

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **19 (1910)**

Heft 25

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.



Neunzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Dix-neuvième Année
Paraît tous les Samedis

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierte Jahrl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jahrl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierte Jahrl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSERATE: 8 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis.
Alleinige Annoncenannahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern nebst ihren Filialen.
Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■ ■ ■ ■ ■
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amstler, Basel.

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.
ANNONCES: 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. o o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement.
Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce Journal et l'Unionreklame S. A. à Berne et de ses succursales.
Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. ■ ■ ■ ■ ■ Compte de chèques postaux No. V, 85 o
No. 2406. ■ ■ ■ ■ ■ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Schweizer Hotelier-Verein.

EINLADUNG

zur

XXIX. ordentlichen

General-Versammlung

Samstag, den 25. Juni 1910 in Zug.

Versammlung: Vormittags punkt 10 1/2 Uhr, im Kantonsratssaal.

□ □ □

TRAKTANDEN:

1. Geschäftsbericht.
2. Jahresrechnung und Budget.
3. Wahl der Rechnungsrevisoren.
4. Demission Amstler und neuer Bureauchef.
5. Bericht der Fachschulkommission.
6. Bericht der Propagandakommission und Verkehrsbureau St. Petersburg.
7. Ersatzwahl für Herrn Strübin in die Propagandakommission.
8. Bericht betr. Hotelführer.
9. Mitteilungen betr. Versicherungen.
10. Bericht betr. Küchen-Enquête.
11. Bericht betr. Verdienstmedaillen und Uhren.
12. Referat über Küchenreform.
13. Antrag betr. Kontrolle über Innehaltung der Preise im Hotelführer.
14. Persönliche Anregungen.

Zu den Verhandlungen haben nur Vereinsmitglieder Zutritt. Die Beschlüsse der Generalversammlung sind für alle Mitglieder verbindlich, welches auch die Zahl der Anwesenden sein möge. Das Vereinsabzeichen ist mitzubringen.

PROGRAMM:

Samstag, den 25. Juni:

10 Uhr: Kollation im Bahnhofbuffet.
10 1/2 „ Generalversammlung im Kantonsratssaal.
Nach Schluss der Versammlung per Tram und Bahn auf den Zugerberg, woselbst gemeinschaftliches Mittagessen im Hotel Schönfels.

Festkarte Fr. 6.—, inkl. Kollation, Drahtseilbahn, Mittagessen und 1/2 Fl. Wein.
Zu beziehen bei Ankunf im Buffet.
□ □ □

Die Mitglieder werden dringend ersucht, sich an die vorgeschriebenen Zeiten zu halten.

In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss
Hochachtungsvoll

Für den Vorstand:

Der Präsident: O. Hauser.

LUZERN, im Juni 1910.

Ankunft von Zürich 9 49 Uhr	Abfahrt nach Zürich 6 22, 8 20, 8 47, 10 21, 10 37 Uhr
„ „ Luzern 9 47 „	„ „ Luzern 5 55, 6 50, 8 28, 9 02, 10 32 „
„ „ Goldau 9 36 „	„ „ Goldau 7 02, 9 00, 10 22, 11 26 „

Notiz. Betreffend den Besuch des Freilichttheaters in Hertenstein am Sonntag, den 26. Juni, wird auf umstehende Mitteilung verwiesen.

Société Suisse des Hôteliers.

CONVOCAION

à la

XXIX^{me}

Assemblée générale ordinaire

le samedi, 25 juin 1910, à Zoug.

Assemblée générale à 10 1/2 h. précises dans la salle du Grand Conseil.

□ □ □

ORDRE DU JOUR:

- 1^o Rapport de gestion.
- 2^o Comptes annuels et budget.
- 3^o Election des vérificateurs des comptes.
- 4^o Démission Amstler et le nouveau chef de bureau.
- 5^o Rapport de la Commission de l'Ecole.
- 6^o Rapport de la Commission de propagande et le Bureau de St-Petersbourg.
- 7^o Election d'un membre de la Commission de propagande.
- 8^o Rapport concernant le Guide des Hôtels.
- 9^o Communications concernant les assurances.
- 10^o Rapport concernant l'enquête de cuisine.
- 11^o Communication concernant les médailles et montres de mérite.
- 12^o Conférence concernant la réforme de la cuisine.
- 13^o Proposition concernant le contrôle des tarifs du Guide des Hôtels.
- 14^o Propositions individuelles.

Les Sociétaires sont seuls admis à la séance. Les décisions de l'Assemblée générale sont valables pour tous les membres, quel que soit le nombre de sociétaires présents. Se pourvoir de l'insigne de sociétaire.

PROGRAMME:

Samedi, 25 juin:

10 h.: Kollation au Buffet de gare.
10 1/2 h.: Assemblée générale dans la salle du Grand Conseil.
Après l'assemblée, par tram et funiculaire au Zugerberg et dîner à l'Hôtel Schönfels.

Le prix de la carte, y compris la collation, le funiculaire, le dîner et une demi-bouteille de vin, est de fr. 6.—.
Les cartes sont vendues en arrivant, au Buffet.
□ □ □

Les Sociétaires sont priés de se tenir aux heures indiquées.
Dans l'espoir d'une participation nombreuse, nous vous adressons, chers collègues, nos salutations les plus cordiales.

Pour le Comité:

Le président: O. Hauser.

LUCERNE, juin 1910.

Arrivée de Zurich 9 49	Départ pour Zurich 6 22, 8 20, 8 47, 10 21, 10 37
„ „ Lucerne 9 47	„ „ Lucerne 5 55, 6 50, 8 28, 9 02, 10 32
„ „ Goldau 9 36	„ „ Goldau 7 02, 9 00, 10 22, 11 26

Notiz. Pour les détails concernant le Freilichttheater à Hertenstein pour dimanche le 26 juin, voir le communiqué à la page suivante.

Siehe Warnungstafel!



Hr. Angelo Fanconi, Hotel Simphon, Pallanza 70
Patron: HH. Tarella & Raffaelli, Hotel Bellevue, und A. Strauss, Pension Strauss, Pallanza.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée

Mitteilung

betreffend

Freilichttheater Hertenstein.

Für diejenigen Teilnehmer an der Generalversammlung, welche Sonntag den 26. Juni das Freilichttheater besuchen wollen, sind nummerierte Billette am **Samstag in Zug** erhältlich zum Preise von Fr. 6.— (anstatt Fr. 8.—) und Fr. 3.75 (anstatt Fr. 5.—). Die Vorstellung beginnt vormittags 10¹/₂ Uhr und endigt 12¹/₂ Uhr. Zur Aufführung gelangt das Lustspiel: *Weh dem, der lügt.*
Der Vorstand.

Communiqué

concernant le

Freilichttheater Hertenstein.

(Théâtre en pleine air.)

Les participants de l'assemblée générale, désirant visiter le théâtre, pourront se procurer, le **samedi à Zug**, des billets numérotés donnant droit d'assister à la représentation du dimanche, 26 juin. Les prix ordinaires des places de fr. 8.— et fr. 5.— ont été modérés à fr. 6.— et fr. 3.75. La représentation commencera à 10¹/₂ heures du matin et finira à 12¹/₂ heures. On jouera la comédie: *Weh dem, der lügt.*
Le Comité.

Der Genuss von Meerfischen im Hochsommer und die „Basler Nachrichten“.

Im „Briefkasten des Publikums“ bringen die „Basler Nachrichten“ in ihrer Nummer vom 9. Juni unter vorstehendem Titel folgenden Erguss: „Es sei uns ein Wort an die Wirte und Hoteliers in der Schweiz und an das eidgen. Gesundheitsamt gestattet. Nebst den tausenden Naturschönheiten unseres bevorzugten Landes, spielen als Anziehungspunkte im Fremdenverkehr die Verpflegung und Magenfrage eine ganz eminente Rolle. Es hat sich nun im Laufe der Zeit eine Art „Universal-Speisekarte“ oder „General-table d'hôte“ herausgebildet, die für die Küchenchefs wohl praktisch sein mögen, die aber zum hundertsten Male durchgekaut sehr langweilig werden. Oben an der fast überall gleich lautenden „Menükarte“ steht irgend ein hochklingender, natürlich französischer Fischname; wenn es ganz nobel sein muss, z. B. *Sammon du Rhin!* Du guter Vater Rhein, wie wenige von diesen Salmen haben dich je gesehen! (Geförrene Trescotals oder Büchsenware sind die da „als Konservieren frisch vom Rheine“ aufgetischt werden. Meerfische werden im Sommer massenhaft bis in das hinterste Bergpensionsöchen geschleppt; rotröhne Brühe läuft aus den Körben und in irgend einer gelben Tunke wird dieses Zeug dann aufgetragen. Diese Speisen sind nun geradezu gefährlich für das Leben und die Gesundheit der Menschen. Im Winter bilden die Meerfische eine vorzügliche Volksnahrung, als billiger Ersatz für das teure Fleisch. Im Sommer aber und bei grosser Hitze gehen die Unmassen Meerfische, trotz oberflächlicher Eisverpackung rasch in Faulnis über. Kein anderes Fleisch geht so schnell in Verwesung über, wie dasjenige der Fische. Es bilden sich Ptomaine (Fleischgifte), die schwere Störungen im Verdauungsapparate, wie Brechruhr, akute Magen-Darmkatarrhe, ja selbst Dysenterien veranlassen! Die oberste eidgen. Gesundheitspflege hätte da ein sehr dankbares und wirklich wichtiges Arbeitsfeld zu bebauen und sollte sowohl an der Grenze, wie im Innlande eine scharfe Kontrolle über diesen Massenartikel einsetzen. Die weite Reise erfordert für so empfindliche Essware zu lange Zeit. Hier in Basel sind wir da bedeutend im Vorteil, gegenüber den weit abgelegenen und schwer zugänglichen Berghotels. Wer täglich Gelegenheit hat, einen Einblick in diesen grossen Importartikel zu nehmen, der muss sich sagen, dass da noch eine gewaltige Lücke in der gesundheitlichen Ueberwachung besteht. — Dagegen ist das gute Stücklein Ochsen- oder Rindfleisch fast ganz in Vergessenheit geraten und von der Speisefolge in den vielen Hotels sozusagen verschwunden. Besonders nach diesem gesunden und zuträglichen Gerichte verlangen die meisten Fremden und vorzüglich die Einheimischen. Die verschiedenen, herrlichen Beilagen, die dem gesotteten Ochsenfleisch beigelegt werden können, machen es zu einem stets appetitlichen und gesunden Nahrungsmittel, das zudem einem nie verleidet.

Für unsere Hoteliers ist es eine Ehrenpflicht und gewissermassen auch eine Existenzfrage, die Fremden gesund und kräftig zu nähren. Weg mit der Universalspeisefolge, fort mit diesen Meerfischgerichten im Hochsommer! Einfach, aber gut sei die Maxime. Zieht das schmackhafte Stücklein Rindfleisch wieder mehr zu Ehren! Da kommen Hunderttausende erholungsbedürftig in unsere Berge und kehren oft mit verdorbenen Mägen wieder heim. Es liegt im Interesse unserer Fremdenwirtschaft und im Sinne der Förderung der Gesundheit, wenn wir hier einmal ganz energisch auf die Gefahren dieser hochsommerlichen Meerfischtransporte jedermann aufmerksam machen.“

Dieses Eingessandt bildet einen interessanten Beitrag zur brennenden Küchenreformfrage. Nicht minder interessant aber dürfte den Hoteliers erscheinen, was über die Frischheit und die Zubereitung der auf dem Hotelisch erscheinenden Fische gesagt ist, als ob man in den Schweizer Berghotels im Hochsommer Gefahr laufe, vergiftet zu werden. Man darf sich füglich wundern, dass die „Basler Nachrichten“ den Hoteliers derartiges aufzuzischen wagen. Vernünftige Kritik und Verbesserungsvorschläge kann man sich allenfalls gefallen lassen, aber solche Aufschnideereien nicht.

Wenn sich die Redaktion der „Basler Nachr.“ der Mühe unterziehen wollte, die und da den ausländischen Blätterwald nach Urteilen über die Schweiz als Fremdenland abzusuchen, so würde sie finden, dass überall im Ausland nebst anderen Vorzügen der Schweiz, Sommerfrischen ganz besonders die vorzügliche Küche der Schweizer Hotels lobend hervorgehoben wird. Es ist eine längst bekannte Tatsache, dass jährlich Hunderttausende in unseren Bergen Erholung suchen und — finden; aber als gewagte Behauptung, die jedes Beweises ermangelt, erscheint uns, dass viele dieser Erholungssuchenden mit verdorbenem Magen heimkehren sollen. Wäre dem wirklich so, so wäre es mit dem Ruf der Schweiz als Fremdenland längst vorbei, und der Einsender der „Basler Nachrichten“ wäre zweifellos nicht der erste gewesen, der Veranlassung genommen hätte, einer breiten Öffentlichkeit Kenntnis von der Sachlage zu geben, denn bekanntlich nehmen die Kurgäste keinen Anstand, wirklich vorhandene unhaltbare Zustände öffentlich zu rügen. Ein unhaltbarer Zustand aber wäre es, wenn die Schweizer Berghotels ihre Gäste im Sommer vorzugsweise mit Meerfischen, und dazu noch verdorbenen, abfüttern würden. Es heisst unsern Hoteliers einen schlechten Dienst erweisen, zu Beginn der Saison derartige unrichtige Behauptungen zu verbreiten, als welche sich das fragliche „Eingessandt“ letzten Endes qualifiziert. Freilich, als Inserenten werden die „Basler Nachrichten“ die Hoteliers gleichwohl und stets hoch zu schätzen wissen. Wenn nur nicht von diesen wieder einmal ein Exempel statuiert wird, wie es vor Jahren einem grösseren amerikanischen Blatte gegenüber geschehen ist, das auch glaubte, die Hoteliers müssten sich alles bieten lassen.

In bezug auf die in Frage stehende Briefkastennotiz geht uns noch nachstehendes Gedicht zu:

Abrüsten.

Zur Meerfischgeschichte im Hochsommer. (Siehe „Basler Nachrichten“ vom 9. Juni.)

In Basel, an des Rheines Strand,
Lässt eine Stimm' sich hören —
Verbrauch von Fisch im Schweizerland
Soll sehr Hygiene stören. —
Man nimm Saumon, und vom Rhein,
Was Trescotlachs in Büchsen,
Und lag' für „frisch“ Konservieren ein,
Bezahl mit blanken Fischen.

Ins höchste Bergdorf ward's gebracht,
Lässt Meerfisch man spiedieren. —
Ein Heidenkraut wird dort gemacht,
Als wir' nichts zu riskieren. —
Man liest da aus dem Publikum,
Briefkasten muss verdauen,
Wie man die liebe Schweiz — zu dumm —
So recht mal möcht verhaun.

Denn Hunderttausend nun vergift'
Mit Fisch den guten Magen,
Weil schlechte Wa' wird eingeschiff't,
Die nimmer zu ertragen. —
Nun bietet sich Gelegenheit, —
Man lass' sie nicht entgehen. —
Die Frage ist nun reif zur Zeit,
Darf länger nicht bestehen.

Das Menü, längst ist es zu lang,
Enthält zu viel des Guten;
So rüf' man, ab oh' Sang und Klang,
Lauf' länger nicht Spiesstruten.

Streich von der List' den Meerfisch,
Rindfleisch an dessen Stellen,
Damit an Berghoteltisch
Beim Anblick Herzen schwellen.

Doch Achtung, ja man sehe zu,
Wenn delikater Magen, —
Das Fleisch von einer alten „Muh“,
Er lern' auch dies vertragen. —
Jetzt bietet sich Gelegenheit, —
Was teuer, — mög' man meiden.
Man spart damit viel Geld und Zeit
Dem Gast, dem Wirt, all' Beiden.

H. A. Ts.

Automobil-Verordnungen für die Zentralschweiz.

Bekanntlich steht die Schweiz, was die gesetzliche Regelung des Automobilverkehrs anbelangt, gegenüber allen ihren Nachbarstaaten sehr zurück. Der Verkehr des Automobils, dieses modernsten aller Transportmittels, ist in jedem Kanton einer Anzahl mehr oder weniger tiefgreifenden Beschränkungen unterworfen, die das Automobilfahren in unserem Lande zu einer ziemlich leidigen Sache gestalten. Ist es schon für den Automobilisten schweizer. Herkunft

ziemlich schwierig, sich in dem Wust von Verordnungen und Verboten zurecht zu finden, so trifft dies für die aus dem Ausland kommenden Automobilfahrer erst recht zu. Dass dieser Uebelstand nach Abhilfe ruft, liegt auf der Hand! Von dieser Ansicht ausgehend, veröffentlicht die Sektion Luzern des Schweiz. Automobil-Club unter 15. dies einen Auszug aus den Verordnungen betr. den Automobilverkehr in den Kantonen ihres Sektionsgebietes. Diese Veröffentlichung dürfte namentlich von den fremden Automobilisten mit Genugthuung begrüsst werden, ist sie doch dazu angetan, denselben eine rasche Orientierung über die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen der in Frage stehenden Kantone zu ermöglichen und den Strassenverkehr jener Landesteile um ein beträchtliches zu erleichtern.

Um den Hoteliers jener Gegenden ein Hilfsmittel an die Hand zu geben, ihren Gästen mit Rat und Tat beizustehen, falls sie darum angegangen werden, publizieren wir nachstehend den uns von der Sektion Luzern des A. C. S. in zuvorkommender Weise zur Verfügung gestellten Auszug. Er hat folgenden Wortlaut:

Automobil-Vorschriften

im Sektionsgebiete:

Luzern, Uri, Schwyz, Unterwalden, Zug und Tessin.

Allgemeine Anmerkung.

Maximale Fahrgeschwindigkeit für Landstrassen 30 Km., für Bergstrassen und durch Ortschaften 10 Km. — In Anbetracht der schmalen und kurvenreichen Strassen ist vorsichtiges Fahren in der ganzen Zentralschweiz zu beobachten.

Luzern.

Vitznau-Weggis-Greppen-Küssnacht: *Offen* von nachts 12 Uhr bis mittags 12 Uhr, *gesperrt* von mittags 12 Uhr bis nachts 12 Uhr. Sonntags ganz gesperrt.

Horw-Kastanienbaum (Seeseite) ganz gesperrt. Luzern-Kastanienbaum (Seeseite) gesperrt. Die übrigen Kantonsstrassen sind ohne besondere Vorschrift offen.

Zug.

Sämtliche Strassen sind dem Automobilverkehr offen.

Schwyz.

Bezirk Küssnacht: Sämtliche Strassen (incl. Hauptstrasse Merleschalen-Küssnacht-Hohle Gasse-Arth) *offen* von nachts 12 Uhr bis mittags 12 Uhr, *gesperrt* von mittags 12 Uhr bis nachts 12 Uhr.

Alle übrigen Kantonsstrassen sind dem Automobilverkehr ohne besondere Vorschriften offen.

Unterwalden.

Bei der Einfahrt in den Kanton Unterwalden ist sowohl für die Brümg-, wie für die Engelbergeroute die Lösung einer für die Hin- und Rückfahrt berechtigenden Kontrollkarte à Fr. 2.— in Hergiswyl resp. Brünigpasshöhe zu lösen. Der Automobilverkehr ist von morgens 8 Uhr bis abends 7 Uhr gestattet; Sonntags dagegen für die Engelberger- und Brünigroute ganz gesperrt. Die Teilstrecke: Giswyl-Brünig Passhöhe darf nur von morgens 9 Uhr bis 6 Uhr abends befahren werden.

Für folgende Teilstrecken in Ob- und Nidwalden sind 10 Km. vorgeschrieben: Hergiswyl-Acherbrücke (Dampfschiffdurchlass vor Stansstad), Giswyl-Brünig, Grafenort-Engelberg, Stansstad-Bürgenstock, Beckenried-Emmetten, Buochs-Ennetbürgen.

Uri.

Axenstrasse. Die angedrohte zeitweise Sperre der Axenstrasse unterbleibt vorläufig; dagegen sind strengere polizeiliche Massnahmen angeordnet und die zulässige Fahrgeschwindigkeit auf 12 Km. reduziert.

Flutlen-Göschenen ohne besondere Vorschriften offen.

Göschenen-Andermatt *offen* von morgens 6 bis 8 Uhr und abends 7 bis 9 Uhr; übrige Zeit *gesperrt*. Dagegen kann die Strecke *Göschenen-Andermatt*, die sog. Schöllenen, mit Pferdeverspann zu jeder Zeit befahren werden.

In Göschenen ist auf dem Polizeiposten eine Fahrbewilligung bis Andermatt zu verlangen, gleichwohl gilt für die Rückfahrt Andermatt-Göschenen. Fahrbewilligung ist in Andermatt auf dem Polizeiposten zu lösen.

Die Gotthardstrasse: Andermatt-Airolo ist tagtäglich ohne besondere Beschränkungen *offen*. Nachts *gesperrt*.

Alpenpässe Furka und Oberalp sind ganz *gesperrt*.

Klausenstrasse auf Urnerseite bis Unterschächen *offen*.

Tessin.

Sämtliche Strassen sind ohne besondere Beschränkungen *offen*.

Auskunftsstelle des A. C. S.
Sektion Luzern.

Die Temperatur der Speisen und Getränke.

Mit dieser Ueberschrift bringt die Zeitschrift „Küche und Keller“ folgenden Artikel:

„Einen Hauptfaktor bei unsern Mahlzeiten, der leider oft sehr vernachlässigt wird, bilden die Kälte- und Wärmegrade der verschiedenen Speisen. Wir sind zwar gewohnt, bei der den Säuglingen gereichten Nahrung sorgfältig auf die Temperatur zu achten, da die Erfahrung

gelehrt hat, dass selbst die geringsten Abweichungen von der normalen Temperatur — der die Muttermilch von 38 Grad Celsius zu Grunde liegt — erste Gesundheitsstörungen im Gefolge haben können. Wir Erwachsenen jedoch pflegen bei der Aufnahme von Speisen und Getränken viel zu wenig Gewicht auf deren Temperatur zu legen, und schwere Magen- und Darmkrankheiten sind oft die unausbleiblichen Folgeerscheinungen. Von ärztlicher Seite sind wiederholt Regeln für die Temperatur der wichtigsten Speisen und Getränke aufgestellt worden und deren Befolgung ist, indem, der auf seine Gesundheit bedacht ist, anzupfehlen.

Für Trinkwasser ist die angemessenste Temperatur diejenige von 12,5 Grad Celsius. In dieser Temperatur genossen, löscht das Wasser den Durst vortrefflich und erzeugt keinerlei üble Nachwirkung. Es ist für den einzelnen natürlich nicht wohl möglich, stets Trinkwasser in genau dieser Temperatur zu erhalten, doch sei bemerkt, dass die Temperatur des Brunn- und Quellwassers meist zwischen 8 und 16 Grad Celsius liegt. 8 Grad können schon als sehr kühl gelten, während geringere Wärmegrade, von 7 oder 6 Grad, schon als unangenehm kalt empfunden werden. Eine höhere Temperatur als 16 Grad Celsius macht den Geschmack des Wassers fade und Wasser von 30 Grad Celsius erregt in den meisten Fällen schon Uebelkeit. Bemerkenswert ist, dass kohlenstoffhaltige Mineralwasser bei gleicher Temperatur kälter als gewöhnliches Trinkwasser erscheinen. So empfindet man 8–9 Grad Celsius schon als eiskalt, und eine Temperatur von 14–16 Grad Celsius gilt als im meisten empfehlenswerten. Das gleiche gilt vom Bier, das jedenfalls nicht unter 11 Grad Celsius getrunken werden sollte. Allerdings gelangt oft viel kälteres Bier zum Verschank und nicht immer in der besten Absicht, das schlechte und verdorbene Bier durch die Kälte an Geschmack momentan gewinnen. Rotwein soll, wie allgemein bekannt ist, nicht kalt getrunken werden und hat den angenehmen Geschmack bei 17–19 Grad Celsius, Weisswein bei 10 Grad und Champagner bei 8 bis 10 Grad Celsius.

Von den warmen Getränken kommen vor allem Kaffee, Tee und Kakao in Betracht, die oft bis zu einer Temperatur von 56 Grad Celsius und darüber genossen werden. Auf die Schleimhaut des Magens müssen solche übermässig heisse Getränke natürlich im höchsten Grade schädlich und geradezu ätzend wirken und wenn sich auch nicht in jedem Fall unmittelbare Folgen einstellen, so rächen sich derartige üble Angewohnheiten doch sicher im Verlauf der Jahre. Kalt, d. h. bei einer Temperatur von 10–18 Grad Celsius genossen, besitzen obige Getränke in hervorragender Masse die Eigenschaft, den Durst zu löschen, und namentlich kalter Kaffee von ca. 15 Grad Celsius wird als durstlöschendes Getränk noch viel zu wenig gewürdigt. Für Leute, die grossen Strapazen ausgesetzt sind, wie Soldaten, Touristen, Radfahrer, sowie auch für Strassen- und Feldarbeiter ist kalter Kaffee ein Durstlöschmittel von unübertroffener Wirkung.

Milch erscheint bei gleicher Temperatur kühler als Trinkwasser und berührt den Gaumen noch als kühl und erfrischend bei 16–18 Grad Celsius. „Kuhwarme Milch“ (ca. 35 Grad) ist Erwachsenen sehr zuträglich, doch wird deren Genuss von verschiedenen Seiten nicht gutgeheissen, da hierdurch angeblich eine Uebertragung der Tuberkulose von tuberkelkranken Kühen auf den Menschen erfolgen kann, eine These, die ja von anderer Seite wieder angefochten wird. Jedenfalls aber sollte Milch nicht kälter als 16 Grad Celsius getrunken werden.

Fleischbrühe schmeckt am angenehmsten bei 37–52 Grad Celsius, während sie lauwarm (etwa 30 Grad) an Schmackhaftigkeit einbüsst. Fleischbrühe in den Sommermonaten kalt zu geniessen, ist zwar in den letzten Jahren in Mode gekommen, doch schmeckt dieselbe fade und kann auch auf appetitliches Aussehen keinen Anspruch machen.

Für Gemüse und breite Speisen gilt als empfehlenswert eine Temperatur von 37–45 Grad Celsius, ebenso für Fleischspeisen, seien dieselben nun gekocht oder gebraten. Eine Temperatur von 55 Grad verursacht schon Schmerzen in der Mundhöhle, der Bissen wird daher nicht gehörig zerkaut und gelangt noch heiss in den Magen, wo er nicht nur die Schleimhäute reizt, sondern auch, der ungenügenden Zerkleinerung halber, der Verdauung Schwierigkeiten bereitet. Kalter Braten, der ja in der heissen Jahreszeit als willkommene Abwechslung auf der Tafel figuriert, soll möglichst frei von geronnenem Fett sein und soll so fein zerklüftet wie möglich genossen werden.

Die Gewohnheit, opulente Mahlzeiten mit Geförrenem abzuschliessen, ist, so sehr sie sich auch eingebürgert hat, vom diätetischen Standpunkt aus durchaus verwerflich. Denn der Genuss von Eis beeinträchtigt den gesunden Verdauungsprozess, indem die Temperatur des Mageninhalts herabgesetzt wird, und ein bekannter Forscher hat nachgewiesen, dass erst zwei Stunden nach dem Genuss von Eis der Magen seine gewohnte Wärme wieder erlangt. Nur bei sehr langsamem Genuss wird es ohne Nachteil vertragen, während bei hastigem Genuss und bei Personen mit empfindlichem Magen Verdauungsbeschwerden unausbleiblich sind.

Es soll natürlich nicht gesagt sein und wäre auch nicht angängig, dass wir uns stets mit dem Thermometer in der Hand zu Tische setzen, um alle Speisen und Getränke unserem Magen in einer ganz bestimmten Temperatur zuzuführen; immerhin mag das Gesagte dazu dienen, der Temperatur, in der wir unsere Nahrungsmittel geniessen bzw. geniessen sollen, eine erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden.“

Saison-Eröffnungen.
Andermatt: Grand Hotel und Pension Oberalp, 12. Juni.
Brienz: Brienz-Rothornbahn, 11. Juni.
Guarda: Hotel Meiser, 15. Juni.
Maloja: Hotel Schweizerhaus, 5. Juni; Schlosshotel Belvédère, 20. Juni.
Sils-Maria: Hotel Edelweiss, 15. Juni.

Kleine Chronik.
Flüelen. Das Hotel du Lac ist, mit Antritt auf 1. Juni, von Herrn A. F. Denner, früher Direktor des Hotel Germania in Brunnen, übernommen worden.
Kairo. Die Direktion des Grand Hotel Continental übernimmt Herr Fritz Rübsamen, langjähriger Direktor des Hotel Kaiserhof in Naumheim.
Leipzig. Das Hotel Haupte ist von Herrn E. Weller, der es schon früher während 7 Jahren leitete, wieder übernommen worden.
Maloja. Das Hotel Schweizerhaus ist im Laufe dieses Frühjahrs vollständig renoviert, sowie mit einer Zentralheizungsanlage versehen worden.
Naumheim. Die Direktion des Grand Hotel Metropole und Monopole hat ab 1. Mai Herr B. Cholewa übernommen.
Chamby. La Société du Grand Hôtel des Narcisses a sa son assemblée générale le 8 ort. Elle a approuvé les comptes de l'exercice écoulé et décidé de ne pas distribuer de dividende.
Locarno. Herr Metreuhin, die letzten 5 Jahre Subdirektor des Grand Hotel Meyren in Villars a. Olon, hat, mit Antritt auf 15. Juni, die Pension Villa Rossa übernommen.
Marienberg. Herr Heinrich Kraus, Besitzer des Parkhotel Waldmühle, hat von Herrn Kroha das Etablissement Bellevue käuflich erworben und es zu Beginn der Saison neu renoviert eröffnet.
Vevey. Die A.-G. Hotel du Pont et Terminus verwendet den Gewinnsaldo für 1909 im Betrage von 10,541 Fr. zu Amortisationen und verteilt keine Dividende, die seit einer Reihe von Jahren mit je 5 % ausgerichtet wurde.
München. Das Hotel Deutscher Kaiser am Hauptbahnhof, bisher den Eheleuten Franz und Panny Hofmann gehörig, ging durch Kauf in den Besitz des Herrn Ludwig Schild über. Als Kaufpreis werden 5,400,000 Mk. genannt bei 1,000,000 Mk. Barzahlung und sofortiger Uebernahme.
Seelisberg. Der Verwaltungsrat der A.-G. Grand Hotel und Kurhaus beschloss, für das Betriebsjahr 1909 eine Dividende nicht auszusetzen; er beantragt, eine Abschreibung am Stammkapital vorzunehmen und den dadurch buchmässig erzielten Gewinn für Abschreibungen zu verwenden.
Konstanz. Herr Karl Nico, früher Oberkellner im Hotel Halim in Konstanz, hat das von ihm gekaufte Gebäude am Bahnhof, worin sich bis jetzt das Café-Restaurant Maximilian befand, in ein Hotel umgebaut. Das Hotel wird als Haus zweiten Ranges unter dem Namen Hotel und Restaurant Nico-Maximilian geführt.

Marienberg. Herr Zischka jun., Sohn des Besitzers des Hotel Ribitzsch, sowie Fächter des Kurparks, erbaut auf den Gründen des sogenannten Steinbruchs zwischen Villa Waldmühle und Villa Hubertsburg ein Hotel ersten Ranges und wird dasselbe, welches zu Beginn der Saison 1911 eröffnet wird, Hotel Caplanade nennen. Mit den Grundaushebungen und Felspangriffen wurde bereits in diesem Frühjahr begonnen.
Bahnhof- und Hoteldieb verhaftet. In letzter Zeit wurde wiederholt in die Gepäck- und Kassenräume des Bahnhofs Zürich-Engel eingebrochen. Beim ersten Einbruch hatte der Dieb auf einem Pultdeckel schwache Abdrücke seiner Finger hinterlassen, die fotografiert wurden. In einem Gasthof in Zürich III wurde nun dieser Tage ein Ungar verhaftet, der unter falschem Namen dort logierte und keine Zettelchen besaß. Die Vergleichung seiner Fingerabdrücke mit den im Bahnhofs-Engel erhobenen Spuren ergab volle Übereinstimmung, worauf sich der Ungar zu einem Geständnis bequeme. Er gab auch eine Reihe anderer in Bern und St. Gallen verübter Gaunereien zu.
Hoteldiebe vor Gericht. Gegen eine der größten internationalen Hoteldiebstahlsbanden, die bisher bestanden haben, begann am 10. dies vor dem Schwurgericht in Bozen die Hauptverhandlung; die Bande Hornschuh und Genossen, die seit 10 Jahren bestand und über die wir wiederholt berichtet haben. An ihrer Spitze stand der jetzt 34 Jahre alte, aus Barmen stammende Albert Hornschuh. Hornschuh kletterte an Blitzableitern, Regengossen und Dachrinnen auf und ab. Wertvolle Dienste leistete der Bande in den letzten Jahren eine Nichte Hornschus, die jetzt in Prag, also aus Waltershausen im Herzogtum Gotha gebürtige Hedwig Hornschuh. Sie hatte die Aufgabe, als hübsche und interessante junge Dame die Hotelgäste im Speisesaal um sich zu versammeln und zu fesseln, während männliche Mitglieder der Bande die Einzelzimmer „arbeiteten“. Einen eigenen Sekretär hatte die Bande in Willy Starke, der in Paris wohnte und von dort aus durch einen regen Briefwechsel die Verbindung der einzelnen Teile der Diebesgesellschaft untereinander aufrecht erhielt. Die Bande, die etwa 20 Mitglieder zählte, erbeutete nachweislich 3 Millionen Mark in Geld und Juwelen. Die Aufhebung der Bande ist besonders der Berliner Kriminalpolizei zu verdanken. Einzelne Mitglieder der Bande sind bereits abgeurteilt worden. Die Einzelverhandlung in Bozen, für die vorläufig 4 Tage angesetzt sind, beschäftigt sich nur mit den Einbrüchen und Diebstählen, die in Oesterreich und in der Schweiz verübt worden sind. Soweit andere Länder in Betracht kommen, wird gegen die Hoteldiebe später verhandelt werden.

Schweizer Vereinigung für Heimatschutz. (Eingegangen.) Am 11. und 12. dies fand in Freiburg die Jahresversammlung der Schweizer Vereinigung für Heimatschutz statt. An Stelle des verdienten, wegen Krankheit verhinderten Obmanns, Herr Regierungsrat Burckhardt-Finsler von Basel, leitete der Statthalter Prof. Bovet aus Zürich die Verhandlungen, denen ein Vortrag des Herrn G. von Montenancre-Freiburg über die Bestrebungen und Aufgaben des Heimatschutzes vorausging. Der Geschäftsbericht für 1909 wurde genehmigt, ebenso die Jahresrechnung, die Fr. 20,958.89 an Einnahmen und Fr. 19,391.55 an Ausgaben aufweist. Die Vereinigung zählt über 5,000 Mitglieder. Als nächster Versammlungsort wurde Solothurn erkoren. Von den zahlreichen Anträgen und Anregungen seien hier folgende erwähnt: Da die der Vereinigung zur Verfügung stehenden Mittel die Schaffung der schon längst geplanten zentralen Beratungsstelle für das Bauwesen vorläufig nicht erlauben, empfiehlt Armein-Luzern, die einzelnen Sektionen sollten ihre kantonalen oder Ge-

meindebeamter, soweit diese den Bestrebungen des Heimatschutzes Verständnis entgegenbringen, für die Erteilung von Ratschlägen bei Neubauten zu gewinnen suchen. Ferner kamen die verschiedenen, zum Teil schon konzessionierten Berg- und Alpenbahnprojekte zur Sprache und es wurde der Vorstand beauftragt, überall rechtzeitig die nötigen Schritte einzuleiten, damit jeder neue Bahnbau so gestaltet wird, dass das Landschaftsbild nicht darunter leidet. Ein weiterer Antrag, der Vorstand solle an sämtliche Kantonsregierungen gelangen, damit eine Besondere betr. den Heimatschutz in die Einführungs-gesetze zum Zivilgesetzbuch aufgenommen werde, wurde einstimmig zum Beschluss erhoben. Für die nächste Generalversammlung verlangte die Sektion Bern Vorlage eines Planes für die Aufstellung eines schweizerischen Landwirtschaftsmuseums an der Landesausstellung in Bern, das im Erdgeschoss eine muster-gültige, echt schweizerische Wirtschaft und in den oberen Räumlichkeiten eine Ausstellung von Ge-schirr, Bildern, Modellen u. dgl. enthalten soll. Nach der gut besuchten Versammlung vereinigte sich die Mitglieder zu einem gemeinsamen Mittagessen in Pérolles, an dem sich die Regierung und der Gemeinderat von Freiburg durch eine Abordnung ver-treten liessen. Nachher folgte ein Ausflug nach Düdingen, wo den Teilnehmern ein Stück alten Frei-burger Volkstheaters, ein farbenreiches Hochzeits-fest aus Urgrossvaters Zeiten, vorgeführt wurde.

Warnungstafel.

Hochstapler. Aus Bern wird der „Wochen-schrift“ ein Brief eines Hochstaplers an ein dortiges Hotel übersandt. Der Schreiber hat sich den Namen Graf Henkel beigelegt und sein Brief lautet:

Warnungstafel.

Hochstapler. Aus Bern wird der „Wochen-schrift“ ein Brief eines Hochstaplers an ein dortiges Hotel übersandt. Der Schreiber hat sich den Namen Graf Henkel beigelegt und sein Brief lautet:

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 5. Juni: 5,758. Zunahme während der Woche 346. Gesamtzahl am 12. Juni 1910: 6,104.
 Basel. Laut Zusammenstellungen des Offentl. Verkehrsvereins sind während des verfloffenen Monats Mai 25,704 (1909: 26,404) Fremde in den Gast-höfen Basels abgestiegen.
 Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Guchy du 14 avril au 20 avril: France 2,198, Angleterre 1,575, Suisse 1,034, Amérique 1,343, Russie 843, Allemagne 849, Italie 160. Divers 768. — Total 7,893.
 Arosa. In der Woche vom 1. Juni bis 7. Juni 1910 waren in Arosa total 400 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilte die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 256, England 33, Schweiz 66, Russland 19, Holland 16, Italien 2, Frankreich 4, Oesterreich 9, Belgien —, Dänemark, Schweden, Norwegen —, Amerika 2, andere Staaten 8. Total 400.

Moniteur, des appartements, des voitures, des chauffeurs (garage). — Arrivée vendredi soir ou samedi matin. J'essayerai d'arriver une journée plus tôt pour arranger les détails. Séjour 2 semaines. — Adresser les lettres à M. Comte Henkel.
 Dazu macht der Adressat des Briefes folgende Mitteilungen: Graf Henkel führt, vollkommen aristokratisch auftretend, folgenden Trick aus: Der Brief wurde mir von der Post am Donnerstag, den 2. Juni, überbracht und Samstag, den 4. Juni, erschien zu einer Zeit (zwischen 10—11 Uhr vormittags), wo keinerlei Züge hier ankamen, ein sehr eleganter Mann, Grösse etwa 1,80—1,85 Meter, in bräunlichem Saccanzug, schwarzem steifen Hut, grauem klein-kariertem Überzieher, mit geschorenen Bartkoteletts, sowie rasiertem Kinn und stellte sich als Graf Henkel vor. Er sprach französisch, ein farbenreiches Hochzeits-fest aus Urgrossvaters Zeiten, vorgeführt wurde.

Verdienstmedaillen für Angestellte

können von jetzt an zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.
 Für 5—10 Jahre Bronzene Medaille oder Broche
 " 10—15 " silberne " "
 " 15—20 " goldene " "
 " 20 und mehr Jahre goldene Uhr. " "
 Gef. Bestellschein verlangen vom Zentralbureau.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 5. Juni: 5,758. Zunahme während der Woche 346. Gesamtzahl am 12. Juni 1910: 6,104.
 Basel. Laut Zusammenstellungen des Offentl. Verkehrsvereins sind während des verfloffenen Monats Mai 25,704 (1909: 26,404) Fremde in den Gast-höfen Basels abgestiegen.
 Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Guchy du 14 avril au 20 avril: France 2,198, Angleterre 1,575, Suisse 1,034, Amérique 1,343, Russie 843, Allemagne 849, Italie 160. Divers 768. — Total 7,893.
 Arosa. In der Woche vom 1. Juni bis 7. Juni 1910 waren in Arosa total 400 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilte die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 256, England 33, Schweiz 66, Russland 19, Holland 16, Italien 2, Frankreich 4, Oesterreich 9, Belgien —, Dänemark, Schweden, Norwegen —, Amerika 2, andere Staaten 8. Total 400.

Hochzeits- u. Braut-Seide **Damast- u. Duchesse-Seide** **Liberty- u. Moire-Seide** **Crêpe de Chine- u. Eolienne-Seide**
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Waschmaschinen-Seife
 von untüchtigster Güte sind unsere
la. grünen Olivenöl-Seifenpäpne, garantiert rein
 Zum Reinigen von Tellern, Bestecken etc. wird unsere **la. weisse Silberseife** von grössten Hotels meistweiser mit vorzüglichsten Resultaten verwendet. Wir empfehlen ferner: **la. weisse Kernseife**, **la. grüne Olivenölseife**, **la. Harzkernseife**, **Harzseife** und **la. transparente, gelbe Schmierseife**.
Seifenpulver in allen Qualitäten u. Preislagen
 Silberglanzstärke „Matrose“, Waschblau, Crèmeblau, Soda, Borax, Chloralk., Boden-wische, Bodenöl, Schuhcreme, Lederfett, Hülfen etc.
 Mit Mustern und Offerten stehen gerne zu Diensten.
Chemische Industrie A.-G., Luzern
 Spezialfabrik für Wasch-, Glätte- und Reinigungsartikel.

WASCHEREI-ANLAGEN
WASCHMASCHINEN
 Centrifugen
 Plätt-maschinen
 Muldenmangel
 Absaugevorrichtung
 Dampf- und Gas-Heizung
 Dampftrieb
 direkte Feuerung
 liefern als Spezialität in unübertroffener Ausführung:
A. Liebmann & Co., Zürich I.
 Kataloge und Kostenschätzungen gratis.

VERLANGEN SIE RORSCHACHER
 GEMÜSE- & FRÜCHTE-CONSERVEN
 ANERKANT FEINSTE MARKE

Aroma-Kaffee
 der wohlkennendste, kräftigste, gesündeste Kaffee
 Ménage per kg. 1.80 Mokka mé. per kg. 2.40
 Wiener mé. 2.10 Porto Rico mé. 2.60
 (Cf. 6090) Die beste Zusatz-
 Aroma-Kaffee-Essenz kg. Fr. 2.—
 Karl Bühler & Cie., Luzern
 Kaffee-Grossrosterer, Kaffee en gros.

MONTREUX
 alkalisches
MINERALWASSER
 gegen
MAGEN, NIEREN und BLASEN LEIDEN
TAFELWASSER
 1^{er} Ranges
HOTELS & RESTAURANTS

Beurre frais naturel de table et de cuisine
Fromage Sbrinz gras vieux à râper
 (équivalent au Parmesan et beaucoup moins cher) fourait
Otto Amstad & Beckenderli (Unterwald).
 Otto est nécessaire pour l'adresse. U 591 e 1370
 Grand Prix Exposition internationale Milan 1906.

WASCHEREI-ANLAGEN
 sowie einzelne Maschinen für Dampftrieb und direkte Feuerung
 liefern als Spezialität in unübertroffener Ausführung:
A. Liebmann & Co., Zürich I.
 Kataloge und Kostenschätzungen gratis.

Hotel-Pension-Verkauf-Tausch.
 Im badischen Schwarzwald ist wegen Zurubsetzung ein gutes Hotel im Preise von Mk. 135,000 zu verkaufen oder gegen ein anderes Objekt zu vertauschen. 696 Selbstinteressenten belibien Offerten zu richten unter Chiffre U 6340 g an die Annoncen-Ex-pedition Union-Reklame, Bern.

Papierferdierten
 Glatte, Fantaflo- und Leinenoffens - Blitze Preise - Musterkollektion (Recht zu Diensten).
 • Schweizerische •
 • Derlagsbruderei •
 • 6. Böhm. Bafel •

Neuhausen a. Rheinfall
 An günstiger Lage mit Ausblick auf den Fall ist ein kleines, renoviertes
Hotel II. Ranges
 mit grossen Gartenanlagen per sofort zu verpachten. Eventuell wird ein tüchtiger **Gerant gesucht.**
 Jahresgeschäft. Gut gehendes Restaurant.
 Auskunft erteilt: U 6324 g
E. Kummer-Ott, Neuhausen.

Als Direktor, Chef de Réception oder Sekretär-Kassier
 sucht erfahrener Fachmann, vier Sprachen in Wort und Schrift beherrschend, mit guten Beziehungen, baldmöglichst Stellung. Beste Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre U 6342 g an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern. 597

Benzinmotor
 System Saurer, 30/40 PS, voll-ständig renoviert, mit extra schweren Schwungraden für elekt. Lichtbetrieb ausgerüstet, komplett samt automatischer Luftlass-vorrichtung, ist wegen Anschluss an Elektrizitätswerk sehr billig abzugeben. Näheres Auskunft durch Postfach 14004, Zürich I. U 6338 g

Tafel- u. Einmach-Kirschen
 liefert zu Tagespreisen (136)
Peter Schillig, Oberfrick
 (Aargau).

Sekretär-Kassier
 tüchtige Kraft, als Vertrauensmann des Prinzipals ge-sucht für grösseres Sommer-Hotel ersten Ranges. Kenntnis des Kolonensystems und der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift erforderlich (Saison Mai—Oktober). Hohes Salär, Eintritt spätestens Anfangs Juli. Offerten unter Chiffre H 134 R an die Exp. d. Bl.

Directeur - Chef de Réception
 Tüchtiger, umsichtiger Fachmann, selbständige ener-gische Kraft, präsentable Erscheinung, 4 Sprachen per-fekt, 29 Jahre alt, schon Sommer-Etablissement mit Erfolg geleitet, sucht für kommenden Herbst evtl. Winter-passendes Engagement nach der französischen, italienischen oder österreichischen Riviera. Suchender reflektiert auf Posten für längere Reihe von Jahren, und wäre eine spätere Beteiligung bei Konvenienz nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre H 132 R befördert die Exp. d. Bl.

Passugger

Uricus- Wasser ist das beste Mittel gegen **Katarrhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Zuckerharnruhr, Gicht, Leberleiden und Gallensteine.**
Helene (ähnlich Wildungen) bei **Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.**
Fortunatus (stark alkal. Jodwasser) bei **Skrofulose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.**
Belvedra (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei **Bleichsucht, Blutarmut und Rekonvaleszenz.**
Theophil bestes schweiz. Tafelwasser, **säuretilgend und Verdauung befördernd.**

—+— Sollte auf keiner Weinkarte in den schweizerischen Hotels fehlen. —+—
 Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.
 In Kisten à 30/4 und 50/5 Flaschen auch direkt von der Direktion in Passugg bei Chur. 1102

NICE.
Terminus-Hotel.

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

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

Heisswasserheizung.
 Vacuum-Cleaner.
 Kein Omnibus nötig.

1086
 Öffentliches Restaurant für Passanten.
 Besitzer: **Henri Morlock.**

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

**Hotel- & Restaurant-
 Buchführung**

Amerikan. System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsleiter, Studenten von Anerkennungsdiplomen. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre versachlichtete Bücher. Gehe nach auswärts. 1085 am Buchhändler im Sell auf Lager.
H. Frisch, Buchverleger, Zürich I.



Kupferberg Gold

Feinste deutsche Champagnermarke

General-Vertreter für die Schweiz:
Otto Gmelin, Zürich
 Rötelftraße 28.
 (1,374 2) 1270

Vorrat ca. 500,000 Stück.

Massenanpflanzung von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeetzpflanzen

Fortwährend grösster Import von Tischdekurationspflanzen. Massenvorräte von Kübel-Dekurationspflanzen. □ □ □ □
 Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig! □ □ □ □

Ein Versuch wird Sie von der Leistungsfähigkeit des Geschäftes überzeugen. Ausführlicher illustr. Katalog franko zu Diensten.

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
 Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.
 Telefon 2515. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

Schüler's
 modernstes
 Waschmittel

PERPLEX
 wäscht, reinigt und desinfiziert von selbst.

MAISON FONDÉE EN 1829.

**Weinhandlung
 Albert Bächler & Cie
 Kreuzlingen**

GEGRÜNDET 1843

Spezialität:
FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE

GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON
J. CALVET & C^{ie}, BORDEAUX
 FÜR BORDEAUXWEINE
 :: BEAUNE - CÔTE D'OR ::
 FÜR BURGUNDERWEINE
 : COGNAC :
 FÜR COGNAC
HERM. TRAPET, BONN/RHEIN
 FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

CONTRE LES CAFARDS



**JA LES TUE TOUS
 A MON SEUL COUP**

**SI L'ON M'EMPLOIE
 LA RACE DISPARAITRA**

Dépôt Général: **J. SIAUVE** PLACE BOUVIN S. ETIENNE (LOIRE)
POUDRE J. SIAUVE.

Prix 1 kg. fr. 8.—, 2 kg. fr. 14.—, 3 kg. fr. 20.— und 6 kg. fr. 38.—, franco contre mandat ou remboursement.

SWISS CHAMPAGNE



MAULER & C^{ie}
 MOTIERS-TRAVERS (Suisse) 1077

Zürcher & Zollikofer
 toile étamine

Rideaux
 tulle guipure

ST. GALL.

ETAT BELGE



**EXPOSITION
 UNIVERSELLE
 BRUXELLES
 1910**

Pour renseignements guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albargraben No. 1, à BALE. 1089

F. Schottke, Geestemünde-Fischereihafen

Hochseefischerei und Seefischgrosshandlung
 Ue 5549 f.



Telephon 908.
 Telegramm-Adresse: Schottke-Geestemünde 1372

Altes und leistungsfähigstes Haus in der Branche. Lieferung feinsten Waren. Steinbutt, Seezungen, Cabliau, etc. Offerten gratis und franko.
 Pêche en haute-mer et Commerce de poissons de mer en gros
 La maison la plus ancienne et la mieux assortie de la branche. Livraison de produits superfinis, Turbots, Soles, Cabillauds, etc. Offres gratis et franco.

Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten

in Genf, 8 Rue de Berne 8 in Zürich, 84 Löwenstrasse 84
 Telephon 4603. Telephon 4101.

Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“

Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempfohlenes männliches und weibliches

Hotel-Personal

jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

LA RENOVINE

enlève rapidement et radicalement les taches de graisse de boue, de couleur, etc. sur les tapis, rideaux, etc. B 202 L. Produit non inflammable. Succès garanti.

Attestations de grands Hôtels. 1 litre fr. 2.50, 10 lit. fr. 20.— franco.

Echantillon gratuit contre fr. —.50 en timbres-poste pour port et emballage. (1845)
 Laboratoire Dersiph, Vevey.

**Association Amicale
 des Employés de Bureaux d'Hôtels**

Ue 5887 f.

Siège: 6 Place de Valois, Paris. Téléphone 200-73.
 1373 Bureau Général d'Informations.
 S'occupant du placement gratuit des membres de la Société.
 Envoi de statuts sur toute demande.

St. Moritz-Bad

Hochalpiner Bade- und Luftkurort. 142

Saison Juni bis Ende September.

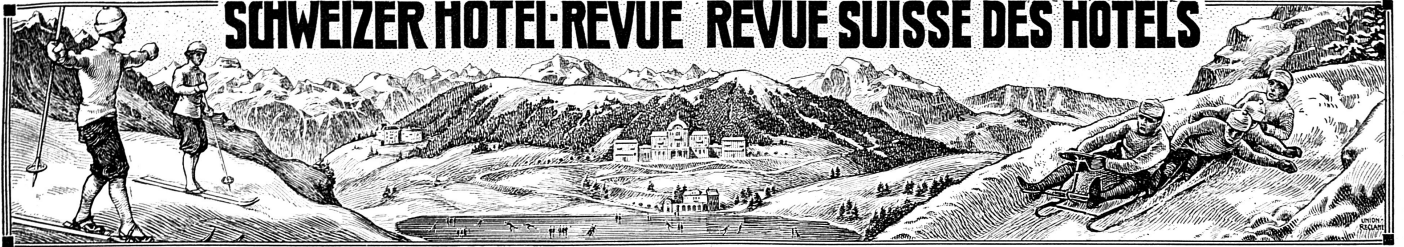
Engadin, 1800 m. ü. Meer. Engadin, 1800 m. ü. Meer.

HOTEL DU LAC

Haus I. Ranges. — 400 Betten. — Privatappartements. — Beste Lage.
 Grosse Parkanlagen. — Lawn-Tennis.

Es empfiehlt sich angelegentlichst die Direktion: **B. B. Diethelm,**
 vormals Thunerhof, Bellevue und du Parc, Thun.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



La tendance actuelle dans l'aménagement de nouveaux hôtels.

Notre journal a bien souvent déjà mis en garde ses lecteurs contre la fureur de spéculation par trop exagérée qui se manifeste aujourd'hui dans le domaine de la construction de nouveaux hôtels en général, d'hôtels de luxe ou d'hôtels géants en particulier. Nous faisons remarquer que l'augmentation constante de ces établissements influençant fortement la rentabilité de ceux qui existent déjà. Ainsi que nous le démontre un bref coup d'œil jeté sur les feuilles professionnelles étrangères, nous sommes loin d'être seuls de cet avis. Avec une régularité dictée par le besoin de s'expliquer à fond sur ce sujet, les journaux professionnels étrangers font paraître des articles de spécialistes connus qui se prononcent très nettement contre la construction de nouveaux hôtels-palaces colossaux et contre leur aménagement d'un luxe exagéré. Dans le dernier numéro de l'*Industria Hoteleria Espanola* nous trouvons sous le titre ci-dessus un article dont le contenu peut certes être considéré comme ayant un intérêt général. En voici la traduction française :

« Ces dernières années, nous avons eu l'occasion d'observer qu'en Amérique comme en Europe sévit une véritable maladie en ce qui concerne l'installation et l'exploitation d'hôtels et de restaurants gigantesques. On peut prétendre, sans exagération, qu'il s'agit, dans la construction de ces établissements qui sont pourvus de toutes les commodités possibles et impossibles de la technique moderne, d'une lutte perpétuelle dont l'enjeu est l'ambition de ne se laisser surpasser par personne. La construction d'hôtels est devenue une sorte de sport ! Si au moins l'on s'était contenté, dans ce jeu exténuant, de chercher à offrir aux hôtes tout ce qui peut leur être utile ou avantageux, on aurait plus de chances que ces entreprises donnent des résultats satisfaisants, et la chose aurait du moins un bon côté ! Mais les choses prennent une toute autre tournure. On ne s'est pas seulement appliqué d'agencer les hôtels d'une façon hypermoderne, mais on a pris un soin aussi scrupuleux que ridicule à l'apparence extérieure et à l'ornementation du bâtiment. Le fait que l'on risque dans ce but des sommes tout à fait fabuleuses nous amène tout naturellement à nous demander comment des financiers d'ordinaire sages et prévoyants peuvent se tromper si complètement dans leurs calculs qu'ils en viennent à s'imaginer vouloir retirer un jour ne fût-ce qu'un revenu en quelque sorte modéré d'un établissement dont la construction a englouti des capitaux si considérables. Déjà les journaux professionnels et la presse quotidienne font de l'opposition contre cette tendance si dangereuse ; cela est vrai non seulement des journaux anglais ou américains, mais encore des journaux des pays qui ont un mouvement d'étrangers très considérable et dont la population vit en partie de la rente des capitaux engagés dans des immeubles ou des entreprises industrielles. Cette nouvelle tendance qui n'est pas sans danger est une conséquence de l'amour exagéré du luxe et du faste qui se manifeste aujourd'hui dans les grandes villes et dans les rend-vous de plaisir de la haute-volée. »

« Pour montrer à nos lecteurs de quelle façon on parle de ce luxe effréné dans les classes élevées de la société, nous reproduisons ci-dessous, d'après le *Daily Mail*, quelques réflexions d'un diplomate anglais connu, sur l'amour du faste et de l'apparat en Angleterre. Ces réflexions terminent un article publié dans le même journal sur la soif de prodigalité qui grandit de plus en plus en Allemagne. »

« En Allemagne », dit le diplomate en question, « cette tendance n'en est qu'à la période de début. On en est seulement au point où se trouvait l'Angleterre, il y a trois décades. Jusqu'à cette époque, les mœurs et le genre de vie étaient aussi extrêmement simples en Angleterre. J'eus l'occasion, en 1870 et en 1880, de descendre dans un grand hôtel de province, où l'on menait une vie modérée et sans faste. Il en est bien autrement aujourd'hui ! Quel hôtelier moderne aurait encore le courage d'offrir à ses hôtes comme déjeuner, « des œufs à la coque et du jambon froid », comme lunch « un plat chaud, de la viande froide et du fromage » et comme dîner, 4 à 5 plats seulement ? Quelle dame de haute condition voudrait se contenter aujourd'hui de 3600 francs pour ses frais de toilette, comme c'était le cas par exemple des dames de la haute aristocratie anglaise et des dames de la cour de la vieille reine Victoria ? »

Cette transformation des idées et des besoins des classes dirigeantes a commencé à se manifester lorsque la deuxième et la troisième génération des fabricants et des marchands de gros se mirent à jeter l'argent à pleines mains. Jusque-là, les représentants de cette classe avaient engagé la plus grande partie de leurs capitaux dans leurs entreprises ou leurs commerces, habitués qu'ils étaient par leurs parents

à la plus grande économie. Mais leurs fils et héritiers avaient une toute autre mentalité. Ils avaient de l'ambition, ils déploysaient du luxe et de la magnificence afin que leur personne rayonne dans une lumière plus éclatante ! Leurs goûts, grossiers de nature, cherchèrent à se satisfaire sans tenir compte de la valeur de l'argent. Quiconque voulait faire valoir sa personne était obligé de prodiguer plus d'argent que son prédécesseur ne l'avait fait. Tout d'abord, l'aristocratie s'éleva contre cette tendance, mais la noblesse d'argent eut bien vite la haute main. L'amour du faste et du luxe se répandit avec une rapidité inquiétante et l'esprit de dissipation gagna tous les pays. Par bonheur, le mouvement semble avoir déjà dépassé son point culminant, de sorte que l'on ose prévoir une réaction dans un temps plus ou moins rapproché. Le désir de simplifier les conditions d'existence, qui se manifeste aussi dans les classes les plus élevées, peut servir de preuve que la soif moderne de dissipation et la recherche maladroite de plaisirs de plus en plus raffinés va faire place peu à peu à des conditions de vie plus simples en même temps que plus régulières. On est plus ou moins rassasié d'un genre de vie démesurément boursoufflé. Nous courrons moins fort qu'autrefois à la recherche de plaisirs et de jouissances qui peuvent offrir un tel danger à nos sens et à nos facultés intellectuelles, car nous avons pu observer qu'elles nous coûtent plus qu'elles ne valent, et que la majorité sont indignes de nous. »

En Allemagne, où l'esprit de dissipation est loin d'être aussi répandu qu'ailleurs, on arrivera beaucoup plus rapidement à tirer les conséquences ci-dessus, et il est même douteux que la classe moyenne allemande arrive jamais à un tel degré de luxe, car la ligne de démarcation entre les classes sociales de la population est plus nette dans ce pays que dans les autres. Pour ces seuls motifs déjà, le peuple allemand n'adoptera pas avec autant de crédulité les mœurs et coutumes des grands et des riches qu'on ne l'a fait en Angleterre où il est de bon ton d'imiter en tout l'aristocratie. Dans aucun pays du monde, le désir de copier l'aristocratie n'est aussi développé que dans le Royaume-Uni. Il est vrai qu'à St-Petersbourg la soif de dissipation s'est accrue d'une façon effrayante dans la haute-volée ; qu'à New-York l'argent brûle dans les mains des millionnaires ; qu'à Vienne on joue beaucoup, et gros jeu, et qu'on y mène une vie déréglée ; mais cela ne se pratique que dans les hautes classes de la population. A Paris aussi, les occasions d'amusement de tout genre sont nombreuses, mais les classes bourgeoises ne prennent pas part à la danse. L'Angleterre et l'Allemagne pourraient prendre exemple sur la France. Ce pays est celui où l'on épargne le plus. Règle générale, on n'y dépense jamais plus que la moitié de son gain pour les besoins de la vie journalière et pour ses plaisirs, alors que cette prévoyance est l'exception en Angleterre et en Allemagne où l'on n'est plus habitué à épargner de l'argent comme le faisaient les arrière-grands-pères. Cependant les Anglais deviennent de plus en plus sages sous ce rapport, et les classes moyennes allemandes qui visitent les centres de plaisir de l'Europe centrale sont devenus plus prévoyants ; elles ne paient plus que le prix que vaut réellement une chose. »

Le propriétaire d'un grand hôtel de Nice me disait une fois que l'Anglais n'est pas content si on ne lui présente pas une note trop élevée ! L'Allemand ne possède point cette vaine fierté ! Aussitôt que nous pourrions nous affranchir de cette conception ridicule qu'il est humiliant de devoir se préoccuper des questions de nourriture, dit en outre le diplomate, nous ne parlerions pas à voir qu'il est possible de se procurer avec moins d'argent des jouissances et des plaisirs plus relevés. Il est clair que celui qui a prononcé ces paroles ne voulait pas dire que l'on peut, si l'on est favorisé par le sort, se créer, le cas échéant, les mêmes joies avec des moyens moins étendus. Non, il a simplement voulu dire : Cherchez moins de plaisirs et vous en aurez d'autant plus !

Après cette digression, revenons à notre sujet : la construction exagérée d'hôtels. Le numéro de janvier de la revue « *Kochkunst und Tischwesen* » contient une longue description de l'hôtel de l'Esplanade à Berlin. On y lit que Berlin s'est de nouveau enrichi d'un hôtel-palace, construit dans le style de la renaissance italienne, lequel hôtel a été inauguré à Berlin W, dans le quartier de l'aristocratie, en présence d'un grand nombre d'hôtes riches et distingués. L'auteur de l'article donne ensuite une description détaillée des dimensions puissantes du bâtiment, de l'ornementation splendide du vestibule, de la galerie décorée d'or, des sculptures, des précieuses statues en bronze sur l'escalier monumental, du jardin de palmiers, de la salle à manger toute blanche et or, dont le plafond est supporté par des colonnes

d'albâtre, etc. etc. Nous trouvons dans cet hôtel tout ce que l'on peut rêver en fait de nouveautés techniques. On y étale un luxe et un confort qu'on ne trouve vraisemblablement dans aucun autre hôtel. On a pu lire ces derniers temps des comptes-rendus analogues sur de nouveaux hôtels de Hambourg, Francfort s. M. et autres grandes villes, où le luxe a atteint également son apogée. »

Qu'en est-il sous ce rapport dans l'industrie hôtelière américaine ? Un regard jeté dans un de ces colosses à dix ou quinze étages suffit à faire constater que si ailleurs la somptuosité est remarquable, le luxe atteint ici le maximum de tout ce que la faublie jusqu'à présent. La presse quotidienne a publié récemment la description d'un certain nombre de nouveaux hôtels américains dont l'un est toujours plus grand que l'autre. L'hôtel Plaza, à New-York, est une véritable merveille en ce qui concerne l'aménagement et la perfection technique. A peine construit, il voit surpassé par un établissement gigantesque de Chicago, qui est si luxueux, si cher, qu'aucun palais princier ne peut lui être comparé. Des prix inouïs ont été payés pour ses tableaux, ses meubles, ses services de cristal, etc. Un hôtel de New-York a même été jusqu'à se procurer des couverts d'or pour les grands dîners de gala. « A New-York, l'argent brûle les mains des millionnaires ! » Grâce à cette façon d'agir des hôteliers vis-à-vis des prétentions toujours grandissantes du public, le *highlife* d'aujourd'hui est si biaisé que les hôteliers ne réussissent plus à découvrir un moyen d'attirer à eux et de retenir les hôtes. Ils n'y arrivent qu'en faisant l'acquisition des objets les plus coûteux et en appliquant les plus récentes découvertes dont très peu cependant ont quelque utilité, surtout pour l'hôtelier. Chacun voit à quoi nous en voulons venir. Toute cette faublieuse magnificence, cette exagération dans la construction incessante de nouveaux et pompeux hôtels doit conduire à la ruine même les hôtels dirigés selon une saine méthode, et qui, fort heureusement, constituent encore la base de la véritable industrie hôtelière. Personne ne songe à blâmer le vrai confort, mais bien la prodigalité qui dépasse toutes les limites naturelles. Cette dernière est d'autant plus immorale, et d'autant moins à sa place, que ces palais sont construits avec l'argent de tiers, et que l'on doit admettre d'avance qu'ils ne rapporteront jamais suffisamment. On peut prétendre à bon droit qu'il n'existe aujourd'hui aucune entreprise qui, plus qu'un hôtel, exige un capital d'exploitation aussi élevé pour un bénéfice éventuel. »

S'il veut prospérer, un hôtel moderne doit être situé au centre de la ville et sa construction exige, dans la règle, un terrain d'une vaste étendue ; tels sont les deux facteurs qui font monter puissamment le prix du terrain nécessaire à l'édification du bâtiment. Dans des villes comme Londres, Berlin, Paris, New-York, Chicago et Hambourg, le prix d'un terrain de superficie moyenne atteint déjà 4 à 5 millions de francs, et ce n'est que le commencement ; ce qui coûtera la construction elle-même ressort certes assez clairement de ces chiffres. Le bâtiment doit être pourvu d'ornements architecturaux et d'une installation intérieure coûteuse sous peine de passer pour un établissement de second rang. Si le capital de construction et d'exploitation ne chiffre pas par millions, on peut être certain qu'a priori le public portera un jugement défavorable sur l'établissement. »

Quels sont donc les frais d'exploitation d'un hôtel moderne ? Tout homme du métier les connaît, sans qu'il soit besoin de citer des chiffres. En premier lieu, il y a les gages du nombreux personnel, son entretien et son logement, puis il y a la coûteuse exploitation de la cuisine, rendue plus onéreuse encore par le renchérissement constant des denrées, en outre, les frais généraux tels que combustible, éclairage, blanchissage, réparations, remplacement d'objets gâtés ou perdus, les impôts élevés, etc. A-t-on besoin de plus de preuves pour persuader même le plus incrédule que l'exploitation d'un hôtel ou d'un restaurant est véritablement une entreprise coûteuse ?

Considérons maintenant les revenus ! Le prix d'une chambre à coucher, avec chambre de bain, telles qu'on en trouve aujourd'hui dans tout hôtel de première classe est élevé, parfois même très élevé, car il représente les services de premier ordre d'un personnel trié sur le volet. Mais qu'en est-il des recettes pendant les saisons qui ont à souffrir d'un manque de voyageurs par suite de conditions climatiques défavorables ? — Et à côté des véritables recettes, il y a les faux-frais des branches de l'exploitation qui ne rapportent rien ou presque rien. En outre, les prétentions du public, en ce qui concerne la table, sont si exorbitantes que, dans la plupart des hôtels il n'y a, franchement parlant, que très peu à gagner sur la cuisine, si même, ce qui arrive quelquefois, cette dernière ne travaille pas à perte. Chacun com-

prend donc, d'après ce qui a été dit que, dans un hôtel, les recettes suffisent souvent à peine à couvrir les frais d'exploitation et que, dans beaucoup de cas, le déficit est même inévitable. »

L'Union suisse des Sociétés de développement.

Le 3 juin, environ 80 délégués de cette Union se sont réunis sous la présidence de M. H. Neithardt, de Zürich. Le rapport de gestion, le bilan et le budget ont été adoptés. Le compte de profits et pertes boucle par fr. 28,921.96 aux recettes contre fr. 17,430.35 aux dépenses, accusant ainsi un excédent de recettes de fr. 11,491.61. Le budget pour 1910 prévoit aux recettes fr. 31,291.61 et une somme égale aux dépenses. Ont été reçues comme nouvelles sections : Zürichsee et environs, Vitznau, Clarens, Yverdon et Constance. Zurich a été désignée comme Vorort pour une nouvelle période de deux ans, avec remerciements pour l'activité déployée jusqu'ici : La section de Soleure a été chargée de la révision des comptes et Fribourg a été désignée comme lieu de l'assemblée d'automne. »

Une longue discussion a eu lieu au sujet du transfert à un éditeur privé de l'organe social, le « Verkehr », crée il y a une année, et qui était édité jusqu'ici par l'Union elle-même. Ce journal, qui paraît une fois par mois et qui doit servir de trait-d'union entre le Vorort et les différentes sections n'a pas répondu aux espérances fondées sur lui. Les correspondants sont rares, et les frais du journal, qui se montent à fr. 3000 par année, sont trop élevés pour ce qu'il vaut. C'est pourquoi le Vorort est entré en pourparlers avec diverses imprimeries, afin d'une part, de transformer le format du journal, mais d'autre part aussi de réduire les frais d'édition. La question de savoir s'il convient d'en faire un simple journal de correspondances ou un organe illustré a donné lieu à de longs débats qui ont finalement abouti au renvoi de la question au Vorort pour examen et rapport, ce dernier devant être présenté à l'assemblée des délégués de cet automne. Le Vorort devra préviser sur le maintien ou la suppression de l'organe. »

Sur une proposition de la section de Bâle, le Vorort a été invité à prendre position en temps voulu contre l'élevation projetée du tarif des billets de retour ; éventuellement de proposer la suppression complète de cette catégorie de billets, comme cela a été fait en Allemagne, et d'obtenir en échange une diminution sensible du prix des billets simple course. L'Union doit aussi s'élever contre toute augmentation des taxes téléphoniques et ce, dans le sens des pétitions qui ont déjà été lancées par la Société suisse des hôteliers et d'autres corporations. »

La section de Glaris a fait développer par son représentant, M. Zwicky, une motion tendant à ce que le Vorort soit chargé, lors des travaux préparatoires en vue de la révision de la loi sur les épizooties, de se joindre à la Société suisse des hôteliers et à l'Administration des C. F. F. pour adresser des requêtes écrites au Conseil fédéral et aux membres des commissions de l'Assemblée fédérale et pour solliciter des audiences auprès des autorités afin d'obtenir que les intérêts du mouvement des étrangers soient garantis le plus possible. A ce propos un certain nombre de principes et de postulats ont été émis, par exemple, que la nouvelle loi exclue totalement la possibilité de la fermeture des régions indennes, mais que, par contre, l'on dicte des prescriptions tendant à la fermeture absolue des foyers de maladie, à l'isolement des personnes ayant affaire au bétail contaminé, à une désinfection plus efficace des écuries et des vêtements du personnel, à la destruction du fourrage contaminé et à l'interdiction de tout commerce quelconque de bétail dans les régions infectées. L'Assemblée a constaté avec regret la publication par Dove et Frankenhäuser d'un livre, « Deutsche Klimatik », qui a été édité par la maison berlinoise Reimer. Cet ouvrage contient une série de stupides inexactitudes au sujet de la Suisse. Une proposition de la section de Berne, tendant à ce qu'un crédit soit porté au budget pour voyages d'études, a été repoussée ; on a décidé la création d'un insigne de la Société et autorisé le Comité à élaborer sur des bases équitables, d'ici à l'assemblée générale d'automne, un barème des cotisations des membres. »

Après la séance, un banquet animé a réuni au Grand Hôtel les nombreux délégués. L'ancien conseiller aux Etats, Dr Reali, a prononcé un discours de bienvenue au nom de la Société de développement et de la Société des hôteliers de Lugano. Le président, M. Neithardt, a remercié de la chaleureuse réception et a parlé en faveur de la création d'un département fédéral des communications. M. Rossi, avocat, a apporté le salut des autorités communales de Lugano. Le samedi, les délégués se sont rendus au Generoso, où la Société du Generoso les a aimablement accueillis, comme du reste la Société de Lugano et environs, chargée de l'organisation de la fête. Une superbe fête de nuit a clos ces deux journées fécondes en plaisirs de toutes sortes. »

ORFÈVRERIE WISKEMANN

TELEPHON 2352. ZÜRICH V SEEFELDSTR. 222.

HAUPTFABRIK BRÜSSEL

FABRIK STARK VERSILBERTER
BESTECKE UND
TAFELGERÄTE

Für HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS, BARS etc.

WIEDERVERSILBERUNG
UND REPARATUREN.

Wir liefern zu nachstehenden Preisen ab Meilen in Originalflaschen v. 30/1 oder 50/2 Flaschen beliebig assortierte und mit einem Zuschlag v. 10 Cts. per Flasche per Post franko in Kisten von 12/1 oder 18/2 Flaschen.

Gesellschaft zur Herstellung Alkoholfreier Weine, Meilen.

Alkoholfreie Weine - MEILEN

1346

Dürfen in keinem Hotel und in keinem Restaurant fehlen.

Ue 5000 d

Engrospreise	Pa. Fl.	1/2 Ft.
Weiße Glas	Fr.	Fr.
Meilen, weiss	55	35
Wandländer	65	40
Walliser	70	45
Rothenberger, rot	60	35
Hallauer, rot	65	40
Veltliner	85	60
Apfelwein	45	30
Birnenwein	45	30
(leicht mouss.)	60	—
Schaumwein (m. Glas)	180	120

VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!

Kataloge gratis.



WELTBEKANNTE FABRIKATE!

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE

FEUERFESTE PORZELLAN-KÜCHGESCHIRRE

„LUZIFER“

1248 (Ue 2902 I)



Ue 2004 I 1244

Aechter Parmesankäse

leicht löslicher, fetter Teig,
feinster Geschmack,
bester Rapskäse für Hotels
liefern in Laiben von 25 Kilo
à Fr. 275.— per 100 Kilo,
franko Fracht und Zoll
Ue 5947f Schweizerstation 1375

Hofer & Moser, Mailand
Viale Ticinese No. 6.



Gebrauchte Konservendbüchsen
sowie altes und neues
Weissblechmaterial

aller Art und in jeder Menge kauft
zu den höchsten Tagespreisen.
R. Gross-Stein, Zürich II.
Vertreter der Chem. Fabrik Th. Goldschmidt, Essen-Ruhr. 1309 Ue 5460 d.



Alleinfabrikant:
A. Sutter, vorm. Sutter-Kraus & Cie.
Oberhofen (Thurgau).

Gartenbaugeschäft A. Kropf
Bern, Mürfeldweg 71

Projekte und Ausführung
von Park- und Kuranlagen.
Moderne Haus- u. Villengärten.
Alpine Anlagen.
Internat. Ausstellung Paris 1911. Medaille.



THÉS DE CEYLAN, DE L'INDE
ET DE CHINE Qualité supérieure

Rendus franco domicile en caissettes de 5 kilos
aux prix de fr. 5.—, 5.50 et 6.— le kilo 1160

***** Envoi d'échantillons sur demande *****

Unterzeichnete empfehlen sich für fortwährende waggonweise Lieferung von prima

Grindelwalder Gletscher-Eis

zu den billigsten Tagespreisen.
Jossi & Schilt, Eisexport, Grindelwald.



Verzinkte Drahtgeflechte, Stacheldraht, gedrehtes Bandisen für Einzünnungen. Drahtgewebe in Eisen, Messing und verzintem Draht. Gewälte und gekrüpfte Gitter. Gelochte Bleche. Siebwaren.
Suter-Strehler & Cie., Zürich.

ELECTROCARBON A.-G.
(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)
liefert
Kohlenstifte
in jeder Dimension und Länge für
BOGENLAMPEN aller Art.

R. Münster Hotel-Buchführung!
Bücherexperte
Zürich
Schanzengraben 11.
(Ue 2975 k) 1247

Kochherde für Hotels, Restaurants
E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,
Nachfolger von H. Bürkli. Gegründet 1859.
Klarastrasse 17 BASEL Klarastrasse 17
Ue 4698 b Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1291

An die Besucher der Berner Wirt- Ausstellg.

Brasil-Kaffee

aus den Plantagen von Sao Paulo (Brasilien), versendet franko durch die ganze Schweiz in Säcklein von 10, 20, 30 und 50 Kilo, geröstet (auf Wunsch gemahlen)

Superieur Fr. 1.80 per Kilo
Prime " 2.— " "
Perl (Caracoli) " 2.20 " "

Hans Giger, Bern

(Ue 6024 g) 584

Engros-Import von Brasil-Kaffee.

Ecole hôtelière suisse de jeunes filles

Grand Hôtel des Narcisses

Chamby-s/-Montreux 1107

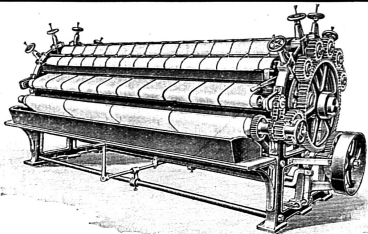
Pour tous renseignements s'adr. à Mme. L. Fornara.

S. Garbarsky
Chemiserie
und Herren-Modartikel
Zürich
zur Trolle, Bahnhofsstrasse 69
Anfertigung
feinster Hemden nach Mass.
(Ue 5768 d) 1388

Honig.
1a. Tafelhonig à Fr. 1.— per kg.
1a. Schweizerhonig à Fr. 2.50 U.
(1342) 1.80 per kg.
Feinstes Olivend. superfine, à Fr. 2.20
bis 1.90, je nach Quantum.
1a. Speiseöl, rein und feinschmeckend,
à Fr. 2.— bis 1.60 per kg., je nach
Quantum. (Ue 6365 g)
Beste und billigste Benzolquelle.
Muster zu Diensten.
Honigzentrale Schwyz A. 25.
Oel.



Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel 1062
Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: Fr. Thoml, 41 Rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. M^o Cracken, 10 Bush Lane, Cannon Street EC.
Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 23rd Street.
DEPOSÉ



Ed. Horst, Berlin No. 18

4 Höchste Strasse 4. 1382

Wäscherei- und Plätterei-Maschinen-Fabrik.

Spezialität: **Komplette Wäscherei-Anlagen** für Hotels, Sanatorien, Krankenhäuser, Institute etc.

Wasch- und Spülmaschinen, Centrifugen, Dampfmaschinen, Plättmaschinen, Trockenapparate etc.

Gasplätterei-Anlagen: * Ausarbeitung von Projekten. * Maschinen stets vorrätig. Kataloge gratis und franko. — Kostenschläge auf Anfrage.

Generalvertreter für die Schweiz: **J. Hellenbroich, Aarau.**

Société de Conserves Alimentaires SAXON (Valais)

■ ■ ■ Asperges ■ Pois ■ Haricots ■ Flageolets ■ ■ ■
 ■ ■ ■ Tomato concentrée „Saxon“ ■ Confitures ■ Compotes
 ■ ■ ■ Fruits glacés ■ Bonbons pour dessert et la pâtisserie.

LES CONSERVES DE SAXON SONT RECONNUES LES MEILLEURES.

Staubfreie Strassen durch EPPHYGRIT!

Patent in wasserlöslichem Staubbindemittel, geruchlos, neutral, keine besonderen Apparate. 1377

Kostenloser Ingenieur-Besuch.

A.-G. Haaf & Cie., Bern.

Tapeten

in vornehmer und reichster Auswahl.
 Billigste Preise.

Tapetenmanufaktur Salberg & Co.
 Fraumünsterstrasse 8, Zürich.
 Muster franko zu Diensten. * Uebernahme der Tapezierarbeit.

C. Ahlers & Cie., Geestemünde

Hochseefischerei

liefern von täglich frisch eintreffenden Fängen unter Garantie tadelloser Ue 5820 e. Ankünfte zuverlässig. 1371

See- u. Fluss-Fische

Fisch-Conserven, Austern, Caviar, Hummer, Sardellen

Aufmerksame Bedienung unter Berücksichtigung besonderer Wünsche.

Höchste Auszeichnung. Offerten gratis und franko.

Les Touristes

qui visitent la Suisse, et les étrangers qui y séjournent, désirent trouver chez les fournisseurs ou dans les hôtels certains produits auxquels ils sont accoutumés.

Dans un nombre extrêmement considérable de familles et dans tous les bons hôtels du monde entier, on se sert du

Sel Cérébos

avec les salières „hygiéniques“ Cérébos.

Désormais, MM. les hôteliers suisses pourront accorder même satisfaction à leurs hôtes anglais, français, américains, etc., puisque la vente du Sel Cérébos est maintenant autorisée dans la Suisse entière.

On trouve le Sel Cérébos dans tous les bureaux de régie des sels et chez les marchands de produits alimentaires.

Pour se procurer les salières Cérébos, MM. les hôteliers pourront s'adresser à **M. Fumet & Magnin, 10, rue Veronnex, à Genève**, agents de la Cie. Cérébos, qui leur feront des conditions particulièrement avantageuses. Ue 5995 1385

EAU MINÉRALE ALCALINE NATURELLE

Sylvana

facilite la digestion

Ue 427 L. 1384

Bresse-Poulets, Gebeizte Ochsenzungen, Mailänder Salami, (Ue 6301 g) extrafein, 591

Mortadellen zylinderförmig, Qual. „Extra“ für Hotels, Parmesaner la Reibkäse etc.

Täglicher Versand in Postkolli von 5—20 kg. Billigste Preise.

Import ital. Produkte, Postfach 7011, Chiasso.

Teleg.-Adresse: Comestibeleiner.

HÜHNERZUCHTANSTALT „ARGOVIA“

Hühner gesunde beste Legetier TRUMNER zum BRÜTEN

Bruterei feinsten Rassen aus dem berühmten ARGOVIA-FUTTER

PAUL W. STÄHELIN AARAU

Katalog gratis. — Dépôts gesucht.

Gute Aprikosen-Konfitüre

in 1 Kilo-Dosen konserviert, also absolute Haltbarkeit garantiert, offerieren per kg. à 70 Cts.

Heer & Schwarzenbach
 Edelobstkulturen, Thalwil.
 (Za 10352) 585 6244

Feuerwerkskörper aller Art.

Spezialitäten für Hotels und Verkehrsvereine.

Grosste Auszeichnungen an internationalen Ausstellungen.

ALOIS MÜLLER-SOHN
 MASCHINEN- u. FEUERWERKTECHNISCHE FABRIK
 EMMISHOFEN 1/1 Thurg.

Hotel-Direktor.

Durchaus selbständige, energische Kraft mit besten Referenzen, z. Zt. in ungekündigter Stellung als Direktor eines Bade-Etablissements mit 300 Betten,

sucht auf 1. Januar bezw. Frühling 1911

Stelle als Leiter eines grossen Hotelbetriebes.

Event. würde Suchender mit älterem Kollegen an bedeutendem und sicherem Unternehmen sich beteiligen und die Direktion übernehmen.

Offerten unter **Z.O. 8539** befördert die Annoncen-Expedition 592 (Ue 1602 g) **Rudolf Mosse, Zürich.**

Gehr. Laue WÄDENSWIL

Gepp. 1878

SPECIALITÄT

Lifts-Aufzüge

Ue 4300 a. 1390

Mariage.

Dame veuve, d'excellente famille, très distinguée et sérieuse, physiologie agréable et sympathique, énergique, active et capable, ayant l'usage du monde et voyagé beaucoup, parlant 3 langues, désire faire connaissance d'un Monsieur honorable, bien élevé et distingué, ayant position assurée.

Ecrire offres sérieuses non anonymes sous G H 280, case postale 20048, Lausanne. H280V

In einer für die Zukunft sehr Chance bieten den Stadt der Zentralschweiz ist aus Gesundheitsrück-sichten des Besitzers eine 6339 598

Hotel - Pension u. Restauration

mit prächtigem Umgebende zu günstigen Bedingungen zu verkaufen. Offerten unter Q 3240 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern.

Occasion. A vendre

une bibliothèque en bon état, environ 1000 volumes français, à de bonnes conditions.

Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre H 131 R.

Automatischer Apparat für flüssige Seife „RAMET“

Man verwende im Spender unsere Glycerinseife, die für die Hautpflege beste flüssige Seife.

Eleganter Anblick.
 Hygiene.
 Moderner Komfort.
 Ersparnis.

Dieser Apparat ist der vollkommenste aller Spender flüssiger Seife; seine Handhabung ist spielend leicht. Infolge seiner einfachen, starken Konstruktion, ohne jeglichen Mechanismus, ist dessen Dauer eine geradezu unbegrenzte.

Apparat No. 1 zum Anschrauben Fr. 13. —
 No. 2 Metall- und transparenter Fr. 14. —
 Der Liter flüssige Seife inkl. Glas Fr. 3. 50 1351

Dépôt für die Schweiz:
Paul Müller & Co., Thunstrasse 2, Bern.

GLACIÈRES

IL Y FAIT AUSSI BON QUE DANS NOTRE PAYS

RLEDERMANN A LAUSANNE

Alphalin

Ein Seifenöl- und Fettlösungsmittel ersten Ranges. Sensationelle Erfindung.

Universal Wasch- und Reinigungsmittel

für Hand- und Kochwäsche, Wolle und Seide, Silber und Geschirr.

Ideale Waschmaschinen-Seife.

Muster gerne zu Diensten durch die alleinigen Erfinder u. Fabrikanten **Lustenberger & Co., Luzern** (Ue 4983) Chem.-techn. Laboratorium. (1387)

Z-LAMPE

ERSTE SCHWEIZER METALLFADENLAMPE BIS ZU 250 VOLT 64.70% STROMERSPARNIS

„RIGI“

ANTIKEN-GESSELLSCHAFT GOLDAU-FABRIK ELEKTROGLÜHLAMPEN & METALLFÄDEN

Pacht-Gesuch.

Tüchtige, kapitalkräftige Fachleute mit ersten Referenzen suchen auf Herbst oder Frühjahr modern eingerichtetes, kleineres Hotel oder feines Restaurationsgeschäft mit Vorkaufsrecht zu pachten. Rendite soll nachgewiesen werden können. Fremdenzentrum, vorzugsweise Jahresbetrieb.

Ausführliche Offerten unter Chiffre L 3048 Lz an Haasenstein & Vogler, Bern. 588

Ein guter Rat.

Viele meiner Kollegen werden vielleicht dankbar sein, die Adresse eines Mannes zu erfahren, der sie gegebenenfalls von einer Plage befreit, gegen welche auch das feinste Hotel nicht gefeit ist. Es handelt sich hier um nichts geringeres als um Wanzen. Jeder, der diese lästigen Insekten einmal in seinem Hause gehobt hat — und es sind deren gewiss nicht wenige — weiss, was es heisst, dieses Ungeziefer zu beherrsigen. In meinem Hause, einem Hotel ersten Ranges, wurden sie vor 4 Jahren eingeschleppt und habe ich alles versucht, sie wieder los zu werden: Schwefel, Petroleum, Pulver und wie die Mittel alle heissen, aber umsonst. Selbst das Abreiben der Tapeten und Anstreichen der Wände mit Oelfarbe blieb ohne Erfolg. Endlich erfuhr ich von einem Kollegen die Adresse des Herrn Egli, Chemiker in Rietzbach-Zürich. An diesen wandte ich mich, obwohl ich, oft gestanden, wenig Zutrauen hatte, und liess ihn das Experiment versuchen, welches dann auch vollständig gelungen ist. Da der Mann zu bescheiden ist, Reklame zu machen, vielleicht auch die Ausgaben scheut, so habe ich im Interesse meiner Leidensgefährten dessen Namen bekannt gegeben. Meine Adresse hänge ich selbstverständlich nicht gerne an die grosse Glocke; wer sich aber dafür interessiert, kann sie bei der Expedition erfahren. (Ue 4825 b) 1323