

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 16 (1907)
Heft: 20

Rubrik: Auskunft erteilt

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: 06.01.2026

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

die Lastwagenkonkurrenz dem Automobilwesen überhaupt ungeheuer wohlgetan hat in den Augen des Publikums.

Wie können wir nun aber noch weiter dahin wirken, dass ein Umschwenk der Anschauungen des Publikums zugunsten des Automobils stattfindet? Ich möchte hier daran erinnern, dass an einen Maximalgeschwindigkeitsschreiber, der untrüglich ist, gedacht werden muss, damit jede Reklamation sofort auf ihre Berechtigung kontrolliert werden kann. Ich möchte ferner aufmerksam machen auf die begründeten Bestrebungen zur Verhinderung des üblen Geruches und des Rauches. Der Benzinstank 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 allergroße Uebel. Wie kann dem abgeholfen werden? Durch langsames Fahren! Aber ist das alles? Ich bezweifle es. Ich glaube, man muss noch auf 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 Automobil "soll verkehren dürfen" mit einer grösseren 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 der Lösung der Staubfrage. Es wäre auch sehr am Platze, wenn über solche wichtige Fragen, wie es in andern Ländern schon 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 hatte der Präsident des Organisationskomitees, Herr Hürlimann-Hirzel gesprochen, der in seinem Eröffnungswort folgenden Wunsch äusserte:

"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 Automobil bald sympathischer gegenüberstehen."

Die Fabrikanten sollen versuchen, durch gute Vergaser und regelmässig arbeitende mechanische Oeler Geruch und Rauch immer mehr zu reduzieren.

Von der Ausstellung 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 Pêche 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 Salmondengeschlecht ausgeübt. Unser Land ist reich an klaren Seen, Flüssen und Bächen, die den Fischen günstige Aufenthaltsbedingungen bieten, insbesondere gilt dies für die Salmoniden, die geschätztesten Fische des süsssen 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 Fischbrut, dass die Schweiz das erste oder doch eines der ersten Länder ist, was Einsetzung von Fischen zur Wiedervermehrung der Gewässer betrifft. Die zahlreichen Anstalten sind nicht gleichmässig über unser Land verteilt; die Inner- und Genfer z. B. haben recht wenige; auch im Kanton Zürich existieren nur 5, während der Kanton Bern 30 aufweist, St. Gallen 19, Aargau 23, Tessin 16 u. s. w. Die meisten Anstalten gehören Privaten, Fischern, Fischereihabern 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 Fischzucht.

Seit einiger Zeit hat man sich wie auswärts auch in der Schweiz der Ansicht nicht verschliessen können, dass die Anstrengungen, die man zur Wiedervermehrung 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 Sommerlingen und Jährlingen von Forellen 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 Anstalten ungefähr 1³/₄ Million Alevins und 1904 167 Arstalten 52¹/₂ Millionen. Von 1890-1904 wurden unter Kontrolle des Staates gegen 106 Millionen Alevins in die öffentlichen Gewässer eingesetzt; nach dem Bericht des eidgenössischen

Departements des Innern betrug die Zahl der im Jahre 1905/6 unter staatlicher Kontrolle eingesetzten Fischechen allein über 64 Millionen. 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 Kötel; 20,7 Millionen von Äschen und 245,5 Millionen von Felchen; der Rest von 13 Millionen entfällt auf Bastarde von Lachs und Forellen, ausländische Salmoniden, Aale und Hechte.

Die Diskussion über die Frage, wem die Ehre der Erfindung dieser künstlichen Fischzucht zuzuschreiben ist, ist, wie Prof. Fuhrmann in Neuburg in der romanischen Fischereizeitung bemerkt, noch nicht ganz abgeschlossen. Ein Deutscher, L. Jacobi, veröffentlichte nach 16 Jahre dauernden Versuchen an Lachsen und Forellen 1763 seine Beobachtungen über künstliche Befruchtung der Fischeier. Das Verfahren fiel später der Vergessenheit anheim, und 1842 fand der Fischer Josef Remy in Saint-Amarin (Vogesen) das Verfahren neuerdings; den Arbeiten 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 Betreiben Costes wurde die erste Fischzuchtanstalt in Hünningen im Elsass anno 1848 gegründet. In den ersten Jahren sind Tausende und Millionen von befruchteten Eiern und Alevins gratis abgegeben worden zur Wiedervermehrung der Flüsse Frankreichs, aber mangels richtigen Vorgehens blieben die Erfolge aus.

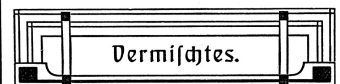
Zumutungen.

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 dans votre ville pour la Pentecôte, pourriez-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 désirent, faites-nous connaître le menu en quelque sorte. Nous serons de 20 à 25 peut-être plus, mais je vous aviserai à temps vous. 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 grès."

Ebenso unwissend in "die deutsche Sprach" wie in den Hotelpreisen ist Fr. Angele von Otachowsky, welche Arco mit Lugano verwechseln möchte und einem dortigen Hotel nachfolgende Postkarte schrieb:

"Befel ich will längere Zeit 6 Wochen in Lugano bleiben bitte um Ihnen Prospekt. — Ob ich werde bei Ihnen bekommen ein Süd Zimmer 1 St. mit vollen Pension (Licht und Bedienung) zu preis 5 Fr. pro Tag. Wass für menu?"



Vermischtes.

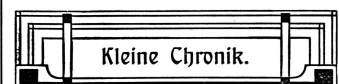
Zitronen ohne Samenkerne sind das neueste Ereignis auf dem Fruchtmarkt. In England sind 150 dieser eigenartigen Früchte angekommen. Vorläufig gehören diese Früchte noch zu den Luxusgegenständen, denn sie kosten das Stück 50 Pfg. und werden kaum vor zwei Jahren billiger werden.

Die neueste kulinarische Mode in Paris besteht in einem "Überraschungsgang", das heisst in einem vorher nicht bekannt gegebenen Gang durch den das Menu bei Gastmählern erweitert wird. Durch ihn sollen die sachverständigen Gäste besonders überrascht werden und natürlich konzentriert der Koch sein ganzes Können auf diesen Überraschungsgang, 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 bringt. Es ist unmöglich, jetzt seine Kräfte zu verteilen und für das Lieblingsgericht aufzusparen, da man für den Überraschungsgang 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 Verschwendung getrieben. Trotz dieser gewichtigen Einwurfe bürgert sich aber die neue Mode immer mehr ein.

Starke Esser. Vor einiger Zeit liess eine amerikanische Zeitschrift einige der bedeutendsten 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 Weintrauben, 100 Pfirsiche und 100 Wachteln. Vitellius hielt fünf, sechs, auch sieben grosse Mahlzeiten täglich, ebenso erzählte Tacitus, dass er eigentlich nur bei Tische lebte. Einer der Hölfige 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 Frankreich zählte einige berühmte Esser, darunter im 16. Jahrhundert einen gewissen Duprat, der so stark war, dass man seinen Tisch im Speisezimmer

auslagern musste, damit er sich daran setzen konnte. — Ludwig der Vierzehnte erfreute sich, ohne dass seine majestätische, statthaltige Figur darunter litt, eines ganz hervorragenden Appetites; er war vielleicht sogar der erste Esser 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 Krümchen übrig liess. Sein Souper war vielleicht noch etwas umfangreicher, und wenn es nicht gerade Fasttag war, musste man ihm abends mindestens drei Sorten Wild servieren. 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 Frikassées; das erste Frühstück war auch recht reichhaltig, denn der König liess sich dabei drei Sorten Braten und zwei Bouillons aufrufen. 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 Gericht 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?" — "O, bei Tauben ist es etwas anderes. — Aber auch nicht viel, dreissig, vierzig, fünfzig, je nach dem Appetit." — "Donnerwetter, und wieviel Wachteln?" — "Wachteln? Wachteln könnte ich immer essen." — Der König war mit dieser Antwort zufrieden, er entliess den Schweizer, ohne seinen etwas kostspieligen Appetit auf die Probe zu stellen.

Vom spanischen Hotelwesen. Aus Alicante schreibt ein Leser der "Frkf. Ztg." diesem Blatte: Ueber spanische Hotelbetriebe habe ich bis jetzt noch nichts in deutschen Blättern gelesen, obwohl es gut gewesen wäre, hätte man früher in der Öffentlichkeit Kritik daran getübt; vielleicht wäre dann den ganz unbefriedigten Zuständen in den meisten Gegenden Spaniens längst abgeholfen. Wervon Gibraltar nach Barcelona über Algeiras, Cadix, 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 Durchschnittsbesitzer; Oberkellner oder selbst Direktoren oder Besitzer, die etwas Französisch aufgeschnappt haben, gehören zu den Seltenheiten. In dem Hotel selbst fehlt das gewohnte Vestibül, eine schmale Treppe mit abgenutztem 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 Rauchzimmer, geschweige gar ein Wintergarten. Nicht das Unwichtigste in einem Hotel ist die Küche. Während in anderen Ländern auf jede Nation möglichst Rücksicht genommen wird, 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 Safranerichte zu gewöhnen. Ein weiterer Mangel 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. Ueberrall gibt es sonst Hoteliervereine; hierzulande existieren solche bis heute noch nicht. Bis jetzt waren es immer Deutsche, die in solchen zusammen unkuftierten 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 allen grösseren Städten Terrain und Gebäude erworben, 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 wegen der geschilderten Mängel das Land häufig meiden, würden Spanien sicher nicht mehr so als verschlossenes Land betrachten, wie sie es heute nicht selten tun.



Kleine Chronik.

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Verwaltungsrat beantragt für 1905 eine Dividende von 5 Prozent wie im Vorjahre.

Genf. Durch die Vermittlung des Hotels-Office geht das hiesige Hotel du Nord von Herrn L. Schiffer an die Herren Geburly Bochatay über, welche dasselbe mit 1. Juni nächsthin übernehmen werden.

Montreux-Glion. M. Albert Frêne, ci-devant tenancier des Buffet-restaurant du Mont-Soleil et Pension Mon-Repos sur St-Inier, a loué Hotel-Restaurant de la Gare Centrale et Terminus.

St-Cergues. Société du Grand Hotel de l'Observatoire. Für 1906 beantragt der Verwaltungsrat eine Dividende von 3 Prozent; im Vorjahre wurden 4 Prozent ausgeteilt.

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

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

Fauleisenbad. Im Hotel Victoria werden gegenwärtig die Badeeinrichtungen erneuert, wobei ein besseres neues System zum Einsetzen gelangt. Die öffentlichen Salons und die Veranda wurden bereits einer gründlichen Renovierung unterzogen.

Eidg. Lebensmittelgesetz. In die Kommissionen zur Vorbereitung der Ausführungsverordnungen zum eidg. Lebensmittelgesetz sind aus den 8. Z. auf Einladung des Departements des Innern von unserem Verein aus vorgeschlagenen Mitgliedern gewählt worden die Herren: E. Cattani sen., Engelberg; O. Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern; L. Kirohner, Hotel Steinbock, Chur; R. Mader, Hotel Walhalla, St. Gallen, und Ch. Mayer, Hotel Beau-Rivage, Genf.

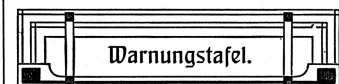
Montreux. Das Narzissenfest ist auf den 25. und 26. Mai nachmittags festgesetzt und findet auf der Promenade Rouvenaz statt. Es findet beide Tage im Anschluss an das Konzert das choreographische Festspiel: Die Verwandlung der Narziss mit darauf folgendem Korso, Blumenparade, musikalische Festeil und venetianischem Fest mit Feuerwerk statt. Das Festspiel ist verfasst von Georges Jacotet, die Musik von L. Julien Rousseau.

Zukunftsbilder. Sir Hugh Bell, der neue Präsident des Eisen- und Stahlinstituts, erklärte in seiner Präsidentenrede, dass in der Zukunft die Schiffe ohne Maschinen an Bord und fast ohne Mannschaft seinen Weg durch den Ozean nehmen werde vermittelt der elektrischen Kraft, die der Niagara erzeuge, und die durch drahtlose Telegraphie über den Ozean wirke. Eine solche Prophezeiung möge bei fremd erschienen; aber sie enthalte nichts Unwahrscheinliches, als was seit dem Jahre 1806 erreicht worden sei. Die Welt bewege sich in einer Reihenfolge von Träumen, die in Erfüllung gingen.

Der Gepäckträger *comme il faut* soll nach einer Amerikaner der englischen Seite als dieser Reisende auf dem Londoner Bahnhof Euston den nach Norden führenden Zug bestieg, fragte er seinen Gepäckträger, ob er umzustiegen habe. Dieser verneinte die Frage. Einige Stunden später wurde dem Reisenden an einer Station ein Telegramm überreicht des Inhalts, der Gepäckträger habe sich geirrt und der Reisende müsse an einer gewissen Station umsteigen. Das Telegramm kam vom Gepäckträger. Der Amerikaner erklärte, dass ein derartiger Fall in Amerika undenkbar wäre. Ob auch bei uns?

Deutsches Hotelwesen. In einer Denkschrift an das Reichsgesundheitsamt verlangt der Verband reisender Kaufleute Deutschlands in Leipzig die Abschaffung der losen Bettbezüge, die sich verschleiben und in Hotelgästen in unmittelbarer Berührung mit der Woll- und Steppendecken bringen, die einer regelmässigen Reinigung nicht unterzogen werden. Die Denkschrift ist durch ein vom Verband eingeholtes Gutachten des Herrn 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 geschlechtliche Krankheiten. Aber gerade diese gefährlichsten Affektionen sind es, deren Bekämpfung innerhalb der menschlichen Gesellschaft nur durch eine bis auf das äusserste getriebene Reinlichkeits- und, was dasselbe sagen will, Gesundheitspflege gewährleistet werden kann. Man verlange gewaschene Bettbezüge über die gesamten Decken und die Bettdecken, 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 der Öffentlichkeit gehüllte Schlüfer befindet sich in jener prophylaktischen Isolation vom übrigen, ihm fremden Reisepublikum, die er fordern darf und fordern muss, im eigenen und im Interesse der Seinen." Weiter tritt Prof. Lassar in dem Gutachten für eine Verbesserung und Vermehrung der Aborte und für eine ausreichende Wasch- und Badegelegenheit in den Hotels ein. In den Verkehrsorganen und Reisehandbüchern sollen Hotels, die solchen hygienischen Anforderungen entsprechen, mit besonderen Kennzeichen versehen werden.

"Durch diese Forderung", schreibt man uns mit Recht, "wird ein ziemlich alter Kohl aufgewärmt, und die Gewährung derselben als ein Rettungsmittel gegen alle Ansteckungs- und Verschleppungsgefahr gelobt. Typisch ist übrigens, dass diese Neuerung von denjenigen Herren gefordert wird, die überall eine Verbilligung der Preise für Logis und Konsumation verlangen und die Abschaffung eines jeden der Trinkgelder anstreben. Das passt nicht zusammen und übrigens können die Herren Geschäftsreisenden, sowie das übrige Publikum diese Wohltat bei antiständiger Bezahlung schon längst haben. Dazu braucht es nicht eines speziellen Auszeichnungsterns in den Reise- und Hotelführern."



Warnungstafel.

Paul Perlethofer ist ein Schwindler schlimmer Art, der zu Beginn der Sommersaison auch unsere Hotels besuchen dürfte, um im angeblichen Auftrage der Firma M. Pozsony in Wien Annoncen für das "Automobil-Tourenbuch" herauszugeben im Auftrage des Kaiserl. Automobil-Clubs von Oskar von Schönfeld, zu sammeln. Dieser Perlethofer ist aber bereits vor drei Monaten von genannter Firma wegen Unregelmässigkeiten entlassen worden, spricht aber dennoch bei den Hotels vor, um Annoncen für dieses Unternehmen zu sammeln, und kassiert den Betrag, den er, nach der Auftragsgeber stets um ihr Geld geprellt werden. Denn selbstverständlich nicht der saubere Herr Auftragsgeber zu den denkbar coulanten Bedingungen entgegen und gewährt zudem bei sofortiger Bezahlung des Auftrages noch weitere 10% Rabatt. Er hat natürlich leicht machen, denn das Geld steht er ein und die Bestellung hütet er sich wohl der Firma Pozsony 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 bouillir!"

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

Auskunft über Charles Walther, Portier, von Bern, erteilt Falger-Wyrsh, Hotel Eden, Montreux.

Hiezu als Beilage: „Personal-Anzeiger“.