

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **5 (1896)**

Heft 39

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-522674>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Erscheint
Samstags

Paraissant
le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile od. deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.



Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

5. Jahrgang | 5^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel. * TÉLÉPHONE 2406. * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No 21, Bâle.

Mitglieder-Aufnahme.

Herr J. Hirster, Hotel Europe, Basel, mit 35 Fremdenbetten.

„New-York Herald.“

Vor zwei oder drei Tagen versandte die Direktion des Pariser „New-York Herald“ an eine Grosszahl von Schweizer und andern Hotels Fragen-schemas betr. das Verabfolgen und Entgegennehmen von Trinkgeldern in Hotels. In der Nummer vom 24. September des „New-York Herald“ — also ehe und bevor die Antworten und Ansichten auf fragl. Schema dem Blatte haben eingegangen sein können — lesen wir nun über obiges Thema einen zwei Spalten langen Artikel, dessen Inhalt von **Gemeinheiten** über das Hotelwesen strotzt und halten wir es deshalb für geboten, die HH. Vereinsmitglieder, welche das erwähnte Fragen-schemata erhalten haben, einzuladen, die **Beantwortung desselben schriftlich zu verweigern** unter Hinweis auf den Schmähartikel. In nächster Nummer unseres Blattes werden wir fraglichen Artikel näher ins Auge fassen.

La direction du „New-York Herald“ à Paris a envoyé il y a deux ou trois jours à une grande partie d'hôteliers de la Suisse et d'autres pays européens un questionnaire concernant le „pour-boire“ dans les hôtels. Par contre le numéro du 24 Septembre dudit journal contient un article **plein d'infamies** contre l'industrie hôtelière (ainsi même avant avoir été en possession des réponses au dit questionnaire). Nous croyons donc de notre devoir d'inviter MM. les Sociétaires qui auraient reçu ce questionnaire de **refuser à le remplir**, en motivant le refus par l'article sus-mentionné.

Au prochain numéro de notre journal nous rentrerons dans les détails de l'article en question.

L'hôtelier en voyage.

Il y a deux époques, le printemps et la fin de l'automne, où un grand nombre d'hôteliers entreprennent un voyage, au printemps pour se fortifier en vue du labeur de l'été qui est aux portes, en automne, pour se remettre des fatigues endurées. Jamais cependant l'hôtelier ne reniera sa profession et n'essaiera de se faire passer pour un voyageur courant de ci, de là pour son plaisir; au contraire il restera toujours et partout ce qu'il est, c'est-à-dire un homme d'affaires et, lorsqu'il y aura possibilité, cherchera à combiner l'utile à l'agréable: disons plus, ses voyages seront la plupart du temps motivés par un but commercial.

Actuellement, où chaque année voit surgir des innovations en matière de confort et d'installations pratiques d'hôtels, où le flot de la concurrence monte sans cesse, ce serait se nuire de propos délibéré que de ne pas vouloir sortir de ses quatre murs pour un certain temps. Rester stationnaire, c'est reculer: cette maxime s'applique assurément à la profession

d'hôtelier plus qu'à toute autre. Il faut reconnaître malheureusement que dans aucune autre profession non plus le développement progressif n'est aussi rapide, le rendement aussi disproportionné à l'augmentation des frais. L'accroissement de la concurrence — encore si on pouvait toujours la qualifier de loyale — serait peut-être moins dommageable, mais comme elle est dans beaucoup de cas dépourvue de toute base commerciale saine et solide, il s'ensuit qu'elle met souvent en question l'existence même d'établissements dirigés d'une façon exemplaire. De là suit pour l'hôtelier-entrepreneur et ambitieux dans le sens favorable du terme, la „nécessité“ de se mettre parfois en voyage.

Qu'il se garde de dire: „il y a dix ans, mon hôtel répondait aux exigences les plus exagérées des voyageurs, pourquoi ses installations actuelles ne suffiraient-elles plus aujourd'hui?“ Qu'il ne se console point à la pensée d'avoir, dans les dernières années, affecté des milliers de francs à des améliorations; à ces milliers doivent succéder d'autres milliers, et ce, non pas tous les dix ans, mais chaque année, chaque saison. Un fait qui pèse d'autant dans la balance, c'est qu'il s'agit toujours plus de perfectionnements et d'innovations au coût desquels on ne peut ni directement ni indirectement faire participer le voyageur, mais qui servent uniquement à rendre plus agréable son séjour à l'hôtel. C'est ce que veut impérieusement la concurrence entre les centres d'étrangers, entre les hôtels mêmes.

Au début, le voyageur acceptait simplement ces améliorations, puis il s'y est peu à peu habitué et aujourd'hui elles lui sont indispensables; en arrivant dans un hôtel, la première chose qu'il fait c'est de demander si ce dernier possède un ascenseur, la lumière électrique, des closets à l'anglaise, un lawn-tennis et autres aménagements coûteux, de l'existence desquels dépend la durée de son séjour dans l'établissement. C'est comme ça et personne n'y peut rien changer; l'hôtel qui ne tient pas compte de ces faits, n'est plus à la hauteur des circonstances de l'époque, sans parler des salons meublés avec un luxe raffiné ni des immenses vestibules. Il faut donc que l'hôtelier voyage pour voir ce qui passe ailleurs, pour se renseigner sur le mode d'exploitation d'autres hôtels, en un mot il doit être constamment sur le qui-vive, s'il ne veut pas succomber dans la lutte de concurrence, rendue plus âpre encore par la création des grandes sociétés anonymes. De l'avis du public en général, personne du reste ne voyage plus agréablement et à meilleur marché qu'un hôtelier; il descend chez un collègue qui l'accueille à bras ouverts, au départ un „merci infiniment“ et la note est réglée. Ceci nous amène au sujet proprement dit de nos réflexions de ce jour. L'hôtelier voyage à peu de frais, c'est possible jusqu'à un certain point, mais précisément cette circonstance constitue, selon nous, le côté désagréable du voyage; on peut aussi se demander si l'hôtelier ne s'en tirerait pas à meilleur compte, si on le traitait comme un voyageur ordinaire, car ce qui, dans la plupart des cas, équivaut à un cadeau de collègue à collègue, passe en définitive dans d'autres poches sous forme de pourboires, dispensés presque toujours dans une mesure tout à fait disproportionnée. Combien l'hôtelier se sentirait chez son collègue plus à l'aise, plus indépendant, s'il savait d'avance qu'il pourra payer sa note et, quel que soit le chiffre de celle-ci, s'il avait tout comme un simple voyageur, le sentiment d'avoir couvert au moins les frais directs de son hôte. Cette situation a principalement ceci de pénible que l'hôtelier jouissant de l'hospitalité d'un autre, n'ose pas, à table, se commander un mets ou une boisson sortant un peu de l'ordinaire, car il sait que son généreux collègue feindrait d'ignorer cet

„extra“ et ce sentiment à quelque chose d'extrêmement désagréable.

Si nous ne nous trompons, l'Association internationale des propriétaires d'hôtels a discuté, il y a quelques années, la question de la présentation de notes d'hôtel entre collègues, mais nous ignorons à quel résultat ces débats ont abouti. Quoi qu'il en soit, plusieurs membres de la Société suisse des hôteliers nous ont chargés de prier le Comité de voter à cette question toute l'attention nécessaire, en ce sens que tout au moins les sociétaires s'entendraient entre eux pour se présenter réciproquement, en cas de visite, la note de leurs frais directs. Il ne s'agit en effet pas toujours de représentants de deux hôtels en relations d'affaires, point sur lequel se base essentiellement ce genre d'hospitalité gracieuse. Souvent déjà, surtout à l'occasion de nos Assemblées générales, nous avons remarqué que des propriétaires d'hôtels de premier rang descendaient dans un hôtel de second ordre et, lorsqu'ils demandaient leur note, étaient amicalement congédiés avec cette phrase: „A quoi songez-vous, cher collègue, ça été un plaisir pour moi“. Ce procédé est pour ces hôteliers d'autant plus fâcheux qu'ils n'auront jamais ou rarement l'occasion de prouver leur reconnaissance par une recommandation dans le sens susmentionné; il importe donc que, de commun accord, les hôteliers se présentent réciproquement la note établie d'après le tarif de l'hôtel respectif, sous déduction d'une quotité fixe pour cent. Qu'on essaie de ce système, on s'y habituera vite et de bon gré et les voyages, qui en définitive font partie intégrante de la profession, y gagneront beaucoup en agrément.

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Die 25. Generalversammlung dieses Vereins findet am 18., 19., 20. und 21. Oktober nächsthin in Wiesbaden statt. Der geschäftliche Teil, welcher Montag den 19. Oktober um 10 Uhr im Kurhause abgewickelt wird, umfasst folgende Traktanden:

1. Eingänge und Mitteilungen über Vereins-Angelegenheiten.
2. Bericht des Vereinsbureaus.
3. Vorlage der Jahresbilanz.
4. Bericht der Kommissionen: a) Finanzkommission, b) Wochenschrift-Kommission.
5. Fachschul-Angelegenheiten.
6. Bericht der Haftpflicht-Kommission über die von ihr getroffenen Massnahmen zur Erledigung der Haftpflichtfrage.
7. Vortrag über den Entwurf eines neuen deutschen Handelsgesetzbuches in Bezug auf das Gasthofs-gewerbe.
8. Verwendung der Mitglieder-Verzeichnisse.
9. Wahl von Zeit und Ort der nächsten General-Versammlung.
10. Ersatzwahl für die nach dem Turnus ausscheidenden Mitglieder des Aufsichtsrats.
11. Wahl des Präsidiums.
12. Allgemeine Besprechungen.

Das Festprogramm sieht vor:

Sontag, den 18. Oktober: Ankunft der Gäste. Empfangsbureau und Wohnungs-Nachweis im „Taurus-Hotel“, gegenüber den Bahnhöfen.

8 Uhr: Begrüssungs-Abend im Saale des Hotels „Zu den vier Jahreszeiten“.

Montag, den 19. Oktober: Vormittags 9 Uhr: Sitzung des Aufsichtsrates im weissen Saale des Kurhauses.

10 Uhr: Generalversammlung daselbst. (Während derselben versammeln sich die Damen im Kurhause. Unter Führung von Mitgliedern des Vergnügungs-Ausschusses: Besichtigung der Promenaden, der Kuranlagen und der Sehenswürdigkeiten der Stadt). Nach der Generalversammlung zwanglose Zusammenkunft im „Ratskeller“.

6 1/2 Uhr: Festtafel mit Damen im grossen Saale des Kurhauses (Herren in Frack und mit weisser Binde), später Tanz.

Dienstag, den 20. Oktober: 11 Uhr: Vom Kursaalplatz aus Wagenfahrt zur griechischen Kapelle über den Rundfahrweg, Leichtweisshöhle zum Neroberg.

1 1/2 Uhr: Mittagstafel im Restaurant „Neroberg“.

5 Uhr: Rückfahrt zur Stadt.

7 Uhr: Festvorstellung im Königl. Theater.

Mittwoch, den 21. Oktober: Ausflug nach Rüdesheim, Besuch des National-Denkmal, Kellertest bei J. Sturm, Mittagstafel im Darmstädter Hof. Auf der Rückfahrt Besichtigung der Etablissements von Söhlein & Co. in Schierstein. (Der Extrazug wird seitens des Vereins der Gasthof- und Badhausinhaber gestellt).

Für **Donnerstag, den 22. Oktober** sind Einladungen an die Generalversammlung zum Besuch von Mainz und der Weinkellereien von Gebr. Walther, sowie der Sektellereien von Chr. Ad. Kupferberg er-gangen.

Festkarten à Mk. 20. — sind vom 10. Oktober ab im Bureau des Fest-Komitees Hotel „Zu den vier Jahreszeiten“ zu haben. Anmeldungen werden möglichst zeitig, spätestens aber bis zum 12. Oktober, daselbst erbeten, ebenso etwaige Wünsche über Reservierung von Wohnung.



Reinigung gebrauchter Flaschen. Dieselben haben oft einen Moder- oder Schimmelgeruch. Diesen zu vertreiben vermischt man frisch geglähte Holzkohle in gepulvertem Zustande mit Wasser, spült damit die Flaschen und lässt das Wasser längere Zeit unter öfterem Umschütteln in der Flasche stehen, bis der Moder- und Schimmelgeruch völlig verschwunden ist.

Kellner-Künstler. Zu einer ganz eigenartigen „künstlerischen“ Spezialität hat es der Kellner Otto Barthel in Neustadt bei Chemnitz gebracht. Er ist, wie die „B. B.-Z.“ schreibt, ein Meister im Servietten-falten und versteht es, aus Servietten die Büsten bekannter regierender Personen zu falten. Zur An-erkennung ist Herrn Barthel jetzt vom kgl. Haus-minister in Dresden gestattet worden, die Büste des Königs Albert, aus Servietten gefaltet, als Schmuck bei öffentlichen und anderen Festafeln anzubringen.

Messer und Gabel zu reinigen. Ein sehr einfaches Verfahren, dieselben schön, rein und glänzend zu machen, besteht darin, dass man eine ungekochte Kartoffel entzwei schneidet, sie in feines Ziegelmehl oder Kalkpulver taucht und die Messer und Gabeln damit reibt. Bei Gebrauch derselben für Heringe, Sardinen u. s. w. bleibt an den Messern und Gabeln stets ein übler Geruch haften. Diesem Uebelstande wird dadurch abgeholfen, dass man Lauge und Asche zu einem Brei anrührt und mittels eines Korkes Messer und Gabeln damit abstreicht.

Reinigung alter Korke. Die alten Korke werden in einen Topf gethan, mit Wasser übergossen, und hat man sich zu überzeugen, wie viele Liter Wasser zum Begießen nötig waren. Man setzt nun auf jeden Liter 25 Gramm Schwefelsäure zu und rührt die Korke tüchtig durcheinander. Nach 24 Stunden und mehrmaligem Umrühren wird die Flüssigkeit abgossen und die Korke so oft mit reinem Wasser nachgespült, bis jede Spur von Säure daraus verschwunden ist, was man daran erkennt, dass ein grossporiger Kork auf blaues Lackmuspapier gedrückt, keinen rothen Flecken mehr verursacht.

Gegen üble Ausdünstungen schneide man zwei oder drei hinlänglich grosse Zwiebeln und stelle sie auf einem Teller auf den Boden des Zimmers. Sie ziehen in unglaublich kurzer Zeit alle üblen Ausdünstungen in dem Krankenzimmer u. s. w. an sich und sind jedenfalls den üblichen Räucherungen vorzuziehen, welche die üblen Gerüche nur verdecken, aber nicht vertreiben. Man sollte die Zwiebeln alle 6 Stunden wechseln. Schon die alten Aegyptier wandten die Zwiebeln zu diesem Zwecke an, und im Mittelalter galten sie als ein Hauptmittel zur Verhütung der Ansteckung bei der Pest und anderen Seuchen.

Das billigste Reinigungsmittel für Thüren, Fensterrahmen, Fensterbretter und alle sonstigen Gegenstände mit Oelfarbanstrich ist Quillayarindenwasser. Man hat bei der Verwendung desselben gar keine Seife nötig, was um so vorteilhafter ist, da Seife stets den Oelanstrich angreift. Man reibt die Gegenstände einfach mit einem Flanellmüchpen ab, spült mit reinem Wasser nach und trocknet dann gut mit einem sauberen Tuche ab. Auf 7—8 Liter Wasser gehört für ca. 25 Cts. Quillayarinde, die man in das kalte Wasser bringt und 24 Stunden ziehen lässt. Die schon einmal gebrauchte Rinde kann bei geringem Zusatz von frischer Rinde noch einmal benutzt werden.

Aufbewahrung des Tafelobstes. Ein Mittel zur rationellen Aufbewahrung des Obstes, speziell der Aepfel, Birnen und Trauben, bildet die neue Obstklammer von Ed. Schmid-Hirsig in Schlosswyl (Kanton Bern). Dieselbe basiert auf dem System des Aufhängens des Obstes, als bester Schutz gegen Fäulnis und Mäuse und bestes Mittel zu bedeutender Ver-längerung der Haltbarkeit des Obstes. Die Klammer erspart das zitraubende Befestigen von Fäden oder Schnur, ist leicht zu handhaben, erlaubt möglichste Ausnützung des Raumes und doch leichtes Sortieren, ist solid, gegen Feuchtigkeit widerstandsfähig und billig.

Eine Ueberschwemmung mit französischen Weinen befürchtete man im letzten Jahre bei Abschluss des Handelsabkommens mit Frankreich in landwirtschaftlichen Kreisen. Das ist nicht in er-wartetem Masse eingetroffen; freilich nur aus dem Grunde, weil die Lese in Frankreich schlecht ausfiel und für den eigenen Bedarf bei weitem nicht aus-reichte. Spanien war in der letzten Zeit der Schweiz grösster Weinförderer. Von den 1,060,037 Hekto-litern, welche die Schweiz im letzten Jahre an fremden Weinen bedurfte, brachte Spanien 542,902 Hektoliter, also mehr als die Hälfte, zu uns, insbesondere kleinere Weiss- und Schillerweine.

Das beste Konservierungsmittel für Frucht-säfte ist Paraffin. Eine dünne Decke desselben schützt alle Dicksäfte und Geleesorten am besten vor dem Schimmeln. Man lässt das Paraffin auf dem Feuer zergehen und giesst vorsichtig soviel da-von über den erkalteten Saft, dass sich eine dünne Decke bildet. Diese erhärtet sofort und bietet einen so vorzüglichen Schutz gegen das Eindringen der Luft, dass die Behälter nur noch mit Papier überbunden zu werden brauchen. Will man das Gelee gebrau-chen, so hebt man den Paraffindeckel ab; hat man mehrere beisammen, so schmilzt man sie zu einer Masse ein und kann sie von Neuem zu gedachtem Zwecke verwerten.



Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 22. September 11,469.

Die **Jura-Simplonbahn** beförderte im August 1,255,000 Reisende (1895: 1,187,489).

Die **Thunerseebahn** beförderte im Monat August 40,020 Personen (1895: 42,418).

Aarau. Herr Scherz zur Krone in Baden hat den Gasthof z. Löwen in Aarau übernommen.

Thun. Hr. Karl Hodel, Wirt zum Café du Commerce in Bern, hat das Hotel zum Falken in Thun käuflich er-worben.

Bern. Der alte heimelige „Bären“ in Sumiswald soll umgebaut und dabei eines charakteristischen Baustyls beraubt werden.

Davos-Platz. Herr Alder z. Hotel Bahnhof in Davos hat mit 15. September sein Etablissement Herrn Holsbør-Brendyck übergeben.

Lausanne. Herr J. A. Schmidt, bisheriger Pächter des Hotel Beau Site et Belvédère hat dieses Etablissement um die Summe von 305,000 Fr. käuflich erworben.

Chur. Die Gesellschaft vom Hotel Steinbock wolle das Hotel Rhätia in Thusis erwerben. Die neue Bahn-strecke Chur-Thusis lässt diesen Kauf sehr begreiflich finden.

Lenzburg. Der Gasthof zum Löwen in Lenzburg, welcher seit fast 40 Jahren von der Familie Stöckli be-trieben worden ist, ging um Fr. 65,000 käuflich an einen Hrn. Raible über.

Köln a. Rh. Das bekannte Hotel und Restaurant „Englischer Hof“ wurde von Fritz Niemann, Besitzer des bekannten Gürzenich-Restaurants für 700,000 Mk. erworben. Uebernahme am 1. April 1897.

Caux s. Montreux. Wie der „N. Z. Z.“ berichtet wird, soll Herr Chessez von Territet beabsichtigen, ein grosses Hotel zu 300 Zimmern in Caux zu errichten. Der Bau soll diesen Herbst noch beginnen.

Zürich. Restaurateur Hürlimann und Bärlocher, Präsi-dent des Verwaltungsrates der Dolder-Gesellschaft in Zürich, haben den grossen Aussichtsturm der Landesaus-stellung in Genf erworben, um denselben auf dem Dolder-Areal aufzustellen.

Genf. Ueber den finanziellen Abschluss der Landes-ausstellung verläutet, dass das Garantie-Kapital genügen werde, um das in Aussicht stehende Defizit zu decken, so dass man glaubt, von einem eventuellen Nachtrags-kredit seitens des Bundes absehen zu können.

Montreux. Die Generalversammlung der Aktionäre des „Grand Hôtel de Territet“ genehmigte den Bericht des Verwaltungsrates und beschloss ausser einer Einlage von 31,200 Fr. in den Reservenfonds die Entrichtung einer Dividende von 10% des Kapitals = 50 Fr. per Aktie.

Leyssin. Am 15. ct. fand in Ouchy die Generalver-sammlung der Aktionäre des Grand Hôtel Leyssin statt. Dieselbe genehmigte den Kaufvertrag mit Herrn Chessez, welcher der Gesellschaft für eine Million Franken sämt-liche Liegenschaften und Immobilien — Hotel du Mont-Blanc inbegriffen — abtreten wird. Letzteres soll bedeutend vergrössert werden.

Chicago. Das Hotel del Prado, früher das Whit-comb-Grand, am Midway-Plaisance, welches während der Weltausstellung einen Ruf gewann, wird mit einem Kosten-aufwande von Doll. 100,000 umgebaut bzw. vergrössert werden. Eine der hauptsächlichsten Aenderungen wird ein geräumiger Dachgarten werden.

Die **Fremdensaison im Pusterthale** war dem „Tiroler Tagblatt“ zufolge viel schlechter als in irgend einem der vergangenen Jahre. Im Allgemeinen war die heurige Saison um mindestens ein Viertel hinter dem Normale zurückgeblieben. Der Pächter eines an einem berühmten Orte gelegenen Hotels hatte nur an wenigen Tagen mehr Gäste als Dienstoffoten.

Geflügelzucht. Der mit bedeutenden Kosten ge-gründete Geflügelhof Altstetten bei Zürich prosperiert nicht, da die Beteiligung der Landwirte eine viel zu geringe ist und die Gesellschaft ihren Bedarf fast ausschliesslich auf fremden Märkten decken musste. Die Gesellschaft beschloss daher am 15. ds., das Unternehmen zu liquidieren und die Genossenschaft aufzulösen.

Die **Vereinigten Schweizerbahnen** machten mit neuen Salonwagen aus München eine Probefahrt auf der Linie Rapperswil-Weesen. Bei diesem Anlasse wurde die mögliche Geschwindigkeit auf dieser Linie allfällige einführenden Blitzzüge ermittelt. Sie beträgt 90 Kilo-meter pro Stunde. Für die Strecke Rapperswil-Weesen bedurfte es nur einer Fahrt von 24 Minuten.

Mailand. Aus dem Fahrstuhl eines Hotels in Mailand ist am 13. September eine junge ägyptische Dame gestürzt. Sie wollte mit ihrer Mutter zu ihrer im dritten Stock-werke gelegenen Wohnung hinauffahren, öffnete aber zu früh die Thür und stürzte aus bedeutender Höhe auf den Boden des Erdgeschosses herab, wo sie mit zerschmetterten Gliedern liegen blieb; sie starb auf dem Wege nach dem Hospital.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos an-wesende Kurgäste vom 5. Sept. bis 11. Sept. 1896: Deutsche 358, Engländer 430, Schweizer 200, Holländer 33, Franzosen 50, Belgier 14, Russen 46, Oesterreicher 11, Amerikaner 33, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 39, Dänen, Schweden, Norweger 10, Angehörige anderer Nationalitäten 6. Total 1230, darunter waren 231 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 1135.

Arosa. Im „Grand Hotel“ in Arosa hat sich eine Anzahl Engländer, welche sich dem Eis- und Schneesport widmen wollen, für den Winter angemeldet. Die Ver-waltung hat sich daher entschlossen, das Hotel den Winter über offen zu halten. Bereits wird an einem geeigneten Eis-Rink, Schlittelbahn, Lawn-Tennis, sowie an einer neuen Strasse gearbeitet. — Kranke werden nicht aufgenommen. — Im Weitem ist in Arosa eine Gesellschaft im Werden begriffen, welche in diesem aufstrebenden Kurort die elek-trische Beleuchtung einführen will.

Berneroberrand. Das bisher beim Reichenbachfall bezogene Weggeld ist nun aufgehoben. Die Einwohner-gemeinden Meiringen und Schatthalen haben mit Herrn Wyss, über dessen Eigentum fraglicher Weg führt, einen Dienstbarkeitsvertrag abgeschlossen, wonach sich Herr Wyss verpflichtet, gegen eine einmalige Entschädigung von 9000 Fr. den Weg stets in gutem Zustande zu er-halten, ohne in Zukunft ein Weggeld einzufordern. An diese Entschädigung leistet der Staat laut Grossrats-beschluss einen Beitrag von 5000 Fr.

Vitznau-Rigibahn. Vom 1. bis 15. Oktober werden, sofern die Schnee- und Witterungsverhältnisse es gestatten, täglich noch je drei Berg- und Thalfahrten ausgeführt. Die Züge gehen ab von Vitznau: morgens um 7 Uhr, mittags um 11 Uhr 43 Minuten und nachmittags um 3 Uhr 10 Minuten; von Rigi-Kulm: vormittags 10 Uhr 24 Min., nachmittags 1 Uhr 49 Minuten und abends 5 Uhr 18 Min. Vom 15. Oktober an bis zum Betriebschluss werden nur noch Züge ausgeführt, wenn jeweils wenigstens fünf Retourbillets Vitznau-Rigikum gelöst werden.

Eisenbahn durch den grossen St. Bernhard. Ein englisches Syndikat hat dieser Tage der Turiner Handels-kammer ein von Ingenieur Fell ausgearbeitetes Projekt für eine Bahn von Aosta durch den grossen St. Bernhard nach Martigny vorgelegt. Nach demselben würde die neue Linie von Aosta aus dem vom Flusse Buthier durch-flossenen Thale des grossen St. Bernhard folgen, das Dorf Etroubles berühren und auf der Höhe von ca. 2000 Meter ü. M., in der Nähe der Cantina Fontainte, in den Berg eintreten, den sie mit einem 3000 Meter langen Tunnel durchquert, um dann ins schweizerische Thal von Entremont einzumünden und links schwenkend Martigny zu erreichen. Die Entfernung von Aosta bis Martigny wird 60 km. messen, welche die Züge in drei Stunden zurück-legen sollen; die mittlere Steigung beträgt 50% — es kommt daher das Bahnradsystem zur Anwendung. — Die Bahnkosten werden auf nur 40 Millionen Franken be-rechnet. Durch dieses neue Projekt würde die Eisenbahn-Verbindung zwischen Turin und Lausanne um 100 Kilo-meter verkürzt. Die Handelskammer soll sich dem Projekt ungemein günstig gezeigt und dasselbe der Regierung einstimmig empfohlen haben.

Amerikanisch. 50,000 Personen, die sich bei Waco in Texas einfanden, um dem neuesten amerikanischen Schaustück, einem arrangierten Bahnzusammenstoss zuzu-sehen, haben für ihr Geld mehr erhalten, als ausgemacht war. Sie haben nicht nur den Zusammenstoss gesehen, sondern auch verspürt, wie es einem dabei zu Mute sein muss. Der Ort der Aufführung war, wie ein „Dalziel“-Telegramm besagt, die Linie der Missouri-Texas- und Kansas-Bahn. Jeder Zug bestand aus einer Lokomotive und sechs Wagen. Die Züge standen 16 Kilometer von einander entfernt. Die Lokomotivführer sprangen ab, so-wie sie die Maschinen in Bewegung gesetzt hatten, und die Züge stürmten mit rasender Schnelligkeit aufeinander los. Der Zusammenstoss war schrecklich. Die Lokomotiven bäumten sich in die Luft und waren die Hand-motiven umdreien eine Masse verkürmten Eisens. Die Wagen türmten sich in zwei grosse Haufen aufeinander auf. Der Kessel der einen Maschine platzte und schleuderte nach allen Seiten Eisenstücke. Sieben der Wagen waren zer-trümmert und die übrigen fünf so beschädigt, dass Re-paratur unmöglich ist. Die Eisenstücke töteten zwei der Zuschauer und verletzten neun schwer.

bis Frs. 23.65, sowie schwarze, weisse und farbige Seidenstoffe von 65 Cts. bis Frs. 22.80 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert etc. (ca. 210 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste	von Frs.	1.40—20.50
Seiden-Foullards	„	1.20—6.55
Seiden-Grenadines	„	1.50—14.85
Seiden-Bengalines	„	2.20—11.60
Seiden-Ballstoffe	„	—65—20.50
Seiden-Baskleidern, Roben,	„	10.80—77.50
Seiden-waak.-Atlasse	„	—65—4.85
Seiden-Spitzenstoffe	„	3.15—67.50
etc. — Muster umgehend.		691

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Seiden-Samte und Plüsch

Frs. 1.90 per Meter