

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>

BASEL, den 20. Oktober 1906.

BALE, le 20 Octobre 1906.

N° 42.

Abonnement

Für die Schweiz:

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

Für das Ausland:
(inkl. Portozuschlag)

1 Monat Fr. 1.50
3 Monate " 4.—
6 Monate " 7.—
12 Monate " 12.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Insetrate:

7 Cts. per 1 spätige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue

REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.

15. Jahrgang | 15^{me} Année
Erscheint Samstags.
Parall 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.

Insetraten-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-Reklame“ à Lucerne

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

Aufruf.

Das Zentralbüro hat vom Verein den Auftrag erhalten, anlässlich des nächstjährigen Jubiläums als Anhang zur Festschrift eine Statistik in grösserem Massstab, 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 innerst nur Monaten **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 Zentralbüro.

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.



Herrn Georg Richelsen, Direktor des Hotel Zürcherhof. 75
Paten: HH. E. Ruf, Hotel du Parc, Genf und Carl Helbling, Tonhalle Zürich

Fräulein Zimmermann & Anderegg, Pächter des Garni Hotel St. Gotthard in Bern. 48
Paten: HH. Rob. Haase, Hotel Jura und Paul Arni, Post Bern.

Monsieur Albert Fréne, Pension Mon Repos, Mont-Soleil, s. St. Imier. 25
Parrains: MM. A. Pillon, Buffet et E. Gross, Hotel Kron, Biel.

Monsieur Robert Kluser, proprie de l'Hotel Kluser à Martigny. 20
Parrains: 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 gemeinhals 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 unberücksichtigt in geringender 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 Anstattung Verbrauch und Verbreitung der Karten günstig beeinflussen wird. Diese 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 ver nachlässigt zu werden, denn von den 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 Verkaufstand 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 eignen 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 weitauft die Lichtdruckkarten, die zweifelsohne den teueren grossen Photographien an Wirkung weit weniger nachstehen, als ihr niedriger Preis vermuten lässt, und daher oft an deren Stelle als Andenken mitgenommen werden, welche beschrieben und verschickt zu werden. Vornehmer 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 Reproduktionen manieren 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 gezeichneten Verfahren beruhen alle auf photomechanischer 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 Hülfe 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 Address-Seite versehen ist. Diese Vereinigung von Postkarte und Menü ist recht beliebt und auch gar nicht übel, doch liest sich der Gedanke noch weiter ausbauen, indem das ganze Menü zum Zusammenklappen eingerichtet wird, um als Drucksache verschickt zu werden (wobei die Speisenfolge hiektographiert sein muss). Jüngere Gäste und Frauen werden gern einmal das ganze Menü ihren Angehörigen oder Freunden daheim 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 Menü später nicht allein für die Chocoladefabrik wirkt. Mit der Auflegung von Menüs sei man nicht zu sparsam, wenn es auch ein klein wenig mehr Schreiberei gibt.

(Fortsetzung folgt.)

N° 42.

Abonnements

Pour la Suisse:

1 mois . Fr. 1.25
3 mois " 3.—
6 mois " 5.—
12 mois " 8.—

Pour l'Etranger:
(inclus frais de port)

1 mois . Fr. 1.50
3 mois " 4.—
6 mois " 7.—
12 mois " 12.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Announces:

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

Les Sociétaires payent 3/4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

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 Weinfirmab 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 Hotel 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 Umsatzverdienst. Bekommt er soviel, so kostet dieser Dézaley an ursprünglich Fr. 1.50 per Liter nach 2 Jahren Fr. 2.62 per Liter. Rechnet man noch Abzugsbeitrags, Etiquetten, Bouchons, Kapseln (mit oder ohne Glas!), so kommt die Flasche auf 2 Fr. eigene Kosten zu stehen. Moncrod verkauft seine Weine in Flaschen zu 2 Fr. und 2 Fr. 20.

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

Ein "wichtiges" Hotel hat seinen bestimmten Minimalpreis für Flaschenweine auf der Karte. Daneben kann es keinen billiger oder gar offenen Wein halten, der gehört in den Courier-saal und in das Speisezimmer der Angestellten. Merkwürdig bleibt, dass z. B. ein Italiener-Schwarzwälder, wenn er von den herrlichen Italiener Weinorts schwärmt, dieselben immer in der deutschen Malerkneipe oder in einem Bergdorf oder in einer unbekannten zufälligen Weinläden getrunken hat, nicht aber im Palace oder Restaurant 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 Biergarten. 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 vorhanden ist.

Im "Bund" Nr. 483 ist von der Neftenbacher Weinlese die Rede. Da heisst es, für die gewöhnlichen Lagen sei der Weinpreis auf 95 bis 100 und für Wartgärtler auf 120—130 Fr.

per Saum¹) festgesetzt worden. Was wird nun dieser, die Flasche auf dem Tisch gestellt, kosten dürfen?

Das sind die Haupteinwendungen unseres Korrespondenten gegen den der Lausanner "Revue"² 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 Uebertragung 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 verfochtene Meinung als eine Anregung unsern Lesern auch kundzugeben. Ob ihr zu folgen sei, ist für den einzelnen Fall nach den einschlägigen Verhältnissen zu beurteilen.

¹⁾ Der Korrespondent hält sich mit Recht darüber auf, dass in vielen Weingegenden noch die alte Bezeichnung Saum, der 100 Mass = 150 Liter hielte, beibehalten werde, trotzdem damit nach heutigem Mass nur 100 Liter = 1 Hektoliter gemeint sei. In dieser Praxis sei etwas unlautes.

Das Kontrollbuch der Basler Hoteliers und Wirtes.

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 Rebellensturz tagende Versammlung der Basler Wirtes und Hoteliers erklärt, dass sie sich mit der von der Regierung erlassenen Vollziehungsverordnung zum Wirtschaftsgesetz, da sie über den Rahmen des Gesetzes hinausgehe, nicht einverstanden erkläre, noch weniger aber mit Art. 29 des Wirtschaftsgesetzes.

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

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

Die Versammlung beschliesst entsprechend diesen Erwagungen, 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 herbeigekommen, indem die strikte Führung des Kontrollbuches vorläufig nur für diejenigen Angestellten ist, die nur zwei oder einen Angestellten haben, alle andern führen eine bestmöglichste Dienst- oder besser gesagt Freizeit-Einteilung ein, die vom Departement des Innern zu genehmigen ist. Nach der Beratung über die von den beiden Verfahren eingereichte Petition durch den Grossen Rat und nach dem Entscheide des Appellationsgerichtes in Sachen der kürzlich erfolgten Verurteilung zweier angeklagter Wirtes, wird es sich dann zeigen, ob und welche Schritte für die Hoteliers und Wirtes 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 beigebrachten haben zu obiger Resolution.

Es wird nichts so heis gesegnen, 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.

Unlauterer Wettbewerb und Bettelei.

Der Verleger des "Mitteleuropäischen Fremdenführers", Herr R. E. Kostelezky in Budapest, hat ein sonderbares System, seinen Führer mit Hotel-Annonsen zu füllen. Er nimmt einfach und ohne weiteres eine Anzahl solcher Annonsen 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 Betteleiblatt folgenden Inhalts:

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

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

Sollten Sie inzwischen das Buch retourniert haben, so senden wir sieben im Einlösungsfaile wiederholt an Ihre werte Adresse ab.

Aber zuerst unlauterer Wettbewerb, weil versucht wird, den vollen Betrag für eine nicht aufgegebene Annonce zu erhalten, dann ganz ordinäre Bettelei, beides einen seriosen 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 im Essen und Trinken über die Schnur hauen, ohne allzu nachteilige Folgen davon zu spüren. Bei wen aber selbst die geringeren Krankheitsercheinungen des Magens, wie allzu reichlich und heftiges Aufstossen, Sodbrennen, Durchfall oder Verstopfung etc. keine Seltenheit sind, der hat alle Ursachen, vorsichtig zu sein, um nicht schlimmere Magenkrankeiten heranzubeschwören.

Get kauen und einspeichern, 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 Leibbinde 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 Räuchen erzeugt. Saurer Wein und Zigarren auf nüchternen Magen können zusammen einen häuslichen Magenkatharr erzeugen. Sodbrennen beseitigt man in leichten Fällen durch Selters, eventuell mit Milch, schwerere Fälle mit doppel-kohlensäurem Natron und gebrannte Magnesia, etwa ein Teelöffel zu gleichen Teilen in Wasser.

Ein schwacher Magen wird leichter Nahrungsmittel bevorzugen, in erster Linie — statt Kaffee, Tee, Bier — die Milch, das einzige Mittel, das vielleicht den Namen einer Universalmzedizin verdient. Wer Milch nicht gut verträgt, geniesse sie mit Brot oder mit Hafer-suppe vermisch. 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, Kartoffeln in zweieinhalb, Fische und weiche Eier in drei Stunden, Braten, fette Fische und Schwarzbrot in vier, Kohl und harte Eier in fünf Stunden. Wassertrinken verlängert, Senf und ähnliche scharfe Zutaten verlangsamen, wenn nicht gewohnheitsmäßig genommen, die Verdauung. Besser als Eisenpräparate ist für Bleichsichtige eineinhalige Nahrung, wie rohes Eigelb, mageres Rindfleisch, frische Milch, altbackenes Eirot, Spinat. Besonders 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 tragt 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 Magenkrankeiten auf folgende Ursachen zurück: Nahrungsausnahme zur Unzeit (etwa bevorzugt die englische Tischzeit), zu starkes Essen, ungeeignete Nahrungsmittel, insbesondere Getränke, wie Kaffee und Tee, geringe Abhärting 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 Muskelfleisch, 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 Blutmischnung notwendig. Besonders erwähnenswert 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 Krankheitsercheinung ist die nervöse Dyspepsie, oder vielmehr handelt es sich hier gar nicht um eine wirkliche Magenerkrankung, sondern um eine scheinbare. Entweder sind es nur die allgemein geschwächten Nerven, welche die vermeintlichen Krankheitsercheinungen des Magens, insbesondere starkes Aufstossen, hervorruft, oder es handelt sich um Unterernährung, die durch reichlichere und bessere Nahrung beseitigt wird.

Ursache vieler Magenkrankheiten ist auch die Verstopfung, Stoffe, die zu lang im Körper verbleiben,ersetzen sich immer mehr und können auf jeden einzelnen Körperteil, sowie auf die Blutmischnung schädigend 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. Bei dem Obst, das günstig auf die Magen- und Darmtätigkeit wirkt, gehören auch die Feigen.

Folgende Regeln sind endlich, nicht allein für die Gesundheit des Magens, zu beachten: Nicht unmassig sein, nicht zu schnell mit der Gewohnheit brechen, immer heiter sein, stets 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 Räthäuser, Arosa, hat eine Villa Libertà in Muralto auf eigene Rechnung übernommen.

Zürich. Herr A. Mislin teilt uns mit, dass sein Hotel National in den Besitz der Villa Römer übergegangen ist und dass die neuen Besitzer den Betrieb am 1. April 1907 übernehmen werden.

Bern. Das "Hotel de la Gare" an der Neuenstrasse, Eigentum des Herrn Joh. Stalder, ist laut "Bund" durch Kauf an Frau Witwe Tüller-Ochsenebein übergegangen. Sie wird die Leitung des Hotels mit 1. Dezember übernehmen.

Der Hotel-Einsturz in Nagold. der am 5. April d. J. stattfand und 52 Menschen das Leben kostete, bildet gegenwärtig den Verhandlungsgegenstand der Strafkammer in Tübingen. Die Klage richtet sich gegen den Baumeister, Ritzgauer und geht auf fahrlässige Tötung. Die Verhandlungen haben am 15. Oktober begonnen.

S. B. B.-Bill und Bundesurkunde. Die Frage ob ein gefälschtes Fahrlehrer des S. B. B. sich auf gewiss einigen ehemaligen qualifizierten und ungewöhnlichen Beamten des Basler Gerichts bejaht wurde, ist jüngst vom Zürcher Bezirksgericht mit nein beantwortet worden. Es werden sich damit noch die obigen Instanzen zu befassen haben, deren Entscheid von wichtiger prinzipieller Bedeutung sein wird.

Nennzigaretten Litter, „Rotwöl“ wurden in Landau (Pfalz) erhanglos in das unschuldige Wasser des Queichflüsschens abgelassen, um sodann auf diesem etwas ungewöhnlichen Wege, in den Rhein und das Weltmeer zu gelangen. Dieser Wein, der seinen Beruf so gründlich verfehlt hat, stammt aus der Prozesssache Heinrich Mann; die in dieser Angelegenheit eingelegte Rechtsvorschrift war vom Reichsgericht verworfen worden.

In Neapel erstellt die Schweiz A.-G. für Hotelunternehmungen mit Sitz in Luzern, Besitzerin des Hotel Excelsior in Rom, eine Filiale zum Römergeschäft. Das neue Hotel führt den Namen des Römerhotels und wird dementsprechend Komfort wie das Römerhotel, nur in kleinere Dimensionen (180 Fremdenzimmer) ausgeführt. Dasselbe kommt an den Platz des neuen „Santa Lucia“-Quartiers zu liegen. Die Leitung dieses neuen Hotels wird, wie dasjenige in Rom, von Herrn Alphonse Pfyffer übernommen.

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

Lugano. Bisher scheiterten alle Bemühungen für Errichtung eines Kursaals an der Platzafrage. Nun hat ein Initiativkomitee gebildet, das ein, wie man glaubt, ausführbares Projekt vorlegt. Es besteht in einer Vergrösserung des gegenwärtigen Apollotheaters. Es liegt, geschützt durch den in unmittelbarer Nähe gelegenen Park Ciani, am See, ist vielleicht für einige Hotels etwas entfernt, aber mit ihnen verbunden mit Tram und Schiff. Da die Errstellungs- 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 Publicationsbüro der Schweizerischen Bundesbahnen eine hübsch ausgestattete Reklame Broschüre heraus, die in Text und Illustration die Annehmlichkeiten der Schweiz im Winter hinsichtlich der verschiedenen Wintersportarten darstellt.

Wie die deutsche Wochenschrift "Mühe", die sie gesetzten Horungen und Kritiken erläutert, so ist sie ebenfalls eine Wochenschrift, Mühle, wie sie ausserdem Erfolge hinsichtlich kommt aber doch zu dem Resultat. Sie spricht den Wunsch aus, dass es nunmehr aber auch mit den Fachkundigkeiten und Kochkunstausstellungen, mit und ohne Militärspeisung und Speisen und mit und ohne Kaffeekunstausstellung und

die ausstellungsüberfüllte Welt nicht sobald wieder die Gelegenheit möge. Das tönt gewiss nicht wie der Nachklung eines sicher oder unzweifelhaften Erfolges, vielmehr wie die durch einen Misserfolg verursachte Resignation!

Verkehrswesen.

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

Schnellzugsgeschwindigkeit. Die Generaldirektion der Schweiz, Bundesbahnen hat an das eidg. Eisenbahndepartement ein Gesuch um Beilligung der Erhöhung der Maximalgeschwindigkeit der schweizerischen Schnellzüge gerichtet, „zum Zwecke der Einholung von Zugspurvergütungen auf gewisse Strecken des Kreises IV.“ Eine Untersuchung der in Frage kommenden Galionsanlagen ergab, hatte, dass die beschwerte Geschwindigkeitsverhöhung noch zugelassen werden kann, hat das Departement die Erhöhung auf 90 km pro Stunde gestattet.

Personenverkehr im September. Gotthard-Bahn 350.000 (32.9962), Direkt Bern - Neuenburg 62.900 (63.409), Montreux - Berner Oberland - Bahn 45.374 (41.757), Sennetalbahn 6.700 (7.183), Davos-Schatzalp 7.089 (5.457), Appenzeller-Bahn 62.000 (62.006), Waldenburger-Bahn 11.000 (10.834), Thurnerseebahn 83.000 (77.291), Gürbetalbahn 60.400 (62.485), Spiez-Frutigen-Bahn 18.200 (17.330), Spiez-Erlenbach-Bahn 2.000 (1.900), Ernach-Zwischenbahn-Bahn 20.300 (17.918), Binnenthalbahn 8.62 (8.038), Burgdorf-Thun-Bahn 50.000 (54.468), Sennetal-Bahn 6.700 (7.183), Wengernalpbahn 16.853 (15.022).

Speisewagen-Gesellschaft. Von den Speisewagen der Montreux-Berner-Oberland-Bahn waren laut „Ober. Volksbl.“ in der letzten Saison zwei beständig in Dienst; die dritte steht in Mailand in der Ausstellung. Die Wagen wurden in Sinichow (Böhmen) gebaut. In den Mittagszügen wurden täglich in jedem Wagen 50—60 Diners serviert, also mit Hinzurechnung der übrigen Restaurationsnahmen ein flottes Geschäft für die Speisewagen-Gesellschaft. Gleichzeitig ersieht man aber daraus auch, wie Konkurrenz die Wagen den Hotels und Restaurants der End- und Zwischenstationen machen.

Die stärkste Lokomotive, die bisher für Personenzüge erbaut worden ist, hat ihren Dienst bei einer alten Veltlinse Eisenbahngesellschaft an den grossen Seen angetreten. Die Räder der Lokomotive haben einen Gewicht von 247 Zentnern, was 1700 Zentner auf Triebräder entfallen. Mit dem Tender zusammen wiegt sie 4037 Zentner. Die Lokomotive kann 300 Zentner Kohle und 35.000 Liter Wasser mit sich führen. Bei der ungeheuren Steigerung des Verkehrs in Gebiet der grossen amerikanischen Seen wird diese neue Lokomotive als ein besonderer Fortschritt bezeichnet, obgleich bei ihr angeblich nur solche Grundsätze der Mechanik zur Anwendung gekommen sind, die bereits erprobt gelten können.

Telephonverkehr mit Deutschland. Eine Anzahl Romanshomer Firmen hat sich kürzlich in einer Eingabe an die Telegraphen-Direktion für eine Herabsetzung der Telephontaxen im schweizerisch-deutschen Verkehr veranlagt. Nur auf Bodensee und Zugberg, ein Antrag einer Poststrafreise, ist gestellt, dass die beteiligten Verwaltungen einem der Wünschen des Gesuchstellers entsprechenden herabgesetzten Taxen die zweifellos ihre Zustimmung erteilen werden, sobald die ausschliesslich zur Vermittlung der internationalen Gespräche bestimmten Leitungen in genügender Zahl vorhanden seien, werden, so dass der Abwicklung des schweizerisch-österreichischen Telephonverkehrs im allgemeinen weniger Hindernisse im Wege stehen.

Unterseeische Bahn England-Frankreich. Der langgeplante Bau der unterseeischen Bahn zwischen der englischen und französischen Küste soll nächstens seine Anfangszeit im Jahre 1907 haben. Der englische Parlament beschäftigte, dass ein Antrag einer Poststrafreise gestellt, gehabt, dass die beteiligten Verwaltungen einem der Wünschen des Gesuchstellers entsprechenden herabgesetzten Taxen die zweifellos ihre Zustimmung erteilen werden, sobald die ausschliesslich zur Vermittlung der internationalen Gespräche bestimmten Leitungen in genügender Zahl vorhanden seien, werden, so dass der Abwicklung des schweizerisch-österreichischen Telephonverkehrs im allgemeinen weniger Hindernisse im Wege stehen.

Zürich-Gotha-Mailand. Im Kreiseisenbahnenrat ist am 18. Oktober die Einführung eines neuen Morgen-schnellzuges Zürich-Gotha-Zürich zur Verhandlung (mit Abgang in Zürich zirka 7 Uhr und Ankunft in Mailand zirka 2 Uhr nachmittags, im Anschluss an die am Morgen zwischen 6 und 7 Uhr von Berlin-Stuttgart, von München-St. Gallen und Wien-Innsbruck eintreffenden Nächtschnellzüge). Das Eisenbahndepartement hat grundsätzlich verlangt, dass die Züge 172 Berlin-Stuttgart-Zürich (an 6 Uhr 28) und 60 München-St. Gallen-Zürich (an 6 Uhr 33) direkte Fortsetzung von Gotthard nach Italien erhalten. Da aber die durchgehenden entsprechenden Zuges Verschiebungen bestehende Verhinderung der Verhandlungen verhindert, muss auf die Realisierung der verlangten Neuerung verzichtet werden. Die beteiligten Verwaltungen wurden eingeladen, die beizüglichen Verhandlungen so frühzeitig einzuleiten, dass die neue Verbindung Zürich-Italien in den Entwurf zum Sommerfahrplan 1907 aufgenommen werden kann.

Auskunft erteilt über:
Lucien Baud, Patisser-Koch, von Rolle: C. Pfister, Hotel Pfister-Belvedere, Lugano.
Andreas Neuhäuser, Schenkbursche: A. Hofmann, Hotel Merkur, Zürich.
Alfred Oggier, Küchenhausknecht, von Turtmann (Wallis): E. Huber, Hotel Regina, Lido-Venise.

Vertragsbruch. — Rupture de contrat.

Barbara Jörg, Zimmermädchen, von Ems Margaretha Jörg, Zimmermädchen, v. Ems Elsa Weiss, Saaltochter, von Winterthur L. Klement, Hotel Beau-Rivage, Rapallo.

Frau Anna Erne, Köchin J. Lüthy, Hotel Bahnhof-Terminus, Wyl.

Hiezu eine Beilage.

Zur gefl. Beachtung.

Bewir Sie ein Hotel, Pension oder Kurstäbe-ment kaufen oder mieten, verfehlten Sie nicht, vorher vom Hotels-Office in Genf Auskunft und Schätzung über das Ihnen proponierte Geschäft zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe bestbekannter Hoteliers geleitet und beweist, Käufer durch erfahrene, uninteressierten Ratz zu unterstützen.