

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 49

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: 19.01.2026

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

machen und die Figuren, nach Belieben des Bestellers, mehr nach links oder rechts, vor oder rückwärtsschauend, darzustellen. So etwas thut ein echter Künstler nicht, man dürftt ihm auch nicht etwas Ähnliches zumuten, ebenso wenig, als ein verständiger, auf seinem kaufmännischen Prinzip bestehender, braver Hotelier für Logen und Verpflegung aus Küche und Keller, seinen verlangten Preis unterbieten darf. Er würde nicht darauf eingehen, und auf seinen Tarif verweisen. Da less ich in der Wochenschrift Nr. 49, dass ein Hotelier, der 10 Mk. bekam für Verpflegung nach Uebereinkommen, von einem anderen „Nicht Hotelier“ (in der Kunstsprache Flachmaler oder Schmiede genannt) unterboten wurde, indem er das Gleiche für 7 Mk. 40 Pf. aherbot, nur um einen Gast zu erjagen, selber nichts zu verdienen, allen Kollegen den Stand zu misskreditieren und den Gast auch noch charakterlos zu machen. Nein! sagte ich mir, so etwas käme bei uns in der Schweiz nicht vor „unter Kollegen“, höchstens wäre dies möglich in Genf oder Interlaken oder Luzern oder Zürich oder Basel und in der übrigen Schweiz, allenfalls, sonst Nirgends und ich selber thäts auch nicht.

Ach! Hodler's Fresken! werden verschieden beurteilt.



Vermischtes.

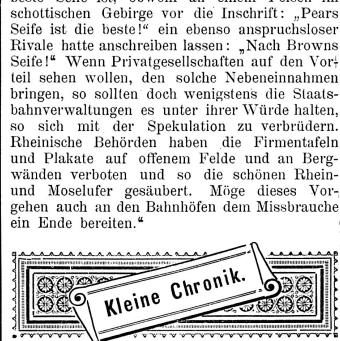
Eine neue Bogenlampe. Der Engländer Peter Spiess von Charlton hat eine elektrische Bogenlampe erfunden, bei welcher die Kohlenstäbchen, welche bekanntlich alle fünfzig Stunden erneuert werden müssen, in Wegfall kommen. Sie kann ein Jahr brennen, ohne dass sie nachgesessen zu werden braucht. Die Spiess'sche Lampe hat auch kein Uhrwerk. In der luftleeren Kuppel befinden sich zwei L-förmige, mit Platin überzogene Arme aus Aluminium, welche durch ein Pendel reguliert werden.

Die Röntgen-Strahlen auf dem Hühnerhof. Ein Farmer namens Spreckles besitzt unweit von San Francisco ein Gütchen, auf dem er nicht weniger als 14,000 Hennen unterhält. Er hatte schon früher beobachtet, dass ihm das Vorhandensein von Faulpelzen unter seinem Federvieh eine bedeutende Einbusse an Eiern verursachte, ohne dass er die Schuldigen herausfinden konnte. Da fielen ihm die X-Strahlen ein, und er durchstrahlte nun der Reihe nach alle seine Hennen, um ihre Begabung für das Eierlegen festzustellen. In jeder Stunde konnten 30—40 Hennen untersucht werden. Wurde der geringe Wert eines Huhnes hinsichtlich des Eierlegens festgestellt, so wurde es von vornherein zur Mast bestimmt und später als fetter Braten verkauft. So erzielt Hr. Spreckles den dankbar grössten Nutzen aus seinem Hühnerhof, dank den X-Strahlen.

Das Kochen der Eier bis zu einer gewissen Härte war bisher insofern mit Schwierigkeiten verbunden, dass eine Uhr jedesmal zur Hand sein musste. Die bisher bekannten Vorrichtungen als Sand- und sonstige Eierührern sind nur sehr primitiver Art. Nummer ist es nach einer Mitteilung des Patentbüros von H. & W. Pataky, Berlin, gelungen, einen automatischen Eierkocher zu konstruiren, welche alle bisher vorhandenen Uebelstände beseitigt und mittelst welchem die Eier auf die einfachste Weise pünktlich auf die Sekunde ohne jede Ueberwachung gekocht werden können. Der Eierkocher ist an jedem Topf oder sonstigen Kochgefäß anzuhanzen. An der Vorderseite befindet sich eine Skala mit Minutenanzeige und an der Rückseite ein Hebel, welcher einen Drahtbehälter zum Einlegen der Eier trägt. Dieser Drahtbehälter hängt direkt über dem kochenden Wasser. Sobald nun der Zeiger auf die Minutenzahl, während welcher die Eier kochen sollen, eingestellt ist, senkt sich der Behälter mit den darin befindlichen Eiern in das Wasser. Der Apparat bedarf nur keiner Beaufsichtigung und hebt nach Ablauf der eingestellten Minuten die Eier selbsttätig aus dem Wasser. Die Neuerung wird besonders Anklang bei Hoteliers, in Kurplätzen und in Krankenhäusern finden, auch als praktisches Geschenk wird der Apparat vielfach gekauft werden. Die Vorteile, welche darin bestehen, dass Eier pünktlich auf die Minute gekocht werden, liegen auf der Hand.

Die Sündflut der Reklame. Von einer Belästigung der Reisenden heisst es in einer Plauderei in der „Kölner Volkszeit.“: „Sieh doch mal zu, Emma, wie die Station heisst!“ ruft eine Stimme aus dem Hintergrund des Coups. — „Maggie!“ — „Was, Maggie? Das ist ja 'ne Suppe!“ — „Oder Odol?“ — „Warum nicht gar, das ist ja ein Zahnwasser.“ — „Richtig, dort steht es! Aber nein, das ist nur die beste Schuhwichse. Jetzt finde ich vor lauter Schildern den Stationsnamen nicht!“ — „Kein Wunder! Die drängen sich auch vor und schreien mit leuchtenden Farben in die Augen, während der Name der Station da oben ganz bescheide und einfach geschrieben steht.“ — „Das ist unpassend, denn jedes Ding und jeder Name gehört an seinen Ort. Auf einen Kaufladen mag man schreiben, was darin zu haben ist. Anzeigen kann man in die Zeitungen setzen, und die Redaktion oder die Geschäftsstelle mag dafür sorgen, dass Ausschreibungen dabei vermieden werden. Der steigende Geschäftskreis im Jahre 1898 ist nunmehr auf Grund der offiziellen Dokumente bekannt. Sie erreichen 32,282,000 Hektoliter, und 63,000 Hektoliter weniger, als im Vorjahr und um 150,000 Hektoliter mehr, als im Durchschnitt der letzten Jahre zurück. Dazu kommen noch 41 Millionen Hektoliter aus Algerien und 300,000 Hektoliter aus Korsika, so dass die gesamte Produktion 374 Millionen Hektoliter übersteigt. Der Gesamtwert der Weinproduktion wird auf 961,760,000 Fr. geschätzt.

lichen Gebäuden? Kein Ort ist zuletzt mehr sicher vor der Ausschreierel, die sich, wenn die Polizei kein Vieleinlegt, selbst an die Mauern der Kirchen herannähmen würde. Es ist auch unschön, wenn die Wände aussiehen wie der Inseratenteil einer Zeitung, wenn die architektonischen Formen unserer öffentlichen Gebäude, Brücken und Denkmäler verunstaltet werden mit bunten Schildern, Plakaten und manchmal grotesken Malereien. Unsere deutschen Bahnhofsverwaltungen sehen auf Schönheit und Sauberkeit ihrer Bauten. Weder in Frankreich und England, noch gar in Italien sind die Bahnhöfe so statthaf und stilvoll hergestellt wie in Deutschland, nirgends herrscht auch so viel Ordnung und Reinlichkeit. Man ist aber im Begriff, den Anblick der Bahnhofshallen und Bahnhofplätze durch diese unschönen Schilder verderben zu lassen. Lassen wir doch diese Industrie unseres westlichen und nordwestlichen Nachbarn, bei denen sich, wie z. B. in Belgien, schon das Innere des Coups mit Anzeigen füllt. Kein Berg und Fels, kein Stein und Hauf ist schliesslich mehr sicher von diesen stummen Ausrüster, die vorüberliegenden Fahrgäste statt der grünen Landschaft und dem grauen Burgemäuer ihr Angesicht zeigen. Wollen wir den Engländern nachahmen, die es, nächst ihren überseeischen Stammmesegenossen, in diesen Reklamen am weitesten gebracht haben? Von Dover bis London kann man das Auge kaum aufschlagen, ohne Pears Soap zu begegnen. Möglich, dass sie die beste Seife ist, obwohl an einem Felsen im schottischen Gebirge vor die Inschrift: „Pears Seife ist die beste!“ ein ebenso anspruchsloser Rivalen hätte anschreien lassen: „Nach Browns Seife!“ Wenn Privatgesellschaften auf den Vorteil sehn wollen, den solche Nebeneinnahmen bringen, so sollten doch wenigstens die Staatsbahnhofsverwaltungen es unter ihrer Würde halten, so sich mit der Spekulation zu verbrüdern. Rheinische Behörden haben die Firmenfahnen und Plakate auf offenem Felde und an Bergwänden verboten und so die schönen Rhein- und Moselweie gesäubert. Möge dieses Vorgehen auch an den Bahnhöfen dem Missbrauche ein Ende bereiten.“



Kleine Chronik.

Berlin. Das Palast-Hotel ist Berliner Blättern zufolge in den Besitz des Herrn Direktors Comte übergegangen, der es in eigene Verwaltung nehmen will.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsburros haben im Monat November 1898 in den stadtberischen Gasthäusern 10,750 Personen geniechigt. (1897: 9541.)

Deutschland. In Essen ist der Verlagsbuchhändler Julius Bädeker, der Sohn G. D. Bädekers, des Begründers der bekannten Reisebücher-Firma, im 78. Lebensjahr gestorben.

Düsseldorf. Das von Herrn Carl Weniger vorerst für einige Jahre gepachtete Hotel Royal ging am 1. Dezember durch Kauf in seinen alleinigen Besitz über. Kaufpreis 600,000 Mk. ohne Mobiliar.

Basel. Fremdenverkehr. (Mitg. vom Verkehrsburro.) Laut den Zusammstellungen des Polizeidepartements sind während des verlorenen Monats November in den Gasthäusern Basels 16747 Fremde abgestiegen.

Deutschland. Jüngst haben in Stuttgart und München Postkonserven stattgefunden, die deren Frucht die nunmehr auszuarbeitende Reichspostnovelle eine Erhöhung des einfachen Briefgewichtes auf 20 Gramm bringen soll.

Basel. Die Kommission des Verkehrsvereins hat an Stelle des Hrn. H. Hartmann, welcher einem an ihn ergangenen Ruf als Sekretär des Berner-überländer Verkehrsvereins Folge leisten wird, zum Sekretär des biesigen Verkehrsverein gewählt: Herrn Raimund Armbruster.

Neuchâtel. Unsere in vorigen Nummer gebrachte Notiz betraf den Rücktritt der Herrn Oth. Kopschitz vom Grand Hôtel du Chaumont haben wir dazin zu berichtigen, dass Herr Kopschitz das Geschäft nicht als Gepräch, sondern als Pächter während 15 Jahren inne hatte.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 19. Nov. bis 25. Nov. 1898: Deutsche 630, Engländer 497, Schweizer 307, Holländer 116, Franzosen 135, Belgier 47, Russen 134, Österreicher 29, Amerikaner 31, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 88, Dänen, Schweden, Norweger 39, Angehörige anderer Nationalitäten 12. Total 2035. Darunter waren 80 Passanten.

Frankfurt. Die Pächter des Frankfurter Hofs haben die ihnen nach dem Pachtvertrag zustehende Option auf Erwerbung des Hotels nebst Inventar ausgeübt, und wird dasselbe mit dem 31. Dezember der neuen Pächter übergeben. Die Pächter sind sich einig, dass die in neuen Aktien Gesellschaft stiftungen dasselbe in einer neuen Aktien Gesellschaft die Leitung bleibt in den Händen Herren Gebr. Hillengass & Ritz, die das Unternehmen zu seiner jetzigen Entwicklung gebracht haben.

Thunerseebahn. Wie verlautet, soll der Vertrag der Thunerseegesellschaft mit der Jurassipolgesellschaft betreffs Betrieb der Bahn durch die J. S. B. mit Ablauf dieses Jahres zu Ende gehen und wird die Thunerseegesellschaft den Betrieb der Bahn wieder selbst übernehmen, begreiflich auch denjenigen der Spiez-Erlenbachbahn und wohl auch in Zukunft anderer an dieses Netz sich anschliessenden Linien.

Brockenbahn. Am 7. November hat die landespolizeiliche Abnahme der 16 Kilometer langen Bergbahn auf dem Brocken stattgefunden. Die von der Station Drei-Annen-Höhe der im Bau befindlichen Harzquerbahn Wernerode-Nordhausen ausgehende und bis zu dem 1142 Meter hohen Brockenkogel ist als Serpentinen führende Brockenbahn ist als Adhäsionsbahn gebaut und wird mit vierzylindrigem Dampf-Lokomotiven und sechzig Personen fassenden Drehgestellwagen betrieben.

Die Weinproduktion Frankreichs im Jahre 1898 ist nunmehr auf Grund der offiziellen Dokumente bekannt. Sie erreichen 32,282,000 Hektoliter, und 63,000 Hektoliter weniger, als im Vorjahr und um 150,000 Hektoliter mehr, als im Durchschnitt der letzten Jahre zurück. Dazu kommen noch 41 Millionen Hektoliter aus Algerien und 300,000 Hektoliter aus Korsika, so dass die gesamte Produktion 374 Millionen Hektoliter übersteigt. Der Gesamtwert der Weinproduktion wird auf 961,760,000 Fr. geschätzt.

Naturalisierte Cigarren. Der von den vierzig Staaten ausgearbeitete neue Zolltarif setzt einen Einfuhrzoll von 1½ Dollars für je 1000 Füllzigarren fest, welche behufs „Naturalisierung und späterer Wiederausfuhr“ nach Cuba gebracht werden. Hiermit kann man also 100 Stück minderwertiger, fremder Cigarren für 75 Centimes zu „echten“ Havanna-Cigarren „naturalisieren“ lassen, während bisher unter spanischer Herrschaft jede Naturalisierung nichtebenarische Cigarren gesetzlich verboten war.

Paris. Der Gemeinderat sucht nach einer neuen regelmaessigen Budgeteinnahme von 57 Millionen, weil er durch ein Gesetz gezwungen ist, den gesundheitlichen Getränken, die bisher „Naturalisierung und späterer Wiederausfuhr“ nach Cuba gebracht werden, Contumaciam in das Stadtgebiet zu gewähren. Contumaciam wird für aus, dass der Preis des Weins und des Bieres für die Pariser Bewohner nicht sinken werde, da die Weinstadt keine Steuereinsatz und die Pariser Wirtse anderseits sich in den Gewinn der 57 Millionen teilen werden, welche der Steuerzahler aufzubringen habe.

Kunstleder. In Köln (Aargau) ist eine Fabrik im Gang, welche aus Baumwolle Leder macht, das bedeutend billiger zu stehen kommt, als Naturleder, und sich wie dieses zu allen möglichen Gebrauchsgegenständen des täglichen Lebens, vom hochfeinen Gelbtele und der geprägten Ledertapete bis zum wetterfesten Kanonenstiel, verarbeiten lasse. Eine Aktiengesellschaft ist in Bildung begriffen, und zu Anfang Dezember wird Zürich als neuestes Sensationsstück eine „Baumwoll-Leder-Ausstellung“ erhalten. Das neue „Pegamoïd“.

Pariser Telefonwesen. Unterstaatssekretär Mougeot hat bedeutende Verbesserungen im Telephonwesen angeordnet, wodurch die Taxen für die Gespräche billiger werden. In Zukunft soll ein Gespräch, das nicht länger als drei Minuten dauert, 15 Centimes kosten. Dies ist die längste Zeit, die zwischen Paris und Lyon über die Birex für 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pfund des köstlichen Tuberkelet, dessen Marktpreis zu gleichen Zeit des Vorjahrs 12—14 Fr. betrug, gegenwärtig 16—20 Fr. kostet. Jedoch braucht man aus dieser Kursdifferenz keine übertriebenen Folgerungen zu ziehen. Die Trüffelzucht ist durch die Trockenheit des heurigen Sommers beeinträchtigt worden und die Reife derselben befindet sich in einem weniger vorgeschrittenen Stadium als man eigentlich schätzen möchte, obwohl im allgemeinen vor dem 10. Dezember nicht auf den Markt gebracht werden kann. Speziell man sehe, dass ein Pf