

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 44

Artikel: Ein seltsames Diner
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523176>

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: 30.12.2025

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

Erscheint
• • • Samstag

Abonnement:

Für die Schweiz

3 Monate Fr. 2.—

6 Monate „ 3.—

12 Monate „ 5.—

Für das Ausland:

3 Monate Fr. 3.—

6 Monate „ 4.50

12 Monate „ 7.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Paraissant
• • • le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:

3 mois Fr. 2.—

6 mois „ 3.—

12 mois „ 5.—

Pour l'Etranger:

3 mois Fr. 3.—

6 mois „ 4.50

12 mois „ 7.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins9. Jahrgang | 9^{me} AnnéeOrgane und Propriété de la
Société Suisse des Hoteliers

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

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.

Mr. Hermann Burkard, Directeur des Hôtels Beau-Séjour et Roseraie, Champel-Genève 180
Hr. Richard Matzig, Direktor, Kuranstalt Schönbühl, Zugerberg (persönl. Mitglied).

A quoi bon faire le banquier?

Le journal Hotel-World de Londres fait, au sujet de la position désagréable dans laquelle peut se trouver placé le propriétaire d'hôtel auquel on demande de prendre des chèques en paiement et de se faire ainsi le banquier de ses clients, les remarques suivantes:

Le système des chèques tel qu'il est pratiqué par les banques en Angleterre, tout en offrant des avantages incontestables pour les affaires, n'en présente pas moins des inconvénients graves et sérieux. La facilité avec laquelle les banques ouvrent des comptes permet à toutes les classes de la population, même à celles qui ne possèdent ni capital ni réputation, d'avoir leur banquier. Le carnet de chèques est devenu une baguette magique, et les personnes qui sont aux prises avec des difficultés financières, avec l'impossibilité de faire honneur à leur signature, sont constamment hantées par la tentation de se procurer de l'argent par un moyen aussi simple que celui de l'émission de papier. Les escroqueries, tombant parfois sous le coup de la loi mais plus souvent encore insaisissables, commencent au moyen de chèques sont à l'ordre du jour dans tout le pays, et les victimes sont en majorité des propriétaires d'hôtel ou leurs gérants. Les touristes qui signent un papier non seulement pour régler leurs notes d'hôtel mais encore pour solder leurs achats en voyage, se considèrent comme offensés lorsqu'un commerçant prudent, qui ne les connaît ni d'Eve ni d'Adam, refuse de leur escompter leur chèque.

Pourquoi l'hôtelier, déjà suffisamment chargé de besogne comme cela, se prêterait-il encore à ce travail supplémentaire? Il n'a aucun avantage à faire le banquier, au contraire, il encourt de ce fait un risque considérable. Qu'est-ce qui l'engagerait donc à faire cet office d'encaisseur de chèques? Ce n'est pas la son métier! Il lui est loisible de rendre ce service aux clients qu'il connaît, ainsi que le ferait tout autre négociant, mais ce n'est pas une raison pour que le client de passage qui lui est inconnu puisse se croire en droit d'élever la même prétention.

Les pertes occasionnées en Angleterre par l'acceptation de chèques sont beaucoup plus élevées qu'on ne le croit généralement. C'est pourquoi l'on devrait parer à l'abus qui est fait des facilités offertes par les banques, par le moyen d'une loi punissant de peines sévères les auteurs de cet abus. Dans d'autres pays, le fait d'avoir un compte à la banque constitue pour le titulaire comme un certificat de résidence et de fortune, tandis qu'en Angleterre, il y a peu de personnes assez bas placées pour n'avoir pas un carnet de chèques.

La loi elle-même qui régit les chèques est en Angleterre d'une indulgence extraordinaire; il semble qu'on ait accumulé à plaisir les obstacles destinés à empêcher la victime d'une escroquerie de porter plainte et d'obtenir justice. Tant que le tireur peut prétexter une perspective, si minime soit-elle, de voir rembourser le chèque qu'il a émis, il est innocent, et l'extorsion de fonds à l'aide de manœuvres fallacieuses n'a que le caractère d'une affaire civile ne tombant pas sous le coup du code pénal.

Cette situation est inadmissible (unfair) et les propriétaires d'hôtel n'ont qu'une chose à faire,

c'est de refuser les chèques émis par des inconnus. Le touriste raisonnable sait que ce refus n'implique aucune imputation désobligeante, mais simplement une mesure de prudence naturelle vis-à-vis des prétentions injustifiées que certains voyageurs trop exigeants élèvent à l'adresse des hôtels.

De l'influence des bouchons sur le goût des vins bouchés.

On sait que le goût des vins bouchés peut être altéré par les bouchons. Le goût de bouchon que présente le vin peut être de nature diverse, soit: 1. le goût de bouchon proprement dit, 2. le goût de moisi, provenant d'une moisissure ou saprophyte habitant le bouchon, 3. parfois le goût du phénol ou du crésol employé dans la fabrication des bouchons, ou 4. un goût provenant de l'emploi de bouchons spéciaux.

Considérons les origines de ces goûts étrangers. Le liège choisi de 1^{re} qualité présente l'avantage très-apprecié de ne communiquer au vin aucun arrière-goût quelconque. Cependant suivant les terrains de production il existe des lièges, qui communiquent au vin, au bout de quelques années, ce goût spécifique qui empêche l'emploi, pour la confection des douves, du bois d'orme ou de pin. On ne connaît pas de procédé pour débarrasser le liège de ce défaut qui ne se révèle qu'à l'usage.

D'autre part, il y a des lièges qui sont défectueux parce qu'ils ont été exposés, sur la plante même, à un temps très humide; ces bouchons communiquent au vin une légère odeur d'oneis, odeur qui n'est perceptible du reste que pour des vins possédant un bouquet très délicat.

Ce qui est bien pire, c'est le goût de moisi ou de pourriture que le bouchon peut communiquer au vin. Ces bouchons sont généralement fabriqués avec des lièges provenant d'arbres pourris. Le mycelium producteur de l'odeur de moisi se forme généralement à la surface extérieure non cachetée des bouchons et pénètre, à travers l'espace existant entre le bouchon et le col de la bouteille, jusqu'au vin auquel il se mélange, en lui prêtant un arrière-goût insupportable. Les bouchons excellents employés pour les bouteilles de champagne ne livrent passage au champignon qu'après un temps assez long, le bouchage étant dans ce cas presque hermétique.

En effet, le bouchon, dont le diamètre est de 32 millimètres, est réduit par la compression à 17 ou 18 millimètres et engagé de force dans le col de la bouteille où il empêche pendant de longues années, grâce à sa dilatation, la pénétration du mycelium. Ce n'est que plus tard, lorsque le liège a perdu son élasticité, qu'il livre passage aux moisissures.

Pour remédier à ce mal, on a adopté depuis longtemps l'usage de coiffer les bouteilles avec des feuilles d'étain; un procédé un peu plus compliqué mais encore plus sûr est celui du goudronnage des bouchons.

Il peut arriver que le champagne, quoique pourvu de bouchons reconnus excellents, présente néanmoins un arrière-goût. Ce goût provient du premier bouchon qui a servi à fermer la bouteille pendant l'opération de la fermentation. On sait que la fermentation du champagne se poursuit et se termine dans les bouteilles bouchées. Le dépôt se rassemble dans le col de la bouteille à la surface inférieure du bouchon. L'ouvrier qui débouche les bouteilles pour les dégorgers est chargé également d'examiner si les bouchons ne présentent pas d'odeur de moisi. Certaines fabriques paient à l'ouvrier, pour ce travail, un supplément de 10 centimes par bouchon.

Ces ouvriers, il est vrai, ont une grande habitude de ce genre de travail, mais cela n'em-

pêche pas absolument la mise en circulation d'une bouteille affligée d'un bouchon présentant une mauvaise odeur. Il n'est pas étonnant qu'un ouvrier très-occupé, qui doit examiner, par heure, le contenu et les bouchons de 60--80 bouteilles, soit sujet de temps à autre à une défaillance. Du reste, il peut arriver aussi qu'une bouteille pourvue d'un liège absolument sain, présente à l'ouverture le goût de moisi du premier bouchon.

Dans le corps du bouchon, on remarque de petits trous et des crevasses qui ne sont pas le fait des vers, mais représentent les ouvertures et les canaux naturels du tissu végétal. Ces crevasses servent de premier refuge aux saprophytes qui peuvent y être décelés, à l'aide du microscope, dans presque tous les bouchons sentant le moisi. Cependant, ces champignons ont parfaitement pu naître du temps où le liège était exposé, sur la plante même, à la pluie et à la neige. Ils disparaissent spontanément des surfaces extérieures du bouchon quand celui-ci est conservé à l'abri de l'humidité, mais la végétation continue à l'intérieur, sans que l'œil du fabricant ni celui du négociant ne parvienne à la découvrir. Généralement, on traite ces lièges à la paraffine, qui a pour effet d'obstruer les pores du bouchon et d'empêcher la moisissure de pénétrer jusqu'au vin.

Si malgré toutes ces précautions le vin a pris un goût de moisi, on peut y remédier par le moyen bien connu qui consiste à l'agiter avec de l'huile de table; celle-ci absorbe infailliblement tout mauvais odeur. Naturellement, il ne saurait être question de traiter ainsi le champagne, qui y perdrait tout son acide carbonique.

Dans certains cas, le bouchon peut communiquer au vin une odeur de térébenthine. Cela provient généralement du fait que l'ouvrier chargé du bouchage tient ses bouchons dans une caisse de sapin brut, dont les parois ont laissé suinter de la résine.

Malheur cite un cas où le vin avait une odeur de phénol. En recherchant la cause de ce phénomène, il trouva que la caisse qui avait contenu les bouchons ayant servi au bouchage avait été placée, au dépôt du chemin de fer, à un endroit où l'on avait répandu du phénol. L'odeur pénétrante de ce produit se communiqua au vin, bien qu'on eût pris la précaution de laver les bouchons avec soin et à trois ou quatre reprises avant de s'en servir. Dans un cas analogue le champagne avait une odeur de crésote qui provenait des bouchons, et force fut d'admettre que ceux-ci avaient séjourné dans un local renfermant des vapeurs de crésote, qui avaient été absorbées par les pores du liège.

Il ressort de ce qui vient d'être dit que le liège, grâce à sa porosité, est capable d'absorber les odeurs les plus diverses et de les communiquer ensuite au vin pour le bouchage duquel il est utilisé.

Il y a des moyens de préserver le liège et de le protéger contre l'infection par les mauvaises odeurs, mais nombre de producteurs n'y prêtent aucune attention. Leur but unique étant de pousser autant que possible leur production et leur vente, ils emploient pour la manipulation du liège les procédés les plus simples et les moins coûteux. Le liège brut est entassé en grands monceaux dans des cours où il est exposé à toutes les intempéries, fréquemment même à être souillé par les excréments de la volaille.

Souvent aussi les fabricants de bouchons commettent, lors du mouillage préalable nécessaire pour la division du liège, la faute de laisser ce dernier tremper trop longtemps, sans avoir soin ensuite de le soumettre à une désiccation complète. Certains fabricants cherchent à améliorer la qualité de leurs bouchons par un traitement à l'éther, et ne réussissent qu'à les

abîmer, l'odeur de l'éther se communiquant infailliblement au vin.

Il a été de mode pendant un certain temps d'employer le bouchage au caoutchouc. Les fermetures de ce genre ont été employées d'abord pour les eaux minérales, puis pour la bière, et de nos jours on trouve aussi des vins bouchés à l'aide de bouchons de porcelaines fixés à des ressorts d'acier et munis d'anneaux de caoutchouc. Ce mode de bouchage est commode et expéditif, mais le caoutchouc communique au vin un goût très désagréable.

D'une manière générale, nous ne possédons encore, pour le bouchage du vin, aucun système qui ne présente, d'une manière ou de l'autre, de graves inconvénients. C'est à cette circonstance qu'il faut attribuer le grand nombre de systèmes de fermetures que l'industrie cherche à lancer et qui sont presque tous refusés par les œnologues.

Les fermetures à pièces de fer émaillé communiquent souvent au vin un goût de fer ou d'encre; en effet, l'émail est sujet à être endommagé pendant l'opération du bouchage; le vin attaque alors les parties mises à nu et produit, en se combinant avec le fer, un mélange qui a un goût d'encre et qui colore en noir le contenu de la bouteille.

(Rhein-Westf. Ztg.)

Ein seltsames Diner fand kürzlich, wie eine englische Zeitschrift erzählt, bei einem reichen Engländer in Birmingham statt. Alle Gerichte hatten die patriotischen Farben Roth, Weiss und Blau. Das Hauptgericht war ein patriotischer Kartoffelsalat, der in Form einer grossen Festung serviert wurde, das Rot hatte man aus der Runkelrübe gewonnen, das Weiss wurde durch die Samenkartoffeln präsentiert und das Blau durch blau gefärbte Kartoffeln. Die Kanonen des Forts waren durch Trüffeln dargestellt. — Ein Junggesellen-Diner in Grün wurde von einem patriotischen Irlander in New-York veranstaltet. Das Esszimmer war mit grünen Draperien geschmückt, grüner Fries diente als Tischuch. Die Gläser und das Porzellan hatten dieselbe Färbung, und selbst die Gäste trugen Röcke in der Nationalfarbe. Im Laufe des Abends schenkte der Wirt jedem seiner Gäste eine kleine Smaragdnel in der Form eines Shamrock zur Erinnerung an dieses grüne Diner. — Das Oxford- und Cambridge-Bootrennen veranlasste vor einigen Jahren einen excentrischen Engländer, der dabei eine beträchtliche Summe gewonnen hatte, ein Diner in Blau, in der vorherrschenden Farbe der siegreichen Partei, zu veranstalten. 12 Gäste waren erschienen, die Toiletten der Damen waren aus blauer Seide und die Anzüge der Herren hatten die gleiche Farbe. Die Wände waren mit den Farben der Sieger behängt, der Teppich war azurblau, und die Decke war zu diesem Diner in der Färbung eines wolkenlosen Himmels bemalt. Die Gerichte, die auf zartem, türkisblauen Porzellan serviert wurden, mussten mit der Dekoration übereinstimmen; kein Fleisch wurde auf den Tisch gebracht, das nicht mit dem himmelblauen Ton der Umgebung harmonierte. — Ein weisses Diner gab einmal die Herzogin von Valenzia ihren jungen Nichten und ihren unverheirateten Freundinnen. Die Gäste waren alle weiss gekleidet mit gepudertem Haar; das Tafelservice war weiss, ebenso war der Blumenschmuck ganz in Weiss gehalten; die Diner trugen weisse Livreen. — Das glänzende farbige Diner wurde aber vor einiger Zeit im Londoner Savoy Hotel von einem glücklichen Spieler veranstaltet, der in Monte Carlo Rouge et Noir durch wiederholtes glückliches Setzen auf Rot ein grosses Vermögen erworben hatte. Der Speisesaal war eine vollendete Studie in Rot. Der Teppich und die Stühle waren rot, das Tischuch war rot und

die Griffe der Messer, die besonders zu dieser Gelegenheit angefertigt waren. Die Kellner trugen rote Schöpfe. Der verschwenderische Blumenschmuck war in Schlarlachfarbe gehalten und über allem verbreiteten die elektrischen Lampen ein carmoisinrotes Licht. Das Menu, das aus achtzehn, sorgfältig ausgewählten Gängen bestand, war in roten Buchstaben gedruckt. Vierzig Gäste erschienen zu diesem excentrischen Diner, dessen Kosten pro Person auf mindestens 300 Mark geschätzt wurden.

Kleine Chronik.

(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

In Brunnen starb an einem Schlaganfall Kaspar Aufdermaur, der Besitzer des Hotel Drossen.

Montreux. Die Pension Vissand ist von Herrn F. Olloz-Losoli in Betrieb genommen worden.

Schweizerdorf in Paris. Die Besucherzahl im Schweizerdorf betrug vom 21. bis 27. Oktober 72,000.

Montreux. Die Leitung des Hotel International übernahm Herr H. Schenk, bisheriger Direktor im Hotel Beau Site in Paris.

Solothurn. Die Direktion des Bad Flühlen hat mit 1. Oktober Herr G. Balsiger, früher auf Kurhaus Schweigmatt, übernommen.

Mainz. Das Hotel Continental hier ging in den Besitz des Herrn Eisinger, bisheriger Besitzer des Hotel Deutsches Haus in Löwenhofen, über. Eintritt 1. April 1901. Kaufpreis 300,000 Mk.

Schulz. Herr Kaspar Pinösch, von 1883 bis 1898 Leiter des Hotel Waldbaus in Vulpera, hat das Hotel Post in Schulz samt Regressen käuflich erworben.

Chexbres. Am 30. Oktober wurde der erste Spatenstich am Bau der Bahnlinie Vevey-Chexbres gethan. Den ganzen Winter über werden regelmässig 150-200 Arbeiter an der Linie beschäftigt sein und nächsten Sommer werden es 6-800 sein.

Frankfurt a. M. Das Hotel Englischer Hof geht am 15. November d. Js. an Herrn Friedr. Freytag über. Der alte Anbau des Hauses wird im kommenden Jahre niedergelegt und durch einen modernen Neubau ersetzt.

Graubünden. Die Frage des Anschlusses des neuen Umbratstrasse an die ital. Süflerjochstrasse ist nun geregelt. Italien gestattet den Bau dieses Teilstücks auf seinem Gebiete und die Strasse wird, wenn möglich, noch diesen Herbst vollendet.

Nervi. Das Grand Hotel, unter der Leitung des Herrn G. Theus, ist seit 15. Oktober eröffnet, nachdem den Sommer über Centraldampeisung, elektrische Beleuchtung und andere Bequemlichkeiten eingerichtet worden sind.

Rapallo. Das Hotel de l'Europe, Eigentum des Herrn Frandoni, wird am 1. November d. Js. unter Leitung des Herrn Ch. H. Vischer eröffnet. Das Haus ist vollständig restauriert und mit einem Lift ausgestattet worden.

Cannes. Das Hotel Continental ist käuflich in den Besitz des Herrn H. Rost dabelst übergegangen und wird unter der Firma H. Rost's Hotel Continental weitergeführt. Das Hotel Beau Séjour in Cannes, das Herr Rost seit 19 Jahren inne hat, wird er noch zwei Jahre beibehalten.

Langjährige Angestellte besitzt das Hotel du Cygne in Montreux: Herr O. Leibbrand, Direktor, 18 Jahre; Sophie Bourquin, Zimmermädchen, 35 Jahre; Mina Moser, Gouvernante, 25 Jahre; Anton Delcaval, Chef de cuisine, 10 Jahre; Henri Cuorel, 1. Gärtner, 9 Jahre.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 20. octobre au 26. octobre: Suisse 372, France 142, Allemagne 120, Angleterre 63, Amérique 35, Russie 42; Divers: Autriche, Belgique, Pays-Bas, Espagne, Danemark, Etats-Balkans, Afrique, Australie, Grèce, Turquie: 84. — Total: 884.

Davos. Am 1. Nov. konstituierte sich hier ein Hotelverein zur Wahrung gemeinschaftlicher Interessen und zur Pflege kollegialer Geselligkeit, welchem sofort 24 Interessenten beitraten. Der Vorstand besteht aus den Herren Gelbke, Hotel Schweizerhof, Präsident; Demmer, Hotel Angletterre, Adm. Greig, Filialkapit-Hotelier in Cannes, Kurhaus und Direktor Schlie, Hotel Belvédère.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 13. Okt. bis 19. Okt. 1900: Deutsche 454, Engländer 282, Schweizer 231, Franzosen 67, Holländer 107, Belgier 20, Russen 122, Oesterreicher 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 97, Dänen, Schweden, Norweger 8, Amerikaner 59, Angehörige anderer Nationalitäten 19. Total 1446. Darunter waren 94 Passanten.

Die Bodenseeofftelle erhält in diesem Jahre Zuwachs durch zwei neue Dampfboote, welche seit längerer Zeit im Bau sind und deren eines, „König Wilhelm“, von der württembergischen Generaldirektion der Staatsbahnen als Ersatz für das veraltete Dampfboot „Wilhelm“ in Auftrag gegeben worden ist, während das zweite, die „Stadt Konstanz“, für die badische Generaldirektion bestimmt ist.

Expresszüge. Vom Februar nächsten Jahres sollten wöchentlich zweimal Expresszüge von Berlin nach Neapel und zurück über Probstzella-Nürnberg-München verkehren. Bei den Verhandlungen zeigten sich alle Bahnverwaltungen — auch die Ver-

treter der königlich-preussischen Staatsbahnen — geneigt für diese neuen Expresszüge. Nun hat aber Minister von Thielens, dessen Genehmigung noch zu erlangen war, dies versagt. Die Expresszüge werden also neuerdings zurückgestellt.

Kairo. Herr Luigi Steinmetzer, langjähriger Direktor im Ghiesir Palace Hotel, wird diesen Winter in Monte-Carlo zubringen, um das dortige Riviera Palace Hotel zu leiten, während Herr Ch. Baehler die General-Direktion von Shepards am Ghiesir Palace übernimmt. Die Direktion des letzteren Hotels ist Herrn Joseph Agid, langjähriger Oberkellner und Chef de réception dabelst, übertragen worden, welcher gegenwärtig als General-Direktor in den Grands Hotels du Trocadéro in Paris weilt.

Mainz. Ein Fall von Konkurrenzzeit wird hier, wie der Verband berichtet, viel heftiger. Hotelier F. richtete in seinem Hotel elektrisches Licht ein und annanzierte dies im Reichsbuch für das ganze Jahr. Nun verzögerte sich aber die Lieferung des Stromes von der Stadt aus für einige Wochen. Auf dies ging Hotelier H. hin und verklagte F. wegen unlauteren Wettbewerbs und um Schadenersatz, da nur er elektrisches Licht habe (er hat nämlich eine eigene Maschine). Der Prozess zog sich 7 Monate hin und schliesslich wurde H. seiner Klinge abgewiesen und zu sämtlichen Kosten verurteilt.

Tirol. Im Brennerbad wurde letzthin der Grundstein gelegt zu einem grossen Hotelneubau, welchen die Brennerbad-Gesellschaft aufführen lässt. Das neue Badhotel wird weit über 100 Salons und Fremdenzimmer erhalten. — Im Vinstgaur hat der Schmalser Gastwirt Kohler bereits die nötigen Kosten erworben zur Erbauung eines modernen Touristenhotels am Ausgange des Schnalstales. — Im Kurort Gries bei Bozen geht ein stattlicher Neubau des bekannten Mendel-Hoteliere Hermann Spreiter seiner Vollendung entgegen, und in Meran ist auf den Grund des Schlosses Goyon die Erbauung eines grossen Sanatoriums mit ungefähr 120 Zimmern in Aussicht genommen. Auch in Hall bei Innsbruck sind die Vorbereitungen zum Bau eines modernen Kurhotels mit Solbad im Gange.

Ein Weinpantocher-Geschäft schlimmster Sorte ist kürzlich in Bercy in Frankreich geschlossen worden. Es handelt sich um eine grosse Firma, die nicht mehr als tausend Hektoliter verkaufte und wegen ihres riesigen Absatzes wirklich in bedeutendem Ansehen stand. Die edle Geschäftsfabrikate, wie die Feststellungen ergaben, hauptsächlich mit Seine-Wasser, Gerbsäure, Weinstein, Gips, Hausenblase, Stärkezucker, Gips und denaturiertem Spiritus, diverse Farbstoffe nicht zu vergessen! Die Pariser Blätter sind entrüstet über diese Enthüllung, die dem französischen Weinhandel schaden könnte und den Franzosen selbst den Appetit verdirbt, darum verlangen sie, man solle auf keinen Fall Gold und Mühe sparen und solche niedrige trügerische Weinfälschungen unmöglich zu machen.

Schweizer Alpenklub. Die Delegiertenversammlung des S. A. C. in Brugg nahm bezüglich des Benutzungsrechts der Klubbütten einen Antrag der Sektion Diablerets an, welcher Nichtmitglieder verpflichtet, sich bei der Benützung der Klubbütten den Anordnungen des S. A. C. zu unterziehen. Auf den Antrag von Farnetstrasse (Grindelwald) wurde beschlossen, auch Klubgenossen zu den Führerkursen und Prüfungen zuzulassen und denselben Patente als Bergführer zu erteilen, jedoch unter Ausschluss von der Unfallversicherung. Der vom Vorstand mit der Unfallversicherungsgesellschaft Zürich abgeschlossene Versicherungsvertrag wurde im Prinzip genehmigt. Ein Antrag der Sektion Bern, zur Verhütung von alpinen Unglücksfällen Warnungstafeln in den Wartestellen, Hotels etc. anbringen zu lassen, wurde angenommen.

Postnachnahme-Verkehr mit dem Auslande. Auf 1. November tritt für den Postnachnahmeverkehr mit dem Auslande eine für das Publikum wichtige und sehr zweckmässige Änderung in Kraft. Der Absender einer Nachnahme nach dem Auslande hat nicht mehr nötig, zum Bezug des Nachnahmebetrages sich auf das Aufgabe-Postbureau zu verfügen, sondern es wird ihm der eingezogene Betrag durch das ausländische Bestimmungs-Postbureau bzw. durch das schweizerisch-ausländische Auswechslungs-Postbureau (je nach dem Bestimmungsland) per Geldanweisung direkte in sein Domizil debitiert und zwar portofrei. Damit nun die Adresse dieser Geldanweisung eine möglichst genaue sei, liegt es sehr im Interesse der Absender der Pakete, dass auf dem Coupon zu der Begleitadresse (bei Absendung des Paketes) Name und Domizil des Absenders genau angegeben werden.

Zu weit gegangen in seinem Urteil ist Herr Dr. phil. Reinhold Günther, indem er in den von ihm redigierten „Schweiz. Soldaten-Blättern“, gestützt auf angeblich vorgekommene Uebertretungen anlässlich der Uebungen des 31. Regiments im Hinterhainthal, die gesamten Hoteliers des Bünnerlandes als Ausbeuter bezeichnet. Er schreibt ausdrücklich, dass in Ander, Spilgen und Thuis den Soldaten Touristenpreise angerechnet worden seien. Beweise führt er keine an, dagegen fällt es ihm sehr leicht, aus vereinzelten Fällen, wenn solche überhaupt vorgekommen, zu generalisieren. Man dürfte wohl erwarten, dass ein gebildeter Mann, auf welches Privileg Herr Dr. phil. Reinhold Günther gewiss Anspruch erhebt, mit etwas mehr Ueberlegung als Berichtersteller aufträte; denn es kann den zahlreichen, in dieser Frage total unbeteiligten Hoteliers des Bünnerlandes nicht gleichgültig sein, in solch schändlicher Weise behandelt zu werden. Wenn Herr Dr. phil. Reinhold Günther sich veranlasst sieht, auf seine unterlegenen Aussagen zurückzukommen, wird er uns und die grosse Mehrzahl der Bünner Hoteliers überzeugen, dass es ihm fern gelegen, Unschuldige zu misskreditieren.

Generalabonnement. Die jüngst in Luzern abgehaltene Konferenz der Vertreter der Eisenbahngesellschaften hat, wie bereits in Aussicht gestellt wurde, den neuen Tarif für die Generalabonnemente merklich höher angesetzt, und zwar, wie zu erwarten stand, namentlich für die Abonnemente von kürzerer Dauer, die bekanntlich weitaus die zahlreichsten sind. Die Ansätze sind für die I., II. und III. Klasse folgende: 14 Tage 70-50-35 Fr.; 30 Tage 110-75-55 Fr.; Monate 270-190-135 Fr.; 6 Monate 420-295-210 Fr.; 1 Jahr 670-470-335 Fr.; 1 Jahr für 2 Personen 900-630-450 Fr. Als Kompensation für die Erhöhung der Fahrpreise wird den Abonnenten die folgenden weiteren Vorteile zugesagt: Freiburg-Murten, Burgdorf-Thun, Trun-Bonol, Post-Brassus, sowie der Dampfschiff-Linien auf dem Genfer, Neuenburger, Murten-, Vierwaldstätter- und Bodensee (Untersee) eingeräumt. Die Graubündner Bahnen haben den Beitritt zur Konvention betreffend die Generalabonnementspreise abgelehnt. Obige erhöhte Abonnementspreise treten am 1. Januar nächsten in Kraft.

Berichtigung. Herr Amtsnotar P. von Greyerz erwidert auf unsern Vorwurf, dass er der Firma Segessenmann & Cie. (Verleger des „Wegweiser für Fremde“) Atteste ohne Unterschrift beglaubigt habe, folgendes:

„Das von mir unterzeichnete Attest war mit Unterschriften zahlreicher Verkehrsbeamten versehen und habe ich nur die wortgetreue Wiedergabe des Attestes beglaubigt, nicht aber die Unterschriften.“

Man darf sich wundern, dass die Firma Segessenmann, welche gewohnt ist, aus jeder Unterschrift Kapital zu schlagen, die Unterschriften der „zahlreichen“ Verkehrsbeamten nicht veröffentlicht hat. Herr Amtsnotar P. v. Greyerz hat somit nur den Wortlaut des Attestes unterzeichnet, nicht aber die Verfassenden und gedruckten Atteste beglaubigt, wie wir in unserer Briefkastennotiz richtig behaupteten. Ob es seine Richtigkeit hat, dass die Verkehrsbeamten Zürich, Lugano, Davos und Schaffhausen das gedruckte Attest unterzeichnet haben, wie uns die Verlagsfirma mitteilt, erscheint uns fraglich.

Bld. Lebensmittellgesetz. An der am 13. Oktober in Olten stattgehabten Delegiertenversammlung des Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wieder aufgenommen und inerte Jairesfrist zu beenden.“

Die einzureichenden Wünsche sollen nur auf die Gesetzmaterie und nicht auf die durch Vollziehungsverordnung zu regelnden Detailsfragen eintreten. Jedoch soll in der Eingabe verlangt werden, dass diese Verordnungen vor Erlass des Interessenverbänden zur Vernehmlassung vorgelegt und den eidg. Räten zur Genehmigung unterbreitet würden. Die Kommission zur Ausführung dieses Beschlusses wurde bestellt aus den Herren: Boos-Jegher und Krebs (Schweiz. Gewerbeverein), Lehner (Wirtverein), Dr. Laur (Bauern-Verband) und Saxer (Metzgermeisterverband).

Jubiläumspostwertzeichen. Unter Bezugnahme auf eine frühere Verfügung erinnert die schweizerische Postverwaltung die Poststellen auch zu Händen des Publikums daran, dass die Jubiläumspostwertzeichen frankierten Sendungen, die am 1. Januar 1901 bei der ersten Lieferung noch in den Briefkästen vorgefunden werden, unbeanstandet befördert. Die Jubiläumspostkarten können im internen Verkehr vom 1. Januar 1901 an nach der ersten Briefkastenlieferung nicht mehr befördert werden; erlangen diese dem Aufgeber nicht zurückgegeben werden können, fallen sie somit gemäss den Bestimmungen des Postgesetzes unter die unbestellbaren Postsendungen; im Verkehr nach dem Auslande werden solche Postkarten als nicht frankiert, d. h. als mit ungenügenden Wertzeichen frankiert ausgeliefert. Nach Ablauf der Gültigkeitszeit, also vom 1. Januar 1901 an, werden die Jubiläumspostwertzeichen von der Postverwaltung in keiner Weise zurückgenommen, also weder gegen andere gültige Postwertzeichen umgetauscht, noch gegen bar ausgewechselt. Die Postverwaltung empfiehlt dem Publikum demnach in seinem eigenen Interesse, sich nur mit demjenigen Vorrat von Jubiläumspostwertzeichen zu versehen, für welchen es bis zum 31. Dez. 1900 eigene Verwendung hat.

Verkehrsfragen im Berner Oberland. Der Abschluss der Saison hat eine Reihe von Verkehrsfragen im Oberland wieder in den Vordergrund gerückt. So erwartet man vom kommenden Winter, dass er nun Aufklärung in Sachen der Brienzsee- und wenn möglich, die Finanzierung der projektierten reuflinger Bahn bringe. In Interlaken hat in den letzten 2 Monaten die Aktienabnahme begonnen. Neben Kurhausgesellschaft und Volksbank haben eine Anzahl Bürger und Geschäftsleute in Interlaken und Unterseen recht erhebliche Beiträge gezeichnet. Jedenfalls wird eine Brienzsee-Bahn in Kürze, wie und wann sie wolle — endlich auch einmal Interlaken eine schönere und dem Verkehr entsprechende Bahnhofanlage bringen, denn eine solche ist dringend nötig. Ein neues Projekt für den Umbau des jetzigen Bahnhofs soll im Gemeinderat schon besprochen worden sein. Der Personenbahnhof bliebe so ziemlich an

der mährischen Stelle und enthielte eigentlich zwei Kopfkantinen: eine westliche (normalspurige) für die Züge der Thunerseebahn, und eine östliche zweigleisige für die „Thalbahnen“ und die kommende Brienzseebahn, beide normalspurig. Neben diesen eigentlichen Bahnfragen werden in den kommenden Tagen auch allerlei Tramway-Projekte zu reden geben. Für die bereits konzessionierte Strassenbahn Interlaken-Matten-Wilderswil werden zur Zeit die Pläne aufgenommen und auch früher die Finanzierung wohl nächstens gearbeitet werden. Daneben schweben Projekte für ein vollständiges Strassenbahnnetz im ganzen Böödel, auch nach Bönigen, in der Luft, ohne dass sie bis jetzt feste Gestalt gewonnen haben.

Die liebe Konkurrenz. Entgegnung. (Wegen Abwesenheit der Redaktion bis heute zurückgekehrt.) Die „Hotel-Revue“ schon früher in der Zeitung Auspielung auf die zwischen dem Besitzer des Hotel Bahnhof und mir bestehenden Differenzen Raum gegeben, bringt sie in Nr. 41 unter obigem Titel einen Artikel, der an Deutlichkeit punkto Adresse nichts zu wünschen übrig lässt und, so kurz die Abhandlung ist, eine Fülle an mich gerichteter „Liebenswürdigkeiten“, wie Unkollegialität, Unfug, Konkurrenzzeit u. dgl. enthält.

Es ist zwar nicht Sitte, derartige Angelegenheiten in der Presse zu besprechen, auch hätte erwartet werden dürfen, dass die „Hotel-Revue“ nach dem Grundsatz *Adiudici et altera pars* sich an richtiger Stelle informieren würde, bevor sie den von meinem werten Herrn Nachbar zum Hotel Bahnhof eingesandten oder eingegangenen Brief aufnahm, zumal die Sache Mitglieder desselben Vereines betrifft. Eine solche Information, an richtiger Ort eingeholt, würde ergeben haben, dass die gemessene Darstellung des Sachverhalts höchst einseitig ist und nur zu deutlich den Standpunkt meines Herrn Kollegen erkennen lässt, der nur die eigenen Interessen als massgebend anerkennt, die Interessen seines Nachbarn aber missachtet. (An der Tatsache selbst würde eine solche Information nichts geändert haben, wie dieselbe denn auch durch diese Entgegnung neuerdings bestätigt wird.)

Früher schon ist ein Prozess anlässlich einer Neubaute seitens meines Herrn Kollegen zu meinen Gunsten entschieden worden, und auch in dem von der „Hotel-Revue“ erwähnten Falle steht, laut gerichtlichem Urteil, das Recht auf meiner Seite. Als der Besitzer des Hotel Bahnhof im Vorgärtchen seines Hauses, notabene ohne mich zu fragen, die grosse Firmatfel anbringen liess (wazu er unzweifelhaft berechtigt war, obschon es mir gegenüber als ein Akt der Willkür erschien), gewann ich sofort die Ueberzeugung, dass diese Installation nachteilig auf mein Geschäft wirken müsse. Da ich nun, wenn gleich junger Anfänger, nicht gesonnen bin, mich lediglich begraben zu lassen, liess ich auf meinem Grund und Boden von demselben Rechte Gebrauch machend, das mein Herr Nachbar für sich allein in Anspruch nehmen will, eine ähnliche Firmatfel erstellen. Auf erfolgten Rekurs seitens des Besitzers des Hotel Bahnhof, entschied das Gericht, wie schon erwähnt, zu meinen Gunsten, mit der Begründung, dass mir dasselbe Recht zustünde wie dem Kläger; also: Gleiches Recht für alle. Mein Gegner soll froh sein, dass dem so ist, andernfalls hätte er die Erstellung einer Firmatfel bleiben lassen müssen. Konkurrenzzeit wird mir nicht angedreht, ich glaube in vorstehendem dargezogen zu haben, dass deraelbe nicht bei mir, wohl aber bei meinem angrißlustigen Herrn Kollegen zu suchen ist.

Ich könnte noch andere Fälle aufführen, welche darthun würden, wie sehr mich Herr Nachbar behütet ist, mir das Leben sauer zu machen. Man wirft mir Unkollegialität vor. Gewisse Vorfälle, für welche ich den Beweis der Wahrheit zu leisten vermag, berechtigen mich zu der Behauptung, dass die Unkollegialität wiederum auf Seite meines Widerspartes zu suchen ist.

Die Anspielung auf die Devise des Genfervereins, dessen Landespräsident zu sein ich die Ehre habe, wäre besser unterblieben. Ich bemerke hiebei, dass ich mich in meiner oben erwähnten Eingangschrift ebenso gleich gestellt fühle, als wenn ich Vorsitzender irgend eines Prinzipalvereins wäre.

W. F. Eberle, Hotel Habis, Zürich.

Wir erklären hiemit Schluss in dieser Angelegenheit. Red.

Des Vertragsbruchs hat sich schuldig gemacht: Genze Laubheimer, Köchin aus Württemberg.

Theater.

Repertoire vom 4. bis 11. November 1900.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, abends, *Die Geisha*, Montag, *Bajazzo* und *Cavalleria rusticana*, Mittwoch, *Karl der Kühne* und *Die Eidgenossen*, Donnerstag, *Don Quixote*, Freitag, *Der Barbier von Bagdad*, Freitag, *Die strengen Herrn*, Samstag, *Wallenstein's Tod*, Sonntag, nachmittags, *Karl der Kühne* und *Die Eidgenossen*, Abends, *Der Freischütz*.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aurbert.



Centralbureau
Sammelstelle für nichtkonvenierende
Rabatt- u. Annoncen-Zirkulare.

■ Nur acht, wenn direkt von mir bezogen! ■

schwarz, weiss und farbig von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter — zu Roben und Blousen! — Franko ins Haus! — Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Für Hotels und Restaurants.

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch einen an der Schweiz. Landesaussstellung in Genf prämierten, vorzüglichen

Kochherd

(Länge 2 m. 45, Breite 1 m. 20 und Höhe 78 cm.) Eventuell Umtausch gegen einen kleineren.

Reflektanten belieben sich zu wenden an Franz Müller & Cie., Weinhandlung, Schaffhausen.

„Henneberg Seide“

Sekretärin-Kassierin, Hotel-Direktor.

Leiter eines grossen Etablissements 1. Ordre in der franz. Schweiz, mit weitläufigen Beziehungen im In- und Auslande, sucht seine Stellung zu wechseln. Gef. Offerten unter N° 9571 M an Haasenstein & Vogler in Genf. H5721M

Habenna-Haus
Basel
St. Ludwig i. E.
Zellfreier Versand

MAX OETTINGER

Sehr empfohlene Firma

Filialen:
ZÜRICH: 90 Bahnhofstrasse
BERN: 7 Christoffelgasse
ZÜRICH: Hotel Schwart Eeke.

Spezialität in Bügelmaschinen
mit Gas- oder Dampfheizung, elastischer Pression und automatischen Einlassapparat für Hand- u. Motorbetrieb. Einziges System, womit gestärkte Gardinen gebügelt werden können.
Maschinenfabrik C. Seguin, Mülhausen i. E.
Prospekt und Preisliste gratis und franko.