

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 15 (1906)  
**Heft:** 46

**Anhang:** Beilage zu No. 46 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 46 de la Revue Suisse des Hôtels

### **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:** 05.04.2026

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

# Schweizer Hotel-Revue.

# Revue Suisse des Hôtels.



## Der 1. Dezember

ist der dritte diesjährige Termin für die Bestellung von

## Verdienstmedaillen

(Breloques und Brochen)

für Angestellte mit 5 oder mehrjähriger Dienstzeit.

Der Versand findet am 20. Dezember statt.

Diejenigen Mitglieder, welche hievon Gebrauch machen wollen, werden hiermit höflich ersucht, dies **vor dem 1. Dezember** dem Zentralbureau **anzuzeigen**, worauf ihnen der bezügliche Prospekt nebst Bestellschein umgehend zugesandt wird.

Das Zentralbureau.

## Le 1<sup>er</sup> décembre

est le troisième terme de cette année pour la commande de

## Médailles de mérite

(Breloques und Brochen)

aux employés comptant 5 ou plus d'années de service.

L'expédition aura lieu le 20 décembre.

Ceux de MM. les Sociétaires qui désirent en faire usage sont priés de **s'annoncer avant le 1<sup>er</sup> décembre** au Bureau central, qui leur fera parvenir par retour du courrier le prospectus et le bulletin de commande.

Le Bureau central.

## Procès-verbal

des

### Delibérations du Comité

le 3 novembre 1906, à 9 1/2 heures du matin, à l'Hôtel Victoria à Zurich.

Sont présents:

MM. F. Morlock, président,  
J. Boller, vice-président,  
E. Moecklin, suppléant,  
O. Amstler, secrétaire.

### Débats.

1. Le **procès-verbal** de la dernière assemblée est lu et adopté.

2. **Loi sur les denrées alimentaires.** Une lettre du Département fédéral de l'intérieur invite la Société à faire des propositions pour la nomination de délégués, qui auraient à prendre part aux délibérations sur les ordonnances exécutives de la loi sur les denrées alimentaires. La Société a en même temps à se prononcer lesquels des 28 chapitres intéressent l'industrie hôtelière. Après débats, le Comité indique 20 chapitres et fait les propositions suivantes pour la délégation qui sera nommée par le Département fédéral de l'intérieur: MM. J. Boller, E. Moecklin, C. Kracht à Zurich, Ch. Mayer à Genève, Dr. A. Seiler, Conseiller national à Zermatt, A. Emery, Conseiller national à Montreux, J. Schieb et A. Mennet à Berne, P. Otto à Bâle, R. Mader à St-Gall, O. Hauser à Lucerne, E. Cattani à Engelberg, P. Perini à St-Moritz, L. Kirchner à Coire, C. Reichmann à Lugano.

3. **Bureau central de publicité.** Le Comité examine le dossier relatif à la fondation d'un Bureau central de réclame d'hôtel, question qui lui a été renvoyée à l'étude, lors de la dernière Assemblée générale par le Conseil de surveillance. Après avoir entendu les explications de l'auteur de la motion, le Comité décide de vider la question dans une séance à convoquer, fin novembre, afin de pouvoir présenter des propositions fermes au Conseil de surveillance.

4. **Examens des apprentis cuisiniers.** Les projets de règlements d'examen et de certificat d'apprentissage, présentés au Comité par la section suisse de la Société internationale des cuisiniers sont introduits à l'essai. Le monogramme S. H. V. de la Société sera retranché sur le certificat d'apprentissage. Plus tard, à l'aide des expériences recueillies, on pourra unifier les projets des deux Sociétés en question.

5. **Assurance en cas de chômage.** L'agence générale suisse de l'Urbaïne, à Paris, propose à notre Société de faire un contrat avec elle pour l'assurance de ses membres en cas de chômage. L'offre est déclarée digne d'intérêt et Messieurs J. Boller, E. Moecklin

et O. Amstler sont chargés de traiter avec l'agence sus-nommée et de faire un rapport et des propositions en temps voulu. En cas que la Commission prévise favorablement pour le contrat, on priera M. Tschumi de se joindre à elle, ce dernier ayant dirigé les tractations avec les Compagnies d'assurances en cas d'accidents à Zurich et Winterthour.

6. **Livre d'adresses téléphoniques suisse.** On décide de faire une demande à la Direction générale des postes pour savoir si elle serait disposée à faire imprimer un livre de ce genre, et quel en serait le prix pour un tirage de 2000 exemplaires et à quel intervalle il faudrait renouveler l'édition. Si la réponse est satisfaisante, on adressera une circulaire aux membres pour leur demander s'ils seraient disposés à acheter ce livre et l'on demanderait à l'Union des sociétés de développement, si dans le monde commercial l'on sent le besoin d'un livre de ce genre.

7. **Désinfection des wagons des chemins de fer fédéraux.** Le Comité décide de s'informer des règlements qui existent à ce sujet et de chercher éventuellement à intéresser une Société d'hygiène à cette question.

8. **Guide d'hôtel.** Il est décidé de ne pas prendre en considération la proposition faite à la dernière Assemblée générale, tendant à ne plus publier dorénavant les prix d'avant et d'arrière saison, afin que peu à peu les prix de haute saison s'établissent toute l'année. Cette décision est motivée par le fait que le guide perdrait sa valeur, si le voyageur ne pouvait s'orienter sur les prix dans chaque saison. Enfin, un changement dans ce sens n'est pas à désirer, le système actuel ayant amené un règlement pratique des prix et permettant un contrôle, avantages qui se perdraient dans le changement indiqué. D'ailleurs, de tout temps, chaque membre a été libre d'établir son tarif comme bon lui semblait. Il vaudrait mieux que la majoration des prix, devenue nécessaire ensuite de la hausse des prix des denrées alimentaires se fit non seulement dans quelques centres, mais un peu partout.

9. **Primes pour la solution de problèmes.** Cette proposition publiée dans le numéro du 30 juin de la Revue ne paraît pas pouvoir être mise en pratique, une pareille institution pouvant entraîner des conséquences désagréables et coûteuses. Cependant le Comité ne perd pas de vue cette question et la mettra éventuellement à l'ordre du jour de la prochaine Assemblée générale. Le Comité estime en outre que les sociétaires ont l'occasion d'échanger leurs opinions dans l'organe et que ceux d'entre eux qui ont une bonne idée pourront la communiquer de cette manière.

10. **Demande de subvention.** Une demande de subvention pour un journal de sport d'hiver, ainsi que la demande de la Société balnéaire suisse au sujet de la publication d'un almanach des stations balnéaires et climatiques sont renvoyées à l'étude à la Commission de propagande.

11. **Réclamation.** Un hôtel est accusé d'avoir cherché, moyennant finance, à augmenter sa clientèle, mais on ne prendra note de cette réclamation que quand l'accusateur voudra bien nommer l'hôtel et apporter des preuves à l'appui de son dire. D'ailleurs, un seul cas n'est pas suffisant pour ouvrir une campagne ainsi que le voudrait le plaignant, car une certaine presse pourrait généraliser et profiter pour critiquer notre industrie.

12. **Majoration du prix du déjeuner.** Un membre désire cette augmentation pour les voyageurs qui quittent l'hôtel de très bonne heure, et il désire que la Société règle cette question. Comme ce n'est pas l'affaire de la Société de se mêler de choses que chacun peut facilement régler lui-même, on passe à l'ordre du jour.

13. **Annuaire suisse.** Une offre des éditeurs de l'Annuaire Suisse à Genève, qui seraient disposés à réduire le prix de leur livre d'adresses pour nos sociétaires, moyennant certaines conditions, est repoussée pour des motifs de principe.

14. **Buffets de gare.** Le Comité se voit obligé de revenir sur l'échelle établie au mois de juin pour les contributions des tenanciers de buffets de gare, en créant une troisième catégorie de buffets avec une contribution de 25 francs. Pour régler cette question une fois pour toutes, on procède à la classification de tous les buffets de gare. La première catégorie paie une contribution annuelle de 100 fr. Ce sont les buffets de Bâle, Berne, Lausanne, Lucerne, Olten et Zurich. La seconde catégorie paie 50 fr. Ce sont les buffets d'Arth-Goldau, de Bellinzona, de Bienna, de Brigue, du Brunnig, de Buchs, de La Chaux-de-Fonds, de Chiasso, de Coire, de Delémont, de Fribourg, de Genève, de Glaris, de Göschenen, de la Petite-Schweidegg, de Landquart, de Lugano, de Neuchâtel, de Soleure-Nouvelle Gare, de Payerne, de Romanshorn, de Romont, de Rorschach-Gare, de Rorschach-Port, de St-Gall, de St-Maurice, de Schaffhouse, de Thonue, de Weesen, de Winterthour, d'Yverdon et de Zoug. Tous les autres rentrent dans la troisième catégorie avec 25 fr. de contribution annuelle. Les sociétaires, tenanciers d'un buffet de gare,

ont à payer en outre une contribution annuelle à la Caisse de propagande, d'après l'échelle indiquée ci-dessus.

15. **Caisse de propagande.** A la question: Combien les membres qui entrent dans la seconde partie de l'année dans notre Société, ont à payer de contribution à la Caisse de propagande, il est décidé de ne leur demander que la demi-taxe.

16. **Indemnité de déplacements.** Il serait bon de préciser à quelle indemnité de déplacements les membres du Comité et des Commissions ont droit, mais cette discussion est renvoyée à une autre séance.

17. **Démission.** L'annonce de la pension H., à O. a été retranchée dans le Guide des Hôtels, cette maison ayant annoncé dans certains journaux, des chambres et pension à 3 fr. 50. Le sociétaire en question menace de donner sa démission si l'annonce de son voisin, offrant la pension au même prix, n'est pas aussi retranchée. Le dossier prouve que cette allégation n'est pas exacte, et la démission du sociétaire H. est acceptée.

18. **Commission de propagande.** Il est pris connaissance des débats et propositions de la Commission de propagande du 15 septembre 1906, pour le procès-verbal et le rapport annuel.

19. **Augmentation des prix des coupons Cook.** La Société internationale des propriétaires d'hôtels a adressé une lettre à la maison Cook et Son, lui disant que ses prix ne concordent plus avec les circonstances de vie actuelles et qu'en conséquence, elle se voit obligée de les majorer de la manière suivante: première classe 15 fr., et seconde classe 12 fr. 50. Le Comité appuie cette démarche et fera les mêmes propositions à cette maison. En même temps, on demandera à la Société internationale des hôteliers pourquoi elle n'adresse sa lettre qu'à cette maison et non pas aussi aux autres maisons de ce genre.

20. **Taxe uniforme pour les sites et édifices remarquables.** L'Union des Sociétés de développement suisses envoie une circulaire demandant que la taxe pour les sites remarquables, tels que gorges, etc., soit la même pour les Suisses que pour les étrangers. Le Comité se déclare d'accord en principe, mais fait remarquer que lorsque l'Etat de Zurich a cédé le Château de Laufen, sur les chutes du Rhin, il y a mis la condition que les habitants du canton de Zurich bénéficient d'une réduction de prix même inférieur à celui pour les suisses d'autres cantons, ce qui rendrait une unification impossible, si cette condition n'est pas retirée.

21. **La question des commissionnaires.** De concert avec l'Union des sociétés de développement suisses, le Comité se propose de demander à la Direction générale des chemins de fer fédéraux si la pétition d'il y a trois ans, qui traitait de l'introduction d'employés de gares pour le service des bagages, comme il y en a dans toute l'Europe à l'exception de la Suisse, a été prise en considération et à quoi en est cette affaire.

22. **Exposition de Milan.** Dans son rapport le secrétaire constate que le Bureau de renseignements a rendu de meilleurs services qu'on n'osait l'espérer au commencement, le Bureau n'étant pas situé favorablement. Les représentations du cinématographe sur la Suisse, qui avaient lieu deux fois par semaine à l'entrée du Parc, ont contribué à augmenter l'affluence au Bureau et à faire de la propagande pour ce dernier. Les représentations du cinématographe avec conférences intéressantes avaient été organisées par le Bureau de renseignements, ce qui était en soi-même une excellente réclame.

La clôture du Bureau de renseignements a eu lieu fin octobre, tandis que le cinématographe est resté ouvert jusqu'à la fin de l'Exposition. Ce qui reste du matériel, tels que tableaux, brochures, etc., trouvera son emploi en Italie, éventuellement aussi en France et en Angleterre. Le bilan financier de l'entreprise a été satisfaisant, car les souscriptions suffisent pour couvrir les frais.

23. **Statistique.** Le Comité apprend avec regret le résultat peu satisfaisant de l'enquête du Bureau central sur le développement de l'industrie hôtelière. Aussi a-t-il décidé de lancer un appel énergique aux membres et de leur rappeler qu'ils sont moralement tenus de fournir à la Société les indications nécessaires, s'ils s'attendent à ce que la Société sauvegarde les intérêts des hôteliers en faisant paraître périodiquement des statistiques. Dans le cas où le résultat de l'enquête de cette année ne serait pas meilleur que jusqu'à présent, il sera inutile de vouloir établir une statistique. Les quelques questionnaires qui ont été retournés ne permettent pas de faire une statistique sérieuse.

24. **Communications.** Le secrétariat fait savoir que la nomination de deux experts pour les examens des apprentis cuisiniers est devenue nécessaire pour Lausanne. M. Sumser, de l'Hôtel Cécily, à Lausanne, et M. Grau, de l'Hôtel du Parc, à Ouchy, ont été désignés par le président pour cet office. — Il n'a pas été accédé à une demande d'exonération de la contribution annuelle pour cause d'incendie, parce que cette demande a déjà été accordée les deux

années précédentes, cependant la cotisation de cette année pourra être payée l'année prochaine. — L'été dernier, nous avons été obligés de faire valoir nos droits auprès de quatre maisons de France et d'Italie qui avaient l'intention d'imiter notre Guide des hôtels. — Il a été répondu affirmativement et avec remerciements à l'Union des voyageurs de commerce allemands qui demande l'adoption du Code télégraphique des hôtels. — La demande d'accorder à un cordonnier habitant près d'un hôtel de montagne, la médaille du mérite est refusée. — Le secrétaire rapporte sur sa tournée d'affaires dans les Grisons et le Tyrol au mois d'août dernier.

Clôture de la séance à 5 1/2 heures.

Le Président, **F. Morlock.**

Le Secrétaire, **O. Amstler.**

»»«

## Schiffahrt auf dem Langen- u. Luganersee.

Die mit der Prüfung des schweizerischen Entwurfs zu einem Uebereinkommen betreffend die Schiffahrt auf dem Langen- und Luganersee betraute italienische Unterkommission hat, wie dem „Band“ aus Mailand geschrieben wird, einen von den schweizerischen stark abweichenden Vorschlag ausgearbeitet und der grossen Kommission für die Schiffahrt auf den lombardischen Seen unterbreitet, welche ihm um kürzlichen ihre Zustimmung erteilt hat. Es wird darin bestimmt, dass für den öffentlichen Schiffsdienst eine Konzession von Seite der beiden Staaten Schweiz und Italien nur erforderlich sei, wenn die betreffenden Schiffe an den Ufern beider Staaten anlegen. Bei Berührung bloss italienischer Schiffslande genüge, auch wenn hiezu schweizerisches Gewässer durchfahren wird, eine italienische Konzession. Auf diese Weise könnten, was eben der Wunsch der italienischen S'eeanwohner ist, auf dem Luganersee direkte italienische Dampfschiffahrten zwischen Porto Ceresio und Ponte Tresa eingeführt werden, ohne die Schweiz um die Erlaubnis begrüssen zu müssen. Die Schweiz würde also heisst es in den Mitteilungen an die italienische Presse — diese Erlaubnis verweigern, um die Luganeser Dampfschiffgesellschaft zu schützen.

Der Gedanke der freien Durchquerung der Gewässer des andern Staates kommt nur den Italienern zunutze. Am Langensee, wo eventuell eine schweizerische Konkurrenz gegen die bestehende italienische Società di Navigazione in Frage kommen könnte, liegen die Gebietsverhältnisse ganz anders. Ein Befahren italienischen Gewässers, um schweizerische Orte miteinander zu verbinden, gibt es hier nicht und für die blosse Verbindung der schweizerischen Ortschaften untereinander (Locarno mit Brissago und Magadino) wird sich keine besondere Unternehmung gründen wollen. Die italienischen Hoteliers am Langensee sind besorgt, weil schweizerische Kollegen angefangen haben, oder sich mit dem Gedanken tragen, eigene Motorboote anzuschaffen, um ihre Fremden auf dem See herumzuführen, ohne dass diese in den Gasthöfen des italienischen Gestades absteigen. Dieser wirtschaftlichen Gefahr will der Kommissionsvorschlag dadurch begegnen, dass jeder von schweizerischen Hotelierverbänden eingerichtete Schiffsdienst als öffentlicher Dienst angesehen wird, für den es auch der Zustimmung der italienischen Regierung bedarf. (Es würde dann vermutlich etwas schwierig sein, in Rom diese Erlaubnis zu erhalten.)

Im übrigen soll dem Dampfschiffen und Motorbooten auf dem Luganersee und Lago Maggiore die grösstmögliche Freiheit gewährt werden; z. B. soll die Fahrerlaubnis des Heimatstaates auch von andern Staaten anerkannt werden. Während die Schweiz eine Reihe ins Einzelne gehender Vorschriften über den Bau und die Ausrüstung der Schiffe in ihren Entwurf zum Uebereinkommen aufgenommen hat, möchte die italienische Kommission diese Bestimmungen in internationale und zum Teil gar nur in interne Reglemente verweisen. Zum Schluss wird u. a. in Vorschlag gebracht, Italien und die Schweiz sich gegenseitig verpflichtet, bei Nacht die gefährlichen Stellen in den Seen zu beleuchten, und gemeinsam gewisse wichtige Arbeiten am Damme bei Melide und in der Enge bei Lavenna am Luganersee vorzunehmen.

Der Bundesrat wird sich mit dem Vertrags-schemata noch zu befassen haben.

»»«

## Vom Hopfen.

Von C. Neukentling.

(Aus den „Münchner Neuesten Nachrichten.“)

Nach Linné ist in Gesellschaft einiger Küchenkräuter auch der Hopfen zur Zeit der Völkerwanderung aus dem hintersten Russland in das eigentliche Europa eingewandert. Dass er jetzt fast überall verwildert anzutreffen ist, wäre keine Instanz gegen die Vermutung; ein so viel angebautes Gewächs, vorausgesetzt,

das das Klima und der Boden ihm sonst zugesagt, konnte als Flüchtling den Weg leicht auch in solche Gegenden finden, wo es vorher nie von Menschenhand angepflanzt worden ist.

In der *lex salica* wie in den Verordnungen Karls des Grossen suchen wir vergeblich nach einer Andeutung über diese Pflanze und ihren Anbau, doch erfahren wir durch Irmino, Abt von St. Germain-des-Prés, dass am Ende des 9. Jahrhunderts Zinsabgaben an Hopfen geleistet wurden, wie in den aus derselben Zeit datierenden Urkunden des Stiftes Freising bereits von Hopfengärten (*hannularia*) die Rede ist. Die heilige Hildegard, gestorben 1179 als Äbtissin von Disibodenberg, bringt in ihrem Kräuterbuche ein Rezept, nach welchem man aus Haber, Hopfen und Eichenblättern Bier brauete, und zur Zeit Albertus Magnus ist der Anbau des Hopfens derart verbreitet, dass er dem Sachsenspiegel, Schwabenspiegel etc. Anlass zu ausdrücklichen Rechtsbestimmungen gibt. Im 13. Jahrhundert wird auch in den Gegenden mit slavischer Bevölkerung (Brandenburg, Schlesien, Mecklenburg) Hopfen geerntet, und ein Säkulum später entstehen in Nürnbergs weiterer Umgebung zahlreiche Hopfengärten, deren Ertrag in dieser Stadt zu Markte gebracht wurde, wovon auch die vorzüglichen böhmischen und nicht minder berühmten Spalter Produkte zum Verkauf kamen.

Wenn und wo die Pflanze aber zuerst als Bierwürze Verwendung fand, erfahren wir aus der Geschichte nicht. Allgemein nimmt man das gehopfte Bier als eine Erfindung an, die in galischromantischen Klöstern gemacht wurde, zum Zwecke, den Gerstentrank zugleich heilkräftig und nebenbei durch die Zutat auch haltbarer zu machen, und es klingt wie eine verunkelte Erinnerung an ein solches Ereignis, wenn seit dem Mittelalter in Brabant die Sage herumgeboten wurde, dass ein dortiger König Grimbrunn, den die älteste Fassung selbst zu einem privilegierten Bierbrauer Karls des Grossen macht, das Bier erfunden habe.

Ueber die Verbreitung des gehopften Bieres können wir nicht klar sehen. Vereinzelt Mitteilungen lassen aber erkennen, dass sich namentlich die im engsten Zusammenhang untereinander stehenden Klöster mit seiner Bereitung befassen, und die ausgedehnten Räume, in welchen dies geschah — im Grundriss von St. Gallen sind drei Brauhäuser vorgesehen — lassen auf einen starken täglichen Konsum schliessen. So erfahren wir aus diesem Kloster, dass der Dekan Ekkehard (10. Jahrhundert) für die Klosterinsassen durch die ganze Woche alle Tage sieben Essen mit reichlichem Brot und fünf Zimmungen von Bier festsetzte, deren fünfte zur Vesperzeit er gestattete, durch Wein auszugleichen. Die vornehmen weltlichen Kreise werden die Neuerung nicht unbeachtet gelassen und statt Eichenrinde, bitterer Wurzeln und wilder Kräuter (Schafgarbe, Rosmarin usw.) dem Gebräu Hopfen beigegeben haben, durch dessen bitteres Aroma das Bier haltbarer und versandfähiger wurde. In Flandern und Norddeutschland blühten in der Folgezeit durch Bierhandel sich bereichernde Städte auf: hier Elmbeck, dort Gent, dessen bürgerliche Bierbrauer, die beiden Arteveldt, es mit Königen aufnahmen.

Der stetig zunehmende Bierkonsum erforderte eine sich immer mehr ausdehnende Hopfenkultur, so dass 1779 die fürstbischöfliche Regierung zu Eichstätt sich gezwungen sah, einer weiteren Ausbreitung des Hopfenbaues entgegenzutreten, da dadurch der Ackerbau als die Grundtatsache des Landes gefährdet und der Wald wegen Entnahme von Hopfenstangen geschädigt wurde.

Hopfen gedeiht fast in jeder Bodenart. Sand, mit Ton oder Lehm gemischt, und dabei genügend feucht, Schwemmland der Flussställe zwischen Lagern von Kalk, Sand und Lehmmergel, gut kultivierter Gartenboden bringen den besten Hopfen hervor. Beim Anbau gibt man den Pflanzen eine geschützte Lage, tunlichst an saft ansteigender Höhe und fern von Sumpf und Strassenstaub. Den bis zwölf Meter hohen, rechtswindenden Stengeln werden Stangen oder von einem besonderen Gerüst herablaufende Drähte und Schnüre als Stützen gegeben. Auf ein Hektar Landes rechnet man 4000—5000 Hopfenpflanzen. Vom dritten Jahre an liefert die Pflanze Ertrag; bis zum achten Jahre steigert sich derselbe und nimmt ab bis zum

zwölften, in welchem Alter man die Stöcke durch neue ersetzt. Der Hopfen ist getrenntgeschlechtlich. Die Staubgefässblüten stehen in kurzgestielten Trauben und sind aus einem fünfblättrigen, grünen Kelch und fünf Staubgefässen zusammengesetzt. Die weiblichen Blüten sind als gestielte Zapfen in Form einer Traube angeordnet. Hinter ihren lockeren, dachziegelartig übereinander liegenden Blättchen sitzen die kleinen, schuppenförmigen Perigonblättchen. Gelbe Drüsen, die am Grunde der Kätzchen schuppen stehen, sondern schwefelgelbe, äusserst feine, dem Hexenmehl ähnliche Körnchen ab, welche unter dem Namen Hopfenmehl bekannt sind. Unter dem Mikroskop erkennt man, dass diese Körner rundliche oder bohnenförmige Gestalt und ein zellenartiges Gewebe haben. Durch das Trocknen schrumpfen sie zusammen, in Wasser gelegt springen sie auf und lassen eine ungeheure Anzahl feinsten Kügelchen austreten. Welche Rolle sie im Leben der Pflanze und als deren Teile spielen, ist noch wenig aufgeklärt, wohl aber sind sie es, auf denen die Bedeutung des Hopfens als Bierzusatz beruht. Sie verleihen der Pflanze ihren charakteristischen Geruch und den gewirzhaft-bitteren Geschmack. Das Hopfenmehl (100 Pfund Hopfen liefern 20%) enthält als wirksame Bestandteile 0,8% ätherisches Hopfenöl von brennendem, schwachbitterem Geschmack, ein bitteres Harz, Gerbsäure, Gummi, Apfelsäure und einen intensiv bitter schmeckenden Extraktstoff, das Hopfenbitter. Auch hat man verstanden, aus frischem Hopfen Hopfenextrakt und Hopfenöl fabrikmässig zu gewinnen, welche Produkte jahrelang haltbar sind, so dass sich daraus jederzeit ein gleichmässig gutes Bier bereiten lässt. Da männliche Pflanzen Hopfenmehl nicht bilden, werden sie in den Kulturen nicht geduldet.

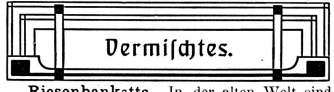
Anfang September färben sich die Blütenkätzchen gelb und die äussersten Blattspitzen werden dürr. In der zweiten Dekade des Monats beginnt die Ernte. Bei trockenem Wetter werden die Stengel oberhalb der Wurzel abge schnitten — die Pflanze ist perennierend —, die Stangen ausgezogen, und viele Hände sind beschäftigt, die Zapfen zu plücken. Auf luftigen Speichern ausgebreitet, werden sie täglich gewendet, bis sie völlig trocken sind; die geringste Spur von Feuchtigkeit beeinträchtigt nämlich Güte und Haltbarkeit des Hopfens. Vier bis fünf Pfund frischer Zapfen geben ein Pfund trockene Ware, die, weil sie eben nicht in gleichem Zustande jahrelang aufbewahrt werden kann, in bequellöser Weise zu einem Spekulationsobjekt geworden ist. Wie sich für den Ernteertrag des Hopfens keine zuverlässigen Durchschnittszahlen angeben lassen, so lässt sich auch von einem bestimmten Durchschnittspreis einer Produktionsgegend nicht sprechen. In dem in Mittelfranken gelegenen, wegen seines Hopfenbaues wichtigen Stadtchen Spalt (mit etwa 400 Hektar) betrug zufolge statistischer Nachweise innerhalb eines Zeitraumes von 60 Jahren der niedrigste Preis 24, der höchste 520 Mk. Es schwankte dort der Durchschnittsertrag auf ein Hektar zwischen 101 und 643 Kilo.

Nicht nur Bodenbeschaffenheit, Klima und Witterung haben auf die Güte des Hopfens Einfluss, sondern auch die Pflege der Pflanzen und die Art und Weise des Pflückens, weshalb beim Hopfenkauf besonders dessen Herkunft berücksichtigt wird und der Kultivator die Sprossen (Fechser) aus anerkannt guten Hopfenpflanzungen, wie Saaz in Böhmen, Spalt in Bayern und Leutomischl in Posen sich kommen lässt, um gute Produkte zu erzielen.

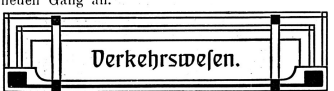
Die schönste Ware liefert seit jeher Böhmen, später auch Bayern (Franken, Oberpfalz) Württemberg und Elsass-Lothringen. Gegenwärtig wird die Welternte auf 111 1/2 Millionen Kilo geschätzt. Davon produzieren Deutschland 22 1/2 Mill., Böhmen 12 1/2 Mill., Oesterreich 5 1/2 Mill., England 25 Mill., Russland 5 1/2 Mill., Frankreich und Holland je 2 1/2 Mill., Belgien 5 Mill. Kilo; Amerika ebensoviel wie England. Das grossbritannische Reich erntet etwa ein Viertel und verbraucht zwischen einem Drittel und der Hälfte des auf der ganzen Erde angebauten Hopfens. Die Herstellung des Indian Pale Ale erfordert eben weit mehr Hopfen als die Bereitung unseres Bieres, wie denn unsere Brauer bei dem heutigen Stande der Brauereitechnik nicht mehr so grosser Hopfenmengen bedürfen wie früher. In Deutschland ist das grösste

Hopfenerezeugungsgebiet Bayern mit etwa 10 Millionen Kilogramm; für Norddeutschland beauptet die Altmark den ersten Rang. In Bayern sind die Haupthopfengegenden die Holledau und das Spalter Land. In Böhmen liefert die beste Ware das Saazer Stadtgebiet, das Rakonitzer Gebiet, das Daubaer Grünland und das Ausciaer Rotland.

Wenn die Hopfenerte am hier und dort gelitten hat und der heurige Jahrgang quantitativ zu den schlechtesten gehört, so ist er qualitativ doch ein sehr guter, und das kann den Biertrinkern schon recht sein.



**Riesenbankette.** In der alten Welt sind Riesenbankette im allgemeinen aus der Mode gekommen. Dagegen sind solche Schmausereien in Amerika nichts Ungewöhnliches, insbesondere im Süden, wo vor allem zur Zeit einer Wahl jeder Kandidat seine Wähler auf seine Kosten reichlich traktiert. Diese Wahlbankette schildert ein Aufsatz in den „*Lectures pour tous*“. Sie werden im Freien oder unter ungeheuren Zelten abgehalten; denn kein Saal könnte die Zahl der Teilnehmer fassen. Wurden doch in Shelbyville (Indiana) im Jahre 1900 nicht weniger als 9000 Personen, im westlichen New-York 10,000 Personen, im Jahre 1904 in Arizona sogar 13,000 Personen bewirtet. Das Menü setzt sich aus Braten und Gemüse zusammen, und die erforderlichen Speisemengen werden in solchen Massen vertilgt, dass mit dem Material eines Banketts eine belagerte Stadt verproviantiert werden könnte. Dem Gastmahl in Shelbyville fielen 50 Ochsen, 300 Schafe, 250 Schweine, 2000 Kilogramm Kartoffeln und 1200 Hektoliter Bier zum Opfer. Wie ist es nun möglich, diese Rinder-, Schweine- und Schafherden zu braten? So grosse Küchen gibt es natürlich nicht, und so geht das Braten im Freien vor sich. Man zieht Gräben von etwa 1 bis 2 Meter Breite und 60 Centimeter bis 1 Meter Tiefe und belegt sie mit einer dicken Schicht von Aesten und Laubwerk. Das ist der Herd. Das Vieh wird lebend zu dieser Riesenküche getrieben und an Ort und Stelle geschlachtet und zerlegt, man teilt die Rinder in vier Teile, Schafe und Schweine in zwei. Die Stelle von Bratspiessen vertreten Aeste, die man von nahen Bäumen abschneidet und an beiden Seiten zuspizt. Der Graben wird mit dem aufgespiesssten Fleisch belegt. Auf ein Kommando des Küchenchefs wird das Astwerk im Graben angezündet, und die aufschlagenden Flammen treffen prasselnd die Fleischstücke, während eifrige Hände die Spiesse drehen. Um das Gemüse zu kochen, sind Töpfe notwendig, die Asphaltkufen bedenkenlich ähneln und die auf drei Füßen über niedrigen, in die Erde gegrabenen Löchern aufgestellt sind. Ist das Essen fertig, so wird es von hunderten von Kellnern zu den Tischen geschafft, an denen die Gäste sitzen. Beim Bankett von Shelbyville nahmen diese Tische eine Strecke von 5700 Metern ein, 525 Kellner bedienten, 220 Köche und 80 Hilfsarbeiter hatten das Essen zubereitet. In Arizona hatte man im Jahre 1904 eine Feldbahn um die Tische herumgebaut, auf der kleine Waggons mit Speisen zirkulierten, sodass die Gäste nur den Arm auszustrecken brauchten, um sich selbst zu bedienen. Revolverschüsse zeigten einen neuen Gang an.



**Personenverkehr im Oktober.** Filatusbahn 2138 (1905: 417). Davos-Soehntalpbahn 7600 (1905: 527).

Die **Virzau-Rigi-Bahn** bleibt laut Mitteilung der Direktion den ganzen Winter im Betriebe. Es wird vom 1. Dezember 1906 bis 19. März 1907 täglich ein Zug in jeder Richtung nach folgendem Fahrplan ausgeführt.

**Chemin de fer Territet-Glion et Glion-Rochers de Naye.** Les recettes du Chemin de fer Glion-Rochers de Naye (funiculaire Territet-Glion non-compris) se sont élevées en Octobre 1906 à frs. 28,821, contre frs. 16,430 en Octobre 1905. Le montant total du 1<sup>er</sup> Janvier au 31 Octobre 1906 est de frs. 282,720, contre frs. 255,297 en 1905. De son côté le funiculaire Territet-Glion a encaissé en Octobre 1906 frs. 123,48, contre 10,322 en Octobre

1905. Du 1<sup>er</sup> Janvier au 31 Octobre 1906 frs. 144,071, contre 126,982 en 1905.

**Vintischgaubahn.** Das österreichische Abgeordnetenhaus nahm Ende September einen Dringlichkeitsantrag, die Beschleunigung des Ausbaues der Vintischgaubahn von Mals nach Landeck betreffend, an. Im Frühjahr 1907 sollen alle Vorarbeiten beendet sein. Es wurde gleich hervorgehoben, dass es sich hier um den Bau einer der schwierigsten Alpenbahnen handeln dürfte. Schon von Mals weg müssten auf kurzer Strecke 450 Meter Höhenunterschied überwunden werden. Wohl die schwierigste und auch interessanteste Strecke der Vintischgaubahn, Nauders-Finsternzünz-Pfunds darstellend. Man will stellenweise die gleichen Schwierigkeiten zu überwinden wie beim Baue der Albulabahn.

**Die Jungfraubahn** hat die Erlaubnis für Ausführung von Wintersport-Extrazügen erhalten. Für diese Fahrten genehmigte die Behörde, wie der „N. Z.“ 22 mitgeteilt wird, folgenden Tarif: Grundtarif für einen Extrazug ohne Rücksicht auf die Zahl der Passagiere Fr. 50.—, Taxe für jeden einzelnen Passagier 10 Fr. (für Führer 6 Fr.). Ein Extrazug für drei Touristen und 2 Führer kostet also 60 Fr. — 3x10+12x3=90 Fr. oder im Durchschnitt 18 Fr. für die Person, während 10 Touristen und 10 Führer zusammen nur 200 Fr. oder 10 Fr. die Person entrichten. Für diejenigen, die von Grindelwaldfischern zur Station Eismeer hinaufkommen, um von da zur Vintischgaubahn herunterzufahren, ist an dem eisernen Gittertor des zum Gletscher führenden Stollenweges ein Telefon (mit einer Instruktionskarte) angebracht, durch das der Depotchef am Eisergletscher ersucht werden kann, einen Zug mit dem Eisener zur Abholung der dort wartenden Touristen hinaufzuschicken.

**Automobilstrassen.** Der Sport-Korrespondent der „N. Z.“ erinnert daran, dass Jahre lang von Ingenieur Gelpe als eine Forderung, welche die Zeit über kurz oder lang aufdrängen werde, das System des Automobilstrassenbaues empfohlen und dessen Berechtigungsanspruch zu leisten versucht worden ist. Seitdem hat die Schweiz eine automobilstreife König, unter allen Ländern die meisten Kilometer an Automobil-Chausséen erhalten. Gegenwärtig werden für das Pür und Wider in der deutschen Sportreise von verschiedenen Standpunkten aus verhandelt. Den Anstoss dazu gab die „Automobilzeitung“ gegeben zu haben, die die Anlegung von Automobilstrassen für ein Gebot der Notwendigkeit hält. Ueberschritten wird es, dass die führende deutsche Automobilzeitung solche Strassen für vordringlichste überflüssig und ökonomisch unmöglich hält und in der höchsten Rücksicht von Seiten des Publikums und der Autler die einfachste Lösung erblickt. In praxi wird es so herauskommen wie mit den Radfahrwegen: sie existieren nur da, wo der übergrösse Verkehr eine solche Schiedung empfiehlt, wie bei dem ersten Radfahrweg, dem „Troitor cycloable“ der Avenue de la Grande Armée in Paris, oder wo opferreiche Sportgesellschaften sich auf eigene Kosten schmale Bankette bauen, das Erste ist der Fall bei dem oben besprochenen Ausbau der Grunewald-Chaussee für den Motorverkehr. Die beteiligten Verwaltungen lassen einen neuen Damm von 9 Meter Breite und staubfreiem Kleinstenplanter auf Betonunterlage errichten, das stärkste Gefälle vermindern und die Kurven beschleunigen. Das Projekt einer neuen Parallelstrasse von Belitz nach Wansee steht beim Landwirtschaftsministerium zur Entscheidung. In der Schweiz ist die erste Automobilstrasse noch zu bauen.

**Schnellzugverbindung mit Mailand.** In Zürich hat am 10. November eine internationale Fahrplankonferenz stattgefunden, die ab dem 1. Dezember der am 6. und 7. Dezember in Dresden stattfindenden europäischen Fahrplankonferenz zu betrachten ist. An dieser Konferenz waren laut „N. Z.“ durch Delegierte vertreten die Schweizerischen Bundesbahnen, die Gotthardbahn, die italienische Staatsbahn, die Bayerische, die Württembergische und die Badische Staatsbahn. Die Konferenz behandelte nur ein, aber für Zürich sehr wichtiges Traktandum, nämlich die Herstellung einer neuen Schnellzugverbindung durch Mailand und von dort über die Gotthardbahn nach Zürich zwischen 6—7 Uhr vorm. von Berlin-Stuttgart, von München-St. Gallen und von Wien-Innsbruck eintreffenden Nachtschnellzüge über den Gotthard nach Mailand und am Abend zum Anschluss an die 11 Uhr 20 und 11 Uhr 30 nach St. Gallen, München und Stuttgart-Berlin abgehenden Nachtschnellzüge. Der Morgenzug nach dem Süden soll nach dem vorläufigen Projekt um 7 Uhr 10 in Zürich abgehen, mit allen drei Wagenklassen, und 2 Uhr 30 in Mailand eintreffen, und der Abendzug soll 4 Uhr nachmittags in Mailand abgehen und 11 Uhr 19 in Zürich eintreffen. Auf dieser Grundlage ist durch das sehr verdankenswerte Entgegenkommen der Gotthardbahn, welche ein neues Zugpaar Zug-Goldau-Chiasso und vice versa zur Verfügung stellen wird, sowie durch die Mitwirkung der Bundesbahnen und der italienischen Staatsbahnen eine allseitige Uebereinstimmung erzielt worden, welche an der europäischen Fahrplankonferenz in Dresden am 6. Dezember zu einer festen Vereinbarung gelangen wird. Die neuen Zug werden mit 1. Mai 1907 in Kurs gesetzt werden.

**Zur gefl. Beachtung.**  
Bavor Sie ein Hotel, Pension oder Kurtablissement kaufen oder mieten, verfehlen Sie nicht, vorher vom Hotels-Office in Genf Auskunft und Schätzung über das Innere pränotierte Geschäft zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe bestbekannter Hoteliers geleitet und bezweckt, Käufer durch erfahrenen, uninteressierten Rat zu unterstützen.

**An die tit. Inserenten!** Gesuche um Empfehlung im redaktionellen Teil werden nicht berücksichtigt. — Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. — Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen einen Zuschlag von 10 bis 25% reserviert

Messaline- u. Radium-	<b>Seide</b>	Gestreifte u. karierte	<b>Seide</b>	Louisine- u. Taffet-	<b>Seide</b>	Satin Chine- u. Ajourée-	<b>Seide</b>
<b>G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.</b>							

**Kapitalkräftiger Hotel-Direktor**  
mit ausgedehnten Relationen, verheiratet, kinderlos, in allen Branchen des Hotelwesens erfahren, sucht die Leitung eines Hotels zu übernehmen.  
Offerten unter Chiffre H 437 R an die Exped. ds. Bl.

**BETEILIGUNG.**  
Kapitalkräftiger, sprachkundiger, junger Kaufmann wünscht sich an nachweisbar rentablem Hotel I. Ranges aktiv zu beteiligen. Würde ev. auch einen Posten als Employé intéressé annehmen. Schweiz, Riviera, Italien. Offerten unter Vc16303X an Haasenstein & Vogler, Genf. (HP3949) 1635

**MONTREUX**  
EAU  
ALCALINE  
En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

**Stelle-Gesuch.**  
Fräulein aus guter Familie, mit Diplom der Handelsschule Zürich, wünscht per sofort **Volontär-Stelle** in's Bureau eines grösseren Hotel's in der französischen Schweiz, Frankreich oder Riviera. Vorzügliche Zeugnisse und Referenzen.  
Gefl. Offerten unter Chiffre Z. S. 11318 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (M. P. 3926) 1632

**Knaben-Institut. Handelsschule.**  
Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.  
Pensionspreis 1200 Fr. jährlich. (321) Gegründet 1859.



