

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 spatige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.

Paraissent
• • • 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 ré-
pétition de la même
annonce.

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



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliers

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 Sana-
toriums 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, Hôtel Beau-Rivage in Ouchy,
einzureichen, woselbst auch Statuten und Pro-
spekte der Schule bezogen werden können.
Der Kurs dauert 6 Monate.

Ecole professionnelle

de la
Société Suisse des Hôteliers.
à Ouchy.

Le 9^{me} cours s'ouvrira le 15 octobre pro-
chain. Les **inscriptions** doivent être adre-
sées **au plus tard d'ici fin août** à Mr.
J. Tschumi, Hôtel Beau-Rivage à Ouchy,
où l'on peut se procurer également des régle-
ments 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 Nach-
nahmen zum Bezüge 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 rembourse-
ment 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
aussi promptement que possible.

Bâle, le 3 août 1901.

Zur gefl. Notiznahme.

Wir machen hiemit bekannt, dass die dies-
jährige Ausgabe des Reiseführers „**Die Hotels**
der Schweiz“ in allen drei Sprachen ver-
griffen 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 com-
merce, la Société suisse des hôteliers, l'Asso-
ciation suisse des Confiseurs, huit fabricants
suisses de conserves, la Ligue suisse des Pay-
sans, la Société suisse des Aubergistes, l'Asso-
ciation suisse des Brasseurs, la Société de
culture du district de Zolingen, l'Union suisse
des Bouchers et la Société des Vétérinaires
bernois, ont adressé aux autorités fédérales une
pétition concernant la loi fédérale sur le con-
trôle 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 re-
présente, 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 pro-
portion avec la qualité inférieure de certains
mélanges innocents en eux-mêmes ou avec des
procédés de fabrication rudimentaires, le fabri-
cant 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 deside-
rata formulés par les nombreux cercles inté-
ressés à une loi de ce genre présentent for-
mément certaines divergences, et d'autre part, une
légalisation 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'a-
bord, on convint en décembre 1900 d'adresser
une pétition à l'Assemblée fédérale, et de de-
mander la reprise des débats sur cette loi, qui
avait été suspendus. Il était réservé à une
réunion subséquente de liquider les divergences
qui pourraient se produire dans les vœux com-
muniés par écrit par les sociétés. Ces di-
vergences viennent d'être liquidées et voici les
propositions qui ont été adoptées:

1^{er} principes généraux.

La loi devrait être édictée sur les bases sui-
vantes: a. Principe général: la loi a pour but
de protéger d'une part le consommateur contre
des produits malsains et des prix hors de pro-
portion avec la qualité des denrées; d'autre
part le producteur contre la concurrence dé-
loyale. 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
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 renfer-
mer une disposition générale autorisant le
Conseil fédéral à exclure temporairement ou
définitivement de l'importation, sur le préavis

des instances consultatives, les denrées proven-
ant de pays qui ne présentent pas de garan-
ties 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 dom-
mages causés aux denrées par l'examen seront
indemnités. Les denrées dont la falsification
ou la nocuité serait reconnaissable sans autre,
devront être détruites avant le dédouanement.
f. Il y a lieu de rétablir l'institut chimique et
bactériologique rattaché à l'office sanitaire fédé-
ral 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'avis d'une commission d'experts pris
dans les cercles intéressés.

2^o Détails.

Les dispositions seront rédigées par le Dé-
partement 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 exten-
sion 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 re-
marquer qu'il est inexact de dire que le con-
trôle 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 modifica-
tions à certains articles du projet. A l'art. 8,
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 com-
pétente, ou se trouve attaqué par voie de recours,
celle-ci pourra prescrire une surexpertise“,
remplacer „pourra prescrire“ par „prescrira“
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 pro-
venance 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 Anstalten, 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 vermeint-
lich 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, be-
sonders 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
erringe, ist nur mehr unter ausnahmsweise
günstigen Verhältnissen möglich.

Wollte man urteilen nach den Ziffern der
Reisenden, die die Bahnen und Dampfschiffe
benützen, so ständen wir allerdings in der
Hochsaison. Die Linie Basel-Luzern kommt
beispielsweise wiederholt in den Fall, gewisse
Fremdenzüge doppelt auszuführen. Die Ver-
kehrsanstalten machen durchweg gute Saison-
geschäfte, darum weil sie einzig mit der Quan-
tität 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 wieder-
kehren. 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
zu Hause, 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 Pen-
sionen im Auge haben, kann auf 2—3 Nächte
berechnet werden.* So wird der Fremden-
verkehr in der Hauptsache nahezu ein Passanten-
verkehr, der ganz denselben Komfort verlangt
und bei billigen Preisen dem Hotelier verdoppelte
Mühen und Auslagen verschafft. Die gesteigerte
Bequemlichkeit und die Verbilligung des Eisen-
bahntransports, insbesondere die massenhafte
benutzten Generalabonnements und Rundreise-
billets, 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.“ ent-
nehmen wir: „Zur Zeit haben wir im Bündner-
land geradezu Hochflut. Die Züge der Rät-
ischen Bahn und die Posten, die unser Land
kreuz und quer durchfahren, sind stets 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 Fremdenver-
kehr. 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 an gar kein Grund vor,
sich anders einzurichten, da durch die fort-
währenden Neubauten von dem 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 Heizerieen einiger deutscher
Winkelblätter haben also keinen Erfolg ge-
habt, 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 Ver-
ständnis für eine musterhafte Hotelführung, um

* Anmerkung der Red. der „Hotel-Rerne“. Die
durchschnittliche Zahl der Logierteure 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 durch-
schnittliche 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 Zudrang ohne Zweifel ein enormer werden, bedeutet dies ja erst die eigentlich völlige Erschliessung unseres Landes. So verminnt man, dass die Kur- und Seebadanstalt Waldhaus Flims eine grossartige Erweiterung ihres Etablissements 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 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 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 eingelegt 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 bestreicht man dieselben mit Eiweiss und bildet hierdurch eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken lassen 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 bei 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 gelege.

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.



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 gestrichen.

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 Stadtbades in St. Moritz-Bad, wird mit 1. März 1902 das Grand Hotel Plinius an Lao in Como übernehmen.

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

Pusterthal. Am Toblachsee 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 Verkehrsbureau.) Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verlassenen Monats Juli in den Gasthöfen Basels 28,914 Fremde abgestiegen.

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

Lenzerheide. Die Kurhausgesellschaft Lenzerheide hat den alten Schynwieg wieder herstellen lassen. Auf einem guten Fahrweg erreicht man vom Kurhaus aus das Dorf Oerzervaz und von hier führt ein neuer Fahrweg in den Felsen der rechten Allubalse nach Thuis hinunter.

Simptontunnel. 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 Verkehrsbureau): Deutschland 1901: 2236 (1900: 1936); Grossbritannien 799 (625); Amerika 525 (515); Schweiz 514 (387); Frankreich 427 (437); Österreich 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 30. Juli bis 16. Juli waren in Davos anwesend: Deutsche 599, Engländer 205, Schweizer 466, Franzosen 83, Holländer 76, Belgier 14, Russen 80, Österreicher 48, Portugiesen 31, Spanier 11, 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 abgegangenen Fremden: Deutschland 10,137, Österreich-Ungarn 979, Grossbritannien 3739, Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada 3843, Frankreich 2937, Italien 2828, Belgien und Holland 1197, Dänemark, Schweden, Norwegen 176, Spanien und Portugal 109, Russland mit Ostseeprovinzen 946, Balkanstaaten 78, 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 der Fischer-Kommission zufolge beträgt der jährliche Fang an Fröschen in den Vereinigten Staaten von Nordamerika 2 Millionen, wofür die Froschfänger 100,000 Dollars erhalten und Konsumenten 150,000 Dollars zahlen. Der Gesamtverbrauch an Froschenfleisch 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 renthless 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 Wirtse des Bezirks Zürich ausgetreten; sie haben nun einen Wirtverein in 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 „Wirtbund“ herausgeben. Für die Redaktion des neuen Blattes seien die HH. J. Gasser, seinerzeit Redakteur der „Schweizerischen Wirtzeitung“, und J. F. Wies, zum „Schwanen“ in Zürich, in Aussicht genommen. Zürich hätte dann drei Organe der Wirtse: „Gastwirt“, „Wirtzeitung“ und „Wirtbund“. Das genügt.

Ein gewaltiger Esser war der kürzlich verstorbenen ungarische Minister Szilagy. Das Budapest. Pol. Volksblatt schreibt hierüber: Szilagyis Appetit war legendarisch. Man sagt, dass er im Durchschnitt täglich 30 Gulden 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 Aufgeschnittenem gleichsam zum Nachschinken aufzuspeisen. 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 Waggongalation Obst. Hiezu trank er zwei Gläser Bier, eine Flasche Weisswein, eine Flasche Pommery und zum Kaffee zwei oder drei Gläsern grünen Pfeffermünzliqueur. Den Schluss machte eine gigantische Zigarre.

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

Abgekürztes Verfahren. Reisender (dem Kutscher den aufgeschlagenen Bäderkühnhaltn): „Kutscher, fahren Sie mit den 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 verdenken.“

Vorsicht! 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 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 Wind
Zürich . . .	16	0	0	5	9
Basel . . .	15	0	0	2	8
Neuchâtel . .	17	0	1	4	10
Genf . . .	13	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	12

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 218, Basel 216, Bern 238, Genf 293, Lugano 291, Davos 187.



Briefkasten.

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

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

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amaler.

Seiden-Blousen Fr. 4. 90

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 Egypten. Offerten befördert die Expedition der Hotel-Revue unter Chiffre H 221 R.

Zu verkaufen 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 * * * * *
Frische Zentrifugen-Tafel-Butter * * * * *
Frische Nidel-Koch-Butter * * * * *
Echten Schleuder-Bienen-Honig *
liefert regelmässig gut und billig
Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.
(Otto ist für die Adresse notwendig.)
Silberne Medaille Weltausstellung Paris 1900.

Conditoren-Ausstellung MANNHEIM 1901 Goldene Medaille

Rooschütz

ROOSCHÜZ & CO. BERN.

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
CARTÉ BLANCHE
GOUT FRANÇAIS
Agnt général pour la Suisse, l'Italie, etc. A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SAÏNE

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.
Herd 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. unter Chiffre H 296 R.