

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 15 (1906)  
**Heft:** 42

**Artikel:** Nochmals Schweizer Weine und Schweizer Hotels  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-523240>

### **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>**

N<sup>o</sup> 42.

Abonnement

Für die Schweiz:

1 Monat Fr. 1.25  
3 Monate „ 3.—  
6 Monate „ 5.—  
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland:

(inkl. Portoszuschlag)  
1 Monat Fr. 1.50  
3 Monate „ 4.—  
6 Monate „ 7.—  
12 Monate „ 12.—

Vereins-Mitglieder  
erhalten das Blatt  
gratis

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige  
Millimeterzeile oder  
deren Raum. — Bei  
Wiederholungen ent-  
sprechend Rabatt.  
Vereins-Mitglieder  
bezahlen 3½ Cts.  
netto per Millimeter-  
zeile oder deren  
Raum.



Organ und Eigentum des  
Schweizer Hotelier-Vereins.

15. Jahrgang | 15<sup>me</sup> Année

Erscheint Samstags.  
Paraît le Samedi.

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.

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Réclame“ à Lucerne

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; K. Achermann. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

## Aufruf.

Das Zentralbureau hat vom Verein den Auftrag erhalten, anlässlich des nächstjährigen Jubiläums als Anhang zur Festschrift eine Statistik in grösserem Masstab, wie sie für die Ausstellungen in Zürich (1883), Genf (1896), Basel und Vevey (1900) über die

Entwicklung der schweiz. Hotelindustrie veröffentlicht wurde, aufzustellen.

Es sind zu diesem Zwecke Mitte Juni an ca. 1800 Hotels Fragebogen abgegangen, von denen bis heute, also innert vier Monaten nur 150 ausgefüllt zurückgekommen sind.

Es ist leicht begreiflich, dass mit so wenig Material keine brauchbare, auch nur annähernd zuverlässige Statistik aufgestellt werden kann und dass überdies Kosten und Mühe umsonst waren.

Wir hoffen daher, **keine Fehlbitte** zu tun, wenn wir namentlich unsere Mitglieder **nochmals dringend ersuchen**, den Fragebogen bestmöglichst auszufüllen. (Allfällige verlegte Bogen werden auf Verlangen gerne ersetzt.)

Das Zentralbureau.

## Appel.

A l'occasion du jubilé que fêtera notre Société, l'année prochaine, le Bureau central a été chargé de faire une statistique d'une certaine envergure sur le

Développement de l'industrie hôtelière suisse, comme celles qui ont été faites pour les expositions de Zurich (1883), de Genève (1896), de Bâle et de Vevey (1900).

A cet effet, vers la mi-juin, nous avons envoyé des questionnaires à environ 1800 hôtels. Jusqu'à aujourd'hui, c'est à dire dans l'espace de quatre mois, on ne nous en a retourné que 150 avec les indications voulues.

Il est évident, qu'il est impossible de faire une statistique tant soit peu exacte et pouvant rendre des services, avec des renseignements aussi incomplets. Les frais auraient ainsi été inutiles, de même que tout notre travail.

Nous espérons donc ne pas essayer de refus, si nous nous adressons encore une fois et de la manière la plus pressante à nos sociétaires, pour les prier de remplir les questionnaires que nous leur avons envoyés. (Nous sommes prêts à renvoyer des questionnaires à ceux qui les ont peut-être égarés.)

Le Bureau central.

| Aufnahme-Gefuche.<br>Demandes d'Admission.   |    |
|--|----|
| Herrn Georg Richelsen, Direktor des Hotel Zürcherhof.  | 75 |
| Patron: HH. E. Ruf, Hotel du Parc, Genf und Carl Heibling, Tonhalle Zürich                               |    |
| Fräulein Zimmermann & Anderegg, Pächter des Garni Hotel St. Gotthard in Bern.                            | 48 |
| Patron: HH. Rob. Haase, Hotel Jura und Paul Arni, Hotel Post Bern.                                       |    |
| Monsieur Albert Frêne, Pension Mon-Repos, Mont-Soleil, s. St. Imier.                                     | 25 |
| Patrons: MM. A. Pillou, Buffet et E. Gross, Hotel Krone, Bienne.   |    |
| Monsieur Robert Kluser, propr. de l'Hotel Kluser à Martigny.   | 20 |
| Patrons: MM. Léon Morand, Directeur des Hotel de Zinal et Georges Morand, Hotel du Mont Blanc, Martigny. |    |

## Die Reklame der Hotels.

Von  
H. Behrmann.  
(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

### V. Postkarten.

Ansichtspostkarten werden von den Hotels gemeinlich als ein Artikel angesehen, bei dem das Geschäft in erster Linie, die Reklame in zweiter Linie kommt. Gegen die Verquickung von Geschäft und Reklame wäre nun füglich nichts einzuwenden. Aber die Reklamekarten mit der Hotelansicht stehen den eigentlichen Ansichtskarten ohne Reklamezweck an Reiz und an Wertschätzung seitens der Verbraucher meist erheblich nach; werden sie also zum Verkauf gestellt, so ist der Absatz ein verhältnismässig geringer, und darunter leidet sowohl der Verdienst, wie auch die Reklame, bei der es ja stets auf möglichst grosse Verbreitung ankommt.

Zu Korrespondenz-Zwecken sollten Postkarten ebenso wie Briefbogen und Kuverts überhaupt unberechnet in genügender Anzahl zur Verfügung gestellt werden. Es mag eine billige Ausführung sein, bei der die Ansicht zurücktritt, wenn man den Verkauf der eigentlichen Ansichtskarten nicht beeinträchtigen will, obwohl eine vornehme Ausstattung, Verbrauch und Verbreitung der Karten günstig beeinflussen wird. Dieser Reklame, in deren Dienst der Gast sich freiwillig stellt, darf aus den im vorigen Artikel dargelegten Gründen eine hohe Bedeutung zugesprochen werden, zu der die geringe Ausgabe für die Anschaffung einiger tausend Karten eigentlich in keinem Verhältnis steht, selbst wenn die entgangene Einnahme aus dem Verkauf in Betracht gezogen wird.

Der Vertrieb von Ansichtskarten allgemeiner Natur braucht darum keineswegs vernachlässigt zu werden, denn von in einem, höchstens zwei Dessins im Korrespondenzzimmer aufliegenden Karten wird sich das Interesse des Gastes stets auch der Auswahl von Ansichtskarten des Ortes zuwenden, die die Hotelkarte weder ersetzen kann, noch soll. Für seinen Verkaufsstand kann der Hotelier die Karten natürlich nicht besonders anfertigen lassen, sondern muss sie, wie jeder andere Händler, von den Verlegerfirmen beziehen, die sie ihm in jeder gewünschten Anzahl liefern. Von einer Rücksicht auf Reklamezwecke

kann bei diesem rein geschäftlichen Vorgang nicht die Rede sein. Trotzdem lässt sich auch der Kartenverkauf der Reklame dienstbar machen, wenn man auf der Adressseite der Karten einen kurzen Hinweis auf das Hotel nachträglich aufdrucken lässt. Wenn dieser Aufdruck, den jeder Buchdrucker um ein Geringes besorgt, nett und nicht zu aufdringlich vorgenommen wird, so leidet die Verkaufsfähigkeit der Karten darunter nicht im geringsten.

Eine grössere Bedeutung haben für den Hotelier diejenigen Karten, die er für sich eigens anfertigen lässt. Sollen sie verkauft werden, so darf sich der Reklamecharakter nicht zu breit machen, und die Karten müssen sich Geschmack und Ansprüchen der Käufer anpassen. Es ist daher nicht unwichtig, zu beobachten, in welchem Grade sich die verschiedenen Arten von Karten der Beliebtheit des Publikums erfreuen. An erster Stelle stehen weitaus die Lichtdruckkarten, die zweifelsohne den teuren grossen Photographien an Wirkung weit weniger nachstehen, als ihr niedriger Preis vermuten liesse, und daher oft an deren Stelle als Andenken mitgenommen werden, ohne beschrieben und verschickt zu werden. Vornehmere noch als Lichtdruck wirken die Bromsilber-Karten, die eine immer grössere Verbreitung erlangen. Dem höheren Preise stehen als Vorteile gegenüber die Möglichkeit des Bezuges einer geringeren Anzahl, sowie der gern bewilligte höhere Verkaufspreis. Von farbigen Reproduktionsmanieren wird die sogenannte Photochromie bevorzugt, die sich indessen nicht nur recht teuer stellt, sondern auch nur in grösserer Anzahl von einem Sujet geliefert werden kann. Billiger sind die unter dem Namen Autochrom vertriebenen Karten, die aber in künstlerischer Hinsicht nicht sehr hoch stehen.

Die gekennzeichneten Verfahren beruhen alle auf photochemischer Grundlage, und es ist kein Zufall, dass sie hauptsächlich zur Wiedergabe von Aufnahmen nach der Natur dienen. Wo es sich um Zeichnungen handelt, ergeben sie kein so befriedigendes Resultat, weshalb für solche besser die Lithographie in ihren verschiedenen Anwendungen zu Hilfe genommen wird. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass das Publikum die nach Naturaufnahmen hergestellten Karten durchaus bevorzugt, und dass Reproduktionen von Zeichnungen es nur dann mit ihnen aufnehmen können, wenn sie hohe künstlerische Eigenschaften aufweisen.

Die Postkarte bildet zuweilen einen Bestandteil der Menükarte, deren oberer Teil dann abtrennbar gemacht und mit Vordruck auf der Adress-Seite versehen ist. Diese Vereinigung von Postkarte und Menu ist recht beliebt und auch gar nicht übel, doch liesse sich der Gedanke noch weiter ausbauen, indem das ganze Menu zum Zusammenklappen eingerichtet wird, um als Drucksache verschickt zu werden (wobei die Speisenfolge hektographiert sein muss). Jüngere Gäste und Frauen werden gern einmal das ganze Menu ihren Angehörigen oder Freunden dahin schicken, als Beweis dafür, wie gut es ihnen geht.

Kleinere Hotels, denen die Anfertigung eigener Menükarten zu teuer kommt, sollten darauf halten, dass die ihnen von den grossen Reklamefirmen zur Verfügung gestellten, oft sehr hübschen Karten ihren Namen aufgedruckt tragen, damit das vom Gast mitgenommene Menu später nicht allein für die Chocolade-fabrik wirkt. Mit der Auflegung von Menus sei man nicht zu sparsam, wenn es auch ein klein wenig mehr Schreiberei gibt.

(Fortsetzung folgt.)

## Nochmals Schweizer Weine und Schweizer Hotels.

Zu dem über obiges Thema in Nr. 41 der „Hotel-Revue“ erschienenen Artikel schreibt uns ein Hotelier u. a. folgendes:

In verschiedenen Zeitungen, z. B. im „Bund“ konnte man letzter Tage lesen, eine Berner Weinfirma habe dem Gemeinderat Lausanne für die ganze Dézaley-Ernte 1906 den Preis von Fr. 1.50 per Liter offeriert, welche Offerte aber abgelehnt wurde. Die Waisenhausreben von Corsier bei Vevey galten 33—41 Cts. Was erwartet man nun von einem „wichtigen“ Hotel? Dass es Dézaley oder Waisenhaus-Reben servieren lässt?

Wenn der Wein vom Weinhändler in grossen Posten so bezahlt wird, dann ist keinem Hotelier oder Wirt zu raten, eigenen Wein im Keller zu ziehen, denn dazu eignet sich nicht jeder Wirt, nicht jeder Keller, nicht jedes Portemonnaie, nicht jedes Quantum. Der Wein als Most gekauft hat Abgang an Hefe, im ersten Jahre ca. 8—10%, im zweiten Jahre 2—3%. Dazu kommt noch der Geldzinsverlust. Vor Verlust von 2 Jahren ist der Wein nicht flaschenreif, das heisst rein von Hefe. Der Weinhändler will 20 Prozent jährlichen Umsatz-Verdienst. Bekommt er soviel, d. h. verlangt er soviel, so kostet dieser Dézaley à ursprünglicher Fr. 1.50 per Liter nach 2 Jahren Fr. 2.62 per Liter. Rechnet man noch Abzugsarbeitslohn, Etiketten, Bouchons, Kapseln (mit oder ohne Glas!), so kommt die Flasche auf 2 Fr. eigene Kosten zu stehen. Monocord verkauft seine Weine in Flaschen zu 2 Fr. und 2 Fr. 20.

Die Vorne und Villeneuve, alle exquisiten, feinen Schweizer Weine, sind in gewisser Art monopolisiert, in bestimmten Händen, und sind in der Regel unverschämte teuer, jedenfalls mehr als sie wert sind bezahlt. Das ist mit allen Qualitätsweinen das gleiche, z. B. Osterfinger, Thaynger, Karthäuser, Effinger, Completer, — samt den Spezialnamen führenden Waadt-ländern.

Ein „wichtiges“ Hotel hat seinen bestimmten Minimalpreis für Flaschenweine auf der Karte. Daneben kann es keinen billigeren oder gar offenen Wein halten, der gehört in den Couriersaal und in das Speisezimmer der Angestellten. Merkwürdig bleibt, dass z. B. ein Italienschwärmer, wenn er von den herrlichen Italiener Weinsorten schwärmt, dieselben immer in der deutschen Malerkeiße oder in einem Bergdorf oder in einer unbekannten zufälligen Weinkelpe getrunken hat, nicht aber im Palace oder Reginalhotel in Rom, oder in einem Grand Hotel in Neapel oder Palermo oder sonst wo!

Es gibt doch überall in den Schweizer Städten auch Weinstuben, welche für eine Sorte berühmt und bekannt sind. Diese sollen sie aufsuchen, — aber dazu sind sie zu bequem. Der Eine will Alles und gut und billig im Hotel haben; der Andere, weil er befürchtet, dass er es nicht haben kann oder bekommt, der geniesst im Hotel gar nichts und geht in die Biergärten. In einem Hotel von Rang und Ruf gibt es keine billigen Landweine, und die guten sind teuer, am Rhein, an der Donau und an jedem Berge, wo ein guter Tropfen wächst.

Im „Bund“ Nr. 483 ist von den Neftenbacher Weinsälen die Rede. Da heisst es, für die gewöhnlichen Lagen sei der Weinpreis auf 95 bis 100 und für Wartgüter auf 120—130 Fr.

per Saum<sup>1)</sup> festgesetzt worden. Was wird nun dieser, die Flasche auf dem Tisch gestellt, kosten dürfen?

Das sind die Haupteinwendungen unseres Korrespondenten gegen den Lausanner „Revue“ entnommenen Artikel. Er stösst sich auch an dem Ausdruck „wichtigste Hotels“. Dabei ist eben zu bedenken, dass unser Text eine Uebersetzung aus dem Französischen ist. Wir hätten vielleicht besser sagen können: „unsere namhaftesten Hotels“; der französische Ausdruck heisst „principaux hôtels“ und so lag die Uebersetzung in „wichtigste Hotels“ nahe. Für die Sache selbst kommt es auf das gleiche hinaus: unser Korrespondent ist anderer Ansicht als derjenige der Lausanner „Revue“; er glaubt, es liege nicht im Interesse unserer Hotels von Rang und Ruf, die Landweine zu halten. (Die billigen seien zu gering und die guten zu teuer). Ob die Herren Hoteliers in der Praxis so oder anders es halten, — uns lag daran, die im Lausanner Blatte veröffentlichte Meinung als eine Anregung unseren Lesern auch kundzugeben. Ob ihr zu folgen sei, ist für den einzelnen Fall nach den einschlägigen Verhältnissen zu beurteilen.

<sup>1)</sup> Der Korrespondent hält sich mit Recht darüber auf, dass in vielen Weinregionen noch die alte Bezeichnung Saum, der 100 Mass = 150 Liter hielt, beibehalten wurde, trotzdem damit nach heutigem Mass nur 100 Liter = 1 Hektoliter gemeint sei. In dieser Praxis sei etwas Unlauteres.

## Das Kontrollbuch der Basler Hoteliers und Wirte.

Am letzten Dienstag war wieder gemeinsame Sitzung. Nach lebhafter Diskussion für und wider die künftige Stellungnahme einigte man sich auf folgende Resolution:

„Die heute den 16. Oktober in der Reblutenzunft tagende Versammlung der Basler Wirte und Hoteliers erklärt, dass sie sich mit der von der Regierung erlassenen Vollziehungsverordnung zum Wirtschaftsgesetz, da sie über den Rahmen des Gesetzes hinausgeht, nicht einverstanden erklärt, noch weniger aber mit Art. 29 des Wirtschaftsgesetzes.“

Sie ersucht den Grossen Rat, die ihm vom Basler Hotelier- und Wirtverein eingereichte Petition mit Dringlichkeit zu behandeln.

Die Generalversammlung beauftragt das Departement des Innern bei dem Gewerbeinspektor Dr. Blocher abzugeben Erklärung, dass die Führung des Kontrollbuches bis zur definitiven Beschlussfassung des Grossen Rates nur eine probeweise sei, und dass diejenigen Wirte und Hoteliers, welche die vorgeschriebene Freizeit nicht innehalten können, aber das Kontrollbuch so gut wie möglich führen, nicht verurteilt werden dürfen.

Die Versammlung beschliesst entsprechend diesen Erwägungen, die Kontrollbücher bis zur Entscheidung durch den Grossen Rat probeweise zu führen, und sieht inzwischen der Revisionsarbeit des Grossen Rates entgegen.

Die Generalversammlung behält sich selbstverständlich alle weiteren Beschlüsse vor.

Die veränderte Stellungnahme basiert hauptsächlich darauf, dass das Departement des Innern sich zu Konzessionen herbeigelassen, indem die strikte Führung des Kontrollbuches vorläufig nur für diejenigen obligatorisch ist, die nur zwei oder einen Angestellten haben, alle andern führen eine bestmögliche Dienst- oder besser gesagt Freizeit-Einteilung ein, die vom Departement des Innern zu genehmigen ist. Nach der Beratung über die von den beiden Vereinen eingereichte Petition durch den Grossen Rat und nach dem Entscheide des Appellationsgerichtes in Sachen der kürzlich erfolgten Verurteilung zweier angeklagter Wirte, wird es sich dann zeigen, ob und welche Schritte für die Hoteliers und Wirte zu tun übrig bleiben.

Es sei hier noch erwähnt, dass derselbe Hotelier, der wegen Nichtführung des Kontrollbuches mit 10 Fr. bestraft worden, 8 Tage später, gestützt auf eine aus Rache seitens eines seiner Angestellten erfolgte Klage wegen nicht erhaltener Freizeit zu 100 Fr. Busse verurteilt wurde. Es mag dies wohl mit beigegeben haben zu obiger Resolution.

Es wird nichts so heiss gegessen, wie es gekocht wird und kann man deshalb wohl hoffen, dass der Gesetzgeber zur Einsicht gelange, der Bogen sei von ihm zu straff gespannt worden und müsse etwas nachgelassen werden.

Setzen wir nun einmal den Fall, es werde die Ruhezeitfrage nach deutschem Muster in der ganzen Schweiz eingeführt und dadurch für jedes Hotel eine Vermehrung des Personals nötig, dann wäre die Möglichkeit keineswegs ausgeschlossen, dass die Hoteliers zu dem Mittel griffen, die Kellner durch Kellnerinnen zu ersetzen, um dadurch ohne Mehrkosten das Ersatzpersonal zu finden, das nötig sein würde, die Gesetzesvorschriften zu erfüllen. Es brauchte nur in einer grösseren Stadt der Anfang gemacht zu werden, für Nachahmer hätte man nicht zu sorgen.

## Union Franco-Suisse.

Die bei diesem Unternehmen interessierten Mitglieder werden hiemit ersucht, ihre Meinungen und Erfahrungen unserem Centralbureau mitzuteilen, zwecks späterer Berichterstattung in Vereinsorgan.

P. C.

## Unlauterer Wettbewerb und Bettelei.

Der Verleger des „Mitteleuropäischen Fremdenführers“, Herr R. E. Kosteletzky in Budapest, hat ein sonderbares System, seinen Führer mit Hotel-Annoncen zu füllen. Er nimmt einfach und ohne weiteres eine Anzahl solcher Annoncen auf, hält nachher die betr. Hotels zur Zahlung an und wenn dieser Trick ohne Erfolg bleibt, d. h. die Bezahlung wegen Nichtbestellung einer Annonce verweigert wird, dann erhält das Hotel einen vervielfältigten Bettelebrief folgenden Inhalts:

In der Absicht, dem Wunsche Euer Wohlgeborn zu entsprechen, glaubten wir zu handeln als wir in unserer diesjährigen Ausgabe Ihr geschätztes Inserat (in derselben Weise, wie die Jahre vorher) erscheinen liessen, und sind daher zu unserem lebhaften Bedauern unangenehm berührt, das Gegenteil zu erfahren.

Es ist nun einmal geschehen und wir müssen uns fügen, selbst wenn Euer Wohlgeborn jede Compensation abschlägt. Doch wir hoffen, dass Sie unser Entgegenkommen berücksichtigen, und wenn schon nicht den ganzen Inseratspreis, so doch wenigstens 10 Fr. anerkennen werden, daher waren wir so frei, für diesen Betrag abwärts Postauftrag an Euer Wohlgeborn abzugeben.

Sollten Sie inzwischen das Buch retourniert haben, so senden wir selbst im Einlösungsfalle wiederholt an Ihre werthe Adresse ab.

Also zuerst unlauterer Wettbewerb, weil versucht wird, den vollen Betrag für eine nicht aufgebundene Annonce zu erhalten, dann ganz ordinäre Bettelei, beides eines seriösen Unternehmens unwürdig; man weiss also, was man von dieser Firma zu halten hat und es wird hoffentlich Niemand auf diese Anzapfung eingehen.

## Zur Hygiene des Magens.

Wer ein gutes Gebiss hat und sich seiner reichlich bedient, d. h. gut kaut, und wer sich eines gesunden Magens erfreut, der darf schon ab und zu zu Essen und Trinken über die Schnur hauen, ohne allzu nachteilige Folgen davon zu spüren. Bei weitem aber selbst die geringeren Krankheitserscheinungen des Magens, wie allzu reichliches und heftiges Aufstossen, Sodbrennen, Durchfall oder Verstopfung etc. keine Seltenheit sind, der hat alle Ursache, vorsichtig zu sein, um nicht schlimmere Magenkrankheiten heraufzubeschwören.

Gut kauen und einspeicheln, sowie nicht zu hastig essen, ist die erste Regel. Sich vor Erkältungen zu schützen, die zweite. Ein empfindlicher Magen muss bei zunehmendem Alter durch eine Leibesbinde geschützt werden. Auch die Temperatur, besonders der flüssigen Nahrung, ist zu erwägen. Bier, Selters, Wein sollen etwa 15, Trinkwasser 12, heisse Getränke und kuhwarme Milch nicht über 30, Suppen bis 50 Grad Celsius haben. Sodbrennen wird durch saure Pflanzenkost, saure Weine, Süßigkeiten, geräucherte fette Fische und Rauchen erzeugt. Saurer Wein und Zigarren auf nüchternen Magen können zusammen einen hübschen Magenkatarrh erzeugen. Sodbrennen beseitigt man in leichten Fällen durch Selters, eventuell mit Milch, schwere Fälle mit doppelkohlen-saurem Natron und gebranntem Magnesia, etwa ein Teelöffel zu gleichen Teilen in Wasser.

Ein schwacher Magen wird leichte Nahrungsmittel bevorzugen, in erster Linie — statt Kaffee, Tee, Bier — die Milch, das einzige Mittel, das vielleicht den Namen einer Universalmedizin verdient. Wer Milch nicht gut verträgt, geniesse sie mit Brot oder mit Hafer-suppe vermischt. Zu den leichtesten Nahrungsmitteln gehört ferner Reis, den ein normaler Magen in einer Stunde verdaut. Rohe Milch, rohe Eier, Brot, verdaut man in 1–2 Stunden, Kar-foffeln in zweieinhalb, Fische und weiche Eier in drei Stunden, Braten, fette Fische und Schwarzbrot in vier, Kohl und harte Eier in fünf Stunden. Wasserkriten verlängern, Senf und ähnliche scharfe Zutaten verlangsamen, wenn nicht gewohnheitsmässig genommen, die Verdauung. Besser als Eisenpräparate ist für Bleichsüchtige einhaltende Nahrung, wie rohes Eigelb, mageres Rindfleisch, frische Milch, altbackenes Brot, Spinat. Beschleunigt wird die Verdauung auch durch mässige Spaziergänge und Massage.

Schwächliche Personen sollen auch dann essen, wenn sie keinen Appetit haben. Ob Appetit vorhanden ist oder nicht, das trägt zur Verdauung wenig oder gar nichts bei. Kurzes Fasten ist mitunter gesund. Dagegen schaden reichliche Mahlzeiten selbst bei schwächerem Magen viel weniger als man meist annimmt. „Ich habe bemerkt, dass die starken Esser gewöhnlich am ältesten werden,“ behauptete Bismarck. In der Tat ist manche körperliche Schwäche auf zu geringe Nahrungszufuhr zurückzuführen, namentlich bei Personen, welche sich geistig oder körperlich anstrengen.

Schwenninger führt die meisten Magenkrankheiten auf folgende Ursachen zurück: Nahrungseinnahme zur Unzeit (er bevorzugt die englische Tischzeit), zu starkes Essen, ungeeignete Nahrungsmittel, insbesondere Getränke, wie Kaffee und Tee, geringe Abhärtung des Magens, sowie Gewöhnung an bestimmte Speisen.

Nicht unwichtig zu wissen ist es, welche Nahrungsmittel zum Ersatz bestimmter Körperteile am besten geeignet sind. Eiweiss, gibt Muskelkraft, Fett ist das Brennmaterial zur Verdauung und gibt Wärme, hingegen brauchen wir Stärke und Zucker, um Fett zu bilden. Mineralstoffe sind zur Knochenbildung unerlässlich, sowie zur richtigen Blutmischung notwendig. Besonders eiweissreich sind: Fisch, Fleisch, Ei, Käse, Milch, Schwarzbrot, Erbsen und Bohnen. Fett ist ausser im fetten Fleisch

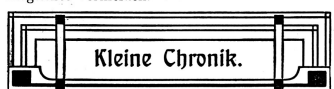
in den Nüssen reichlich enthalten. Stärke und Zucker in Gemüse und Obst.

Nach starker Anstrengung soll man eine Ruhepause machen, ehe man sich zum Essen setzt. Auch des morgens nach dem Aufstehen setze man sich nicht gleich an den Frühstückstisch. Man mache eine Pause, wie sie sich etwa durch Lektüre einer Zeitung ergibt, und trinke dazu ein Glas kaltes Wasser.

Eine erst neuerdings erkannte Krankheitserscheinung ist die nervöse Dyspepsie, oder vielmehr handelt es sich hier gar nicht um eine wirkliche Magenkrankheit, sondern um eine scheinbare. Entweder sind es nur die allgemein geschwächten Nerven, welche die vermeintlichen Krankheitserscheinungen des Magens, insbesondere starkes Aufstossen, hervorgerufen, oder es handelt sich um Unter-nährung, die durch reichlichere und bessere Nahrung beseitigt wird.

Ursache vieler Magenkrankheiten ist auch die Verstopfung. Stoffe, die zu lang im Körper zurückbleiben, zersetzen sich immer mehr und können auf jeden einzelnen Körperteil, sowie auch auf die Blutmischung schädlich wirken. Am ehesten wird natürlich der Magen mitgenommen und zu Krankheiten geneigt. Auf die natürliche Weise ist Verstopfung zu beseitigen durch Obstgenuss, sparsame Klystiere, Massage und Gymnastik. Zu dem Obst, das günstig auf die Magens- und Darmtätigkeit wirkt, gehören auch die Feigen.

Folgende Regeln sind endlich, nicht allein für die Gesundheit des Magens, zu beachten: Nicht unmässig sein, nicht zu schnell mit der Gewohnheit brechen, immer heiter sein, die Luft rein halten, schnell Verdauliches essen, nicht immer gleichviel essen, sondern je nach der vorangegangenen Arbeitsleistung, Arzneien möglichst vermeiden.



## Kleine Chronik.

**Rigi-Klösterli.** Infolge des zunehmenden Skisports auf dem Rigi wird das Hotel Schwert den ganzen Winter offen bleiben.

**Locarno.** Herr F. Habets, früher Hotel Röhita, Arosa, hat die Pension Villa Liberté in Muraltio auf eigene Rechnung übernommen.

**Zürich.** Herr A. Mialin teilt uns mit, dass sein Hotel National in den Besitz der Herren Gebr. Wild aus Genf und Cairo übergegangen ist und dass die neuen Besitzer den Betrieb am 1. April 1907 übernehmen werden.

**Bern.** Das „Hotel de la Gare“ an der Neuen-gasse, Eigentum des Herrn Joh. Stalder, ist laut „Bund“ durch Kauf an Frau Witwe Tüller-Ochsen-ben übergegangen. Sie wird die Leitung des Hotels mit 1. Dezember übernehmen.

**Der Hotel-Einsturz in Nagold,** der am 5. April d. J. stattfand und 62 Menschen das Leben kostete, wird gegenwärtig den Verhandlungsgegenstand der Strafkammer in Tübingen. Die Klage richtet sich gegen den Baunternehmer Rückgauer und geht auf fahrlässige Tötung. Die Verhandlungen haben am 15. Oktober begonnen.

**S. B. E.-Billet und Bundesurkunde.** Die Frage, ob ein gefälschtes Fahrblatt des S. B. E. sich als Fälschung einer Bundesurkunde qualifiziere, die unlängst von den Basler Gerichten bejaht wurde, ist jüngst vom Zürcher Bezirksgericht mit nein beantwortet worden. Es werden sich damit noch die oberen Instanzen zu befassen haben, deren Entscheid von wichtiger prinzipieller Bedeutung sein wird.

**Neunzigtausend Liter „Rotwein“** wurden in Landau (Pfalz) erharungsgelassen in das unschuldige Wasser des Queilchflusses abgelassen, um sodann auf diesem etwas ungewöhnlichen Wege in den Rhein und diesen weiter zu gelangen. Dieser Handel von seinem Beruf so gründlich verfehlt hat, stammte aus der Prozessschleife Heinrich Mann; die in dieser Angelegenheit eingelegte Revision war vom Reichsgericht verworfen worden.

**In Neapel** erstellt die Schweiz A.-G. für Hotel-Unternehmungen mit Sitz in Luzern, das Bistrot des Hotel „Excelsior“ in Rom, eine Filiale zum Römer-geschäft. Das neue Hotel führt ebenfalls den Namen Excelsior-Hotel und wird mit demselben Komfort, wie das Römerhotel, nur in kleineren Dimensionen (180 Fremdenbetten) ausgeführt. Dasselbe kommt an den Quai der „Santa Lucia“-Quartiere zu liegen. Die Leitung dieses neuen Hotels wird, wie dasjenige in Rom, von Herrn Alphons Pfiffer übernommen.

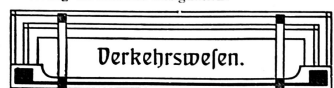
**In Cairo** wird von der Ritz Development Compagnie ein neues Ritzhotel erstellt, das 350 Fremdenbetten erhält, event. als Luxushotel in Genre der Ritzhotel in Paris und London ausgeführt wird. Die Oberleitung für die Durchführung dieser grossen Hotelbauteil hat Herr Hans Pfiffer, Hotel National in Luzern, übernommen. Mit dem Bau dieses Hotels wird die „Garden-City“, welche im Süden der Stadt Cairo am Nil im Entstehen begriffen ist, zu liegen.

**Lugano.** Bisher schüttelten alle Bemühungen für Erhaltung eines Kursals an der Platzfrage. Nun hat sich ein Initiativkomitee gebildet, das ein, wie man glaubt, ausführbares Projekt vorlegt. Es besteht in einer Vergrößerung des gegenwärtigen Apollo-theaters. Es liegt, geschützt durch den in unmittelbarer Nähe gelegenen Park Ciani, am See, ist viel-fach für die Zukunft geeignet. Das neue Hotel wird mit seinen verbunden mit Tram und Schiff. Da die Er-stellungs- und Betriebskosten bedeutend geringer sind als die des früheren Projektes, hofft man auch die Finanzierung durchführen zu können.

**Winter in der Schweiz.** Unter diesem Titel gibt das Publikationsbureau der Schweizerischen Bundesbahnen eine hübsch ausgestattete Reklame-broschüre heraus, die in Text und Illustration auf die Attraktionen der Schweiz im Winter hinweisen will. Die deutsche, wie die französische Ausgabe bieten immer auf einer Seite das Bild eines der schönsten Winterorte der Schweiz, die sich vom Jura über Berner-alpen, Zentralschweiz hin erstrecken bis ins stark frequentierte Graubünden. Auf der andern Seite wird der Leser orientiert über Zukunftsmöglichkeit, Höhe, Arten des Sports und die Namen der im Winter zur Verfügung stehenden Hotels, Pensionen und Villen. Die Broschüre scheint sehr geeignet, dem gewollten Zweck zu dienen.

**Die Fach- und Kochkunstausstellung in Köln.** die mit grossem Tam-Tam inaszeniert und mit üppiger Reklame angekündigt worden war, scheint die Erwartungen nicht erfüllt zu haben. Zwar gibt sich die „Wochenschrift“ Mühe, sie als einen Erfolg hinzustellen, kommt aber doch zu dem Resultat, von weiteren Ausstellungen dieser Art ab-zuraten. Sie spricht den Fach- und Kochkunst-ausstellungen, mit und ohne Militärspeisung und Volksernährung auf Jahre hinaus zu Ende sein und

die ausstellungsbemühte Welt nicht sobald wieder durch sie gepeinigt werden möge.“ Das tüt gewiss nicht, wie der Nachklang eines sichern oder un-würdigen Erfolges, vielmehr die durch einen Misserfolg verursachte Resignation!



## Verkehrswesen.

**Eine internationale Strasse,** nämlich diejenige, die Centovalli (Locarno) mit Valle Vigezzo (Novara) verbindet, ist dieser Tage dem Verkehr übergeben worden.

**Schnellzugsgeschwindigkeit.** Die General-direktion der Schweiz-Bundesbahnen hat an das eidg. Eisenbahndepartement ein Gesuch um Be-willigung der Erhöhung der Maximalgeschwindigkeit der schweizerischen Schnellzüge gerichtet „zum Zwecke der Einholung von Zugversparungen auf gewissen Strecken der Kreise I, II, IV.“ Nachdem eine Untersuchung der in Frage kommenden Geleise-anlagen ergeben hatte, dass beschränkte Ge-schwindigkeitserhöhungen noch zugelassen werden können, hat das eidg. Departement die Erhöhung auf 90 km pro Stunde gestattet.

**Personenverkehr im September.** Gotthard-Bahn 350,000 (329,992). Direkte Bern - Neuenburg 62,000 (63,409). Montreux-Berner Oberland-Bahn 43,374 (41,757). Sattelbahn 6,700 (7,189). Davos-Schönlachbahn 7,089 (6,437). Rorschach-Bahn 62,000 (62,006). Waldenburger-Bahn 11,000 (10,834). Thiersee-bahn 83,000 (77,391). Gürbetalbahn 60,400 (62,485). Spiez-Trutnacht-Bahn 18,200 (17,330). Spiez-Erlenbach-Bahn 26,200 (22,788). Erlenbach-Zweisimmen-Bahn 29,900 (27,918). Emmetten-Schönenberg 82,000 (82,000). Burgdorf-Thun-Bahn 50,000 (54,468). Sattelbahn 6,700 (7,183). Wengernalpbahn 16,853 (15,922).

**Speisewagen-Geschäfte.** Von den Speisewagen der Montreux-Berner-Oberland-Bahn waren laut „Oberl. Volksk.“ in der letzten Saison zwei beständig in Dienst; der dritte steht in Mailand in der Aus-stellung. Die Wagen wurden in Sionchov (Böhmern) gebaut. In den Mittagszügen wurden täglich in jedem Wagen 50–60 Diners serviert, als mit Hinzunahme der übrigen Restaurationseinnahmen ein Geschäft für den Speisewagen-Gesellschaft hatte. Gleichzeitig ersieht man aber daraus auch, welche Konkurrenz die Wagen den Hotels und Restaurants der End- und Zwischenstationen machen.

**Die stärkste Lokomotive,** die bisher für Per-sonenzüge je erbaut worden ist, hat ihren Dienst bei einer amerikanischen Eisenbahngesellschaft an den grossen Seen angetreten. Die Dieselmachine hat ein Gewicht von 2447 Zentnern, wovon 1700 Zentner auf Triebäder entfallen. Mit dem Tender zusammen wiegt sie 4037 Zentner. Die Lokomotive kann 30 Zentner Kohle und 35,000 Liter Wasser mit sich führen. Bei der ungeheuren Leistungsfähigkeit im Gebiet der grossen amerikanischen Seen wird diese neue Lokomotive als ein besonderer Fortschritt bezeichnet, obgleich bei ihr angeblich nur solche Grundstücke der Mechanik zur Anwendung gekommen sind, die als bereits erprobt gelten können.

**Telephonverkehr mit Deutschland.** Eine An-zahl Romantischer Firmen hat sich kürzlich in einer Eingabe an die Telegraphen-Direktion für eine Herab-setzung der Telephonkosten im schweizerisch-deutschen Verkehr verwendet. Nun ist auf „Bodensee-Zig.“ bereits eine Antwort eingetroffen, dahin gehend, dass die beteiligten Verwaltungen einem den Wünschen der Gesuchsteller entsprechenden herabgesetzten Tax-system zweifellos ihre Zustimmung erteilen werden, sobald die ausschliesslich zur Vermittlung der inter-nationalen Gespräche dienende Leitung in ge-nügender Zahl vorhanden sein werden, so dass der Abwicklung des schweizerisch-ausländischen Tele-phonverkehrs im allgemeinen weniger Hindernisse mehr im Wege stehen.

**Unterseeische Bahn England-Frankreich.** Der langgeplante Bau der unterseeischen Bahn zwischen der englischen und französischen Küste soll nächsten seinen Anfang nehmen. Der Gesetzesentwurf darüber, der dem nächsten englischen Parlamente vorgelegt werden soll, wird, soweit sich bis jetzt übersehen lässt, keinem Widerstand begegnen. Der Bauplan dieser Bahn ist derselbe geblieben wie in jenem Projekte, das zum ersten Male im Jahre 1882 das englische Parlament beschäftigte, damals aber aus politischen Gründen keine Zustimmung fand; er stützt dessen Ausführung infolge der Fort-schritte auf dem Gebiete der Technik heute nicht mehr auf jene Schwierigkeiten, die vor einem Viertel-jahrhundert noch fast unüberwindlich schienen. Es sind zwei parallel laufende Tunnels von je 18 Fuss Durchmesser vorgesehen und ein elektrischer Betrieb in Aussicht genommen.

**Zürich-Gothard-Mailand.** Im Kreiseisenbahn-rat Zürich kam am 13. Oktober die Einführung eines neuen Morgenschnellzuges Zürich-Gothard-Mailand zur Verhandlung (mit Abgang in Zürich zirka 7 Uhr und Ankunft in Mailand zirka 4 Uhr nachmittags). An Schlüssen an die am Morgen zwischen 6 und 7 Uhr von Berlin-Stuttgart, von München-St. Gallen und Wien-Innsbruck eintreffenden Nachtschnellzüge. Das Eisenbahndepartement hat grundsätzlich ver-langen, dass die Züge 172 Berlin-Stuttgart-Zürich (an 6 Uhr 28) und 90 München-St. Gallen-Zürich (an 6 Uhr 33) direkte Fortsetzung via Gotthard nach Italien erhalten. Da aber die Durchführung eines entsprechenden Zuges Verschiebungen bestehender Züge und Verhandlungen mit den italienischen Staatsbahnen notwendig macht, muss auf die Realisierung der verlangten Neuerung zurzeit verzichtet werden. Die beteiligten Verwaltungen wurden ein-geladen, die bezüglichen Verhandlungen so frühzeitig einzuleiten, dass die neue Verbindung Zürich-Italien in den Entwurf zum Sommerfahrplan 1907 auf-genommen werden kann.

## Auskunft erteilt über:

Lucien Baud, Patissier-Koch, von Rolle:  
C. Pfister, Hotel Pfister-Belvedere, Lugano.  
Andreas Neuhäuser, Schenkbusche:  
A. Hofmann, Hotel Merkur, Zürich.  
Alfred Oggier, Küchenhausnecht, von Turtmann (Wallis):  
E. Huber, Hotel Regina, Lido-Venise.

## Vertragsbruch. — Rupture de contrat.

Barbara Jörg, Zimmermädchen, von Ems  
Margarethe Jörg, Zimmermädchen, v. Ems  
Elsa Weiss, Saaltochter, von Basel  
Martha Leu, Saaltochter, von Winterthur  
L. Klemm, Hotel Beau-Rivage, Rapallo.  
Frau Anna Erne, Köchin  
J. Lüthy, Hotel Bahnhof-Terminus, Wyl.

## Hiezu eine Beilage.

## Zur gefl. Beachtung.

Bevor Sie ein Hotel, Pension oder Kurestablisse-ment kaufen oder mieten, verhehlen Sie nicht, vor-her vom Hotels-Office in Genf Auskunft und Verlangung über das Ihnen proponierte Hotel zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe best-bekannter Hoteliers geleitet und bezweckt, Käufer durch Erfahrungen, uninteressierten Rat zu unterstützen.