

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 20 (1911)  
**Heft:** 24

## Heft

### 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:** 08.01.2026

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



**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60. 8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. **Einmalige Annahmefrist:** durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A. G. in Bern nebst ihren Filialen. **Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o** Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Emil Stigeler, Basel. **TELEPHONE No. 2406.** Redaktion & Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. **Compte de chèques postaux No. V, 85 o**

**ABONNEMENTS:** SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60. **ANNONCES:** 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. o o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionreklame S. A. à Berne et de ses succursales.

## Vereinsnachrichten.

### Bericht über die XXX. ordentl. Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins am 9. und 10. Juni 1911 in Lausanne.

#### Protokoll über die geschäftlichen Verhandlungen am 9. Juni, nachmittags 1 1/2 Uhr in der Aula des Palais de Rumine.

- Traktanden:**
1. Geschäftsbericht.
  2. Jahresrechnung.
  3. Budget und Beitrag an die Propagandakasse.
  4. Wahl der Rechnungsrevisoren.
  5. Bericht der Fachschulkommission.
  6. Bericht der Propagandakommission.
  7. Entschädigungstarif bei Krankheits- und Todesfällen in den Hotels.
  8. Versicherungsfragen.
  9. Festsetzung des Begriffes „Pension“.
  10. Minimalansatz für den Hotelführer.
  11. Schaffung einer eidgenöss. Fremdenverkehrs-zentrale.
  12. Abkommen betr. Propagandadienst.
  13. Champagnerprobenfrage.
  14. Wahl der Orte der Generalversammlungen von 1912 und 1913.
  15. Verschiedenes und persönliche Anregungen.

Vom Aufsichtsrat sind anwesend:

Herr A. Armleder, Genf	Kreis	I
F. Buechi, Glion	„	I
W. Niess, Aigle	„	I
J. Tschumi, Ouchy	„	I
F. Weber, Genéve	„	I
H. Marbach, Bern	„	II
H. Maurer, Interlaken	„	II
A. Mützenberg, Spiez	„	II
Ph. Oswald, Bern	„	II
E. Seiler, Interlaken	„	II
H. Sommer, Thun	„	III
A. Bon, Vitznau	„	III
E. Cattani, Engelberg	„	III
O. Hauser, Luzern	„	III
A. Geilenkirchen, Basel	„	IV
W. Hafen, Baden	„	IV
O. Michel, Basel	„	IV
L. Gredig, Pontresina	„	V
E. Taverna, Chur	„	V
J. Escher, Brig	„	VI
Dr. A. Seiler, Zermatt	„	VI
R. Varonier, Gemmi	„	VI
H. Burkard, Lugano	„	VII

**Entschuldigt:**

Herr A. Müller, Flüheli	Kreis	III
J. Hüster, Luzern	„	III
A. Riedweg, Luzern	„	III
J. Boller, Zürich	„	IV
H. Neithardt, Zürich	„	IV
M. Mader, St. Gallen	„	V
Dr. O. Töndury, Tarasp	„	V
Th. Exenmyr, Champéry	„	VI
A. Reber, Locarno	„	VII
C. Reichmann, Lugano	„	VII

Vom Vorstand sind anwesend:

Herr O. Hauser, Luzern, Präsident;	
A. Bon, Vitznau, Vizepräsident;	
E. Cattani, Engelberg, Beisitzer;	
R. Häfeli, Luzern, Beisitzer;	
E. Stigeler, Basel, Sekretär.	

**Entschuldigt:**

Herr A. Riedweg, Luzern, Beisitzer.	
-------------------------------------	--

### Verhandlungen.

Anwesend sind 218 Mitglieder, deren Namen in der Präsenzliste verzeichnet sind.

Herr Präsident Hauser eröffnet die Sitzung, indem er den Behörden der Universität Lausanne seinen Dank für die freundliche Ueberlassung des Versammlungssaales, der Aula im Palais de Rumine, ausspricht. Den Kollegen von Lausanne verdankt er mit warmen Worten ihre Einladung, die diesjährige Generalversammlung in der Hauptstadt der schönen Waadt abzuhalten. Herr Hauser entbietet sodann im Namen des Aufsichtsrates und des Vorstandes allen Anwesenden Gruss und Willkomm und gedenkt der seit der letzten Generalversammlung verstorbenen Kollegen, deren Andenken von den Anwesenden durch Erheben von den Sitzen geehrt wird.

Als Stimmenzähler werden die Herren Kummer, Bahnhofbüffet, Zürich, und Haefelin, Park-Hotel Sonnenberg, Engelberg, bezeichnet.

1. **Geschäftsbericht.** Der Präsident teilt mit, der Vorstand habe dem den Mitgliedern kürzlich zugestellten Geschäftsbericht keine weiteren Bemerkungen beizufügen. Der Bericht wird ohne Diskussion einstimmig genehmigt.

2. **Jahresrechnung.** Bei Behandlung dieses Traktandens hebt der Präsident den günstigen Jahresabschluss des Zentralbureaus hervor und verweist namentlich auf die erfreuliche Zunahme des Annoncenkontos des Vereinsorgans, das beweise, dass die „Hotel-Revue“ ein einträgliches Geschäft geworden sei. Die Jahresrechnung, die Rechnung über den Tschumifonds, die Rechnung und der Bericht des Zentralbureaus, sowie der Bericht der Rechnungsrevisoren werden unter bester Verdankung an die Rechnungssteller genehmigt.

3. **Budget und Beitrag an die Propagandakasse.** Herr Präsident Hauser erläutert kurz das Budget pro 1911/12, welches nach Massgabe des gedruckten Geschäftsberichtes des Vorstandes genehmigt wird. Der Antrag des Vorstandes und des Aufsichtsrates, dahingehend, den Beitrag an die Propagandakasse um 10 Cts. pro Bett zu ermässigen, d. h. von 40 auf 30 Cts. herabzusetzen, wird debattelos zum Beschluss erhoben.

4. **Wahl der Rechnungsrevisoren.** Einleitend führt der Präsident aus, es habe sich im Laufe der Jahre das Bedürfnis gezeigt, möglichst vielen Mitgliedern Gelegenheit zu verschaffen, genauen Einblick in die Geschäftsbücher des Vereins zu nehmen. Der Vorstand habe aus diesem Grunde beschlossen, der Generalversammlung vorzuschlagen, jedes Jahr einen der beiden Revisoren ausscheiden zu lassen und an dessen Stelle eine Neuwahl zu treffen. Wie bisher sollen auch in Zukunft bei der Wahl der Rechnungsrevisoren die deutsche und die welsche Schweiz gleichmässig berücksichtigt werden. Die Geschäftsbücher sollen Basel nicht mehr verlassen, sondern der Zweckmässigkeit halber inskünftig im Zentralbureau revidiert werden. Den Ausführungen des Präsidenten wird zugestimmt. Für das laufende Geschäftsjahr schlägt der Vorstand als Rechnungsrevisoren vor: Herrn F. Bucher, Palace Hotel, Luzern (bisher), und als Ersatz des ausscheidenden Herrn Michel, Genf — Herrn Ch. F. Buttica, Hotel Alexandra, Lausanne. Da aus der Mitte der Versammlung keine Gegenvorschläge fallen, erklärt der Präsident die Vorgeslagenen als gewählt.

5. **Bericht der Fachschulkommission.** Herr Tschumi, Präsident der Fachschulkommission, verweist auf den gedruckten Bericht der Fachschule, der den Mitgliedern unlängst zugestellt wurde. Redner bedauert, mitteilen zu müssen,

dass das Ergebnis der Lehrtätigkeit im verflossenen Schuljahre keine guten Resultate ergab. Es sei dies in erster Linie auf die Zöglinge selbst zurückzuführen, die mit wenig Ausnahmen dem Unterricht ohne Aufmerksamkeit folgten, es an der nötigen Lernbegierde fehlen liessen und nur Sinn für Amüsements und Vergnügungen entwickelten. Die Zeugnisse seien aber auch danach ausgefallen. Immerhin dürfe angenommen werden, dass doch vielleicht vom Unterricht etwas haften geblieben sei, das den Schülern im späteren Leben von Nutzen sein könne.

Herr Tschumi erstattet sodann einen ausführlichen Bericht über die Vergrösserung der Fachschule, sowie über die in Aussicht genommenen Kochkurse. Die Schaffung einer Kochschule sei im Laufe der Jahre eine dringende Notwendigkeit geworden. Diese Schule ist als besonderes, von der Fachschule unabhängiges Institut gedacht. Der 3 monatliche Sommerkurs wird vom 1. Juni bis 1. September dauern und eignet sich ganz besonders für austretende oder eintretende Zöglinge der Fachschule. Für diesen Kurs soll ausschliesslich das Internat beibehalten werden. Im fernern sind zwei weitere Kurse für Externe zu je 3 Monaten Dauer (vom 15. September bis 15. Dezember und vom 15. Januar bis 15. April) vorgesehen, eventuell noch ein abgekürzter Kurs von 6—8 Wochen, der im Frühjahr abzuhalten wäre. Einer dieser Kurse ist für Damen in Aussicht genommen. Zur Ausbildung auch in der gut bürgerlichen Küche soll während der Dauer der Kurse für die Zöglinge der Fachschule gekocht werden. Redner macht darauf aufmerksam, dass zur Leitung der Kurse nur ein äusserst tüchtiger Chef in Betracht kommen dürfe, dessen Charaktereigenschaften und Kenntnisse Gewähr für musterartige Ausbildung der Kursteilnehmer biete. Trotzdem die Stelle zur freien Bewerbung ausgeschrieben wird, ersucht Herr Tschumi die Mitglieder, falls ihnen allfälls ein tüchtiger Mann bekannt sei, der sich für die Stelle besonders eignen würde, die Fachschulkommission davon in Kenntnis zu setzen.

Der Referent gibt ferner einen kurzen Bericht über die Vermögensverhältnisse der Schule. Er erinnert daran, dass eine ganze Anzahl ausgeloste Anteilscheine trotz verschiedener Mahnungen nicht eingelöst wurden. Die Fachschulkommission habe nun beschlossen, die respektiven Summen nicht länger brach liegen zu lassen, sondern sie für den Ausbau der Schule zu verwenden. Redner gibt der Hoffnung Ausdruck, es möchten im Interesse der Fachschule recht viele Mitglieder vergessen, diese Anteilscheine einzulösen.

Herr Tschumi schlägt am Schlusse seiner Ausführungen namens der Fachschulkommission der Generalversammlung vor, den gesamten Aktivsaldo des Gewinn- und Verlustkontos pro Rechnungsjahr 1910/11 mit Fr. 34,645.60 auf neue Rechnung vorzutragen.

Der Präsident verdankt das vortreffliche Referat und stellt die Angelegenheit zur Diskussion. Ohne Gegenantrag von seiten der Versammlung werden sodann der Bericht und die Rechnung der Fachschule genehmigt. Ferner wird dem Antrag des Aufsichtsrates und des Vorstandes, die Errichtung einer Kochschule zu beschliessen, einstimmig beigegeben.

Herr Hauser ersucht hierauf die Anwesenden, nunmehr für die Kochkurse auch ihrerseits rege Propaganda zu machen, und wünscht der neuen Institution eine segensbringende Entwicklung. Den demissionierenden Leitern der Fachschule, Herrn und Frau Raach, spricht der Vorsitzende namens der Versammlung den wärmsten Dank aus für ihre dem Vereine geleisteten langjährigen ausgezeichneten Dienste.

Die bisherigen Rechnungsrevisoren der Fachschule, Herren Ch. Cuénoud und L. Liebermann, werden auf eine weitere Amtsdauer in ihrer Eigenschaft bestätigt.

6. **Bericht der Propagandakommission.** Referent, Herr Tschumi, erklärt, sich kurz fassen zu können, da den Mitgliedern der Bericht der Propagandakommission mit dem Geschäftsbericht des Vorstandes zugegangen sei. In Ergänzung dieses Berichtes bemerkt der Referent, dass die S. B. B. die Propagandagelder sehr weise und sparsam verwenden, und dass sie unserer Propagandakommission jedes Jahr detaillierte Rechnung stellen, sodass wir von jedem Centime wissen, für welchen Zweck er ausgegeben wird. In bezug auf das Budget pro 1910/11 hebt Redner die Wichtigkeit des Postens: „Redaktionelle Artikel in Deutschland“ ganz besonders hervor.

Herr Präsident Hauser ersucht die Versammlung, sich über die wichtigen Fragen des Propagandawesens auszusprechen. Es meldet sich indessen niemand zum Wort. Der Bericht der Propagandakommission, sowie die Rechnung werden hierauf genehmigt und dem Budget für das laufende Jahr zugestimmt.

7. **Entschädigungstarif bei Krankheits- und Todesfällen in den Hotels.** Herr Cattani referiert und erläutert in kurzen markanten Zügen die Änderungen, die der vom Vorstand präsentierte Entwurf zum neuen Entschädigungstarif gegenüber dem alten Tarif enthält. Veranlassung zur Revision des bisherigen Tarifs gab das Vorgehen des Hotelier-Vereins von Montreux, der letztes Jahr einen Entschädigungstarif annahm, welcher in einigen Punkten ganz erheblich von dem unsrigen abwich. Die wichtige Frage ist vom Vorstand und dem Aufsichtsrat in mehreren Sitzungen behandelt worden. Auch wurde in der Sache ein Gutachten eines bedeutenden Juristen eingeholt. Der Vorstand ist heute in der Lage, im Einverständnis mit dem Aufsichtsrat der Generalversammlung folgenden Tarifentwurf zur Annahme zu empfehlen:

### Entschädigungstarif bei Krankheits- und Todesfällen in den Hotels.

Aufgestellt vom Schweizer Hotelier-Verein für seine Mitglieder.

#### I. Todesfall nach nicht ansteckender Krankheit:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1. Klasse | Fr. 200.— |
| 2. „      | „ 150.—   |
| 3. „      | „ 120.—   |

#### II. Todesfall nach ansteckender Krankheit:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1. Klasse | Fr. 450.— |
| 2. „      | „ 350.—   |
| 3. „      | „ 250.—   |

#### III. Krankheitsfall ansteckender Natur ohne Todesfolge:

Bisheriger Logierpreis für Maximum 5 Tage nebst effektiven Desinfektionskosten.

- Bemerkungen.**
- a) Laut Gesetz hat der Hotelier das Recht, die sofortige Uebersiedelung der mit einer ansteckenden Krankheit befallenen Person in ein Sanatorium (Absonderungslazarett) zu verlangen. Ebenso die Entfernung eines Todes innerhalb 24 Stunden.
- b) Für den Fall, dass Gäste eine ansteckende Krankheit einschleppen und dass daraus Schaden irgendwelcher Art entsteht, ist die zutreffende Entschädigungsforderung durch die Ziffern dieses Tarifs nicht begrenzt, sondern bleibt im vollen Umfange vorbehalten, wie überhaupt jeder gesetzliche Ersatzanspruch für schuldhaft verursachten Schaden, z. B. durch Bekanntmachen des Bestandes einer ansteckenden Krankheit, vorbehalten ist.
- c) Bei Fällen von Autopsie, Selbstmord, Irrsinn etc., richtet sich die Entschädigungssumme nach den besonderen Umständen.

Die Versammlung stimmt dem Entwurf in der vorliegenden Fassung bei.



8. **Versicherungsfragen.** Herr Bon referiert. Von der Versicherungsgesellschaft „Satis“ sind der letztjährigen Generalversammlung Offerten über die Versicherung des Hotelgastes gegen Brandschaden und Diebstahl zugegangen. Offerten, die vom Vorstände und Aufsichtsrat wiederholt geprüft und behandelt wurden. Die Versicherungsprämien wären vom Gaste an das Hotel zu entrichten, resp. von letzterem dem Gaste in Rechnung zu setzen. Redner kann sich mit dieser Art Versicherung nicht befrieden; Erkundigungen in Italien, woselbst die Diebstahlversicherung in einigen Hotels eingeführt sei, hätten wenig Befriedigendes ergeben, und es sei zu befürchten, dass auch unsere Gäste sich mit dieser Versicherungsart nicht einverstanden erklären würden. Der Vorstand stehe daher auf dem Standpunkte, der Verein solle sich mit der „Satis“ vorläufig nicht durch einen Vertrag binden, sondern es seinen Mitgliedern, event. den Lokalsektionen überlassen, mit der Gesellschaft Versicherungsverträge abzuschliessen. — Auch gegenüber den Anträgen der Mannheimer-Versicherungsgesellschaft will sich der Vorstand freie Hand vorbehalten. Die Stellungnahme des Vorstandes werde vom Aufsichtsrat gebilligt. — Für die Chômage-Versicherung ist den Gesellschaften „Helvetia“ und „Baloise“ kürzlich vom Bundesrat die Konzession erteilt worden. Die Studien über andere Versicherungsarten, wie Selbstversicherung, Haftpflicht, Unfall-, Glas- und Wasserversicherung werden z. Z. noch fortgesetzt. Herr Bon erwähnt zum Schlusse noch, dass über die verschiedenen Vergünstigungen, welche unserem Vereine von den Versicherungsgesellschaften eingeräumt worden sind, gegenwärtig ein *Vademecum* ausgearbeitet wird, das den Mitgliedern in Form einer Broschüre zugestellt werden soll.

Der Bericht des Herrn Bon wird vom Präsidenten bestens verdankt, worauf die Versammlung gemäss dem Antrage des Aufsichtsrates den Vorstand ermächtigt, in Sachen Chômageversicherung und Selbstversicherung weitere Massnahmen zu treffen.

9. **Festsetzung des Begriffes „Pension“.** Herr Hefeli referiert und bringt im Namen des Vorstandes den Vorschlag ein, es seien als Maximalleistung des Hotels für Minimalpension zu betrachten:

- a) Zimmer, Licht, Bedienung, Heizung (wo Zentralheizung vorhanden ist);
  - b) Frühstück im Saal serviert (im Appartement mit Zuschlag);
  - c) Lunch oder Mittagessen } an der Table d'hôte
  - d) Diner oder Souper } zu festgesetzter Zeit
- gemeinsam serviert.

Bäder und Afternoon-tea sind extra zu berechnen.

An dieses Traktandum knüpft sich eine ausgiebige Diskussion. Herr Sommer, Thun, stellt den Abänderungsantrag, der vorliegenden Fassung den Zusatz: „Bei mindestens 5 Tagen Aufenthalt“ beizufügen. Herr Michel, Genf, tritt für Streichung aller einschränkenden Bestimmungen ein. Die Definition des Begriffes „Pension“ würde nach diesem Antrage wie folgt lauten: a) Zimmer, Licht, Heizung; b) Frühstück; c) Lunch oder Mittagessen; d) Diner oder Souper. Es werden eine ganze Reihe anderer Anträge eingebracht und zuletzt die Frage der „Tagesarrangements“ (*daily rates*) auch noch aufgerollt. Der Präsident gibt verschiedene Aufklärungen und schliesslich stellt Herr Nationalrat Dr. Seiler, um die Debatte zu beenden, den Antrag, Punkt 9 der Tagesordnung zum weiteren Studium an den Aufsichtsrat zurückzuweisen, welcher Antrag mit grosser Mehrheit angenommen wird.

10. **Minimalansatz für den Hotelführer.** Der Berichterstatter, Herr Hefeli, teilt mit, der Vorstand habe, in Ausführung des Auftrages der letzten Generalversammlung, bei den an der Frage interessierten Mitgliedern eine Umfrage veranstaltet, zwecks Erhöhung des Minimalansatzes, der zur Aufnahme in den Hotelführer berechtigt. Auf 104 versandte Zirkulare sind 63 Antworten eingegangen, von denen 47 für eine Festlegung des Minimalansatzes von Fr. 5.— auf 5.50 eintreten und 16 eine solche ablehnen. Auf dem Ergebnisse dieser Umfrage fussend, hat daher der Aufsichtsrat auf Vorschlag des Vorstandes beschlossen, der Generalversammlung zu beantragen, zukünftig nur noch solche Hotels und Pensionen im Führer zu erwähnen, deren Minimalpensionspreis wenigstens Fr. 5.50 betragt. Dem Vorschlage des Aufsichtsrates wird, entgegen dem Antrage des Herrn Sommer, der einen Minimalansatz von Fr. 6.— befürwortet, zugestimmt.

11. **Schaffung einer eidg. Fremdenverkehrszentrale.** Herr Nat.-Rat Dr. Seiler, der Referent über diesen wichtigsten der heutigen Verhandlungsgegenstände, bemerkt einleitend, er wolle sich nur ganz kurz fassen, da er im Aufsichtsrat bereits zweimal über die Angelegenheit gesprochen und in etwa zwei Wochen in der Bundesversammlung die eingereichte Motion zu begründen habe. Er könne der Versammlung die erfreuliche Erklärung abgeben, dass seine Motion in den Räten allgemeines Entgegenkommen und weiteste Unterstützung, namentlich infolge der wertvollen Mitarbeit der Herren Emery und Michel, gefunden habe. Auch der Bundesrat sei dem Projekte wohlwollend gesinnt und so sei die denkbar günstigste Aussicht auf Realisierung des Gedankens, und zwar in absehbarer Zeit, vorhanden. Im Jahre 1908 sei in Oesterreich ein Fremdenverkehrsamt, das dem Arbeitsministerium zugeteilt ist, ins Leben gerufen worden; dasselbe habe dem österreichischen Reiseverkehr bereits viele vorzügliche Dienste erwiesen und arbeite mit steigendem Erfolge an dessen Hebung. In Frankreich dagegen sei das gegründete Fremdenverkehrsamt noch nicht in Funktion getreten, weil es momentan noch an zu grosser Bureaukratie kranke. Auf jeden Fall sei es aber beschämend für die

Schweiz, das Fremdenland *par excellence*, sich bezüglich der staatlichen Förderung des Fremdenverkehrswesens von andern Ländern überflügeln zu lassen. Eine gewisse Entschuldigung möge allerdings darin liegen, dass wir manches gute Geschäftsjahr hatten und folglich instande waren, uns mit eigenen Mitteln selbst zu helfen. Auch liege es nicht in der Art des Hoteliers, zu klagen und sich auf fremde Hilfe zu verlassen. Das Vorgehen des Auslandes lege uns nun aber nahe, eine Institution zu schaffen, die uns in Stand setzen soll, die Konkurrenz siegreich zu bestehen. Bei der Schaffung der Zentralstelle sollte darauf Bedacht genommen werden, allzugenössigen Reglementieren zu vermeiden; die Zentrale solle kein Staatsinstitut, wohl aber eine staatlich subventionierte Institution werden. Der Herr Referent fordert die Bildung einer aus Interessenten zusammengesetzten 25 gliedr. Fremdenverkehrskommission, sowie eines engeren Ausschusses mit Generalsekretariat. Als Arbeitsfeld weist er der Zentrale neben allen Fragen des Fremdenverkehrs auch die Aufgabe zu, in das Propagandawesen ein mehr einheitliches System zu bringen und die ausländische Presse mehr wie bis anhin zu informieren. Redner weist ferner daraufhin, dass es unsere Pflicht sei, mit der ausländischen Konkurrenz engere berufliche Fühlung zu suchen, und ihre Auffassungen und Bestrebungen loyal zu prüfen. Die Zeit sei vielleicht nicht mehr ferne, wo die Interessentenverbände aller Länder gezwungen sein werden, im Interesse des Fremdenverkehrs von Fall zu Fall gemeinsam vorzugehen. Wir müssen daher mit dem Auslande stetsfort die besten Beziehungen unterhalten.

Unter dem rauschenden Beifall der Versammlung verdankt Herr Präsident Hauser Herrn Dr. Seiler sein vorzügliches Referat, sowie die im Nationalrat eingebrachte Motion. Herr Hauser kommt bei diesem Anlasse nochmals auf die Schritte zu sprechen, die der Vorstand anlässlich der italienischen Presskampagne gegen die Schweizer Hotels unternahm, und rechtfertigt die damalige Haltung des Vorstandes, der nur ungerechtfertigte, lügenhafte Angriffe zurückwies.

12. **Abkommen betreffend Propagandadienst.** Herr Präsident Hauser gibt einen kurzen Ueberblick über den gegenwärtigen Propagandadienst. Die Frage ist im Schosse des Vorstandes und im Aufsichtsrat wiederholt besprochen worden. Es handelt sich darum, ob unser Verein den am 30. Juli 1912 ablaufenden Vertrag mit der Union-Reklame kündigen will oder nicht. Die Erwartungen, die seinerzeit an diesen Vertrag geknüpft worden sind, haben sich für beide Kontrahenten nicht erfüllt, namentlich deshalb nicht, weil die Mitglieder unseres Vereins nur in bescheidenem Masse von dem Abkommen Gebrauch machen. Indessen ist es erwiesen, dass die Annoncenratte, auch die der andern Firmen, erheblich reduziert worden sind, wovon alle Inserenten profitierten. Der Vorstand hat an der Aufsichtsratsitzung in Langenthal den Auftrag erhalten, einen neuen, den heutigen Verhältnissen angepassten Vertrag vorzubereiten. Dieser Beschluss des Aufsichtsrates gelangte durch die Veröffentlichung des Protokolls in der „Hotel-Revue“ zur Kenntnis der Konkurrenz der bisherigen Vertragsfirma. Infolgedessen sind dem Vorstände neben der Offerte der Union-Reklame noch zwei andere Angebote von Annoncen-Agenturen für die Uebernahme des Propagandadienstes zugegangen, die jetzt noch geprüft werden. Nebst der Uebernahme des Propagandadienstes wünschen alle drei konkurrierenden Firmen gleichzeitig den Annoncenteil der „Hotel-Revue“ zu pachten. Diese Pacht wäre nun allerdings für die in Frage kommende Firma ein gutes Geschäft, hingegen scheint es dem Redner nicht tunlich, sich unseres Rechtes auf den Annoncenteil ganz zu begeben. Der Vorstand hält dafür, die Sache sich noch mehr abklären zu lassen, und schlägt daher im Einverständnis mit dem Aufsichtsrat vor, die Versammlung möchte dem letzteren Vollmacht erteilen, mit einer Annoncenfirma zu gegebener Zeit einen neuen Propagandavertrag abzuschliessen, der für den Verein und die Mitglieder wenigstens ebenso günstig ist, wie der bisherige. — Dem Vorschlage wird mit grosser Mehrheit zugestimmt.

13. **Champagnerpropfenfrage.** Herr Bon kommt auf die an der letzten Generalversammlung in dieser Angelegenheit gemachte Anregung zurück und berichtet über die in der Sache vom Vorstand unternommenen Schritte. Auf die an eine grössere Anzahl Champagnerfirmen ergangene Umfrage haben neun Firmen geantwortet, indem fast alle eine Aussichtung von Pfropfgeldern an Hotelangestellte in Abrede stellten. Der Aufsichtsrat schlägt trotzdem der Generalversammlung vor, es sei an sämtliche Champagnerfirmen ein Zirkular zu erlassen, in welchem sie eingeladen werden, die Aussichtung von Pfropfgeldern einzustellen. In der einsetzenden Diskussion wird gewünscht, dass gegen die Champagnerfirmen energischer vorgegangen werde. Es herrschen im Champagnerhandel infolge der Pfropfgelder ungesunde Verhältnisse! Wenn man die Firmen vor die Alternative stelle, entweder die Verabfolgung der Pfropfgelder einzustellen oder unsere Kundschaft zu verlieren, so werden sie ihren heutigen Standpunkt von selbst aufgeben. Auf Antrag des Präsidenten wird der Vorstand ermächtigt, den Text des Zirkulars zu verfassen und dasselbe zum Versand zu bringen.

14. **Wahl der Orte für die Generalversammlungen von 1912 und 1913.** Die Einladungen der Kollegen in Thun für die Generalversammlung von 1912 und des Hoteliervereins der Stadt Luzern für die Generalversammlung von 1913 werden auf Vorschlag des Aufsichtsrates hin mit Begeisterung angenommen.

15. **Verschiedenes und persönliche Anregungen.** Herr Sommer ersucht den Vorstand, es möchte dafür Sorge getragen werden, dass der Geschäftsbericht jeveln früher zur Spedition gelange, als es dieses Jahr der Fall war. Auch dürfte es sich empfehlen, den Mitgliedern jeveln eine Traktandenliste der Generalversammlung in separatem Abdruck zuzustellen. Herr Präsident Hauser anerkennt die verspätete Zustellung des Geschäftsberichtes und erklärt sie dadurch, dass die diesjährige Generalversammlung zeitlich 14 Tage früher stattfände als andere Jahre. Den Wünschen des Herrn Sommer soll indessen Folge gegeben werden. Hinsichtlich der Traktandenliste macht der Präsident darauf aufmerksam, dass die Einladung zur Generalversammlung und deren Tagesordnung seit 4 Wochen in der „Hotel-Revue“ publiziert worden sei.

Hierauf schliesst Herr Präsident Hauser die Sitzung mit dem Ausdruck des Dankes für die bewiesene Ausdauer während den Verhandlungen.

Schluss der Sitzung 5¼ Uhr.

Der Präsident: O. Hauser.

Der Sekretär: E. Stigeler.

P. S. Einsprachen gegen dieses Protokoll sind innert 14 Tagen an den Präsidenten zu richten. Wenn innert dieser Frist keine Einwendungen erhoben werden, gilt das Protokoll als genehmigt.

## Frische Speise.

Von Dr. A. Guthmann.

Im tierischen Körper geschieht die Erzeugung von Wärme und Arbeit auf Kosten von Körpergewebe, das dabei einem langsamen Verbrennungsprozess unterliegt. Wer den Verlust an Brennstoff nach seinem Gewicht und seiner chemischen Natur genau ermittelt, kann daraus berechnen, durch eine wie grosse Einfuhr an bestimmten festen Bestandteilen und Wasser der Verbrauch gedeckt wird. Ein Mensch lebt — bei völliger Entziehung von Nahrung und Wasser — noch 21 bis 22 Tage, ein kräftiger Hund sogar noch vier Wochen. Während dieses Hungerzustandes setzt der Körper, gleich wie mit Verstand begabt, sein Nahrungsbedürfnis auf ein Minimum herab, indem er die Ausgaben sparsam beschränkt. Solch einen Zustand kennen wir bei einer mechanischen Kraftmaschine nicht. Zu den fünf Sinnen gehört der — Geschmack, der für die Ernährungsfrage um so mehr ins Gewicht fällt, je entwickelter ein Geschöpf ist. Schon den verwöhnten Haustieren zeigt sich selten eine eintönige, ihnen missfällige Speisefolge bekömmlich. Ueberhaupt hat jedes Tier seinen Geschmack, ohne dessen Befriedigung es nie gedeihen könnte. Selbst die wildeste Bestie will nach ihrer Fassung geniessen.

Abgesehen von gewissen Haustieren, deren Lebensart sich durch längere Gewohnheit der menschlichen genährt hat, plegen die Tiere ausschliesslich rohe Stoffe zu konsumieren. Als zum erstenmal der Barbar seine Jagdbeute über glühende Asche legte, handelte es sich um einen jener denkwürdigen Augenblicke, die wir als Marksteine in der Kulturgeschichte der Menschheit ansehen. Die Kochkunst ist, wie es im Ausdruck liegt, etwas Künstliches, nichts Natürliches. Nun steht die Hygiene heute mit Recht auf dem Standpunkt, dass die natürliche Lebensweise bekömmlicher ist als die gekünstelte Art, zu der leider nur allzu oft die Kultur verführt. Ohne die kulturelle wie hygienische Nützlichkeit und Notwendigkeit der Kleidung zu verkennen, kann man doch behaupten, dass die Abspernung des Leibes gegenüber den stoffwechselsteigernden Einflüssen von Luft und Licht zu einer Verschlechterung der menschlichen Konstitution führen musste. Darum die hohe Bedeutung der neuerdings für Gesunde und Kranke in Schwung gekommenen Luft- und Lichtbäder! Etwas missverständlich geworden gegen die Unfehlbarkeit der kulturellen Grössen, tun wir vielleicht recht daran, mit Rücksicht auf jene Vorstellungen, zu denen uns das Studium eines anderen hygienischen Gebietes verhalf, auch die Kochkunst einer prüfenden Betrachtung zu unterziehen.

Nicht auf Grund irgendwelcher weiser Ueberlegungen ist der Barbar darauf verfallen, die Substanz der Nahrungstoffe durch Feuer zu verändern. Wie so viele grosse Entdeckungen, war gewiss auch diese nur ein Spiel des Zufalls. Ein Stück leicht angebrannten Fleisches entwickelte einen eigenartigen Duft, der den Appetit anregte, indem er die Geruchsnerven wundersam entzückte. Ganz wie es bei der Kaffeebohne der Fall ist, wird der Wohlgeschmack des Fleisches durch Rösten gehoben, da durch die Oxydation die frische Substanz der Rinde in eine aromatische Form übergeführt wird. Noch Anfang vorigen Jahrhunderts wählte der berühmte Pariser Geschmacksphysiologe Brillat Savarin, dass die ganze Leistung des Feuers mit der Erhöhung des Wohlgeschmacks erfüllt sei. Die moderne Gesundheitspflege erkannte, dass die Wohltat der Flamme sich noch auf ganz andere Gebiete erstreckt. Dadurch, dass das Feuer die chemisch schwer angreifbaren Hüllen der Nahrungstoffe lockert und das Eiweiss gerinnen lässt, ermöglicht sich eine leichtere Verdaulichkeit der Substanzen. Sodann wird eine desinfizierende und parasiten-tödtende Wirkung ausgeübt, die um so tiefer in die Masse hineingreift, je energischer man sie gestaltet. Wenn der Stoff durch Rösten oder Braten zu stark verdorrt oder durch siedendes Wasser zu stark zerkerzt und ausgegallt wird, so macht man allerdings im Gegenteil die Speise — unverdaulich. Aber das ist ein Kunstfehler, der dem System selbst nicht anhaftet. Doch fragt es sich, ob nicht

auch der Frische des Gewebes gute Seiten zukommen mögen.

Von wirklich lebenden Tieren verzehrt man heutzutage nur noch Austern und andere Muschelschalen. Der menschliche Geist ist wahrlich noch nicht in die tiefsten Geheimnisse der Natur gedrungen. Vom Wesen des „Lebens“ wissen wir nur so viel, dass es an einen bestimmten chemischen Zustand der Materie gebunden ist. Ein Körper, dem das Leben entflohen, bleibt in bezug auf das Gewicht seiner Masse vollkommen unverändert. Die Eigenschaften seines Gewebes aber dabei den grössten Unterschied erfahren, den wir uns überhaupt denken können; durch molekulare Umlagerungen in der Materie ist aus dem Lebendigen ein Toter geworden. Nur muss man sich gar nicht einbilden, dass ein Gewebe, das wir nach unserer gewöhnlichen Ausdrucksweise als tot bezeichnen, immer schon tatsächlich abgestorben ist. Das Gewebe eines Kalblütters kann sich nach dem Tode des Tieres noch wochenlang lebensfähig erhalten; beim Warmblüter währt dieser lebendige Zustand weit kürzere Zeit, aber oft noch stundenlang. Früher schrieb man dem lebenden Gewebe eine Art elektromagnetischer oder galvanischer Kraft zu. Man stellte sich vor, dass ein kräftiger Magnetiseur diesen animalischen Magnetismus durch Willenskraft mittels blosser Berührung von sich selbst auf eine andere Person überzuleiten vermöchte, und flösste aus dem gleichen Grund lebensfrisches Blut in die Adern eines welken Leibes. Nicht selten begegnet man in der Geschichte der Medizin bei Ärzten und Laien auch dem Versuch, durch die Einführung möglichst lebensfrischer Speise in den Magen eine Steigerung der Lebenskraft bei der betreffenden Person zu erzielen. Noch heute wird gelegentlich die Milch, warm von der Kuh, als besonders heilkräftig empfohlen, und manchem, der Austern schlürft, mag sich instinktiv dem Gefühl inneren Behagens eine ähnliche Empfindung beimischen. Aber die Wissenschaft glaubt nicht mehr, dass sich die Lebenskraft auf irgendeine Art übertragen lässt, am wenigsten würde sie einer solchen Methode bei der Ernährung das Wort reden. Lebende Austern beherbergen zuweilen Typhusbazillen, durch ungekochte Milch kann man zuweilen tuberkulös werden, und frisches Fleisch ist sehr wenig empfehlenswert, heimal ungenussbar, höchstens für die Zähne und Magen der Raubtiere geeignet. Erst durch das sogenannte Abhängen wird das Fleisch mürbe, da durch Milchsäure, die sich mit der Zeit bildet, eine Erweichung der harten Substanz eintritt. Nur der Muskel des getözteten Wildes wird schneller genussbar, und auch auf mechanischem Weg lässt sich der Prozess beschleunigen. So legt sich früher die Kroaten ein mit Salz bestrichtetes frisches Stück Fleisch unter den Sattel, und ähnlich verfahren nach Brillat Savarin die Jäger der Dauphiné. „Die geschossene Baumlerche wird gerupft, mit Pfeffer und Salz bestreut, einige Zeit auf dem Hut getragen und alsdann verzehrt.“

Muss die Hygiene auf der einen Seite den Genuss ganz frischen Fleisches widerraten, so stehen auf der anderen Seite dem Verpeisen des zu alten Materials noch ernstere Bedenken entgegen. Zwar kann solch ein Genuss nicht an und für sich wider natürlich genannt werden, da sich viele Raubtiere, Krebse, Fische, Käfer sehr wohl dabei befinden, aber er entspricht im allgemeinen nicht der Natur des Menschen. Bis zu einem gewissen Grad kann auch der Mensch faulige Speise vertragen, da der Salzsäure des Magens eine desinfizierende Kraft innewohnt, aber bei zahlreichen in dieser Beziehung schwach Veranlagten kommt es schon nach Aufnahme der geringsten Quantität derartigen Stoffes zur Reizung der Schleimhäute, zum Magendarmkatarrh. So viel steht jedenfalls fest, dass in faulen Stoffen neben verhältnismässig unschädlichen Pilzen sehr giftige Bakterien existieren können, die oft heftige Erkrankungen nach sich ziehen und nicht selten tödlich wirken. Die Beschaffung unverdorbenen Speise gilt heutzutage ausnahmslos als hygienisches Gebot.

Da oft ein Ueberfluss an frischem Material produziert wird, so muss man schon aus ökonomischen Gründen dieses in unverdorbenem Zustand längere Zeit zu bewahren suchen. Auch sind die Konservieren im modernen Leben unter Umständen unentbehrlich. Wir können hier nicht alle alten und neuen Methoden, wie Räuchern, Pökeln, Einsäuern, Einkuckern, Gefrierlassen usw., beschreiben. Die naturgemässste Form der Konservierung scheint darin zu bestehen, dass man die durch Hitze keimfrei gemachten frischen Stoffe in Gläsern oder Büchsen luftdicht verschliesst. Ein zu starkes Kochen nimmt ohne Zweifel der Speise ihre Frische und Verdaulichkeit. Diese unerfuelle Beobachtung hat man neuerdings auch auf dem Gebiet der Säuglingspflege mit der „Kindermilch“ gemacht. Nicht selten verfallen durchaus gutgepflegte Säuglinge in einen Krankheitszustand, der sich durch Blutarmut, Zahnfleischentzündung und Knochenschwellungen auszeichnet. Es handelt sich dabei um die Barlow'sche Krankheit, eine Form eines Skorbut, der früher oft auf Schiffen beobachtet wurde, wo es an frischer Nahrung gebrach. Heutzutage wird der Skorbut auf See dadurch vermieden, dass man neben dem Salzfleisch frische Nahrungsmittel oder gute Konserven geniessen lässt. Professor Heubner hat überzeugend dargetan, wie es zu der erwähnten Säuglingskrankheit kommt: Das zu lange Zeit ausgedehnte Kochen der Milch ist daran schuld, besonders wenn es sich um ein Präparat handelt, das bereits in der Molkerei durch ähnliche Behandlung keimfrei gemacht war. Die Abhilfe des Uebelstandes und die Einleitung einer richtigen Ernährung führt zur sichern Heilung. Auch das übertriebene Kochen des Gemüses zeitigt hygienische Nachteile, be-

sonders wenn der ausgekochte Saft kritiklos fortgeschoben wird. Auf diese Weise werden viele Salze ausgetrieben, die beim Aufbau des Körpers eine Rolle spielen und für den normalen Verlauf des Stoffwechsels unbedingt nötig sind. Selbst das scheinbar ganz unschädliche Abkochen frischen Wassers, das beste Mittel zur Tötung der darin enthaltenen Krankheits-erregere, kann bisweilen eine Lebensweise zu einer unnatürlichen gestalten. Durch das Kochen gehen nämlich chemische Elemente, wie Kalk, Kieselsäure, Fluor, dem Wasser verloren, indem sie sich daraus abheben. Es ist sehr wahrscheinlich, dass eine Person, die stets abgekochtes Trinkwasser genießt, mit der Zeit an den genannten chemischen Bestandteilen Mangel leiden wird, falls sie nicht nebenbei noch frisches Obst, Salate und salzreiche Gemüse konsumiert. Die Zahndegeneration der Kulturvölker, die einer Schwäche des Zahnschmelzes entspringt, wurde von einigen Forschern der erwähnten Mangelhaftigkeit des Trinkwassers zur Last gelegt.

Wenn es nicht gelingt, die genauen Grenzen für unser künstliches Walten festzulegen, so kann auch bei dem kulturellen Segen der Kochkunst das Gute ins Böse verkehrt werden. Aber diese Schranken sind für jeden, der die Sprache der Natur zu deuten versteht, unsicher herauszufinden. Die ärztliche Forschung nach den Krankheitsursachen hat zu sehr wichtigen Entdeckungen auf dem Gebiet der Ernährungslehre verholfen. Die medizinische Wissenschaft erweist der Kochkunst alle Ehre, ja sie preist den hohen Segen dieser Kulturpflanze, aber sie verschließt sich dabei doch nicht der Erkenntnis, dass auch die natürliche Frische von Speise und Trank eine hohe Bedeutung für unsere Gesundheit besitzt. (Aus „Die Woche“.)

## Erzieherischer Einfluss des Fremdenverkehrs.

Man schreibt uns: Man hört vielfach klagen über die „Lockerung der Sitten“, die der Fremdenverkehr mit sich bringe. Es ist dieses Urteil ein recht oberflächliches, das bei näherer Ueberlegung durchaus nicht Stand hält. Eine „Lockerung der Sitten“, wie so gerne behauptet wird, hat man z. B. bei uns in der Schweiz keineswegs etwa wahrgenommen. Die Beobachtungen und die Erfahrungen, z. B. in der Zentral-schweiz, sagen mit aller Deutlichkeit, dass die Religiosität des Volkes vom Fremdenverkehr nichts zu befürchten hat. Im Gegenteil, während in der Nähe von Städten, wo kein namhafter Fremdenverkehr stattfindet, Sitten und Moral der Bevölkerung auffallend abwärts sich bewegen, findet man in Gegenden, auch in entfernten Bergorten, welche während des Sommers die Mittelpunkt des zusammenströmenden Fremdenverkehrs bilden, dass wahre Religiosität und alte Sitten in unverminderter Strenge bewahrt und unser Volk gerade deshalb von den Fremden durchschnittlich mit Respekt behandelt wird. Der Fremdenverkehr ist ein willkommenes Bundesgenosse der Regierungen bei der ihnen obliegenden Förderung der Kulturfortschritte. Es kann von keinem Unbefangenen in Abrede gestellt werden, dass bessere Lebensführung, Verfeinerung der Sitten, Erweiterung des Gesichtskreises und Läuterung der Erkenntnis namentlich dort im Gefolge des Fremdenverkehrs sich bemerkbar machen, wo derselbe mit dem Volke in so innigen Kontakt tritt wie in unserem Alpenlande. Der wahre Freund des Volkes wird also die Fremden, die alljährlich in unsere Berge kommen, freundlich begrüssen, er wird dem Hotelier, dem Kaufmann, dem Handwerker und dem Landmann den Erwerb gönnen, den dieser Fremdenverkehr bringt, und er wird die sittliche Kraft unseres Volkstums nicht für so geringwertig halten, dass er besorgen müsste, letztere würde durch die Berührung mit fremden Wesen mehr Schaden als Vorteil erfahren. Während einer Fahrt etwa von Neapel durch Portici und Resina auf den Vesuv kann der Menschenfreund, den da eine ganze Bevölkerung von Bettlern umschwärmt, leicht zu der Meinung gelangen, dass der Fremdenverkehr ein Volk „verderbe“. Aber er gehe nach Luzern, Interlaken, Engadin und anderswohin, und er wird, trotzdem der Fremdenverkehr an diesen Orten nicht minder lebhaft pulsirt als an dem Golf von Neapel, ein intelligentes, arbeitsames und tüchtiges Volk antreffen, und er wird sich dann wohl veranlassen finden, nachzuforschen, ob in dem ersten Falle nicht ganz andere Umstände ihren nachteiligen Einfluss auf den Volkscharakter ausgeübt haben, als die zeitweilige Anwesenheit reisender, auswärtiger Gäste.

## Der russische Tourist daheim.

(Russlands Kur- und Erholungsmittel.)  
Von E. Dewoniski, Zürich.

Kaum in einem zweiten Lande der Welt ist der Aufenthalt für den Reisenden in Grossstädten so grundverschieden von demjenigen in Provinzstädten, wie in Russland. In den Grossstädten staatliche Hotels, luxuriöse Restaurants, Kaffeehäuser, allerhand Zeitungen, elektrische Tramways und Automobile. In den Provinzstädten ärmliche Herbergen und schlechte Kost. Provinzstädte mit eigenen Zeitungen, selbst solchen, die die Hauptstadtblätter kopieren, gibt es in Russland nur wenige. Von einem Kaffeehaus oder sonstigen Mitteln, sich zu zerstreuen, keine Spur. Daher die Gewohnheit des russischen Reisenden, nach Erledigung seiner

Geschäfte, und bliebe ihm bis zur Abfahrt noch so viel Zeit, sofort nach dem Bahnhofe, der Verkörperung der von ihm zurückgelassenen Tour, zu fahren. Ist Fortuna günstig, so verplaudert man dort einige Stunden beim Tee mit einem Schicksalsgenossen. Sonst trachtet man die Zeit auf dem Stationssofa tot zu schlagen. Der einfahrende Zug bringt Erlösung. Dort kann es an einem zerstreuten Gespräche nicht fehlen. Man ist da auch einer guten Schlafstelle sicher, speziell unter Zuhilfenahme seines eigenen Bettzeugs. In ganz Russland mit Ausnahme der Hauptstädte wird nämlich Bettwäsche extra berechnet und nur auf Verlangen geliefert, vorausgesetzt nämlich, dass man nicht statt eines Bettes mit einer harten Bank vorlieb nehmen muss. Geschäftsreisende führen deshalb volles Bettzeug mit, umsonst, als trotz der entgegenlautenden Bahnbestimmungen das Quantum des erlaubten Handgepäckes, dank der geräumigen Wagons und des sich darum nicht kümmernden Zugspersonals, tatsächlich unbeschränkt ist.

Noch ganz anders bepackt zieht man in Russland in die Sommerfrische. Infolge Russlands kontinentalen Klimas, seiner ungenügenden Stadtgarten-Anlagen und mangelhafter, resp. ganz fehlender Strassenbespritzung ist der Sommeraufenthalt in russischen Grossstädten schwer erträglich, und derjenige, dem es die Mittel nur halbwegs erlauben, zieht nach einer der vielen in der Nähe sämtlicher Grossstädte gelegenen Sommerfrischen, sogenannte Datschen. Vermietet werden diese ohne jegliches Mobiliar und auch die Sommerfrischer ihre Stadtwohnungen gewöhnlich über den Sommer sparsamkeitshalber ganz aufgeben, so zieht man nach der Datsche mit sämtlichen Habseligkeiten. Es lebt sich auf den Datschen, speziell für die Familienmitglieder, welche nicht täglich nach der Stadt hinein fahren müssen, recht gemütlich. Der Samowar (Teemaschine) kommt den ganzen Tag nicht vom Tisch. Die Jugend befeisigt sich nach besten Kräften des Flirtes und die Herren Papas spielen bis in den Morgen hinein Wind und Preference. Der in der Stadt Zurückgebliebene, wenn er zu Datschabekannten auf Besuch kommt, richtet sich dort ein wie zu Hause: speist mit und übernachtet dort wozu möglich. Wer zufällig nicht in dieser glücklichen Lage ist, erleidet, wenn er da hinaus fährt, beim Passieren der auf den Verandas Trinkenden und Speisenden reine Tantalusqualen, denn für Fremdenbesuch ist in den allerwenigsten Datschapunkten vorgesorgt, höchstens in den Ansiedlungen an den Stadtpervenipherien. Sommerausflüge, wie in Westeuropa, mit dem sicheren Gefühl, dass es an Stärkungsstationen nicht fehlen kann, sind somit in Russland noch unbekannt. Sommerfrischen, wo die Wohnungen bereits möbliert vermietet werden, gibt es in Russland nur am Baltischen Meer bei Riga, in Finnland, in der Krim und am Kaukasus. In diesen Gegenden haben sich auch Pensionen eingebürgert. Im übrigen Russland kennt man bloss Hotels und *Chambres garnies*.

Die Preise für Hotelzimmer, welche in Russland weniger nach den gebotenen Bequemlichkeiten als nach der Nachfrage sich richten, sind schon im allgemeinen viel höher als sonst wo auf der ganzen Welt. In besseren Moskauer und Petersburger-Hotels kostet ein Durchschnittszimmer 2½ bis 4 Rubel pro Tag (6 bis 10 Fr.). Für ein besseres Zimmer in einem modernen Hotel ist der Preis von 7 Rubel (17—18 Fr.) nicht exorbitant, und für Appartements, verbunden mit einem Wartezimmer und Salon, geht der Preis pro Tag bis 50 Rubel (130 Fr.). Hat man in Petersburg das Glück, die Hotels besetzt zu finden, so zahlt man schon für ein Zimmer in einem drittklassigen *Chambre garnie*-Unternehmen 4 Rubel (10 Fr.). Man geniert sich auch nicht, den gleichen Preis unter Umständen schon in kleinen Provinzorten für ein miserables Zimmer ohne Bettzeug zu nehmen.

Das Wichtigste auf der Reise, viel wertvoller als der Passagier selbst, ist der Pass. Hatte man das Pech, ihn zu Hause zu vergessen, so erlebt man viel Verdriesslichkeiten. Ja, speziell in Petersburg kommt es vor, dass in solchen Fällen seitens der Hoteliers einfach die Unterkunft verweigert wird. Ueberrachten ohne Passmeldung wird von der Polizei mit Strafen bis 300 Rubel per Fall geahndet. Inlandspässe sind taxfrei, für Auslandspässe wird exklusive Stempel eine Gebühr von 15 Rubel pro Halbjahr erhoben. Zu beziehen sind Auslandspässe nur aus Gouvernementskanzleien. Wohnt man auf dem Lande, so ist diese Prozedur mit besonders grossen Auslagen und bedeutendem Zeitverlust verbunden.

Reisebureaux offiziellen Charakters fehlen in Russland noch ganz. Die Firma Cook ist nur in Petersburg, Moskau, Warschau, Charkow und Odessa vertreten.

Das Annoncieren seitens der Hoteliers ist in Russland noch nicht üblich und am bezeichnendsten ist es, dass von den Hotels noch nicht einmal in Eisenbahnkursbüchern inseriert wird. Wozu denn auch? In Russland sind Menschen so billig, dass man sich den Luxus gestatten kann, zu den Fernzügen zum Anpreisern der Hotels Portiersgehülfen hinaus zu schicken. Zum Annoncieren haben die russischen Hoteliers schon keinen Grund infolge des Hotelmangels.

Reisehandbücher und speziell solche über das Ausland gehören in Provinzbuchhandlungen zu Raritäten, und schliesslich ist es damit nicht viel besser bestellt in den grossen Buchhandlungen der russischen Hauptstädte, welche nämlich nur die in ihrem eigenen Verlage erschienenen Reisehandbücher führen. Verhältnismässig eher anzutreffen ist „Westeuropa“ von Philippow, das ganze in einem Bande und deshalb von Manchen als zu teuer gemieden. Speziell über die Schweiz existiert in russischer

Sprache ein in jeder Beziehung gutes Werk von Dr. B. A. Tschlenow. Infolge obenerwähnter Verhältnisse muss man aber das Buch extra suchen, um es aufzubringen, und dabei ist es trotz seines Erscheinens im Jahre 1897 noch lange nicht ausverkauft.

Dass die Russen unter diesen Umständen kein Reisevolk geworden sind, ist wohl natürlich. Die breite Masse ist eben über das Leben und Reisen in Westeuropa nicht informiert, und was man nicht kennt, dafür kann man sich nicht erwärmen. Zurückhaltend wirkt ferner die Angst, durch Unkenntnis der Sprache und fremder Verhältnisse in Verlegenheit zu geraten. Zu Zeiten, wo für derlei Besorgnisse die Veranlassung wegfiel, ist denn auch der Reiseverkehr aus Russland tatsächlich gestiegen. Als vor zwei Jahren unter dem Protektorate der Gräfin Bohrniski in Moskau das Komitee für Auslandsgruppenreisen von Lehrern und Lehrerinnen entstand, wurde diese Gelegenheit stark auch von Nicht-Lehrern ausgenutzt, und die Zahl der Teilnehmer stieg bereits im zweiten Jahr auf mehrere Tausend.

Soll ermittelt werden, wie in Russland die Reiselust nach einer gewissen Auslandsgegend zu heben sei, so muss auf Russlands eigenen Reichtum an klimatischen Stationen und auf die dortigen Verhältnisse Bedacht genommen werden.

Wenn für das Wohlergehen eines Landes die Masse seiner Naturschönheiten und Kurmittel ausschlaggebend wäre, so müsste Russland das glücklichste Land auf Erden sein. Die Krim ist viel schöner als die österreichische Riviera bei Abbazia und nimmt es leicht auf mit Nizza. Aber die kaukasischen Küste am Schwarzen Meer stellt selbst die Krim tief in den Schatten. Während dort ab und zu kalte und windige Tage vorkommen und die Luft an offenen Strassen von Staub geschwängert ist, gibt es Punkte an der kaukasischen Riviera, von Wind und Staub gänzlich frei, mit fast ununterbrochenem Frühlingswetter. Dazu gehören in erster Reihe: die Umgebung von Batum und Suchum-Kalé mit ihren herrlichen Orangen- und Bananengärten, Sotschi mit seiner 12 km langen Villenfassade bis nach Gudaouty und Gagra, das durch seine Prachtbauten an Ostende erinnert. Das unweit davon gelegene Hochplateau, die sogenannte rote Wiese, besitzt als Heilstätte dieselben Eigenschaften wie Davos; die kaukasischen Bergstrassen „Woenno-Grusin-kaja“ und „Woenno-Osetinskaja“ sind wildromantischer als die Bergstrassen von Graubünden, und die im inneren Kaukasus gelegenen Heilquellen bei Platigorsk, Essentuki, Borschon und Kislowodsk reichhaltiger als die betreffenden österreichischen und deutschen Brunnen.

Bzüglich der Badeorte an der Ostsee und am Finnischen Meeresbusen möge konstatiert sein, dass sie vollständig nach westeuropäischer Art eingerichtet und aufnahmefähig sind.

Wenn man von russischen Kurmitteln spricht, so darf auch der grösste russische Fluss, die Wolga, nicht übersehen werden.

Wohl entbehrt die Wolga des märchenhaften Anstrichs, wie ihn der Rhein von Rüdesheim bis Bonn aufweist, dafür aber gewährt ihr Befahren Genüsse, nur vergleichbar mit denen von Ozeanfahrten, ohne deren bitteren Beigeschmack, die Seekrankheit. Während der fünfjährigen Reise von Nischni bis Astrachan sieht man die ganze Zeit zu beiden Seiten des Schiffes gewaltige, majestätisch dahinfließende Wassermassen, an manchen Stellen bis 4 km breit, und soweit das Auge reicht, im Horizont sich verlierende Steppen ohne jede menschliche Ansiedlung. Die Haltestationen sind 8 bis 10 Stunden weit von einander entfernt, und ausserhalb derselben fühlt man sich wie abgeschnitten von der Welt und ihrem Getriebe. Diese beruhigende Eigenschaft ist es, welche jahraus, jahrein der Wolga Tausende von Nervenleidenden zuführt. Die luxuriöse Einrichtung der Wolgaschiffe, der billige Kaviar und herrliche „Sterladijoucha“ (eine eigene Fischbrühe) und last not least die ungemein billigen Fahrpreise lassen die Wolgareisen noch angenehmer erscheinen. Die Fahrt von Nischni bis Astrachan kostet inklusive Kost 50 bis 75 Fr. und gestattet unterwegs die Nischnier Messe, die Tarenhauptstadt Kasan und die sogenannte Wolgaschönheit, die Stadt Saratow zu besichtigen.

Erholungspunkte besitzt Russland somit nicht wenig. Freilich fehlt es vielen derselben am Wichtigsten. Mit Ausnahme Batums mangelt es z. B. sämtlichen Kurorten der kaukasischen Schwarzmeerküste an Wellenbrechern und Landungsrichtungen zum bequemen Besteigen und Verlassen der Schiffe. Man behilft sich dort mit gewöhnlichen Barken und muss in solch schaukligem Gerät auf offener, mitunter bewegter See manchmal eine ganze Stunde zubringen. Ist Sturm, und dies kommt am Schwarzen Meer ziemlich häufig vor, so halten die vorbeigehenden Schiffe an manchen Stationen überhaupt nicht an. Eine Bahnlinie hat jener Küstenstrich noch nicht. Zugegeben muss werden, dass die Gründungsanfänge der kaukasischen Seebäder auf höchstens 30—35 Jahre zurückreichen, was für russisches Schaffen kein allzu-grosser Zeitraum ist. Wenn in Russland geordnete Zustände herrschten und als Folge davon mehr Unternehmungsgeist vorhanden wäre, so könnte Russland seinen eigenen Bedürfnissen nach Kurorten bald im eigenen Lande reichlich genügen. Aber die politischen Verhältnisse erschweren Neugründungen und beeinflussen auch die Frequenz der bestehenden Kurorte nachteilig. Andererseits begünstigen die misslichen Verhältnisse das Aufsuchen des Auslandes, namentlich seitens der mehr bemittelten Klassen.

Das Wort „Ausland“ bedeutet für die Russen etwas anderes denn für die West-

europäer. Für letztere ist dies die Domäne anderer Nationen. Für die Russen in erster Reihe — die Domäne eines anderen Regimes, eine Städte, wo der Russe von den Widerwärtigkeiten seines Vaterlandes sich erholen kann. Daher das kurze Besinnen seitens erholungsbedürftiger Russen, wohin sie nach dem Auslande ziehen sollen. Man fährt, gleichviel wohin: Nach dem Orte, den man aus eigener Erfahrung oder aus Erzählungen Dritter kennt. Ist es doch überall besser als in Russland.

Soll das gebildete russische Publikum vorzugsweise für den Besuch der Schweiz gewonnen werden, so ist ihm ausser Erholung noch etwas anderes zu bieten, nämlich die Mittel zum Studium der vorbildlichen Einrichtungen der freien schweizerischen Republik. Dies ist überflüssig bezüglich der Engländer oder der Amerikaner, welche, da die Verhältnisse ihres Landes geordnete sind, im Auslande bloss das Angenehme suchen, aber es ist durchaus angezeigt bezüglich der Russen, die, weil bei ihnen zu Hause alles im Argen liegt, so gerne die Wohlfahrteinrichtungen des Auslandes studieren, sie im Geiste verpflanzend nach ihrem eigenen Lande. Deshalb sollte den reiselustigen Russen ein möglichst vollständiges Bild der prosperierenden Schweiz vor Augen geführt werden. Dann erhält für sie der Besuch dieses Landes einen ganz andern Wert und dann suchen sie die Schweiz auch viel eher auf.

## Die Küche im Juni.

Von A. Barg.  
Nachdruck verboten.

Neben dem Schlachtfleisch und dem Geflügel bringt der Juni auch wieder das beliebte Rehwildbrat. Die Keulen oder Vorderblätter und die Rücken junger Rehbocke werden am besten nur gespickt und in Butter mit saurer Sahne gebraten. Die französische Küche bevorzugt für die Bereitung des Rehwildbrats das Beizen in einer Marinade von Rotwein, feinem Speiseöl, nebst einem Kräuteraustrauschen, Zitronenschalen, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern und lässt die gehäutete und gespickte Keule sogar 4—6 Tage darin liegen, um sie dann, möglichst am Spieß, unter Befüllen mit kochender Butter und etwas von der durch ein Sieb gegossenen Beize zu braten. Als besonders feiner Braten gelten die Rehfilets, die man früher kaum als ein selbstständiges Gericht betrachtete. Man spickt und brät sie in Butter mit süsser oder saurer Sahne, kann sie aber auch vorher in Zitronensaft, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Estragon beizen, in Butter anbraten, unter Hinzufügen von Fleischbrühe und etwas von der Beize dann garschmoren. Oder man schneidet fingerstarke Scheiben vom Filet, klopft sie, salzt sie vorsichtig und brät sie entweder paniert oder auch auf der flachen Pfanne in gelbgemachter Butter auf beiden Seiten. Als eine Delikatesse gilt auch die Rehleber, die aber selten in den Handel kommt. Die Leber gehört nämlich zum „Jägerrecht“, verbleibt nach altem Herkommen demjenigen, der das Reh ausweidet.

Das gemästete Geflügel, das ja bei den hohen Preisen fast ausschliesslich für die feine Küche in Betracht kommt, macht dem jungen Geflügel Platz, welches übrigens ebenfalls zu hochbewerteten Delikatessen gehört. In Oesterreich-Ungarn, Böhmen, Schlesien huldigt man dem jungen Backhähnli; in Norddeutschland ist man „junge Hähnchen“ oder „Kükenbraten“. Wenn es eine echt sommerliche Mahlzeit sein soll, natürlich mit Schoten, die im nördlichen Norddeutschland Erbsen heissen.

Kocht man Schoten mit Mohrrüben, so dürfen oben an der Wasserkante zwischen den Erbsen die „Wurzeln“ nicht fehlen. Für beide Gemüse ist der Juni der Hauptmonat. Manchmal wissen die Hausfrauen nicht, was sie mit den schon zu dick gewordenen Erbsen anfangen sollen. In ihnen hat sich der Zucker schon in Mehl verwandelt. Aber auch in diesem Falle bewährt sich die Zusammenstellung mit Huhn, und zwar gemäss der alten Erbsen auch das alte Huhn. Nichts ist wohlschmeckender für heisse Tage, an denen der Appetit für fette Nahrung oft versagt, als eine mit grünen dicken Erbsen gekochte Hühnersuppe. Aus dem feingehackten Fleisch des Huhns bereitet man mit etwas gewechter und geriebener Semmel, einem Ei, Salz, Pfeffer, etwas feingehackter Petersilie einen ebenen Klosteig, formt Klösse davon und kocht sie entweder in Salzwasser gar oder wendet sie in geriebener Semmel goldgelb, um sie in der Suppe anzurichten.

Ausser Erbsen pflegen grüne Bohnen beliebt zu sein, meist als Gemüse. Im allgemeinen selten findet man den Bohnensalat, der besonders zu gebratenem Fleisch oder zu Hammelkeule passt. Die Bohnen werden nach dem Abfäulen in Salzwasser, dem man einige Tropfen Essig hinzufügen kann, weichgekocht, abgetropft und noch lauwarm mit Oel, Salz, weissem Pfeffer, Essig und gehackter Petersilie gemischt.

Andere vollwertige Juni-Salate sind der Kopfsalat und der Gurkensalat. Beim Kopfsalat ist immer wieder daran zu mahnen, die Blätter ausreichend und gründlich zu waschen, vor dem Anmachen aber auch im Salatkorb vollständig trocken werden zu lassen, da nasse Blätter weder Oel, noch Essig, noch Speckfett oder Sahne annehmen.

Die niederdeutsche Küche verwendet auch saure Sahne zum Salat. Diese Art ist sehr fein und wohlgeschmeckend. Der gewaschene, gut getrocknete Salat wird kurz vor dem Genuss mit feinem Oel befeuchtet, das man aus ¼ Liter saurer Sahne, mit 2 Löffeln Zitronensaft, Salz, Zucker



und etwas gehacktem Estragon nebst 2-3 verquirlten rohen Eidottern mit der Schneerute geschlagen hat.

Von Früchten bietet der Monat uns vor allen Dingen die schönen Erdbeeren, die in nördlicher Sommerstellung mit kalter Milch als Sommerdelikatessen eine Rolle spielen. Die Kultur der Erdbeeren, in Frankreich daheim, hat neuerdings auch in Amerika grosse Fortschritte gemacht. In Deutschland sind Niedersachsen, vor allen Dingen aber die Vierlande bei Hamburg die ältesten Kulturstätten für die Zucht der Erdbeeren. Man zieht im übrigen Deutschland die aus England, Frankreich und Amerika eingeführten, jetzt aber auch hier heimischen Arten: Judica, Virginia-, Ananas-Erdbeere usw. vor.

Von Mitte Juni an erfreut sich Küche und Tisch an heimischen Südkirschen, die allerdings auch mehr für das Robbessen als für die Zubereitung von Kompott oder Speisen in Frage kommen. Mit dem Johannisstage pflegen die ersten Johannisbeeren sich einzustellen, und es beginnt die Hochsaison aller möglichen Fruchtspesen. In England werden die täglich auf dem Tisch erscheinenden Pasteten nun mit diesen Sommerfrüchten gefüllt, und im Norden Deutschlands stellt man nach dem Vorbild Schwedens und Dänemarks die köstlich kühlende Obststrütze her, die leider sehr viel Vorurteile zu besiegen hat, eben ihres Namens wegen: "rote Grütze".

Krebse, Hummern und Krabben sind für die feine Küche sehr begehrt, ebenso von Fischen Seesungen, Steinbutte und Schollen (Flundern).

## Vermischtes.

Vergnügliches von Austern erzählt ein Mitarbeiter des "Alfred". Ein Austerfreund ersten Ranges war König Milan von Serbien, der während seines Aufenthaltes in Paris sich oft bei Tagesgrauen, wenn er in Gesellschaft lustiger Zeckkumpans aus dem Klub kam, in die Markthallen begab, um die Auster aus "erster Hand" zu schlürfen. Als der König sich zu diesem Austerngeschäft in Frack und weisser Binde einfand, band ihm die Austerhändlerin in lebenswürdiger Weise eine saubere Schürze um den Hals, damit er sein tadellohes Oberhemd nicht beschmutze. Worauf der weisse Mann schmunzelnd sagte: "Diese Republikanerin liebt nur unbelleckte Könige!" Eine weit ergötzlichere Austerngeschichte spielte sich eines Tages, in den fideles Zeiten des zweiten Kaiserreiches, in der berühmten "Maison d'or" ab und wurde in Paris einen ganzen Tag lang herzlich belacht. Barbey d'Aurevilly, der originelle Schriftsteller, erschien eines Morgens in dem viel besuchten Restaurant und sah sich vergnüglich nach einem Plätzchen um. "Einer Döke stand zwar ein grosser Tisch, an dem ein Platz besetzt war, aber auf diesem Platz sass sein grösster Feind, der grimmige Kritiker Pontmartin. Trotzdem trat der Dichter an den Tisch heran und sagte höflich grüßend: "Gestatten Sie, dass ich hier Platz nehme?" "Tut mir leid," brummte Pontmartin, "aber ich pflege allein zu essen." — "Dabei sind Sie ja dreizehn am Tisch," erwiderte Barbey d'Aurevilly ruhig, indem er mit einem Stöckchen auf das auf dem Tische stehende Dutzend Austern wies. "Wobei zu bemerken ist, dass 'huitre' auch — Trost oder Strohkopf heisst."

Refus de pourboire. — M. Luigi Luzzatti, le vétéran italien qui vient de donner sa démission de président du conseil des ministres d'Italie, est un homme de mœurs simples. L'été dernier, il se trouvait en villégiature à Courmayeur, sur les bords du Mont-Blanc. Accompagné de sa bonne vieille ménagère de femme, il s'établit dans un hôtel de deuxième ordre, à l'abri des honneurs et des escortes de carabiniers. Vêtu du matin au soir d'un antique veston verdâtre, il ne se souciait pas du protocole qui ordonne aux malheureux touristes d'apparaître chaque soir

en habit à table d'hôte. Un jour, tandis qu'il passait auprès d'un tennis, où matchaient des Américains des deux sexes, une gracieuse Miss le pria de lui renvoyer une balle égarée dans le jeu. M. Luzzatti s'exécuta. Un des joueurs sortit alors quelque monnaie et la lui tendit. Le président du conseil se contenta de sourire et s'éloigna. Ce vieux jardinier est bien le premier Italien qui j'aie jamais vu refuser un pourboire! s'exclama le Yankee.

Un étang tropical en Suisse. Les promeneurs de Zurich, qui s'égarant dans le parc de Bellevue rencontrent depuis quelque temps un spectacle magnifique et extraordinaire. En pleine Suisse, ils se trouvent tout à coup en présence d'un lac dont la flore aquatique et riveraine évoque aux yeux la flore des pays tropicaux, ou — pour parler plus exactement, ce n'est pas une évocation, c'est la flore tropicale elle-même. Les bords, encadrés d'une jungle de bambous et de longues plantes grimpantes aux feuilles ajourées, semblent un fragment de forêt vierge méridionale transportée miraculeusement, et rappellent en particulier, d'une façon saisissante, les merveilleux rivages du Telagawana, l'admirable lac de Java, qui s'enserre dans le cratère du Pounjakpan. Sur la nappe même de l'eau, s'étaient les feuilles larges de tous les nénuphars tropicaux, jaunes, rouges, et bleus. Entre leurs disques plats flottent ça et là, comme de grosses roses d'un vert pâle, les choux aquatiques du Pistia, et s'enchevêtrent, en minuscules forêts nageantes, les Eichhornia crassipes des fleuves de Guyane. Comment a été réalisée ce tour de force? Par une simple application du chauffage central! On a, en effet, installé dans l'étang une circulation d'eau chaude, dont la température est maintenue de 25 à 30 degrés. La surface chauffante est fournie par des conduites de gaz posées dans le sol sous la forme de serpentes. Les chaudières sont fontaines sont logées dans la maison voisine du jardinier. La surface de l'étang (170 mètres carrés) comporte une surface de chauffage d'environ 17 mètres carrés; celle des chaudières est d'environ 12 mètres carrés. Afin de pouvoir utiliser la chaleur du bûcher, pour le chauffage de la maison du jardinier, on a distribué cette superficie de 12 mètres carrés sur deux chaudières, dont la plus petite correspond à la consommation de chaleur de ce bâtiment. La surface de chauffe est ainsi divisée en deux parties égales. C'est ainsi qu'il nécessite, même par un vent violent et une température extérieure d'environ 15 degrés. Ce sera surtout l'été prochain, lorsque les feuilles géantes des Victoria riges se balanceront sur les lacs, portant leur feu incomparable sur leur disque plat, que l'étang tropical produira tout son effet. Alors, à côté des papyrus égyptiens, fleuriront la canne à sucre, le riz et cinquante autres plantes tropicales qui avec leur aspect toujours changeant ne cessent de charmer et à la fois d'instruire les promeneurs. Il est à souhaiter que l'initiative du jardinier municipal suscite de nombreuses imitations: il y a là, en effet, un très original moyen de décorer les jardins en un dispositif très recommandable pour les institutions botaniques. (Le Démocrate.)

Aus der Geschichte des Brantweins. Die Tatsache, dass der Brantweinverbrauch sich in anhaltendem, wenn auch langsamem Rückgang befindet, bringt die Lobeshymnen in Erinnerung, mit denen man dieses Getränk bei seiner ersten Einführung aufnahm. Es kam, wie das Buch des Florentiner Thaddäus beweist, aus Italien unter dem ausschmeichelnden Aussehen eines geradezu wunderbaren Arzneimitels, das die Bewohner von Modena durch arabische Händler kennen gelernt, in Zeiten besonders ergiebiger Weinlesen zu brennen begannen und vom Anfang des 14. Jahrhunderts an nach der Schweiz und Deutschland exportierten. Der Kaiser Vitale de Turno presidierte dem Brantwein in jener Zeit als wahres Lebenselixier. Um 1360 wird er hier und da auch schon ausserhalb der Apotheken verschickt, und im Jahre 1440 wird ein Likör, den sich Kaiser Friedrich III. in Graz selbst sehr geschmackvoll bereitet liess, als *Aqua vitae Frederici tertii* in weiteren Kreisen bekannt. Michael Schrick, Doktor der Arznei- und Naturgeschichte, sagt in einem 1483 in Augsburg bei Anton Song verlegten Buch: "Wer alle morgen trinkt, geniesst ein Wundermittel, das die Nerven stärkt und die Verdauung fördert." Und er zählt im Anschluss daran 87 einzelne Leiden auf, bei denen er als Medikament besonders wirksam sei. Im Jahre 1498 erscheint unter dem Titel "Wem der Gebrant Wein nützt sehr und sehr, das erste den Alkohol in deutscher Sprache

verherrlichende Gedicht. Bald aber wendet sich das Blattlein. Die hessische Reformationsordnung von 1509 bestimmt: "Wer gebrantden Wyn feil hat, soll niemand gestatten zeichen in synem Huse. Es sei Heilige- oder Werktag, sondern den gebrantden Wyn in synem Huse verkaufen. Welcher oder welche das verbrechen, es sey Kauffer oder Verkauffer, sollen das verbrühen mit der höchsten Busse und darzu ihren gebrantden Wyn verloren haben." Im Jahre 1558 wird sogar verordnet: "Wir finden zu verordnen, dass solch übermässig Saufen des brantten Weines gänzlich abgestellt, und damit kein Ge- lach mehr, weder von Wirten, Bürgern, Bauern, Edlen und Uedlen gehalten, auch der gebrantte Wein hier nicht, sondern allein kranken und ge- brechlichen Manns- und Weispersonen verkauft werden soll. Die dagegen handeln, sollen des Brant- weins verlustig sein, zur Hälfte für Uns, zur anderen Hälfte für Euch, unsere Amptknechte." Die neuesten Forschungen haben dargetan, dass das schneidende Russland, wie es sich auch von rechts wegen gehört, allen anderen Ländern in der Einführung des Brant- weins voraus war. Schon zur Zeit des heiligen Wladimir (980-1015) bezeichnete man ihn als die "Volksheile". Spätere Zaren waren aber dem Feuerwasser nicht wohlgestimmt. Wassilij III. irwan- witsch gestattete das Brantweintrinken nur den Streizlen, denen er aber in Moskau, damit sie die Bürgerschaft nicht zum Trinken verführten, einen besonderen Stadtwort erbaute. Boris Godunow aber meinte kurzweg, er wolle eher einem Räuber oder Mörder verzeihen, als einem, der es wagen würde, eine Brantweinschenke zu eröffnen. (Luzerner Tagblatt.)

## Saison-Eröffnungen.

Andematt: Danioth's Grand Hotel, 15. Juni.  
Brunnen: Grand Hotel, 15. Juni.  
Fetan: Hotel Bellavista, 15. Juni.  
St. Moritz: Hotel Engadiner Kulm, 15. Juni.  
Zermatt: Kulmhotel Gornergrat; Zermatterhof, 1. Juni.

## Kleine Chronik.

Frankfurt a/M. Das in der Nähe des Haupt- bahnhofs gelegene Hotel Conrad ist durch Kauf an Herrn Ratkne übergegangen.  
Frankfurt a/O. Das Hotel Goldener Adler ist in der Zwangsversteigerung von Frau Brauerei- besitzer Muth für 90,000 Mk. erworben worden.  
Ringenberg. Herr J. Ammann von St. Gallen (früher London) hat das Hotel Bären käuflich er- worben, mit Antritt auf den 27. Juli.  
St. Cergues. Die A. G. Grand Hotel de l'Obser- vatoire will das Hotel Auberson in St. Cergues an- kaufen und dazu 380,000 Fr. aufnehmen.  
Triburg. Das Hotel Englischer Hof kaufen für die Summe von 100,000 Fr. die Herren J. King und A. Klausmann.  
Mannheim. Das Hotel Kaiserhof verkaufte Herr F. E. Hofmann für 390,000 Mk. an Herrn F. Bernd- häusel, langjähriger Inhaber des Hotel Pfälzer Hof. Übernahme am 15. d. M.  
Thun. Die Generalversammlung der A. G. Hotels Victoria & Baumgarten genehmigte die Räumung der für das Geschäftsjahr 1910; wie im Vorjahr, soll eine Dividende nicht ausgeteilt werden.  
Zinal. Das Aktienkapital der A. G. Hotels de Zinal bleibt für das Geschäftsjahr 1910 ohne Ver- zinsung; die Saison hat unter der ungünstigen Wite- rung starke Einbußen erlitten.  
Strassburg i/E. Das kürzlich durch Kauf an Herrn Laumann, Besitzer des Hotel Central, übergenommene alte Gebäude des Justiz- und Kultus- ministeriums wird niedergelegt werden, um einem Hotelneubau Platz zu machen. Herr Laumann will auf dem nahezu 200 Quadratmeter grossen Anwesen ein erstklassiges Hotel errichten.  
St. Moritz. Das Hotel Savoy hat im Laufe dieses Frühjahrs beträchtliche Umänderungen und

Renovierungen vorgenommen. Vor allem ist zu er- wähnen die Umänderung der grossen Terrasse an der Südwestfront des Hauses. — Das Hotel Bellevue liess einen Anbau errichten, dessen Räume ausschliess- lich zu lüftigen, schönen Angestelltenzimmern be- stimmt sind.

Abbazia. Die österreichische Hotelbetriebs- gesellschaft m. b. H. hat die vor einem Jahre von der Oesterreichischen Aktiengesellschaft für Hotels und Kuranstalten in Abbazia gepachteten Hotels, Villen und Seebäder an Hofrat Konstantin Burda für die Volkswirtschaftliche Bankaktiengesellschaft in Lugos weiter verpachtet. An Pachtsumme bezahlte die Hotelbetriebsgesellschaft, wie den "M. N. N." berichtet wird, 434,000 Kr. pro Jahr, die neuen Pächter be- zahlen 600,000 Kr. Die zurücktretenden Pächter arbeiten im ersten Betriebsjahr mit einem ziemlich grossen Verlust. — Gleichzeitig wurde in Abbazia ein Casino des Etrangers etabliert, welches die Villa Amalie für 50 Jahre pachtete. Hier werden soeben grosse Vergnügungslöcher und Spielsäle eingerichtet, die bereits am 1. Juli der Benutzung übergeben werden. In diesem Kasino sollen nur die gesetzlich erlaubten Spiele gespielt werden. Eine neugegrün- dete Verkehrsaktiengesellschaft, welche die Geld- gebung des Casinos innehat, erbaut den neuen Kur- palast und übergibt diese Werte mit etwa 7 Mill. Kronen der Kurkommission. Ob diese Summen durch das gewöhnliche Kartengeld heringebraucht werden können, ist bei den biesigen Verhältnissen zweifelhaft. — Herr Wilhelm Rudovits hat das Hotel Bristol samt Restauration an Herrn Emil Kontiolvis um jährlich 130,000 Kr. auf 15 Jahre verpachtet.

Honnet a/Rh. Laut Bericht des "Berl. Tagebl." ist das Kurhotel Mann in Rhodorf, 10 Minuten von Honnet entfernt, vollständig niedergebrannt. In dem Hause befanden sich etwa 30 Kurgäste, der Besitzer, seine Familie und acht Bedienstete, die alle nur mit grosser Mühe aus dem brennenden Ge- bäude gerettet werden konnten. Das Feuer brach etwa um 1 Uhr morgens in der Küche aus. Aus- infolge von Unvorsichtigkeit fiel dort eine brennende Petroleumlampe um und setzte den In- halt eines offenen Koffers in Brand. Das Feuer verbreitete sich so schnell in dem Zimmer, dass es den Dienstmädchen nicht mehr gelang, den Brand zu löschen. Der bald den ganzen Dachstuhl des zwei- stöckigen Hauses ergriffen hatte und sich auf das Treppenhaus fortplante, das in kurzer Zeit voll- ständig ausgebrannt war. Nur mit grosser Mühe konnte vor dem Einsturz des Hauses die in Schlafe liegenden Damen und Kinder über das schon lichter- loth brennende Treppenhaus ins Freie zu retten. Die Mehrzahl der Bewohner des Hauses konnte ausser dem Heind, das sie auf dem Leibe trugen, nichts retten. Das gesamte Gepäck der Gäste ist verbrannt. Der ganze Dachstuhl, das obere Stockwerk des Gebäudes und das ganze Treppenhaus sind durch das Feuer vernichtet. Ausser einem Dienstmädchen und einem Herrn, der sich bei den Rettungsarbeiten leichtere Brandwunden zuzog, ist niemand verletzt worden.

## Fragekasten.

1. Ein Mitglied, das beabsichtigt, am Kochoher seiner Küche einen Rauchverbrenner anzubringen, jedoch in der Sache keine Erfahrung besitzt, ersucht die Herren Kollegen um gefl. einsinnige Belehrung und Angabe von Bezugswerten.  
2. Ein Hotelier im Berner Oberland ersucht um Nennung von Fabriken, welche Dampfmengen her- stellen.  
Sachdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförde- rung an die Redaktion erbeten.

## Hotelbesitzer

die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das

## Hotel-Office in Genf

aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer port hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu massigen Gebühren vermittelt

# Henneberg's Foulard seiden

einfarbig, bedruckt, gestreift, kariert etc. einfach u. doppeltbreit

von Fr. 1.15 bis Fr. 14.50 p. Meter

franko in die Wohnung. Muster umgehend.

Eigene Damenschneiderei im Hause.

1134 III

## OCCASION

A vendre à bas prix (fr. 500.-) un

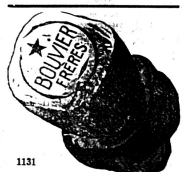
## telescope

pour terrasse d'hôtel. Appareil de tout premier choix à céder faute d'emploi. Description complète en s'adressant à MM. Luth et fils, opticiens, rue des Epaveurs, Neuchâtel. 630 (Ue 10779)

## Zu kaufen gesucht: Eine ältere Kucheneinrichtung

(Kupfergeschirr) für Hotel mit 30 Betten.

Gefl. Offerten an Ernst Aebi, Hotel Rössli, Bözigen b. Biel.



MAISON FONDÉE EN 1811.  
**BOUVIER FRÈRES**  
NEUCHÂTEL.  
SWISS CHAMPAGNE.  
se trouve dans tous les bons hôtels suisses.  
GRAND CONCOURS (membre du jury)  
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

## I. Sekretär gesucht

zu sofortigem Eintritt in Passanten-Haus allerersten Ranges einer grossen Stadt der Ostschweiz. Deutsch und Französisch. Durchaus bewandert in den Kolonnen, rascher und zuverlässiger Arbeiter. — Ebendasselbst

## II. Chef de Réception - Caissier

gewandter, best empfohlener junger Mann, deutsch, französisch und englisch. — Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzenangabe an die Expedition d. Bl. unter Chiffre H 708 R.

## Capital à doubler rapidement

en prenant part, pour agrandir et diriger bel hôtel débordé chaque hiver par belle clientèle.

Situation unique. — Superbe propriété dans magnifique position sur la Méditerranée. — Ligne du Sud-France.

Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre H 714 R.

## Zu vermieten, event. zu verkaufen.

Prachtvoll gelegene

## VILLA

im Bödeli, mit freier Aussicht auf die ganze Jungfraugruppe. Fein möbliert und komfortabel eingerichtet. Wasser, Gaz, elektr. Licht. 15 Aren 38 m<sup>2</sup> Flächeninhalt. Grosser Garten- pavillon und Parkanlagen. Brandassekuranz Fr. 48,600.—. Katasterschätzung Fr. 62,180.—.

Für weitere Auskunft wende man sich an Notariats- bureau J. Jb. Hirni, Interlaken. 710

## Hoteliers!

Tüchtigem, erfahrenem und kapitalkräftigem Fachmann mit geschäftlicher Routine, der inständig ist einem erstkl. Hause mit Erfolg vorzustehen, wäre Gelegenheit geboten, sich am Bau eines neuen, modernen

## Hotels von 160 Betten LUGANO

in bester Lage von

das hoch lukrativ zu werden verspricht, zu beteiligen und dessen Direktion zu übernehmen. Nur wirklich distinguirte Herren be- ziehen Offerten einzureichen unter Chiffre L 655 B. an: Hasenstein & Vogler, Lugano, worauf bereitwillig weitere Aus- kunft erteilt wird. (Ue 10954) 638

## MAISON D'ALIMENTATION Louis Bécher, Lausanne.

VINS DE BORDEAUX (A. de Luze & Fils)  
VINS DE BOURGOGNE (Bouchard aîné & Fils)  
VINS DU RHIN (August Engel) Ue 158 L  
CHAMPAGNES (Charles Heidsieck)  
WHISKY — LIQUEURS ÉTRANGÈRES  
CAVIAR — JAMBONS — CONSERVES  
Demandeur prix-courant spécial. — Échantillons gratis.  
— SPÉCIALITÉ DE CAFÉS TORRÉFIÉS. —

## Tüchtiger Hoteldirektor,

seriös und sprachkundig, sucht für sofort passenden Posten eventuell auch für kürzere Zeit. Erste Referenzen. Unter Um- ständen auch mit Kapitalbeteiligung. Gefl. Offerten unter H 712 R an die Exped. d. Bl.

## Per sofort zu verkaufen

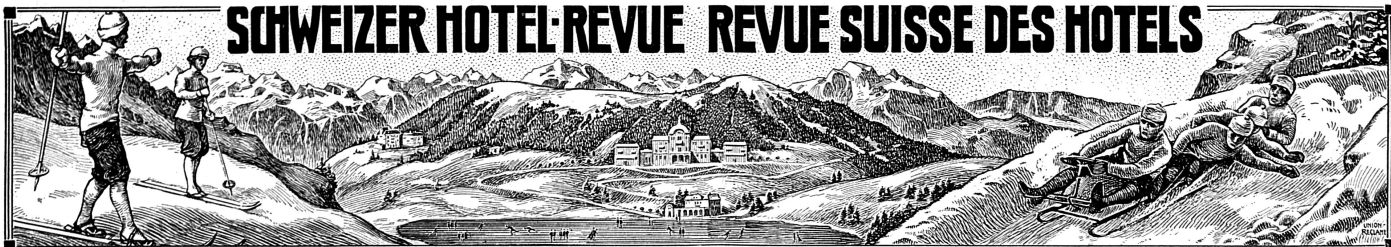
Familienverhältnisse halber

## Hotel I. Ranges

(100 Betten) Südschweiz. — Prachtvolle Seelge. Günstigste Kaufsbedingungen.

Selbstreflektanten erhalten Auskunft unter Chiffre H 713 R.

Agenten verboten.



# SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

## Hygiène et Hôtel.

Le numéro spécial de la *Leipziger Illustrierte Zeitung*, édité à l'occasion de l'ouverture de l'Exposition d'hygiène de Dresde, contient un article sur l'industrie hôtelière et les exigences de l'hygiène, article publié sous les auspices de l'Union hôtelière internationale et que nous portons ci-dessous à la connaissance de nos lecteurs.

Plus d'une personne a déjà contemplé, avec un sentiment de regret pour le beau temps, disparu, le tableau de Schwind "Voyage de noces", et comparé notre façon hâtive et nerveuse de voyager avec les tranquilles voyages en confortable diligence du temps de nos grands-pères. Et ce n'est sans doute point sans une tendre mélancolie qu'elle a reporté sa pensée sur ces voyages qui nous paraissent si poétiques, dans une voiture postale découverte, la quelle transportait paisiblement et sans précipitation fiévreuse le voyageur à travers la campagne, pour le déposer, aux gais claquements du fouet et aux sons du cor devant l'auberge terme de l'étape.

Mais c'était là, dans l'auberge, que souvent, au bon vieux temps, commençaient les ennuis pour le voyageur qui, s'y trouvait aux prises avec mille et une incommodités et qui, dans l'établissement organisé d'une façon défectueuse, devait renoncer à trouver ces installations pratiques qui permettent au touriste fatigué et abattu de reprendre vigueur et courage. Aujourd'hui, nous voyageons rapidement et fiévreusement; le train trépidant ou l'automobile frémissante nous emportent en trombe à travers villes et campagnes; mais, quand nous en descendons, nous trouvons de grands et luxueux hôtels, aménagés avec tout le confort désirable, et pourvus de tout ce que la technique et l'industrie modernes ont su inventer dans le domaine de l'hygiène pour rendre à l'homme la vie aussi tranquille, calme, et sans souci que possible.

Considérons d'un peu plus près un de ces palaces dont le but doit être de faire oublier au voyageur, pour le plus grand avantage de ses nerfs et de sa santé, les incommodités — différentes il est vrai de celles d'autrefois — auxquelles il a été exposé en cours de route. Commençons notre examen par les locaux où l'on commet le plus facilement des infractions aux règles de l'hygiène: la cuisine et le garde-manger. De nos jours, la cohorte des cuisiniers d'un hôtel géant s'acquitte de ses délicates fonctions dans de vastes pièces bien éclairées, où s'alignent des fourneaux monumentaux. Les parois et le plancher de la pièce sont garnis de dalles claires, de puissants ventilateurs absorbent la chaleur et les odeurs de cuisine; partout des robinets distribuent l'eau chaude ou l'eau froide à profusion.

La mode américaine de reléguer la cuisine au dernier étage de l'établissement n'a pas réussi à s'implanter en Europe, parce que, à côté de la charge extraordinaire que représentent les fourneaux et les lourdes machines, cette mode présente encore d'autres inconvénients qui rendent très aléatoires les avantages que peut présenter une semblable installation.

Annexé à la "grande cuisine" nous trouvons la cuisine pour le café, où l'on prépare principalement les divers breuvages que l'on sert au petit déjeuner. Des monte-charges amènent les plats et les assiettes directement du chauffage-plats au buffet de la salle à manger. Là, on les place d'ordinaire dans un autre chauffage-plats d'où ils peuvent être très rapidement extraits et servis frais et chauds à l'hôte. Les provisions nécessaires pour la journée sont enfermées tout près de la cuisine, dans des réfrigérateurs où la température est maintenue à environ 4 degrés centigrades, ce qui garantit de la façon la plus sérieuse le parfait état de fraîcheur des denrées alimentaires. Une machine à fabriquer la glace, mue à l'électricité ou au gaz, fournit non seulement la quantité de glace indispensable aux besoins quotidiens, mais permet également de porter à moins zéro degré la température des réfrigérants. On peut ainsi, par exemple, conserver du gibier congelé pendant assez longtemps.

Pénétrons maintenant à l'office où fonctionne à la perfection la machine à nettoyer la vaisselle. Cette machine est une merveille de la technique moderne! Une seule personne suffit à la manœuvrer, et, dans le court espace d'une heure, elle peut laver, rincer et sécher environ 2 à 3000 pièces de vaisselle. Le panier rempli de vaisselle sale remporte au bout de quelques minutes son contenu qui sort de la machine prêt à servir de nouveau; l'essuyage avec un linge qui n'est pas toujours d'une propreté parfaite est supprimé; tout se passe conformément aux règles de l'hygiène la plus absolue. Il convient de remarquer que l'installation d'une machine à laver la vaisselle n'exige pas plus de place que l'égoût jusqu'ici en usage.

Au rez-de-chaussée, ce qui nous attire tout d'abord c'est le luxueux vestibule et le jardin d'hiver, lesquels offrent aux voyageurs de la haute société, à certaines heures de la journée, notamment au moment du *five o'clock* et le soir, à la sortie du théâtre, une occasion très bienvenue de faire montre d'élégance et de se livrer à d'intéressantes études et observations. Du vestibule, plusieurs ascenseurs confortables, ainsi que de larges et commodés escaliers conduisent aux étages supérieurs. On se trouve les chambres des voyageurs. Les inevitables tapis ont presque complètement disparu de ces pièces, les parois sont recouvertes d'un badigeon du meilleur effet, uni ou de diverses couleurs. Les plafonds, ainsi que les parois des corridors et des escaliers, sont la plupart du temps laqués d'un blanc brillant semblable à de l'émail. Chaque chambre est abondamment pourvue de lampes électriques, possède un robinet d'eau chaude et d'eau froide; le gros diamètre des tuyaux supprime presque complètement le murmure incommode de l'eau. Presque partout on trouve des placards, ce qui permet d'épargner de la place et d'éviter des nids à poussière inutiles. Chaque chambre, quelque petite soit-elle, est pourvue d'une annexe: bain et toilette. Entre toutes les chambres et les cabinets de toilette, ainsi qu'entre les chambres et les corridors on trouve aujourd'hui des doubles-portes, ce qui empêche à peu près totalement les bruits importuns de pénétrer dans les chambres. D'une manière générale on tient la main à ce qu'il y ait le moins de bruit possible dans l'exploitation. En ce qui concerne l'ameublement des chambres, on s'efforce d'unir harmonieusement le beau avec l'utile. Les tables de toilette sont garnies de plaques de verre afin de pouvoir les maintenir plus facilement en parfait état de propreté; les tables de nuit sont revêtues intérieurement de faïence, ce qui exclut tout désagrément pour l'odorat. Un téléphone est installé à portée de chaque lit, ce qui permet à l'hôte de bavarder avec ses amis et connaissances habitant au loin sans se déranger le moins du monde de sa position commode.

Abordons maintenant l'important chapitre de l'absence de bruit. On a déclaré la guerre à l'enfant de douleur dans l'exploitation d'un hôtel, savoir à l'inevitable vacarme que les voyageurs délicats qualifient à juste titre de nuisible à la santé. La technique a permis de réaliser sur ce point de grands progrès: les gigantesques machines avec leurs innombrables roues et rouages travaillent presque sans bruit! Le beau temps où les voyageurs nerveux pouvaient donner libre essor à leur humeur exaspérée en pressant désespérément sur le bouton électrique semble vouloir prendre fin. Les sonneries électriques disparaissent peu à peu, et l'on donne les différents ordres au personnel au moyen de muets signaux lumineux. Entre les chambres et les corridors nous ne trouvons pas seulement des doubles-portes, comme nous venons de le dire, mais aussi des doubles-parois, de sorte que les bruits désagréables ne peuvent plus du tout troubler la tranquillité des voyageurs. Les plafonds en béton massif, qui en général résonnent d'une façon exagérée, sont remplacés par des plafonds formés de couches superposées de béton armé et de béton de scories et ont l'épaisseur de fortes poutres. Dans les constructions modernes, on évite autant que possible de placer dans le bâtiment même les trop grosses machines, savoir les machines à vapeur et les machines génératrices de lumière. La trépidation des machines et les vibrations qui mélangaient autrefois hors d'eux-mêmes les esprits les plus accommodants sont donc complètement supprimées. La maison est munie d'appareils de chauffage central. On évite ainsi du bruit, et on gagne de la place. Et que la place est donc un facteur important! Tout doit être vaste, clair, aéré pour satisfaire aux requêtes de l'hygiène moderne. Certes, on construisait bien autrefois de grandes salles et de grandes chambres, mais toujours au détriment des escaliers et des corridors. Aujourd'hui, il en est tout autrement. Ce n'est pas seulement pour le vestibule qu'on se permet un léger gaspillage de place, mais jusque tout en haut, au dernier étage, nous trouvons de larges corridors qui, près des escaliers, s'élargissent pour former de petits ronds-points, et par de nombreuses fenêtres, hautes et larges, coulent à flots l'air et la lumière! Pour les gens anxieux qui redoutent encore l'emploi de l'ascenseur, on a installé dans les ronds-points des sièges commodés où ils peuvent se reposer des fatigues de la montée; ici encore donc on a veillé à éviter le plus d'efforts possible.

Les escaliers et corridors larges sont particulièrement précieux en cas d'incendie. Certes, nos hôtels modernes sont largement pourvus d'installations pour combattre le feu; à chaque étage on trouve des hydrants auxquels sont déjà vissés les tuyaux, et des extincteurs à main; toutefois il est essentiel qu'au cas où un incendie viendrait à se déclarer, les voyageurs

puissent évacuer rapidement l'établissement, ce qui n'est guère facile avec des corridors et des escaliers étroits. Les chambres de bains et de toilette, ainsi que le salon de coiffure pour messieurs et dames, généralement installés au sous-sol, tout en marbre et en porcelaine, sont de vraies merveilles au point de vue sanitaire. Un ascenseur particulièrement grand et stable sert à transporter les bagages. Les gros colis sont descendus au moyen d'une glissoire de la rue dans la cave, chargés sur l'ascenseur et montés à l'étage voulu. On évite ainsi le long et pénible transport des malles à dos d'employé à travers tous les étages. On voue une attention toute spéciale à l'éclairage dans les hôtels modernes, et nulle part plus qu'ici ne sautent mieux aux yeux les progrès réalisés ces dernières années par la technique et l'industrie.

Il y a relativement peu de temps les hôtels et les auberges n'étaient encore éclairés qu'au gaz, et souvent l'hôte qui avait placé sur la table de nuit une lampe ou une bougie pour lire avant de s'endormir courait le danger de renverser la lumière, de se brûler ou de mettre le feu à l'établissement.

Aujourd'hui, tous les hôtels ont partout la lumière électrique, et cela non seulement dans les grandes pièces, mais aussi dans les corridors et dans chacune des chambres. Chaque voyageur trouve, outre une grande lampe au milieu de la chambre, une lampe plus petite au-dessus de son lit, ou une lampe de table qu'il peut allumer ou éteindre à son gré; s'il veut lire, il peut sans peine aucune la placer de manière à recevoir la lumière de la façon la plus avantageuse pour sa vue, et il est garanti contre tout accident. C'est surtout dans les grandes salles à manger et dans les salons que la lumière électrique est d'un effet particulièrement merveilleux. Au lieu des lampes à incandescence à lumière éblouissante et perçante, on emploie aujourd'hui des lampes à verre dépoli ou une lumière masquée qui répand une clarté aussi égale que tranquille et préserve les yeux; on peut, avec les lampes électriques, obtenir des effets d'ornementation et de décoration véritablement remarquables.

Mentionnons encore la petite installation électrique qui actionne les appareils à aspirer la poussière. Ces appareils nettoient à fond les tapis, portières, canapés, etc., sans soulever ces nuages de poussière si nuisibles à l'organisme humain. L'expérience a démontré que l'appareil enlevait des teignes vivantes et des couvains de teignes de fauteuils et canapés revenus depuis quelques heures seulement de l'établissement de lavage chimique! Il travaille donc d'une manière plus efficace, tout en étant d'une manipulation extrêmement facile, et en détériorant beaucoup moins les effets.

Nos hôtels-palaces modernes sont donc comme un miroir dans lequel viennent se refléter avec la plus grande clarté les dernières conquêtes de la technique et les progrès dans le domaine de l'hygiène. Mais ce n'est pas tout: ils sont aussi la pierre de touche du développement du sentiment des égardés que l'homme doit à l'homme. Car partout où de nouveaux hôtels sortent de terre, le premier principe qui préside à la construction du bâtiment est de suivre les lois écrites et non écrites qui semblent les plus propres à protéger la santé et la tranquillité du voyageur, à lui assurer tout le confort dont il a besoin pour conserver son bien-être physique et intellectuel. L'exposition internationale d'hygiène est riche en documents sur l'hygiène dans les hôtels. Ce n'est pas à la vérité une exposition collective telle que l'avait projetée la plus grande et la plus ancienne association professionnelle du monde hôtelier, l'Union internationale des propriétaires d'hôtels, mais une série d'expositions particulières où l'on trouve toutes les installations modernes adoptées par les hôtels dans l'intérêt de la santé, de la sécurité et du bien-être des hôtes; elles donneront au public une idée des progrès puissants réalisés par l'hygiène dans les hôtels comme dans tous les autres domaines. Lorsqu'on songe que ces progrès ont été faits par bonds, on peut prédire en toute tranquillité que, dans quelques années, ils seront si possible encore surpassés.

## L'automobilisme en montagne.

Parmi les innombrables problèmes dont la crise agricole de 1910 a rendu la solution plus pressante, il s'en rencontre de fort imprévus et dont on ne discerne guère, à première vue, les rapports avec les pluies ou la sécheresse. Les motifs qui ont mis aux prises les producteurs de vins de Champagne et les viticulteurs de cette contrée, ou bien ces mêmes viticulteurs entre eux, ont beau apparaître complexes, ils apparaissent et ils se laissent analyser, car leur origine est évidemment dans les irrégularités du temps et la fluctuation du prix du vin.

Dans l'industrie de l'alpinisme, il y a aussi des perturbations à enregistrer; mais si 1910 y est assurément pour beaucoup, il n'a guère fait qu'amener au premier plan de l'actualité l'étude de moyens nouveaux, d'appeler la clientèle étrangère dans les innombrables replis de nos montagnes; car il n'y a pas à se le dissimuler, depuis quelque vingt ans surtout, cette clientèle s'est transformée de façon plus que sensible. Autrefois, l'alpinisme était la spécialité des étrangers, les Anglais en tête. Quant aux Suisses qui le pratiquaient, c'était généralement des savants, géologues, zoologistes ou botanistes. Or, tandis que les stations de montagne se multipliaient, d'année en année, le nombre de nos universités se doublait: la Suisse romande, avec ses 800,000 habitants, en compte quatre, dont trois ont été fondées depuis 1890, tandis que la Suisse allemande se contente de trois pour 2 millions d'âmes, ce qui est déjà raisonnable. Le nombre de nos savants s'est accru à l'avenant et tout professeur se doit d'utiliser ses vacances dans le jardin alpin que la nature a ouvert tout près de lui. Mais du professeur à l'instituteur, la différence est insensible, tout au moins de l'avis de ce dernier. Toutefois, comme son budget des vacances est fort limité, il écrira à dix, à quinze hôtels pour en comparer: les prix de pension et débitera préalablement la question en famille, non sans avoir posé le plus grand nombre de points sur le même z. De là l'entraînement des hôteliers à réduire de plus en plus leurs moyennes de pension, mais à en préciser le menu avec plus de souci que jamais. Et que ne ferait-on pas pour avoir toute une famille, surtout lorsqu'on est cinq, dix à se la disputer? Sans doute, le bénéfice journalier est minime; mais on compte se rattraper sur le nombre des pensionnaires et sur celui des journées de pension. De là l'idée de retenir le touriste de séjour, de le préférer en quelque sorte à l'alpiniste de tempérament, qui arrivait et repartait, mais qui, plus libre de ses coudees, disposait de la saison à son gré au lieu de la parquer entre le 15 juillet et la fin d'août.

Il convient aussi d'ajouter que nos Alpes, quoiqu'elles recèlent encore bien des mystères, n'en ont pas moins révélé la plus grande partie et que si certaine clientèle riche leur préfère sans mot dire les fjords de la Scandinavie, c'est un peu pour le même motif qui a fait certains autres délaissais la Côte d'Azur pour cingler à travers la Méditerranée jusqu'au Caire et aux solitudes du Hant-Nil.

Quels remèdes apporter à cet état de choses, aggravé depuis quelques années par l'incendence des étés? Ils ne sont guère nombreux. On ne s'avise pas moins, de plus en plus, d'ouvrir les hôtels de la montagne en hiver, de faire circuler les voies à crémaillère en toute saison, de propager le goût des sports spéciaux: luge, ski, hockey sur la glace. La difficulté est que l'hiver est la saison des affaires pour le citadin et celui des études pour l'adolescent et la jeunesse, en sorte que la clientèle susceptible de jouir de tels bienfaits est clairsemée, limitée, et que si elle fait le bonheur de certaines stations montagneuses, c'est que peu de stations concurrentes sauraient réunir au même degré les sujets d'attraction.

Quelques-uns entendent un second remède, très simple, si simple qu'on n'a pas attendu à ce jour pour y songer, mais qui, à l'instar des grands remèdes, ne laissent pas que d'arracher une grimace au patient. Il s'agit de la circulation des automobiles sur les routes de montagne. La pilule est si amère pour certains montagnards que, récemment, le peuple du canton alpestre des Grisons a rejeté par une majorité de près de 11,000 voix les propositions conciliantes de ses autorités sur pareille question. Toutefois, il faut dire que les Grisons, avec leurs magnifiques stations hivernales de Davos, Arosa, St-Moritz et autres retraites, où se cantonne en hiver une clientèle riche, jouissent du premier de ces remèdes. Il n'en va pas de même dans certains autres cantons alpestres, non moins intéressants, mais au sol plus tourmenté, tel, par exemple, le grand canton alpestre du Valais, dont les routes internationales sont plus célèbres, que celles des Grisons, mais où les sports hivernaux doivent se disperser pour trouver des emplacements. Là, les stations hôtelières échelonnées le long des routes sont innombrables et l'ouverture de la circulation aux automobiles ne tarderait certainement pas d'amener un flux considérable d'étrangers. On objecte évidemment que ces terribles brûleurs de kilomètres passent sans s'arrêter et on a des raisons irréfutables de leur préférer ceux qui font et prolongent leurs séjours; seulement, allez donc persuader à ces gens remuants qu'ils feraient bien de renoncer à franchir le Simplon ou le Grand St-Bernard en août et de revenir plutôt avec un bobbleigh en hiver?

En ce commerce-là, comme en d'autres, la clientèle entend être prise telle quelle, où laissée



Il faut bien convenir que ces véhicules un peu insolents méritent une part de la défiance en laquelle le public les tient. Mais sur les routes alpêtres, fréquemment rétrécies par les accidents même du sol, aux courbes subtiles et fréquentes, le premier souci du chauffeur, s'il ne veut rouler dans l'abîme qu'il cotoie, sera de modérer sa vitesse et d'avoir l'œil aux bizarreries du sol comme aux caprices de structure de la chaussée.

Jusqu'ici dans ce canton que parcourt sur la grande partie de sa longueur la ligne ferrée de Genève à Milan (120 km. du lac Léman à l'entrée du tunnel du Simplon), la route parallèle à cette voie est seule totalement permise aux automobiles. Depuis la percée de la célèbre montagne, l'autorisation a été étendue, sous de certaines réserves, à la route du Simplon proprement dite et ce fut déjà une grande affaire pour les automobiles de trouver une issue au fond de cette vallée profonde dont ils n'avaient précédemment d'autre voie de sortie qu'un rebroussement de 120 km. Maintenant, il est question d'ouvrir aux véhicules automobiles la route du Grand St-Bernard qui s'élève de Martigny, au bord du Rhône, jusqu'au célèbre monastère, à 2472 m. d'altitude, pour de là, redescendre sur Aoste, d'où l'on aurait le choix de rouler à toute vitesse sur Turin et la vaste Italie, ou bien de remonter par Pré-St-Didier jusqu'au Petit-St-Bernard et tomber sur Chambéry et Grenoble, sur la Provence, sur Lyon et sur les Alpes françaises.

Si l'on songe à l'effort que le gouvernement du Valais et les communes de la vallée montagnarde qui aboutit au Grand St-Bernard se sont imposés pour raccorder la Suisse à l'Italie par cette chaussée élevée, et cela en un temps où un à un les tunnels voisins rendaient de plus en plus inutile le trafic routier par-dessus les Alpes, et on en vient à se demander si c'est simplement pour l'amour de l'art qu'une pareille entreprise a été tentée. Du reste, si les routes du Simplon et du Grand St-Bernard ont spécialement retenu ici notre attention comme les plus connues, il reste au Valais d'autres débouchés supérieurs à mettre en valeur de la sorte, comme les routes de Martigny à Chamonix, de Monthey à Thonon et à Genève par Abondance, la route de Brigue à Lucerne par la Furka, celle de Brigue à Thonon et à Berne par le Grimsel. Il est même question de futures chaussées reliant Orsières à Courmayeur et à Aoste par le col de Ferret et Brigue à la vallée du Tessin et à Milan par le Nufenen; mais à quoi bon tant de merveilles, si l'accès en doit être interdit aux véhicules de l'avenir, à un tourisme un peu encombrant sans doute, mais qui, sans sa fièvre d'aventures, n'aurait peut-être jamais poussé sa curiosité aussi loin.

(Indépendance belge.)

## La prévision du temps.

La «prévision du temps» vient d'être l'objet, à la Société nationale d'agriculture de France, d'une communication fort documentée à laquelle ont pris part, sous la présidence de M. Tisserand, d'éminents savants et spécialistes, MM. H. Sagnier, Violle et Angot. La question reste, en principe, la même, et toujours intéressante, d'ailleurs: «Peut-on prévoir le temps qu'il fera?» La réponse des savants ne varie guère non plus. La prévision du temps à longue échéance est actuellement, ainsi que le dit nettement M. Violle, membre de l'Institut, à peu près impossible. Prévoir pour le lendemain est déjà très difficile, surtout aux époques troublées des changements de saisons et dans les périodes évidemment déconcertantes comme celles que l'on a traversées dans ces dernières années. Les surprises que causent les dépressions, probablement soulevées à des lois primordiales que l'on ne connaît pas encore, sont fréquentes.

On a abusé de la probabilité au point d'en faire un jeu et d'établir sur cette base incertaine, «des paris»; dès lors que l'on entre dans

cette voie, cela n'a plus aucune utilité ni aucune valeur. Les pronostics ne peuvent que nuire à la confiance que l'on peut avoir dans des statistiques établies sur une réserve de documents encore trop faible pour pouvoir chiffrer soit des probabilités mathématiques absolues, soit des possibilités physiques vraies.

Assurément, comme le dit M. Violle avec sa grande autorité, tout progrès dans l'étude des dépressions barométriques qui commandent essentiellement les conditions atmosphériques se traduira par un gain dans la proportion des pronostics exacts touchant le temps du lendemain. Mais on se trouve constamment en présence «des effets», et l'on ignore presque totalement les causes: c'est dire que si parfois une équation de prévision peut fournir une solution, il y a, par contre, une infinité de chances pour qu'elle demeure indéterminée, puisque l'on ne connaît rien, pour ainsi dire, ni de ses termes, ni de leurs coefficients.

Cela est et demeure la condamnation des «prévisions d'almanachs» fondées sur la méthode enfantine suivante: «S'il a fait tel ou tel temps tel jour et en telle saison, dans la dernière période de cinq, dix, ou vingt ans, on a toutes les chances pour qu'il fasse ce même temps dans l'année où nous sommes».

Cette considération, qui repose sur le système de langage d'une monnaie à pile ou face, n'a qu'une valeur mathématique très réduite et exclusive de toute certitude.

M. Angot, le savant et expérimenté directeur du Bureau central météorologique, s'est placé sur un terrain scientifique bien autrement solide en réunissant et en accumulant les renseignements météorologiques du jour et en laissant aux chercheurs le soin d'en déduire les probabilités selon ce que leur suggère leur expérience et leur prudence. Ce qui est surtout essentiel, c'est de multiplier ces renseignements, déjà très nombreux, car dans les services météorologiques centraux, on reçoit en moins de deux heures environ deux cents dépêches. Parmi ces dépêches, quelques-unes peuvent être, matériellement inexactes par erreur de transmission; d'autres peuvent signaler une perturbation locale qui se présenterait comme menaçante et qui n'aurait ni extension, ni répercussion. Il n'en est pas moins vrai que le météorologiste sera en possession d'une indication générale précieuse.

Notons bien que, grâce à l'admirable enchaînement du progrès, les avertissements météorologiques vont prendre un développement et une instantanéité que les créateurs de la météorologie n'eussent même pas osé entrevoir. La télégraphie sans fil et la téléphonie sans fil, qui s'identifient de plus en plus avec elle, tendent, en effet, à resserrer les mailles du filet scientifique dans lequel viendront se prendre les dépressions, les tempêtes, les cyclones, et les orages; il n'y aura pas de capitaine de navire; ni de manipulateur d'une station fixe de télégraphie sans fil qui, en signalant une perturbation météorologique, et les conditions dans lesquelles elle se présente, ne puisse rendre les plus grands services à l'organisation générale des avertissements. On peut dès lors considérer que la «prévision» reposera sur une accumulation de faits précis, dans l'ensemble desquels les météorologistes n'auront plus à exercer qu'une sélection judicieuse.

On nous posera certainement, dès lors, la question suivante: Quel intérêt pratique immédiat y aurait-il à connaître ainsi, non pas le temps plus ou moins agréable qu'il fera, mais les circonstances qui peuvent troubler l'équilibre? Est-ce là une simple question de curiosité, un simple désir, si répandu dans l'humanité, de «connaître l'avenir» sous une quelconque de ses formes?

Il est aisé de répondre que le point de vue le plus utile s'aperçoit, au contraire, dans le resserrement de la prévision.

En ce qui concerne la navigation, l'annonce d'une perturbation faite à propos peut être, et sera souvent le salut pour les équipages et le sauvetage pour les cargaisons. Lorsque survient la tempête, les minutes mêmes sont précieuses.

Certainement, le marin expérimenté prend ses précautions lorsqu'il a l'impression que des conditions anormales vont se produire: mais il les prendra avec plus de vigueur et de précision s'il se trouve réellement et matériellement averti que le danger s'approche dans telle ou telle direction. Un changement de route fait à propos sortira bien souvent le navire de la trajectoire funeste.

En ce qui concerne l'agriculture, les espérances à concevoir ne sont pas moins nombreuses.

Il est bien certain que ce n'est point l'avertissement d'une tempête ou d'un violent orage, d'une saute de vent ou d'un cyclone qui empêchera l'enchaînement du progrès. Les procédés de culture deviennent de plus en plus mécaniques: la machine agricole, les moissonneuses, les faucheuses, se répandent partout avec une merveilleuse utilité. Une mise en marche avancée de quelques heures pour ces pressantes et actives machines, ce sera bien souvent le salut de la récolte, ce sera la possibilité de son sauvetage, irréalisable lorsqu'il faut, avant l'heure prévue, mobiliser un personnel important et lui demander des efforts vraiment trop pénibles. On n'aura plus, grâce aux avertissements de la télégraphie, ou de la téléphonie sans fil, à attendre que le terrible nuage noir qui a causé, dans le passé, tant de pertes et tant de ruines, apparaisse comme une redoutable menace à l'horizon, pour prendre contre lui toutes les précautions possibles. Certes, rien n'empêchera cet ennemi d'accourir: mais l'agriculteur, prévenu de son attaque, pourra profiter jusqu'au bout des instants qui lui restent pour réduire les dévastations qu'il ne saurait complètement supprimer.

Sans décourager, en quoi que ce soit, les spécialistes qui font de la «prévision du temps» une curiosité et une élégance de calcul scientifique, contentons-nous d'insister sur l'aspect utilitaire et immédiat que nous venons de mettre en évidence. Bornons-nous à la connaissance de l'état général de l'atmosphère et de ses accidents subits et imprévus toutes les douze et vingt-quatre heures dont les beaux travaux des bureaux météorologiques, notamment du Bureau central, dirigé avec tant de dévouement par M. A. Angot, mettent d'ores et déjà la grande utilité en évidence. Il y a là des résultats scientifiques considérables auxquels il faut surtout donner les moyens d'action nécessaires pour se multiplier.

(Le Neuchâtelois) M. de N.

## Was die Fremden sagen

Herr K. ... aus Darmstadt schreibt uns in etwas entzücktem Tone: Wer nicht einen reichhaltigen Geldbeutel mitbringt, der verzichtet am besten auf den Besuch der Schweiz, in der jeder alpine Naturgenuss erst erkaufte werden muss. Ausreichende Wegweiser und Markierungen fehlen in der Schweiz Bergen vollständig, und ohne Führer kann man keine angenehme Tour in höhere Regionen ausführen. Dem treiflichen Schweizer Alpenklub soll daraus kein Vorwurf gemacht werden; er ist den Verhältnissen gegenüber machtlos und muss sich fast ausschliesslich auf den Bau von Hütten beschränken. Die guten Karten, die er seinen Mitgliedern billigt liefert, vermögen niemals die vorzüglichen Wegmarkierungen des Deutsch-Oester. Alpenvereins zu ersetzen. Indem dieser die Naturschönheiten dem Fremden, wie dem Einheimischen kostenlos erschliesst, leistet er geradezu ein soziales Ideal, für das die sonst so demokratische Schweiz kein Verständnis besitzt.

Anmerkung der Redaktion. Herr K. schiebt mit seinen Behauptungen weit über das Ziel hinaus. Der Wanderer findet in unserem Alpengebiet fast überall auf seinem Wege die Zeichen freundlicher Führer. Seit die einheimische Bevölkerung gelernt hat, dem Fremden freundlich zu begegnen, achtet sie auch diese Orientierungszeichen und es kommt nur sehr selten vor, dass ein Bauer oder ein Waldbesitzer die Markierung auf seinem Grunde nicht zulässt oder gar zerstört. Ausnahmefälle kommen vor wie überall. Bei diesem Anlass möchten wir darauf aufmerksam machen, dass das System der Markierung so einfach als möglich sein sollte, damit die Zeichen dem Wanderer leicht verständlich sind. Allgemein gebräuchlich ist die Anbringung von Farbenschriften an Mauern, Zäunen, Büschen, Stein rings des Weges an Stellen, wo über dessen Richtung ein Zweifel entstehen könnte und die Aufstellung von Wegtafeln an Kreuzwegen. Diese Tafeln enthalten den Namen und die Entfernung des Ortes, zu wel-

chem der Weg führt. In jedem Falle wäre es wünschenswert, dass möglichst grosse Gebiete nach einem einheitlichen System markiert werden. In dieser Hinsicht eine Übereinstimmung unter den Touristen- und Versicherungsvereinen herbeizuführen, wäre vorab Aufgabe des Schweizer Verkehrsvereins.

## Verkehrswesen.

Territet-Glion. Die Bahn befördert im verflossenen Monat Mai 19,634 Reisende (1910: 19,555) und verzeichnet an Totalerlösen Fr. 11,987 gegenüber Fr. 12,386 im Mai 1910.

Glion-Rochers-de-Naye. Nach der Betriebsstatistik des Monats Mai beträgt die Zahl der beförderten Personen 7998 gegenüber 7148 Personen im Mai 1910. Das Total der Transporterlöse beträgt Fr. 27,068 gegen Fr. 20,547 im gleichen Monat des Vorjahres.

Pilatusbahn. Die Frequenz pro Monat Mai 1911 übertraf mit 3614 Reisenden das Ergebnis des gleichen Monats im Vorjahre um 2000 Personen. Die Totalerlöse betrugen Fr. 21,918.80 gegen 16,018 Franken im Mai 1910.

Rückkaufsprozess der Gotthardbahn. In der Verhandlung vom 10. Juni zwischen der Liquidationskommission der Gotthardbahngesellschaft und den Vertretern des Bundes ist eine Einigung im Rückkaufsprozess betreffend die Gotthardbahn erzielt worden, sodass die auf den 13. des anberaumten Fortsetzung der bundesgerichtlichen Hauptverhandlung bedingt.

Elektrifizierung der Bundesbahnen. Die Bundesbahnverwaltung will nun mit der Elektrifizierung der Gotthardbahn ebenfalls ernst machen; in nächster Zeit sollen die Pläne für die Kraftwerke in den Kantonen Uri und Tessin fertiggestellt werden. Die italienische Eisenbahnverwaltung hat mit dem Bau einer grossen Kraftanlage im Val Torsola, die dem elektrischen Betriebe der Simplonlinie auf der Südsäite dienen soll, ebenfalls begonnen.

Chemin de fer Montreux-Oberland. — A partir du 1er mai 1911, des voitures de 1re classe circulent sur la ligne M.-O.-B. de Montreux à Zweisimmen, aux trains directs et express. Dès cette date, la 1re classe est également introduite sur la ligne Zweisimmen-Spiez. Cette innovation sera sans doute très appréciée du public voyageur, d'autant plus que le Montreux-Simplon-Express, qui, en été, circule deux fois par jour et met 4 heures de Montreux à Interlaken ou vice-versa, verra augmenter encore, par l'adjonction de la 1re classe, la faveur dont il a bénéficié l'année dernière, lors de sa création. En outre la taxe des bagages de Montreux à Spiez, Interlaken, etc., jusqu'ici un peu plus élevée, a été abaissée avec celle du via Lausanne-Berne, de sorte qu'il n'y a plus, dès le 1er de ce mois, aucune différence de prix.

## Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 14. Juni: 6449.  
Davos. Amtliche Fremdenstatistik. 27. Mai bis 2. Juni: Deutsche 817, Engländer 148, Schweizer 404, Franzosen 90, Holländer 82, Belgier 14, Russen und Polen 254, Oesterreicher und Ungarn 78, Portugiesen und Spanier 29, Italiener und Griechen 61, Dänen, Schweden, Norweger 8, Amerikaner 37, Angehörige anderer Nationalitäten 19. Total 2,042.

## Witterung im April 1911.

Bericht d. schweiz. meteorologischen Zentralstation.

	Zahl der Tage									
	mit Regen			mit Schnee			mit Nebel			mit stark Wind
	Ragen	Schnee	Nebel	helle	trübe	stark Wind				
Basel . . . .	14	4	4	6	10	3				
Chaux-de-Fonds	15	8	0	9	10	1				
St. Gallen . .	15	7	1	7	14	5				
Zürich . . . .	12	3	0	7	10	6				
Lucern . . . .	14	6	0	8	11	2				
Bern . . . . .	10	1	0	8	10	4				
Neuchâtel . .	10	2	0	8	10	9				
Genève . . . .	10	1	0	12	11	7				
Lausanne . .	8	0	0	12	5	5				
Montreux . .	10	1	0	12	8	1				
Sion . . . . .	6	1	0	11	6	7				
Chur . . . . .	10	2	0	8	11	3				
Engelberg . .	14	7	12	6	15	2				
Davos . . . .	12	9	1	8	10	1				
Rigi-Kulm . .	15	15	8	13	12	12				
Lugano . . . .	9	3	0	13	8	4				

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 191, Basel 182, Chaux-de-Fonds 167, Bern 193, Genf 213, Montreux 167, Lugano 228, Davos 205.

## Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im April 1911.

(Gesammelt und zusammengestellt von C. Zuppinger, städtischem Polizeidirektor in St. Gallen.)

Gemeinden	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett						Milch, Butter und Käse			Brot		Eier		Kartoffeln		Brennholz	
	Ochsenfleisch	Kalb-fleisch	Schweinefleisch	Speck	Schweine-schmalz	Nieren-fett	Milch ganze	Tafel-butter	Butter in Ballen	Emmentalerkäse	I. Qualität	II. Qualität	einheimische	I. Qualität	II. Qualität	Tannenholz	Buchenholz
	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	per Liter	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	per Stück	per Stück	per Stück	1 Ster	1 Ster
Aarau . . . .	100	140	120	110	120	70	24	2.12	15	1.70	130	18 1/2	17	10	8	10	18.50
Aldorf . . . .	100-120	130-140	110-120	95	95	80	21	1.70	15	1.50	115	20	16 1/2-17 1/2	12	11	6	18.50
Basel . . . .	90	110-130	115	130	100	80	24	2.20	15	1.50	110-130	17 1/2	17	8	7	6	19.10
Bern . . . . .	95	100-120	120-130	120-150	100	75	25	1.80-1.90	15	1.70	120-130	20	17 1/2	9 1/2	8	7	20.00
Biel . . . . .	100	100-120	120	120	100	70-80	24	1.90	15	1.70	100-130	17 1/2	14 1/2	10	8	6	18.00
La Chaux-de-Fonds	100-110	110-120	130	120-130	100	80	22	1.80	15	1.60-1.70	100-120	18	16 1/2	10	8	6	16.50
Chur . . . . .	90-100	100-120	130	100	100	70	25	1.90	15	1.55	130	22	19	12	8-9	7	16.00
Frauenfeld .	105	130	140	115	125	80	25	1.90	15	1.60	120	20	17 1/2	11	10	7	16.10
Freiburg . .	90	120	120	120	110	80	22	1.90	15	1.70	120	19	17 1/2	12	11	7	20.00
Genf . . . . .	100	100	125	100	100	70	23	1.70	15	1.70	120	19	18	9	7-8	7.50	20.00
Glarus . . . .	100	140	115	100	100	60	24	1.80	15	1.65	120	20	18	12	9	8	12.00
Herisau . . .	105	140	130	100	80-100	60	24	1.80-1.90	15	1.70	120	20	20	10	8	5.50-6.00	19.00
Lausanne . .	112	130	140	115	125	80-90	24	1.85	15	1.65	120	19	17 1/2	12	11	5	20.00
Liestal . . .	100	120-130	120	130	100	70	22	1.90	15	1.70	120	17 1/2	15	10	8	7 1/2	18.50
Le Locle . .	110	120	130	120	120	70	24	1.80	15	1.60	120	18	16	10	9	7	12.50
Lugano . . .	100	125	120	100	75	50	24	1.75	15	1.60	125	18	13	10	9	7 1/2	15.00
Lucern . . .	100	130	120	95	110	70	23	2.00	15	1.65	120	18	17	10	8	7 1/2	15.50
Neuenburg .	105	125	120	120	110	80	24	1.90	15	1.70	125	18	16	9	8	6	16.50
Sarnen . . .	90-95	110-120	100-120	95	110	65-70	21	1.70	15	1.60	110	20	16	9	8	7 1/2	12.00
Schaffhausen	105	130	120	100	105	60	25	1.95	15	1.60	120	20	18	10	8	7 1/2	14.00
Sitten . . . .	100	110	120	100	90	70	25	1.60	15	1.70	120	20	17 1/2	10	9	6	12.00
Solothurn . .	100	100-120	120	100-120	100	70	22	2.00	15	1.80	120-140	22	21	10	9	10	16.00
Schweyz . .	100	120-140	120	100	100	80	21	1.80	15	1.80	100	19	17	10	10	6 1/2	16.50
St. Gallen . .	105	140	130	140	100	70	24	1.70	15	1.70	150	23	21	12	8	8	20.50
St. Immer . .	100-110	120	130	120	110	70	22	1.80	15	1.70	110	17	16	9	8	6	12.00
Vevey . . . .	110	130	130	120	110	80	24	2.00	15	1.75	120	19	17	9	8	7	20.00
Winterthur .	110	140	125	100	100	70	25	1.90	15	1.60	130	19 1/2	17 1/2	12	8	8	16.00
Yverdon . .	105	110	110	115	105	85	22	1.80	15	1.60	110	19	17 1/2	10	9	8	12.50
Zürich . . .	105	140	120	120	100	60	25	1.70	15	1.70	130	21	19	12	9-10	10	24.00
Zug . . . . .	95-100	100-140	110-120	100	100	70	23	1.90	15	1.90	120	19	17	11	10	7	18.50



**Hurra schon fertig  
durch**

**Persil**

**das selbsttätige Waschmittel**

**Kennen Sie seine Vorzüge???**

Hier sind einige von vielen:

**Unerreichte Wirkung:**

Persil wäscht und bleicht gleichzeitig, entfernt Blut-, Obst-, Tinte-, Cacao-, Rotwein- und andere hartnäckige Flecken, beseitigt den scharfen Geruch der Kinderwäsche und desinfiziert Krankenwäsche!

**Einfachste Anwendung:**

Kein vorheriges Einseifen der Wäsche, kein Reiben und Bürsten, kein Zutun von Seife und Waschpulver erforderlich! Die Wäsche wird eingesetzt (eingeweicht), dann  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  Stunde in Persillauge gekocht, sorgfältig ausgespült und ist jetzt fertig, blütenweiß, wie auf dem Rasen gebleicht!

**Billigster Gebrauch**

durch Ersparnis an Zeit, Arbeitslohn, Feuerung und sonstigem Waschmaterial, also erhebliche Verbilligung der Washkosten!

**Absolute Unschädlichkeit,**

da vollkommen frei von Chlor und scharfen Stoffen; gibt schöne fette Lauge, die weder das Gewebe noch die Haut angreift!

Probieren Sie und Sie genießen die Vorteile der Millionen, die Persil ständig brauchen. — Erhältlich nur in Original-Paketen.

HENKEL & Co., DÜSSELDORF. Alleinige Fabrikanten auch der weltberühmten

**Henkel's Bleich-Soda.**

*Brand'Amour Simhart & Co.*





**Endlich ein wirklich praktischer Konservendosen-Öffner!** Für jede grössere Küche absolut notwendig!

**NEU**



**Dosenöffner Robespierre**  
aus der Conservenfabrik Seethal in Seon

In den meisten Kulturstädten patentiert, beziehungsweise angemeldet.

Spielend leichte Arbeit. — Keine Metallsplinter im Doseninhalt.  
Keine Handverletzungen. — **Preis Fr. 20.—** (Ue 10409)  
Zu beziehen bei der **Conservenfabrik Seethal in Seon (Aargau).**

**Les Jambons désossés** Les plus maigres Les plus roses Les meilleurs de tous les Jambons suisses

1085 (Ue 10278)

sont vendus par la **Société Suisse d'Alimentation, Genève.**

**Zu verkaufen: Villa**

prächtigen gelegen, in Hauptstadt der Schweiz, vorzüglich passend als Fremdenpension oder Klinik, 32 Zimmer, modern. Nachfrage unter Chiffre N 213 Y an Haasenstein & Vogler, Bern.

869 Ue 9060




**Veranda-Garten-Möbel**  
**R. Steiger-Zoller**  
Bern

Spezialität:

614 (Ue 10027)

**ETAT BELGE**



Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels le "Jan Breydel" et le "Pieter de Coninck", les plus rapides paquebots faisant le service entre l'Angleterre et le Continent et la "Princesse Elisabeth" qui détient longtemps le record mondial de la vitesse. Télégraphie Marconi et service postal à bord de chaque paquebot.

Pour renseignements, guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albansgraben No. 1. à GALE.

1089

LONDRES VIA OSTENDE-DOUVRES

**Destruction complète des CAFARDS**

**Poudre J. Siauve** 3, Place Bovin, 3

Ce produit tue infailliblement tous les Cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination.

Emploi facile, sans danger.

Plus de 2000 références d'édiles attestant après emploi l'ABSOLUE destruction.

Prix: 1 kg. fr. 8.—; 2 kg. fr. 14.—; 3 kg. fr. 20.—; 6 kg. fr. 35.—

**Schweizer Alpenrahm**

Weltbekannt als Schlagenrahm, zu Süß-Speisen u. Glaces

**Höchst ausgiebig** infolge seines hohen Fettgehaltes

**Unentbehrlich** für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries

**Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit**

Zu beziehen in **Dellkatess-Geschäften** oder direkt bei der **Berner-Alpenmilch-Gesellschaft Stalden (Emmenthal, Schweiz).**

10825 Garantiert reiner (1085)

**Schuster & Co**  
St. Gallen und Zürich

Offizieren ihre bewährten Spezialitäten für Hotelbedarf.  
(Ue 7563) 1456

**Teppiche, Läufer**  
**Möbelstoffe**

**Rideaux**  
entous genres  
Echantillons sur demande

1014 Ue 9004

**Für Hotels!**  
Prima feinste Ue 10889

**Emmentalerkäse**

offizieren zu billigsten Preisen  
**Franz Muther & Sohn**  
Schüpfheim (Kt. Luzern).



Wer für sein Hotel oder Restaurant eine ausgezeichnete Reklame machen will, lasse seine

**Wäsche**  
besorgen bei der  
**Waschanstalt Zürich A.-G.**  
Zürich II. Ue 9070

**Pension zu verkaufen**

altbestehend, an I. Platze des Lago Maggiore, zu günstigen Bedingungen.  
Anfragen an G. 98 postlagernd Locarno. 698

**Propriété à vendre.**  
Station de montagne très fréquentée.  
A proximité immédiate d'un funiculaire. Vue superbe, région Vevy-Montreux. Convientrait pour construction d'un Hôtel-Pension, Chalet, Clinique, etc. Le propriétaire s'intéresserait avec preneur sérieux. Ecrire sous O 21523 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 1027 (Ue 9719)

**Pianos électriques & Orchestrions**  
**A. Emch**  
Montreux.  
Catalogues gratuits et franco.  
(Ue 9578) 1005

Unmittelbar am Bahnhof grösserer Stadt mit lebhaftem Fremdenverkehr (Eisenbahnknotenpunkt) liegt mein

**Hôtel I. Rang**  
welches ich besonderer Verhältnisse halber dem Verkaufe unterstelle. Mit allem Komfort versehen, gehört mein Haus zu den besten und meistfrequentierten am Platze. Anfragen erbitte unter Chiffre Ue 899 an die Union-Reklame, Annoncen-Expedition, Bern.

**Patent**

**Onliwon**  
Bestes & billigstes  
Closepapier  
&  
Distributeur

**Elegant**  
**Praktisch**  
**Sparsam**

**1000 Blatt**  
garantiert

**Apparat**  
Fein vernickelt  
zeigt automatisch  
den  
Inhalt an.

**Verlangen Sie**  
**Prospekt u. Preis**  
**bei alleinige**  
**Fabrikanten**  
**Alcock's Paper & LUZERN**  
(Ue 10560) 1103

**Directeur et Directrice**  
mariés, connaissant à fond la confiserie et la restauration, sont demandés pour affaire importante dans principale ville de la Suisse française. Français, allemand et anglais exigés. — Offres écrites avec références sous chiffre U 42695 L à l'Agence Haasenstein & Vogler, Montreux. (Ue 10856) 629

**Buchführung**

Ordnung und Nachtragen in Buchhaltung garantieren Buchführungen, Einrichtung der amerik. Buchhaltung

Geheimbuch, Uebernahme peric. Arbeiten, Revisionen, Bilanz-n., Bücherexperten

R. Münster, Buchexperte, Zürich IV

Schreibwaren: 18 • Telefon No. 9044

Unterstelle mein erstkl. eingerichtetes, altrenommiertes bestflorierendes

**HOTEL**

in herrlicher Lage an einem vielbesuchten schweizer. See unter günstigen Bedingungen dem Verkauf. — Selbstinteressenten beliehen Offerten zu richten unter Chiffre Ue 854 an die Union-Reklame, Annon.-Exp., Bern.

**Hôtel à vendre**

neuelement construit, meublé, 50 lits, situé Vallée du Pays d'Enhaut sur la ligne du M. O. B. (Ue 10736) 612

S'adresser à **H. Cottier**, Restaurant des Deux Gares, Lausanne.

**Bad-Schwimm-Seife** **Savon liège p. Bains**

Feinst parfümiert, Rosa oder weiss. Délicieusement parfümé Rose ou blanc. De la grandeur ci-dessous.

Von untenstehender Grösse. (Ue 1071) volles Bad. 109

zu Fr. 25.— die 500 Stück fco., gegen Nachnahme  
à Fr. 25.— les 500 morceaux fco., contre Remboursement

Indiquer la couleur désirée. Un morceau suffit pour un bain complet.

**Jules Masson, 9 Avenue Druey, Lausanne.**

**Zu verkaufen**  
in bester Lage von St. Moritz kleine

**Hotel-Pension**

25 Betten. Grosse Restaurationsräume, freie, sonnige Zimmer mit neuer Ausstattung. Sommer- und Winterbetrieb.  
Sich zu wenden unter Chiffre B 1866 Ch an Haasenstein & Vogler, Chur. 888 (Ue 10,559)

**Bestes Schweizer Fabrikat**

**Stahl-Späne**

Ue 8903 1496

Unerreicht in Schärfe und Dauerhaftigkeit.



**Auf der Höhe**

und der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind nur solche Hotels, welche Betten mit Schlaraffia-Obermatratzen haben. Ueberall erhältlich. — Prospekte durch Emil Braun, Zürich IV, Ottikerstr. 11, Ecke Weinbergstr.

**Flüssige Toilette-Seife für Seifenspender**

feinst aromatisches, stets homöopathisch und flüssig bleibend

bei 1 Kilo Fr. 2.75  
" 10 " " 22.50

franko, einschl. Packung und Porto gegen Nachnahme.

**Seifenfabrik Rumpf & Cie., Zürich V.**

1093 (Ue 10657)

**UNION DE JOURNAUX SUISSES**  
POUR LA PUBLICITE SA

**AGENCE DE PUBLICITE**  
**Union-Reclame**  
BERNE

Publicité dans tous les journaux et périodiques

Projets de clichés sans frais!

**Saison d'été 1911**

Nous invitons M. M. les hôteliers de bien vouloir nous demander nos prix et conditions avant de prendre des dispositions pour leur publicité.

Tél. 3352 - Adr.-télégr.: Unionreclame

**A remettre**  
**Pension tout premier ordre**

(25 lits), existe depuis 12 ans. Situation magnifique; très luxueusement meublée; chauffage central et tout le confort moderne. Excellente affaire pour dames. On traite avec 25 à 30 mille francs. Offres sous chiffre 280 A. G., Poste du Stand, Genève. 691

**Schwabenland's**

**Extrastarke Hotel-Artikel**

Ausgewählte Lieferanten von  
**Hotel-Kupfergeschirren**  
mit Rand- und Gelenkverstärkung  
+ Pat. 35079.

für Kochküche, Pâtisserie, Gardemanger, Kaffeeküche, Office und Keller

sind für die Sommersaison in reicher Auswahl am Lager und bestens empfohlen.

**Gebrüder Schwabenland, Zürich**



# BASEL

## HOTEL STORCHEN

Einziges Haus mit Garten im Zentrum der Stadt. Ruhige Lage. 190 Betten. Moderner Komfort. Prima Küche und Keller. Grosses Café-Restaurant. 8 Billards. Vollständig umgebaut und renoviert. — Omnibus. — Tram No. 1. G. Jaekle, Besitzer.



**TERMINUS HOTEL NIZZA**

**NICE.**  
**Terminus-Hotel.**

Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus 1. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhof.

150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.

Heisswasserheizung.

Vacuum-Cleaner.

1086 Kein Omnibus nötig.

Öffentliches Restaurant für Passanten.

Besitzer: **Henri Morlock.**

Zweiggeschäfte in Nizza: Hôtel de Berne und Hôtel de Suède.



**Palmen- und Lorbeerbäumen**

Massenanpflanzung von sämtl. Gruppen- u. Teppichbeetpflanzen

Vorrat ca. 500.000 Pflanzen in allen Grössen.

Fortwährend grösster Import in tadelloser Ware von

**Palmen- und Lorbeerbäumen**

Tisch- und Kübeldekorationspflanzen jeder Art

Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume zu konkurrenzlosen Preisen.

Fortwährend grösste Treiberei von blühenden Dekorationspflanzen und abgeschnittenen Blumen. Beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Jahreszeit. Alle Artikel sind in tausenden abgebar.

**C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden.**

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telephon 2676. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

**VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!**

Kataloge gratis.

*Porzellanfabrik Weiden  
Gebüder Bauscher  
G. m. b. H.*

*Filiale Luzern  
Morgartenstrasse*

**WELTBESANNTE FABRIKATE!**

**SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE**

FEUERFESTE PORZELLAN-KÜCHGESCHIRRE

**„LUZIFER“**

1452 (Ue 7539)



**Hotel und Pension Schloss Uster**

am Greifensee, 476 m. ü. M.

Berühmte Lage, ruhig und vollständig staubfrei, modernster Komfort, Terrasse, Aussichtsturm, prachtvoller Rundblick, prima Küche und Keller. (Ue 10733)

Vollständig renoviert  
:: Mässige Preise ::

Neuer Besitzer: **Frau Wwe. Iten-Schnyder.**

Historischer Waffensaal. Gesellschaftsställe für 200 Personen.

**WÄSCHEREI-ANLAGEN**

WASCHMASCHINEN • CENTRIFUGEN • PLÄTTMASCHINEN

Muldenmangel mit Absaugevorrichtung für Dampf- & Gasheizung

**ALIEBMAN & CO. ZÜRICH**

(Ue 1047) 1004

**ELECTROCARBON A.-G.**

(Kt. Zürich) • Niederglatt • (Schweiz)

(Ue 9041) liefert 1498

**Kohlenstifte**

in jeder Dimension und Länge für

**BOGENLAMPEN** aller Art.

**Eaux Minérales**

Vals-Beatrix  
Vichy-Genereuse  
Contrexeville  
Vittel  
etc.

**Evian-Grottes**

Seuls concessionnaires  
**WOLFER & CO. LAUSANNE**

(Ue 1451) 1022

**F. Trümpy, Comestibles, Glarus**

offert:

Bulgaren-Eier per 1000 Stück Fr. 74 ab Buchs. per Kg. Fr.

Nidel-Kochbutter . . . 3.10

Centrifugen-Tafelbutter . 3.40

ab Glarus. (Ue 9729) 1028

Prager Schinken . . . 3.20

franko jeder Schweizer Talstation.

**Zu verkaufen**

billig, wegen Aufgabe der Pferdehaltung:

1 Victoriawagen Vis-à-Vis

1 Chaise, 2-4 plätzig

1 Break, 6-8 plätzig.

Alles elegante Wagen in vorzüglichem Zustande. 700

**Schwarz & Cie.**  
Baumwollweberei Solothurn.



**Zauber Glanz EXTRA**

Prachtlanz  
u. Lederkonservierung  
von höchster Vollendung  
**CHEM. TECH. FABRIK**  
G. Zimmerli, Aarau.

Preis Fr. 1.50 pro Kilo. — Grösstmuster.

**Zu verkaufen:**

wegen Nichtgebrauch ein transportabler Staubsaugapparat

sehr vorteilhaft für ein Hotel als Ersatz für eingebaute Einrichtung. Rollbar, hat im Lift Platz. Zum Betrieb nur elektr. Steckanschluss nötig mit Stromverbrauch von 1 Ampère und 500 Volt. (Ue 10546) 582

Auskunt unter Chiffre **Ue 546** durch die **Union-Reklame**, Annoncen-Expedition, Bern.

**VERSILBERUNG**

von Services aller Art in tadelloser Ausführung.

**AUG. SCHNEIDER.**  
GALV. ANSTALT BERN  
Stöckliweg 6-8

(Ue 10379) 1032

**Wanzen**

Schwabenkäfer, Motten, Mäuse etc.

Wer eine gründliche Ausrottung von Ungeziefer ausführen lassen will, wende sich an unterzeichnete Firma.

Reelle vertragliche mehrjähr. Garantie. (Ue 10638) 1091

Spezialität in **Ausrottung** der schädlichen und lästigen **Motten** in **Polstermöbeln**.

Prompter Versand von Mitteln mit Gebrauchsanweisung.

**Stroem reelle u. diskrete** Bedienung.

Alttestes, seit 43 Jahren bestehendes Geschäft für Vertilgung von Ungeziefer.

**J. Bürgisser**  
Desinfektionsanstalt

Nachfolger von **A. Egli, Chemiker**  
**Zürich I**  
Angustinerstrasse 14.

**Warmwasser- versorgungen**

vom Kochherd od. besond. Heizkessel, Sanitäre Anlagen, Centralheizungen erstellen:

**Guggenbühl & Müller, Zürich.**

1010 TORRES

**Hasler A.-G.**

vormals  
Telegraphen-Werkstätte v. G. Hasler  
Bern.

1019 (Ue 9839)

**Millionen**

Hühner sterben infolge unrichtiger Fütterung und weil sie keine richtigen Futtertröge erhalten. Britische Hühner haben und bei unregelmässiger Fütterung werden. Alle Hühner unserer Grösstzuchtstationen. Preisliste jeder Interessent franko erhält. ab. Beste Geflügelzuchtstation. Argovis Zuchtanstalt (Stäffeln), Aarau.

**Akt.-Ges. Kümmler & Matter, Aarau (Schweiz)**

Spezialfabrik kompl. Kücheneinrichtungen  
„Das Vollkommenste der heutigen Technik“

**Essgeschirrspülmaschinen**

**„SIMPLON“**

mit elektrischem Antrieb bilden das bekannteste, beliebteste u. einfachste System und bieten wegen der enormen Vorteile gegenüber allen anderen Systemen das Ideal auf diesem Gebiete.

No. 1. Apparat für kohlenwasser-Getränke komplett von 200 Fr. ab. Eine Syphonfüllung 1 Lit. ca. 2 Gl. 1 F. Limonade „u.“, Lit. ca. 5 Cts. Ue 8913

No. 2. Bäderapparat kompl. 100 Fr.

**Zu verkaufen**

grössere und kleinere Hotels mit und ohne Restaurant in Städten und Dörfern. Fremdenzentren, Kurorten etc. im In- und Auslande. Das „Hotel-Office“ in Genf sendet allen Kaufleuten sein „Bulletin“, worin jeder Käufer eine Anzahl ihm interessierende Offerten findet. Bei Anfragen gefl. Antwortmarke beilegen.

**UNION SCHWEIZERISCH ZEITUNGEN**

**Sommer-Saison 1911**

**Union-Reclame**

Wir laden die Herren Hoteliers höflichst ein, vor Festlegung Ihrer Reklame-Budgets unsere Preise und Konditionen einzuholen.

Tel. 3352 Tel.-Adr. Unionreclame

**Hotel-Inventar-Verkauf.**

Wegen Aufgabe des Geschäftes ist die komplette Hotel-einrichtung vom Hotel Hirschen in Rorschach ab 15. September ds. Js. aus freier Hand zu verkaufen und kann solche jederzeit beschigt werden.

Gefl. Anfragen an: **Alb. Hierholzer, Hotel Hirschen, Rorschach.** 676

**A. SCHERER SOHN & CO.**

MEGGEN C. LUZERN

**KIRSCH- DESTILLATION**

**Schweizer. Celluloidwarenfabrik**

Kaefer, Moilliet & Co. • Schönbühl bei Bern  
Gleiches Haus in Bellegarde (France)

**Spezialitäten**

für das Hotel- u. Wirtschaftsgewerbe

1. hygienische Reformtürschloer, mit Kantenstift  
Ue 7517

2. Tür- und Zimmeraufschlüssen 1405

3. Reklametabak und -Hefen aus Simlitz-Email (abwählbar) 4. Zimmer- anle alle für (abwählbar) 5. Tür- und Zimmernummern in allen Größen 6. Schloer, Kontroll-, Stuhl- u. Garbrennummern in allen Größen 7. Gläser für Wein- und Flaschenhalter 8. Tafel- und Tischgläser 9. Hol- rähmen mit auswechselbaren Schildern für Wein- und Spillecken 10. Bier- und Glasmerkmale 11. Salabefeder und Befeder für verchiedene Zwecke 12. Sortiermaschinen, mit- und ohne Druck 13. Reklamemarken, bez. für Gläser etc.

1. Schweiz. Fadausstellung für das Gastwirtschaftsgewerbe in Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom

**Hôtel-Pension**

à céder, à Paris, dans le quartier de la Madeleine. Confort moderne, ascenseur, chauffage central, etc. 35 numéros bien meublés. Beau rez-de-chaussée, comprenant: Bureau, salon, salle à manger avec grande entrée. Clientèle anglaise et américaine.

Net: fr. 30.000.

On traite avec 70.000 francs, y compris le loyer d'avance avec prise de possession au 1er Octobre prochain. Affaire d'avenir pour hôtelier expérimenté.

S'adresser: **Emile Vié**, administrateur d'hôtel, 59, rue Richelieu, Paris. Téléphone: 276. 19. (Ue 10724) 611

**Café-Restaurant et Pension**

près Lausanne, 800 m. altitude.

Belles installations modernes, récemment remis à neuf. 30 chambres, eau de source, électricité, tram et vue splendide. Occasion unique pour jeunes mariés, qui, voulant se faire un avenir, auraient les aptitudes et pourrait fournir des sérieux garanties. Ue 10561

Ecrire sous X 23576 L à Haaseinstein & Vogler, Lausanne.

Maison fondée en 1796

**Vins fins de Neuchâtel**  
**SAMUEL CHATENAY**  
Propriétaire à Neuchâtel

marque des hôtels de premier ordre

Dépôt à Paris: Fr. Thomi, 41 Rue des Petits Champs.

Dépôt à Londres: J. & R. M. Cracker, 10 Bush Lane, Cannon Street EC.

Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 28th Street.

## Berndorfer Metallwaaren-Fabrik



Arthur Krupp  
Berndorf, N.-Oest.



Schwer verfilberte  
**Bestecke u. Tafelgeräte**  
aus Alpaca-Silber.  
**Rein-Messing-Kochgeschirre**  
**Kunstbronzen.**

Niederlage für die Schweiz:  
**Luzern · 1 Schweizerhofquai 1**  
„Engländer Hof“.

Preislisten frei.

1112

Plus de maladies contagieuses  
par l'emploi de

## l'Ozonateur.

Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.

**Indispensable**

dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades,  
**Water-Closets, etc.**

En usage dans tous les bons hôtels, établissements  
publics et maisons bourgeoises.

1115

Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Blvd Helvétique, Genève.



(Ue 101 434)

## Resttapeten

= In allen Stückzahlen enorm billig. =  
Muster zu Diensten.

**Salberg & Cie.**

559 (Ue 10671)

8, Fraumünsterstrasse Zürich Fraumünsterstrasse, 8

HÔTELIERS & RESTAURATEURS.  
DURCH DEN VERKAUF VON

**BOVRIL**

vergrössern Sie sich Ihre Einnahmen. Mit einer  
16 Unzen Flasche, die Sie Fr. 7.50 kostet, können  
45 Tassen eines höchst nahrhaften und wohl-  
schmeckenden Getränkes, das im Detailverkauf  
30 Centimes per Tasse einbringt, zubereitet werden.  
Wegen näherer Angaben wenden Sie sich an

Herrn. Herrn. Madoery, Basel,  
Agent der BOVRIL LIMITED, London.

1001 (0920)

Reine, frische Tafel- und Kochbutter,  
**Alten, fetten Schweizer Sbrinz-Reib- Käse**  
(so gut wie Parmesan, aber billiger) liefert  
**Otto Amstad in Beckenried (Unterwalden).**  
„Ottos“ ist für die Adresse notwendig. (Ue 10758 1085)  
Grand Prix Weltausstellung Mailand 1906.

**Cacao De Jong.**

Seit über 100 Jahren anerkannt  
erste holländische Marke.

1000 Gegründet 1790. Ue 10276  
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, billig, da sehr  
ergiebig, feinstes Aroma. — Höchste Auszeichnungen.  
Vertreter: Paul Widemann, Zürich II.



**Zu verkaufen:**

**Schönes Einfamilien-Chalet am Brienzersee**

(Bönigen), 4 grössere und 3 kleinere Zimmer, Küche, Wasch-  
küche, Bad- und Wassereinrichtung, nebst grossem Garten  
(ca. 900 m<sup>2</sup>) mit Pavillon. Herrliche Lage. Coulante Bedingungen.  
Offerten unter Chiffre H 705 R an die Expedition ds. Bl.

**Hotel in St. Moritz-Dorfi.**

Umstande halber wird ein altbekanntes Hotel in St. Moritz-  
Dorfi, in zentraler Lage, mit grossen Restaurationslokalitäten, ver-  
kauft. Jahresbetrieb. Komfortabel eingerichtet. 627 (Ue 10830)  
Nähere Auskunft erteilt das Bureau J. Cantieni, St. Moritz-Dorfi.

Was in keiner Hotel-Pension fehlen soll  
ist ein wirklich tadellos funktionierender  
**Handfeuer-Löschapparat**

Allen voran steht Künzler's

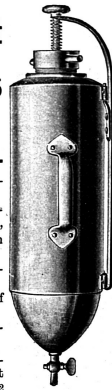
**„Perfect“**  
mit Feuerlöschpulver.

Patent 43711 Patent!

„Perfect“ ist der beste, wirksamste und hand-  
lichste Feuerlöschapparat,  
„Perfect“ besteht aus starkem Kupfer mit Messing-  
Armaturen, ohne Schlüssel od. Schläuche,  
„Perfect“ ist abstellbar und vermeidet unnötigen  
Verbrauch von Löschmaterial,  
„Perfect“ löscht rauchlos, also ohne Rauchent-  
wicklung, schnell und zuverlässig,  
„Perfect“ ist durch einen Schlag auf den Kopf  
im Betrieb,  
„Perfect-Löschmasse“ ist unübertroffen in Wirk-  
samkeit und Haltbarkeit.

Brand-Zeugnisse stehen in grosser Zahl zur Ver-  
fügung. Beweise zu liefern durch Stichproben ist  
jederzeit gerne bereit (Ue 10870 1102)

**A. Künzler, Staal bei Rorschach.**



**Zu verpachten:**  
**Das Bahn-Restaurant Schatzalp**  
in Davos.

Das an der oberen Station Schatzalp der Davosplatz-Schatzalp-  
Bahn, elektrische Dratseilbahn mit Jahresbetrieb, gelegene

**Bahn-Restaurant mit ca. 370 Sitzplätzen**

ist auf 1. Oktober 1911 zu verpachten. Im Bahnrestaurant Schatz-  
alp werden während des ganzen Jahres an Sonn- und zweiten  
Festtagen nachmittags von 3—6 Uhr Unterhaltungskonzerte ab-  
gehalten und ebenso regelmässig Mittwochs und an ersten Fest-  
tagen nachmittags von 1/4—6 Uhr Orgel-Ensemble-Konzerte.  
Die Bahnstatistik zeigt für das Jahr 1910 folgende Durchschnitts-  
Tagesfrequenzen: an allen Tagen — 301 Personen, pro Sonn-  
und Festtag — 581 Personen und pro Mittwoch — 329 Personen.

Anmeldungen von künftigen Pächtern und in Restaurationsfach  
bewanderten Bewerbern wollen man richten an das **Bureau der**  
**Schatzalp-Bahn in Davos-Platz, Tobelmühlestrasse 7.** 709

Die Direktion: Ing. C. Wetzel.

**SERVIETTEN**  
Leinenimitation

von Fr. 4.50 bis  
Fr. 13.- per mille

**Schweiz. Verlags-  
Druckerei G. Böhm**  
Basel

Occasion!

**6 Fremdenschlafzimmer**

Hartholz, weiss Emailfarbe, innen  
Mahagoni, in eleganter und solider  
Ausführung, bestehend in: 1 Chi-  
fonniere, 1 Toilettekommode mit In-  
und Spiegel, 1 Nachtkästli, 1 Servietten-  
ständer (event. mit oder ohne Bett-  
lade in Holz oder Metall) bei sofor-  
tiger Wegnahme billig. Ue 10896 634  
Möbelfabrik A. Martin, Zug.

Occasion!

**Médecin**, porteur du diplôme  
fédéral, libre pen-  
dant la saison d'été, accepterait en-  
gagement dans station de montagne.  
Offres sous B 2820 L à Hassenstein  
& Vogler, Lausanne. 639 Ue 10955

**HONIG**

Garantiert echten, reinen Bienenhonig  
verkauft per Kg. à Fr. 2.90. 635  
Joh. Burkhard, Rüegsaachsen  
(Emmenthal). Ue 10818

**MONTREUX**  
EAU MINÉRALE ALCAINE



EAU DE TABLE PAR EXCELLENCE

1006 Ue 9837

Grand Restaurant à Lausanne  
602 cherche Ue 10691

**Directeur - Gérant.**

Personnes qualifiées seulement  
peuvent faire offres sous S 12468 L  
à Hassenstein & Vogler, Lausanne.

**Pension Villa**  
**MURALTO**

sofort zu vermieten.

Anfragen an Herrn Giov. Ventura  
in Muralto bei Locarno. Ue 10892



**Laiterie-Beurrerie**  
Suisse  
à RENENS-GARE  
est la meilleure adresse  
pour Beurres  
Centrifuge - Table-  
et Cuisine Frais  
par n'importe quelle quantité

Vente aux enchères publiques

du

**Grand Hôtel**

et de l'Etablissement Thermal

de

**San Salvador**

sur la Côte d'Azur, près Hyères (Var),  
devant le Tribunal civil de Toulon, le  
1<sup>er</sup> Juillet 1911, à 9 heures du matin.

**Mise à prix 500,000 fr.**

Se renseigner chez M<sup>e</sup> **Maurel**, avoué,  
boulevard de Strasbourg 7 à **Toulon.** 706

**Hotelfachmann**

**== gesucht ==**

mit langjähriger Erfahrung und guten  
Referenzen, deutsch, französisch und  
möglichst italienisch sprechend, zum  
Vertrieb des Spezialartikels einer hoch-  
angesehenen Weltfirma. Aussicht auf  
vorzügliche Existenz, selbständiges,  
angenehmes Arbeiten. Offerten sub  
Z. U. 7245 an **Rudolf Mosse, Zürich.**

635

Ue 10721

**Pour Hôtels!**

Jeune hôtelier marié, sérieux et capable, connaissant les  
langues, cherche à s'intéresser comme

**Gérant-Directeur**

dans une affaire de toute confiance avec 30 à 40 mille francs.  
Suisse ou à l'étranger. Sérieuses références. Discrétion absolue.  
Prière d'adresser les offres sous chiffre **H 702 R** à l'admi-  
nistration du journal.

**Hotel-Direktor.**

Selbständiger Leiter eines bedeutenden Sommer-  
Etablissements, im kaufmännischen und technischen Hotel-  
betriebe durchaus bewandert und gewissenhaft, sucht  
entsprechende Tätigkeit für den Winter event. Jahresstelle.  
Beste Referenzen.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 684 R** an die Exp. d. Bl.

**Junges Ehepaar**

in allen Teilen des Hotelbetriebes wohl erfahren und sprachen-  
kundig, z. Z. in erstklassigem Hause in Südtalien tätig, sucht  
**Vertrauensstelle** event. **Direktion** eines kleineren Hotels.  
Offerten an die Exp. d. Bl. unter Chiffre **H 711 R.**

**Hotel-Direktor.**

Schweizer, 30 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig,  
mit dem Betriebe erstklassiger Hotels durch und durch vertraut,  
sucht sich auf kommenden Herbst oder Winter zu verändern.  
Seit Jahren in leitender Stellung in der Schweiz und Ausland.  
Prima Referenzen zur Verfügung. Jahresstelle bevorzugt.  
Kautionsfähig. — Gefl. Offerten befördert die Exp. d. Bl. unter  
Chiffre **H 715 R.**

**Direktion ev. Pacht**

Junger, sprachkundiger **Hoteldirektor** sucht  
als solcher Jahresstelle event. **Pacht** eines mittel-  
grossen Hauses (Jahresbetrieb) in der Schweiz.  
Gefl. Offerten unter Chiffre **H 704 R** an die Exp.



# Kupferberg Gold

**Feinste deutsche  
Champagnermarke**  
General-Vertreter für die Schweiz:  
Otto Gmelin-Zürich

1454 Ue 10250



**Mappin & Webb Ltd.**  
Rue de la Paix 4  
**LAUSANNE**  
**ARGENTERIE DE TABLE**  
Spécialités pour  
Hôtels, Restaurants, etc.  
Catalogue gratis  
sur demande.  
**PRINCES PLATE**  
**STERLINS**  
**SILVER**  
1056 (U 86 L)

**GEBRÜDER HOEHL**  
**GEISENHEIM**



**Extra Dry**

Generalvertreter für die Schweiz: **Adolf Maier, Weissenbühlweg 12, Bern.**  
1959 (Ue 10256)


**Plazierungs-Bureau „International“**  
Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten  
In Genf, 8 Rue de Berne 8 In Zürich, 84 Löwenstrasse 64  
Telephon 4603. Telephon 4101.  
Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“  
Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempfohlenes männliches und weibliches  
**Hotel-Personal**  
jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

**Porzellanfabrik**  
**HOTEL- & GEBRAUCHS- GESCHIRRE**  
**IN WEISS & DEKORIERT**  
**Langenthal A.G.**



1499 (Ue 9032)

**J. BOLLINGER**  
Dry Extra-Quality Extra-Quality Brut 1904  
Ay-Champagne  
Die Qualitäts Marke. Die Marke der Sportsmen.  
Représentant général: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.**



1472

**THORNE'S**  
**SCOTCH WHISKY**  
**Old Vat No. 4 - Scottish Arms**  
**“As invigorating as the Swiss Air”**  
General Agency: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.**

Guss- und schmiedeeiserne  
**Schirm- u. Garderobeständer**  
neueste Formen und reichhaltigste Auswahl. 1082  
Treppen - Stühle, Fusskratzer, zusammenlegbare Treppen.  
**Suter-Strehler & Cie.**  
Zürich.



Staub- und rauchfreie, reine  
**Waldluft im Zimmer**  
durch Florozon.  
Gratisprospekt erhältlich von Luzerner Teppichreinigungsanstalt in Luzern.  
1490 (Ue 10050)

MAISON FONDÉE EN 1829.  
**SWISS CHAMPAGNE**  
EXPOSITION NATIONALE  
GENÈVE 1896  
MÉDAILLE D'OR  
**Extra Dry**  
**MAULER & CIE**  
**MOTIERS-TRAVERS**  
(Suisse) 1117



Schürzen, Küchen-  
handtücher, Gläser,  
Teller, Office-, Cio-  
setttöcher, alles mit  
waschecht, unver-  
wundlich...  
eingewanderten Namen  
ihres Etablissements  
schon bei Bestellung  
von 180 m. Spezialität  
nähert Webern Lein-  
wand mit Insektenschutz  
schon von 100 m. an. Garantiert nur beste  
Qualitäten. Betrieben von Hotels  
I. Ranges. 1487 Ue 8792  
Leinwanderei  
**Müller & Co., Langenthal, Bern.**



**EXTRACT MONOPOL**  
Feinste Tafelsauce  
bestes Kochhilfsmittel  
**A. G. MONOPOL**  
Gutenberg (Kt. Bern)  
Ue 9032 1017

**Hotel- & Restaurant-  
Buchführung**  
Amerikan. System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücherei. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selber in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernünftige Bücher. Gehe nach auswärts. 1125 Ue 8814  
**H. Frisch, Buchhalter, Zürich I.**

**Union Helvetia**  
in Frankreich  
Hauptsitz: Rue de la Sourdière 5,  
**PARIS**  
Verein der schweizerischen  
**Hotel - Angestellten**  
Alten- und Krankenunterstützung  
Pensionskasse :: Unentgeltliches  
**Plazierungs-Bureau**  
Le gérant: J. Schuler.  
Dasselbe Bureau in London (England)  
17 Fifth Street (Shaftesbury Avenue)  
1018 Le gérant: R. Kipfer. Ue 9660

**Wiederversilberung  
Vernicklung  
Reparaturen**  
von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft  
**Orfèvrerie**  
**Wiskemann**  
Fabrik und Verkaufsmagazin:  
Seefeldstrasse 222  
**ZÜRICH V.**  
Telephon 2352. Telephon 2352.  
1041 Ue 9021

**CEYLINDO  
TEA**  
**A PERFECT TEA.**  
8 verschiedene Qualitäten.  
In Kisten von 5, 10, 20, 30 oder 50 Kilos.  
Zu inclusiven Preisen franco Fracht, Zoll und jeglichen Spesen ins Haus überall hin geliefert.  
Man verlange Preise und Gratis Muster.  
Alleinige Exporteure  
**Kearley & Tonge, Ltd.,**  
Hauptstz. - LONDON: MITRE SQUARE, E.C.  
Indische Filiale. CALCUTTA: 10, Government Place.  
Ceylon Filiale. COLOMBO: Union Place.  
Englische Filiale. - 350.  
Man richte alle Anfragen an das "Continental Department":  
Mitre Square, London, E.C.



**Das Bett der Zukunft**  
ist Wüthrichs zusammenschließbares Bett. + Patent. Überall praktisch zu verwenden, wo Platzmangel etc. Leichtes Gewicht, leicht transportabel. Wird in verschiedenen Grössen und Qualitäten verfertigt, sowie auch speziell für Kinderbetten. Auch werden zusammenlegbare Matratzen dazu geliefert, beste Qualität.  
Zu beziehen durch die Fabrik **Ed. Wüthrich, Clarastrasse 51 Basel,** und **Scheuchzer & Cie., Petersgraben 19, Basel.**

**Weinhandlung**  
**Albert Bächler & Cie**  
**Kreuzlingen**  
GEGRÜNDET 1843  
Spezialität:  
**FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE**  
GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON  
**J. CALVET & CIE. BORDEAUX**  
FÜR BORDEAUXWEINE  
BEAUNE - CÔTÉ D'OR  
FÜR BURGUNDERWEINE  
COGNAC  
FÜR COGNAC  
**HERM. TRAPET, BONN/RHEIN**  
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

**Molletons laine, molletons cotton, feutres sans fin et sangles**  
en toutes largeurs, pour sèches-repasseuses des diverses constructions, ainsi que toutes les applications de repassage.  
**Dollfus & Noack, s. à r. L.**  
à Mulhouse (Alsace). Ue 8911  
1493