

**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:** 29.12.2025

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

Erscheint ++  
++ 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 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'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. \*

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



Mr. Jean Burkhardt, Directeur, Grand Hôtel du Lac de Joux, à Le Pont... 120  
Herr Dr. A. Haupl, Directeur des Samaturismus Oberwald bei St. Gallen... 130



Fachliche Fortbildungsschule  
des  
Schweizer Hotelier-Vereins  
in Ouchy.

Am 15. Oktober nächstthin beginnt der Unterrichtskurs. **Anmeldungen** sind bis **spätestens Ende August** an Herrn J. Tschumi, Hôtel 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 Hôteliers.  
à Ouchy.

Le 9<sup>me</sup> cours s'ouvrira le 15 octobre prochain. Les **inscriptions** doivent être adressées **au plus tard d'ici fin août** à Mr. J. Tschumi, Hôtel 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 Nachnamen zum Bezug 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 encaisserons par mandat de remboursement les **cotisations pour l'année courante**, comprenant la période du **1<sup>er</sup> avril 1901 au 31 mars 1902**, en vous priant de bien vouloir les acquitter aussi promptement que possible.

Bâle, le 3 août 1901.

## Zur gefl. Notiznahme.

Wir machen hiermit 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 Boulanger 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 Zoltingue, 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 accompagnées 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 conscientieux 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 demandes formulées par les nombreux cercles intéressés à une loi de ce genre présentent forcément 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<sup>er</sup> principes généraux.

La loi devrait être édifiée 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 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 confiendra 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. — 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. e. Les dommages causés aux denrées par l'examen seront indemnisés. Les denrées dont la falsification ou la nocivité sera reconnaissable sans autre, devront être détruites avant le débouanement. f. 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. g. Pour la mise à exécution de la loi, le Département fédéral de l'intérieur prendra, dans des cas graves, l'avantage d'une commission d'experts pris dans les cercles intéressés.

2<sup>er</sup> 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 entraîner le trafic.

La pétition propose en outre des modifications à certains articles du projet. A l'art. 8, le terme „visiteur des viandes“ sera 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, ou se trouve attaqué par voie de recours, celle-ci pourra prescrire une expertise“, remplacer „pourra prescrire“ par „prescrire“ 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*

&gt;&gt;&gt;

## 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 gern von diesem vermeintlich leicht auffangbaren 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, alte 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 verzehren; gar, dass der Hotelier sich in wenigen Jahren ein Vermögen erringe, ist nur mehr unter ausnahmsweise günstigen Verhältnissen möglich.

Wollte man urteilen nach den Ziffern der Reisenden, die die Bahnen und Dampfschiffe benutzen, 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 einzigt 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 derser, die auf der Reise nicht mehr, sondern weniger ausgeben wollen, als zuhause, wächst mit jedem Jahre; die Zahl der sogenannten Reisenden endlich wird mit jedem Jahr geringer. Die durchschnittliche Besetzung eines Fremdenbettes durch den Gast, wobei wir selbstverständlich nur Hotels, keine Pensionen im Image haben, kann auf 2—3 Nächte berechnet werden.\* So wird der Fremdenverkehr, der ganz denselben Komfort verlangt und bei billigen Preisen dem Hotelier verdoppelter Mühen und Auslagen verschafft. Die gestiegerte 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 zugemessen, die Qualität hat leider mit dieser Bewegung nicht Schritt gehalten.

Einem Bericht an die „Basl. Nachr.“ entnehmen wir: „Zur Zeit haben wir im Bündnerland geradezu Hochflut. Die Züge der Rhätischen Bahn und die Posten, die unser Land kreuz und quer durchfahren, sind stets dicht besetzt mit Reisenden, die zu längeren 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 Hetzereien 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 Intrigen imponieren ließ und zu viel Verständnis für eine musterhafte Hotelführung, um

\* Anmerkung der Red. der „Hotel-Revue“. Die durchschnittliche Zahl der Logiergäste per Guest ist mit 2—3 Nächten zu hoch eingeschätzt, 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 Thatsache, die für unsere Hotelleire von grosser Tragweite ist.

Dass man jetzt schon auf den Moment der Eröffnung des weiteren Bahnnetzes der Rhätischen Bahn (Linien ins Engadin und Oberland) auch seitens der Hotellerie Vorbereitungen trifft, ist begreiflich; denn auf diesen Zeitpunkt hin wird der Zudrang ohne Zweifel ein enormer werden, bedeutet dies ja erst die eigentlich völlige Erschliessung unseres Landes. So ver nimmt man, dass die Kur- und Seebadanstalt Waldhaus Flims ein grossartige Erweiterung ihres Etablissements auf ca. 500-550 Betten, durch einen Saalbau mit Vestibul 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 Annales*: Le Parlement belge est saisi d'un projet de loi tendant à une ouverte 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 du 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'espérance 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 confortante 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 elle s'est livrée 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 demandions 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.

»»»



**Eingemachte Früchte vor Schimmel zu schützen.** Man stellt die gefüllten, mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korken mit Sirup, welcher schnell antröcknet 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 Zubinden dick mit feinstgesponnenem 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 bestreicht man dieseben mit Eiweiß und bildet hierdurch eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken müssen lautstark werden und hängt diesen 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 wie Weinfrüchte frisch erhalten.

**Eier im Hochsommer frisch zu erhalten.** Wenn die Hühner fleissig legen, füllt man irgende kleine Gefässer mit Eiern, dann löse man etwa 2½ Pf. Salz in 5 Liter Wasser auf, kochte dieses zwanzig Minuten und fugt zwei bis drei Löffel Kalk hinzu. Ist die Flüssigkeit erkalte, 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 Uebergießen mit geschmolzenem Fett. Die Fettdecken kann man durch Erhitzen reinigen und dann noch mehrere Male benutzen.



Mitschriften für die Kleine Chronik werden stets mit Dauk entgegengenommen.

**Baden.** Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 6. August 5519.

**Brüningbahn.** Der Winterbetrieb der Brüningbahn ist gesichert.

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

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

**Como.** Herr J. Degiacomi, Direktor des Neuen Stabihals in St. Moritz-Bad, wird mit 1. März 1902 das Grand Hotel Plinius auf Lago di Como übernehmen.

**Konstanz.** Das Geschäftsjahr 1900 des Inselhotels erbrachte nach 8353 Mk. Abschreibungen einen Reingewinn von 29,644 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 vom Hotel Metropole. Basel ist Grossstadt, aber für derartige Unternehmen zu wenig kosmopolit.

**Basel.** (Mitgeteilt von Verkehrsverein.) Laut Zusammenstellung des Postverkehrsdepartements sind während des vorlassenen Monats Juli in den Gasthäusern Basels 42914 Freunde abgestiegen.

**Bern.** Eine zahlreiche Versammlung von Abgeordneten der Gemeinden des Kantons Ober-Emmenland sprach sich einstimmig für die Subvention der Montreux-Oberlandbahn aus.

**Lenzerheide.** Die Kurhausgesellschaft Lenzerheide hat den ersten Schwyng wieder herstellen lassen. Auf einem guten Fahrweg erreicht man das Kurhaus aus dem Dorf Oberavaz und von hier führt ein sicherer Passegg in den Felsen der rechten Flussseite nach Thunster hinunter.

**Simplontunnel.** Der Tunnelstollen rückte im Monat Juli um 188 Meter auf der Nordseite um 111 Meter auf der Südseite, also zusammen 299 Meter und hat auf der Seite, auf der Montreux liegt, eine Länge von 9471 Meter, nämlich 5983 Meter auf der Nordseite, 4088 Meter auf der Südseite.

**Fremdenfrequenz im Oberengadin am 31. Juli** (Mitteilung des Verkehrsvereins): Deutschland 1901: 2238 (1900: 1936); Grossbritannien 799 (625); Amerika 525 (515); Schweiz 514 (387); Frankreich 427 (437); Österreich 213 (220); Italien 420 (385); Russland 115 (137); Holland 93 (157); Belgien 65 (79); Spanien 19 (29); Andere Nationen 43 (47). Total 5469 (494).

**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. August waren in Davos anwesend: Deutsche 599, Engländer 205, Schweizer 466, Franzosen 88, Holländer 76, Belgier 14, Russen 89, Österreicher 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 61, Dänen, Schweden, Norweger 13, Amerikaner 50, Angehörige anderer Nationalitäten 3. Total 1707. Darauf waren 463 Passanten.

**Lucern.** Versicherung der in den Gasthäusern und Pensionen Luzern vom 1. bis 31. Juli 1901 abgelegten Fremden: Deutschland 10,127, Österreich-Ungarn 979, Grossbritannien 3739, Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada 3848, Frankreich 2937, Italien 829, Belgien und Holland 1197, Dänemark, Schweden, Norwegen 175, Spanien und Portugal 109, Russland mit Ostseeprovinzen 946, 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.

**Froschkonsum.** Einer neuerdings vorgenommenen Schätzung des Fischerei-Kommission zufolge beträgt der Verbrauch an Frosch in den verschiedenen Staaten von Nordosten bis Mittelnord, so für die Froschfänger 100,000 Dollars erhalten, und Konsumenten 150,000 Dollars zahlen. Der Gesamtverbrauch an Froschschenkeln ist in den Vereinigten Staaten 5 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 von einigen Monaten etwa 80 Mitglieder aus dem Verein der Wirtschaft Zürich ausgewichen. Sie haben nun einen Wirtverein von Zürich und Umgebung gegründet und sind dem kantonalen Wirtverein und damit auch dem schweizerischen Wirtverein als Sektion beigetreten.

Die andere Gruppe, die sich vom schweizerischen und kantonalen Verband losgelöst hat, will demnächst ein eigenes Organ unter dem Titel „Wirtebund“ herausgeben. Für die Redaktion des neuen Blattes seien die H. J. Gasser, seinerzeit Redakteur der „Schweizerischen Wirtzeitung“, und J. F. Weiss, „Schwaben“ in Zürich, in Aussicht genommen. Zürich hätte dann drei Organe der Wirt: „Gastwirt“, „Wirtzeitung“ und „Wirtebund“. Das genügt.

**Ein gewaltiger Esser** war der kürzlich verstorbene ungarische Minister Szilagyi. Das Budapester „Pol. Volksblatt“ schreibt hierüber: Szilagyi war ein gewaltiger Esser, der täglich 30 Gulden verzehrte, denn er war im Stande, ein Menü von zehn Gängen mit einer Flasche Champagner zu begießen und dann immer noch mächtige Portionen von Schinken und Aufgessenmitten gleichsam zum Nachtisch aufzusessen. Der Schreiber dieser Zeilen hatte vor 5 Wochen Gelegenheit, Szilagyi auf der Margaretheninsel speisen zu sehen. Das Menü begann mit drei Portionen Krebsensuppe, einem Riesenfisch und einem mächtigen Stück Rindfleisch, dann folgten eine Gans mit vier umgekehrten Wassergurken, eine Portion Ente mit Rotkraut, zwei Torten und eine mächtige Waggondladung Obst. Hierzu trank er zwei Glas Bier, eine Flasche Weisswein, eine Flasche Pommery und zum Kaffee zwei oder drei Gläsern grünen Pfefferminzlikör. Den Schluss machte eine gigantische Zigarre.

**Gedankensplitter** im Fremdenbuch der Heimweihfuß: „Bei einer Viertelgans sitzt sich's manchmal gemütlicher, als bei einer ganzen.“

**Abgekürztes Verfahren.** Reisender (dem Kutscher den aufgeschlagenen Bildeker hinhältend): „Kutschfahrt, fahren Sie mal 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 Tieren durchaus nicht verdanken.“

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

**Grob.** Gast: „Herr Wirt, da schwimmt ja ein schwarzes Haar in der Suppe!“ — Wirt: „Na, was denken sie sich denn? Soll ich Ihnen vielleicht engagieren?“

## Witterung im Juni 1901.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

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

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



**An Mehrere.** Es hat keinen Sinn in dem von The Anglo-American Exchange in New York herausgegebenen Katalog zu suchen, ob die verschiedenen Dörfer, denn bei jeder Tour die diese Gesellschaften machen, sind im Programm die Hotels sohon vorgeschrieben, in denen sie absteigen haben; freilich, man nähme auch gerne das Geld der andern.

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

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler.

und höher! — 4 Meter — franko ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts. bis Fr. 23.80 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

**G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.**

# Seiden-Blousen

Fr. 4.90

## Hotel-Direktor.

Tüchtiger Fachmann, repräsentabel, mit feinen Umgangssformen, 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 Egypten.

Offerten befördert die Expedition der Hotel-Revue unter

Chiffre H 221 R.

»»»

## 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.

»»»

Alter Unterwaldner-Reib-Käse x x x x x  
Frische Zentrifugen-Tafel-Butter x x x x x  
Frische Nidel-Koch-Butter x x x x x  
Echten Schleuder-Bienen-Honig x  
liefer regelmässig gut und billig

Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.

(„Otto“ ist für die Adresse notwendig.)

Silberne Medaille Weltausstellung Paris 1900.

## 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

»»»

CHAMPAGNE

Pommery & Greno, Reims

CARTE BLANCHE GOUT FRANCAIS

AMERICAIN

EXTRA SEC ANGLAIS

Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc. A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc. A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

## H. Koloseus, Aschaffenburg

kg. bayer. Hoflieferant

Spezialität: Hotel- und Restaurationsherde

mit oder ohne Wasserrheizung sowie alle sonstigen

Koch-, Back-, Brat-, Wärme- und Spülapparate

für Hotels, Restaurants, Cafés etc.

Illustr. Catalogus kostenfrei.

Herde und Kessel für Festlichkeiten zu verleihen.

## Zu pachten gesucht

wird zu baldigem Antritt, ein

kleineres Hotel od. Café-Restaurant.

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