

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

**Rubrik:** Vermischtes

#### **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:** 09.01.2026

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

hohen Orangerien, die sich aus Blattplänen und wahren Prachtexemplaren blühender Rosenbäume zusammenstellten, ließ ein Streichorchester den ganzen Abend seine einschmeichelnden Melodien ertönen. In der Mitte des Salons plätscherte eine zierliche Fontäne, deren hochaufstrebende und beim Niedersinken 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 Eintausch 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-Katarafe bildet sie streckenweise ein undurchdringliches 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 undurchdringliches Dickicht bildet, in dessen Schatten die Früchte reifen. Im Jahre 1893 erntete die Katunga-Expedition, ohne von ihrem Wege abzuweichen, in zwei Stunden mühelos 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 Ananasgrüppchen 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 abgeplattete 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 kühlen Saft der Ananas geniessen, an Fieber erkranken, weil der Saft der im Schatten gereiften Ananas eine verhältnismässig niedrige Temperatur besitzt und daher zu schnelle Abkühlung herbeiführt. Man kann daraus doch aber nicht der Ananas einen Vorwurf machen, sondern nur dem unvorsichtigen und unmissigen Menschen. Die Blätter der Ananas sind sehr zähe, mit starken Randaornamenten bewaffnet und erreichen eine Länge von über einem Meter. Die Eingeborenen am Kongo ziehen die Fasern aus den Blättern heraus, um Bindfaden daraus zu drehen und Stoffe daraus zu verfertigen. 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, 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 Uebrigen 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, bestehlt 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 schliesslich für Menschen und Tiere völlig undurchdringlich.



**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 verhüten**, ist das Beigießen 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 hielt. 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 unmusikalischen Geräusch, das er während des Schlafens hervorbrachte, sondern auch sich selbst, da ihn die dröhrenden Laute, die er so unfreiwillig ausführte, sehr häufig aus dem besten Schlummer weckten. In seiner Verzweiflung hatte er sogar schon zu Sympathietränen gegeissen, 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 siebenten Sohn eines siebenbürgischen 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 Kartägererin 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 Zukunftsgebiet 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 Finkler 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 ausführliche 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, anstandslos 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 Regierungssassessor, Freiherrn von Rodenhausen die Errichtung einer im grössten Stile angelegten Fabrik übernommen, in welcher, um die Finklersche Idee dem allgemeinen Wohle dienstbar zu machen, das künstliche Eiweiß zu einem sehr geringen Preise hergestellt werden soll. — Finkler hat 15 Jahre an seinen Versuchen gearbeitet.



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

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

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

**Wiesbaden.** Dem Verein nach verkauft Herr 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 verkauften die Herren Gebrüder Sommer an Herrn Otto Bieker unter z. Z. Direktor des Hotels Royal in Bonn. Ueberhaupt am 1. März 1899.

**Cannes.** Herr Bachl, Besitzer des „Royal Victoria Hotel“ in Bad Homburg 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.

**Spieler.** 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. Antritt mit 1. April 1899.

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

„Witwenweinen.“ Die Weineisen in den Umgang von Mureux und Villy am 14. d. be-

gannen eine Menge Mitleid eines Gewissenswirks-

haften Mann einen. Von den weinest, also einen Wein, der so gut sein wird, dass sich die Männer übertrinken und viele Frauen zu Witwen werden.

**Davos.** Die Kranken und Gesunden, die diesen Winter den weltbekannten Kurort Davos besuchten werden angemessen überzeugt sein, sämtliche Hotels und Pensionen mittels elektrischer 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.** Anteilige Fremdenpensionat. In Davos anwesende Kurzgäste vom 8. Okto. bis 14. Okto. 1898: Deutsche 357, Engländer 295, Schweizer 239, Holländer 77, Franzosen 91, Belgier 23, Russen 94, Österreich 15, Amerikaner 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 42, Äußen, Schweden, Norweger 8, Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1.270. Darunter waren 95 Passanten.

**Hotel-Dieb.** Als Fritz Herren 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 stammende und nach dem Vorfall der Hotelde-Gauner „Piaffeld“ 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-Feydey vor. — Das Bauamt der Bahn Burgdorf-Thun wurde genehmigt. Für Erstellung einer Bahnhofanlage Locarno-Centovalli-Domodossola hat sich letzteren Sonntag in Locarno ein 35 gitedriger Ausschuss von Interessenten gebildet.

**Jungfraubahn.** Die in der Konzession einer Eigentum von der kleinen Schaffhauser Firma E. und Münch auf den Gipfel der Jungfrau auf 21. Dezember 1894 eingestellte durch Bergbahnen geschlossene vom 8. September 1896 und 2. August 1898 erstreckte 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 und 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 Lagerung Cathreins das Hotel erstanden. Rang und Preis des Hotels soll nach schweizerischem System gestellt werden, darum auch hat Herr Cathrein, der schon letztes Jahr eine Reise aus Kap unternahm, laut Schweizer

Hotelbedienste mitgenommen. Cathrein bleibt nur bis zum nächsten Frühjahr an 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. Jetzt ist eine Sache entdeckt, die ein halb mit Wasser gefülltes Glas hält und einen brennenden 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 gewaltige Explosion ausgeschlossen ist. Der Angriff ist für einen Moment ganz unbeschädigt, wenn sich auch nicht gerade hochwirkt, höchstens er angenehm sei. Vorbrennende Knoblauchwurst riecht 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 Telefonbetrieb 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 erweiteter Masse in Benutzung genommen. Bei dem dortigen Telephonbüro ist der Angriff durch Glühlampen ersetzt. Wenn ein Abonent anruft, so leuchtet auf dem Amt die seiner Nummer entsprechende Glühlampe auf, so dass der Beamte sofort den Ursprung der Anfrage erkennen und die darunter befindliche Abfrageklappe stöpseln kann, dann erhält die Glühlampe von selbst. Nun gehören noch zwei Abreglampen 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 berichtet. Ein unternehmerisches Ehepaar aus Orleans in Frankreich, das vor kurzem seine Hochzeit gefeiert hat, fassste den etwas exzentrischen Entschluss, bei der jetzigen Jahreszeit den Montblanc zu besteigen, um auf dem Gipfel, den vor dem Alter 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 durch Eisfelder und steile, von Schneefällen trocken gewordene Piste, die zwölftägigem Emporkriechen erreichten sie mit stolzem Triumpfgefühl im Herzen die 15.800 Fuss über dem Meerespiegel 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 aufgeführt und nach einer längeren Abwesenheit kehrten sie von der Bergreise in ein luxuriöses Hotel in Annecy zurück, wo sie mit Jubel empfangen wurden. Eine Kanone schoss man zu Ehren und ein brillantes Fouerleitete einen Ball ein, den man zur Feier des seltenen Ereignisses veranstaltete hatte.

**Luzern.** Verzeichnis der in den Gasthöfen 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	2,994	8,012	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 Ostseefahrten)	3,198	2,811	8,085	2,888
Balkanstaaten	316	278	351	482
Schweiz*)	17,992	13,944	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, Gesellschaftsreisende etc. sind in diesen Zahlen nicht beigefügt.



**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: *Elfversucht (Jalousie).* Dazu: *Cavalier rusticana.*

### Stadttheater Luzern.

Sonntag nachmittags: *O die Münner.* Sonntag abends: *Im Fegefeuer.* Montag: *Die Journalisten.* Mittwoch: *Sohn der Wildnis.* Freitag: *Im Fegefeuer.* Samstag: *Berner Oper.* Sonntag abends: *Die Strohwitwe.* **Stadttheater Zürich.** Sonntag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Faust II. Teil.* 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 Rössl.* Sonntag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *A basso porto.*

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.