Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 16 (1907)

Heft: 20

Rubrik: Kleine Chronik

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: 04.12.2025

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

die Lastwagenkonkurrenz dem Automobilweser überhaupt ungeheuer Augen des Publikums. Wie können wir wohlgetan hat

nun aber noch weiter wie konnen wir nun aber noch weiter dahin wirken, dass ein Umschwung der An-schauungen des Publikums zugunsten des Auto-mobils stattfindel? Ich möchte hier daran erinnern, dass an einen Maximalgeschwindig-keitsmesser, der untrüglich ist, gedacht werden muss, damit jede Reklamationen sofort auf ihre Berechtigung kontrolliert werden kann Leh Berechtigung kontrolliert werden kann. Ich möchte ferner aufmerksam machen auf die bemöchte ferner aufmerksam machen auf die begrüssenswerten Bestrebungen zur Verhinderung des üblen Geruches und des Rauches. Der Benzingestank vor allem ist es, der das ganze Automobilwesen so unpopulär gemacht hat Diese Uebel müssen gemindert werden; dazu kommt aber noch der Strassenstaub als das allergröste Uebel. Wie kannn dem abgeholfen werden? Durch langsameres Fahren! Aber ist das alles? Ich bezweifle es. Ich glaube, man muss noch nach andern Mitteln und Wegen suchen, um diesen Uebelständen entgegenzutreten. Welches diese Mittel sind, das vermag ich Ihnen zur Stunde noch nicht zu sagen. Aber ich habe die eine Idee: Wir sollten im Lande eine Anzahl Strassen bezeichnen als Automobilstrassen, als Hauptstrassen, auf welchen das Autömobil* soll* verkehren dürfen mit einer grössern Maximalgeschwindigkeit, als es gegen-Aufönnöhl' soll' verkehren darfen mit einer grössern Maximalgeschwindigkeit, als es gegenwärtig in den Konkordatsbestimmungen vorgesehen ist. Diesen Strassen soll eine ganz besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden, sowohl von seiten des Staates als auch von seiten der Automobilisten, speziell zum Zwecke setten der Automonisten, spezien zum Zwecke der Lösung der Staubfrage. Es wäre auch sehr am Platze, wenn über solche wichtige Fragen, wie es in andern Ländern sehon geschieht, auch bei uns Konkurrenz eröffnet würde mit erheblichen Preisen, und ich glaube, erklären zu dürfen, dass der Bund bei solchen Ausschreibungen gerne tatkräftig eingreifen wird." Von ähnlichen Zielen der Automobilfabrikation

der Präsident des Organisationskomitees, Hürlimann-Hirzel gesprochen, der in em Eröffnungswort folgenden Wunsch

Vergessen wir nicht, das wir das neueste "Vergessen wir nicht, das wir das neueste Verkehrsmittel auf die Strasse gebracht haben, vermeiden wir es, Fussgänger und Pferde zu ängstigen, die Passanten bei nassem Wetter mit Kot zu bespritzen und bei trockenem Wetter in undurchdringliche Staubwolken zu hüllen. Gönnen wir uns genügend Zeit zu unsern Touren, das Publikum wird dann dem Auto-nocht beit a symoathischer gegenüberstehen. mobil bald sympathischer gegenüberstehen. Die Fabrikanten sollen versuchen, durch

Die Fabrikanten sollen versuchen, durch gute Vergaser und regelmässig arbeitende me-chanische Oeler Geruch und Rauch immer mehr zu reduzieren.*
Von der Austellung selbst sei heute nur kurz konstatiert, dass dieselbe reichlich beschickt

ist und einen vorzüglichen Eindruck macht.

Die künstliche Fischzucht in der Schweiz.

Seit einem Vierteljahrhundert hat bei uns die künstliche Fischzucht, wie aus einer Zusammenstellung des "Bulletin suisse de Peche et Pisciculture" hervorgeht, einen grossartigen Aufschwung genommen, dank speziell den Bemühungen der einheimischen Fischereivereine, die mit aller Energie ihre Aufgabe verfolgt haben. Die Aufzucht und Einsetzung von Jungbrut wird fast ausschliesslich mit Fischen aus dem Salmonidengeschlecht ausgeübt. Unser Land ist reich an klaren Seen, Flüssen und Bächen, die den Fischen günstige Aufenthaltsbedingungen bieten, insbesondere gilt dies für die Salmoniden, Seit einem Vierteliahrhundert hat bei uns bieten, insbesondere gilt dies für die Salmoniden die geschätztesten Fische des süssen Wassers die geschätztesten Fische des süssen Wassers; diese prosperieren recht gut in unserem kalten Wasser. Die erste Fischzuchtanstalt in der Schweiz wurde 1854 in Meilen am Zürichsee eingerichtet; bis 1863 war sie die einzige Anstalt. Von da an trat eine Fischbrutanstalt um die andere ins Leben und heute sind es 180. Alle diese grösseren und kleineren Anstalten liefern jährlich ein solches Quantum von Fischent dasse die Schweiz des greis gegen des Schweiz des gesches des Schweizenster des gesches des ges hetern jahrlich ein solches Quantum von Fisch-brut, dass die Schweiz das erste oder doch eines der ersten Länder ist, was Einsetzung von Fischen zur Wiederbevölkerung der Gewässer betrifft. Die zahlreichen Anstalten sind nicht gleichmässig über unser Land verteilt; die Inner-schweiz und Genf z. B. haben recht wenige; schweiz und Genf z. B. haben recht wenige; auch im Kanton Zhrich existieren nur 5, während der Kanton Bern 30 aufweist, St. Gallen 19, Aargau 23, Tessin 16 u.s. w. Die meisten Anstalten gehören Privaten, Fischerei, Fischerei-flebhabern etc.: 24 sind Staatsanstalten und 24 gehören Fischereivereinen. Im Kanton St. Gallen, der überhaupt in Beziehung auf Besatz der Gewässer mit Jungbrut das beste leistet, befassen sich alle Fischereivereine mit künstlicher Fisch-

Seit einiger Zeit hat man sich wie auswärts auch in der Schweiz der Ansicht nicht ver-schliessen können, dass die Anstrengungen, die schliessen können, dass die Anstrengungen, die man zur Wiederbevölkerung der Gewässer macht, in gewissen Fällen den richtigen Erfolg nur haben können, wenn statt Jungbrut (Alevins) grössere Fische eingesetzt werden, hauptsächlich in grössere Gewässer, die Raubfische beherbergen. Dank der Initiative des schweizerischen Fischereivereins befassen sich stets mehr Anstalten mit Zucht von Sömmerlingen und Jährlingen von Foreilen und legen zu diesem Zweck Teiche an. Die folgenden Zahlen geben einen Begriff von der Bedeutung und dem Aufschwung der künstlichen Fischzucht in der Schweiz. Im Jahr 1880 lieferten die acht bestehenden Ander Kanstieller Fischzuch in der Sachenden An-stalten ungefähr 1³/₄ Million Alevins und 1904 167 Arstalten 59¹/₂ Millionen. Von 1890—1904 wurden unter Kontrolle des Staates gegen 106 Millionen Alevins in die öftentlichen Gewäser eingesetzt; nach dem Bericht des eidgenössischen

Departements des Innern betrug die Zahl der im Jahre 1905/6 unter staatlicher Kontrolle eingesetzten Fischchen allein über 64 Millionen. Von 1893 bis 1904 sind überhaupt eingesetzt Von 1893 bis 1904 sind überhaupt eingesetzt worden 24,6 Millionen Alevins von Lachs, 56,4 Millionen von Bachforelle; 18,8 Millionen von Seeforelle; 25 Millionen von Rötel; 20,7 Millionen von Aeschen und 245,5 Millionen von Felchen; der Rest von 13 Millionen entfallt auf Bastarde von Lachs und Forellen, ausländische Salmo-niden, Aale und Hechte.

Die Diskussion über die Frage, wem die Ehre der Erfindung dieser künstlichen Fisch zucht zuzuschreiben ist, ist, wie Prof. Fuhr-mann in Neuenburg in der romanischen Fischemann in Neuenburg in der romanischen Fische-reizeitung bemerkt, noch nicht ganz abgeschlossen. Ein Deutscher, L. Jacobi, veröffentlichte nach 16 Jahre dauernden Versuchen an Lachsen und Forellen 1763 seine Beobachtungen über künst-liche Befruchtung der Fischeier. Das Verfahren fel später der Vergessenheit anheim, und 1842 fand der Fischer Josef Remy in Saint-Amarin (Vogesen) das Verfahren neuerdings; den Ar-beiten des Professors Coste vom Collège de beiten des Professors Coste vom Collège de France ist es zu verdanken, dass die Entdeckung nicht neuerdings der Vergessenheit anheimfiel, sondern in die Praxis übergesetzt wurde. Auf Betrieben Costes wurde die erste Fischzenhtfansfält im Hüningen im Elsass anno 1848 gegründet. In den ersten Jahren sind Tausende und Millionen von befruchteten Eiern und Alevins gratis abgegeben worden zur Wiederbevölkerung der Flüsse Frankreichs, aber mangels richtigen Vorgehens blieben die Erfolge aus.

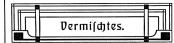
Zumutungen.

Die "Union sportive Terrot" in Dijon hat merkwürdige Begriffe von den Unkosten eines "bon diner", denn sie richtet an eines der besseren Lausanner Hôtels nachstehendes Schreiben:

"Notre société devant faire une excursion is votre ville pour la Pentecôte, pourriez-vous dans votre ville pour la Pentecole, pour riez-vous pour fr. 1.50 nous servir un bon diner. Faites-moi savoir par la même occasion le supplément par bouteilles de vin qu'il nous faudrait payer, ceux qui en désirait, faites-nous connaître le menu en quelque sorte. Nous serons de 20 à 25 peut-être plus, mais je vous aviserai à temps voulu. Serriez-vous assez aimable pour nous faire connaître votre adresse et nous indiquer le chemin pour trouver votre hôtel sur un petit plan si possible et cela sans vous occasionner aucun frais, nous vous en saurons grés."

Ebenso unwissend in "diedeutsch Sprack" wie in den Hotelpreisen ist Frl. Angele von Otu-chowsky, welche Arco mit Lugano verstauschen möchte und einem dortigen Hotel nachfolgende Destleate, ehrich: Postkarte schrieb:

"Befel ich will lengere Zeit 6 Wochen in Lugano bleiben bitte um Ihnen Prospeckt."— Ob ich werde bei Ihnen bekomen ein Süd Zimer 1 St. mit follen Pension (Licht und Bedinung) zu preis 5 Fr. pro Tag. Wass für menu?"



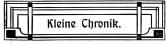
Zitronen ohne Samenkerne sind das neueste Ereignis auf dem Fruchtmarkte. In England sind 150 dieser eigenartigen Früchte angekommen. Vorläufig gehören diese Früchte noch zu den Luxus-gegensländen, denn sie kosten das Stück 50 Pfg. und werden kaum vor zwei Jahren billiger werden.

Die neueste kulinarische Mode in Paris besteht in einem "Ueberraschungsgang", das heisst in einem vorher nicht bekannt gegebenen Gang, durch den das Menu bei Gastmählern erweitert wird. Durch ihn sollen die sachverständigen Gäste besonders über-rascht werden und natürlich konzentriert der rasent werden und naturien konzentriert der Koch sein ganzes Können auf diesen Ueber-raschungsgang, der das Erlesenste des Erlesenen bieten muss. Die perfekten Gourmets lassen sich natürlich die neue Sitte gefallen, tadeln sie aber trotzdem, weil sie in das Kalkül des Esskünstlers einen Moment der Verwirrung ste aber trotzdein, weit sie in das Kaikin des Esskünstlers einen Moment der Verwirrung bringt. Es ist unmöglich, jetzt seine Kräfte zu verteilen und für das Lieblingsgericht aufzu-sparen, da man für den Ueberraschungsgang eine Portion Esslust reservieren muss. Sagt dieser aber dem verfeinerten Gaumen nicht so zu, wie ein vorangegangenes Gericht, so hat man mit seinem kostbaren Appetit Verschwen-dung getrieben. Trotz dieser gewichtigen Ein-würfe bürgert sich aber die neue Mode immer

Starke Esser. Vor einiger Zeit liess amerikanische Zeitschrift einige der bedeutend-sten Esser der antiken und der modernen Zeit Revue passieren. Zweifellos dürfen die Römer den Ruhm beanspruchen, die Kunst der Verdauung bis zu den letzten Grenzen ausgebaut zu haben. Einzelne ihrer Kaiser leisteten in dieser Beziehung einen Rekord, der bis zu dem heutigen Tage noch nicht übertroffen ist. Claudius Albinus ass bei einer einzigen Mahlzeit 33 Dutzend Austern, 10 Melonen, 20 Pfund Weintauben, 100 Pfirsiche und 100 Wachteln. Vitellius hielt fünf, sechs, auch sieben grosse Mahlzeiten täglich, ebenso erzählt Tacitus, dass er eigentlich nur bei Tische lebte. Einer der Höflinge des Nero veranstaltete dem Kaiser zu Ehren ein Gastmahl, bei dem mehr als 2000 Fische und 7000 Vögel verschiedener Art auf die Tafel kamen. — Auch Frahkreich zählte den Ruhm beanspruchen, die Kunst der Verdanung die Tafel kamen. — Auch Frankreich zählte einige berühmte Esser, darunter im 16. Jahr-hundert einen gewissen Duprat, der so stat war, dass man seinen Tisch im Speisezimmer

aussägen musste, damit er sich daran setzen konnte. — Ludwig der Vierzehnte erfreute sich, ohne dass seine majestätische, stattliche Figur darunter litt, eines ganz hervorragenden Appetites; er war vielleicht sogar der erste Esser seines Reiches. Sein Diner bestand wenigstens seines Reiches. Sein Diner bestand wenigstens aus vier Vorspeisen, acht stark gewürzten Fleischspeisen mit Sauce, fünf Zwischengerichten und zwölf Tellern mit Dessert, von denen er auch nicht ein Krümehen übrig liess. Sein Souper war vielleicht noch etwas umfangreicher, und wenn es nicht gerade Pasttag war, musste man ihm abends mindestens drei Sorten Wildservieren. Ausserdem nahm er noch nachts, kurz vor dem Zubettgehen, eine Kleinigkeit zu sich, und diese Kleinigkeit bestand mindestens aus einem vollständigen Geflügel und zwei kalten Frikassees; das erste Frühstück war auch recht reichhaltig, denn der König liess sich dabei drei Sorten Braten und zwei Bouillons auftragen. Trotz dieses gesegneten Appetits hatte der "Sonnenkönig" einen Rivalen auf dem gastronomischen Gebiet, einen Schweizer, der bei dem Marschall de Villars in Diensten stand. — Eines Tages liess Ludwig XIV den Mann zu sich kommen, um sich selbst zu überzeugen, ob das Gerücht wirklich wahr gesprochen und fragte den Schweizer: "Wieviel Lendenbraten würdest du essen?" — "Lendenbraten? Höchstens fünf bis sechs." — "Und wieviel Hammelkeulen?" — "Hammelkeulen? Sieben oder acht; mehr nicht." — "Und wieviel Puten?" — "Nicht viel, Sire, vielleicht ein Dutzend." — "Und wieviel Tauben ist es etwas anderes. — Aber auch nicht viel, dreissig, vierzig, fünfzig, je nach dem Appetit." — "Donnerwetter, und wieviel Wachteln?" — "Den König war mit dieser Antwort zufrieden, er entliess den Schweizer; ohne seinen etwas kostspieligen Appetit auf die Probe zu stellen. und wenn es nicht gerade Fasttag war, musste man ihm abends mindestens drei Sorten Wild

Vom spanischen Hotelwesen. cante schreibt ein Leser der "Frkf. Ztg." diesem Blatte: Ueber spanische Hotelbetriebe habe ich bis jetzt noch nichts in deutschen Blättern ich bis jetzt noch nichts in deutschen Blattern gelesen, obwohl es gut gewesen wäre, hätte man früher in der Oeffentlichkeit Kritik da-ran geübt; vielleicht wäre dann den ganz unbefriedigenden Zuständen in den meisten Gegenden Spanienslängstabgeholfen. Wer von Gibraltar nach Barcelona über Algeciras, Cadiz, Cordova, Malaga, Almeria u. s. w. reist, der kann gewahr werden, wie wenig in den Hotels auf den Geschmack der Fremden Rücksicht genommen wird. Der spanische Hotelier tut rein gar nichts, was zu einem Fremdenverkehr beitragen könnte. Es kommt einem gleich wirklich "spanisch" vor, wenn man namentlich in einer südlichen Gegend, in einem Hotel landet, in dem man sein Begehren weder auf Deutsch, noch auf Englisch oder Französisch vorbringen kann; nicht einmal eine dieser Hauptsprachen beherrscht ein Durchschnittsportier; Oberkellner oder selbst Direktoren oder Besitzer, die etwas Französisch aufgeschnappt braltar nach Barcelona über Algeciras, Cadiz, Besitzer, die etwas Französisch aufgeschnappt haben, gehören zu den Seltenheiten. In dem Besitzer, die etwas franzosisch aufgeschaappe haben, gehören zu den Seltenheiten. In dem Hotel selbst fehlt das gewohnte Vestibül, eine schmale Treppe mit abgenütztem Läufer bringt den Ankömmling in sein Zimmer, das mehr als ärmlich zu nennen ist und bei uns in Deutschland z. B. als geringes Kurierzimmer vergeben würde. Was die übrigen Räume anbetrifft, so finden sich keine Lese- oder Rauchimmer verschweiße zur ein Wintergarten. zimmer, geschweige gar ein Wintergarten. Nicht das Unwichtigste in einem Hotel ist die Küche. Während in anderen Ländern auf jede Nation möglichst Rücksicht genommen wird, ein Wintergarten. geschieht hier gar nichts, um einem andern als dem Landesgeschmack Rechnung zu tragen; geschieht hier gar nichts, um einem andern als dem Landesgeschmack Rechnung zu tragen; wohl oder übel ist jeder gezwungen, sich mit der nicht sehr rühmlich bekannten spanischen Kost zu begnügen; es ist besonders dem Deutschen und dem Engländer nicht leicht, sich an diese Saffrangerichte zu gewöhnen. Ein weiterer Misstand besteht darin, dass man in nur wenigen spanischen Hotels ausländische Tageszeitungen lesen kann. Der Spanier glaubt, wenn er an sein Haus "Gran Hotel" hingeschrieben, seiner Pflicht Genüge getan zu haben. Die Hoteliers haben absolut keine gemeinsamen Bestrebungen in ihrem Berufe, wie es anderswo der Fall ist. Ueberall gibt es sonst Hoteliervereine; hierzulande existieren solche bis heute noch nicht. Bis jetzt waren es immer Deutsche, die in solchen sozusagen unkultivierten Ländern zivilisatorisch" tätig waren; diesmal sind es Franzosen, welche die Hotelindustrie in Spanien mit deutschen Direktoren hochbringen wollen. Eine gut fundierte Gesellschaft hat bereits in albeit grösseren Städten Terrain und Gebäude Eine gut fundierte Geseilschaft nat beröits in wiled grösseren Städten Terrain und Gebäude erwörben, und in Madrid, Malaga, Alicante u. s. w. schon neue Häuser eröffnet, mit deren Leitung Deutsche betraut wurden. Es wäre wirklich erfreulich, wenn die Zeit nicht mehr fern wäre, wo man auch in Spanien den nun einmal unentbehrlichen Komfort finden könnte. Die Reisenden die wenen der werchliderie Die Reisenden, die wegen der geschilderten Misstände das Land häufig meiden, würden Spanien sicher nicht mehr so als verschlossenes Land betrachten, wie sie es heute nicht selten tun



Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Verwaltungsrat beantragt für 1903 eine Dividende von 5 Prozent wie im Vorjahre.

Genf. Durch die Vermittlung des Hotels-Office geht das hiesige Hotel du Nord von Herrn L. Schiffner an die Herren Gebrüder Bochatay über, welche das-selbe mit 1. Juni mächsthin übernehmen werden.

Montreux-Glion. M. Albert Frêne, ci-devant tenancier du Buffet-restaurant du Mont-Soleil et Pension Mon-Repos sur St-Imier, a loué Hôtel-Restau-rant de la Gare Centrale et Terminus.

St-Cergues. Société du Grand Hôtel de l'Ob-atoire. Für 1906 beantragt der Verwaltungsrat Dividende von 3 Prozent; im Vorjahre wurden rozent-ausgerichtet.

Verband Schweiz. Verkehrsvereine. Die Jahresversammlung des Verbandes Schweizerischer Verkehrsvereine findet am 16. und 17. Juni in Zernatt statt.

Jahresversammlung des Verbandes Schweizerischer Verkehrsvereine findet am 16. und 17. Juni in Zermatt statt.

Wider die Matterhornbahn. Am Sonntag fand im Hotel Pfistern zu Bern die konstituierende Sitzung des Komitees des "Heimatschutzes" zur Bekämpfung der Matterhornbahn statt. Präsident ist Herr Professor E. Bovet in Zürich.

Faulenseebad. Im Hotel Victoria werden gegenwirtig die Badeeinrichtungen erneuert, wobei ein besseres neues System zur Anwendung gelangt. Die öffentlichen Salons und die Veranden wurden bereits einer gründlichen Renovierung unterzogen zur Vorbereitung der Ausführungsverordunugen zum eigt. Lebensmittellgesetz. In die Kommissionen zur Vorbereitung der Ausführungsverordunugen zum eigt. Lebensmittelgesetz sind aus den s. Z. auf Einladung des Departements des Innern von unsern Verein aus vorgeschlagenen Mitgliedern gewährt. O. Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern; L. Kirchner, O. Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern; L. Kirchner, Hotel Steinbock, Chur; R. Mader, Hotel Wahalla, St. Gallen, und Ch. Mayer, Hotel Beau-Rivage, Genf. Montreux. Das Narzissenfest ist auf den 25. und 26. Mai nachmittags festgesetzt und findet auf der Promenade Rouvenz statt. Es findet beide Tage im Anschluss an das Konzert das choreographische Festspiel: Die Verwandlung der Narziss mit darauf folgendem Korso, Blumenschlacht, Umzug, Preisvereilung und venetianischem Fest mit Feuerwerk statt. Das Festspiel ist verfasst von Georges Jacottet, id Musik von L. Julien Rousseau.

statt. Das Festspiel ist verfast von Georges Jacottet, die Musik von L. Julien Rousseau.

Zukunftsbilder. Sir Hugh Bell, der neue Präsident des Eisen- und Stahlinstituts, erklärte in seiner Präsident fen Steiner und Stahlinstituts, erklärte in seiner Präsidenten Bereich und sie hohe Mannschaft seinen Weg durch den Ozean nehmen werde vernittelst der elektrischen Kraft, die der Niagara erzeuge, und die durch drahtlose Telegraphie über den Ozean wirke. Eine solche Prophezeiung möge befremdend erscheinen; aber sie enthalte nichts Unschreicht worden sei. Die Welt bewege sich in einer Reihenfolge von Träumen, die in Erfüllung gingen.

Der Gepäckträger comme il faut soll nach einem Amerikaner der englische sein. Als dieser Reisende auf dem Londoner Bahnhof Euston den nach Norden führenden Zug bestieg, fragte er seinen Gepäckträger, ob er umzusteigen habe. Dieser verneinte die Frage. Einige Stunden später wurde dem Reisenden an einer Station ein Telegramm überseicht des Inhalts, der Gepickträger habe sich geirrt und der Reisende mitse an einer gewisses betten generatiere. Das Telegramm kan vom Gepäckträger in Amerika undenkbar wäre. Ob auch bei uns!?

Statton umsteigen. Das Telegramm kam vom Gepickträger. Der Amerikaner erklärte, dass ein derartiger Fall in Amerika undenkbar wäre. Ob auch
bei uns!?

Deutsches Hotelwesen. In einer Denkschrifts
an das Reichsgesundheitsamt verlangt der Verband
reisender Kaufleute Deutschlands in Leipzig die Abschaffung der losen Bettbezige, die sich verschieben
und den Hotelgast in unmittebare Bertihrung mit
missigen Reinigung nicht unterzogen werden. Die
Denkschrift ist durch ein vom Verband eingeholtes
Gutachten des Hernr Professor Dr. Lassar in Berlin
wesentlich unterstützt worden. Es heisst darin u. a.,
Die meisten, namentlich die ansteckenden Infektionskrankheiten heften sich an den menschlichen
Verkehr. Wo keine Menschen hausen, da gibt es
weder Tuberkulose, noch Typhus oder geschiechtliche Krankheiten. Aber gerade diese gefürchteten
Affektionen sind es, deren Bekämpfung innerhalb
der menschlichen Gesellschaft nur durch eine bis auf
das aussenste geliebene Reinlichkeite- under sie sewerden kann. Man verlange gewaschene Ueberzüge
über die gesamten Decken und Deckbetten; aber
gewaschene Tagesüberdecken, wie sie zum Staubschutz und zur Dekoration benutzt werden. Sind
diese nicht gleichfalls waschbar, so bilden sie wahre
Fangstätten für pathologische Einnistungen der verschiedensten Art. Nur der ganz in Leinentlicher
gehüllte Schläfer befindet sich in jener prophylaktischen Isolation vom übrigen, ihm femden Reisepublikum, die er fordern dar und fordern muss, ins
genen und im Interesse der Seinigen. Weiter tritt
Fangstätten für pathologische Einnistungen der verschiedensten Art. Nur der ganz in Leinentlicher
gehüllte Schläfer befindet sich in jener prophylaktischen Isolation vom übrigen, ihm femden Reisepublikum, die er fordern dar und fordern muss, ins
genen und im Interesse der Seinigen. Weiter tritt
Recht, "wird ein ziemlich alter Kohl aufgewärnt, und
die Gewährung derselben als ein Rettungsmittel
genen alle Ansteckungsund Versachen Ansteckungeund Versachen Ansten und genen und Reisehandbüchern
"



Paul Perlhefter ist ein Schwindler schlimmster Art, der zu Beginn der Sommersaison auch unsere Hotels besuchen dürfte, um im angeblichen Auftrage der Firma M. Pozsonyi in Wien Annoneen für das "Automobil-Tourenbuch", herausgegeben im Auftrage des Kaiserl, Automobil-Clubs von Oskar von Schönfeld, zu sammeln. Dieser Perlhefter ist aber bereits vor drei Monaten von genannter Firma wegen Unregelmässigkeiten entlassen worden, spricht aber dennoch bei den Hotels vor, um Annoncen für dieses Unternebmen zu sammeln, und kassiert den Betrag ein, so dass die Auftraggeber stets um ihr delg geprellt werden. Denn selbstwerständlich nimmt der saubere Herr Aufträge zu den denkbar coulantesten Bedingungen entgegen und gewährt zudem bei sofortiger Bezahlung des Auftrages noch weitere 10%, Rabatt. Er hat natürlich leicht machen, denn das Geld steckt er ein und die Bostellung hütet er sich wohl der Firma Pozsonyi zukommen zu lassen.

Le mot pour rire. Au restaurant: "Quest-ce que c'est que ce beefsteak?"— "Mais, monsieur, c'est du bœuf qu'on a fait cuire..."— "Pas possible! Je crois plutôt que c'est du cuir qu'on a fait bœuf!"

Vertragsbruch. - Rupture de contrat. Fridolin Bitschin, Oekonom, von Unterbäch.
Familie Lagger, Saas-Fée.

Auskunft über

Charles Waltert, Portier, von Bern, erteilt Falleger-Wyrsch, Hotel Eden, Montreux.

Hiezu als Beilage: "Personal-Anzeiger".