

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 32

Artikel: Saison-Betrachtungen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522383>

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: 03.04.2026

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

Erscheint am Samstags

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

Paraissent le Samedi

Abonnements: Pour la Suisse: 3 mois Fr. 2.-, 6 mois " 3.-, 12 mois " 5.- Pour l'Étranger: 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-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et 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. Jean Burkhardt, Directeur, Grand Hôtel du Lac de Joux, à Le Pont. 120 Herr Dr. A. Haupt, Direktor des Sanatoriums Oberwald bei St. Gallen. 130

Offizielle Nachrichten. Nouvelles officielles.

Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Ouchy.

Am 15. Oktober nächsthin beginnt der 9. Unterrichtskurs. Anmeldungen sind bis spätestens Ende August an Herrn J. Tschumi, Hotel Beau-Rivage in Ouchy, einzureichen, woselbst auch Statuten und Prospekte der Schule bezogen werden können. Der Kurs dauert 6 Monate.

Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hoteliers. à Ouchy.

Le 9^{me} cours s'ouvrira le 15 octobre prochain. Les inscriptions doivent être adressées au plus tard d'ici fin août à Mr. J. Tschumi, Hotel Beau-Rivage à Ouchy, où l'on peut se procurer également des règlements et prospectus relatifs à l'école. La durée du cours est de 6 mois.

Le Comité de surveillance.

Avis an die Mitglieder.

Im Laufe nächster Woche werden die Nachnahmen zum Bezuge der Beiträge für das laufende Vereinsjahr, gerechnet vom 1. April 1901 bis zum 31. März 1902, der Post übergeben, und bitten wir um gefl. Honorierung derselben.

Basel, den 3. August 1901.

Avis aux Sociétaires.

Dans le courant de la semaine prochaine nous encaissons par mandat de remboursement les cotisations pour l'année courante, comprenant la période du 1^{er} avril 1901 au 31 mars 1902, en vous priant de bien vouloir les acquitter aussitôt promptement que possible.

Bâle, le 3 août 1901.

Zur gefl. Notiznahme.

Wir machen hiemit bekannt, dass die diesjährige Ausgabe des Reiseführers „Die Hotels der Schweiz“ in allen drei Sprachen vergriffen ist. Die nächste Ausgabe erfolgt im Frühjahr 1902.

Das Centralbureau.

AVIS.

L'édition 1901 du guide de voyage „Les Hôtels de la Suisse“ est épuisée dans les trois langues. Prochaine édition au printemps 1902.

Le Bureau central.

Loi fédérale sur les denrées alimentaires.

Treize sociétés suisses: la Société suisse de l'Industrie, la Société suisse de Pharmacie, l'Union suisse des Boulangers et Confiseurs, l'Association suisse des Voyageurs de commerce, la Société suisse des hôteliers, l'Association suisse des Confiseurs, huit fabriques suisses de conserves, la Ligue suisse des Paysans, la Société suisse des Aubergistes, l'Association suisse des Brasseurs, la Société de culture du district de Zofingue, l'Union suisse des Bouchers et la Société des Vétérinaires bernois, ont adressé aux autorités fédérales une pétition concernant la loi fédérale sur le contrôle des denrées alimentaires et des articles de consommation. Les divers points de cette pétition ont été fixés, après plusieurs tours de préconsultation, par une assemblée qui a eu lieu à Olten le 17 mai. Les demandes sont accompagnés d'un exposé des motifs détaillé.

Le projet de loi soumis aux Chambres représente, comme on le sait, le fruit d'études longues et approfondies. A part les groupes professionnels qui y ont pris une part directe, un grand nombre d'associations utilitaires et scientifiques poursuivent de concert avec les autorités et dans l'intérêt des consommateurs, la réglementation légale d'un état de choses dont l'importance pour la vie professionnelle et le bien public saute aux yeux. Si d'une part le consommateur demande à être protégé contre les denrées malsaines et des prix hors de proportion avec la qualité inférieure de certains mélanges innocents en eux-mêmes ou avec des procédés de fabrication rudimentaires, le fabricant consciencieux d'autre part, se voit obligé de se défendre contre la concurrence déloyale, et l'intérêt public réclame la répression et la punition éventuelle de la fraude. Les desiderata formulés par les nombreux cercles intéressés à une loi de ce genre présentent fortement certaines divergences, et d'autre part, une législation rationnelle de la matière ne saurait être obtenue que par la coopération la plus étroite de tous ceux auxquels la loi devra s'adresser. C'est pourquoi les sociétés se sont réunies pour discuter en commun. Tout d'abord, on convint en décembre 1900 d'adresser une pétition à l'Assemblée fédérale, et de demander la reprise des débats sur cette loi, qui avaient été suspendus. Il était réservé à une réunion subséquente de liquider les divergences qui pourraient se produire dans les vœux communiqués par écrit par les sociétés. Ces divergences viennent d'être liquidées et voici les propositions qui ont été adoptées:

1^{er} principes généraux.

La loi devrait être édictée sur les bases suivantes: a. Principe général: la loi a pour but de protéger d'une part le consommateur contre des produits malsains et des prix hors de proportion avec la qualité des denrées; d'autre part le producteur contre la concurrence déloyale. b. Principes spéciaux: Il est interdit d'appliquer la désignation de produits naturels à des denrées qui doivent leur odeur, leur goût ou leur aspect semblable à ceux de produits ou naturels, à l'addition de substances étrangères. Tout addition à un produit naturel doit être déclarée, à moins qu'elle ne résulte du mode de préparation usuel de cette denrée. La loi contiendra des dispositions détaillées sur ce qu'on entend par mode de préparation usuel. Les fabricants de succédanés seront soumis à l'obligation de faire connaître aux autorités compétentes l'objet de leur fabrication. Les exceptions en faveur de produits importés ne seront pas admises. c. La loi devrait renfermer une disposition générale autorisant le Conseil fédéral à exclure temporairement ou définitivement de l'importation, sur le préavis

des instances consultatives, les denrées provenant de pays qui ne présentent pas de garanties pour un contrôle sérieux des matières premières. d. L'inspection des viandes sera gratuite, mais on veillera à ce que sa valeur ne soit point amoindrie par cette innovation. e. Les frais incombant aux revendeurs pour l'examen non officiel de denrées et d'articles de consommation interne devront être minimes, et on ne cherchera pas à couvrir, au moyen des taxes, la totalité de la dépense pour le contrôle des denrées à l'intérieur. f. Les dommages causés aux denrées par l'examen seront indemnisés. Les denrées dont la falsification ou la nocivité serait reconnaissable sans autre, devront être détruites avant le dédouanement. g. Il y a lieu de rétablir l'Institut chimique et bactériologique rattaché à l'office sanitaire fédéral et dont la création avait été refusée par le Conseil des Etats par raison d'économie. h. Pour la mise à exécution de la loi, le Département fédéral de l'intérieur prendra, dans des cas graves, l'avis d'une commission d'experts pris dans les cercles intéressés.

2^o Détails.

Les dispositions seront rédigées par le Département de l'intérieur sur le préavis des cercles intéressés, et soumises à la ratification de l'Assemblée fédérale. Les avantages d'un contrôle rationnel à la frontière compensant largement les inconvénients qui pourraient se produire, nous sommes d'avis qu'il y a lieu de donner à ce contrôle la plus grande extension possible. Des exceptions sont indiquées, dans l'intérêt de notre industrie hôtelière, en ce qui concerne l'importation de poissons, de gibier et de volaille, particulièrement pendant la saison chaude. L'exposé des motifs fait remarquer qu'il est inexact de dire que le contrôle à la frontière constituerait une nouvelle charge pour la Confédération; qu'au contraire, il procurera des bénéfices sans entraver le trafic.

La pétition propose en outre des modifications à certains articles du projet. A l'art. 3, le terme „visiteur des viandes“ serait remplacé par „inspecteur des viandes“, et le texte devrait comporter „toutes“ les viandes, y compris le poisson, le gibier et la volaille. Art. 13: „Lorsque le préavis d'un chimiste cantonal ou municipal paraît douteux à l'autorité compétente, on se trouve attaqué par voie de recours, celle-ci pourra prescrire une surexpertise“, remplacer „pourra prescrire“ par „prescrita“ et ajouter: „pour laquelle l'inculpé aura le droit de se faire représenter par un expert“. Enfin, voici la dernière proposition: „Le trafic de denrées et d'articles de consommation de provenance étrangère sous des dénominations propres à leur donner l'apparence de produits indigènes sera puni“.

Bund

Saison-Betrachtungen.

Wir lesen in einer Luzerner Korrespondenz der „Allgem. Schweizer Ztg.“, welche konstatiert, dass man bisher in Luzern mit dem Verlauf der Saison nicht allgemein zufrieden ist:

Der Strom der Reisenden nimmt von Jahr zu Jahr zu; allein in noch viel rascherer Zunahme bereitet sich die Hotelindustrie selbst Konkurrenz. Das gilt sowohl für den Platz Luzern als für andere Fremden Ansiedlungen, wie Weggis, Vitznau, Brunnen, Engelberg u. a. War ein Haus zwei Jahre einige Tage lang überfüllt, so wird sofort ein Stockwerk aufgesetzt; ein anderer, der auch gerne von diesem vermeintlich leicht aufzunehmenden Segen etwas hätte, baut ein Hotel oder eine Pension daneben. In der Stadt sind die Betten in der allerletzten Zeit um Hunderte vermehrt worden; neue Hotels wurden gebaut, alle erweitert, und da wundert man sich, dass Ende Juli hier und dort, besonders in noch weniger bekannten neuen

Hotels ganze Zimmerreihen leer stehen! Man hat bis heute ganz kolossale Werte in die Hotelindustrie gesteckt; es ist nicht denkbar, dass sie sich ausnahmslos während der wenigen Wochen der Saison verzinsen; gar, dass der Hotelier sich in wenigen Jahren ein Vermögen erlange, ist nur mehr unter ausnahmsweise günstigen Verhältnissen möglich.

Wollte man urteilen nach den Ziffern der Reisenden, die die Bahnen und Dampfschiffe benötigen, so ständen wir allerdings in der Hochsaison. Die Linie Basel-Luzern kommt beispielsweise wiederholt in den Fall, gewisse Fremdenzüge doppelt auszuführen. Die Verkehrsanstalten machen durchweg gute Saison-geschäfte, darum weil sie einzig mit der Quantität zu rechnen haben. Anders der Hotelier, für den in erster Linie die Qualität massgebend ist. In dieser Richtung haben wir die guten Zeiten hinter uns, und sie werden kaum wiederkehren. Die Zahl der wirklich vornehmen Reisenden geht prozentual von Jahr zu Jahr zurück; die Zahl derer, die auf der Reise nicht mehr, sondern weniger ausgehen wollen, als zuhause, wächst mit jedem Jahre; die Zahl der sesshaften Reisenden endlich wird mit jedem Jahre geringer. Die durchschnittliche Besetzung eines Fremdenbettes durch den Gast, wobei wir selbstverständlich nur Hotels, keine Pensionen im Auge haben, kann auf 2-3 Nächte berechnet werden.* So wird der Fremdenverkehr in der Hauptsache nahezu ein Passantenverkehr, der ganz denselben Komfort verlangt und bei billigen Preisen dem Hotelier verdoppelte Mühen und Auslagen verschafft. Die gesteigerte Bequemlichkeit und die Verbilligung des Eisenbahntransports, insbesondere die massenhaft benutzten Generalabonnements und Rundreisebillets, haben der Fremdenindustrie nur in sehr bedingtem Masse genützt. Die Quantität hat wohl zugenommen, die Qualität hat leider mit dieser Bewegung nicht Schritt gehalten.

Einem Bericht an die „Basel. Nachr.“ entnehmen wir: „Zur Zeit haben wir im Bündnerland gendert Hochzeit. Die Züge der Rätischen Bahn und die Posten, die unser Land kreuz und quer durchfahren, sind stetsfort dicht besetzt mit Reisenden, die zu längerem oder kürzerem Aufenthalt zu uns kommen. Aber so ist's und es wird wohl nicht mehr besser werden: der ganze Hauptverkehr konzentriert sich immer mehr auf die zweite Hälfte des Monats Juli und die erste des Monats August. Die Verhältnisse haben sich eben in den letzten Jahrzehnten mächtig geändert im Fremdenverkehr. Während früher vorwiegend derjenige reiste, der eigentlich einen grossen Teil des Jahres frei und in den Geldmitteln in keiner Weise beschränkt war, macht sich heute eine weit grössere Zahl von Erholungsbedürftigen frei, von denen die meisten aber durch die ihnen gewährten Ferien an die oben bezeichnete, ganz bestimmte Zeit gebunden sind. Es liegt für die Reisenden auch gar kein Grund vor, sich anders einzurichten, da durch die fortwährenden Neubauten dem von Jahr zu Jahr zunehmenden Bedürfnis in ausreichendem Masse genügt wird. Damit muss der Hotelier heute rechnen und die Preise darnach einrichten, wenn er bestehen will.“

Wie immer, bilden auch dieses Jahr die Deutschen wieder das Hauptkontingent der Besucher. Die Heizerieien einiger deutscher Winkelblätter haben also keinen Erfolg gehabt, wie nicht anders zu erwarten war. Der Deutsche hat zu viel Sinn für die Schönheiten unseres Landes, als dass er sich durch derlei Intriguen imponieren liesse und zu viel Verständnis für eine musterhafte Hotelführung, um

* Anmerkung der Red. der „Hotel-Renue“. Die durchschnittliche Zahl der Logiertage pro Gast ist mit 2-3 Nächten zu hoch gegriffen, wenn nur Hotels in Betracht gezogen werden; denn selbst mit Einrechnung der Pensionen ergibt sich eine durchschnittliche Aufenthaltsdauer von nur 3-4 Tagen.

nicht zu wissen, wie sehr man sich bei uns anstrengt, den Gästen den Aufenthalt so angenehm und nutzbringend wie möglich zu machen. Aussergewöhnlich stark ist allerwärts Amerika vertreten, eine Tatsache, die für unsere Hotellerie von grosser Tragweite ist.

Dass man jetzt schon auf den Moment der Eröffnung des erweiterten Bahnnetzes der Rätischen Bahn (Linien ins Engadin und Oberland) auch seitens der Hotellerie Vorbereitungen trifft, ist begreiflich; denn auf diesen Zeitpunkt hin wird der Zuzug ohne Zweifel ein enormer werden, bedeutet dies ja erst die eigentlich völlige Erschliessung unseres Landes. So vermindert man, dass die Kur- und Seebadanstalt Waldhaus Flims eine grossartige Erweiterung ihres Establishments auf ca. 500—550 Betten, durch einen Saalbau mit Vestibül etc. etc., bereits beschlossen hat. Natürlich wird auch das Engadin, werden andere Teile unseres Landes nach Kräften auf die in Aussicht stehenden Veränderungen sich gehörig vorbereiten.



Wagons-Lits. Nous lisons dans *Les Anales*: Le Parlement belge est saisi d'un projet de loi tendant à une ouverture de crédit pour la conclusion d'une nouvelle convention avec la Compagnie des Wagons-Lits.

Il serait question, pour l'Etat, de reprendre avant l'époque fixée par la convention primitive, et conformément au reste au droit de rachat inscrit dans le cahier des charges, l'exploitation confiée à la Compagnie.

Celle-ci aurait à recevoir une indemnité calculée, d'une part, d'après les bénéfices réalisés pendant les dernières années et, d'autre part, d'après la période restant à courir jusqu'à l'expiration du contrat.

La Compagnie a établi ses comptes, que le gouvernement conteste, et les choses en sont là. Si la reprise s'effectue, on se mettra certainement d'accord sur le chiffre final et les Wagons-Lits recevront une indemnité de quelques centaines de mille francs.

Mais cette indemnité, que représentera-t-elle? Simplement l'escompte de recettes assurées pendant une période déterminée d'avance. Elle ne constituera donc pas un avantage. Par contre, elle marquera aux yeux de tous la fin d'une branche d'exploitation et évoquera, chez les actionnaires, l'idée peu réconfortante d'un commencement de liquidation.

La Compagnie des Wagons-Lits a jusqu'ici réalisé des bénéfices avec l'exploitation qui fait son objet principal et d'où elle a tiré son nom; mais ses contrats avec les Etats ou Compagnies de chemins de fer, étaient tous d'assez courte durée; et, comme on l'a trop vu, les entreprises annexes auxquelles on s'est livré ont été singulièrement malheureuses; malheureuses à tel point que sa situation s'est trouvée fort compromise.

Si, au lieu de pouvoir renouveler les conventions dont elle tire ses seules ressources, elles doit les voir tomber à tour de rôle à leur échéance, ou même par anticipation, que lui restera-t-il?

C'est ce que nous nous demandons déjà, nos lecteurs s'en souviennent peut-être, quand ses actions valaient encore 800 fr. et plus. C'est ce que nous continuons à nous demander, aujourd'hui qu'elles n'en valent plus que 350.



Vermischtes.

Eingemachte Früchte vor Schimmel zu schützen. Man stelle die gefüllten, mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korken mit Sirup, welcher schnell antrocknet und luftdichten Verschluss herstellt, wenn die Flaschen, wieder umgedreht, richtiggestellt werden. — Eingemachte Früchte in Gläsern können keinen Schimmel bilden, wenn dieselben, sobald sie in den Gläsern erkaltet sind, vor dem Zuhindern dick mit feinstem Zucker bedeckt werden. Die Benutzung von Salicyl beeinträchtigt den frischen Geschmack der Früchte.

Gurken lange frisch zu erhalten. Man muss die schönsten Exemplare aussuchen, dicht an der Ranke abschneiden, damit der Stiel an der Gurke bleibt und man sie aufhängen kann. Die Gurken werden nun in kaltem Wasser gereinigt und gut abgetrocknet. Darauf bestreut man dieselben mit Eiweiss und bildet hierdurch eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken lässt man lufttrocknen werden und hängt dieselben mittelst eines Bindfadens, der an den Stielen befestigt wird, an eine Schnur in einem sehr trockenen Raume auf. Auf diese Weise werden Gurken zu Salat bis Weihnachten frisch erhalten.

Eier im Hochsommer frisch zu erhalten. Wenn die Hühner fleissig legen, fülle man irdene kleine Gefässe mit Eiern, dann löse man etwa 2 1/2 Pfd. Salz in 5 Liter Wasser auf, koche dieses zwanzig Minuten und füge zwei bis drei Löffel Kalk hinzu. Ist die Flüssigkeit erkaltet, lege man die Eier hinein; dieselben halten sich vorzüglich und schmecken noch nach sechs Monaten wie frisch gelegte.

Aufbewahrung des Fleisches. In warmer Jahreszeit empfiehlt sich das Anbraten der Fleischstücke, bis sich die Poren des Fleisches geschlossen haben, dann Überbrühen mit geschmolzenem Fett. Die Fettdecke kann man durch Erhitzen reinigen und dann noch mehrere Male benutzen.

Kleine Chronik.

Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 6. August 6819.

Brünigbahn. Der Winterbetrieb der Brünigbahn ist gesichert.

Rorschach. Der Gemeinnützige Verein hat mit 1. August ein öffentliches Verkehrsamt eröffnet.

Zürich. Herr Paul Hunger von Chur ist zum Direktor des Hotel Baur au Lac ernannt worden.

Como. Herr J. Degiacomi, Direktor des Neuen Stadthaus in St. Moritz-Bad, wird mit 1. März 1902 das Grand Hotel Plinius au Lac in Como übernehmen.

Konstanz. Das Geschäftsjahr 1900 des Inselhotels erbrachte nach 8353 Mk. Abschreibungen einen Reingewinn von 29,544 Mk.

Pusterthal. Am Toblacher See ist ein neues, grosses Hotel I. Ranges, das „Seehotel“, eröffnet worden.

Basel soll nun auch ein Automaten-Café bekommen, und zwar im Parterre des Neubaus von Hotel Metropole. Basel ist Grossstadt, aber für derartige Unternehmen zu wenig kosmopolit.

Basel. (Mitgeteilt vom Verkehrs-Bureau.) Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflochtenen Monats Juli in den Gasthäusern Basels 28,914 Fremde abgestiegen.

Bern. Eine zahlreiche Versammlung von Abgeordneten der Gemeinden des Amtes Ober-Emmenthal sprach sich einstimmig für die Salvenstrasse der Montreux-Oberlandbahn aus.

Lenzerheide. Die Kurhausgesellschaft Lenzerheide hat den alten Schynwag wieder herstellen lassen. Auf einem guten Fahrweg erreicht man von Kurhaus aus das Dorf Oberlenz und von hier führt ein Fussweg nach Lenzen und der rechten Allubasse nach Thuisin hinunter.

Simptunnel. Der Tunnelstollen rückte im Monat Juli um 188 Meter auf der Nordseite um 111 Meter auf der Südseite, also zusammen 299 Meter vor und hat auf Ende Juli eine Länge von 9471 Meter, nämlich 5383 Meter auf der Nordseite, 4088 auf der Südseite.

Fremdenfrequenz im Oberrhein. Am 31. Juli (Mitteilung des Verkehrs-Bureau.) Deutschland 1901: 2236 (1900: 1936); Grossbritannien 799 (625); Amerika 625 (615); Schweiz 514 (387); Frankreich 427 (437); Oesterreich 213 (220); Italien 420 (335); Russland 115 (137); Holland 93 (157); Belgien 65 (79); Spanien 19 (29); Andere Nationen 43 (47). Total 5469 (4904).

Schaffung einer internationalen 10 Centimesmarke. Für den nächsten internationalen Postkongress liegt der von mehreren Staaten gestellte Antrag auf Schaffung einer internationalen 10 Centimesmarke für einfache Briefe vor. Der Antrag wird von mehreren Grossstaaten für derzeit nicht annehmbar erachtet.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. Vom 20. Juli bis 16. Juli waren in Davos anwesend: Deutsche 599, Engländer 205, Schweizer 466, Franzosen 83, Holländer 76, Belgier 14, Russen 86, Oesterreicher 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 91, Dänen, Schweden, Norweger 13, Amerikaner 50, Angehörige anderer Nationalitäten 3. Total 1707. Darunter waren 463 Passanten.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 1. bis 31. Juli 1901 abgestiegenen Fremden: Deutschland 10,127, Oesterreich, Ungarn 979, Grossbritannien 3739, Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada 3943, Frankreich 2937, Italien 823, Belgien und Holland 1197, Dänemark, Schweden, Norwegen 176, Spanien und Portugal 109, Russland 115 (137); Holland 93 (157), Balkanstaaten 73, Schweiz 10,811, Asien und Afrika (Indien) 158, Australien 31. Verschiedene Länder 70. — Total 36,018 Personen.

Qui en veut, personne? J'ai l'honneur de vous adresser par ce courrier un spécimen du programme que je vais publier pour la tournée de Mme. Réjane qui va jouer cet hiver dans toutes les grandes villes de France et d'Europe. Je viens vous proposer de mettre dans cet album, en bonne place, une annonce pour votre hôtel. En échange je vous demanderais le séjour gratuit dans votre hôtel (chambre et repas) pour 2 personnes pendant 10 jours. *St. Piron, Paris.*

Froschkonsom. Einer neuerdings vorgenommenen Schätzung der Fischer-Kommission zufolge beträgt die jährliche Fang an Fischen in den Vereinigten Staaten von Nordamerika 2 Millionen, wofür die Froschfänger 100,000 Dollars erhalten und Konsumenten 150,000 Dollars zahlen. Der Gesamtverbrauch an Froschschinken ist in den Vereinigten Staaten 6 mal grösser, als in Frankreich. Da die Ergebnisse der Fänge im Erie-See und im Norden von New-York schlechter geworden sind, hat man künstliche Froschzucht in Angriff genommen. Eine Froschfarm am Trentfluss in Ontario ist die grösste, es gibt aber andere grosse Farmen in Indiana und Illinois und kleinere im Staate New-York und Missouri.

Wirtschaftswesen. In Zürich sind vor einigen Monaten etwa 60 Mitglieder aus dem Verein der Wirte des Bezirks Zürich ausgetreten; sie haben nun einen Verein in Zürich und Umgebung gegründet und sind dem kantonalen Wirteverein und damit auch dem schweizerischen Wirteverein als Sektion beigetreten. Die andere Gruppe, die sich von schweizerischen und kantonalen Verband losgelöst hat, will demnächst ein eigenes Organ unter dem Titel „Wirtsbund“ herausgeben. Für die Redaktion des neuen Blattes seien die H. J. Gasser, seinerzeit Redakteur für „Schweizerische Wirtzeitung“ und J. F. Weiss, zum „Schwanen“ in Zürich, in Aussicht genommen. Zürich hätte dann drei Organe der Wirte: „Gastwirt“, „Wirtzeitung“ und „Wirtsbund“. Das genügt.

Ein gewaltiger Esser war der kürzlich verstorbenen ungarische Minister Szilagy. Das Budapest-Pol. Volksblatt schreibt hierüber: Szilagy Appetit war legendarisch. Man sagt, dass er im Durchschnitt täglich 30 Galden verspeiste, denn er war im Stande, ein Menu von zehn Gängen zu sich zu nehmen, diese solide Unterlage mit ein, zwei Flaschen Champagner zu begiessen und dann immer noch mächtige Portionen von Schinken und Aufschnittem gleichsam zum Nachtschisch aufzussen. Der Schreiber dieser Zeilen hatte vor etwa 5 Wochen Gelegenheit, Szilagy auf der Margaretheninsel speisen zu sehen. Das Menu begann mit drei Portionen Krebsensuppe, einem Riesenfleisch und einem mächtigen Stück Beef mit allerlei Gemüsen und Zuthaten. Dann folgte eine halbe (oder gar eine ganze) Gans mit vier ungeheueren Wassergurken, eine Portion Ente mit Rotkraut, zwei Torten und eine förmliche Waggongaludung (Hetz). Hiez trank er zwei Glas Bier, eine Flasche Weisswein, eine Flasche Pomme und zum Kaffee zwei oder drei Gläschen grünen Pfeffermünzliqueur. Den Schluss machte eine gigantische Zigarre.

Gedankensplitter im Fremdenbuch der Heimwirthschaft. Bei einer Viertelgans sitzt sich manchmal gemütlicher, als bei einer ganzen.

Abgekürztes Verfahren. Reisender (dem Kutscher den aufgeschlagenen Bäderer einhaltend): „Kutscher, fahren Sie mit die ersten vier Seiten ab!“

Boshaft. Wirt: „Was glauben Sie? Meine Weine sind chemisch untersucht, da finden Sie keine Bazillen drin!“ — Stammgast: „Das kann ich den Froschen durchaus nicht verdenken.“

Vorsichtig. Staatsanwalt (der allgemein gegen seiner Strenge gefürchtet ist, verlangt im Wirtshaus weiche Eier): „Sind es auch wirklich weiche Eier?“ — Wirt (ängstlich): „Es sind Eier, Herr Staatsanwalt!“

Grab. Gast: „Herr Wirt, da schwimmt ja ein schwarzes Haar in der Suppe.“ Wirt: „Ne, was denken sie sich denn? Soll ich ihnen vielleicht für 75 Pfennige Mittagstisch auch noch die Loreley engagieren?“

Witterung im Juni 1901.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage				
	mit Regen	Schnee	Nebel	helle	mit trübem starkem Wind
Zürich	16	0	0	5	9
Basel	15	0	0	2	9
Neuchâtel	17	0	1	4	10
Genf	18	0	0	7	7
Bern	17	0	2	2	13
Luzern	19	0	1	3	11
St. Gallen	17	0	1	8	10
Lugano	12	0	0	10	6
Chur	14	0	0	6	12
Davos	17	3	2	6	10

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 218, Basel 216, Bern 238, Genf 233, Lugano 261, Davos 187.

Briefkasten.

An Mehrere. Es hat keinen Sinn in dem von *The Anglo-American Exchange* in New-York herausgegebenen Programm der „Esorted Party“ zu insistieren; denn bei jeder Tour die diese Gesellschaften machen, sind im Programm die Hotels schon vorgeschrieben, in denen sie abzustiegen haben; freilich, man nähme auch gerne das Geld der andern.

Vertragsbruch. — Rupture de contrat. Joseph Sautter, Kellner.

Hiez als Beilage: *Offertenblatt der „Hôtel-Revue.“*

Verantwortliche Redaktion: Otto Amstler.

Seiden-Blousen Fr. 4. 90

und höher! — 4 Meter — franko ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarz, weisser und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Hotel-Direktor.

Tüchtiger Fachmann, repräsentabel, mit feinen Umgangsformen, in allen Zweigen der Hotellerie durchaus bewandert, solid und energisch, sprachkundig, in Buchführung und Korrespondenz perfekt, mit festem Sommerengagement in der Schweiz,

sucht

unter bescheidenen Ansprüchen mit seiner Schwester Engagement für kommenden Winter an der Riviera oder in Ägypten. Offerten befördert die Expedition der *Hôtel-Revue* unter Chiffre H 221 R.

Conditoren-Ausstellung MANNHEIM 1901 Goldene Medaille

Rooschütz

ROOSCHÜTZ & CO. BERN.

- = BONBONS
- = WAFFELN
- = BISCUITS
- = ZWIEBACKS
- = MARMELADEN

Zu verkaufen

Familienverhältnisse halber, ein altrenommiertes

Hotel mit grosser Gartenwirtschaft und Stallungen

in bester Lage des Berner Oberlandes, Jahresgeschäft. Samt Inventar 55 Betten. Kaufpreis Fr. 275,000. — Anzahlung Fr. 50,000. — Zwischenagenten ausgeschlossen. (Hc 3863 Y) Offerten sind an das Postfach 5257 Interlaken zu richten.

Eine einheitliche musterhafte

* Hotel-Buchführung *

bearbeitet nach wirklich praktischen Erfahrungen und herausgegeben in 3 Heften von

G. Otto Bock, Hotelbuchhalter u. Direktor, Köln a. Rh.

2 Brückenstrasse 2.

Heft I.: *Das Brouillon-Journal* und Heft II.: *Der kaufmännische Teil* bis jetzt erschienen. Gegen Einsendung oder Nachnahme des Betrages von Mk. 3.75 zuzüglich Porto, für beide Hefte; direkt versandt vom Verfasser. 18

Herdfabrik und Eisengeschäft

H. Koloseus, Aschaffenburg

Kgl. bayer. Hoflieferant

Spezialität: Hotel- und Restaurationsherde

mit oder ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen Koch-, Back-, Brat-, Wärm- und Spülapparate für Hotels, Restaurants, Cafés etc. (Illustration beifolgt)

Herde und Kessel für Festlichkeiten zu verleihen.

Alter Unterwaldner-Heib-Käse * * * * *

Frische Zentrifugen-Tafel-Butter * * * * *

Frische Nidel-Koch-Butter * * * * *

10 Echten Schleuder-Bienen-Honig *

liefert regelmässig gut und billig

Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.

(Otte ist für die Adresse notwendig.)

Silberne Medaille Weltausstellung Paris 1900.

CHAMPAGNE

Pommery & Greno, Reims

CARTE BLANCHE GOUT FRANÇAIS SECO AMERICAIN EXTRA SECO ANGLAIS

Agts: 2, rue de la Suisse, Paris, etc. A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

Zu pachten gesucht

wird zu baldigem Antritt, ein

kleineres Hotel od. Café-Restaurant.

Offerten an die Exped. ds. Bl. unt. Chiffre H 296 R.