

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 15 (1906)  
**Heft:** 12

**Anhang:** Beilage zu No. 12 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 12 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.

## La réduction des tarifs de transport sur les vins.

Dans sa séance du 5 mars, le Conseil d'Administration des Chemins de fer fédéraux a discuté la réduction des tarifs de transport sur les vins. La Direction générale avait présenté sur la question un rapport imprimé.

L'examen de la réduction des tarifs actuels de transport sur les vins a duré plus d'une année; la question avait occupé pendant des années les compagnies de chemins de fer privées; mais pour les mêmes motifs que ces dernières, la Direction actuelle des chemins de fer ne peut pas répondre favorablement aux desiderata venant tout particulièrement de la Suisse française et formulés par la Société viticole et vinicole, par des particuliers, et en dernier lieu par l'Union des paysans. Les préopinants demandaient une modification des tarifs, en ce sens que l'article vin soit sorti de la classification générale, pour être placé dans le tarif spécial No. 1, ou qu'il soit créé un tarif exceptionnel spécial, ou encore que le vin soit transféré dans le tarif exceptionnel No. 1 pour la bière: ces trois propositions tendant naturellement au même but, c'est-à-dire à une taxation plus réduite en faveur du vin. Pour justifier ces demandes, on faisait ressortir la valeur économique du vin, dont la fabrication et le commerce occupent de nombreuses catégories de la population, c'est pourquoi le vin doit être classé immédiatement après le blé; on signalait ensuite le recul des prix du vin et la concurrence des vins étrangers, lesquels sont même transportés à meilleur marché sur le parcours suisse que les vins suisses, et finalement on insistait sur le fait des tarifs plus réduits pour la bière, laquelle supplante toujours davantage, depuis plusieurs années, la consommation du vin.

Quoique la Direction générale ne méconnaît pas une certaine justice aux motifs avancés, elle en conclut cependant négativement, et cela principalement pour les raisons suivantes:

Les réductions de taxes qui ont été accordées aux vins étrangers, n'ont pas été des concessions volontairement faites, mais le résultat inévitable des mesures de la concurrence; si ces taxes étaient supprimées, les vins étrangers pénétreraient jusque dans l'intérieur de la Suisse avec les mêmes frais de transport, mais par des voies qui diminueraient la part du parcours dont profite la Suisse. Par contre s'il était accordé des taxes réduites aux vins sur parcours suisse, ces taxes profiteraient également à la concurrence étrangère. En outre, si on allait jusqu'à classer le vin dans le tarif spécial No. 1, la réduction pour la plupart des stations suisses intéressées, ne dépasserait pas 1 ct. par litre, et représenterait par conséquent une différence, qui pour la concurrence des vins étrangers à bon marché, ne jouerait aucun rôle; par contre une telle réduction représenterait pour les chemins de fer fédéraux une diminution de recettes annuelle de fr. 200,000. En égard à la situation financière, des réductions de tarif de cette importance ne pourraient pas être accordées sans que leur urgente nécessité soit démontrée; d'autre part, par la réduction générale des tarifs du 1<sup>er</sup> juillet 1904, il a déjà été établi sur les prix de transport des vins, une diminution qui n'est pas à dédaigner.

On fit ensuite ressortir, dans le sein du Conseil, que le vignoble se trouvait dans une situation difficile par suite de la concurrence des vins étrangers, et que les Chemins de fer fédéraux pourraient bien supporter une diminution de recettes de fr. 200,000 par an, d'autant plus qu'on avait accordé déjà des tarifs d'exception à d'autres produits suisses, tels que les betteraves à sucre, l'antracite, etc. On invita tout au moins la Direction générale à présenter au Conseil d'Administration une proposition sur les conséquences financières de la suppression des tarifs de concurrence en faveur des vins étrangers, et à examiner s'il n'y avait pas lieu de supprimer l'application des tarifs de concurrence aux vins qui auraient été emmagasinés dans des entrepôts et réexpédiés de là. D'un autre côté, on émit l'avis que la question du trafic des entrepôts devait être examinée pour elle-même, et qu'il ne pouvait être question de créer des difficultés à ce trafic.

La Direction générale établit que les tarifs de concurrence pour les vins existent depuis nombre d'années, qu'ils ont été ratifiés par le Conseil fédéral et par les Chambres, et qu'ils sont entièrement d'accord avec la loi sur les transports. Le calcul des pertes qui résulteraient de la suppression de ces tarifs de concurrence serait sans valeur pratique; ces circonstances étaient largement connues des compagnies de chemins de fer privées, et elles donneraient précisément lieu à l'élaboration de ces tarifs. Quelques voix s'étant encore élevées dans ce sens, du sein du Conseil, la commission permanente fit remarquer de son côté que la question avait été entièrement approfondie, et que la suppression des tarifs de concurrence pour les vins n'apporterait aucun avantage au vignoble suisse, car les transports réduits sur les parcours non suisses permet-

traient l'importation en Suisse aux mêmes conditions. Un moyen terme pourrait se trouver dans la proposition faite par la Direction générale d'examiner la question, d'établir un tarif exceptionnel, pour le vin, par wagons complets de 8000 kilos.

Par 25 voix contre 3, les propositions de la Direction générale et de la Commission permanente ont été adoptées.

## Réformes à apporter dans la manière de bâtir les hôtels.

Les débats au sujet du Kurhaus de Lausanne ont donné l'idée à la section de Berne de la Ligue pour la protection de la beauté pittoresque de la Suisse, de faire une démarche intéressante. Pour ne pas se borner à critiquer, mais pour montrer comment bâtir pour répondre aux exigences de l'esthétique, cette section de la Ligue a fait élaborer un projet de Kurhaus alpin, qui, par sa belle originalité, fera certainement sensation.

Dans le *Journal suisse d'architecture* ce projet est reproduit avec le rapport du président de la section; nous en citerons quelques passages en renvoyant nos lecteurs au *Journal* pour le reste de l'article:

C'est compréhensible que dans les stations climatiques et dans les centres d'étrangers, où le prix du terrain est élevé, les constructeurs d'hôtels bâtissent plutôt en hauteur qu'en largeur et fassent plusieurs étages, afin que le capital rapporte un intérêt suffisant. Souvent c'est aussi le mode d'exploitation qui exige qu'il y ait aussi peu de place perdue que possible, comme dans les hôtels de passage. Mais, quand il s'agit d'un Kurhaus, il faut bâtir tout différemment. La raison majeure, celle du prix du terrain, n'existe pas; en général, le terrain n'est pas cher (? *Réd.*), là où on bâtit un Kurhaus, donc on peut se mettre au large. Puis, un Kurhaus a une toute autre destination que l'hôtel de passage.

Dans un Kurhaus avec établissement thérapeutique avec bains de lumière et autres, situé dans une vallée isolée (comme Lausanne), les hôtes passeront des semaines et des mois. Ils seront, en conséquence, heureux de retrouver une disposition des pièces qui leur permette de vivre autant que possible comme chez eux et de jouir de la société qui se trouve à l'hôtel. S'ils ont de la place à leur disposition, s'ils ne se trouvent pas bridés par l'étiquette du Grand Hôtel de la ville, ils auront le sentiment d'être chez eux et ressentiront d'autant plus les heureux effets d'une vie tranquille, loin des fatigues et des excitations de la vie ordinaire.

Un vieux dicton dit: «Des qu'un bâtiment répond aux exigences de ses habitants, il a une certaine beauté». C'est aussi le cas du Kurhaus quand il remplit son but, c'est-à-dire qu'il n'a pas cinq à sept étages, et que l'hôte n'est pas enfermé dans une chambre de quelques mètres carrés à une hauteur vertigineuse, avec peut-être un petit balcon, (une plaque de ciment entourée d'une maigre balustrade en fer, inaccessible aux personnes sujettes au vertige). Le Kurhaus ne défigure pas le site s'il a été aménagé pour servir de séjour à des gens qui aiment ce qui est beau, qui veulent vivre à l'hôtel d'une manière commode, mais raisonnable, et y trouver de la société pour leur faire oublier qu'ils ne sont pas chez eux.

Mais comment faut-il construire un établissement de ce genre. Quand on remonte le cours des siècles, on constate que le couvent avait su réunir les qualités voulues pour loger et nourrir une ou plusieurs centaines de personnes, en leur offrant aussi un certain confort, non-seulement à l'intérieur de la maison, mais aussi dans les jardins, cours et dépendances. Si l'on ajoute à cela l'aspect riant et libre de contrainte de la villa ou de la maison bourgeoise, on a le type idéal du Kurhaus.

A première vue, il semble qu'une pareille propriété est trop vaste pour une exploitation méthodique. Mais on trouvera bientôt que si les différentes branches de l'exploitation sont à leur place, elle n'est pas rendue plus difficile. L'avenue conduit directement devant l'entrée principale, fermée par une voûte et ouvrant dans le hall, pièce centrale du bâtiment. Ce hall, qui servira à l'occasion de salon pour les pensionnaires, doit faire une impression agréable au voyageur qui entre dans l'hôtel et lui donner une idée favorable de l'esprit qui y règne. On attendra cet effet par une bonne cheminée, des groupes de fauteuils invitant à la causerie, et d'un ameublement qui ne sent pas la pacotille.

De larges corridors mènent du hall dans les ailes du bâtiment et au jardin. Un escalier ouvert, pratiqué dans une tour, conduit aux étages supérieurs, où des galeries remplacent le hall.

Dans l'angle des ailes se trouve le jardin, limité sur le troisième côté par un promenoir couvert et un pavillon de musique. Ce jardin est relié au parc, aux terrasses, pavillons et emplacements de jeux par des escaliers.

Le projet de M. Indermühle doit montrer qu'un hôtel peut répondre aux exigences de la Ligue suisse et cela sans changer le mode d'exploitation actuellement en usage dans les hôtels. Il inaugure par là une architecture qui n'a rien de la banalité des caravansérails d'aujourd'hui.

## Wunderliche Küche.

(Aus: „Kochkunst“.)

„Hunger ist der beste Koch“ sagt ein altes Sprichwort, und dieses Sprichwort vollkommen recht hat, beweist uns ein Blick auf die oft im höchsten Grade wunderliche Speisekarte der Menschheit. Der Mensch, dieser „Allesesser“, ist, von nagendem Hunger getrieben, soweit gekommen, dass es für ihn kaum noch etwas giebt, was er nicht in irgend einer Form und Zubereitung seinem Magen zuführt, vom Fleisch des eigenen Bruders angefangen bis zur Heuschrecke und Käferlarve, vom Schwein bis zur Weinbergsschnecke und Auster, von der Schokolade bis zum Lebertran und vom Vogelneist bis zur Tonerde.

Auch wir, die zivilisierten Europäer, haben keinen Grund, auf die wunderlichen Speisen der Chinesen und der Naturvölker verächtlich herabzublicken, denn auch wir verspeisen mit Wohlbehagen gebackene Froschkeulen und lassen uns Austern und Schnecken gut munden, und manche Speise, zu der sich der Mensch im Anfang bloss deshalb entschlossen haben mag, weil er nichts anders hatte, um seinen Hunger zu stillen, wird von uns heute als Leckerbissen geschätzt und mit hohen Preisen bezahlt.

Besonders über die Delikatessen der Chinesen ist schon viel geredet und geschrieben worden, und über ihre Haifischflossen, Regenwürmer und Mollusken hat sich eine ganze Sündflut von Spott ergossen. Dazwischen hat es aber auch Leute gegeben, die von dem Geschmack der Chinesen ganz begeistert waren. So hat erst neuerdings wieder ein bekannter deutscher Kriegsberichterstatter das Lob der chinesischen Küche gesungen und die Behauptung aufgestellt, dass ein gesunder, nicht verwöhnter Magen sich bei ausschliesslich chinesischer Kost sogar sehr wohl fühlen kann. Hören wir nur, was dieser Reporter von einigen chinesischen Gerichten zu erzählen weiss.

„Die berüchtigten „faulen Eier“ sind gar nicht faul, sondern durch längeres Liegen in einer Kalksolt künstlich gelatinisiert. Ihre Farbe ist dunkelgrünlich, sie sind fast so weich wie Butter und schmecken wie Hummer und Langusten.“ Wenn man bedenkt, dass die von uns so hoch geschätzten Schaltiere sich vorwiegend von faulenden Stoffen ernähren, so haben wir vielleicht eine Erklärung dafür, dass die Chinesen den in ein gewisses Stadium getretenen Eiern den Vorzug vor den frischen geben. Unser Landsmann erklärt zudem, dass die Chinesen eine echt chinesische ammutende Speise, eine der pikantesten Leckerereien sei, die die Menschheit erfunden hat. Und von den Haifischflossen sagt er, dass sie „auf der Zunge zerfliessen und wie ein diskretes Gelee schmecken.“ Weiter bemerkt er, dass „fast alle chinesischen Fleischspeisen Ragouts sind, bei denen die Zubereitung des Geschmacks macht, geradso wie der Ton die Musik. Andere Nationalgerichte der Chinesen sind Regenwürmer, Treppung und Seidenraupenpuppen, die in süsser Brühe genossen werden, Raupen, die teils im Bambusrohr, teils im Zuckerrohr gefunden werden, Fischlaich usw.“

In Marokko bilden die Heuschrecken eines der beliebtesten Gerichte. Die dort wohnenden Europäer bereiten die Heuschrecken folgendermassen: die Flügel und Beine werden entfernt, die Leiber getrocknet und zu Mehl zerrieben. Aus diesem Mehl werden teils Suppen gekocht, teils backt man daraus eine Pastete, indem man etwas Mehl, Zucker, Rum und Burgunder untereinander mengt. Solche „Briquets à la Benoiton“ gelten als hervorragende Leckerbissen.

Die Römer und Griechen verspeisten Grillen, die „vor dem „Schlachten“ mit Mehl förmlich gewästet wurden, mit Wohlbehagen. Auf den verschiedensten Inseln kennt man noch heute verschiedene Zubereitungen für Grillen, die entweder roh geröstet oder mit Zitronensaft, in Wein und natürl. gekaut werden. Aus den ungefügelten dicken Weibchen der Termiten wird auf Java ein Brei bereitet, der wie süsse Mandeln schmecken soll. Den Ameisenessig pflegen wir nur äusserlich zu verwenden, während man ihn in Schweden als Beize zu billigen Spirituosen benutzt. Aus den sogenannten Honigtöpfen braut der Mexikaner eine Art Meth, der eines der beliebtesten Volksgetränke bildet. Die Eingeborenen Australiens verzehren mit Leidenschaft Schmetterlinge, die sie auch zum Brotbacken verwenden und als nahrhaftes und wirksames Heilmittel gegen Verdauungsbeschwerden schätzen. Auch unser Jugendfreund, der Maikäfer, wird zu einer Suppe verarbeitet, die als Stärkungsmittel für Rekonvaleszenten gepriesen wird, und in Südfrankreich wird die „Soupe de hanneton“ sogar als Leckerbissen betrachtet. Fette Käferlarven bilden die Hauptdelikatessens der Guyana-Indianer.

Schliesslich sei noch der wunderlichsten Speise in Kürze gedacht, der Erde. Die Aerzte des Altertums verwendeten die Erde bei Frauenkrankheiten, wozu besonders die mit Ziegenblut vermischte Erde aus Lemnos geschätzt wurde. Noch heute essen die Griechinnen und Türkinnen Erde, und aus Spanien wird eine der daselbst genossenen Tonarten, der sogenannte Almagro, nach Griechenland importiert. Die Bauern von Ochrida in Mazedonien backen aus weisser Erde ein Brot. Auf Sardinien vermischt man geschlemmte feine Tonerde mit Eichelbrei und backt daraus Kuchen, die mit Fett bestrichen werden, um sie schmackhafter zu machen. In Persien geniesst man rohe und geröstete Erde, die mit Gewürzen und Wohlgerichen vermischt wird. Auf der Halbinsel Kola im nördlichsten Russland setzt man dem Mehl zum Brotbacken geschlemmten Kaliglimmer bei. In Mittel- und Südamerika sind nach Humboldts Berichten nicht nur die Neger, sondern auch die Weissen Erdesser, und zwar isst man dort fette, stark riechende Tonerde.

## Der vergessene Koffer.

Humoreske von Lisbeth Dill.

Nachdruck verboten.

„Nur kein Handgepäck!“ sagte Adele, die es übernommen hatte, Malis Koffer zu packen, den Riesenkoffer, den die Freundinnen, die in derselben Pension in Wiesbaden wohnten, abwechselnd benutzten. „Den guten Federhut und das neue Vollerkeid zieh Du an, im Koffer wird alles zerdrückt, den Sonnenschirm nimmst Du in die Hand.“ Es sollte alles rasch geschehen, eine Depesche hatte Mail zur Vertretung des Professors in das Harstatter Atelier beordert, in einer Stunde ging der Zug. Adele packte im Sturm. Während Mail schnell noch etwas frühlückte, übergab Adele dem Dienstmann den Koffer, der zum Taunusbahnhof befördert werden sollte, Mail nahm Abschied von den Damen der Pension, die sich alle sehr über den ehrenvollen Ruf freuten und Adele ging mit zur Bahn. Adele wollte am selben Tag noch nach Schwabach zu ihrer Tante fahren und ein paar Tage dort bleiben. Sie befahl Mail, die sehr unpraktisch war, und bloss an ihre Porträts und Studien dachte, an nicht vergessene, umzustiegen, wünschte Glück auf den Weg — und der Zug fuhr davon. Adele winkte noch lange.

„Den Gepäckschein!“ sagte der Dienstmann, den sie herabgewinkt hatte, als sie abends in Harstätt ankam, und hielt ihr die Hand entgegen. Mail stutzte. Sie suchte — sie starrte dem Mann in's Gesicht — „Ich — glaube — ich — habe — keinen —“ stotterte sie, während ihr das Herz schlug. „Ich habe keinen.“ „Was denn?“ fragte der Mann, dem das lange Suchen verdriesslich war.

„Kein Gepäck?“ „Doch — ich habe —“, sagte Mail, einen grossen gelben Koffer, aber ich habe ihn stehen lassen.“ — Und sie sah sich beide an. „Wo stehen lassen? Auf der Strasse?“ „Auf dem Bahnhof, glaube ich — oder sonstwo.“

„No, wenn Sie das selber net wisse, was braucht Sie dann mich zu rufe?“ sagte er ägerlich und schickte sich an, zu gehen. „Ach bitte, nein — ich habe ganz gewiss einen Koffer — aber keinen Gepäckschein“, rief Mail angstvoll hinter ihm her. „Ich habe ihn nicht stehen gelassen, sondern der Dienstmann!“

„Aber mein Gott, was fangt man denn an, wenn man seinen Koffer auf dem Bahnhof vergessen hat zu expedieren?“ wandte sie sich an die übrigen Dienstmänner. „Dees wisse wir aa net. Dees is uns noch nit passiert.“ Sie lachten vergnügt und gingen davon, denn ein Schnellzug lief in den Bahnhof ein. Mail fuhr nach der Pension.

„Ich habe meinen Koffer vergessen“, begrüßte sie die Dame des Hauses atemlos, auf dem Bahnhof? Nein! Im Hause? Ja vielleicht. Aber wie kann man einen Koffer vergessen! Man hatte schon gehört, dass jemand eine Handtasche im Coupé stehen liess — aber — einen grossen Koffer! Das begriffen sie alle nicht. „Monsieur Savoi mischte sich ein. „Sehr einfach!“ sagte er. „Was ist die Nummer von Dienstmann. Sie habe gehabt?“

„Ja, die weiss ich ja gerade nicht! Adele hat ihn bestellt, Adele hat ihm den Koffer übergeben.“

„Wer ist Adele?“ Telegraphieren wir an Adele in Wiesbaden.“

„Ja, sie ist aber nicht mehr in Wiesbaden, sondern in Schwabach, und ihre Adresse weiss ich nicht, denn ich kenne ihre Tante nicht.“

Die Damen schüttelten den Kopf.

„Eine sehr sonderbare Sache.“

„Fräulein Gärtner, die Besitzerin, liebte derartige aufregende Szenen in ihrer Pension durchaus nicht. Sie forderte Mail auf, sich zunächst einmal schlafen zu legen.“

„Ich habe aber nichts anzuziehen!“ rief die verzweifelte Mail. „Ich muss morgen früh ins Atelier, ich habe nur diesen Schirm bei mir!“ Nach vielen Reden wurde eine Depesche aufgesetzt an Frau Major Landeck, die Pensions-

inhaberin, sie solle den Koffer per Eilgut durch einen Spediteur besorgen.

Am anderen Morgen ging Mali mit dem grauen Federhut, dem grauen Vollerleid, den hellgrauen Halbschuhen und dem roten Sonnenschirm durch den stromenden Regen ins Atelier. Des Mittags, als keine Antwort von Frau Landeck und kein Koffer gekommen war, ging Mali wieder zum Bahnhof.

Sie suchte in einer Halle, wo drei Männer grosse Kisten und Koffern mit Todesverachtung aufeinander stülpten, sie suchte auf dem Güterschuppen links, in dem Expeditionsgebäude rechts — aber der Koffer war nirgends. Ein junger Mann, welcher auf einem Drehschemel sass und frühstückte, wies mit dem Messer auf ein Bureau, wo man ihr Auskunft geben würde. In diesem Bureau sass ein ärgerlicher Herr an einem Schreibtisch, dessen Schüfcherer durcheinanderte. Er bemerkte Mali erst, als sie zum zweitenmal die Geschichte von dem vermissenen Koffer begann, fuhr von seinem Sitz herum, betrachtete sie und fragte kurz:

„Auf welchem Bahnhof steht der Koffer?“

„Das weiss ich ja nicht, ich —“

„Haben Sie ihn denn zu Hause stehen lassen?“

„Das glaube ich nicht, aber —“

„Wer hat ihn denn abgeholt?“

„Ich kenne den Mann nicht — ich habe ihn gar nicht gesehen —“ Mali war dem Weinen nahe.

„Ja, mei' liebes Fräulein, wann Sie das selber net wisset, kann ich Ihna aa net helfe.“ Der Mann stöberte weiter, warf Briefe auf den Tisch, zog Aktenbündel aus der Schublade heraus, und rief über die Schulter einem Schreiber im Nebenzimmer Nummern zu.

„Könnte ich vielleicht an den Taunusbahnhof telegraphieren?“ begann Mali verzweifelt. „Vielleicht hat ihn der Dienstmann dort abgestellt, und man kann ihn mir herschicken.“

„Das tut die Bahn net.“ sagte der Beamte von oben herab. „Einer Privatperson, wo ma net kennt, auf Geratewohl einen Koffer zu senden? Da käm ma weit. Hat er denn ane Aufschrift?“

Mali sah verstört drein. Das wusste sie nicht.

„46, 47, 48 — haben Sie das?“

„Ich glaube, er hat eine Aufschrift: Adele Haas, das ist aber nicht mein Name —“

„49, 50. Register 3 Seite 4 —“

„Sondern der meiner Freundin, denn der Koffer gehört nicht mir, sondern dieser Dame.“

„No seh'n se. Wie kann ma dann verlange, dass sich die Bahn in so an Durcheinanda mischt. 49, 50 hab ich g'sagt. Register 3. Wo ischt dann die Dame? Telegraphiere Sie doch z'erscht an sie!“

„Ich weiss aber doch ihre Adresse nicht!“ rief Mali. „Und wenn ich sie wüsste, könnte es mir doch nichts helfen, denn Adele weiss auch sicher die Nummer des Dienstmanns nicht mehr!“

„50, 51, 52. Ja, in der Sach' kann ich mich net aus. Herr Schmidt!“ Ein schwächlicher Herr kam aus dem Nebenzimmer herüber. „Da ischt eine Dame, wo ihr Koffer vermesse hat, expediere ze lasse.“ erläuterte der Herr und stöberte wieder, Mali ihrem neuen Beschützer überlassend.

Nach langer Beratung mit diesem schrieb Mali noch eine Depesche an Frau Landeck, und eine an die Güterexpedition in Wiesbaden, welche der Mann ihr besorgen wollte. Er tröstete sie aber, bis abends konnte der Koffer vielleicht schon da sein.

Als Mali um 8 Uhr des Abends auf dem Bahnhof kam, war der schwächliche Herr nicht mehr da. Statt seiner sass ein dicker Mann schreibend an dem Tisch, dem Mali erst wieder die Geschichte von vorne erzählen musste, der lange nicht begriff, was Adele war und weshalb Mali den Koffer dem Dienstmann nicht eigenhändig übergeben hatte. Auch er bezogte eine grosse Gemütsruhe in diesem Angelegenheit und rief ihr, zu warten, bis der stöbernde Herr drüben frei wäre. Mali wartete. Der Herr runzelte die Stirn, als er sie erkannte und sie bei ihm eintrat.

„Ja, was wolle's dann jetzt scho wieder?“ rief er. „Depeschen? Aufgeben? Davon weiss doch i nix. Dös habets ja mit dem Herr nebenan abg'macht. Sie habe doch mal z'erscht die Postzige abwarten wolle. Da liegt die Depesche!“

Er zog aus einer Schublade Malis Depeschen hervor. „I hätt' Ihna gleich g'sagt, geh'n se enieber im Telegraphenamt u rufets die Güterexpedition in Wiesbade ahn!“

Mali ging. Im Telegraphenbureau hinter dem Fenster sass eine eifrig schreibende junge Dame. Als Mali ungeduldig mit der Mark aus Glas tickte, riss sie den Schieber auf.

„Telephonieren? Ja, natürlich. Nebenan, bitte, wohin? Kostet eine Mark.“

Mali stand in dem dunklen Zimmer, ein Hörrohr am Ohr vor dem stummen Apparat, mit Herzklopfen: „Hier Harstatt, Bahnhof. Ist ein Koffer dort stehen geblieben am Sonntag nachmittag? Ein gelber Koffer mit der Aufschrift — wie? Wer dort? Hier Harstatt, ich verstehe Sie nicht. Ob ich was? Bitte, noch einmal. — Hier Harstatt, ich frage, ob ein Koffer —.“ „Rrrrrrr“, klingelte es im Apparat. Dann lautlose Stille. Mali begann mit zitternder Stimme:

„Hier Harstatt — wer dort?“ Keine Antwort. „Rrrrrrr“, klingelte es wieder. Ist jemand am Telephon, bitte?“ Stille. Mali rief, Mali bat, Mali klingelte, aber der Apparat schwieg. Da hing sie das Hörrohr an den Haken und rief das eifrig schreibende Fräulein zu Hilfe.

„Sie haben nicht telephonieren können? Tut mir sehr leid, aber ich kann jetzt nicht von meinem Platz weg. Kommen Sie doch morgen früh wieder. Hier ist die Mark.“

Die Mark flog auf das Brett, das Fräulein schrieb weiter und mittlerweile war es 10 Uhr geworden.

Monsieur erbarmte sich Malis. „Ich werde Sie helfen.“ Sie gingen zusammen nach dem Güterbahnhof, der so weit aus Harstatt heraus lag wie der Kirnhof. Sie gerieten zuerst in einen Schuppen, der nicht der richtige war, dann in einen, in welchem Käsestücken standen, in einen Hof, wo ein Mann ihnen entgegen schrie, hier habe keiner etwas zu suchen, bis sie endlich das Bureau fanden, wo das Eilgut gebucht wird. Auch hier wusste niemand etwas von Malis Koffer, aber der Mann versicherte ihr, der Wiesbadener Dienstmann sei sicher mit dem Koffer durchgegangen. Dasselbe sagten auch die Kollegen dieses Mannes auf der Bahn. Mittlerweile war eine Depesche von Frau Landeck in der Pension eingetroffen: Koffer durch Spediteur abgesehen. Gruss Frau Landeck.

Die Damen beglückwünschten Mali, Monsieur triumphierte. Nun wartete Mali. Sie ging mit dem regendurchweichten roten Sonnenschirm, dessen Loch sich zu einer Spalte erweitert hatte, ins Atelier, und von da zum Bahnhof. Der Koffer kam nicht, aber es kam ein Telegramm von Adele. „Schwalbach. Soeben Koffer an Deine Adresse abgehen lassen. Brief folgt. Adele.“

Im Pensionat wussten sie nun wirklich keinen Rat mehr.

Der Brief, welcher tags darauf eintraf, lautete: „Liebes Herz. So was ist mir in meinem ganzen Leben noch nicht vorgekommen! Wir haben den Dienstmann samt dem Koffer auf dem Bahnhof stehen lassen! Gegen 3 Uhr erscheint der Dienstmann bei Minna. „Wo denn die Dame wäre?“

„Welche Dame?“

„Ja, die doch abreisen sollte!“

„Ob die denn etwa nicht abgereist wäre?“

„Ja, ich hab' sie nicht gesehen! Ich steh' seit 2 Uhr am Eingang vom Bahnhof und warte!“

Da haben denn Minna und der Dienstmann beschlossen, den Koffer an Deine Adresse zu befördern, die auf dem Koffer stünde, wie der Mann ihr versicherte, und so ist der Koffer hier in Schwalbach gelandet, denn die Adresse lautet: Fräulein Adele Haas, Schwalbach, Villa Helene.“ (Von meinem letzten Tentenbesuch her!) Du armes Herz. Ich möchte mich todtachen.

Nun lachte alles! Monsieur, die Damen. Fräulein Gärtner, die Dienstmänner und die Bahnbeamten, aber Mali lachte erst, als der gelbe Koffer zwei Tage später wirklich in ihre Arme zurückgekehrt war.

„Das prinzipielle Gründe können die Namen der Fabrikanten technischer Neuheiten nicht geben; wir sind aber gerne bereit, auf schriftliche Anfragen hin, dieselben mitzuteilen.“

**Ausbesserung defekter Gardinen.** Nach jeder Wäsche zeigen die Gewebe und Stickereien der Fenstergardinen grosse und kleine Defekte und die bisherige Ausbesserung liess leider oft viel zu wünschen übrig. Die Tüllgewebe wurden oft mit Häckelzwirn zusammengestochen oder kurzerhand eine Unterlage untergelegt; nirgends fällt aber eine unschöne Ausbesserung mehr auf, als in den Vorhängen.

Vermittelt einer neuen Technik ist diesem Uebelstande nun abgeholfen. Die Tüllgewebe und Stickereien (St. Galler Fabrikat oder englischer Tüll) werden maschinell verweben und die Dessins wieder hergestellt. Der Nutzen dieses Verfahrens ist bei rechtzeitigem Zutun ein offenkundiger. Die Hotels haben keine Scherereien damit; die Vorhänge sind stets tadellos und gestatten eine viel bessere Ausnützung. Es existiert aber ein Verfahren nicht nur für Vorhänge, sondern auch für Tisch- und Bettwäsche, selbst Küchenwäsche wird maschinell verweben; wo nötig, wird in fast unsichtbarer Weise Stoff dazu verwendet und die manchmal ungeschönten Näthe fallen natürlich dahin.

**Ein „chemisches“ Bankett.** Wie aus New-York berichtet wird, hat Professor Thomas B. Stillman, der am Stevens-Institut den Lehrstuhl für Chemie inne hat, seinen Freunden ein eigenartiges Diner gegeben, das er ein „synthetisches“ nannte. Jeder Gang des Menus bestand aus chemisch zusammengesetzten Nahrungsmitteln. Das Festmahl begann mit einem martini cocktail, das Alkohol aus Schwefelsäure enthielt. Die Suppe war eine „Kombination“ von Chemikalien, deren Formel der Gastgeber nicht mitteilen wollte. Der Fisch war chemisch konserviert, und die süßen Speisen waren wahre Triumphe der Laboratoriumskunst. Auch „Austernsauce“ und „chemische Bisquitte“ gehörten zur Speisefolge. Als Getränk gab es „chemischen Sauterne“ und perlenden „Stillman-Champagner“. Besonders stolz aber war der Professor auf den „Brandy“-Cognac, der aus Kokosnussöl destilliert war. „Das seltsame Diner sollte zeigen, in welchem Masse die Chemie einen Ersatz für Nahrungsmittel herzustellen vermag.“

**Das Sättigungsgefühl bei Fischfleisch** soll das gleiche und gleich lang dauernde sein wie bei andern Fleischsorten. Dem widerspricht Professor Schwalbe in der „D. medizinischen Wochenschrift“: „Das Sättigungsgefühl ist bei Fischfleisch nach In- und Extensität in der Regel kürzer. Der Grund für die Differenz ist meines Erachtens in einem Faktor des Sättigungsgefühls zu suchen, den Rosenfeld, der ein-

gehende Untersuchungen über den Nahrungswert des Fischfleisches gemacht hat, bei der Erklärung dieses Gefühls nicht erwähnt, nämlich in der chemischen Zusammensetzung. Alle Speisen, die die Magenschleimhaut stärker reizen, werden das Gefühl der Sättigung im allgemeinen schneller hervorrufen als andere. Das gilt besonders von den schweren Speisen. Beim Rindfleisch erzeugt wohl der stärkere Gehalt an Extraktstoffen das schnellere und längere Sättigungsgefühl gegenüber dem Fischfleisch und selbst gegenüber dem Kalbfleisch — wenigstens bei genügend empfindlichen Mägen.“

**Ueber den Ursprung der Bezeichnung Restaurant** gibt ein im Jahre 1826 erschienenen Buch eines gewissen Dr. Leopold Langner folgende Auskunft: Ein Wirt namens Boulanger in der Rue des Prêcheurs in Paris fasste im Jahre 1774, um Gäste anzulocken, zuerst den Gedanken, zu allen Tagesstunden Bouillon, gekochte Eier, gebratene Hühner etc. bereitzuhalten und seine Besucher, statt wie früher zur bestimmten Stunde am langen Wirtstisch, nunmehr an kleinen Tischen zur beliebigen Tageszeit zu erfrischen. Er lud durch ein Schild über seiner Tür ein, auf dem in zierlicher Schrift der biblische Spruch zu lesen war: Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis, et ego vobis restaurabo. (Kommet alle zu mir, die ihr Hunger leidet, ich werde euch erquickten). Die Sache erregte Aufsehen, die Gaffer lachten und gingen in das Haus, um sich zu „restaurieren“. Die Wirtschaft ging in die Höhe, und die andern Pariser Wirt machten es dem findigen Boulanger nach, nannten ihre Keipen Restaurants und sich selbst Restaurateure.

**Ein neues Gemüss.** Die Speisekarte der Gourmets ist in letzter Zeit durch ein neues Gericht bereichert worden, das in England viel Anklang findet. Es ist ein Gemüss, das „Lava“ heisst und als Zuspäise zu Hammelbraten ganz vorzüglich munden soll. In seinem Aussehen ist es dem Spinat nicht unähnlich, aber es hat nicht die hellgrüne Farbe dieses Gemüsses, sondern mehr einen dunklen grün-goldigen Ton, der es auf der Schüssel, schön mit Fleisch garniert, auch ausserlich zu einem reizend dekorativen Stilleben macht. Der Geschmack soll angenehm kräftig und von einer sauren Würze sein, wie ihn etwa Limonen haben. Lava ist ein Seegemüss und findet sich zwischen Klippen und Geröll an der felsigen Küste Schottlands.

Am Strande breitet es sich in langen welligen Büscheln aus und flutet im Wasser dahin, aus dem dunklen Grund in seiner leuchtenden Bernsteinfärbung hervorsichlernd. Das Wohlgeschmeckende und Erquickende dieses neuen Gemüsses hat man erst jetzt erkannt; die Fischhändler, bei denen man es kaufen muss, lassen es vorher in einer schwachen Salzlösung wässern. Die Zubereitung von „Lava“ erfolgt am besten mit etwas Zitronensaft. Das neue Nahrungsmittel soll nicht nur schmackhaft und erquickend, sondern auch sehr nahrhaft und leicht verdaulich sein.

**Künstliche Nahrungsmittel.** Wird sich der Mensch in absehbarer Zeit von künstlichen Nahrungsmitteln ernähren? Diese Frage beantwortet Prof. Dr. H. Bokorny in der „Umschau“ (Frankfurt a. M., H. Becholds Verlag) folgendermassen: Einige Kohlehydrate sind schon seit geraumer Zeit in die Reihe der auch künstlich im Laboratorium herstellbaren Stoffe eingetret. Man denke dabei nicht etwa an den Stärkezucker oder Kartoffelzucker, der zu seiner Gewinnung ein anderes Kohlehydrat, die Stärke, als gegeben voraussetzt und in Fabriken zu grossen Quantitäten hergestellt wird, auch nicht an den aus Holz gewinnbaren Traubenzucker. Damit sind vielmehr einige bisher nicht über einen engen fachwissenschaftlichen Kreis hinaus bekannt gewordene Körper gemeint, wie: „Methylentran“, Formose und Isoformose, Methose, a-Akrose, welche aus viel niedriger stehenden organischen Verbindungen gewonnen wurden, also „synthetisch“ sind. Wie die Pflanze aus der Luftkohlenäure oder aus Glycerin oder aus Formaldehyd, Methylalkohol usw. unter Mitwirkung des Sonnenlichtes Kohlehydrat produziert, so hat die Chemie aus Formaldehyd durch Schütteln mit überschüssigem Kalihydrat (gelöschem Kalk), oder durch Erwärmen mit Magnesia, Zucker, d. i. Kohlehydrat erhalten. Die fabrikmässige Darstellung solcher synthetischer Zuckerarten wird aber wohl noch lange auf sich warten lassen, da die Kulturpflanzen unter Mithilfe des Sonnenlichtes viel billiger arbeiten. 1 Kilogramm Rohrzucker erhält man im Detailverkauf für 50 Pfg. Wo kann dieses so nahrhafte Kohlehydrat jemals auf chemisch synthetischem Wege um einen ähnlichen Preis hergestellt werden? 1 Kilogramm Stärke, in Form von Kartoffeln gekauft, dürfte sich auf ungefähr 20 Pfg. stellen. Eine synthetische Herstellung von Kohlehydraten zu diesem Preise ist wohl für immer ausgeschlossen, wenn es nicht gelingt, die Energie der Sonne noch besser auszunützen, als dies in den Chlorophyllapparaten der grünen Pflanzen geschieht. Bis jetzt sind wir noch recht weit davon entfernt. — Zu träumen, dass in absehbarer Zeit die Landwirtschaft und die vielfältigen Beschäftigungen, die mit der Herstellung tierischer und pflanzlicher Nahrungsmittel zusammenhängen, verschwinden werden, ist nur den kühnsten Geistern der Chemie erlaubt. Ein nüchternen Blick in die Wirklichkeit erweckt andere Gedanken, die sich weit von solchen Träumen entfernen. Was für grosse Kosten macht z. B. die Umwandlung des Fleischeiweisses in Somatose, d. i. Albumosen oder Propeptone, wie solche Stoffe von dem Chemiker genannt werden! Dabei steht die Somatose dem ursprünglichen Eiweissstoff in absteigender Reihenfolge ziemlich nahe; trotzdem kostet sie etwa das Zweifache von dem Fleischeiweiss, und das Hundertfache von dem

Eiweiss der Hülsenfrüchte. Die Nachricht von der synthetischen Darstellung von Eiweissstoffen in dem Laboratorium des genialen Chemikers Emil Fischer in Berlin ist in der letzten Zeit auch in breitere Kreise gedrungen. — Wird diese Entdeckung etwas an der bisherigen Gewinnung der Nährstoffe ändern? Wahrscheinlich ebensowenig als die synthetische Herstellung der Kohlehydrate. Die Chemie wird ihre Aufgabe nach wie vor darin erblicken, dass sie chemische Konstruktion, den Bau der Nährstoffe, erforscht und damit der Medizin und Biologie unschätzbare Dienste leistet; sie wird auch Mittel zur Kontrolle der Nahrungsmittel an die Hand geben. In diesen beiden Richtungen hat sie schon erfolgreich gewirkt und wird sie noch Bedeutendes leisten. — Die künstliche Herstellung der Nährstoffe ist jedoch kein Problem, dem zur Zeit ein erster Chemiker seine Kraft opfern wird.

**Saison-Eröffnungen.**

Strossa: Grand Hotel & des Iles Borromées, 14 mars.

Thun: Hotel Bellevue, 1. April.

**Verkehrswesen.**

**Wengernalpahn.** Die Aktionärsversammlung genehmigte die Anträge des Verwaltungsrates betr. Umbau der Strecke Lauterbrunnen-Wengen behufs Einführung des Winterbetriebes.

**Schweizerische Eisenbahnen.** Am 1. Januar 1906 standen in der Schweiz 33 Normalpurbahnen mit 2119 km Betriebslänge, 40 Schmalspurbahnen (867 km), 13 Zahnradbahnen (95 km), 30 Drahtseilbahnen (27 km) und 28 Tramways (342 km) im Betriebe; 19 Eisenbahnstrecken (345 km Baulänge) standen im Bau und weitere 11 Unternehmungen mit gegen 1700 km Baulänge werden konsessioniert.

**Basel-Visslingen.** Man beachtichtigt anfangs Mai einen direkten Wagen L. und H. Klasse Basel-Visslingen in den Nachtzug einzustellen, der 9.38 abends ab Basel S. B. B. abfahren wird. Derselbe erreicht Visslingen 10.20 morgens. In demselben Zug befindet sich ein Schlafwagen Basel-Zevenaar, den man bis Oberhausen benutzen kann. Es gibt dann im Anschluss an die Tagesdampfer, die 10.30 morgens aus Visslingen abfahren, durchgehende Wagen ab Wien N. W. B., Berlin, Potsdam Bahnhof, Mamburg und Basel.

**Chemins de Fer Territet-Glion et Glion-Rochers de Naye.** Les nouveaux trains de fer. Glion-Rochers de Naye, (Jugulaire) Territet-Glion non-compris) se sont montés en février 1906. Le montant total du 1<sup>er</sup> janvier au 28 février 1906 est de frs. 27.20 contre frs. 30.48 le 28 février 1905. Le Jugulaire Territet-Glion a openes en février 1906 frs. 7499 contre frs. 6329 en février 1906. Du 1<sup>er</sup> janvier au 28 février 1906 frs. 16.655 contre frs. 12.880 en 1905.

**Meiringen.** Eine vom Hotelverein Meiringen einberufene Konferenz von Interessenten für eine Fahrtrassenverbindung zwischen Meiringen und Engelberg, über den Jochpass, beschloss, zur Realisierung des sehr im Interesse des Freundesverkehrs gelegenen Projektes die nötigen Schritte zu tun. Es wurde ein Initiativkomitee ernannt, dem die Verbindung mit dem Kurverein Engelberg für die fernere Vorgehen herstellen und dann sollen in erster Linie beide Teile (Oberhasli und Engelberg) ohne Verzögerung die Aufstellung von Projekten für ihr Gebiet veranlassen.

**Personenverkehr im Februar.** Schweizerische Bundesbahnen 4,055,000 (3,936,000 Personen). Direkte Bern-Neuburg 34,400 (32,960). Moutruux-Berner Oberlandbahn 25,956 (19,140). Langenthal-Lützelwilhahn 17,000 (14,291). Thunerseebahn 27,500 (24,409). Gürbetalbahn 45,400 (37,605). Spiez-Prüftigen 27,000 (23,944). Spiez-Erlenbachsbahn 8200 (8402). Erlenbach-Zwiltschmunnbahn 7100 (6452). Sentalbahn 5550 (5366). Sentalbahn 57,900 (51,678). Gattardbahn 204,000 (191,712). Rätische Bahn 60,869 (50,800). Emmentalbahn 66,000 (63,187). Bürgdorf-Thunbahn 95,000 (92,301).

**Bahnverbindung zwischen Asien und Amerika.** Aus St. Petersburg wird ein riesiges Eisenbahnprojekt gemeldet, bei dem es sich um den Anschluss des nordamerikanischen Bahnnetzes durch einen Tunnel unter der Behringstrasse an die russisch-westsibirische Bahn handelt. Laut „Daily Telegraph“ scheint darüber eine Einigung zwischen Russland und den Vereinigten Staaten zustande gekommen zu sein. Die asiatische Abteilung der Linie würde von der Station Kank am äussersten Ende der westsibirischen Bahn ausgehen, die etwa 5000 km von Petersburg entfernt ist. Sie würde sich von dort nach dem Nordkap in Sibien wenden, dort hinabsteigen, in einem Tunnel unter der Behringstrasse das amerikanische Gestade erreichen und darauf Alaska mit Vancouver verbinden. Nach einer Bedingung im Konzessionsplan würde der Bau von etwa 5000 km der Linie russischen Arbeitern vorbehalten bleiben. Wie der Berichterstatter des „Daily Telegraph“ wissen will, erklären die amerikanischen Kapitalisten sich in diesem und bereit, für das Unternehmen das hübsche Stämmchen von 1350 Millionen Franken, und zwar ohne russische Zinsgewähr, aufzubringen. Die vollständige Ausdehnung der Strecke für den Anschluss der bestehenden beiderseitigen Bahnnetze soll 7500 km betragen, von denen etwa drei Viertel auf der sibirischen Seite der Behringstrasse und ein Viertel in Alaska zu bauen wären. Der Tunnel unter der Behringstrasse wird, einschliesslich der absteigenden Strecke auf beiden Seiten, auf 47 km bemessen und soll unsummenreicher Schwierigkeiten verursachen, als zwei Inseln in der Arktis liegen, also dort, wo die russischen Ufer Schachte ausgehoben werden und sechs Abteilungen Arbeiter zu gleicher Zeit in Tätigkeit treten könnten. Der Tunnel würde auf der ganzen Strecke durch Felsgestein zu bohren sein.

**Fremden-Frequenz.**

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 3. bis 9. März. Deutsche 1499, Engländer 666, Schweizer 502, Franzosen 222, Holländer 119, Belgier 90, Russen und Polen 295, Oesterreicher und Ungarn 161, Portugiesen 1, Spanier, Italiener, Griechen 127, Dänen, Schweden, Norweger 31, Amerikaner 2, Angehörige anderer Nationalitäten 47. Total 3691.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma G. Helbling & Cie. (Bade-Einrichtungen), Zürich, bei.

### Technische Neuheiten.

(Aus prinzipiellen Gründen können die Namen der Fabrikanten technischer Neuheiten nicht gegeben werden; wir sind aber gerne bereit, auf schriftliche Anfragen hin, dieselben mitzuteilen.)

**Ausbesserung defekter Gardinen.** Nach jeder Wäsche zeigen die Gewebe und Stickereien der Fenstergardinen grosse und kleine Defekte und die bisherige Ausbesserung liess leider oft viel zu wünschen übrig. Die Tüllgewebe wurden oft mit Häckelzwirn zusammengestochen oder kurzerhand eine Unterlage untergelegt; nirgends fällt aber eine unschöne Ausbesserung mehr auf, als in den Vorhängen.

Vermittelt einer neuen Technik ist diesem Uebelstande nun abgeholfen. Die Tüllgewebe und Stickereien (St. Galler Fabrikat oder englischer Tüll) werden maschinell verweben und die Dessins wieder hergestellt. Der Nutzen dieses Verfahrens ist bei rechtzeitigem Zutun ein offenkundiger. Die Hotels haben keine Scherereien damit; die Vorhänge sind stets tadellos und gestatten eine viel bessere Ausnützung. Es existiert aber ein Verfahren nicht nur für Vorhänge, sondern auch für Tisch- und Bettwäsche, selbst Küchenwäsche wird maschinell verweben; wo nötig, wird in fast unsichtbarer Weise Stoff dazu verwendet und die manchmal ungeschönten Näthe fallen natürlich dahin.

**Ein „chemisches“ Bankett.** Wie aus New-York berichtet wird, hat Professor Thomas B. Stillman, der am Stevens-Institut den Lehrstuhl für Chemie inne hat, seinen Freunden ein eigenartiges Diner gegeben, das er ein „synthetisches“ nannte. Jeder Gang des Menus bestand aus chemisch zusammengesetzten Nahrungsmitteln. Das Festmahl begann mit einem martini cocktail, das Alkohol aus Schwefelsäure enthielt. Die Suppe war eine „Kombination“ von Chemikalien, deren Formel der Gastgeber nicht mitteilen wollte. Der Fisch war chemisch konserviert, und die süßen Speisen waren wahre Triumphe der Laboratoriumskunst. Auch „Austernsauce“ und „chemische Bisquitte“ gehörten zur Speisefolge. Als Getränk gab es „chemischen Sauterne“ und perlenden „Stillman-Champagner“. Besonders stolz aber war der Professor auf den „Brandy“-Cognac, der aus Kokosnussöl destilliert war. „Das seltsame Diner sollte zeigen, in welchem Masse die Chemie einen Ersatz für Nahrungsmittel herzustellen vermag.“

**Das Sättigungsgefühl bei Fischfleisch** soll das gleiche und gleich lang dauernde sein wie bei andern Fleischsorten. Dem widerspricht Professor Schwalbe in der „D. medizinischen Wochenschrift“: „Das Sättigungsgefühl ist bei Fischfleisch nach In- und Extensität in der Regel kürzer. Der Grund für die Differenz ist meines Erachtens in einem Faktor des Sättigungsgefühls zu suchen, den Rosenfeld, der ein-

**Ueber den Ursprung der Bezeichnung Restaurant** gibt ein im Jahre 1826 erschienenen Buch eines gewissen Dr. Leopold Langner folgende Auskunft: Ein Wirt namens Boulanger in der Rue des Prêcheurs in Paris fasste im Jahre 1774, um Gäste anzulocken, zuerst den Gedanken, zu allen Tagesstunden Bouillon, gekochte Eier, gebratene Hühner etc. bereitzuhalten und seine Besucher, statt wie früher zur bestimmten Stunde am langen Wirtstisch, nunmehr an kleinen Tischen zur beliebigen Tageszeit zu erfrischen. Er lud durch ein Schild über seiner Tür ein, auf dem in zierlicher Schrift der biblische Spruch zu lesen war: Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis, et ego vobis restaurabo. (Kommet alle zu mir, die ihr Hunger leidet, ich werde euch erquickten). Die Sache erregte Aufsehen, die Gaffer lachten und gingen in das Haus, um sich zu „restaurieren“. Die Wirtschaft ging in die Höhe, und die andern Pariser Wirt machten es dem findigen Boulanger nach, nannten ihre Keipen Restaurants und sich selbst Restaurateure.

**Ein neues Gemüss.** Die Speisekarte der Gourmets ist in letzter Zeit durch ein neues Gericht bereichert worden, das in England viel Anklang findet. Es ist ein Gemüss, das „Lava“ heisst und als Zuspäise zu Hammelbraten ganz vorzüglich munden soll. In seinem Aussehen ist es dem Spinat nicht unähnlich, aber es hat nicht die hellgrüne Farbe dieses Gemüsses, sondern mehr einen dunklen grün-goldigen Ton, der es auf der Schüssel, schön mit Fleisch garniert, auch ausserlich zu einem reizend dekorativen Stilleben macht. Der Geschmack soll angenehm kräftig und von einer sauren Würze sein, wie ihn etwa Limonen haben. Lava ist ein Seegemüss und findet sich zwischen Klippen und Geröll an der felsigen Küste Schottlands.

Am Strande breitet es sich in langen welligen Büscheln aus und flutet im Wasser dahin, aus dem dunklen Grund in seiner leuchtenden Bernsteinfärbung hervorsichlernd. Das Wohlgeschmeckende und Erquickende dieses neuen Gemüsses hat man erst jetzt erkannt; die Fischhändler, bei denen man es kaufen muss, lassen es vorher in einer schwachen Salzlösung wässern. Die Zubereitung von „Lava“ erfolgt am besten mit etwas Zitronensaft. Das neue Nahrungsmittel soll nicht nur schmackhaft und erquickend, sondern auch sehr nahrhaft und leicht verdaulich sein.

**Künstliche Nahrungsmittel.** Wird sich der Mensch in absehbarer Zeit von künstlichen Nahrungsmitteln ernähren? Diese Frage beantwortet Prof. Dr. H. Bokorny in der „Umschau“ (Frankfurt a. M., H. Becholds Verlag) folgendermassen: Einige Kohlehydrate sind schon seit geraumer Zeit in die Reihe der auch künstlich im Laboratorium herstellbaren Stoffe eingetret. Man denke dabei nicht etwa an den Stärkezucker oder Kartoffelzucker, der zu seiner Gewinnung ein anderes Kohlehydrat, die Stärke, als gegeben voraussetzt und in Fabriken zu grossen Quantitäten hergestellt wird, auch nicht an den aus Holz gewinnbaren Traubenzucker. Damit sind vielmehr einige bisher nicht über einen engen fachwissenschaftlichen Kreis hinaus bekannt gewordene Körper gemeint, wie: „Methylentran“, Formose und Isoformose, Methose, a-Akrose, welche aus viel niedriger stehenden organischen Verbindungen gewonnen wurden, also „synthetisch“ sind. Wie die Pflanze aus der Luftkohlenäure oder aus Glycerin oder aus Formaldehyd, Methylalkohol usw. unter Mitwirkung des Sonnenlichtes Kohlehydrat produziert, so hat die Chemie aus Formaldehyd durch Schütteln mit überschüssigem Kalihydrat (gelöschem Kalk), oder durch Erwärmen mit Magnesia, Zucker, d. i. Kohlehydrat erhalten. Die fabrikmässige Darstellung solcher synthetischer Zuckerarten wird aber wohl noch lange auf sich warten lassen, da die Kulturpflanzen unter Mithilfe des Sonnenlichtes viel billiger arbeiten. 1 Kilogramm Rohrzucker erhält man im Detailverkauf für 50 Pfg. Wo kann dieses so nahrhafte Kohlehydrat jemals auf chemisch synthetischem Wege um einen ähnlichen Preis hergestellt werden? 1 Kilogramm Stärke, in Form von Kartoffeln gekauft, dürfte sich auf ungefähr 20 Pfg. stellen. Eine synthetische Herstellung von Kohlehydraten zu diesem Preise ist wohl für immer ausgeschlossen, wenn es nicht gelingt, die Energie der Sonne noch besser auszunützen, als dies in den Chlorophyllapparaten der grünen Pflanzen geschieht. Bis jetzt sind wir noch recht weit davon entfernt. — Zu träumen, dass in absehbarer Zeit die Landwirtschaft und die vielfältigen Beschäftigungen, die mit der Herstellung tierischer und pflanzlicher Nahrungsmittel zusammenhängen, verschwinden werden, ist nur den kühnsten Geistern der Chemie erlaubt. Ein nüchternen Blick in die Wirklichkeit erweckt andere Gedanken, die sich weit von solchen Träumen entfernen. Was für grosse Kosten macht z. B. die Umwandlung des Fleischeiweisses in Somatose, d. i. Albumosen oder Propeptone, wie solche Stoffe von dem Chemiker genannt werden! Dabei steht die Somatose dem ursprünglichen Eiweissstoff in absteigender Reihenfolge ziemlich nahe; trotzdem kostet sie etwa das Zweifache von dem Fleischeiweiss, und das Hundertfache von dem

**Saison-Eröffnungen.**

Strossa: Grand Hotel & des Iles Borromées, 14 mars.

Thun: Hotel Bellevue, 1. April.

**Verkehrswesen.**

**Wengernalpahn.** Die Aktionärsversammlung genehmigte die Anträge des Verwaltungsrates betr. Umbau der Strecke Lauterbrunnen-Wengen behufs Einführung des Winterbetriebes.

**Schweizerische Eisenbahnen.** Am 1. Januar 1906 standen in der Schweiz 33 Normalpurbahnen mit 2119 km Betriebslänge, 40 Schmalspurbahnen (867 km), 13 Zahnradbahnen (95 km), 30 Drahtseilbahnen (27 km) und 28 Tramways (342 km) im Betriebe; 19 Eisenbahnstrecken (345 km Baulänge) standen im Bau und weitere 11 Unternehmungen mit gegen 1700 km Baulänge werden konsessioniert.

**Basel-Visslingen.** Man beachtichtigt anfangs Mai einen direkten Wagen L. und H. Klasse Basel-Visslingen in den Nachtzug einzustellen, der 9.38 abends ab Basel S. B. B. abfahren wird. Derselbe erreicht Visslingen 10.20 morgens. In demselben Zug befindet sich ein Schlafwagen Basel-Zevenaar, den man bis Oberhausen benutzen kann. Es gibt dann im Anschluss an die Tagesdampfer, die 10.30 morgens aus Visslingen abfahren, durchgehende Wagen ab Wien N. W. B., Berlin, Potsdam Bahnhof, Mamburg und Basel.

**Chemins de Fer Territet-Glion et Glion-Rochers de Naye.** Les nouveaux trains de fer. Glion-Rochers de Naye, (Jugulaire) Territet-Glion non-compris) se sont montés en février 1906. Le montant total du 1<sup>er</sup> janvier au 28 février 1906 est de frs. 27.20 contre frs. 30.48 le 28 février 1905. Le Jugulaire Territet-Glion a openes en février 1906 frs. 7499 contre frs. 6329 en février 1906. Du 1<sup>er</sup> janvier au 28 février 1906 frs. 16.655 contre frs. 12.880 en 1905.

**Meiringen.** Eine vom Hotelverein Meiringen einberufene Konferenz von Interessenten für eine Fahrtrassenverbindung zwischen Meiringen und Engelberg, über den Jochpass, beschloss, zur Realisierung des sehr im Interesse des Freundesverkehrs gelegenen Projektes die nötigen Schritte zu tun. Es wurde ein Initiativkomitee ernannt, dem die Verbindung mit dem Kurverein Engelberg für die fernere Vorgehen herstellen und dann sollen in erster Linie beide Teile (Oberhasli und Engelberg) ohne Verzögerung die Aufstellung von Projekten für ihr Gebiet veranlassen.

**Personenverkehr im Februar.** Schweizerische Bundesbahnen 4,055,000 (3,936,000 Personen). Direkte Bern-Neuburg 34,400 (32,960). Moutruux-Berner Oberlandbahn 25,956 (19,140). Langenthal-Lützelwilhahn 17,000 (14,291). Thunerseebahn 27,500 (24,409). Gürbetalbahn 45,400 (37,605). Spiez-Prüftigen 27,000 (23,944). Spiez-Erlenbachsbahn 8200 (8402). Erlenbach-Zwiltschmunnbahn 7100 (6452). Sentalbahn 5550 (5366). Sentalbahn 57,900 (51,678). Gattardbahn 204,000 (191,712). Rätische Bahn 60,869 (50,800). Emmentalbahn 66,000 (63,187). Bürgdorf-Thunbahn 95,000 (92,301).

**Bahnverbindung zwischen Asien und Amerika.** Aus St. Petersburg wird ein riesiges Eisenbahnprojekt gemeldet, bei dem es sich um den Anschluss des nordamerikanischen Bahnnetzes durch einen Tunnel unter der Behringstrasse an die russisch-westsibirische Bahn handelt. Laut „Daily Telegraph“ scheint darüber eine Einigung zwischen Russland und den Vereinigten Staaten zustande gekommen zu sein. Die asiatische Abteilung der Linie würde von der Station Kank am äussersten Ende der westsibirischen Bahn ausgehen, die etwa 5000 km von Petersburg entfernt ist. Sie würde sich von dort nach dem Nordkap in Sibien wenden, dort hinabsteigen, in einem Tunnel unter der Behringstrasse das amerikanische Gestade erreichen und darauf Alaska mit Vancouver verbinden. Nach einer Bedingung im Konzessionsplan würde der Bau von etwa 5000 km der Linie russischen Arbeitern vorbehalten bleiben. Wie der Berichterstatter des „Daily Telegraph“ wissen will, erklären die amerikanischen Kapitalisten sich in diesem und bereit, für das Unternehmen das hübsche Stämmchen von 1350 Millionen Franken, und zwar ohne russische Zinsgewähr, aufzubringen. Die vollständige Ausdehnung der Strecke für den Anschluss der bestehenden beiderseitigen Bahnnetze soll 7500 km betragen, von denen etwa drei Viertel auf der sibirischen Seite der Behringstrasse und ein Viertel in Alaska zu bauen wären. Der Tunnel unter der Behringstrasse wird, einschliesslich der absteigenden Strecke auf beiden Seiten, auf 47 km bemessen und soll unsummenreicher Schwierigkeiten verursachen, als zwei Inseln in der Arktis liegen, also dort, wo die russischen Ufer Schachte ausgehoben werden und sechs Abteilungen Arbeiter zu gleicher Zeit in Tätigkeit treten könnten. Der Tunnel würde auf der ganzen Strecke durch Felsgestein zu bohren sein.

**Fremden-Frequenz.**

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 3. bis 9. März. Deutsche 1499, Engländer 666, Schweizer 502, Franzosen 222, Holländer 119, Belgier 90, Russen und Polen 295, Oesterreicher und Ungarn 161, Portugiesen 1, Spanier, Italiener, Griechen 127, Dänen, Schweden, Norweger 31, Amerikaner 2, Angehörige anderer Nationalitäten 47. Total 3691.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma G. Helbling & Cie. (Bade-Einrichtungen), Zürich, bei.

**Schreib- u. Handels-Akademie**  
 C. A. O. Gademann, ZÜRICH I Gessnerstrasse 50  
 Moderne praktische Unterrichtsanstalt für sämtliche Handelsfächer.  
**Spezialkurse für Hotelkomptoirpraxis:**  
 Moderne Hotel- und Restaurationsbuchführung (Kolonnensystem), Schön- und Maschinenschreiben, Hotelkorrespondenz, Rechnen etc. etc. Jeden Monat beginnen neue Kurse. — Man verlange Prospekt. 297

**MONTREUX**  
**Hotel Eden.**  
 in allerbesten ruhiger Lage am See  
 neben dem Kursaal. 305  
 Modernster Komfort. Garten.  
**Fallegger-Wyrsch, Bes.**

Junges Ehepaar, durchaus geschäftstüchtig, sucht für sofort  
**Gérance od. Direktion**  
 eines mittelgrossen Hotels oder Pension eventuell auch  
 Pächübernahme. Offerten unter Chiffre H 2488 R an  
 die Expedition ds. Bl.

**Hôtel à vendre à Ostende.**  
 Bel hôtel moderne, nouvellement et richement meublé, dans  
 la plus belle situation avec vue sur la mer de toutes les chambres;  
 près du nouveau Théâtre Royal. Grand restaurant au parterre.  
 Adresser les offres sous chiffres H 90 R à l'adm. du journ.

**Für Hoteliers und Wirte.**  
 50 Flaschen weisser Bordeaux, ausgezeichneter Tropfen,  
 ab einem Lagerhause à Fr. 1.50 abzugeben.  
 Offerten unter Chiffre Z R 2617 an die Annoncen-Exped.  
**Rudolf Mosse, Zürich.** (MD50) 1341

**Mech. Verweherei Wyl (st.Gallen)**  
**C. A. Christinger**  
 empfiehlt sich den tit. Hotels und Pensionen zum fachgemässen maschinellen  
 Verweben von  
**Geflechten Gardinen,**  
**Tüll- und Spitzen-Artikel etc.,** sowie  
 jeder Art Wische-Gegenstände, auch  
 farbige Tischdecken. Prompte und  
 billige Ausführung, auch der kleinsten  
 Aufträge. Garantie für Nicht-  
 Ausreissen und Haltbarkeit.  
 Die Ware muss jeweils gewaschen  
 eingesandt werden. 2422

**DIRECTEUR**  
 depuis 8 ans à la tête d'un établissement de tout premier ordre  
 en Suisse, très capable et disposant de capital, m'avisant  
 les langues, cherche pour la saison d'hiver prochaine la  
**gérance d'un grand hôtel à la Riviera.**  
 De préférence un établissement qu'il pourrait acheter la saison  
 suivante. Références de premier ordre.  
 Adresser les offres sous chiffres H 100R à l'adm. du journal.

**Buchhalter-Kassier.**  
 Gesucht am nächsten Sommer in Hotel I. Ranges  
 Graubündens ein tüchtiger, seriöser, zuverlässiger,  
 jüngerer (23—28 Jahre) Buchhalter-Kassier, sprach-  
 gewandt, auch italienisch, mit sämtlichen Buchhal-  
 tungsarbeiten und dem Hotelbetriebe vertraut. Jahres-  
 stelle (Kontrakt). Nur Bewerber mit schöner Schrift  
 werden berücksichtigt. Offerten mit Zeugnissen, ge-  
 naue Referenzen (auch ob militärfrei, ledig etc.) und  
 Photographie befördert die Expedition unter Chiffre  
**H 103 R.**

**Fachmann**  
 41 Jahre alt, sprachkundig, in der Hotel- und Restaurations-  
 branche erfahren, sucht — mit oder ohne seine ebenfalls tüchtige  
 Frau — Stelle als Direktor.  
 Offerten unter Chiffre H 93 R an die Exped. ds. Bl.

**Zu verkaufen oder zu verpachten**  
 das altrenommierte  
**Hotel Bellevue in Trouville s. mer**  
 3 1/2 Stunden von Paris, 40 Min. von Havre.  
 Areal 1087 m<sup>2</sup>. 110 Fremdenzimmer mit vielen Balkons,  
 Speisesaal für 200. Gedecke (22 m lang und 6,5 m breit) nebst  
 bedeckter Galerie und grossem Hof. Das Hotel liegt in gün-  
 stigster, freier Lage am Hafen mit prächtiger Rundschau.  
 Auskunft wird erteilt unter Chiffre S. S. 2599 durch  
**Rudolf Mosse, Stuttgart.** (MD57) 1343

**STAHL-SPRUDEL**  
 Schweizerisches Mineral-  
 und Tafelwasser I. Ranges  
 — aus der Stahlquelle des Bad =  
 Knutwil (Luzern) - Troller & Co.  
 Goldene Medaillen LONDON  
 und Grand Prix PARIS  
 1905 — BRÜSSEL  
 Erhältlich in Restaurants, Hotels und Mineralwasserhandlungen.

**Kühlanlagen und Eisschränke**  
 Bestes System. — Absolut trockene Luft.  
 Zahlreiche Referenzen.  
**Kienast & Bäuerlein, Zürich.**

In unmittelbarer Nähe der **Hohkönigsburg**, im schönsten  
 Teil der Vogesen, umgeben von den herrlichsten Tannenwald-  
 ungen, in einer Höhe von 600 m ü. M. ist ein altrenommiertes  
**Kurhotel**  
 enthaltend grossen Speisesaal, Gastzimmer, mit Glas gedeckte  
 Veranda, eine grössere Reihe Fremdenzimmer, grosse Kellerräume,  
 Hof, Garten, Wagenremisen, mit sämtlichem Inventar, preiswert  
**zu verkaufen.** Bei dem in dortiger Gegend sich von Jahr zu  
 Jahr steigenden enormen Fremdenverkehr wäre einem tüchtigen  
 Fachmann Gelegenheit zum Erwerb eines sehr rentablen Unter-  
 nehmens geboten. Wegen seiner schönen und gesunden Lage  
 und der herrlichen Fernsicht wäre das Anwesen auch zu einer Kur-  
 oder sonstigen Anstalt äusserst geeignet. Nähere Auskunft er-  
 teilt Notar **Lamey, Berghelm** (Oberebass). (MD61) 1342

**Tapeten**  
**J. SALBERG**, Bahnhofstrasse 72, zur Werdmühle.  
 Gleichzeitig Inhaber der Firma 380  
**J. BLEULER, Tapetenlager, Zürich.**  
 Vornehmste und grösste Auswahl.

**Prof. J.F. Vogelsang's**  
**Institut**  
 Villa Mon-Désir  
**Payerne (Waadt)**  
 Schnelle, sichere Methode zur Er-  
 lernung des Französischen, Eng-  
 lischen, Italienischen, Spanisch,  
 Deutsch, Musik, Maschinenschrei-  
 ben, sowie sämtliche Handelsfächer.  
 Vorbereitung f. Handel, Bank- u.  
 Hötelfach, Post-Examen. Grosser  
 Park u. Spielplätze: Tennis. Ueber 100  
 Referenzen. Mässige Preise. Prospekt  
 gratis vom Direktor J.F. Vogelsang.

**Direktor.**  
 Ein in allen Branchen des Hotel-  
 wesens erfahrener Mann, im besten  
 Alter, mit tüchtiger, fachkundiger  
 Gattin, kinderlos, sucht Stellung als  
 Direktor. Derselbe würde event. pas-  
 sendes Geschäft nachweise oder in  
 Pacht und Kauf übernehmen.  
 Offerten unter Chiffre H 1494 M  
 an Haasenstein & Vogler, Mon-  
 treux. (HD132) 2896

Das Neueste in  
**Servietten**  
 k. Leinen- und Fantasie-Desains.  
 Grosse Auswahl, billige Preise.  
 Muster zu Diensten.  
**Schweiz. Verlags-  
 Druckerh. Böhni**  
**BASEL.**

A remettre de suite  
 ou pour date à convenir.  
**Hôtel-Restaurant**  
 avec jardin, 20 chambres, bains, lumière  
 électrique, très bien situé et avan-  
 tageusement connu. Clientèle assurée.  
 Affaire sûre. Capital nécessaire en-  
 viron frs. 10,000.— (HD171) 1366  
 S'adresser à A. Jordan, agence  
 immobilière, Aigle.

**Billig zu verkaufen**  
 gebrauchte aber ganz gut erhaltene  
**Mangeln** od. sog. Plattmaschinen  
 mit Gas- oder Benzinheizung für Hand-  
 und Kraftbetrieb; eine **Wäsche-  
 maschine** (für Dampf- und Kraft-  
**Centrifugen** für Hand- u. Wasser-  
 antrieb, sowie eine bereits neue **Halb-  
 lokomobile**, 3-4 HP, 8 Atm., aus  
 der Lokomotivfabrik Winterthur.  
 Gef. Anfragen befördert unter Chiffre  
**H 272 R** die Exp. ds. Bl.

**Hotel-Pension**  
 mit 90 Betten, an schönster Lage im  
 Berner Oberland, gesundheitsförderlich  
 äusserst günstig zu verkaufen, event.  
 zu verpachten. (HD681) 1348  
 Offerten unter Chiffre Th 837 Y  
 an Haasenstein & Vogler, Thun.

Die Weinfirma  
**Th. Binder-Broeg** A. G.  
 ZÜRICH I  
 hat den **Ausschlussverkauf**  
 des nicht amerikanischen  
 Schnaps/Whiskies  
**„Rapid“**  
 — von der Industrie-  
 besitzigen Lagerfirma, so  
 dass sie die „RAPID“  
 unterhalten wird.

**Für Pension  
 oder Herrschaftssitz.**  
 Zu vermieten in Locarno eine  
 neugebaute, komfortable Villa mit  
 Garten in soniger gesunder Lage,  
 mit prächtiger Aussicht auf See und  
 Gebirge, 5 Minuten vom Bahnhof en-  
 fernt. Zentralheizung, Wasser und  
 elektr. Lichteinrichtung, Bäder, Wasch-  
 lokale etc. (MD689) 1362  
 Nähere Auskunft erteilt unt. Chiffre  
**Z. K. 2935** an die Annoncen-Expedition  
**Rudolf Mosse, Zürich.**

**Hotel- & Restaurant-  
 Buchführung**  
**Amerikan. System Frisch.**  
 Lehre amerikanische Buchfüh-  
 rung nach meinem bewährten  
 System durch Unterrichtsbücher. Hunderte  
 von Auszeichnungsschreiben  
 Garantieren für den Erfolg. Ver-  
 langen Sie Gratisprospekt. Prima  
 Referenzen. Bitte auch selbst in  
 Hotels und Restaurants Buchfüh-  
 rung ein. Ordre vernichtete  
 Bücher. Gehe nach auswärts. 302  
**H. Frisch, Buchersperle, Zürich I.**

**Kurarzt.**  
 Dr. med., langjähriger Kur-  
 arzt, sucht auf kommende Saison  
 entsprechendes Engagemant.  
 Gef. Offerten unter Chiffre  
**H 95 R** an die Exped. ds. Bl.

Ein seit 8 Jahren in hervorragendem Hause der Schweiz  
 als Direktor tätiger Fachmann, kapitalkräftig, verheiratet und  
 sprachgewandt, **sucht auf kommende Wintersaison**  
**die Leitung eines grösseren Hotels an der Riviera zu übernehmen.**  
 Vorgezogen würde eine Stellung, wo Gelegenheit geboten wäre,  
 das Geschäft in der darauffolgenden Saison käuflich zu er-  
 werben. Beste Referenzen.  
 Offerten unter Chiffre **H 99 R** an die Exped. ds. Bl.

**HOTEL**  
 mittlerer Grösse mit Jahresbetrieb in schöner, verkehrsreicher  
 Ortschaft in Graubünden, mit alter besserer Clientèle, Familien-  
 verhältnisse halber **billig zu verkaufen.**  
 Nähere Auskunft erteilt **S 2548 V**  
**K. Hitz, Geschäfts- u. Versicherungsbureau**  
 — Chur. —

**Grösseres Hotel an der Riviera**  
 wegen Unwohlsein **abzugeben** an soliden, tüchtigen Fachmann  
 mit grösserem Kapital. Agenten ausgeschlossen.  
 Gef. Anfragen mit Angabe des verfügbaren Kapitals unter  
 Chiffre **Z Z 2750** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse,**  
**Zürich.** (MD59) 1344

Plus de maladies contagieuses  
 par l'emploi de  
**l'Ozonateur.**  
 Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un par-  
 fum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.  
**Indispensable**  
 dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades,  
**Water-Closets, etc.**  
 En usages dans tous les bons hôtels, établissements  
 publics et maisons bourgeoises.  
 Nombresuses références.  
 Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boul' Helvétique, Genève.**

**Bahnhof-Hotel**  
 II. Ranges in schweiz. Grösstadt, mit 65 Betten, elektr. Licht,  
 Zentralheizung, Lift etc. und nachweisbaren Rentabilität, Parterre-  
 zimmer Fr. 13,000, für Fr. 800,000 bei 10% Baranzahlung  
**zu verkaufen.** (F D 630) 1347  
 Anfragen unter O. H. 4198 an Orell Füssli in Bern.

**Wäscherei-Einrichtungen für Hotel- und Grossbetrieb**  
 in nur erstklassiger, tadelloser Ausführung liefern  
**STUTE & BLUMENTHAL, LINDEN bei Hannover.**  
 Prima Referenzen. Prospekte und Vorschläge sowie jede wirtschenswerte  
 Auskunft bereitwillig durch die Vertreter 2A6868  
**E. Schiess-Müller, St. Gallen** Ingenieur Neidhardt, Genf  
 für die deutsche Schweiz. für die französ. Schweiz.

**Waschmaschinen-Seife „OLIVIA“**  
 gemahlene grüne Olivenölseife  
 gibt die vorteilhafteste Lauge für Waschmaschinen  
 und macht dieselben tadellos funktionieren.  
 Beziehbar durch unsern Generalvertreter:  
**J. Lustenberger-Kronberger, Luzern.**  
 Handels- und Fabrikvertretungen.  
 Ferner empfehlen wir für Hotel-Wäsche unsere vorzüglichen  
**Salmiak-Terpentin-Seifenpulver „Mignon“**  
**Kernseifenpulver**  
**Prima Silberglanzstärke, Marke „Matrose“**  
**Flüssiges Waschblau, Marke „Matrose“.**  
 Chemische Industrie A. G., Luzern  
 Spezialfabrik für Wasch- und Glätte-Artikel.

**Lugano. Zu verkaufen**  
 oder  
**zu vermieten**  
**ein Neubau**  
 in prächtiger Lage, nahe beim Hotel Splendide, an  
 zwei Strassen, mit schöner Aussicht auf See und Monte  
 San Salvatore. Ueber 100 Räume, worunter **speziell**  
 für Café, Restaurant, Skating-Rink und Keller  
**ingerichtete Lokalitäten.** Das Objekt würde sich für  
**Hotel** vortrefflich eignen und könnte im  
 nächsten Jahre 1906 dem Betrieb übergeben  
 werden. Nähere Auskunft erteilt **Giuseppe Reggiani,**  
**Lugano.** (A210) 1275

