte und dies in einer Weise, dass Niemand es in derselben Wohnung, geschweige in demselben Schlafzimmer mit ihm aushalten konnte. Und der Aermstörte nicht nur andere mit dem furchtbaren unmisslichen Geräusch, das er während des Schlafens hervorbrachte, sondern auch sich selbst, da ihn die dröhrenden Laute, die er so unfreiwillig ausführte, sehr häugt aus dem besten Schlummer weckten. In seiner Verzweiflung hatte er sogar schon zu Sympathiet mitteln gegriefft, an die er gar nicht recht glauben konnte, und die deshalb auch wohl keinen Erfolg hatten. Es war ihm gelungen, sich in den Besitz eines Stücks Hochzeitskuchen zu setzen, der von der Hochzeit einer Frau herrührte, die den siebensten Sohn eines siebenen Sohnes geheiratet hatte; hiervon ass er nun mit grosser Gewissenshaftigkeit jeden Abend vor dem Schlafengehen ein kleines Stückchen, doch auch dieses Mittel verschlug nichts, obgleich es ihm eine erfahrene Kartellgerber als unübertraglich geraten hatte. Endlich glückte es dem geplagten Manne, die erwähnte Erfindung zu machen, die in einem sehr einfachen Apparat besteht, der mit einem Knebel Ähnlichkeit hat, aber durchaus nicht so unbedeutend wie ein solcher ist. Das Ding besteht aus zwei miteinander verbundenen Teilen, von denen der eine aus einer für Gaumen und Zähne nicht unangenehmen Masse hergestellt ist und im Munde ruht, während der andere am Kopfende des Bettes angebracht wird. Das auf der Zunge ruhende Polsterchen kann also nicht verschluckt werden; es reicht auch nicht so weit, dass man ein Ersticken zu befürchten hätte und belästigt den Schläfer nicht im geringsten, aber es hindert ihn daran, andere Leute im schönsten Schlummer zu tönen!

**Künstliches Eiweiß.** Auf dem medizinischen Kongress in Madrid ist Professor Finkler aus Bonn mit der Mitteilung hervorgetreten, es sei ihm gelungen, auf künstlichem Wege Eiweiß herzustellen. Die Bedeutung eines solchen Fortschrittes ist Jedermann einleuchtend, denn selbst den Laien ist es bekannt, dass die in unsern Nahrungsmitteln enthaltenen Eiweißstoffe für die Erhaltung des Körpers von grosser Wichtigkeit sind, so dass man wohl sagen kann, mit der Entdeckung des Verfahrens zur Herstellung von künstlichem Eiweiß sei auch eines der interessantesten Probleme moderner Wissenschaften eröffnet. Berthelot, der berühmte französische Chemiker, hat vor nicht allzu langer Zeit in glänzender Weise dieses Zukunftsbiß entrollt: wie die Mensch-

heit einmal ihre Nahrung nicht durch Massenhinschlachtung von Tieren gewinnen, sondern ein Pulver täglich genügen wird, den stärksten Mann bei Kräften zu erhalten. Ist es den Professor Finklers gelungen, den Traum zu realisieren? Der Berliner Korrespondent des „N. W. Tgbl.“ schreibt: So erstaunlich die Madrider Meldung über die Herstellung von künstlichem Eiweiß durch Professor Finkler auch war, so müssen diese Mitteilungen doch wohl ernst genommen werden. Jetzt liegen auffürliche briefliche Berichte über den Vortrag Finklers vor. Hienach sind schon seit einiger Zeit praktische Versuche mit dem künstlichen Eiweiß gemacht worden. Kranken konnten täglich 30 bis 70 Prozent der ihnen gereichten Dosen des Präparats aufnehmen, was einer Zufuhr von 150 bis 350 Gramm Fleisch entsprach, während gesunde Personen die Beimengung von 200 Gramm künstliches Eiweiß, die also etwa einem Konsum von zwei Pfund Fleisch entsprechen würde, anstandlos vertragen. Bei Kranken sind nach Finklers Mitteilungen bedeutende Gewichtszunahmen in einzelnen Fällen bis zur Verdoppelung beobachtet worden. Der Initiative des preussischen Herrenhausmitgliedes Grafen Douglas ist es zu danken, dass der Finklersche Gedanke einer Reform der Volksernährung schnell in die That umgesetzt worden ist. Graf Douglas hat zusammen mit dem Regierungsassessor, Freiherrn von Rodenhausen die Errichtung einer im grössten Stile angelegten Fabrik übernommen, in welcher, um die Finklersche Idee dem allgemeinen Wohlbefinden zu machen, das künstliche Eiweiß zu einem sehr geringen Preise hergestellt werden soll. — Finkler hat 15 Jahre an seinen Versuchen gearbeitet.



## Kleine Chronik.

**Albulalubahn.** Im Beversthal ist ein Tunnel für die Albulalubahn in Angriff genommen worden.

In Château d'Oex brannte Dienstag nachts die Fremdenpension Martin Rosa nieder.

**Bergbahn Rorschach - Heiden.** Der Monat September zeigt eine Reisendenzahl von 9120 gegen 6471 im Vorjahr.

**Wiesbaden.** Dem Verein nach verkauft Herr F. Götz das „Hotel Villa Nassau“ für 840,000 Mk. inol. Inventar an Herrn Gustav Häffner.

**Zürich.** Hier starb Herr Glasbäder Julius Widmer-Düring im Alter von 57 Jahren; er war z. Z. Direktor des Hotels Rigi-Kaltbad.

**Baden-Baden.** Das Hotel Sommer verkauft der Herren Gebrüder Sommer an Herrn Otto Bieringer z. Z. Direktor des Hotels Royal in Bonn. Übernahme am 1. März 1899.

**Cannes.** Herr Bachl, Besitzer des „Royal Victoria Hotel“ in Bad Honnung lässt sein „Hotel de Provence“ in Cannes am 10 November durch seinen langjährigen Direktor A. Bullo wieder öffnen.

**Berlin.** Die Generalversammlung der Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft zu Berlin, welche die verschiedenen, in Central-Hotel gelegenen Betriebe führt, setzte die Dividende für das erste Geschäftsjahr auf 7% fest.

**Spietz.** Das Hotel Spiezerhof ist mit sämtlichen Dogenzurzen um den Preis von 375,000 Fr. an die Herren Gebrüder John, langjährige Angestellte im Schweizerhof in Luzern, übergegangen. Amtsnahme 1. April 1898.

**Telephon.** Die Anlage einer Telefonlinie Paris-Bischwiller-Berlin soll bald Schweiz-Banzeitung“ deutlich erfolgen. Die bezüglichen Verhandlungen zwischen den drei in Betracht kommenden Staaten sind, wie deutsche Blätter melden, abgeschlossen.

„Witwenwein.“ Die Weineisen in der Umgebung von Meaux und Vincennes am 14. ds. be-gonnen. Eine Mitteilung eines Gewiessmachers lautet man einen: „Von den weivest, also einen Wein, der so gut sein wird, dass sich die Männer übertragen und viele Frauen zu Witwen werden.“

**Davos.** Die Kranken und Gesunden, die diesen Winter den weltbekannten Kurort Davos besuchen werden angemessen überzeugt sein: sämtliche Hotels und Pensionen mittelest elektrische Heizapparate erwärmt zu finden; das Elektrizitätswerk Davos liefert hierzu die nötige Kraft. Aber auch für Kochzwecke hat im genannten Kurort die elektrische Energie eine grossa Ausdehnung erfahren.

**Davos.** Amtlche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurzüge vom 8. Okto. bis 14. Okt. 1898: Deutsche 357, Engländer 285, Schweizer 239, Holländer 77, Franzosen 91, Belgier 23, Russen 94, Österreich 15, Amerikaner 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 42, Dänen, Schweden, Norweger 8, Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1.270. Darunter waren 95 Passanten.

**Hotel-Dieb.** Als Fritz Hermen aus Deutschland wurde in Bern ein verdächtiges Individuum verhaftet, das sich im Besitze von bedeutendem Bargeld befand und in der Folge als der von Luzern stockbrieflich verfolgte Hoteldey und Gauner „Piafield von Hirlingham“ entlarvt. Das entwendete Geld im Betrage von 3500 Fr. fand sich noch grösstenteils auf dem Dieb vor.

**Neue Bahnen.** Dem schweiz. Bundesrat liegt ein Konzessionsgesuch zu einer elektrischen Strassenbahn Aigle-Seyne-Leyzin-Feydey vor. — Das Projekt der Bahn Burgdorf-Thun wurde genehmigt. Für Erstellung einer Bahnhofanlage Locarno-Centovalli-Domodossola hat sich letzten Sonntag in Locarno ein 35 gliedriger Ausschuss von Interessenten gebildet.

**Jungfraubahn.** Die in der Konzession einer Eigentum von der kleinen Scheidegg bis nach Biel und Münch auf den Gipfel der Jungfrau auf 21. Dezember 1894 eingestellte durch Bergbahnen beschlossene vom 8. September 1896 und 2. August 1898 erstklassige Frist zur Einreichung der vorschriftsgemässen technischen und finanziellen Vorlagen, sowie der Gesellschaftsstatuten wird, soweit es die Fortsetzung der Linie von der Station Eigergletscher an betrifft, bis 31. Dezember 1898 verlängert.

**Schweizer im Ausland.** Wie der Solothurner Anz. berichtet, ist letzte Woche E. Cathrein, Besitzer des Hotel Jungfrau am Eggishorn, mit Frau sebst Sohn und Tochter und 69 Personen nach Cap Town (Südafrika) ausgewandert. Engländer welche seit Jahren die Sommermonate auf Eggishorn zu brachten, haben am Kap unter Leitung Cathreins einen Hotel erbaute. Ein neuer Teil des Hotels nach schweizerisch-systematisch gestaltet werden, darum hat Herr Cathrein, der schon letztes Jahr eine Reise aus Kap unternahm, lauter Schweizer

Hotelbedienste mitgenommen. Cathrein bleibt nur bis zum nächsten Frühjahr am Kap und kehrt dann, wenn alles im Gang ist, wieder zurück. Es soll noch ein ähnliches Hotel im Kapland gebaut und unter die Leitung Cathreins gestellt werden.

**Mittel gegen Mosquitos.** Ueber eine originelle Verwendung des Calcium-Carbids wird geschrieben: Die Mosquitos, die man an der Riviera und im ganzen Süden Italiens sind bekanntlich arge Feinde des Menschen. Letzterer ist ein Stoff, der Gas und ein brennendes Streichholz einen Moment darauf, so gleich es einen kleinen Knall und einen starken Dunst. Letzterer wirkt sofort beraubend auf die Mosquitos: man kann dann noch lange Zeit das Fenster offen lassen — ohne dass sich neue Tiere ins Zimmer wagen. Das Experiment, das täglich einmal erneuert werden muss, ist an sich ganz harmlos, da eine gefährliche Explosion ausgeschlossen ist. Der Angriff ist für kurze Zeit ganz unbeschädigt, wenn sich auch nicht gerade hochgradig, höchstens er angenehm sei. Vorbrennende Knoblauchwurst ist ähnlich. Das ist wohl kein Parfum für Jedermann; aber, wie es schon den Mosquitos eine höllische Nacht zu verdanken hatte, wird wissen, welches von beider Uebeln das kleinere ist.

**Telephon.** Ueber die Anwendung von Glühlampen im Telephonbetriebe gibt die „Elektrotechnische Zeitschrift“ eine bemerkenswerte Mitteilung. Das Telephonbüro in Basel war vielleicht die erste Anstalt ihrer Art, die vor etwa zwei Jahren Glühlampen als Signallapparate in ihrem Dienst benutzte. Jetzt hat eine grosse Gesellschaft in Ohio ein ähnliches Verfahren in erheblich erweiterten Masse in Benutzung genommen. Bei dem dortigen Telephonbüro ist der Angriff durch Glühlampen ersetzt. Wenn ein Abonent anruft, so leuchtet auf dem Amtio die seiner Nummer entsprechende Glühlampe auf, so dass der Beamte sofort den Ursprung der Anfrage erkennen und die darunter befindliche Abfrageklappe stöpseln kann, dann erlischt die Glühlampe von selbst. Nun gehören noch zwei Abreißglühlampen zu jeder Verbindung. Die eine von ihnen glüht so lange, bis der Angerufene sein Telefon vom Haken nimmt, s dass der Beamte genau erkennen kann, ob die gewünschte Verbindung bestellt ist oder nicht. Die dritte Glühlampe erleuchtet sich bei Beendigung des Gespräches, so lange wie der Beamte die Unterbrechung nicht vorgenommen hat. Diese Einrichtung erscheint als so praktisch, dass sie jedenfalls an Verbreitung gewinnen wird.

**Ueber eine Hochzeitsreise auf den Gipfel des Montblancs.** wird beschrieben. Ein unternehmerisches Ehepaar aus Orleans in Frankreich, das vor kurzem seine Hochzeit gefeiert hat, fasste den etwa excentrischen Entschluss, bei der jetzigen Jahreszeit den Montblanc zu besteigen, um auf dem Gipfel „den vor dem Altar gelobten Schwur zu wiederholen“. In Gesellschaft von zwei Führern machten sich die Übermütigen Leutchen denn auch mutig auf den Weg und unverdrossen kämpften sie sich durch die furchtbaren Schneestürme hindurch; allen Gefahren und Schwierigkeiten trotzend, verfolgten sie die Befehle und nachrichten vorgeschriebene Route und zwölftägigem Emporklimmen erreichten sie mit stolzem Triumpfgefühl im Herzen die 15.800 Fuss über dem Meeresspiegel liegende Spitze des Berges. Hier umarmten sie sich und schworen sich in Gegenwart der ob solcher Tapferkeit ganz verwunderten Führer ewige Treue. Ein so kühnes liebendes Ehepaar hatten die rauhen Burschen allerdings noch nicht kennen gelernt. Den noch mit weit grösseren Gefahren verbundene Abstieg wurde ebenso erfolgreich aufgehoben und nach einer dreitägigen Abwesenheit kehrten sie von den Bewohnern und den wenigen englischen Touristen mit Jubel empfangen wurden. Eine Kanone schoss man zu Ehren und ein brillantes Fours-pièces leitete einen Ball ein, dem man zur Feier des seltenen Ereignisses veranstaltet hatte.

**Luzern.** Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzern abgestiegenen Fremden:

	Umfasst die Zeit vom 1. Mai bis 15. Okto.			
	Total 1898	Total 1897	Total 1896	Total 1895
Deutschland . . . . .	35,362	31,876	28,661	30,689
Oesterreich-Ungarn . . . . .	3,161	3,071	2,859	3,090
Grossbritannien . . . . .	18,922	17,149	19,704	20,311
Vereinigte Staaten und Canada . . . . .	5,040	8,516	10,446	11,885
Frankreich . . . . .	9,452	8,702	9,829	9,130
Italien . . . . .	2,947	2,944	3,012	2,762
Belgien und Holland . . . . .	4,017	3,673	3,904	4,263
Dänemark, Schweden und Norwegen . . . . .	953	681	816	928
Spanien und Portugal . . . . .	180	336	523	467
Russland (mit Ostseeland) . . . . .	3,198	2,811	3,085	2,858
Balkanstaaten . . . . .	316	278	351	432
Schweiz *) . . . . .	17,992	13,924	12,815	12,810
Asien und Afrika . . . . .	698	654	691	762
Australien . . . . .	192	239	176	165
Verschiedene Länder . . . . .	307	334	304	427
	102,168	95,258	97,185	101,664

\*) Vereine, Gesellschaften, Schulen, Geschäftsreisende etc. sind in diesen Zahlen nicht umgefasst.

**Nach Davos.** Eine entscheidende Antwort auf Ihre Anfrage kann erst in nächster Nummer erfolgen, warten Sie also ab.

## Theater.

Repertoire vom 30. Oktober bis 6. November 1898.

**Stadttheater Bern.** Sonntag: *Die Hugenotten*.

Montag: *In Behandlung*. Dienstag: *Französische Gastvorstellung*. Mittwoch: *Lohengrin*. Donnerstag: *Nora*. Freitag: *Die Jüdin*. Samstag: *Des Meeres und der Liebe Wellen*. Sonntag: *Eifersucht (Jalousie)*. Dazu: *Cavalier rusticana*.

**Stadttheater Luzern.** Sonntag nachmittags:

*O diecse Männer* Sonntag abends: *Im Fegefeuer*. Montag: *Die Journalisten*. Mittwoch: *Sohn der Wildnis*. Freitag: *Im Fegefeuer*. Samstag: *Berner Oper*. Sonntag abends: *Die Strohwillette*.

**Stadttheater Zürich.** Sonntag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Faust II*. Montag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Johannes*. Mittwoch 7<sup>1/2</sup> Uhr: *A basso porto*. Donnerstag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Mignon*. Freitag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Rosmersholm*. Samstag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Des Meeres und der Liebe Wellen*. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Stroh*. Sonntag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *A basso porto*.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.