

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Band:** 7 (1898)  
**Heft:** 43

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

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

Erscheint Samstag

Paraissent 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.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige Pettzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Pettzeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

7. Jahrgang | 7me Année

Organe et Propriété de la Société suisse des Hoteliers

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 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

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

Hotelbrände.

Im „Bund“ erschienen kürzlich folgende zwei beherzigenswerte Korrespondenzen:

Die Kunde von dem Brande auf der Schynigen Platte war im Laufe der beendigten Saison wieder eine jener erschreckenden Nachrichten, wie sie leider von Zeit zu Zeit, und aus dem Berner Oberland nicht am seltensten, zu melden sind. Man atmet jedesmal förmlich auf, wenn wenigstens keine Menschenleben beklagt werden müssen. Man spricht von dem schweren Verluste, den Besitzer oder Pächter erleiden, man freut sich, dass der Betrieb in Nebengebäuden oder schnell erstellten Baracken weiter geführt werden könne, und denkt kaum mehr an die Verluste der Gäste und des Hotelpersonals und an den furchtbaren Schrecken, den die ersteren, auch wenn sie heil davon gekommen sind, ausgestanden und in welcher sehr unangenehmen Lage sie sich momentan befinden. Man scheint auch nicht an den übeln Ruf zu denken, der durch eine Reihe von Hotelbränden schliesslich entstehen muss. Unberechtigte, boshafte Reden von Hotels, „welche dem Staate verkauft worden seien“, wie sie von misstrauischen Leuten gebraucht werden, fallen nicht in Betracht und sind auch keineswegs gemeint, wenn von „üblem Rufe“ gesprochen wird. — Wie schrecklich muss es sein, wenn in stiller Nacht durch die Räume des holzgebauten Hotels der furchtbare Ruf „Feuer!“ ertönt, wie die Angst den ohnehin nicht in den Räumlichkeiten, mit Treppen und Thüren nicht betrauten Schläfern die Besinnung raubt, wenn ausreichende Hilfe, hinlängliche Sicherheitsvorrichtungen, leicht erreichbare, ungefährliche Notausgänge, Leitern, Seile, Hydranten etc. fehlen oder nicht zur Anwendung gelangen können, ebenso das Wasser zur Bekämpfung des schrecklichen Feindes nicht vorhanden ist! — Haben wir nicht die unabweihsliche Pflicht, die fremden Gäste, die wir mit Aufwendung alles Scharfsinns, mit Wanderbildern, Panoramen, illustrierten Führern, Reklameannoncen etc., ins Land zu ziehen suchen, auch im Lande selbst gegen den schrecklichsten der Schrecken, gegen das Feuer, gegen die Gefahr, zu verbrennen oder abzuspriessen und so den Tod zu finden, nach Kräften zu schützen? Darf denn nicht mit Recht verlangt werden, dass Behörden, Verkehrsvereine, Private noch in viel höherem Grade, als es bereits geschieht, alles Mögliche aufbieten, um diese Gefahr auf ein Minimum zu reduzieren?

Die Vermutung ist sicher nicht unbegründet, dass die grösste Zahl der furchtbaren Hotelbrände in Mürren, Giessbach, Grindelwald, Kandersteg, Beatenberg, Schynige Platte etc. auf Fahrlässigkeit oder Unvorsichtigkeit zurückzuführen ist, auf Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit in der Bauart, in der Handhabung der Feuerpolizei, der unzeitigen, rücksichtslosen Feuerung in der Küche und verwandten Ursachen. Eingehende, gewissenhafte und durchaus rücksichtslose alljährliche Inspektion der Hotelbauten durch Sachverständige und zwar durch Fachmänner, die weder zum Bau noch zum Betrieb, noch zu den Eigentümern der Hotelpaläste in irgend welcher geschäftlichen Beziehung stehen, wäre eine erste, unerlässliche Bedingung. Die Inspektion hätte sich nicht nur auf bauliche Einrichtungen, Heizung und Feuerungsanlagen überhaupt, sondern auch auf die Sicherheits- und Rettungseinrichtungen zu beziehen, auch auf das Vorhandensein von Hydranten, Leitern, Rettungsapparaten, Notausgängen u. s. w. — Jeder erfahrene Hotelier weiss, wie ängstlich seine Gäste vielfach in dieser Beziehung sind; wie ungerne sie höher gelegene Etagen oder gar Mansardenzimmer beziehen, wie sie beim Bezug des Logis sich umsehen und mit sich zu Rate gehen, auf

welche Weise sie im Falle eines Brandes sich am leichtesten in Sicherheit bringen könnten. Wie angenehm für ihn und noch viel angenehmer und beruhigender für seine Gäste, wenn er ihnen nachweisen kann, dass überall die peinlichste Sorgfalt herrscht, dass die weitgehendsten Vorsichtsmassregeln getroffen sind. — Ist es z. B. notwendig, dass die Portierlogen, wo Lampen aufbewahrt, gereinigt, gefüllt werden, sich mitten im Hotel, im Erdgeschoss, oft unmittelbar neben den Ausgängen, unter den Treppen angebracht werden? Wenn der furchtbare Hotelbrand auf St. Beatenberg z. B. eine oder gar zwei Stunden später ausgebrochen wäre — und er ist ja in einer derartigen Lampenbude mitten im Hotel entstanden —, so hätte man das furchtbarste Unglück beklagen müssen, und abgesehen davon, dass Menschenleben nicht zu bezahlen sind, so hätte der Ruf des Kurortes für lange Zeit hinaus gelitten und wäre der materielle Schaden viel grösser geworden, als alle Kosten für die peinlichsten, vorausgetroffenen Vorsichtsmassregeln betragen hätten. — Es ist eine grosse Beruhigung, dass in vielen Etablissements jede Nacht eine Feuerwache unterhalten wird; es fördert in hohem Grade das Sicherheitsgefühl, wenn man bestimmt weiss, dass abends, wenn Ruhe eingekehrt ist, der Wirt selbst oder eine vertraute Person einen Gang durch das Haus macht, um zum Rechten zu sehen; es wäre ausserordentlich angenehm für jeden Gast, zu wissen, dass nach einer genau einzuhaltenden Stunde kein Feuer mehr in der Küche brennt und kein abgehetztes, schlaftrunkenes Küchenpersonal mehr auf spät heimkehrende Expeditionen wartet. Noch mancher Punkt liesse sich beleuchten; denn es handelt sich in Vorstehendem weder um Anlagen, noch um Angriffe, sondern nur um Anregungen in einer um das Gedeihen unseres Fremdenverkehrs gewiss hochernsten Frage.

Herr Schwab, Verwalter der Brandversicherungsanstalt des Kantons Bern, schliesst sich diesen Ausführungen, ebenfalls im „Bund“, mit folgenden Aeusserungen an:

In Nr. 286 des „Bund“, vom 14.—15. Oktober 1898 ist eine Korrespondenz aus dem Berner Oberland erschienen, welche gewiss allen denen, die Verständnis für unser Hotelgewerbe besitzen, so recht aus der Seele spricht. Es lässt sich nicht bestreiten, dass der Gast, den das Hotel zu beherbergen sich verpflichtet, auf ein gewisses Minimum von Sicherheit Anspruch hat und solches als vorhanden voraussetzen darf. Kein gewissenhafter Hotelier wird sich dieser Einsicht verschliessen, und wir besitzen denn auch eine grössere Zahl von Fremden-Etablissements, welche in dieser Beziehung musterhaft dastehen. Aber ebenso wahr ist es leider auch, dass es unter ihnen immer noch welche giebt, die das richtige Verständnis hierfür nicht zu besitzen scheinen. Für sie wird die Zukunft die Lehrmeisterin sein; denn die Anforderungen der Gäste in Bezug auf die persönliche Sicherheit werden mit der Zahl der Brandkatastrophen und mit der Konkurrenz im Hotelgewerbe zunehmen, und die Rücksicht auf das eigene Interesse wird jenen Geschäftsinhabern schliesslich gebieterisch diktieren, was die Sorge für das Wohl der Gäste ihnen nicht nahe zu legen vermochte. Die Sache hat noch eine andere Seite. Diese Hotelbrände, welche in jüngster Zeit in ganz unheimlicher Weise Schlag auf Schlag sich gefolgt und zum Teil der Ausgangspunkt von Ortsbränden geworden sind, haben die Brandversicherungsanstalt, d. h. die Gesamtheit der Gebäudeeigentümer, sowie namentlich auch unsere Rückversicherer schwer belastet, und die natürliche Folge hiervon ist eine begreifliche Missstimmung in jenen mitinteressierten Kreisen. Allerdings hat das Dekret vom 17. November 1897 das Hotelgewerbe unter die „feuergefährlichen“ eingereiht und ist

denselben im neuen Zuschlagstarif ein Prämienzuschlag auferlegt worden. Allein dieser Zuschlag ist für eine grosse Zahl jener Etablissements sehr mässig zu nennen. Namentlich aber entbindet derselbe die Inhaber keineswegs von der Pflicht, die feuerpolizeilichen Vorschriften gewissenhaft zu befolgen. Bezüglich dieses Pflichtgefühls ist nun eben das Ideal noch nicht erreicht. Wenn es möglich war, dass gefährliche Risse in Kaminen durch verschiedene Feuerpolizeiinspektionen hindurch fortbestehen konnten, dass das Russen längere Zeit hindurch ganz unterblieb oder meistens nur höchst mangelhaft, z. B. durch unbeaufsichtigte Lehrlinge etc. besorgt wurde, dass zur Föhnzeit mit Hobelspänen angefeuert wurde, dass Arbeiter von Unternehmern in der toten Zeit in das Hauptgebäude einlogiert wurden, dass Hochdruckwasserleitungen nach Schluss der Saison so umgeschaltet wurden, dass ihre Inbetriebsetzung bei Feuerausbruch sich zu einer schwierigen und zeitraubenden Arbeit gestalten musste, oder dass die zur Bedienung erforderlichen Ausrüstungen nicht aufgefunden werden konnten oder gar nicht vorhanden waren, dass in vorschriftswidriger und leichtfertiger Weise mit Benzin oder andern leicht explodierenden Stoffen in den Hauptgebäuden selber hantiert u. s. w., so dürfen wir sagen, dass den betreffenden Geschäftsinhabern die nötige Einsicht oder das Pflichtgefühl, oder beide zugleich, abgehen. Aber auch auf die Zuverlässigen unserer armen Feueraufsicht und der Kaminiereverfähen solche Vorkommnisse ein sehr schiefes Licht. Glücklicherweise sieht es nicht überall so aus und scheinen solche Fälle vielmehr Ausnahmen zu bilden. — Die Brandversicherungsanstalt hat dieses Frühjahr eine ausserordentliche Inspektion aller Fremdenhotels und Pensionen durch ihren technischen Inspektor angeordnet. Diese Inspektion, welche bis an ein ganz kleines Stück beendigt ist, beschränkt sich nicht auf den Zustand der Feuerungsanlagen, sondern erstreckte sich auf die Handhabung der feuerpolizeilichen Vorschriften überhaupt und namentlich auch auf die Löscheinrichtungen. Bezüglich der Mängel, welche durch dieselbe blossgelegt wurden, sind die Geschäftsinhaber bereits mündlich informiert worden, erhalten jedoch noch schriftliche Mitteilung zugleich mit der Aufforderung, dieselben innert bestimmter Frist zu beseitigen. Es steht zu erwarten, dass die betreffenden Geschäftsinhaber es nicht an Bereitwilligkeit fehlen lassen werden, ungesäumt Remedur zu schaffen und nach dem Beispiel vieler Kollegen sogar ein Mehreres zu thun, als das Gesetz verlangt, wenn dies dem Ganzen dienlich und dem guten Ruf der Fremdenetablissements Vorschub zu leisten geeignet ist. Sie schaffen damit manches Vorurteil und manche Antipathie, speciell auf Seite der bei der Versicherung Mitinteressierten aus der Welt und ziehen selbst den grössten Nutzen daraus.

De l'utilité des Cartons Diners-Express.

Chaque personne éprouve la nécessité de réconforter son estomac et en bonne règle, pour bien se porter, tout en étant sobre, il faut bien digérer ce que l'on mange ou ce que l'on consomme. Combien de fois n'avons-nous pas entendu dire que l'on n'avait plus assez de temps dans les Buffets des gares pour se mettre à table, et cela surtout depuis l'introduction des trains express, des rapides et des directs que les Compagnies des chemins de fer nous ont donnés.

Aussi la nécessité de se procurer des vivres avant de monter dans les trains était forcée et l'utilité des Cartons Diners-Express se fit bientôt sentir et surtout apprécier par la suite.

Nous n'avons pas ici à faire le panegyrique de ces Cartons Diners-Express, car, dans un élégant carton aux dimensions de 38 c. de long, sur 29 de large et de 10 de haut, se trouve un succulent menu que nous nous faisons un devoir de publier.

- Tranche de Pâté ou 1 petit Pâté Jambon, Saucisson ou Langue
Tranche de Gigot de Mouton ou Roastbeef
Poulet rôti, Deux petits Pains, Sel, Moutarde
Fromage, Fruits, Desserts
Vin rouge. — Vin blanc. — Eau minérale
Café noir, Sucre et Liqueurs
Assiette. — Verre. — Couteau. — Fourchette
Serviette. — Tire-Bouchons. — Cure-Chette
Cigarettes et Cigarettes
Un journal du jour

Horaire général des Chemins de fer, Bâtes ix et Postes.

Et dire enfin que tous les ustensiles restant la propriété de l'acheteur du Carton Diners-Express, il est d'un bon marché inouï, puisqu'il n'est payé que fr. 3.50 et que tout le contenu du carton est de premier choix et provient des meilleures marques. Aussi le succès a-t-il été grand et va-t-il en augmentant. A l'appui de notre dire, nous citerons le cas du Buffet d'une des gares des chemins de fer Jura-Simplon, dont le propriétaire, modestement, ne voulait tout d'abord s'engager que pour 500 cartons pour la saison; depuis lors, il a porté ses commandes de cartons à 4 et 5000 à lui livrer rapidement et au fur et à mesure de leur fabrication. Tous les Buffets vont bientôt être dépourvus de ces cartons et les voyageurs leur en seront vivement reconnaissants.

Excentriques Diner.

Die nahezu an Tollheit grenzende Excentricität ist, wie folgender Fall beweist, nicht nur in Amerika zu Hause. Eine tonangebende Dame der Londoner Gesellschaft gab unlängst ein Diner für vierzig Personen, das ihr nicht weniger als 3000 Lstrl. (75,000 Fr.) gekostet hat. Im ersten Augenblick erscheint es fast unmöglich, dass eine solche Summe in kulinarischen Genüssen für verhältnismässig wenige Menschen überhaupt verausgabt werden könne, daher dürfte es von Interesse sein, die näheren Details dieses kostspieligen Dinners in Betrachtung zu ziehen. Selbstverständlich gehören die auf die Tafel gelangenden Gerichte und Weine zu den ausserlesensten und teuersten, doch wäre als Maximum für jedes Couvert etwa 250 Fr. zu rechnen, was immerhin noch lange nicht den siebenenten Teil der obigen Summe ausmachen würde. Wie man sich also denken kann, wurden die übrigen 65,000 Fr. nur auf die Dekoration der Räume und sonstige Extravaganzen verwendet. Zu diesen zählte denn vor allen Dingen die vollständige Verwandlung des Speisesaales und Empfangsalons in wahre Rosenlauben. Die Wände, Thüren und Decken waren mit Spalieren, Guirlanden und Festons weiss, gelber und rosa Rosen bedeckt, während die Teppiche unter den lose hingestreckten duftenden Blütenblättern buchstäblich verschwanden. Die eleganten Vorhänge an den Fenstern bestanden aus feinstem weissen Crepe de Chine, der mit gelben und rosa Rosen in kunstvoller Ausführung bestickt war. Sämtliches Porzellan, das auf den Tisch kam, war rosa, gelblich und weiss getönt und in Form von Rosenblättern gehalten; die verschwenderrische Wirtin hatte es speziell für die Gelegenheiten anfertigen lassen. Die Kelche der prächtigen Kristallgläser bildeten vollerbühter Rosen; der riesige Tafelaufsatz repräsentierte eine einzige kolossale Blüte, zwischen deren enormen Blättern die köstlichsten Früchte hervorschimmerten. Die verschiedenen Sorten Eis-Creme erschienen ebenfalls in Form und Farbe der oben erwähnten Blumen. Halb versteckt hinter

hohen Orangerien, die sich aus Blattpflanzen und wahren Prachtexemplaren blühender Rosenbäume zusammensetzen, liess ein Streichorchester den ganzen Abend seine einschmelzenden Melodien ertönen. In der Mitte des Salons plätschete eine zierliche Fontaine, deren hochaufstrebende und beim Niederfallen in Milliarden von Automaten zerstäubende Strahlen nicht etwa aus dem gewöhnlich zu derartigen Zwecken zur Verwendung kommenden Fluidum, sondern aus echter Eau de Cologne bestanden. Diese kleine Extravaganz kostete der Dame nahezu 2500 Fr. allein an Köstlichem Wasser. Das ganze, geradezu feenhaft Arrangemert erregte allerdings sehr viel Bewunderung; Nachahmung aber hat es bisher nicht gefunden. Denn abgesehen von dem Kostenpunkt, kamen die Geladenen im Laufe des Abends fast einmütig zu der Überzeugung, dass das splendide Diner mit den ausgezeichneten Weinen ihnen weit besser behagt haben würde, wenn es in einem mit weniger betäubenden Düften angefüllten Raum hätte eingenommen werden können. Die Mehrzahl der Damen musste sich sehr zusammennemen, um die lebenswichtige Wirtn nicht durch Ohnmachtsanfälle zu erschrecken oder gar zu verletzen.

## Ananas.

Ueber die Ananas im Kongogebiet, die Königin unter den Früchten dieses Tropenlandes, bringt die Zeitschrift „Mouvement Géographique“ einen interessanten Aufsatz. Man unterscheidet in den Waldgebieten des unteren Kongo zwei Arten von Ananas (*Ananassa sativa*), die eine mit breiten, die andere mit schmalen und sehr langen Blättern; die letztere hat eine bedeutend grössere Verbreitung und kommt z. B. an den Ufern des Sankuru und Lomani als einzige Art vor. Auch in den arabischen Gebieten von Ostafrika gibt es eine Ananasart, die jedoch sehr kleine Früchte besitzt, die nicht stärker werden, als etwa zwei Daumen dick; die westafrikanischen Arten haben weit grössere Früchte. Wie die meisten afrikanischen Kulturpflanzen, so ist auch die Ananas nicht in diesem Erdteile eingeboren, sondern von Amerika durch die Kongomündung, wo auf den Sklavemärkten ein lebhafter Austausch amerikanischer Produkte stattfindet, ins Innere von Afrika eingeführt. Obgleich die Ananas jetzt schon bis in das Herz des Erdteiles vorgedrungen ist, ist sie doch noch gar nicht lange in Afrika heimisch. Ursprünglich ist diese Pflanze auf den Antillen zu Hause, von wo sie noch heute in grossen Massen besonders nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wird, sie findet sich aber heute bereits in fast allen tropischen Gebieten. Besonders gross sind die Kulturen der Ananas auf den Azoren, die eine vorzügliche Sorte erzeugen und England und das westliche Europa versorgen. Weitere Produktionsgebiete sind Ostindien, die Halbinsel Malakka und die Philippinen; auf diesen spanischen Inseln und in Singapur verwendet man übrigens auch die Blätter der Ananas, aus denen man einen sehr haltbaren Gewebstoff gewinnt, der sich zur Herstellung von Netzen und Seilen eignet, auch wird daraus ein ausgezeichnetes Papier hergestellt. In Afrika findet sich die Pflanze besonders längs der Handelswege. In der Gegend der Kongo-Katarakte bildet sie streckenweise ein undurchdringliches Dickicht. Oberhalb Stanley Pool scheint die Ananas sich längs des Laufes des Kongo aufwärts verbreitet zu haben und findet sich noch in der Gegend der Äquatorstation oberhalb der Mündung des Ubangi. Die Fruchtbarkeit der Ananas in Inner-Afrika ist eine ganz ausserordentliche, sie bedeckt besonders die Gipfel der bewaldeten Hügel, wo sie mit ihren behaarten, langen Blättern ein undurchdringliches Dickicht bildet, in dessen Schatt die Früchte reifen. Im Jahre 1893 erntete die Katanga-Region, ohne aus ihrem Wege abzuweichen, in zwei Stunden mühelos über 2000 Früchte. Der bekannte Afrikaner von der Decken schrieb seiner Zeit: „Die Europäer glauben, die Früchte in ihrem Lande auch zu kennen, aber es ist Ananas ein gewisser Unterschied zwischen dem Ananas aus einem Gewächshause und dem aus den afrikanischen Wäldern, wo ihr Duft auf mehr als 90 Meter Entfernung die Luft erfüllt. Die Früchte in diesen wilden Ananasgestrüppen übertreffen auch die von den Negeren in ihren Gärten gehaltenen Früchte: weil jene im Schatten reifen, sind sie saftiger und behalten ihren Geschmack länger. Die Ananas ist eine sehr lebenskräftige und starke Pflanze, am Kongo wird sie fast zu einem Baum: Die goldgelbe Frucht der Ananas ist eine sogenannte Scheinfrucht und entsteht durch das Zusammenwachsen zahlreicher fleischeriger Fruchtknoten, die in sich abgeplattete Samen von schwarzer Farbe enthalten. Die schwarzen Samen sollen leicht Dysenterie erzeugen und man soll daher darauf achten, sie nicht mitzussamen. Man sagt der Ananas ferner nach, dass ihr Genuss das Fieber begünstigt, doch ist dies an sich jedenfalls nicht richtig. Es kommt allerdings vor, dass Leute, wenn sie stark erkrankt etwas reichlich von dem köstlichen Saft der Ananas geniessen, an Fieber erkranken, weil der Saft der im Schatten gereiften Ananas eine verhältnismässig niedrige Temperatur besitzt und daher eine zu schnelle Abkühlung herbeiführt. Man kann daraus doch aber nicht der Ananas einen Vorwurf machen, sondern nur dem unvorsichtigen und unmässigen Menschen. Die Blätter der Ananas sind sehr zähe, mit starken Randornen bewaffnet und erreichen eine Länge von über ein Meter. Die Eingeborenen am Kongo ziehen die Fasern aus den Blättern heraus, um Bindfäden daraus zu drehen und Stoffe daraus zu verfertigen. Die Fortpflanzung der Ananas geschieht auf künstlichem oder natürlichem Wege, durch Ableger,

sei es durch seitliche Sprossen oder durch die starren Blattbüschel, welche die Frucht krönen. Wenn diese auf den Boden fallen, so schlagen sie bald Wurzeln. Die dicken Ananasgebüschel, unter dem Walde versteckt, und von anderem Gestrüpp beschattet, sind besonders an den Flussufern und an den Karawanenstrassen häufig. Der Neger, der zur eigentlichen Kultur einer Pflanze, die er nur als Leckerbissen betrachtet, meist zu faul ist, begnügt sich damit, einfach die Früchte aus den wilden Ananasgebüscheln einzusammeln und überlässt im Übrigen die weitere Sorge der Natur selbst. Diese Besorgnis dass aber auch ohne Zutun des Menschen in ausgezeichnete Weise, denn es gibt kaum eine Pflanze, die sich von selbst leichter fortpflanzt als gerade die Ananas. Was der Mensch dazu thun kann, besteht höchstens darin, die Blattkrone und die seitlichen Triebe auf den Boden zu werfen. Durch den Regen und den Wind werden diese Ableger fortgetragen und geben so der Pflanze eine weitere Verbreitung. Durch die innerhalb der Gehege zu Boden fallenden Früchte erhält das Ananasdickicht immer jungen Nachwuchs und wird schliesslich für Menschen und Tiere völlig undurchdringlich.



## Vermischtes.

**Verschluckte Fischgräten** bewirken furchtbare Husten- und Erstickungsanfälle, wenn sie sich nicht gleich entfernen lassen. In diesem Falle kann man sie dadurch weich machen und zum Teil lösen, dass man von Zeit zu Zeit einen Schluck einer zweiprozentigen Salzsäurelösung (14 Tropfen auf 50 Gramm Wasser) trinkt. Hat man dies nicht zur Hand, so nimmt man Essig, der eine gleiche, wenn auch nicht ebenso starke Wirkung ausübt.

**Um das Schimmeligwerden eingemachter Früchte zu verhüten**, ist das Belegen mit Rum ein bei vielen Hausfrauen beliebtes Schutzmittel, das jedoch nicht reichhaltig zu empfehlen ist, da es den feinen Fruchtgeschmack sehr beeinträchtigt. Bei feinen Früchten und Fruchtgelees sollte die Hausfrau deshalb von Rum ganz absehen. An seiner Stelle ist das etwa zentimeterhohe Bestreuen mit feinem Zucker bei Fruchtgelees sehr empfehlenswert, bei anderen eingemachten Früchten übt ein Stück in reinem Spiritus getränktes Pergamentpapier, das über die Früchte gelegt wird, dieselbe günstige Beeinflussung wie der Rum, ohne dessen lästigen Beigeschmack.

**Um das Schnarchen zu verhindern**. Ein Zimmermann in Chicago ist, wie man berichtet, der „geniale“ Erfinder einer bereits patentierten kleinen Vorrichtung, die das Schnarchen verhindert und sogar abgewöhnt soll. Die Erfindung ist nun nicht etwa das Resultat seiner Geschicklichkeit als Zimmermann, sondern des jahrelangen Grübelns, dem sich der Mann hingab in dem dringenden Verlangen, sich selbst von einem Uebel zu befreien, das ihm, so lange er denken konnte, Aergern und Verdross bereitet hatte. Er schnarchte — und dies in einer Weise, dass Niemand es in derselben Wohnung, geschweige in demselben Schlafzimmer mit ihm aushalten konnte. Und der Aerzte störte nicht nur andere mit dem furchtbar unmusikalischen Geräusch, das er während des Schlafens hervorbrachte, sondern auch sich selbst, da ihn die drohenden Laute, die er so unfreiwillig ausführte, sehr häufig aus dem besten Schlummer weckten. In seiner Verzweiflung hatte er sogar schon zu Sympathomitteln gegriffen, an die er gar nicht wohl glauben konnte, und die deshalb auch wohl keinen Erfolg hatten. Es war ihm gelungen, sich in den Besitz eines Stückes Hochzeitskuchen zu setzen, der von der Hochzeit einer Frau herrührte, die den siebenten Sohn eines sibirischen Sohnes geheiratet hatte; hiervon ass er nun mit grösser Gewissenhaftigkeit jeden Abend vor dem Schlafengehen ein kleines Stückchen, doch auch dieses Mittel verschlug nichts, obgleich es ihm eine erfahrene Kartlegerin als unübertrefflich geraten hatte. Endlich glückte es dem geplagten Manne, die erwähnte Erfindung zu machen, die in einem sehr einfachen Apparat besteht, der mit einem Knebel Ähnlichkeit hat, aber durchaus nicht so un bequem wie ein solcher ist. Das Ding besteht aus zwei miteinander verbundenen Teilen, von denen der eine aus einer für Gaumen und Zähne nicht unangenehmen Masse hergestellt ist und im Munde ruht, während der andere am Kopfende des Bettes angebracht wird. Das auf der Zunge ruhende Polsterchen kann also nicht verschluckt werden; es reicht auch nicht so weit, dass man ein Ersticken zu befürchten hätte und belästigt den Schlaf nur im geringsten, aber es hindert ihn daran, andere Leute im schönsten Schlummer zu stören. Hm!

**Künstliches Eiweiss**. Auf dem medizinischen Kongresse in Madrid ist Professor Finkler aus Bonn mit der Mitteilung hervorgetreten, es sei ihm gelungen, auf künstlichem Wege Eiweiss herzustellen. Die Bedeutung eines solchen Fortschrittes ist Jedermann einleuchtend, denn selbst den Leuten ist es bekannt, dass die in unsern Nahrungsmitteln enthaltenen Eiweissstoffe für die Erhaltung des Körpers von grosser Wichtigkeit sind, so dass man wohl sagen kann, mit der Entdeckung des Verfahrens zur Herstellung von künstlichem Eiweiss sei auch eines der interessantesten Probleme moderner Wissenschaft gelöst. Berthelot, der berühmte französische Chemiker, hat vor nicht allzu langer Zeit in glänzender Weise dieses Zukunftsbild entrollt: wie die Mensch-

heit einmal ihre Nahrung nicht durch Massenhinrichtung von Tieren gewinnen, sondern ein Pulver täglich genügen wird, den stärksten Mann bei Kräften zu erhalten. Ist es und Professor Finkler gelungen, den Traum zu realisieren? Der Berliner Korrespondent des „N. W. Tgl.“ schreibt: So erstaunlich die Madrider Meldung über die Herstellung von künstlichem Eiweiss durch Professor Finkler auch war, so müssen diese Mitteilungen doch wohl ernst genommen werden. Jetzt liegen ausführliche briefliche Berichte über den Vortrag Finklers vor. Hieneach sind schon seit einiger Zeit praktische Versuche mit dem künstlichen Eiweiss gemacht worden. Kranke konnten täglich 30 bis 70 Prozent der ihnen gereichten Dosen des Präparats aufnehmen, was einer Zufuhr von 150 bis 350 Gramm Fleisch entsprach, während gesunde Personen die Beimengung von 200 Gramm künstliches Eiweiss, die also etwa einem Konsum von zwei Pfund Fleisch entsprechen würde, anstandslos vertrugen. Bei Kranken sind nach Finklers Mitteilungen bedeutende Gewichtszunahmen, in einzelnen Fällen bis zur Verdoppelung beobachtet worden. Der Initiative des preussischen Herrenhausmitgliedes Grafen Douglas ist es zu danken, dass der Finklersche Gedanke einer Reform der Volksernährung schnell in die That umgesetzt worden ist. Graf Douglas hat zusammen mit dem Regierungsassessor, Freiherrn von Rodenhäusen die Errichtung einer im grössten Stille angelegten Fabrik übernommen, in welcher, um die Finklersche Idee dem allgemeinen Wohle dienbar zu machen, das künstliche Eiweiss zu einem sehr geringen Preise hergestellt werden soll. — Finkler hat 15 Jahre an seinen Versuchen gearbeitet.



## Kleine Chronik.

**Albulabahn**. Im Beverseralth ist ein Tunnel für die Albulabahn in Angriff genommen worden.

**In Chateau d'Oex** brannnt Dienstag nachts die Fremdenpension Martin Rosa nieder.

**Bergbahn Rorschach-Heiden**. Der Monat September zeigte eine Reisendenzahl von 9120 gegen 6471 im Vorjahre.

**Wiesbaden**. Dem Vernehmen nach verkaufte Herr G. G. G. das Hotel „Villa Nassau“ für 840,000 Mk. incl. Inventar an Herrn Gustav Häffler.

**Zürich**. Hier starb Herr Glashändler Julius Widmer-Düring im Alter von 57 Jahren; er war S. Z. Direktor des Hotels Rigi-Kaltbad.

**Badenweiler**. Das Hotel Sommer verkauften die Herren Gebhardt Sommer an Herrn Otto Bieringer z. Z. Direktor des Hotel Royal in Bonn. Uebernahme am 1. März 1899.

**Cannes**. Herr Baelh, Besitzer des „Royal Victoria Hotel“ in Bad Homburg lässt sein „Hotel de France“ in Cannes am 10. November durch seinen langjährigen Direktor A. Bullo wieder eröffnen.

**Berlin**. Die Generalversammlung der Hotelbetriebs-Aktiengesellschaft zu Berlin, welche die verschiedenen, im Central-Hotel gelegenen Betriebe führt, setzte die Dividende für das erste Geschäftsjahr auf 7% fest.

**Spiez**. Das Hotel Spiezherhof ist mit sämtlichen Dependenzen um den Preis von 375,000 Fr. an die Herren Gebhardt, Joh. langjährige Angestellte im Schweizerhof in Luzern, übergegangen. Antritt mit 1. April 1899.

**Telephon**. Die Anlage einer Telephonlinie Paris-Brüssel-Berlin soll laut „Schweiz. Bauzeitung“ demnächst erfolgen. Die bezüglichen Verhandlungen zwischen den drei in Betracht kommenden Staaten sind, wie deutsche Blätter melden, abgeschlossen.

**„Witwenweine“**. Die Weineise in der Umgebung von Montreux und Yvis hat am 14. ds. begonnen. Laut Mitteilung eines Gewährsmannes erwartet man einen „Vin des veuves“, also einen Wein, der so gut sein wird, dass sich die Männer übertrinken und viele Frauen zu Witwen werden.

**Davos**. Die Kranken und Gesunden, die diesen Winter den weltbekannten Kurort Davos besuchen, werden durch überraschend günstige Hotel- und Pensionen mittelst elektrischer Heizapparate erwärmt zu finden; das Elektrizitätswerk Davos liefert hierzu die nötige Kraft. Aber auch für Kochzwecke hat im genannten Kurort die elektrische Energie eine grosse Ausdehnung erfahren.

**Davos**. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesend von Kuristen von 8. Okt. bis 14. Okt. 1898: Deutsche 287, Engländer 288, Schweizer 239, Holländer 77, Franzosen 51, Belgier 23, Russen 94, Oesterreicher 15, Amerikaner 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 42, Dänen, Schweden, Norweger 8, Angehörige anderer Nationen 9. Total 1,270. Davon waren 95 Passanten.

**Hotel-Dieb**. Als Fritz Herman aus Deutschland wurde in Bern ein verdächtiges Individuum verhaftet, das sich im Besitze von bedeutendem Bargeld befand und in der Folge als der von Luzern steckbrieflich verfolgte Hoteldieb und Gauner „Piarfeld“ aus Hirlingham“ entlarvt. Das entwendete Geld im Betrage von 3500 Fr. fand sich noch grösstenteils auf dem Diebe vor.

**Neue Bahnen**. Dem Schweiz. Bundesrat liegt ein Konzeptionsgesuch zur elektrischen Strassenbahn Aigle-Sepoy-Leyvin-Feydey vor. — Das Bauprojekt der Bahn Burgdorf-Thun wurde genehmigt. Für Erstellung einer Bahnanlage Locarno Centovalli-Domodossola hat sich letzten Sonntag in Locarno ein 35gliederiger Ausschuss von Interessenten gebildet.

**Jungfrauabahn**. Die in der Konzeption einer Eisenbahn von der kleinen Scheideck über Eiger und Mönch auf den Gipfel der Jungfrau auf 21. Dezember 1894 angesetzt, durch Bundesratsbeschlüsse vom 8. September 1896 und 2. August 1898 erstreckte Frist zur Einreichung der vorschriftsmässigen technischen und finanziellen Vorlagen, sowie der Gesellschaftsstatuten wird, soweit es die Fortsetzung der Linie von der Scheidecker an betrifft, bis 31. Dezember 1898 verlängert.

**Schweizer im Ausland**. Wie der Solothurner Anz. berichtet, ist letzte Woche E. Cathrein, Besitzer des Hotel Jungfrau am Eggishorn, mit Frau nebst Sohn und Tochter und 60 Personen nach Cap Town (Südafrika) ausgewandert. Engländer, welche seit Jahren auf dem Schweizerischen System zu bringen, haben am Kap unter Leitung Cathreins ein Hotel ersten Ranges erbaut. Die Führung des Hotels soll nach schweizerischem System gestaltet werden, darum hat Herr Cathrein, der schon letztes Jahr eine Reise ans Kap unternahm, lauter Schweizer

Hotelbedienstete mitgenommen. Cathrein bleibt nur bis zum nächsten Frühjahr am Kap und kehrt dann, von allem im Ganze ist, wieder zurück. Es soll noch ein ähnliches Hotel im Kapland gebaut und unter die Leitung Cathreins gestellt werden.

**Mittel gegen Mosquitos**. Ueber eine originelle Verwendung des Calcium-Carbids wird geschrieben: Die Mosquitos, die man an der Riviera und im ganzen Süden antrifft, sind bekanntlich arge Peiniger des Menschen. Legt man ein Stückchen Carbide in ein halb mit Wasser gefülltes Glas, so steigt aus dem brennenden Streichholz ein Moment darauf, so giebt es einen kleinen Knall und einen starken Dunst. Letzterer wirkt sofort betäubend auf die Mosquitos; man kann dann noch lange Zeit das Fenster offen lassen — ohne dass sich neue Tiere ins Zimmer wagen. Das Experiment, das täglich einmal erneuert werden muss, ist an sich ganz harmlos, da eine gefahrbringende Explosion ausgeschlossen ist. Der Geruch ist für den Menschen zwar unangenehm, wenn sich auch nicht gerade behaupten lässt, dass er angenehm sei. Verbrante Knoblauchwurzel riecht ähnlich. Das ist wohl kein Parfum für Jedermann; wer aber je schon den Mosquitos eine höllische Plage zu verdanken gehabt hat, wird wissen, welches von beiden Uebeln das kleinere ist.

**Telephon**. Ueber die Anwendung von Glühlampen im Telephonbetriebe giebt die „Elektrotechnische Zeitschrift“ eine bemerkenswerte Mitteilung. Das Telephonbureau in Basel war vielleicht die erste Anstalt ihrer Art, die vor etwa zwei Jahren Glühlampen als Signalapparate in ihrem Dienst benutzte. Jetzt hat eine grosse Gesellschaft in Ohio ein ähnliches Verfahren in erheblicher erweitertem Masse in Benutzung genommen. Bei dem dortigen Telephonbetrieb sind sämtliche Klappen durch Glühlampen ersetzt. Wenn ein Abonnent anruft, so leuchtet auf dem Amte die seiner Nummer entsprechende Glühlampe auf, so dass der Beamte sofort den Ursprung der Anfrage erkennen und die darunter befindliche Abfrageklappe stöpseln kann, dann erlischt die Glühlampe von selbst. Nun drückt der Beamte drei Abfrageglühlampen zu jeder Verbindung. Die eine von ihnen glüht so lange, bis der Angerufene sein Telephon vom Haken nimmt, so dass der Beamte genau erkennen kann, ob die gewünschte Verbindung wirklich hergestellt wird, und die dritte Glühlampe erlischt sich bei Beendigung des Gespräches, so lange bis der Beamte die Unterbrechung wieder vorgenommen hat. Diese Einrichtung erscheint als so praktisch, dass sie jedenfalls an Verbreitung gewinnen wird.

**Ueber eine Hochzeitsreise auf den Gipfel des Montblancs** wird berichtet: Ein unternehmendes Ehepaar aus Orleans in Frankreich, das vor kurzem seine Hochzeit gefeiert hat, fasste den etwas exzentrischen Entschluss, bei der jetzigen Jahreszeit den Montblanc zu besteigen, um auf dem Gipfel „den vom Altan geleitetem Anruf“ zu wiederholen. In Gesellschaft von zwei Führern machten sich die übermütigen Leuten denn auch mutig auf den Weg und unverdrossen kämpften sie sich durch die furchtbaren Schneestürme hindurch; als auch Gefährten und Schwierigkeiten trotzt, verfolgten sie die durch Eisfelder führende vorgeschriebene Route und nach zwölfstündigem Emporklimmen erreichten sie mit stolzem Triumpfgefühl im Herzen die 15,600 Fuss über dem Meeresspiegel liegende Spitze des Berges. Hier umarmten sie sich und schwanden sie sich in Gegenwart der ob solcher Tapferkeit ganz verwunderten Führer ewige Treue. Ein so köhnes lebendes Ehepaar hatten die rauen Burschen allerdings noch nicht kennen gelernt. Der noch mit weit grösseren Gefahren verbundene Abstieg verlief ebenso erfolgreich ausgeführt und nach dreitägiger Abwesenheit langten die vier Bergsteiger in Chamoix an, wo sie von den Bewohnern und den wenigen waghalsigen Touristen mit Jubel empfangen wurden. Eine Kanone schoss man zu Ehren ab, die von dem Feuerwerk leitete einen Ball ein, den man zur Feier des seltenen Ereignisses veranstaltet hat.

**Luzern**. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns abgestiegenen Fremden:

	Umfassend die Zeit vom 1. Mai bis 15. Okt.			
	Total 1898	Total 1897	Total 1896	Total 1895
Deutschland . . . . .	35,362	31,876	28,661	30,689
Oesterreich-Ungarn . . .	3,161	3,071	2,859	3,890
Grossbritannien . . . . .	18,922	17,149	19,704	20,311
Vereinigten Staaten . . .	5,040	8,516	10,445	11,885
„ und Canada . . . . .	9,452	8,702	9,829	9,130
Frankreich . . . . .	2,947	2,964	3,012	2,762
Italien . . . . .	4,017	3,673	3,904	4,263
Belgien und Holland . . .	953	681	816	923
Dänemark, Schweden . . .	180	336	523	467
Spanien und Portugal . . .	3,498	2,811	3,085	2,868
Russland (mit Ostseeprovinzen) . . . . .	316	278	351	482
Balkanstaaten . . . . .	17,993	13,994	12,815	15,610
Schweiz 7) . . . . .	400	451	601	792
Australien . . . . .	192	239	176	165
Verschiedene Länder . . .	807	331	304	427
<b>Total</b>	<b>102,168</b>	<b>95,258</b>	<b>97,185</b>	<b>101,654</b>

\*) Varenie, Gesellschaften, Schulen, Geschäftsfreisende etc. sind in diesen Zahlen nicht inbegriffen.



## Briefkasten.

**Nach Davos**. Eine entscheidende Antwort auf Ihre Anfrage kann erst in nächster Nummer erfolgen, warten Sie also ab.

## Theater.

Repertoire vom 30. Oktober bis 6. November 1898.

**Stadttheater Bern**. Sonntag: *Die Hugonotten*. Montag: *In Behandlung*. Dienstag: *Französische Gastvorstellung*. Mittwoch: *Lohengrin*. Donnerstag: *Nora*. Freitag: *Die Jüdin*. Samstag: *Des Meeres und der Liebe Wellen*. Sonntag: *Eifersucht (Julouze)*. Dazu: *Cavalierie rusticana*.

**Stadttheater Luzern**. Sonntag nachmittags: *O diese Männer*. Sonntag abends: *Im Ehefeuer*. Montag: *Die Journalisten*. Mittwoch: *Sohn der Wildnis*. Freitag: *Im Ehefeuer*. Samstag: *Berner Oper*. Sonntag abends: *Die Strömung*.

**Stadttheater Zürich**. Sonntag 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *Faust II. Teil*. Montag 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *Johannes*. Mittwoch 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *A basso porto*. Donnerstag 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *Mignon*. Freitag 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *Rosmersholm*. Samstag 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *Des Meeres und der Liebe Wellen*. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rissl*. Sonntag 7 $\frac{1}{2}$  Uhr: *A basso porto*.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.



# STEINMANN-VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

sowie nur echter Marken **Champagner-Weine.**  
 Monopol für die Schweiz von **A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX.**

## Ledertuch-Tapeten

(Pat. Schweizer-Fabrikat)

O 3044 Z

sind absolut waschbar,  
 sind absolut desinfizierbar,  
 sind solid als Oelfarbenanstrich,  
 sind die **gediegentste** Wandbekleidung für Treppenhäuser, Corridore,  
 Badezimmer, Krankenstuben.

Alleinverkaufsstelle für Zürich:

**J. Bleuler, Tapetenlager,**  
 38 Bahnhofstrasse 38, Zürich.

### Institution Briod & Gubler, Chailly sur Lausanne.

1986  
 Vorbereitung auf die Hoteller-Fachschule in Ouchy.  
 Referenz: Herr Direktor Tschumi, Hotel Beau-Rivage, Ouchy.  
 Direktion:  
 H. Briod, ehemal. Leiter der Fachschule und J. H. Gubler.

### Directeur d'hôtel,

marié, ayant fonctionné comme tel en Autriche, en Belgique, en Italie, en Suisse et dans le midi de la France, libre d'engagement en mai prochain, désire poste analogue. Références de premier ordre. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre 2195.

### INSTITUT MAILLARD

pour les apprentis cuisiniers  
 Villa Joli-Site — OUCHY

M<sup>r</sup> Albert Maillard, prof.

à l'honneur d'annoncer à MM. les maîtres d'hôtels et restaurateurs qu'il recevra du 16 octobre au 15 avril, les jeunes gens qui désireraient se perfectionner dans la cuisine et la langue française.

Prospectus et renseignements sur demande.

## KAFFEE

Campinas, reinschmeckend à Fr. —.55 bis —.65 per 1/2 Ko.  
 blau sup. extra " " —.70 " "  
 Perl-Kaffee " " —.80 " "  
 Java, gelb " " —.95 " "  
 Blau-Java, Porto Rico etc. —.90 bis 1.20 " "  
 Mokka, arabisch u. abessinisch " " 1.— " 1.30 " "  
**Gebraute Kaffee. Eigene Brennerei.**  
 Spezielle Mischung für Hotel à Fr. 1.20 per 1/2 Ko.  
 Kaffee-Spezialgeschäft Emil Fischer, zum Wolf, Basel.

### CHAMPAGNE Pommery & Greno, Reims

GRAND PRIX ST. LOUIS 1904  
 GOUT FRANÇAIS  
 SÈCO AMÉRICAIN  
 EXTRA SÈCO ANGLAIS  
 Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEULLY-SUR-SEINE.

### Flaschen-Korkmaschinen



Spühl-, Füll-, Verkapselungs-  
 Apparate etc. neuester bestbewährter  
 Construction. Schlauch-, Geschirre,  
 Circular-Pumpen, sowie sämtliche  
 Kellerei-Geräthe. 811  
 Mehrjährige Garantie solider Ausführung.  
**F. C. Michel, Frankfurt a.M.**



### Café \* Restaurant Konzertgarten zur Kunsthalle am Steinenberg BASEL.

Rendez-vous der Fremden.  
 Reelle Preise  
 Biere vom Fass  
 Diners  
 Feine und bürgerliche Küche  
 empfiehlt H33 189  
**R. Zäch,**  
 langjähriger Inhaber des Hotel  
 Zäch\*, Stuttgart. 2052

### MAISON FONDÉE EN 1811 BOUVIER FRÈRES NEUCHÂTEL (SUISSE) SWISS CHAMPAGNE



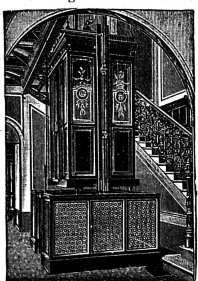
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

### Hôtel-Restaurant

très coquet, près gare, 35 lits,  
 électrifié, à céder pour frs. 48,000  
 pour cause de décès. Jaunes, no-  
 taire, à Cannes. 2154

### Ing. Augusto Stigler.

Hydraulische und elektrische  
 Personenaufzüge.  
 1200 Anlagen in Europa,  
 60 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge,  
 Hydraulische Gepäckaufzüge,  
 Hydraulische Speiseaufzüge,  
 Transmissionsaufzüge.

Alleinvertretung:

**Geo. F. Ramel,**  
 Maschinen-Ingenieur,  
 Nordstrasse 37, ZÜRICH IV.  
 Telegramme: Rameleo, Zürich.  
 Telephone No. 1251.  
 Prima Referenzen.  
 Ausarbeitung von Projekten und Kost-  
 voranschlägen gratis. (M. 5019 Z)  
 System der Personenaufzüge für  
 bestehende und neue Bauten.

Ein altbekanntes, sehr besuchtes und best ein-  
 gerichtetes

### Bad- und Kur-Etablissement

mit **Dependenz, Promenaden** und circa 30 Ju-  
 charten Land und Waldungen in gewerblicher  
 Gegend der Centralschweiz, in der Nähe einer Eisenbahn-  
 station, ist aus Gesundheitsrückichten des Eigentümers  
 samt Betriebsmobiliar **billig zu verkaufen.**

Dasselbe ist sehr rentabel, würde sich aber auch,  
 vermöge seiner aussichtsreichen, sonnigen Lage und be-  
 rühmten **Heilquelle**, für eine **Naturheilstätte** vor-  
 züglich eignen. Nach Belieben könnte das Etablissement  
 auch ohne Landwirtschaftsbetrieb abgegeben werden.  
 Antritt nach Ueberinkunft. 2203 Ma4746Z

Schriftliche Offerten befördert der Beauftragte:  
**W. Staub,**  
 Liegenschafts-Vermittlungs-Bureau,  
 Spitalgasse 5, BERN.

Spezialität:  
**Feuerfeste Porzellangeschirre**  
 zum Backen von Speisen: Eiermangolen,  
 Gratinsplatten, Casserolles etc. etc.

**Gebrüder Bauscher, Weiden (Bayern)**  
 Spezialität: feuerfeste Porzellangeschirre für Hotels, Restaurants,  
 Speisstuben, Cafés, Pensionen, Conditoreien, Restaurationen, etc.  
 Alleinige Lieferanten des Norddeutschen Lloyd für dessen ca. 80 Dampfer.  
 Niederlage und Muster-Ausstellung bei Herrn J. Hallensleben-Lotz  
 Luzern. Telefon 1618

In einer ostschweizerischen Stadt ist ein mit bestem Erfolg betriebenes

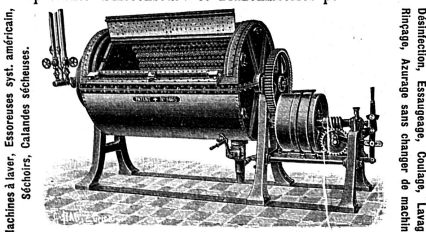
## Restaurant I. Ranges

(Export-Bier und Wein)

zu verkaufen.  
 Das Objekt ist sehr günstig gelegen und sehr gut frequentiert und bietet einem **fachtüchtigen** Leiter eine sichere Existenz.  
 Näheres durch **A. Härtsch**, Poststrasse 14, St. Gallen. 2187 H3132G

### Ateliers de Constructions mécaniques ROB. SCHINDLER, LUCERNE

Spécialité d'Ascenseurs et Blanchisseries pour Hôtels.



Machines à laver, Escoruses syst. américain, Sédiers, Calandres sécheuses.  
 Blanchisseries, Escoruses, Couloirs, Laves.  
 Ringeaux, Arceaux sans changer de machine.  
 Machine à laver, système Robert Schindler.  
 Installations de Blanchisseries modèles. 1031  
 Lavage par mouvement de lessif spécial, grand débit, pas d'usure, superbe travail.  
 Breveté en Suisse, France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Italie, Belgique, Angleterre, Etats-Unis.  
 Ascenseurs, Monte-charge, Monte-plats, hydrauliques et électriques.  
 Plus de 200 installations en Suisse.  
 Exposition permanente des appareils à Lucerne.  
 Références des Terc hôtels. — TELEPHONE. — Catalogue et devis gratuits.

### Hotel-Adressbuch der Schweiz.

Herausgegeben vom Schweizer Hoteller-Verein.  
 Zweite verbesserte Ausgabe  
**5000 Adressen enthaltend.**  
 Zum Preis von 5 Fr. (für Vereinsmitglieder 3 Fr.) zu beziehen durch das Offizielle Centralbureau des Schweizer Hoteller-Vereins, Basel.

## Grand Hôtel de Chaumont.

Le Conseil d'Administration du Grand Hôtel de Chaumont cherche pour le 1<sup>er</sup> Janvier 1899 un **tenancier** ou un **gérant**.  
 Les offres seront reçues jusqu'au 15 novembre chez le Vice-Président du Conseil: **M. J. Wavre**, avocat, à Neuchâtel, qui fournira les renseignements nécessaires. 2191 H10476N

### Schweiz-England.

Täglich drei Express-Züge von nach London über Strassburg-Brüssel und Ostende-Dover.  
 Billigste schnelle Route.  
**Drei Abfahrten täglich.**  
**Seefahrt: 3 Stunden.**  
 Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

# WER ein Hotel eine Pension eine Kuranstalt zu verkaufen — zu verpachten — zu kaufen — zu pachten

sucht, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden  
**„Hotel-Revue“**  
 Offizielles Organ des Schweizer Hoteller-Vereins.



