

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 20

Rubrik: Vermischtes

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: 18.02.2026

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

Kleine Chronik

Hertenstein. Das Schlosshotel Hertenstein samt Liegenschaft wurde an der Konkurssteige der Luzerner Bank Falck & Cie. um die Summe von 880,000 Franken zugeschlagen.

Bottmingen (Basel). Das Hotel-Restaurant Schloss Bottmingen ist von Restaurateur W. Hübner aus Birsfelden angekauft worden. Der Antritt erfolgt am 1. Juni.

Fafleralp (Wallis). Wie uns mitgeteilt wird, ist das Hotel Fafleralp im Lötschental während der letzten Monate vollständig umgebaut, renoviert und auch mit diversen Privatbadezimmern eingerichtet worden. Das Unternehmen steht im Begriff, eine grössere Turbinenanlage für elektrische Kraft zu erstellen, so dass das Hotel bei allfälliger kühler Witterung, im Frühjahr oder Herbst, elektrisch geheizt werden kann.

Schuls-Tarasp. Im Hotel Engadinhof wurden im Laufe des Winters verschiedene Neuerungen und betriebstechnische Verbesserungen durchgeführt, worunter die Einrichtung des Fließendwassers in den Gästezimmern und die Erweiterung der Zentralheizungsanlage spezielle Erwähnung verdienen.

Walzenhausen. An der konkursamtlichen Steigerung vom 3. Mai wurde das Kurhaus Walzenhausen von dem Tabakindustriellen M. Lindner aus dem Tirol erworben, der das Etablissement durch Familienangehörige betreiben wird.

Zermatt. (Mitget.) Das der Bürgergemeinde von Zermatt gehörende Hotel Zermatterhof öffnet seine Tore wieder für die Sommersaison, nachdem es während sechmonatlicher Arbeit einem vollständigen Umbau und einer durchgreifenden Renovation unterzogen worden ist. In sämtlichen Zimmern wurden Fließend-Wasser, die elektrische Lichtanlage und Zentralheizung mit Ölfeuerung installiert. Teilweise sind die Gästezimmer auch mit Telephonanschluss, Tresors, Balkons und Loggias versehen worden. Sämtliche Zimmer wurden neu tapiziert, die Korridore und Gesellschaftsräume sehr geschmackvoll dekoriert. Im weiteren hat das ganze Haus neue Beleuchtungskörper erhalten. Die Zahl der Privatbäder ist erhöht worden.

Auslands-Chronik

Entwicklung der amerikanischen Hotellerie.

Aus New York wird berichtet: Eine Gesellschaft, die mit einem Kapital von 15 Millionen Dollars kürzlich gegründet wurde, will in den nordwestlichen Küstenstaaten der USA und in British Columbia eine Reihe von Hotels errichten oder ankaufen. — In Florida wurden neue Hotels zu einem grossen Konzern zusammengeschlossen, um rationellere Geschäftsführung zu ermöglichen.

Über den Geschäftsgang der italienischen Luxushotels

bringt eine Statistik der „Enit“ interessante Angaben, aus denen hervorgeht, dass die Luxushotels trotz oft gegenteiliger Meinung ihre volle Existenzberechtigung behalten haben. Vor allen Dingen vernimmt man aus den Ziffern, dass nahezu 70% aller amerikanischen Besucher Italiens in den Luxushotels absteigen. Italien hat also eine erstklassige amerikanische Kundschaft. Aber auch die britischen Touristen gehören zu den ganz wohlhabenden Schichten, indem etwa 62% in den Luxushotels absteigen. Es überrascht sehr, dass sogar die Belgier mit ihrer entwerteten Valuta zu 55% in den Luxushotels Quartier beziehen, ganz wie die Schweden und die Holländer. Auch die Franzosen suchen zu 52% der Gesamtbesucherzahl die Luxushotels auf. Die südamerikanischen Besucher Italiens senden 56% der Gesamttheorie in die Luxushotels. — Als Schlussfolgerung zieht die „Enit“ aus den Ziffern, dass es in Italien an der Luxuskundschaft nicht fehlt. Die Hälfte der ausländischen Besucher dürfte dazu gezählt werden. Wenn daher im Allgemeinen im Fremdenverkehr die Quantität zähle, müsse doch auch betont werden, dass die Qualität ihren umstrittenen Wert habe.

Dreifaches Dienstjubiläum.

In Ritter's Park-Hotel in Bad Homburg v. d. Höhe konnte letzte Woche ein dreifaches Dienstjubiläum begangen werden, indem Hausmeister Fritz Stein und Obergärtner Ferdinand Holland auf 25-jährige sowie Wäschereiwaltler Wilhelm Schuster und dessen Ehefrau auf 10-jährige treue Dienste im Hause Ritter zurückblicken. Aus diesem Anlass veranstaltete Herr Ritter ein Haustfest, an dem das gesamte Personal des Hotels, die Hotelgäste (unter denen sich der Flotten-Chef der Vereinigten Staaten, Admiral Roger Welles, befand), ferner zahlreiche Mitglieder des Homburger Hotelbesitzervereins und eine Reihe anderer Geladener teilnahmen. In einer Ansprache entbot der langjährige Ehrenvorsitzende des Homburger Hotelbesitzervereins, Herr Ludwig Scheller, im Namen seiner Organisation und zugleich auch im Auftrag des Verwaltungsrats des Hotelverbandes Nassau und Hessen usw. usw., den Jubilaren die allzeitigen herzlichen Glückwünsche. Weiter sprachen der Inhaber des Park-Hotel, Herr Ritter, sowie Hotelier Schlosshammer, indem sie dem guten Einvernehmen zwischen Prinzipialität und Personal herzliche Worte widmeten.

Bäderwesen

Stahlquellen und Moorbäder.

(O.T.) — Die in Bad Elster abgehaltene Tagung der deutschen Balneologen befasste sich unter anderem mit zwei Problemen, die auch für unsere Badekurorte von aktuellem Interesse sind: der Wirkung des Eisens in den Heilquellen und der Wirkung der Moorbäder.

Die Bedeutung des Eisens in den Heilquellen ist seit Jahrhunderten bekannt. Neueste Unter-

suchungen durch prominente Chemiker und Mediziner bestätigen die Tatsache, dass das Eisen, dessen heilkraftige Wirkung man als Arznei kennt, auch in den Heilquellen besonders gut zur Geltung kommt. Die Eisenquellen, auch Stahlquellen genannt, verdienen ihren alten Ruf wohl; man ist auch darüber einig, dass das Eisen seine Wirkksamkeit in dem zum Versand gelangenden Wasser nicht verliert, unter der Voraussetzung, dass Füllung und Transport hygienisch und technisch einwandfrei erfolgen.

Auch die Moorbäder sind auf Grund der neuen Fortschritte in der physikalischen Chemie auf Veranlassung der Zentralstelle für Balneologie eingehend nach allen Seiten hin erforscht worden. Ihre Wirkung liegt darin, dass sie grössere Wärmegrade anwenden lassen, und dass die Wärme tief in die Organe und Gewebe des Körpers eindringt, so dass der therapeutische Wert der Moorbäder bei rheumatischen Erkrankungen und Folgen von Entzündungen innerer Organe auch durch die neuesten Untersuchungen bestätigt wird.

Verkehr

Schweizerische Bundesbahnen

In der letzten Nummer unseres Blattes wurde auf die Bemerkungen der Generaldirektion zum Jahresergebnis 1929 hingewiesen und dabei der Passus zitiert, dass mit Rücksicht auf die Finanzlage der S. B. B. wenig Aussicht bestehe auf einen demnächstigen Taxabbau im Personenverkehr, wogegen die Verwaltung gegenwärtig die Frage einer baldigen Reduktion der Gepäcktarife prüfe. In diesem Zusammenhang erscheinen nun folgende Ausführungen über den Reisendenverkehr im letzten Jahre interessant, die wir dem „S. B. B.-Nachrichtenblatt“ vom Monat April entnehmen:

„Im Personenverkehr ist die Zahl der Reisenden auf 126,6 Millionen angewachsen; gegenüber dem Jahre 1928 bedeutet dies eine Zunahme von 6,8 Millionen Reisenden oder 5,7%. Verglichen mit den letzten Vorkriegsjahren weist das Jahr 1929 32 Millionen Reisende oder 33,8% mehr auf. Dieser Verkehrszuwachs erscheint in noch günstigerem Lichte, wenn man bedenkt, dass die Bevölkerungszahl der Schweiz in diesem Zeitraum nur um 4,8% gestiegen ist und dass infolge des Automobilverkehrs viele frühere Eisenbahnenreisende auf die Strasse abgewandert sind. Wir stehen hier vor einer Verkehrserscheinung, die in Europa einzig dasteht. Die meisten Eisenbahnverwaltungen des Kontinents melden als Folge des Automobilverkehrs einen Stillstand, zum Teil sogar einen Rückschritt in der Zahl der Reisenden. In den Vereinigten Staaten von Amerika, die die grösste Automobilichte aufweisen, ist die Zahl der Reisenden auf den Eisenbahnen in den letzten 8 Jahren um nicht weniger als 32% zurückgegangen. Man darf wohl annehmen, dass dieser seltene Aufstieg des Personenverkehrs in der Schweiz in der Hauptsaite auf die Eigenart unseres Landes als Touristenland zurückzuführen ist, sodann aber auch auf die Kaufkraft der Bevölkerung, auf das mit dem elektrischen Betrieb verbundene angenehme Reisen und nicht zuletzt auf die in diesem Verkehrszweig entfaltete Werbetätigkeit.“

Der Personenverkehr der S. B. B. ist also in fortgesetzter starker Steigerung begriffen. Als Hauptursache dieser Entwicklung wird die Eigenart der Schweiz als Touristenland hingestellt! — Erscheint es angesichts dieser bahnamtlichen Feststellung nicht recht eigenartig, wenn die Bundesbahnverwaltung es ablehnt, auf die Begehren und Wünsche der Hotellerie um gewisse Taxireduktionen im Personenverkehr einzutreten? Wo doch mit Sicherheit erwartet werden darf, dass durch eine solche, wirtschaftspolitisch weitsichtige Massnahme eine weitere Steigerung der Verkehrsdichte und damit der Einnahmen realisiert werden könnte!

Neue Fahrpläne

Kursbuch Bürgli. Mit der soeben erschienenen 183. Ausgabe kann der „Bürgli“ auf 75 Jahre seines Bestehens zurückblicken. Als Neuering dieser Sommerrausgabe sei die Einführung des neuen internationalen Fahrplan-Schlüssels hervorgehoben. — Preis Fr. 2.—, Verlag Gebr. Fretz A.-G., Zürich.

„Blitz“-Fahrplan. Sommerrausgabe 1930. Preis Fr. 1.50. Orell Füssli Verlag, Zürich. Erhältlich in den Buchhandlungen, Kiosken und an den Billetschaltern der Bahnhöfe.

Propaganda

Die Sommersaison in der Schweiz 1930. sportliche und gesellschaftliche Veranstaltungen. Broschüre von 24 Seiten, herausgegeben von der Schweizerischen Verkehrscentral, Zürich und Lausanne. — Die Publikation enthält die Liste der in den Sommerstationen und wichtigen Verkehrsstädten vorgesehenen Veranstaltungen, die das Reisepublikum interessieren und

anziehen können: Volksfeste, Golf- und Tennis-tiere, Turn- und Wassersportfeste, Konzerte, Theateraufführungen, Ausstellungen, Wettschissen etc. Außerdem bringt sie sehr nützliche Angaben über die schweizerischen Golftäler, die Postauto-kurse auf den Alpenstrassen, die Frühlings- und Herbstluktuore, Badeorte, Erziehungszentren, direkte Zugverbindungen, Passvorschriften und Zollregeln etc. In deutscher, französischer und englischer Sprache herausgegeben, wird die Broschüre allen ausländischen Touristen ausgewählte Dienste leisten. In der Schweiz selbst wird sie zum Preise von 10 Cts. abgegeben.

Fremdenfrequenz

Basel. Im Laufe des Monats April sind in Basel 23,003 Fremde abgestiegen, gegenüber 23,551 im gleichen Monat des Vorjahrs.

Vermischtes

Gegen lebend gekochte Hummern.

Im englischen Unterhause wurde kürzlich in einer Interpellation Front gemacht gegen die Sitte, Hummern lebend in siedendes Wasser zu werfen. Es ist damit erreicht worden, dass wenigstens im Restaurationsbetrieb des Unterhauses diese Zubereitungsmethode nicht mehr gestattet wird.

Vergesslichkeitssstatistik.

Wie man uns aus New York berichtet, hat das am 1. Januar cr. in Betrieb genommene Hotel „The New Yorker“ im ersten Quartal 1930 bei der zur chemischen Reinigung in der betreffenden Hotelabteilung abgegebenen Herren- und Damengarderobe in bar oder Bankanweisungen 4274 Dollars, verteilt über 76 Fälle, gefunden und den Besitzern zurückgegeben. In einem Falle wurden 385 Dollars in Banknoten von dem betreffenden Hotelgäst als ihm nicht gehörig zurückgewiesen. K. K.

Literatur

Rationelle Organisation und industrielle Beziehungen. (Eine Aussprache zwischen Direktoren, Arbeiterveterin und Sozialpolitikern auf der Tagung der I. R. I. 1929 über das Thema „Menschliche Beziehungen in einer rational organisierten Industrie“) — Preis Fr. 7.—. Diese Aussprache über ein brennendes Gegenwartsproblem bringt Gedanken und Ansichten zum Ausdruck, die allgemeines Interesse verdienen. Unmittelbarkeit und Lebensähnlichkeit zeichnen diese eigenartige Wiedergabe von Ausserungen über Erfahrungstaten, Beziehungen und Entwicklungsvorgänge aus der lebendigen Praxis des Wirtschaftslebens aus. — Das Buch umfasst 280 Seiten. Alle Beiträge erscheinen in englischer, deutscher oder französischer Sprache. Eine Reihe von Übersetzungen ist dem Bande in einem besonderen Teil angefügt. — Zu beziehen beim Sekretariat der International Industrial Relations Association, Javastraat 66, Haag (Holland).

Von der Bernina zum Matterhorn. Eine heitere Plauderei über Graubünden, Uri und Oberwallis von Arthur Wehrli. Mit 48 Abbildungen in Kupferstichdruck. Fretz und Wasmuth, Verlag, Zürich. In Leinen gebunden Fr. 10.65.

Dieses Buch verwehrt sich ernstlich dagegen, ein Reiseführer im landläufigen Sinne zu sein. Es gibt mehr nach Form und nach Inhalt. Denn es geleitet den Leser nicht nur auf allen Hauptwegen nach den Fremdenzentren des Bündnerlandes, über den Oberalppass nach Göschenen, über die Furka zum Rhonegletscher und dann das Rhonethal abwärts nach Saas-Fee, Zermatt und schliesslich ins Leukerbad, sondern es führt auf weniger begangenen Pfaden in entlegene Täler voll unbekannter Schönheiten. Es erzählt eine flott und lustig die Geschichte einer Reise mit allerlei Seitensprüngen, die alles enthalten, was ein Führer zu sagen hat, daneben aber auch noch eine Menge von kleinen amüsanten, bezeichnenden und belehrenden Zwischenfällen, wie sie einem Reisenden mit offenen Augen und Sinnen begegnen müssen. Hier erzählt ein Grossvater einiges über die heimische Geschichte, dort lehrt ein Arzt die völlig unbegründete „Davosse-Furcht“ ab. Bald erfahren wir, wo das beste „Bündnerfleisch“ hergestellt wird, bald freuen wir uns an allerlei witzigen oder ernsthaften Anekdoten über Fremde und Einheimische. Der „Nationalpark“ wird erschlossen, die Pracht südlicher Täler bewundert, das Hotel im Aletsch oder das Treiben im Leukerbad geschildert;

von der „Arve“ wird berichtet und die Bedeutung der Rhätischen Bahnen wie der Oberalp-Furka-Bahn dargelegt, dabei aber auch niemals die Absicht vergessen, ein brauchbarer und sicherer Führer zu sein. Und zwischen all diesem vielseitigen stets anregenden Text sind zahlreiche, sorgfältig ausgewählte, zum Teil ganz neue Landschaftsbilder in wundervollen Reproduktionen eingestellt, die es ermöglichen, die Schönheiten der geschilderten Reise auch daheim anschaulich zu geniessen.

Seit ein Buch entstanden für Fremde und Einheimische, ein Buch für zu Hause und Unterwegs, zur Unterhaltung wie zur Belehrung; ein Buch, das vom Verlag auf's geschmackvollste ausgestattet, gerade jetzt als Aufkt für sommerliche Bergfahrten und Ferienpläne gewiss jedermann willkommen ist.

Fragekasten

Verantwortlichkeit der Postverwaltung.

Von einem Basler Hotelier wird uns geschrieben: Auf dem 1. Mai bestellte ein regelmässiger Gast meines Hauses zwei Doppelzimmern mit Bad, kam dann aber erst am 2. Mai. An diesem Tage ließ auch eine Postkarte bei mir ein, mit welcher mir der Gast von der Verzögerung seiner Abreise Mitteilung machte, d. h. die Zimmerbestellung, resp. seine Ankunft um einen Tag hinausschob. Nun ist der 1. Mai in Basel gesetzlicher kantonaler Feiertag, an dem offenbar auch die eidgen. Post ihren Betrieb wesentlich einschränkt. Jefern habe ich die Postkarte, die auf Grund rechtzeitiger Einlieferung bei der Post am 1. Mai vormittags in meinen Händen hätte sein sollen, erst am 2. Mai zugestellt erhalten. Daraus erwischen mir ein Einnahmenausfall von 60 bis 70 Fr. da ich bei rechtzeitigem Eingang der Karte, als in den Tagen der Schweizer Mustermesse, die beiden Zimmer mit Leichtigkeit anderweitig hätte vermieten können. Dem Gast gegenüber, der von der Verzögerung seiner Ankunft bezeichnete Mitteilung macht und nicht wusste, dass der 1. Mai in unserem Kanton ein Feiertag ist, kann natürlich keine Entschädigungsforderung gestellt werden. Dagegen stellt sich für mich die Frage, ob nicht die Postverwaltung für den erlittenen Schaden haftbar gemacht werden kann?

Antwort: Es handelt sich hier um eine Frage juristischer Natur, die nach dem Postverkehrsgebot beurteilt werden muss. Der Haftpflicht der Postverwaltung sind, vom Standpunkte der Postbenutzer aus betrachtet, sehr enge Grenzen gezogen. Nach Art. 55 des genannten Gesetzes ist sie für uneingeschränkte Sendungen überhaupt nicht haftpflichtig, ob diese Sendungen nun verloren gehen oder mit Verspätung zur Bestellung gelangen. Bei Verspätungen eingeschriebener Briefe, Stück- oder Wertsendungen etc. tritt die Verpflichtung der Post auf Schadensersatz erst dann ein, wenn die Verzögerung in der Zustellung die ordentliche Lieferfrist um mehr als 24 Stunden übersteigt. In solchen Fällen wird der nachgewiesene Schaden, höchstens aber ein Betrag von Fr. 25 vergütet. Wir sehen demnach aus diesen gesetzlichen Bestimmungen, dass die Schadensersatzpflicht der Postverwaltung für Verspätungen uneingeschränkter Sendungen gänzlich wegbedungen, bei eingeschriebenen Sendungen auf einen außerordentlich geringen Betrag eingeschränkt ist. Der geschädigte Hotelier kann also im vorliegenden Falle die Post nicht auf Schadensersatz belangen.

Ein Wort wäre hier noch anzubringen hinsichtlich der Postzustellung an kantonalen Feiertagen. Die Beantwortung dieser Frage richtet sich nach Art. 101 der „Vollziehungsverordnung I zum Postverkehrsgebot“, der die Zahl der Bestellgänge regelt und bestimmt, dass an Sonn- und Feiertagen keine allgemeinen Verträge stattfinden. Unter diese Bestimmungen fallen auch die kantonalen Feiertage, immerhin mit der Einschränkung, dass je nach Notwendigkeit, d. h. an Orten mit starkem Verkehr, am Morgen ein Bestellgang erfolgt, jedoch nur dort, wo ein wirkliches Bedürfnis dazu besteht. Selbst wenn die Postverwaltung auch für Verspätungen uneingeschränkter Sendungen haftbar wäre, könnte sie daher in dem hier zur Erörterung stehenden Falle nicht belangt werden, da am letzten 1. Mai in Basel ein Bestellgang ausgeführt wurde und die nächste ordentliche Ablieferung erst am 2. Mai früh möglich war. — Die Beschwerde des 1. Mai-Feiertages, mit der man das Basler Volk vor Jahren beglückte, hat also, wie man sieht, auch ihre Kehrseite. Leidtragende dieses Sozial-Fortschrittes ist neben andern selbständigerwerbenden Kreisen mitunter auch die Hotellerie.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Pour votre dessert d'aujourd'hui

Libby's

Les fruits et ananas LIBBY'S récoltés et préparés sur les lieux mêmes de production gardent leur fraîcheur; ils arrivent sur votre table avec toute la délicieuse saveur. Ils peuvent être consommés tels qu'ils sortent de la boîte, mais ils se prêtent aussi admirablement à de nombreuses préparations.

Maltaise de riz aux pêches (Pour 8 personnes)

1 boîte de pêches LIBBY'S, 150 gr. de riz, 1/2 litre de lait environ, 60 gr. de sucre, 1 vanille, 1 grain de sel, 100 gr. de sucre en poudre, 1/2 gousse de vanille, 125 gr. de raisins de Malaga, quelques cuillerées de gelée de framboise.

18 Béni égoutter les pêches, les couper en quartiers. — 2 Mettre à cuire le riz dans le lait avec la vanille, puis y ajouter vivement le beurre et 100 gr. de sucre. — 3^e Battre l'œuf entier. Le verser dans le riz; remuer à feu doux pour lier le tout en tournant constamment. — 4^e Hacher les raisins de Malaga et les ajouter au riz. — 5^e Ajouter le sucre en poudre et la gousse de vanille. — 6^e Cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit cuit. — 7^e Ajouter la gelée de framboise débarrassée des coquilles et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue. — 8^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 9^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 10^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 11^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 12^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 13^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 14^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 15^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 16^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 17^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 18^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 19^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 20^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 21^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 22^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 23^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 24^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 25^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 26^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 27^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 28^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 29^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 30^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 31^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 32^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 33^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 34^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 35^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 36^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 37^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 38^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 39^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 40^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 41^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 42^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 43^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 44^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 45^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 46^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 47^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 48^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 49^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 50^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 51^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 52^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 53^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 54^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 55^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 56^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 57^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 58^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 59^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 60^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 61^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 62^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 63^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 64^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 65^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 66^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 67^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 68^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 69^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 70^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 71^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 72^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 73^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 74^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 75^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 76^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 77^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 78^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 79^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 80^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 81^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 82^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 83^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 84^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 85^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 86^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 87^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 88^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 89^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 90^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 91^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 92^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 93^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 94^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 95^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 96^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 97^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 98^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 99^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 100^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 101^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 102^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 103^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 104^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 105^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 106^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 107^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 108^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 109^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 110^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 111^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 112^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 113^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 114^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 115^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 116^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 117^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 118^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 119^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 120^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 121^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous. — 122^e Ajouter les fruits et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient cuits. — 123^e Ajouter le sucre et cuire à feu doux jusqu'à ce qu