

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **20 (1911)**

Heft 20

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



Zwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingtième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

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.

INSERTATE: 8 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitgl. glieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Alleinst. Annoncennahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern nach ihren Füllen.

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 Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionreclame S. R. à Berne et de ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Emil Stigeler, Basel. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Schweizer Hotelier-Verein.

Einladung

zur

XXX. ordentlichen General-Versammlung

Freitag und Samstag, den 9. und 10. Juni 1911, in Lausanne.

Generalversammlung: Freitag, nachm. punkt 1 1/2 Uhr, in der Aula des Palais de Rumine.

Traktanden:

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

Zu den Verhandlungen haben nur Vereinsmitglieder Zutritt. Die Beschlüsse der Generalversammlung sind für die Mitglieder verbindlich, wie gross auch die Zahl der Anwesenden sein möge.

PROGRAMM:

Donnerstag, den 8. Juni:

Von 6 Uhr abends an: Ankunft der Festteilnehmer, Empfang und Begrüssung im Hotel Continental. Anweisung der Quartiere, Verabfolgung der Festkarten und Abzeichen.

830 Uhr: Gemütliche Vereinigung im Hotel Beau-Site.

Freitag, den 9. Juni:

10 Uhr: Vortrag von Herrn Prof. Dr. Reiss in der Universität: „Le vol dans les hôtels et les moyens de le combattre.“

130 Uhr: Generalversammlung (nur für Mitglieder) in der Aula des Palais de Rumine.

130 Uhr: Für die Damen und Eingeladene: Vereinigung auf der Promenade de Montbenon und Ausflug per Wagen und Auto nach Chexbres. Dasselbst Zusammenkunft im Hotel du Signal, veranstaltet durch die Hoteliers von Chexbres. Rückkehr nach Lausanne um 5.30 Uhr.

730 Uhr: Offizielles Bankett im Casino de Montbenon.

Samstag, den 10. Juni:

9 Uhr: Besuch der Fachschule in Cour-Lausanne. (Fakultativ)

12 Uhr: Abfahrt per Dampfer von Ouchy nach Vevey.

12 Uhr: Lunch im Casino du Rivage.

2 Uhr: Abfahrt von Vevey, Rundfahrt auf dem oberen See, Rückkunft nach Ouchy 5.30 Uhr.

9 Uhr: Ball im Hotel Beau-Rivage-Palace in Ouchy.

Sonntag, den 11. Juni:

Gesellschafts- oder Einzelausläufe in die Umgegend der Feststadt unter Verwendung der von den verschiedenen Transportanstalten in zuvorkommender Weise zur Verfügung der Festteilnehmer gestellten Freikarten (Passe-partout).

Besondere Bemerkungen: Das Komitee ersucht alle Mitglieder dringend, das Logis voranzubestellen, da Lausanne im Monat Juni bereits im Zeichen der Hochsaison steht. Zimmerbestellungen sind an Herrn Eug. Muecklin, Hotel de la Paix, Präsident des Empfangs- und Quartierkomitees, zu richten. Die Vorausbestellung der Festkarten, die von Herrn Tschumy, Hotel Beau-Rivage, Präsident des Finanzkomitees, zu beziehen sind, ist ebenfalls dringend geboten. Die Bestellkarten für Logis und Festkarten werden vom Zentralbureau in Basel in den nächsten Tagen an die Mitglieder versandt. Anmeldefrist: 1. Juni.

Der Preis der Festkarte beträgt Fr. 25.—. Diese berechtigt zur Teilnahme am Bierabend im Hotel Beau-Site, am Vortrage des Herrn Prof. Dr. Reiss, an der Kollation während der Generalversammlung, ferner zum Damenausflug nach Chexbres, zum offiziellen Bankett im Casino, zur Fahrt auf dem See, zum Lunch in Vevey, zur Kollation auf dem Schiff während der Nachmittagsrundfahrt, zum Ball (mit Souper und Buffet) im Beau-Rivage Palace und endlich zum 8.—12. Juni — zur freien Fahrt auf nachstehend genannten Bahnlängen: Lausanne-Signal, Lausanne-Ouchy, Chemins de fer Veveysans, Chardonne-Pélerin, Montreux-Berner Oberland (vom 5.—13. Juni), Territet-Glion-Naye, Territet-Mont-Fleuri, Bex-Gryon-Villars und Aigle-Leyrain.

Die Festteilnehmer genessen auf den gewöhnlichen Logis- und Pensionspreisen eine Ermässigung von 25%. Das Quartierkomitee behält sich das Recht vor, im Bedarfsfalle Änderungen betreffend Unterkunft von sich aus zu verfügen.

Nachstehende, dem Hotelier-Verein Lausanne-Ouchy angehörende Hotels sind zum Empfang ihrer Kollegen bereit und heissen sie herzlich willkommen:

Hotels I. und II. Rangens von Lausanne-Ouchy.

Alexandra Grand Hotel	100 Betten	M. Ch.-F. Butticez, Propriet.	Continental & de la Gare-Hôt.	90 Betten	M. H. Buntz & fils, Propriet.
Angleterre Hotel	30	M. Sautter, Propriet.	Eden Hotel	75	M. Wyssal, Propriet.
Beau-Rivage Palace Hotel	320	M. J. Tschumy, Directeur.	Europe Hotel	50	M. J. Fallinger-Arnold, Prop.
Beau-Séjour Hotel	140	M. R. Pasche, Directeur.	Gibbon Hotel	140	M. L. Liebermann, Directeur.
Beau-Site Hotel	125	M. F. Poggendorf, Directeur.	Jura-Villa Hotel-Pens.	40	Mme. Th. Graub, Propriet.
Carlton Hotel-Pension	120	M. L. Müller, Propriet.	Grand-Rosemont Pension	20	M. Ad. Schärer, Propriet.
Cecil Hotel	140	M. J. Sumser, Propriet.	Jury-Simplon Hotel	30	M. Blasinger, Propriet.
Central & Bellevue Hotel	60	M. J. Gugel, Propriet.	Leman Hotel	35	M. F. Koch, Propriet.
Château Hotel	70	M. Reiser, Propriet.	Majestic Hotel	85	M. F. Sachs, Propriet.

Wir bitten ganz besonders die Damen, recht zahlreich zu erscheinen, um durch ihre Anwesenheit das Fest verschönern zu helfen.

In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss

Hochachtungsvoll

Für den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins:

Der Präsident: O. Hauser.

Lucerne, den 19. Mai 1911.

Société Suisse des Hôteliers.

Convocation

à la

XXX^{me} Assemblée générale ordinaire

les Vendredi et Samedi, 9 et 10 Juin 1911, à Lausanne.

Assemblée générale: Vendredi après-midi à 1 1/2 h. précise à l'Aula du Palais de Rumine.

Ordre du jour:

- 1^o Rapport de gestion.
- 2^o Comptes annuels.
- 3^o Budget et contribution à la caisse de propagande.
- 4^o Election des vérificateurs des comptes.
- 5^o Rapport de la Comm. de l'école professionnelle.
- 6^o Rapport de la Commission de propagande.
- 7^o Tarif des indemnités en cas de maladie et de mort dans les hôtels.
- 8^o Questions d'assurances.
- 9^o Définition du terme „Pension“.
- 10^o Prix-minims des annonces du Guidé d'Hôtels.
- 11^o Création d'un Office fédéral du tourisme.
- 12^o Accommodement concernant le service de propagande.
- 13^o Question des bouchons de Champagne.
- 14^o Proposition de la Société des Hôteliers de Genève.
15. Fixation du lieu de l'Assemblée générale de 1912 et 1913.
- 16^o Divers et 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 des sociétaires présents.

PROGRAMME:

Jeudi, 8 juin:

Dès 6 hs. du soir: Arrivée des participants à la gare. Réception à l'Hotel Continental. Distribution des logements, remise de la carte de fête.

830 hs.: Réunion familière à l'Hotel Beau-Site.

Vendredi, 9 juin:

10 hs.: Conférence de Mr. le Prof. Dr. Reiss à l'Université: „Le vol dans les hôtels et les moyens de le combattre.“

130 h.: Assemblée générale à l'Aula du Palais de Rumine. (Les Sociétaires seuls sont admis)

130 h.: Pour les Dames et les invités: Réunion sur la Promenade de Montbenon et départ en voitures et autos pour Chexbres. Réception offerte par les Hoteliers de Chexbres à l'Hotel du Signal. Retour à Lausanne pour 5.30 hs. (au plus tard).

730 hs.: Banquet officiel au Casino de Montbenon.

Samedi, 10 juin:

9 hs.: Visite facultative de l'Ecole hôtelière à Cour-Lausanne.

11 hs.: Départ en bateau d'Ouchy pour Vevey.

12 hs.: Lunch au Casino du Rivage.

2 hs.: Départ de Vevey, Tour du Haut Lac, retour à Ouchy pour 5.30 hs.

9 hs.: Bal au Beau-Rivage-Palace à Ouchy.

Dimanche, 11 juin:

Excursions individuelles aux environs de Lausanne en profitant des cartes de libre parcours offertes gracieusement par les Compagnies de transport.

Observations spéciales. Le Comité de fête, prié instamment les Sociétaires de bien vouloir retenir leurs chambres à l'avance en s'adressant à Mr. Eug. Muecklin, Hotel de la Paix, Président du Comité de Réception et Logements, car au mois de juin, Lausanne est en pleine saison. Les cartes de fête doivent être également retirées à l'avance en s'adressant à Mr. Tschumy, Hotel Beau-Rivage-Palace, Président du Comité des Finances. Les cartes pour la commande des chambres et les cartes de fête seront envoyées aux Sociétaires dans les premiers jours par le Bureau Central à Bâle. Terme des inscriptions: 1^{er} juin.

Le prix de la carte de fête est de fr. 25.—. Elle donne droit à la Réunion à l'Hotel Beau-Site, Conférence du Dr. Reiss, Collation pendant l'Assemblée générale, Promenade à Chexbres pour les dames, au Banquet officiel au Casino, Promenade en bateau, Lunch à Vevey, Collation servie l'après-midi sur le bateau, au Bal au Beau-Rivage-Palace avec souper et buffet, et au transport gratuit du 8 au 12 juin sur les lignes suivantes: Lausanne-Signal, Lausanne-Ouchy, Chemins de fer Veveysans, Chardonne-Pélerin, Montreux-Oberland (du 5 au 13), Territet-Glion-Naye, Territet-Mont-Fleuri, Bex-Gryon-Villars et Aigle-Leyrain.

Les participants bénéficieront d'une remise de 25% sur les prix habituels des hôtels. Le Comité se réserve le droit de procéder à des changements de logis en cas de besoin.

Les hôtels ci-après faisant partie de la Société des Hôteliers à Lausanne-Ouchy, se feront un plaisir de recevoir leurs collègues:

Hôtels de 1^{er} et 2^{ème} ordre de Lausanne-Ouchy.

Messageries Hotel	15	M. H. Guex, Propriet.	Savoy Hotel	160	M. Ch. Martin, Directeur.
Mont-Fleuri Hotel-Pens.	70	E. W. Steffan, Propriet.	Ste-Luce Hotel	28	M. G. W. Kohl, Directeur.
National Hotel-Pension	30	M. E. Womar-Sablon, Prop.	Solferino Pension	25	M. R. Seiler, Propriet.
Paix Hotel de la	140	M. Eug. Macklin, Directeur.	Terminus Hotel	50	M. F. S. Spickard, Propriet.
Parc Hotel	65	M. Gruy, Propriet.	Victoria Hotel	80	M. F. Imsegg, Propriet.
Pre-Fleur Pension	35	M. F. Guisan, Propriet.	Village-Suisse Hotel-Pens.	70	M. Charles Pfliger, Administr.
Regina-Instal Hotel-Pens.	45	M. Er. Heer, Propriet.	Windsor Hotel	80	Mmes. Martin & Barrière, Prop.
Richemont Grand Hotel	125	M. J.-A. Schmidt, adm.-dét.			
Royal Hotel	190	M. G.-A. Kälin, Directeur.			

Nous prions tout particulièrement les dames de venir en grand nombre honorer et embellir notre fête.

Dans l'espoir d'une participation nombreuse, nous vous présentons, chers Collègues, nos salutations les plus cordiales.

Pour le Comité de la Société Suisse des Hôteliers:

Le président: O. Hauser.

Lucerne, le 19 Mai 1911.

Demandes d'Admission.

Herr J. Müller-Tobler, Hotel Alpina, Interlaken-Matten 70
Patron: HH. Eimer-Sprenger, Kurhaus Mattenhof, und Hans Michel, Hotel Splendido, Interlaken.

A.-G. Kurhaus Sonnmatt, Luzern 80
Patron: HH. G. Muth, Hotel Bristol, und J. Häcki, Hotel des Balances, Luzern.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, gelten obige Aufnahmesuche als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

AVIS

Die Belegexemplare des Hotelführers pro 1911 sind am 19. Mai in zwei Sendungen an die Mitglieder abgegangen.

Wer die Sendungen allenfalls noch nicht erhalten, ist gebeten, dieselben zu reklamieren.

Das Zentralbureau.

Le 19 mai, les exemplaires justificatifs du Guide des Hôtels 1911 ont été expédiés à MM. les Sociétaires en deux envois.

Quiconque n'aurait par reçu ces envois est prié de les réclamer.

Le Bureau central.

Auszug aus dem Protokoll

der
Verhandlungen des Aufsichtsrates
 vom 11. Mai 1911, vormittags 10 1/2 Uhr
 im Hotel Bellevue in Bern.

- Anwesend sind:
- | | | |
|------------|--------------------|-------------|
| Kreis I. | Herr A. Armleder | Genève |
| | " F. Buchs | Gion |
| | " J. A. Neubrand | Montreux |
| | " T. Tschumi | Ouchy |
| | " F. Weber | Genève |
| Kreis II. | Herr H. Marbach | Bern |
| | " H. Maurer | Interlaken |
| | " A. Mützenberg | Spiez |
| | " Ph. Oswald | Bern |
| | " E. Seiler | Interlaken |
| | " H. Sommer | Thun |
| Kreis III. | Herr A. Bon | Vitznau |
| | " E. Cattani | Engelberg |
| | " O. Hauser | Luzern |
| | " J. Hüster | Luzern |
| | " A. Müller | Pfäfers |
| | " A. Riedweg | Luzern |
| Kreis IV. | Herr J. Bolter | Zürich |
| | " J. V. Dietschy | Rheinfelden |
| | " A. Gellenkirchen | Basel |
| | " W. Hafen | Baden |
| | " O. Michel | Basel |
| | " H. Neithardt | Zürich |
| Kreis V. | Herr A. Brenn | Passugg |
| | " L. Gredig | Pontresina |
| | " J. Kienberger | Ragaz |
| | " R. Mader | St. Gallen |
| | " Dr. O. Tondury | Tarasp |
| Kreis VI. | Herr J. Escher | Brig |
| | " G. Morand | Martigny |
| | " Dr. A. Seiler | Zermatt |
| | " R. Varonier | Gemmi |
| Kreis VII. | Herr H. Burkard | Lugano |
| | " A. Riber | Locarno |
| | " C. Reichmann | Lugano |

Ferner anwesend sind:
 Herr L. A. Bossi, Kassier
 " E. Stigeler, Sekretär.

Entschuldigt abwesend sind:
 Herr E. Taverna, Chur
 " R. Balli, Locarno
 " G. Clericetti, Lugano
 " W. Niess, Aigle
 " R. Hasfeli.

Vom Vorstand:
 Herr Th. Exhenry, Champéry
 " F. Lombardi, Airolo

Verhandlungen:

Herr Präsident Hauser begrüsst und eröffnet die Versammlung.

Als *Stimmzähler* werden gewählt die Herren Morand-Martigny und Brenn-Passugg.

1. Das **Protokoll** der letzten Sitzung wird genehmigt.

2. Der **Entwurf des Geschäftsberichtes** wird genehmigt.

3. Der **Entwurf der Jahresrechnung** des Vereins und des Tschumifonds werden ebenfalls genehmigt, ebenso derjenige des Zentralbureaus unter Berücksichtigung einiger Bereinigungen.

Die Prüfung der Vereinsrechnung soll zukünftig von den bestellten Revisoren im Zentralbureau in Basel vorgenommen werden.

Bericht und Rechnung der Fachschule können erst auf Schluss des Schuljahres, der Mitte Mai erfolgt, abgeschlossen werden. Der gedruckte Bericht der Fachschule soll jedoch den Mitgliedern vor Abhaltung der Generalversammlung rechtzeitig zugestellt werden.

4. Dem **Entwurf des Budgets pro 1911/12** wird ebenfalls beigestimmt. Dabei wird der Mitgliedsbeitrag an die Propagandakasse von 40 auf 30 Cts. pro Bett ermässigt.

5. **Entschädigungstarif bei Krankheits- und Todesfällen in den Hotels.** Herr Cattani referiert und verweist auf den 1. Teil

dieser Vorlage, dem der Aufsichtsrat bereits in Langenthal zugestimmt hat. Ueber die Frage der Entschädigungen bei Krankheitsfällen ansteckender Natur mit und ohne Tod hat der Vorstand ein Gutachten von Herrn alt Bundesrichter Dr. Winkler eingeholt, das empfiehlt, dem Tarif folgende Bemerkung beizugeben:

„Für den Fall, dass Gäste eine ansteckende Krankheit einschleppen und dass daraus Schaden irgendwelcher Art entsteht, ist die zutreffende Entschädigungsforderung durch die Ziffern dieses Tarifs nicht begrenzt, sondern bleibt im vollen Umfange vorbehalten, wie überhaupt jeder gesetzliche Ersatzanspruch für schuldbar verursachten Schaden, z. B. durch Bekanntmachen des Bestandes einer ansteckenden Krankheit vorbehalten ist.“

Die vom Vorstand aufgestellten Ansätze werden genehmigt und so wird beschlossen, die ganze Vorlage der Generalversammlung zur definitiven Annahme zu unterbreiten.

6. **Versicherungsfragen.** Herr Bon berichtet, dass die Studien betr. Selbstversicherung fortgesetzt werden und dass mit der Ausarbeitung eines Gutachtens ein bekannter Versicherungstechniker betraut worden sei.

Dem Vorstände ist ferner eine neue Offerte zugekommen, welche eine einzige Police für alle den Hotelier interessierenden Versicherungen vorsieht und für den Fall der Selbstversicherung die Rückversicherung umfasst. Die Angelegenheit wird weiter geprüft.

Für die Chômageversicherung ist die Konzession in diesen Tagen erteilt worden, sodass solche Versicherungen demnächst abgeschlossen werden können.

Ueber die verschiedenen Vergünstigungen, welche unseren Vereinsmitgliedern von den Versicherungsgesellschaften eingeräumt worden sind, wird gegenwärtig ein Valdemum aufgestellt, das seinerzeit alle Mitglieder erhalten werden.

7. **Schaffung einer eidgen. Fremdenverkehrscentrale.** Herr Dr. A. Seiler referiert über den Stand dieser Angelegenheit, welche durch seine im Nationalrat gestellte Motion, die infolge der wertvollen Mithilfe der Herren Emery und Michel 28 Unterschriften aufweist, in ein neues Stadium getreten ist. Herr Dr. Seiler befürwortet für die Schaffung des neuen Amtes eine ähnliche Organisation, wie bei der schweizerischen Zentralstelle für das Ausstellungswesen, bei der eine direkte Mitwirkung der Interessenten vorgesehen ist.

Der neuen Amtsstelle soll eine aus 25—27 Mitgliedern gebildete Fremdenverkehrskommission, in welcher sowohl die Bundesbehörden und die Bundesbahnen als auch alle wichtigen Interessentengruppen vertreten sein sollen, vorgeschlagen werden, ähnlich der beratenden Kommission für den Publizitätsdienst der Bundesbahnen.

Ferner sieht der Referent die Schaffung einer engeren Kommission von 7 Mitgliedern, sowie eines Generalsekretariates vor, dessen Obliegenheiten in einem besonderen Geschäftsreglement festzulegen wären.

Herr Dr. Seiler befasst sich ferner eingehend mit den Aufgaben der geplanten Fremdenverkehrszentrale. Die Finanzierung überlässt er ganz dem Wohlwollen des Bundesrates, der bei Prüfung der Frage gewiss einen der hohen wirtschaftlichen Bedeutung des Fremdenverkehrs angemessenen Beitrag in das Budget einsetzen wird.

Das vortreffliche Referat wird vom Präsidenten gebührend verdankt und wird Herr Dr. Seiler über die Angelegenheit auch an der Generalversammlung referieren.

8. **Abkommen betr. Propagandadienst.** Herr Präsident Hauser referiert über den Stand dieser Angelegenheit. Dem Vorstand sind drei Offerten zugekommen, die jetzt geprüft werden. Da der jetzige Vertrag erst Ende Juni 1912 abläuft und der Vorstand heute noch nicht in der Lage ist, einen bestimmten Antrag auf Abschluss mit einer der in Frage stehenden Firmen einzubringen, schlägt er vor, der Aufsichtsrat möchte der Generalversammlung beauftragen, sie möchte dem Aufsichtsrat Vollmacht erteilen, mit einer Annoncenfirma einen Propagandavertrag abzuschliessen, der für die Mitglieder und den Verein wenigstens so günstig sei, wie der bisherige.

Nach kurzer Diskussion wurde dem Vorschlag des Vorstandes zugestimmt.

9. **Fachschule.** Herr Tschumi, Präsident der Fachschulkommission erstattet einen ausführlichen Bericht über den Ausbau des Sousols im Anbau der Hotelfachschule und über die projektierten Kochkurse.

Sobald das Projekt von der Generalversammlung genehmigt ist, wird ein Chef für die Leitung der Kochkurse engagiert werden. Für die Einrichtung der Küche und die Abhaltung der Kochkurse wird eine Spezialkommission bestellt aus den Herren J. Sumser-Lausanne als Präsident, A. Mennel-Bern und L. Moinat-Montreux, nebst Herrn F. Buchs-Glion als Ersatzmann.

Der Kurseinteilung wird zugestimmt. Herr Tschumi gibt sodann einen kurzen Bericht über den Gang der Fachschule, indem er für alle Details auf den demnächst gedruckten Bericht verweist. Schliesslich denkt er der vielen Verdienste des langjährigen Direktors, Herrn Raach, der auf Anfang September um seine Entlassung eingekommen ist. Der Aufsichtsrat schliesst diesem Dankesvotum einstimmig an.

10. **Bericht der Propagandakommission.** Herr Tschumi berichtet ausführlich über die verwendeten Gelder und über die im laufenden Jahre in Aussicht genommene Propaganda. Für die Durchführung einer angemessenen redaktionellen Propaganda in deutschen Blättern ist ein grosser Beitrag ausgesetzt worden, der namentlich den Hotels II. Ranges zu gute kommen dürfte.

Damit ist die Rechnung und das Budget der Propagandakommission genehmigt.

11. **Ideenkonkurrenz für neue Propagandawege.** Herr Riedweg referiert über diese Angelegenheit und zeigt die nachher einsetzende rege Diskussion, dass ein früherer derartiger Wettbewerb keinen grossen praktischen Erfolg hatte. Die Vorlage wird deshalb zu weiterem Studium an den Vorstand zurückgewiesen.

Bei dieser Gelegenheit weist Herr Dr. Seiler auf gewisse Auswüchse im Reklamewesen hin. Herr Präsident Hauser verspricht namens des Vorstandes, die Frage prüfen zu wollen, wie diesen Auswüchsen entgegengetreten werden könne.

12. **Champagnerpfropfenfrage.** Herr Riedweg erstattet Bericht über die vom Vorstand veranstaltete Umfrage. Nur wenige der angefragten Firmen erklären, sogenannte Pfropfgelder an Hotelgaststellen zu verabfolgen. Der Vorstand schlägt dem Aufsichtsrat vor, dieser möchte der Generalversammlung beantragen, es sei ein Zirkular an sämtliche Champagnerfabrikanten zu erlassen, in welchem diese eingeladen werden, das Verabfolgen von Pfropfgeldern einzustellen.

13. **Generalversammlung.** Die Traktandenliste für die am 9. Juni in Lausanne stattfindende Generalversammlung wird festgestellt.

14. **Wahl der Orte für die Generalversammlungen von 1912—1913.** Für die Abhaltung der Generalversammlung von 1912 ist eine Einladung der Kollegen von Thun und für diejenige von 1913 eine solche vom Hotelierverein Luzern eingelangt. Mit Akklamation werden beide entgegengenommen und der Generalversammlung unterbreitet.

15. **Wahl von 2 schweizerischen Mitgliedern und 2 Ersatzmännern in das Comité exécutif de la Fédération universelle des Hôtelières.** Die bisherigen Vertreter unseres Vereins, Herren J. Bolter und O. Hauser werden bestätigt und als Ersatzmänner gewählt die Herren Dr. A. Seiler und Dr. O. Tondury.

Die Wahl der Delegierten für den am 16. bis 19. Oktober in Berlin stattfindenden Internationalen Hotelierkongress wird dem Vorstand überlassen.

16. **Antrag des Herrn Weber-Genf auf Abänderung des Reglementes betreffend Ehrenrat.** Auf diesen Antrag wird nicht eingetreten, sondern die anlässlich der Aufsichtsratsitzung in Langenthal gemachte Eintragung ins Protokoll bestätigt, womit sich Herr Weber befriedigt erklärt.

Schluss der Sitzung 3 Uhr.

Der Präsident: **O. Hauser.**
 Der Sekretär: **E. Stigeler.**

Schweizerische Landesausstellung in Bern.

In der Botschaft betreffend Subventionierung der schweizerischen Landesausstellung, welche der Bundesrat unter dem 5. Mai an die Bundesversammlung richtete, wird erwähnt, dass der Gemeinderat der Stadt Bern schon im Juli 1895 dem Bundesrat ein Gesuch des Handwerker- und Gewerbevereins der Stadt Bern, des Verkehrsvereins Bern, des bernischen Vereins für Handel und Industrie, des bernischen Ingenieur- und Architektenvereins in beiführendem Sinne übermittelt hat, dahingehend, es möchte der Stadt Bern der Vorrang zur Abhaltung einer dritten schweizerischen Landesausstellung, soweit möglich, zugesichert werden. Von der Anmeldung wurde damals im Bundeshaus, als zuerst eingegangener, Vormerkung genommen, jedoch betonte der Bundesrat in seiner Antwort an die Petenten, dass, sofern Konkurrenten auftreten würden, vor einer definitiven Beschlussfassung ein Meinungsaustausch unter den betreffenden Vertretern der verschiedenen Landesteile stattfinden und eine Einigung gesucht werden müsste. Nachdem im Jahre 1907 in einer Vereinigung von Vertretern der Behörden, der Handels-, Industrie- und Gewerbeverbände die Abhaltung einer schweizerischen Landesausstellung in Bern zur Sprache gebracht, eine vorbereitende Kommission gewählt und diese auf ihre Anfrage an die industriellen und gewerblichen Verbände der Schweiz, ob Bern bei Übernahme der III. Landesausstellung auf ihre Mithilfe rechnen könne, grösstenteils zustimmende Antworten erhalten, erfolgte am 19. Dezember 1908 seitens der bernischen Regierung die definitive Bewerbung um die III. schweizerische Landesausstellung. Da von keiner anderen Seite eine Bewerbung vorlag, so gelangte der Bundesrat dazu, diejenige der Regierung des Kantons Bern gutzuheißen, unter Vorbehalt der Zustimmung der eidgen. Räte hinsichtlich der Subventionierung. Dagegen lehnte der Bundesrat das Gesuch um Bestellung der Schweiz. Ausstellungskommission mit der Begründung ab, dass ein solches Verfahren dem bisherigen Usus widerspreche, und dann auch, weil die Kommission infolge der Wahl durch die Bundesbehörde einen amtlichen Charakter erhalten hätte, der mit demjenigen des Unternehmens nicht übereinstimmen würde.

Die konstituierende Versammlung der Ausstellungskommission, die aus 164 Mitgliedern besteht, fand am 4. April 1910 unter dem Vorsitz von Bundesrat Dr. A. Deucher im Rathaus in Bern statt. Von ihr wurde das Zentralkomitee gewählt, dem die eigentliche Durchführung der Ausstellung obliegt. Das vom Zentralkomitee ausgearbeitete allgemeine Ausstellungs- und Organisationsprogramm wurde in der zweiten Sitzung der Ausstellungskommission vom 8. Dezember 1910 genehmigt. Die Ausstellung dauert vom 15. Mai bis 15. Oktober 1914 und wird

die Land- und Forstwirtschaft, das Gewerbe, die Industrie und Technik, den Handel und Verkehr, die Staatswirtschaft und Volkswohlfahrt, das Wehrwesen, sowie die Künste und Wissenschaften der ganzen Schweiz zur Darstellung bringen.

Als Organe der Ausstellung sind bezeichnet: 1. die Schweiz. Ausstellungskommission, zusammengesetzt aus Vertretern des Bundes, der Kantone, der Einwohner- und Bürgergemeinde Bern, der an der Ausstellung beteiligten schweizerischen Verbände, Gesellschaften und Anstalten und anderen beigezogenen Personen; 2. das Zentralkomitee; 3. das Direktionskomitee; 4. die ständigen Komitees; 5. die Gruppenkomitees und 6. die Direktion.

Folgende 53 Gruppen sind zur Ausstellung vorgesehen:

1. Urproduktion, 1. Landwirtschaft (Bodenkultur, 2. Tierzucht; 3. Milchwirtschaft; 4. Landwirtschaftliche Maschinen und Geräte; 5. Landwirtschaftliche Hilfsprodukte; 6. Gartenbau; 7. Forstwirtschaft, Jagd und Fischerei; 8. Bergbau, Rohprodukte. II. Gewerbe, Industrie und Technik, 9. Nahrungs- und Genussmittel; 10. Baumwollenspinne und -Gewebe; 11. Wollenspinne und -Gewebe; 12. Seidenspinne und -Gewebe; 13. Leinenspinne und -Gewebe; 14. Stickerien; 15. Strohwaren; 16. Leder- und Kautschukwaren; 17. Bekleidung und Ausrüstung; 18. Frauenarbeiten, Weisswaren, Putz; 19. Baumaterialien, Steinbearbeitung; 20. Hochbau, Einrichtung des Hauses; 21. Möbel- und Hausgeräte; 22. Holzschneiderien; 23. Keramische und Glaswaren; 24. Chemische Produkte; 25. Papierfabrikate; 26. Erzeugnisse der graphischen Gewerbe; 27. Musikinstrumente; 28. Uhren, deren Bestandteile und Werkzeuge; 29. Edelstein- und Edelmetallarbeiten, Schmuck; 30. Instrumente und Apparate für Technik und Wissenschaft; 31. Metalle und Metallarbeiten; 32. Maschinen und Werkzeuge; 33. Anwendung der Elektrizität; 34. Bahn-, Strassen-, Brücken- und Wasserbau; 35. Wasserwirtschaft; 36. Transportmittel. III. Handel und Verkehr, 37. Organisation und Hilfsmittel des Handels; 38. Öffentliche Verkehrsanstalten; 39. Luftschiffahrt; 40. Gastgewerbe und Fremdenverkehr; 41. Sport und Touristik. IV. Staatswirtschaft und Volkswohlfahrt, 42. Erziehung, Unterricht und Berufsbildung; 43. Öffentliche Verwaltung; 44. Wohlfahrtsinrichtungen, soziale Selbsthilfe, Gesunden und Krankenpflege, Feuerlösch- und Rettungswesen; 45. Arbeiterschutz, Gewerbehygiene, Unfallverhütung; 46. Natur- und Heimatschutzbestrebungen; 47. Friedensbestrebungen. V. 48. Wehrwesen. VI. Künste und Wissenschaften, 49. Alte Kunst; 50. Neue Kunst; 51. Kirchliche und Friedhofskunst; 52. Wissenschaftliche Forschungen; 53. Musik, Literatur, Verlags- und Zeitungswesen.

Dem Zentralkomitee bleibt vorbehalten, je nach Bedürfnis Ergänzungen und Änderungen der Gruppeneinteilung vorzunehmen. Der Schweiz. Ausstellungskommission kommt zu, zu bestimmen, ob und welche Gruppen der Ausstellung internationalen Charakter haben sollen.

Das Finanzprogramm sieht folgende Einnahmen vor: Subvention à fonds perdu des Bundes Fr. 2,050,000 (Von dieser Summe sind Fr. 1,750,000 für die allgemeine Ausstellung und Fr. 300,000 für die landwirtschaftliche Ausstellung bestimmt); Beiträge des Kantons Bern Fr. 500,000; der Stadt Bern Fr. 350,000; der Bürgergemeinde Fr. 100,000; anderer Gemeinden des Kantons Bern Fr. 50,000; anderer Kantone Fr. 100,000; von Eisenbahnen, Banken, Zünften, Korporationen, Privaten Fr. 100,000, zusammen Fr. 3,250,000.

Das Budget weist ferner folgende Posten auf:

	Einnahmen:	Ausgaben:
	Fr.	Fr.
Garantiekapital	600,000	600,000
Ausstellungskommission, Fachexperten, Preisrichter, Zentralleitung	—	400,000
Bauten, Wege, Bahnverbindungen, Gärten, Anlagen	50,000	3,700,000
Platzgelder, Installation, Expeditionen und Versicherungen	600,000	700,000
Aufsicht, Feuerwehr, Reinigung, Kongresse, Feste, Empfang	200,000	700,000
Besondere Ausstellungen und Einzelplatzgelder, kassandien und Kontrolle	1,700,000	100,000
Beitrag an verschiedene Gruppen	—	200,000
Prämien, Kosten der Vorschau usw. der landwirtschaftlichen Ausstellung	—	300,000
Katalog, Drucksachen, Reklame	350,000	470,000
Wirtschaftsabgaben, Pachtgebühren	300,000	—
Offizielles Verkaufsbureau	70,000	70,000
Verlosung	1,000,000	600,000
Veranstaltungen	400,000	400,000
Verschiedenes	—	130,000
Totalbetrag der Einnahmen und Ausgaben	8,570,000	8,570,000

Der Landesausstellung in Genf im Jahre 1896 wurde ein Bundesbeitrag von 1 Million Franken zugesprochen. Die für Bern verlangte Mehrleistung des Bundes im Betrage von Fr. 750,000 wird durch verschiedene Umstände begründet, u. a. durch die Beifügung verschiedener Gruppen, die in Genf nicht vertreten waren, wie die Luftschiffahrt, der Sport und die Touristik, die Natur- und Heimatschutzbestrebungen, die Friedensbestrebungen; durch den weiteren Ausbau der auch in Genf vertretenen Gruppen, durch die Inanspruchnahme eines grösseren Ausstellungsplatzes und endlich durch die seit 1896 eingetretene Erhöhung der Arbeitslöhne und der Preise der Baumaterialien.

Der Bundesrat gibt sich der vollen Zuversicht hin, dass das beabsichtigte Unternehmen in Bern, das von tatkräftigen und einsichtsvollen Männern geleitet werden wird, den Erwartungen, die Behörden und Volk in dasselbe

setzen, entsprechen werde und empfiehlt daher der Bundesversammlung die Gewährung der nachgesuchten Subvention von Fr. 2,050,000.—.

Obschon unseren Landesausstellungen nicht die universelle Wichtigkeit der Weltausstellungen in den kosmopolitischen Millionenstädten, den Brennpunkten des Weltverkehrs, zukommt, so sind sie für ein so kleines Land, wie das unsere, immerhin Schaustellungen und Leistungen ersten Ranges, deren Bedeutung und Ruf weit über unsere Grenzen dringen. Seit nahezu 20 Jahren fand keine Ausstellung statt, welche ein vollständiges Bild der Leistungen des Schweizervolkes gegeben hätte; da aber während dieser Zeit die gesamte Volkswirtschaft, die Technik, die Gewerbetätigkeit, das Verkehrswesen usw. sich vielseitig und stark weiterentwickelten, so wurde der Gedanke, der Schweiz und dem Auslande die Quellen unseres geistigen und ökonomischen Wohlstandes, die Leistungen, die das Schweizervolk in reger geistiger und körperlicher Arbeit heute hervorbringt, in einheitlichem Rahmen vor Augen zu führen, überall im Schweizerlande mit Begeisterung aufgenommen. Die Schweiz, Hoteldindustrie als solche kann das Zustandekommen des Unternehmens nur begrüssen. Denn unsere Ausstellungen sind blendende Propagandamittel nicht nur für die ausgestellten Ergebnisse und Waren selbst, sondern auch für den Fremdenverkehr und das einheimische Hotelwesen, da sie in der Regel eine aussergewöhnliche Zahl fremder Besucher heranziehen, die sich von der Ausstellungsstadt über das ganze Land verbreiten.

Voraussichtlich wird auch das Jahr 1914 eine gewaltige Menge fremder Gäste, aus der Schweiz wie vom Auslande, nach Bern führen. Dieser Gedanke eröffnet den Hoteliers in Bern eine glänzende Zukunftsperspektive, erweckt jedoch auch die Frage, ob die Hoteldindustrie der Bundesstadt in der Lage ist, die enorme Frequenz, der sie ohne Zweifel entgegengeht, zu bewältigen? Die Verpflegung und Einquartierung der Besucher von derartigen Veranstaltungen bildet bekanntlich eine der Hauptaufgaben der Veranstalter, ja, das Hotelwesen ist mit den Ausstellungen so eng verknüpft, dass letztere ohne das erstere nicht florieren können, dass ferner ein Mangel an Beherbergungsstätten zu einem katastrophalen Ende der Ausstellungen führen kann. Wir erinnern nur an die Weltausstellung von 1873 in Wien, die aus dem einzigen Grunde ein klägliches Fiasko erlitt, weil die Besucher mangels genügender Unterkunftsabstimmungen den Besuch der Ausstellung auf ganz kurze Zeit beschränken mussten. Auch in Paris und letztes Jahr in Brüssel hatte man bezüglich der Unterkunft der Gäste mit gewissen Schwierigkeiten zu kämpfen, obwohl die Hotels beider Städte auf eine riesige Frequenz gerüstet waren. Wenn sich nun, wie schon gesagt, zwischen dem Besuche der Weltausstellungen und demjenigen der schweizer. Landesausstellungen eine Parallele nicht ziehen lässt, so erscheint doch — angesichts der im Auslande bei ähnlichen Anlässen zutage getretenen Missstände im Beherbergungswesen — unsere Frage, ob die Hoteldindustrie der Stadt Bern den zu gewärtigenden hohen Anforderungen genügen könnte, weder unangebracht noch unbescheiden! Da dem Ausstellungsamt jedoch mehrere der kompetentesten Fachmänner angehören, so darf angenommen werden, die Frage sei im Schosse des Komitees bereits reichlich erwogen und besprochen worden.

Überdies könnte man die Beurteilung der Angelegenheit wohl in aller Ruhe den Berner Kollegen anheimstellen, deren Geschäftstüchtigkeit und Umsicht dafür bürgt, dass die Ereignisse sie nicht unvorbereitet überraschen werden. Die Bundesstadt zählt etwa zehn erstklassige und 20 Hotels zweiten und dritten Ranges mit ungefähr 1300 Betten, die zunächst für den Fremdenverkehr in Betracht kommen. Daneben existieren zurzeit etwa zehn Pensionen mit annähernd 200 Fremdenbetten, sowie eine stattliche Anzahl Privatquartiere, die in der Nähe der Hotels liegen und diesen jederzeit als Aushilfe zur Verfügung stehen. Eine Reihe neuer Bauprojekte (wir nennen nur das zukünftige Hotel Schweizerhof, sowie das Palace Hotel), die wohl im Hinblick auf die Ausstellung entstanden sind, legen im fernern dafür Zeugnis ab, dass die Berner Hoteldindustrie sich zielbewusst auf die kommende Steigerung des Reiseverkehrs vorbereitet. Somit scheint zu Besorgnissen erster Natur kein Grund vorzuliegen! Immerhin schien es uns angezielt, die Angelegenheit einmal öffentlich zur Sprache zu bringen, denn ein warnender Hinweis auf eine mögliche Gefahr, sei er nun begründet oder nicht, ist späteren Lamentationen und Klagen jedenfalls bei weitem vorzuziehen.

Die billige Pension.

Unter dieser Überschrift brachte die „Frankfurter Zeitung“ am 23. April nachstehenden Artikel, den wir unsern Lesern nicht vorenthalten dürfen:

„Volle Pension samt Zimmer von 5 Franken aufwärts, umfassend Frühstück komplett (Kaffee, Tee, Schokolade oder Kakao, Brot, Marmelade, Käse), Diner (Suppe, zwei Fleischgänge mit Beilagen, Dessert) und Souper (zwei Fleischspeisen oder ein Gang und Dessert); vor und nach der Saison bedeutende Preismässigung; für Kinder und Dienerschaft besondere Vergünstigungen.“ Wer kennt sie nicht, die Prospekte der unzähligen Hotels und Pensionen der Schweiz und Tirols, die für einen blanken Silberfänger täglich alle Herrlichkeiten des Hochgebirges und eine Mastkur obendrein versprechen?

Der Herr des Hauses rechnet seufzend nach, dass sein Haushalt bei einem weniger kompletten Frühstück und einem mehr vegetarischen Anstrich nicht mit der gleichen Summe auskommt, und die kluge Hausfrau ist Feuer und Flamme für eine Verlängerung des Sommeraufenthalts bei dem Spottpreis. Was noch verwunderlicher ist: der Wirt hält, was er versprochen hat, die Menge übertrifft sogar die Erwartungen der Skeptiker. Die lieben englischen Gäste tun ein Uebriges und machen Propaganda für die Enthaltensamkeit von alkoholischen Getränken aller Art, mehr zur Freude des blauen Kreuzes als des Wirtes. Ihm fällt die Wahl schwer zwischen den wackeren Leuten, die für 5 Franken ein Schlaraffenland suchen, und dem aus dem Inselreich, der lieber vom Pensionspreis abhandelt.

Die internationale Teuerung scheint an diesen kleinen Häusern spurlos vorübergegangen zu sein, solange man auf die Menge des Dargebotenen sieht. Niemand wird leugnen, dass gerade diese billigsten unter den billigen Pensionen eine Gemeinde begeisterter Naturschwärmer in sich vereinigen und dass erst die Tausenden von kleinen Leuten eine Schweizerreise möglich machen. Es gereicht dem Schweizer Hotelgewerbe zur Ehre, dass es schon frühzeitig solche billige Gaststätten geschaffen hat und auch an Orten, die vorwiegend den schweren Portemonnaies reserviert schienen. Dem lobenswerten Beispiel der Schweiz ist am besten das deutsche Südtirol gefolgt. In Nordtirol und in den französischen Alpenländern ist, wenigstens vorläufig noch, die Billigkeit zumeist mit einer Primitivität verbunden, der sich der Mittelstand der deutschen Städte nicht gerne fügt. In Welschtirol und namentlich in den slowenischen Alpenländern liegen, von vereinzelten Ausnahmen abgesehen, die Verhältnisse eher noch schlimmer, zumal die Saat der nationalen Verhetzung üppig keimt. Die Kärntner sind mit Ausnahme der Gegend von Villach und des Wörther Sees für einen Massenverkehr noch wenig gerüstet. Die herrlichen Berge der Obersteiermark, insbesondere das Gesäuse, bieten zwar manche vorzügliche billige Gaststätte, aber dieses Gebiet ist einsteilen von den Wienern und Grazern ganz mit Beschlag belegt und Domäne von „Sommerparteiern“, die monatelang am Ort verweilen und den Reisenden für kürzere Zeit kaum Raum lassen. Eine besondere Stellung nimmt das Salzammergut ein. Auch dort sind die Einrichtungen hauptsächlich auf die Sommerparteiern zugeschnitten; billige Pensionen für kürzere Zeit sind nur vereinzelt zu finden und gewöhnlich nicht auf der Höhe, die man in der Schweiz und in Südtirol als selbstverständlich voraussetzt.

Immerhin ist die Zahl der billigen Gasthöfe in den Alpenländern so gross, dass der Reisende mit einem bescheidenen Budget nicht leicht in Verlegenheit gerät. Weit mehr Sorge bereitet ihm das verfehlte Bestreben der kleinen Häuser, es den Riesenkastern der Majestic und Splendid Hotels gleichzutun. Das gilt besonders von der Einteilung der Mahlzeiten. Die vier Fleischgänge im Tag sind eitel Humbug und oft verbiugt sich unter dieser Bezeichnung eines jener zweifelhaften Potpourris von Ueberresten, die kaum mehr als ein kulinarischer „Wochenrückblick“ sind. Vor den Güterschuppen der Schweizer und Tiroler Eisenbahnen entdeckt der aufmerksame Reisende von Jahr zu Jahr häufiger die ominösen Blechgefässe mit dem roten Streifen, in denen die Margarine versandt wird. Von den Zuspeisen spricht man besser überhaupt nicht. Sie treten in Menge und Zubereitung ganz hinter die Fleischgerichte zurück und über das Wesen der Mehlspeise herrschen die sonderbarsten Vorstellungen. Alles in allem: Die Wirt der kleinen Häuser täuschen ihren Gästen ein Menü vor, das der bürgerlichen Lebenshaltung nicht entspricht, indem sie den Fleischgenuss über alles stellen, und der Gast ist wochenlang zu einer keineswegs bekömmlichen Kost gezwungen. Wenn sein Magen nicht sofort gegen die Unnaturn der aufgeputzten Speisezetteln rebelliert, verdankt er es nur der Bewegung in der Gebirgsluft und dem Klimawechsel.

Beide Teile stehen sich dabei nicht gut: der Wirt seufzt unter den hohen Fleischpreisen und der Gast kommt gesundheitlich nicht auf die Rechnung. Vielleicht besinnen sich einmal die Inhaber bescheidener Pensionen auf das, was ihren Gästen frommt. Einfacher Speisezettel ohne das Vielerlei und den Schnickschnack grosser Festafeln, dafür grösste Sorgfalt in der Zubereitung, vernünftige Abwechslung, mit einem Wort eine wirklich bürgerliche Küche, die nicht auf den Konsum von Wein oder Bier zugeschnitten ist, würden gewiss Tausende von Liebhabern finden. Es gibt gottlob heute schon Wirte, die das Klavier aus ihrem Hause verbannt haben; mögen ihnen bald solche folgen, die nicht mit der Zahl, sondern der Güte der Mahlzeiten prunken. Dann wird auch das Hotel der kleinen Leute zu Ehren kommen und nicht nur als Sittungsanstalt in den Augen der Feinschmecker gelten.“

Die unnatürliche Preisdrückerei einzelner kleiner Häuser und Fremdenpensionen scheint also, wie aus den vorstehenden, von gerader Offenheit diktierten Auslassungen hervorgeht, selbst dem Reisepublikum nicht recht einleuchten zu wollen. Es darf uns dies umso weniger wundern, als die Pensionspreise gewisser Etablissements zu den heutigen enorm hohen Ankaufspreisen der Rohmaterialien im grössten Widerspruch stehen, was dem denkenden Hotelgast natürlich nicht entgehen kann.

Wir haben auf die schädigenden Einwirkungen der gegenseitigen Preisunterbietungen, die dem

Hotelgewerbe gewiss nicht zur Ehre gereichen, wiederholt hingewiesen, jedoch anscheinend ohne Erfolg! Umso mehr muss man es daher begrüssen, wenn den „billigen Jakobinen“ einmal aus dem Kreis der Gäste heraus gesagt wird, dass sie entweder schlechte Rechner oder Pflücker sind, die durch ihre Geschäftspraxis das ganze Gewerbe mehr oder weniger in Verfall bringen. Wenn am gleichen Orte zwei in ihrer Ausstattung und in ihren Darbietungen harmonisierende Häuser mit wesentlich verschiedenen Preisen arbeiten, so ist es nur natürlich, dass die auffallende Preisdifferenz das reisende Publikum stützt und die Gäste zum Glauben verführt, es gehe etwas nicht mit rechten Dingen zu. Der Reisende wird in diesem Falle, entsprechend seiner Unkenntnis bezüglich der im Hotelbetrieb mitspielenden Faktoren, gewöhnlich zu der Annahme hingenommen, dass eine Hotelbetriebe unverhältnismässig hohe Preise, während in Wirklichkeit das andere schlecht veraltet wird und mit Schäden arbeitet. Viele Gäste ziehen jedoch, um einige Kreuzer zu sparen, in das billigere Gasthaus und nehmen notgedrungen auch noch die „Margarine“ in Kauf, denn so weit reicht in der Regel ihre Kenntnis vom Hotelgeschäft denn doch, dass sie dem sogenannten „preiswürdigen“ Etablissement nicht zumuten, es solle mit gereinigter und filtrierter „Tafelbutter“ kochen. Die Folge der leidigen Preisunterbietungen ist aber auf alle Fälle die, dass das „billige“ Haus die Konkurrenzunternehmen am Platze wohl erheblich schädigt, selbst aber — und trotz der grössten Frequenz — wenig oder nichts verdient, oder — ein Fall, der oft vorkommt — seinen Gästen nicht erstklassige Ware vorsetzen muss. Dass dabei weder der Wirt noch der Gast auf ihre Rechnung kommen, liegt auf der Hand. Man kann daher dem Verfasser des vorstehenden Artikels nur zustimmen, wenn er den Inhabern der „billigen“ Pensionen den Rat erteilt, ihr Heil in der Einfachheit, d. h. in der bürgerlichen Küche, zu suchen, statt in Nachäffung der erstklassigen Hotels mit glänzenden Menüs zu zahlreichen Gängen prunken zu wollen. Wenn jedoch der Einsender die vier Fleischgänge im Tag „als eitel Humbug“ bezeichnet und im Anschluss daran mit heissendem Spotte in die Worte ausbricht: „oft verbiugt sich unter dieser Bezeichnung eines jener zweifelhaften Potpourris von Ueberresten, die kaum mehr als ein kulinarischer „Wochenrückblick“ sind“, so muss man trotz der Bewunderung des prächtigen Wortspiels gestehen, dass namentlich der zweite Satzteil einer gewaltigen Uebertreibung gleichkommt. Indessen werden wohl alle Gerechtheitsliebenden zugeben, dass die meistens auf unsolider Grundlage beruhenden Geschäftsmethoden der Preisverderber und ihr verzweifelter Ringen nach Geltung nichts Besseres verdienen, als öffentlich gebrandmarkt zu werden.

Von einem auch in Hotellerkreisen bekannten Bücherexperten ging uns dieser Tage ein Schreiben zu, das sich ebenfalls mit diesem Aufsätze der „Frft. Ztg.“ beschäftigt. Die Zuschrift, welche die vielen vorkommenden Preisunterbietungen der kleinen Häuser auf eine mangelhafte und oberflächliche Buchhaltung zurückführt, lautet im wesentlichen wie folgt:

Der Artikel „Die billige Pension“ enthält viel Wahrheit und sollte vielen Hoteliers als Mahnung dienen, dass sie durch Unterbietung der Preise nicht nur ihren Kollegen, sondern sich selbst am meisten schaden. Als Fachmann habe ich schon einer grossen Anzahl Hoteliers, die sich nicht erklären konnten, dass sie beim Betrieb noch Geld zusetzen, bewiesen, dass es bei einem Pensionspreis von Fr. 5.— unmöglich ist, ein Hotel zur Rendite zu bringen. Leider haben gerade die kleinen Häuser zum grössten Teil keine richtige kaufmännische Buchhaltung; und gerade diese Häuser, die für Fr. 5.— und darunter Pension geben, rechnen nie nach, wieviel die Küche für einen Gast pro Tag und Kopf kostet. Würden sie dies tun, so kämen sie bald zu einer besseren Einsicht und würden mit ihren Kollegen am Platze eine Preiskonvention abschliessen, damit der Wirt auf seine Rechnung kommt, und der Gast punkto Qualität der Kost nach beendeten Ferien den Hotelier in gutem Andenken behält.

Wenn diese Zeilen dazu beitragen sollten, dass mancher Hotelier seine Küchen- und sonstigen Ausgaben, wie Zinsen und Spesen pro Verpflegtag berechnet, so wäre ihr Zweck erfüllt.

Das Braisieren, Dämpfen oder Schmoren.

(Aus Escoffiers „Kochkunstführer“.)

Das Braisieren ist unter den verschiedenen Zubereitungsarten das kostspieligste und schwierigste Verfahren. Nur durch lange praktische Übung und ständige Aufmerksamkeit kann sich der Koch mit den Schwierigkeiten desselben vertraut machen. Neben einer unbegrenzten Sorgfalt bei der Ausführung und neben der richtigen Wahl des Fleisches, welche dabei eine viel grössere Rolle spielt als bei anderen Zubereitungsarten, hat man beim Braisieren auf einen bestimmten präparierten Fond und eine vorzügliche Jus zum Auffüllen zu achten.

Das Fleisch. Ochsen- und Hammelfleisch werden in der gewöhnlichen Art braisirt, Kalbfleisch, Lamm und Geflügel nach der weiteren beschriebenen Art.

Das zum Braisieren bestimmte Fleisch braucht nicht wie das zum Braten bestimmte von jungen Tieren zu sein. Am besten ist solches von dreissig bis sechsjährigen Ochsen und ein- bis zweijährigen Hammeln. Ist das Fleisch älter, so lässt sich nur schwerlich ein gutes Resultat er-

zielen, weil dann ein längeres Kochen erforderlich ist, wodurch das Fleisch trocken und faserig wird.

Das Fleisch älterer oder schlecht gefütterter Tiere taugt in der Küche nur zu einem einzigen Zweck, nämlich zur Zubereitung der Fleischbrühen und verschiedenen Fonds.

Das Spicken des Fleisches. Wenn das zu braisierende Ochsenfleisch vom Nieren- oder Rippenstück ist, ist es durchwachsen, d. h. von feinen Fettdrüsen durchzogen, was auch ein bestimmtes Zeichen seiner guten Qualität ist. Anders ist es dagegen beim Hinterviertel vom Ochsen oder bei der Hammelkeule. Dieses Fleisch ist in sich selbst nicht fett genug, um das Trockenwerden bei längerem Kochen zu verhindern. Man hilft daher bei diesem Fleisch mit Spicken nach, indem man in der Richtung der Fleischfaser 1 cm dicke Speckstücke einzieht. Der Speck soll 2 Stunden vor dem Gebrauch mit Pfeffer, Muskat und Gewürz gewürzt, mit Petersilie bestreut und mit Kognak mariniert werden.

Das Marinieren des Fleisches. Das zu braisierende Fleisch gewinnt bedeutend, wenn man es einige Stunden vorher mit dem zum Braisieren bestimmten Wein mariniert, eierlei ob das Fleisch gespickt ist oder nicht. Zu diesem Zweck würtzt man die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Gewürz auf allen Seiten, tut sie in eine passende nicht zu grosse Schüssel mit den zum Braisieren bestimmten Gemüsen, bedeckt sie mit weissem oder rotem Wein, meistens gewöhnlichem Tischwein, von dem man ungefähr 3 Deziliter auf das Kilogramm Fleisch rechnet, und lässt das Fleisch 5 bis 6 Stunden marinieren, indem man es von Zeit zu Zeit umdreht.

Der Braisier-Fond besteht aus dicken runden Scheiben von Zwiebeln und Karotten, pro Kilo Fleisch von jeder Sorte 60 Gramm, in Butter oder Fett angeröstet, einem Aromatensträusschen mit Knoblauchzehen und 50 Gramm frischen blanchierten Speckschwarten für das angegebene Gewicht Fleisch.

Das Anbraten und Aufstellen des Fleisches. Nachdem das Fleisch genügend mariniert, lässt man dasselbe eine halbe Stunde auf einem Sieb abtropfen und trocknet es dann mit einem Tuch ab. Inzwischen lässt man geklärtes Bouillon in einer Kasserolle mit dickem Boden oder in einer passenden Braisiere recht heiss werden, lässt in diesem die Fleischstücke auf allen Seiten anbraten, was den Zweck hat, denselben eine Kruste zu geben, welche das zu frühe Auslaufen des Fleischsaftes verhindert, da sonst das Fleisch eher dem Kochfleisch ähnlich werden würde. Je dicker ein Fleischstück ist, desto länger muss es angebraten werden, damit es eine stärkere Kruste bekommt.

Nach dem Anbraten wird das Stück herausgenommen und, wenn es sich um ein mageres Stück handelt, mit Speckscheiben umbunden. Beim Nieren- und Rippenstück ist diese Vorsicht überflüssig, da diese, wie bereits oben gesagt, genügend eigenes Fett haben. Dann wird der Boden einer Kasserolle oder Braisiere von richtig passender Grösse mit den angerösteten Gemüsen der Marinade, den Aromaten und Speckschwarten bedeckt, das Stück darauf gelegt, mit dem Wein der Marinade begossen und dieser eingekocht, bis er anfängt dick zu werden und ein sirupähnliches Aussehen hat. Hierauf wird das Stück mit gutem braunem Fond bedeckt, ins Kochen gebracht, zugedeckt und im mässig heissen Ofen langsam so lange weitergekocht, bis beim Einsteichen mit einer Dressiergabel kein Blut mehr herausquillt.

Hier angelangt, ist der erste Teil des Braisierens vollendet, der zweite Teil folgt nachstehend.

Der Fond kann je nach dem Resultat, das man erzielen will, auf die eine oder andere nachstehend beschriebene Art behandelt werden.

1. Will man den Fond klar behalten, so passiert man ihn durch eine Mousseline über das Fleischstück, das man in eine andere genau passende saubere Braisiere getan hat, und lässt das Stück dann unter öfterem Begiessen im Ofen weiterkochen, bis es gar ist. Hierauf wird der Fond wie gewöhnliche gebundene Jus mit Arrowroot gebunden.

2. Wünscht man aber eine Sauce als Beigabe zu dem gedämpften Fleisch, so lässt man den Fond zur Hälfte einkochen, und bringt ihn dann wieder auf seinen früheren Gehalt, indem man die fehlende Hälfte mit 2 Drittel brauner Grundsaucen und 1 Drittel Tomatenpüree auffüllt. Mit diesem Fond wird das Fleischstück dann in einer passenden sauberen Braisiere übergossen und unter öfterem Begiessen wie oben angegeben im Ofen fertiggekocht.

Wenn das Stück gar ist, was man daran erkennt, dass man mit einer Messerspitze leicht und ohne Widerstand einschneiden kann, so nimmt man es vorsichtig aus der Sauce, passiert die letztere durch ein Mousselinnetz und lässt sie 10 Minuten stehen, um das Fett aufsteigen zu lassen und sauber abzunehmen. Falls die Sauce etwas zu dick geworden sein sollte, giest man ihr etwas guten klaren Fond zu; ist sie aber zu dünn, so kocht man sie bis zur richtigen Dicke ein.

Was sich durch den zweiten Teil der Braisage ergibt. Wir haben oben gesagt, dass das Fleischstück, je grösser es ist, je länger angebraten werden soll. Der Zweck dieses Anbratens ist, den zum Auslaufen geneigten Saft des Fleisches nach der Mitte zu drängen und so dem Stück eine Art Panzer zu geben, der sich dann während des Kochens noch mehr verdickt. Unter dem Einfluss der Hitze der das Fleisch umgebenden Flüssigkeit ziehen sich

die Fleischfasern zusammen und drängen ihren Saft nach innen gegen die Mitte des Stückes. Sobald aber dann die Hitze von allen Seiten bis in die Mitte des Stückes gedrungen ist, zwingt in die Mitte des Stückes zu zersetzen und sich von dem überflüssigen Wasser, das sie enthalten, loszumachen. Dieses verunstet alsdann, wobei es die umgebenden Fasern ausdehnt und auflöst. Während des ersten Teils des Braisierens konzentrieren sich die Säfte mithin nach der Mitte, während in der zweiten Phase dieser Prozess umgekehrt vor sich geht.

Da nun die Auflösung der Fasern in der Mitte des Stückes anfängt, sobald die Hitze stark genug ist, die konzentrierten Säfte zu verdunsten, so wird die Kraft dieser Verdunstung um so stärker, als kein Ausweg vorhanden und die Dünste diesmal gezwungen sind, den entgegengesetzten Weg, nämlich von der Mitte aus gegen den Umkreis einschlagen. Durch das ständige Kochen werden die umgebenden Fasern weicher und geben dem Druck des Dunstes nach, sodass dieser allmählich nach aussen durchbricht und schliesslich die äussere Kruste gewinnt, wodurch diese sich ebenfalls auflöst. Die inneren Säfte dringen daher in die Sauce und diese wiederum in das Fleisch, was sich unter dem in der Physik unter dem Namen „Kapillarität“ allgemein bekannten Prozess vollzieht.

Dieser Moment des Braisierens erfordert ganz besondere Sorgfalt. Da nämlich die Zubereitung nunmehr ihrem Ende zugeht, ist der Fond ziemlich eingekocht und bedeckt das Stück nicht mehr. Das abgedeckte Fleisch würde daher schnell trocknen, wenn man es nicht fleissig begiessen und umkehren würde, um es auf diese Weise fortgesetzt mit Sauce zu sättigen und ihm die saftige Weiche zu erhalten, die es von anderen Zubereitungsarten unterscheidet und charakterisiert.

Das Glacieren der braisierten Fleischstücke. Dieses Glacieren ist absolut notwendig, wenn das Fleischstück den Gästen an der Tafel präsentiert werden soll. Es ist aber völlig unnötig, wenn es zerschnitten serviert wird. Zum Glacieren wird das Stück, sobald es auf dem richtigen Punkt des Gareins angekommen ist, auf einer Schüssel vor den offenen Ofen gestellt und mit etwas von seinem Fond oder Sauce überossen, die durch das Einkochen an der Wärme eine dünne Haut hinterlässt. Dies wird einigemal wiederholt, bis das Stück schön glaciert erscheint, worauf man es auf der Serviceplatte anrichtet und bis zum Moment des Servierens zudeckt.

Zur speziellen Beachtung beim Braisieren. 1. Wenn das braisierte Stück mit Gemüse begleitet werden soll, wie z. B. das „Bœuf à la Mode“, kann man dieselben während dem zweiten Teil des Braisierens mit dem Stück kochen, nachdem man sie ein wenig in Butter sautiert hat, um sie Farbe nehmen zu lassen. Man kann sie aber auch nebenbei in einem Teil des Braisier-Fonds kochen. Die erste Art ist eigentlich besser, eignet sich jedoch wenig für ein korrektes Anrichten; es ist also Sache des Koches, je nach den Verhältnissen zu beurteilen, welcher Art er den Vorzug geben soll.

2. Es gibt noch zwei ziemlich verbreitete Methoden, die Schmorbraten zu behandeln, welche wir deshalb erwähnen, weil sie fehlerhaft sind.

Die erste dieser Methoden betrifft das Anbraten des Braisier-Fonds. Anstatt nämlich das angebratene Stück auf die ebenfalls angebratenen Gemüse zu legen, begnügt man sich, das Fleisch öfter unangebraten auf die ebenfalls unangebratenen Gemüse zu legen, mit Fett zu

begiessen und zusammen anzubraten, bis die letzteren am Boden anhängen.

Im Notfall könnte diese Methode angehen, wenn sie richtig gehandhabt würde; aber ausserdem, dass diese nur einseitig angebratenen Gemüse nicht das gleiche Aroma wie zweiseitig angebratene abgeben können, kommt es noch unter zehnmal neunmal vor, dass dieses Anbraten ausgedehnt wird, bis die Gemüse beinahe angebrannt sind, wodurch dann der Fond einen bitterlichen Geschmack erhält.

Im Grunde genommen ist diese Art, ein Braisé aufzustellen, eine Nachahmung der früheren alten Methode, bei welcher man nicht einen vorher schon gekochten Fond zum Auffüllen des Stückes fertigt, sondern bei welchem man die Elemente zu diesem Fond gleichzeitig mit dem zu braisierenden Stück aufstellte. Diese Methode der alten Küche war sehr gut, aber teuer, da die Stücke auf dicken Scheiben von rohem Schinken und Kalbsbasse braisiert wurden. Auch ist man aus ökonomischen Gründen schon längst von dieser Methode abgekommen, nur hat die Routine, sie teilweise beibehalten, indem sie aber den Fond, nämlich die Hauptsache, weglässt und diesen Irrtum noch verschlimmert, indem sie die Stücke mit verschiedenen Knochen umlegt, welche die früheren Fondamente ersetzen sollen.

Diesen zweiten Irrtum im Ansetzen der Braisés wollen wir erklären. Man weiss, dass Knochen, selbst Kalbsknochen, welche gewöhnlich für den Braisé-Fond genommen werden, 10 bis 12 Stunden benötigen, bis alle ihre Extraktstoffe ausgekocht sind. Den Beweis davon sieht man schon in dem Umstand, dass wenn man Knochen, welche schon 5 bis 6 Stunden gekocht haben, zum zweiten Mal auffüllt und nochmals 6 Stunden kochen lässt, man aus diesem zweiten Fond mehr Glace erhält, als vom ersten. Es ist allerdings wahr, dass die Glace von diesem zweiten Fond weniger Geschmack hat und mehr Gelatine enthält als diejenige des ersten; aber diese Gelatine ist dem Braisé ebenso notwendig, als der Geschmack, denn sie ist es, welche dem Fleisch das Milde weiche gibt, das durch nichts zu ersetzen ist und auch das charakteristische der davon gemachten Sauce ausmacht.

Das Resultat ergibt sich von selbst, die Erfahrung liefert den Beweis der Richtigkeit: Umlegt man ein Stück, welches niemals mehr als 4 bis 5 Stunden zum Braisieren benötigt, mit rohen Knochen, so können diese während dieser Zeit niemals ihren ganzen Gehalt an Extrakten abgeben und sind kaum recht aufgelöst, wenn das Stück schon fertig ist. Mithin geht für das Stück und den Fond der grössere Teil dieser Extrakte verloren und sind hierbei die Knochen zum wenigsten unnütz.

Durch diese unpraktische Methode ergibt sich aber noch ein anderer Nachteil, nämlich der, dass man viel mehr Flüssigkeit zum Auffüllen der Stücke braucht. Nun ist es aber eine bekannte Sache, dass ein Stück braisiertes Fleisch nur dann vollkommen ist, wenn seine Sauce kurz, kräftig und schmackhaft ist. Je mehr Flüssigkeit aber dazu getan wird, je weniger kräftig wird die Sauce und ausserdem wird dadurch eine Art Aufweichung des Stückes verursacht.

In Anbetracht dieser Tatsache raten wir, stets nicht zu grosse, sondern möglichst genau anpassende Kasserollen oder Braisierern für die Braisés zu gebrauchen. Da die Stücke zu Anfang immer mit Fond bedeckt sein sollen, erklärt es sich von selbst, dass, je kleiner das Gefäss, je weniger Fond es benötigt, je besser und kräftiger er durch das Fleisch wird.

Saison-Eröffnungen.

Andermatt: Hotel St. Gotthard, 15. Mai.
Baselberg: Grd Hotel Basenberg & Kurhaus, 15. Mai.
Bormio: Grand Hotel Bagni Nuovi, 8. Juni.
Brünn: Grand Hotel Kurhaus, 15. Mai.
Spiez: Park-Hotel Bubenberg, 20. Mai.

Was die Fremden sagen

Ein Kurgast aus Deutschland in Lugano schreibt uns: Ich habe schon öfters mit aufrichtiger Bewunderung konstatiert können, wie Vieles und Gute Ihr kleines Land zur Hebung und Förderung des Fremdenverkehrs tut; ich darf auch mit Genugung konstatieren, dass ich überall, wo immer ich mich aufgehalten habe, eine freundliche Aufnahme und zuvorkommende Bedienung gefunden habe. Es gibt ja gewiss auch unter dem Hotelwesen, wie übrigens in allen Städten, Leute, die es am nötigen Takte fehlen lassen; dafür aber kann der Hotelier nichts und der Gast fährt am besten, wenn er sich selbst zu helfen weiss, da wo es nötig ist. Ueber ein aber habe ich mich noch gewundert und das betrifft nicht speziell die Hotelier, sondern die Landesbahnen, dieses wichtigste Verkehrsmittel, von dem der Fremdenverkehr ja in so hohem Masse auch abhängig ist. Ein Vergleich der Taxen mit ähnlich langen Strecken Deutschlands oder auch anderer Länder zeigt, dass die Schweiz verhältnismässig ausserordentlich hohe Fahrkartenpreise für einfache Fahrten hat. Sollte es nicht möglich sein, mit der Zeit etwas billigere Taxen einzuführen? Man würde damit gewiss den Reiseverkehr noch mehr heben können. Im übrigen anerkennen ich gerne, dass man auf den Schweizerbahnen recht bequem reist, wenigstens im allgemeinen, d. h. insofern man mit seinen Schnellzügen reist, und nicht altes Wagenmaterial trifft, das wohl aus Sparsamkeitsrückgründen immer noch zum Dienste herangezogen wird.

Anmerkung der Redaktion. Es ist richtig, dass unsere Fahrtaxen im Verhältnis zu denjenigen anderer Länder hohe sind. Dafür sind aber die Retourbillette, die wir in der Schweiz haben, sehr billige zu nennen. Es wurden schon öfters Anträge unternommen, diese Verhältnisse, die uns auch nicht einleuchten wollen, zu ändern, stets doch ohne Erfolg. So hat erst kürzlich die Generaldirektion der S. B. die Frage, ob es nicht angezeigt wäre, auch in der Schweiz die Retourbillette abzuschaffen und dafür eine Reduktion der einfachen Taxen, nach dem Beispiele Belgiens, Dänemarks, Schwedens u. s. w. einzutreten zu lassen, verneint. Die Idee, der gewiss ein guter Kern innewohnt, würde als unausführbar abgelehnt. Damit dürfte wohl das letzte Wort nicht gesprochen sein. Was man im Auslande tun kann und sich dort als praktisch ausgewiesen hat, wird mit der Zeit auch bei uns Einkehr halten müssen. So viel über die Fahrkartenpreise. Altes Rollenmaterial lassen unsere Bundesbahnen noch mehr nicht gesprochen sein. Auch hierin wird eine Aenderung von nöten sein, die eintreten dürfte, wenn einmal die Finanzen der Bahnen etwas günstigere geworden sind.

Kleine Chronik.

Bad Wildungen. Das Hotel zur Helenequelle, das in der Zwangsversteigerung von der Firma Gebrüder Klippp in Cassel erworben wurde, nahm Herr Hotelier Hans aus Naheim in Pacht.

Les Avants. Das Grand Hotel des Avants ist von einer Aktiengesellschaft übernommen worden, die Herr Emil Hertig zum Direktor des Hauses ernannte.

Toblach (Tirol). Unter Leitung des Grafen Bossi-Fredrigotti soll eine Aktiengesellschaft gebildet werden, die den Bau eines erstklassigen Hotels ausführen will. D-r Kostenvoranschlag beläuft sich auf ungefähr 2,000,000 Kr.

Tremosine (Gardasee). Eine Kapitalistengruppe hat hier ein grösseres Terrain erworben, auf dem ein Berghotel erbaut werden soll, sobald durch die Drahtseilbahn Tremosine einen stärkeren Anteil am Fremdenverkehr erhält.

Unterschöben. Zum Brand im Hotel Klausen wird vom Besitzer mitgeteilt: Die Dependence des durch den Brand zerstörten Hotels ist noch ganz intakt. Dem gleichen Besitzer gehört auch noch die neu eingerichtete Pension Alpenrose, sodass der Be-

trieb in den beiden Häusern für diesen Sommer, allerdings in beschränkter Masse, gesichert ist.

Luzern. Mit dem Mitte Juli zur Verwendung gelangenden zweiten grösseren Lenkballon sollen diese Saison Flüge nach Engelberg, Basel, Bern, Zürich usw. ausgeführt werden, während letztes Jahr der Vierwaldstättersee nur einmal bei der Zürcher Fahrt verlassen wurde. Die „Stadt Luzern“ wird nur für die Fahrten über dem See benützt werden.

Raubzüge durch Berliner Hotels. Seit mehreren Jahren wurden in einem der grössten Berliner Hotels in der Nähe des Potsdamer Platzes gemeinsame Diebstähle an Juwelen ausgeführt, ohne dass es trotz der schärfsten Kontrolle gelang, die Täter ausfindig zu machen. Kürzlich gelang es nun der Berliner Kriminalpolizei, wie dem „Berl. Tagbl.“ gemeldet wird, die Diebe zu ermitteln. Sie stellte fest, dass die Diebstähle von dem in dem Hause angestellten Gepäckträger Spychalla und einer Frau Grauert, die als Wirtschafterin in dem Hotel tätig war, ausgeführt wurden. Beide befanden sich jetzt im Untersuchungsgefängnis. Die Ermittlungen der Kriminalpolizei haben inzwischen ergeben, dass als Anführer und Organträger der Diebe der aus Thorn gebürtige Kollner Arthur Schulz, der in dem Hotel grosses Vertrauen besass, und den gesamten Bierausstank zu beaufsichtigen hatte, in Betracht kommt. In dieser Eigenschaft war es Schulz ein leichtes, sich über die im Hotel aus- und eingehenden zahlreichen Gäste zu informieren. Schulz lebte früher in Wiesbaden, wo er mit einem Verwandten ein Gold- und Juwelengeschäft betrieb. Die verhaftete Frau Grauert betrieb zur gleichen Zeit in Wiesbaden ein Pensionat, in dem sie Schulz kennen lernte. Beide kamen dann vor einigen Jahren nach Berlin und fanden dann schliesslich in dem Hotel Stellung. Der Geschäftsgang der Gesellschaft war folgender: Schulz beobachtete die Gäste des Hotels, und wenn er glaubte, dass sie im Besitz von Juwelen seien, gab er dem Gepäckträger den Auftrag, den Diebstahl auszuführen. Spychalla, der in seiner Eigenschaft als Gepäckträger ungehinderten Zutritt zu den Hotelzimmern hatte, führte dann den Diebstahl aus. Frau Grauert pflegte die gestohlenen Juwelen bei „Handelern“ zu versetzen. Der Erlös wurde reichlich geteilt. Als Schulz erfuhr, dass die Kriminalpolizei sein Treiben entdeckt hatte, nahm er eine grosse Anzahl Juwelen und flüchtete nach Paris und von dort nach London. Die Berliner Polizei richtete ein Schreiben an Schulz, in dem sie ihm freies Geleit zusicherte. Schulz hat jedoch auf diesen Brief bis jetzt noch nicht geantwortet. Die eingehenden polizeilichen Nachforschungen haben inzwischen ergeben, dass ausser dem Diebstahl an dem Eigentum des Grafen v. A., dem Schmuckkasten im Wert von 6000 Mk. gestohlen wurden, die Einbrecher nahezu für 100,000 Mk. Juwelen und Brillanten gestohlen haben. Die Schmuckgegenstände machte Schulz unkenntlich, indem er die echten Perlen und Brillanten durch falsche ersetzte. Die Polizei hat jetzt bereits ein ganzes Lager der von Schulz geraubten Brillanten, Juwelen, goldenen Uhren und Ringe in ihrem Gewahrsam. Unter den vielen, zum Teil sehr wertvollen Gegenständen befinden sich eine Saphirbroche mit Brillanten, Rosen und einem Kleebblatt verziert; eine Broche mit einer grossen Perle, die von Brillanten umgeben ist, und deren Wert auf mindestens 1000 Mk. geschätzt wird; eine goldene Stabbroche mit 5 Brillanten, Wert etwa 1000 Mk.; eine Herreuhur mit schwerer goldener Kapsel und der Nummer 35,515; ferner viele Brillantringe, die teilweise mit Perlen besetzt sind; weiter viele goldene mit Edelsteinen besetzte Busen- und goldene Manschettenknöpfe, Armbänder, goldene Ketten, Operngläser, eine Kette mit 27 echten Perlen, und viele andere wertvolle Gegenstände. Die Eigentümer sind zum grössten Teil noch nicht ermittelt.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 17. Mai: 472.
Arosa. Amtliche Fremdenstatistik vom 3. April bis 9. Mai: Deutschland 327, England 34, Schweiz 91, Russland 33, Holland 17, Italien 4, Frankreich 6, Oesterreich 14, Belgien 1, Dänemark und Skandinavien 1, Amerika 1, andere Staaten 7. Total 536.

Hotelbesitzer

die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das
Hotel-Office in Genf
aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu mässigen Gebühren vermittelt.

Henneberg's Blusen seiden

in allen modernen Geweben — einfach und doppelt breit —
1131 von Fr. 1.15 bis Fr. 28.50 p. Meter
franco in die Wohnung. Muster umgehend. —
Eigene Damen-Schneiderei im Hause. —

Garderobeständer und Zeitungsfächer in Messing.
Man verlange gefl. Prospekte und Preisliste.
Spezialhaus E. Kissling, Bern.
(Te 10539) 579

Zeugniskopien
besorgt in sauberer Ausführung umgehend und bei billiger Berechnung G. Kathrein, Rätelsteig 16, Zürich IV. Orig.-Zeug. sind eingeschrieben zu senden. (Te 8126) 1467

Hotel - Chalet
Umstandehalber sind zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen event. zu vermieten:
1. Hotel Belvédère, Iseltwald,
35 Betten, elektr. Licht, sanitäre Einrichtungen, Hochdruckwasser etc., modern möbliert, prachtvoll. Lage. Ue 10389
2. Chalet Savina, Iseltwald,
9 Zimmer, Küche etc., hübsch möbliert, Garten, direkt am See, idealer Sommeritz.
Für Besichtigung wende man sich an Herrn Gemeindepräsident Brunner und für weitere Auskunft an
Notariatsbureau R. von Dach
Schauplatzgasse 37, Bern. 561

Für die Wäsche
gibt es nichts besseres, als das überall beliebte selbsttätige, vollkommen unschädliche Waschmittel Persil. Einfach in der Anwendung und billig im Gebrauch, da jeder Zusatz von Seife und Waschlupfer überflüssig.
Erhältlich nur in Original-Paketen.

Persil
ist garantiert frei von scharfen Stoffen und greift die Wäsche nicht an. Seine Wasch- und Bleichkraft ist enorm; die schmutzigste Wäsche wird blütenweiß, ohne Reiben
und
Bürsten, nur durch einmaliges etwa viertel- bis halbstündiges Kochen. Voller Ersatz für Resenbleiche.
General-Dépôt: ALB BLUM & Co. BASEL
HENKEL & Co. Alleinige Fabrikanten auch von
Henco Henkel's Bleich-Soda

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

Conciierge
in den 30er Jahren, durchaus solid, der drei Hauptsprachen kundig, mit dem Hotelfach in jeder Beziehung gut vertraut, sucht Saison- oder Jahresstelle. Würde auch passende Conducteur-Stelle annehmen.
Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 680 R.

Für
Kotel- und Pensions-Wäsche
sind von grösstem Vorteil:
SCHULERS Bleich-Schmierseife
SCHULERS Goldseife-Savon d'or
SCHULERS Goldseifen-Späthe
SCHULERS Salmiak-Terpentin-Waschlupfer
sowie alle gewöhnlichen Haushaltsgewässer
Carl Schuler & Co., Kreuzlingen
Fabrik von Seifen, Soda und chemischen Produkten.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Ce que l'étranger en particulier le Français apprécie ou critique en Suisse.

Sous ce titre, nous lisons, dans "La Liberté", les réflexions qui suivent et que nous nous faisons un devoir de livrer aux méditations de nos lecteurs:

On évalue à deux millions le nombre des touristes qui, dans le cours d'une année descendent en Suisse dans les "hôtels d'étrangers". Si l'on y ajoute ceux qui préfèrent séjourner dans les pensions privées et dans les auberges ou louer une villa, un appartement ou une simple chambre chez l'habitant, on peut élever ce chiffre à trois millions.

Parmi ces trois millions de touristes, 22 % sont Suisses, ce qui réduit à 2,340,000 le total approximatif des étrangers. Le pourcentage des diverses nationalités relevées sur les registres des hôtels s'établit ainsi:

Table with 2 columns: Nationality and Percentage. Includes: Allemands (40%), Anglais (17%), Français (15%), Américains (7.5%), Italiens (6.5%), Autres nationalités (14%).

Ces proportions ne doivent pas être considérées comme rigoureusement exactes pour l'ensemble des touristes, puisqu'elles n'englobent pas les locations privées. De ce fait, le pourcentage des Français qui les préfèrent à l'hôtel, devrait être considérablement augmenté.

Si l'on estime à trois semaines la durée moyenne du séjour des touristes étrangers en Suisse, et leur dépense quotidienne à dix francs, on peut supposer qu'ils laissent annuellement dans le pays près de 500 millions de francs. C'est un chiffre énorme (près du quart de celui du commerce général de la Suisse); encore ne comprend-il pas les dépenses des étrangers résidant en Suisse (36,000 Français dans le seul canton de Genève, 12,000 étrangers à Lausanne, etc.).

Il faut que l'attrait de la Suisse soit bien puissant pour attirer et retenir une clientèle aussi considérable dont la dépense procure de tels revenus au pays. Il est donc fort intéressant d'examiner d'une part, les motifs de la prédilection que témoignent les étrangers pour la Suisse, et de voir, d'autre part, si tout a bien été fait par elle pour entretenir et développer ce mouvement de touristes et cet afflux de capitaux.

Ce qui attire l'étranger en Suisse? — Deux raisons principales: la belle nature et le climat.

La beauté incomparable de cette nature, l'excellence de ce climat, sont signalés à son attention par la propagande qu'exercent, sous des formes multiples, en particulier par une large distribution de notices variées, les syndicats d'initiative, les chemins de fer, les hôtels, aussi bien sur le territoire suisse qu'à l'étranger. Mais il faut reconnaître, et c'est là une très heureuse constatation, que la meilleure réclame pour la Suisse est faite par le touriste lui-même au retour dans ses foyers. S'il est des pays qui provoquent des déceptions pour avoir été par trop vantés, la Suisse n'est pas de ceux-là. On peut affirmer qu'elle enthousiasme tous ceux qui la visitent. Qui pourrait, en effet, rester insensible devant ses panoramas grandioses et ne pas respirer avec volupté l'air vivifiant de ses montagnes? Si la Suisse a été appelée "l'auberge du monde", elle pourrait être aussi justement appelée le "sanatorium de la terre".

Voilà pourquoi l'étranger vient en Suisse. Nous allons voir comment le pays est organisé pour le recevoir.

Si douce que s'exerce sur lui l'autorité des lois, le touriste ne peut s'attendre, en pénétrant sur cette "terre classique de la liberté" à s'y pouvoir soustraire. Mais il devra reconnaître que, en ce qui le concerne, l'application en est, le plus souvent, sage et mesurée.

Avant de pénétrer en Suisse, l'étranger est favorablement impressionné par les procédés courts à son égard. Point n'est besoin de descendre de wagon pour l'examen des petits bagages. Les douaniers passent dans les compartiments et procèdent avec tact et politesse à la visite des colis à main. Cette façon de faire est particulièrement agréable au Français. Il s'en souviendra surtout au retour dans son pays, lorsque, à Bellegarde, ou à Pontarlier, il lui faudra faire, de nuit ou de jour, sous le soleil ou la pluie, un long trajet pour aller à la douane et se prêter à l'habituel et fastidieux dialogue: "Vous n'avez rien à déclarer?" — "Non." — "Pas de tabac, de liqueurs?" — "Non, rien." — "Alors, ouvrez..."

A peine les wagons suisses ont-ils été accorchés que le touriste apprécie de suite leur confort et leur parfaite adaptation aux besoins du pays. C'est d'abord cette division si pratique en

compartiments pour fumeurs et non fumeurs, c'est la méticuleuse propreté des voitures de toutes classes, la disposition heureuse des banquettes, la largeur des vitres qui permet de jouir du paysage. Mais, ce que le touriste appréciera plus encore, c'est la politesse et la complaisance du personnel.

S'il doit voyager en Suisse, il bénéficiera de la régularité des horaires, des multiples et peu coûteuses combinaisons de billets, enfin et surtout, de la sécurité due en grande partie à ce que les appareils d'aiguillages sont situés dans les gares mêmes et manipulés sous le contrôle du haut personnel.

Il semble au touriste qu'il jouit en voyage d'une liberté absolue, tant sont discrètes les manifestations de l'autorité. Mais si, pour sa commodité personnelle, il vient à gêner la liberté des autres, il s'aperçoit bien vite qu'il fait fausse route. Veut-il fumer là où il est interdit, ouvrir une glace quand on gèle, ou la fermer quand on étouffe, mettre ses pieds souillés de boue sur la banquette, il sera poliment mais énergiquement repris par l'agent de train, assimilé pour la circonstance à un agent de police, d'après la loi fédérale sur les chemins de fer.

Ce qui précède s'applique également aux services de bateaux. L'étranger constatera avec satisfaction que les horaires ont été combinés de façon à concorder avec ceux des chemins de fer, de même que les trains correspondent entre eux aux points terminus des divers réseaux. Cela a l'air bien simple. Il n'en est pourtant pas toujours ainsi en dehors de la frontière, où l'on n'a pas su, aussi bien qu'en Suisse, harmoniser les choses et faire abstraction des rivalités pour le plus grand bien commun, qui, dans l'espèce, est la satisfaction et la commodité du touriste.

Le voici à l'hôtel. Ce sera sans doute pour lui une révélation du genre de celle qui frappa Tartarin quand il découvrit, à deux mille mètres d'altitude, l'immense et fastueux caravansérail où il abrita pendant une nuit ses rêves d'Alpioniste. Et c'était en 1880 que Daudet d'évoqua son héros sur nos cimes! Ce brave Tartarin serait bien autrement surpris s'il pouvait constater aujourd'hui avec quelle rapidité se sont multipliés, depuis trente ans, tous ces fastueux palaces.

Mais, plus encore que leur luxe et leur agencement, c'est l'extrême propreté qui y règne qui pourrait, à bon droit, l'étonner, lui Méridional! La propreté, la méticuleuse propreté, c'est une qualité que les Suisses mettent en pratique avec un souci extrême. Ils l'appliquent non seulement dans les hôtels de tous rangs et dans les habitations, mais partout et toujours: dans les bureaux de poste comme dans les administrations publiques, dans les rues des villes comme dans les chemins de la campagne. La propreté est un signe caractéristique du pays. Alexandre Dumas, qui voyageait en Suisse en 1832, l'appréciait déjà en ces termes: "Les chemins des cantons de Vaud, Fribourg et Berne sont admirablement tenus..." Et ailleurs: "Il y a dans toutes les auberges de Suisse une chose excellente qu'on chercherait inutilement dans celles de France: ce sont des bains..."

Les hôteliers suisses ont dépensé en 1905 131 millions en frais d'exploitation ainsi répartis:

Table with 2 columns: Category and Amount. Includes: Cuisine (61 millions), Cave (12 1/2), Salaires (16), Frais généraux (11), Chauffage, éclairage (8), Réclame (3), Impôts et patentes (3 1/2), Assurances (2 1/2), Divers (13).

Ces dépenses vraiment somptueuses assurent à l'étranger un régime qu'il chercherait vainement ailleurs pour les mêmes prix, car, fait remarquable, ceux-ci sont, en général, fort raisonnables. On trouve presque partout en Suisse, dans des hôtels très bien tenus, des prix de pension à partir de fr. 4.50, et, dans les hôtels les plus luxueux, le prix de la journée ne dépasse pas fr. 20. — Si l'on compare ces prix aux tarifs appliqués dans les grands hôtels de la Riviera ou du Caire, on verra que ces derniers dépassent de plus du double les prix des hôtels de la Suisse.

L'étranger, d'ailleurs, ne peut jamais avoir de surprises, s'il a pris soin de consulter, pour faire choix d'un hôtel, le Guide gratuit des hôtels suisses, publié chaque année en trois langues par la Société des hôteliers et mis à sa disposition dans tous les bureaux de renseignements. Ce Guide lui indiquera très exactement les prix et les conditions de séjour dans tous les hôtels à partir de cinq francs. Son choix est fait, il n'aura pas à craindre les importunes sollicitations des pisteurs intéressés à l'en faire changer. Ce métier n'existe pas en Suisse.

Si la propreté des rues est réglementée par les gouvernements et les communes, les adminis-

trations privées et le public y collaborent également. L'étranger serait mal venu de vouloir s'y soustraire en souillant le sol de tout ce qu'il y jette chez lui machinalement. Son éducation est en général à refaire sur ce point et, bon gré, mal gré, il lui faudra se soumettre aux règlements, sous peine d'amendes.

S'il n'est pas de parti pris, il ne pourra qu'admirer les résultats obtenus. Quelle différence entre l'aspect des rues des coquettes stations des bords du Léman, entretenues comme des allées de parc, et celui des grandes villes de la Côte d'Azur, souillées de papiers et de pelures d'oranges!

L'étranger appréciera également de pouvoir se servir des bancs qui se trouvent sur la plupart des avenues et des promenades. Généralement, chez lui, ce sont les miséreux qui les accaparent. Certes, il y a des miséreux en Suisse, mais ils n'importunent pas l'étranger. Jamais on ne lui demandera la charité, sauf peut-être dans quelques villages du Tessin. La mendicité est rigoureusement interdite en Suisse; ceci n'est pas comme ailleurs un vain mot.

Un autre sujet d'administration pour l'étranger sera le service des Postes. Nulle part au monde, il n'est mieux fait, moins coûteux, ni cependant plus chargé. Pour le seul service intérieur, on compte annuellement 140 millions de lettres, 70 millions de cartes postales, 50 millions d'imprimés et 155 millions de journaux. Les évaluations budgétaires prévoyaient pour 1910 un chiffre de recettes de 50 millions. C'est relativement peu pour un service aussi considérable, mais cela tient au bon marché des affranchissements. Tandis que la taxe des lettres circulant dans l'intérieur de la France est de 10 centimes par 15 grammes, une lettre de 250 grammes n'est taxée en Suisse que 10 centimes. Son affranchissement est coté en France 1 fr. 70. Tandis qu'un colis de 20 kilos est en Suisse taxé 1 fr. 50 et peut être envoyé par la poste, il faudra en France le diviser en deux colis de 10 kilos, les envoyer par chemin de fer et payer pour leur transport trois francs.

Il y a en Suisse 1805 bureaux de poste, et 1986 dépôts de lettres, soit un office de poste par 11 kilomètres carrés.

Le télégraphe et le téléphone ne sont pas moins vulgarisés. Tous les grands hôtels possèdent l'un et l'autre et les plus modestes auberges ont le téléphone. On compte 2206 bureaux télégraphiques et 62,122 postes téléphoniques, soit un poste par 48 habitants, moyenne plus élevée qu'en Allemagne (un pour 71), et qu'en Angleterre (un pour 77).

Les services des postes s'ingénient à donner au public toutes les commodités: il a simplifié à l'extrême les formalités postales, institué le service des chèques postaux, disposé dans tous les bureaux des casiers numérotés pour la réception de la correspondance, etc. Le touriste profite largement de cette incomparable organisation et les gouvernements étrangers y puisent souvent l'idée de leurs plus heureuses réformes.

Il ne saurait entrer dans le cadre de cet article de donner un exposé de la situation des banques suisses et des avantages qu'elles offrent à l'étranger. Mais il convient de noter toute la confiance qu'il leur témoigne, et, en particulier, la France. Un député, à la Chambre française, M. Lairolle, député de Nice, affirmait récemment à la Chambre que les dépôts de ses compatriotes dans les banques suisses avaient augmenté de plus d'un milliard depuis sept ans. Il est aussi bien certain que si les porteurs de livrets de caisses d'épargne françaises connaissaient le taux des intérêts servis et les avantages offerts par les caisses d'épargne cantonales, ils n'hésiteraient pas à profiter de leur passage en Suisse pour y déposer des fonds.

Maintenant que nous avons loué comme il convenait ce dont profite principalement l'étranger en Suisse, on nous permettra de formuler quelques critiques et de signaler quelques lacunes.

Il se manifeste depuis quelques années dans les montagnes une tendance à notre avis fâcheuse; elle consiste dans le remplacement du pittoresque chalet suisse par des constructions sans aucun cachet, lorsqu'elles ne sont pas d'un goût déplorable. Rien ne doit pourtant pouvoir remplacer le chalet de sapin qui répond si bien aux conditions d'habitat dans la montagne. Et, quand ce ne serait que par reconnaissance, on devrait le conserver, car il a grandement popularisé la Suisse.

La question d'esthétique peut fournir matière à une autre remarque: il ne faudrait pas, pour le plaisir des yeux ou la commodité d'accès, déflorer certaines beautés naturelles et en profaner d'autres en y ajoutant quelque artifice. Enfin il ne conviendrait pas de rançonner le

droit d'admirer certains panoramas en les masquant par une barrière. Plus d'un hôtelier pourrait méditer ces réflexions.

Il semble, en se plaçant au point de vue français, qu'il y ait quelques réserves à faire au sujet de la nourriture en Suisse. C'est un chapitre sur lequel les Français ont le droit d'être difficiles, car l'univers entier reconnaît qu'il n'y a pas un pays au monde où l'on mange mieux que chez eux.

Si les menus des grands hôtels suisses sont en général abondants et variés, l'ordonnance et la confection des plats reflètent trop la manière allemande. La plupart des sauces sont artificielles: je veux dire que le jus des viandes n'y entre que pour une faible part. Les sauciers ignorent les rôtisseurs; le jus et le rôt, confectionnés loin l'un de l'autre, sont fort surpris de se rencontrer sur la même assiette. Les entremets sont parfois purement décoratifs. Les puddings, accompagnés d'une magnifique sauce rouge, sont assurément fort jolis à la vue, ils sont moins bons au palais. Il faudrait les laisser à l'Angleterre, comme le lièvre aux confitures à l'Allemagne. Qu'on mette à leurs places, c'est-à-dire aux "hors-d'œuvres" les fruits à l'aigre-doux et qu'on ne les offre pas avec le bœuf! Qu'on dispense enfin les Français du potage à midi! Pourquoi trouve-t-on du bon Gruyère partout, sauf en Suisse? Et faut-il donc absolument payer trois francs la bouteille du plus vulgaire Médoc?

Ces critiques sont, en somme, de peu d'importance, puisqu'elles ne visent que des points de détail. L'essentiel, c'est que la nourriture soit saine et proprement apprêtée. Or, sous ce double rapport, il n'y a que des éloges à faire des hôteliers suisses.

Aussi bien ces critiques d'ordre culinaire pourraient être adressées à tous les grands hôtels du monde. Ce soit à Paris, à Rome ou à Vienne, on y sert une cuisine internationale, qui n'a de français que le nom. Ce n'est pas non plus dans ces grands établissements qu'on peut espérer savourer ces plats nationaux ou déguster ces vins du cru qui ont soulevé à l'égal des plus beaux monuments, contribué à la célébrité de certaines régions. On ne les trouve que dans ces restaurants de modeste et archaïque apparence, connus des seuls gourmets. En existe-t-il en Suisse? Nous n'en avons pas découvert; nous n'avons rencontré que des "brasseries". Serait-ce donc que la Suisse manquerait de plats nationaux? Sans doute les beefsteaks d'ours et les filets de chamois qui enthousiasmaient Alexandre Dumas se font rares. Mais, à défaut de mets aussi spéciaux, les touristes seraient bien aises de pouvoir, de temps en temps, manger, hors des tables d'hôtes, une cuisine simplement française dans des restaurants du genre des "Bouillons" en France. A la choucroute et à la bière, un estomac latin préférerait toujours le chateaubriand aux pommes arrosé d'une bouteille de Bordeaux.

D'une façon générale, le touriste se montrera, au début de son séjour, un peu surpris et vaguement inquiet de toutes les "Défenses" qui ornent les villes et les campagnes de la Suisse. Mais nous avons dit que la police avait, à son égard, des procédés presque paternels. D'ailleurs, il constatera que toutes ces "Défenses" ont partout le même objet (propreté, sécurité, respect des souvenirs historiques) et rapidement, le touriste, entraîné par l'exemple, s'y soumettra à son insu.

Il est pourtant une catégorie de voyageurs qui pourraient, à bon droit, s'effrayer de règlements dans tout ce qui concerne. Ce sont les automobilistes. Il est extrêmement fâcheux qu'une réglementation unique, acceptée et appliquée dans tous les cantons (Grisons compris), n'ait pas encore pu être élaborée à leur sujet. L'urgence s'en impose si la Suisse ne veut pas être privée de cette clientèle de choix.

La cure-taxe appliquée dans un certain nombre de villes est un impôt peu populaire parmi les étrangers, et nous nous demandons s'il répond vraiment à un besoin, puisque beaucoup de villes, et non des moins prospères, ont pu se dispenser de l'appliquer.

Un autre impôt, beaucoup plus lourd, celui-là, menace en ce moment l'étranger, c'est celui du jeu. Nous espérons que pour son bon renom et dans son intérêt bien compris, la Suisse refusera de l'accueillir. Le jeu est en effet une arme à deux tranchants: organisé pour l'étranger, il est à prévoir qu'il exercerait ses ravages dans le peuple.

Les médecins suisses ont une réputation mondiale très méritée. Un certain nombre ont fondé des cliniques et des sanatoria où ils peuvent "suivre" leurs malades. Secondés par un excellent climat, ils obtiennent de très beaux résultats. Jusqu'ici leurs prix passaient pour inférieurs à ceux de leurs confrères de l'étranger et ceci n'a sans doute pas été sans contribuer à leur procurer une énorme clientèle. Constataons que, si leur réputation reste acquise

les honoraires qu'ils demandent maintenant sont très supérieurs à ceux qu'ils demandaient il y a dix ans.

Les pharmaciens qui jouissent en Suisse de monopoles inconnus par ailleurs ont aussi une tendance à élever leurs prix. Un détail: pourquoi faut-il payer 20 centimes la pesée qui partout en France est absolument gratuite?

Nous en avons fini avec les critiques. Elles ne sauraient en rien atténuer les éloges que, très sincèrement, tous les étrangers doivent adresser à la Suisse, mais il est un, supérieur à tous, par lequel nous voulons terminer cet article. Il concerne l'intégrité des fonctionnaires. C'est là une grande, une immense sécurité pour l'étranger. Qu'il ait affaire à un douanier, à un agent de police, à n'importe quel fonctionnaire de la Confédération, il peut être sûr que cet homme, par le fait qu'il détient une part d'autorité, est un honnête homme.

Les maximes que prêtait aux Suisses en 1872 M. Hepworth Dipon sont toujours les leurs. «Nous avons besoin d'hommes honnêtes et non de grands hommes... Tous pour un, un pour tous! voilà notre règle; le serment du Grütli! Tout notre enseignement n'a qu'un but: que personne n'aspire à devenir homme public avant d'avoir bien compris qu'il faut mettre le bien public au-dessus de l'intérêt particulier.»

Dans un pays où règnent de telles vertus civiques et une morale aussi élevée, l'étranger peut venir en toute confiance. J. Godefroy.



La valeur de l'alcool.

Sous ce titre l'*Allgemeine Brauer- und Hopfenzeitung*, paraissant en Allemagne, publie un article du Dr. R. dont voici la traduction:

«Ectos d'idées saines, le mouvement abstinencier moderne suit maintenant une voie dangereuse, tant au point de vue économique, qu'éthique; et même s'il disparaissait après un certain temps du fait de ces exagérations, les blessures qu'il fait seraient difficiles à guérir. Toutes les personnes raisonnables, même celles personnellement et financièrement intéressées, seront d'accord pour lutter contre l'abus de l'alcool; par exemple, si un ouvrier brasseur n'accomplit pas son travail ou dérange d'autres ouvriers pour cause d'ivresse, il est congédié et on ne lui montre pas de reconnaissance d'avoir aidé à l'augmentation du débit de l'alcool!»

Les abstinentes embrouillent par leurs phrases à effet. Pour eux, tout genre de boisson alcoolique est simplement de l'alcool, donc sans différence; et cependant nos boissons alcooliques varient en contenance d'alcool de 1% (Kwas) à 45% (quelques sortes de cognac ont encore plus de degrés) elles ont donc une action tout aussi différente que des moteurs de 1 et 45 chevaux. Les cellules de levain — qui d'après le professeur Kutscher, ne se différencient en rien des cellules animales ou humaines au point de vue digestif — restent viables des années entières dans l'alcool évaporé; sous cette forme, l'alcool ne peut certainement pas être un poison.

Les abstinentes ne veulent en outre rien entendre de l'usage modéré de boissons alcooliques et le déclarent aussi dangereux que l'usage immodéré. Ils déclarent audacieusement la dégénérescence de la race, quoiqu'ils ne puissent raisonnablement nier que les Allemands boivent depuis des siècles et malgré l'abus auquel ils se livraient dans l'ancien temps ne montrent aucun symptôme de dégénérescence; les abstinentes affirment la dégénérescence individuelle, sans pouvoir cependant contredire que les peuples abstinentes, par exemple les Mohamétans, ne sont pas plus aptes, coprovement et moralement que ceux consommant des boissons alcooliques. Oui, l'alcool n'est même pas préjudiciable aux plus grands travaux de la pensée, l'on en a la preuve par nos grands hommes d'Etats, nos grands penseurs et poètes. La diminution de la capacité de travail provenant d'absorption d'alcool n'est pas à considérer plus grande que celle provenant d'un bon repas ou d'une grande marche. Une dimi-

nuton de longévité telle que des Compagnies d'assurances anglaises sur la vie l'ont soi-disant établi — naturellement aussi pour les buveurs modérés — est un fait absolument douteux. La *British Medical Association*, elle, a établi d'après une statistique basée sur 4000 décès que ce sont les buveurs modérés qui vivent le plus longtemps et les abstinentes les moins longtemps; leur longévité est même moindre que celle des personnes buvant continuellement.

Une longévité encore beaucoup plus grande que celle dont il vient d'être question, est établie par une statistique à laquelle il est procédé depuis des années et qui concerne les vigneronnes de Dürkheim et environs, qui ne sont certes pas abstinentes.

Tout aussi contradictoire est la statistique concernant les maladies provenant soi-disant, même de l'usage modéré de l'alcool. Les fanatiques de l'abstinence en prennent vraiment à leur aise; il n'y a que ce qui est favorable à leur cause qui soit scientifiquement démontré (et à cette occasion l'usage modéré de boissons alcooliques est tout bonnement confondu avec l'abus), tout le reste n'existe pas! C'est simple comme on le voit. Il est bizarre de constater à cet effet comme les esprits les plus clairs s'embrouillent; ainsi un savant tel que Bunge est allé aussi loin que de contester l'influence de l'alcool sur l'activité du cœur et déclarer que l'accélération du pouls — qu'il est cependant impossible de faire disparaître du monde — est causée par la vive gesticulation du buveur.

Mais, même l'estime la plus exagérée que l'on ait des soi-disant bienfaits de l'abstinence totale, ne serait en somme qu'une inoffensive marotte, si cette médaille n'avait pas aussi son revers, c'est-à-dire, si les apôtres de l'abstinence n'assailaient pas de gaieté de cœur ou avec une fierté insensée des «industries ou métiers», qui produisent ou vendent des marchandises se chiffant annuellement par des milliers de millions de marks.

Tant regrettable que l'on puisse trouver — au point de vue antialcoolique — l'importance de ces sommes, l'on ne pourra croire que du fait de la disparition de ces industries, cet argent profiterait au peuple d'une autre façon. La somme de un milliard 300 millions qui est mise seulement dans les brasseries par actions allemandes et qui rapporte actuellement, serait un capital mort au cas où les affaires deviendraient moindres et serait perdu si on anéantissait ce commerce. Mais avant tout, quelle énorme préjudice ne serait pas causé à l'agriculture? L'industrie allemande de la brasserie seule achète pour 400 millions de marks par an de marchandises à l'agriculture nationale, marchandises pour lesquelles un autre écoulement serait très difficile à trouver. Les brasseries allemandes ont fabriqué en 1902, pour 944 millions de marks de bière. Les distilleries allemandes ont entre autres acheté, d'après un calcul, à l'agriculture allemande, pour l'année 1901-1902, plus de 53 millions de quintaux de pommes de terre; plus de 7 millions de quintaux de céréales; 8 millions de fruits à pépins; 4 millions de fruits à noyaux; plus de 10 millions de marks de lie de vin, etc.

La valeur totale des échanges de l'industrie de la fermentation avec l'agriculture nationale est fixée par le professeur d'agriculture Cluss, à 520 millions de marks.

Que deviendraient les 120,000 hectares de vignes, qui produisent pour plus de 80 millions de marks de vin annuellement? Car la proposition des abstinentes, de manger le raisin ou d'utiliser le terrain pour la culture de céréales n'est qu'une plaisanterie et malheureusement mauvaise. Que deviendraient tous les ouvriers et employés qui gagnent maintenant leur vie dans ces métiers? Les brasseries allemandes seules paient annuellement 120 millions de marks de gages et appointements, sans compter les employés de l'exploitation. Nous n'avons pas besoin d'envisager le but final du mouvement abstinencier, car la seule diminution du débit amènerait déjà le «renvoi» d'innombrables ouvriers. Puis il s'en suivrait un «abaïssement du taux des appointements d'ouvriers» par le surcroît d'offres qui découlerait et peut-être aussi une

«augmentation des charges» du reste de la population qui devrait venir en aide aux ouvriers sans travail. Quel énorme dommage ne serait pas causé à tous les métiers qui sont en rapport avec l'industrie de la fermentation et à leurs innombrables employés? Auberges, commerces de vins, fabriques de bouteilles et de verres, fabriques spéciales de machines, etc. Et quelle serait la «situation des finances de notre empire», qui n'est déjà pas si rose, lorsque celles-ci perdraient encore les impôts de ces industries, qui s'élevaient à beaucoup plus de 100 millions de marks; impôts qui, comme on le sait, doivent encore être augmentés du fait de la situation financière? Ces messieurs, jouent là vraiment un jeu dangereux, uniquement parce qu'ils ont la conviction — qui n'est pas basée sur rien — que tous les malheurs proviennent de l'alcool. Le fait que le malheur et les crimes ne disparaissent pas du fait de l'abstinence est suffisamment démontré par les pays où le mouvement abstinencier a eu du succès.

Du reste, la valeur de l'alcool ne repose pas seulement sur le terrain de l'économie nationale, mais aussi sur le terrain «physiologique de l'alimentation».

On peut laisser de côté la valeur nutritive propre de l'alcool, quoique la force de blanc d'œuf qu'il conserve ne puisse plus être discutée et quoique par exemple un litre de bière contienne déjà une importante quantité de matières nutritives. L'alcool n'a pas d'importance comme aliment, mais bien comme stimulant.

De même que le corps a besoin pour sa nourriture, non seulement d'une certaine quantité de graisse, de blanc d'œuf, etc., mais aussi de stimulants, tels que certains sels, etc., l'homme a aussi besoin de stimulants, et cela d'autant plus que la vie moderne avec sa hâte nerveuse, ses luttes, exigent de lui une grande vigueur, une vive impulsion, s'il ne veut pas s'affaiblir; l'alcool n'a pas seulement ce pouvoir «vivifiant», mais en sa qualité de véritable ami de l'homme, il rend «gai et sociable». (Il ne devient ennemi qu'au cas de trop grande intimité.) Il peut arriver que cette gaieté ne repose que sur une diminution de capacités critiques. Et il est bon que nous soyons, au moins de temps à autre, moins critiques envers nos semblables, de même qu'envers nos propres soucis. La preuve irréfutable que l'abstinence ne rend ni gai, ni sociable, a été donnée par ses défenseurs eux-mêmes; en effet, jamais un congrès dont les participants n'arboient pas l'étendard de l'abstinence n'a été aussi tumultueux que celui tenu par les abstinentes à Brème, en 1903.

Il sera donc bon et utile de «lutter énergiquement contre les exagérations et les empiétements des fanatiques de l'abstinence», avant qu'ils causent des dommages dont on ne peut prévoir l'étendue. Cela ne veut pas dire que l'on n'appuiera pas avec la même vigueur les efforts raisonnables qui seront faits pour le bien et la santé publique, car là aussi s'adapte le proverbe: «*Salus publica suprema lex!*»

Par ce qui précède, nos lecteurs constateront qu'il n'y a pas qu'en Suisse que l'on estime le moment venu de mettre un terme à l'exubérance des fanatiques abstinentes qui se croient tout permis. L'heure est venue de les remettre à leur place et sérieusement; ce sera la tâche de la Ligue qui a été fondée dernièrement à Zurich. (Journal des Cafetiers.)



L'eau et l'homme.

L'autre jour, on pouvait lire ici même un spirituel écho sur un médecin anglais qui voulait démontrer que bains et lavages sont forts nuisibles à la santé en provoquant l'entrée dans notre corps de toutes sortes de microbes. On en peut douter. D'autre part, il n'est pas très nécessaire de répandre cette idée par le monde. Elle n'y a déjà que trop de crédit, à en juger par la haine naturelle qui règne entre l'homme et l'eau. Quand même cet Anglais aurait raison, quand même l'amollissement de la peau, la dis-

tension des pores, ouvriraient la porte à quelques fâcheuses bactéries, cela ne suffirait pas encore à justifier la théorie de la malpropreté nécessaire. Bien d'autres de nos actes nous mettent à la merci des infiniment petits, quand cela ne serait que le boire et le manger, quand cela ne serait que l'amour, quand cela ne serait que la tendresse aux baisers redoutables. La peur des microbes conduirait tout droit à s'enfermer dans un sac, à se priver de toute relations, non seulement avec l'eau et le savon, mais avec ses semblables, avec le monde environnant, avec l'air lui-même. Il y a certainement à l'heure actuelle, des fous qui ne le sont devenus que par la terreur des contacts, et ces fous sont logiques dans leur folie. Une poignée de mains, des mains les plus propres et les plus saines, est un échange fraternel de microbes. On a calculé le nombre de ceux qui vivent sur les sous; c'est à faire frémir; tant de germes de maladies ont fait leur demeure sur cette rondelle de cuivre que l'on se demande comment l'humanité a résisté à l'invention et à la propagation de la monnaie. Il n'y a pas jusqu'au billet de banque qui ne soit redoutable, et pourtant on n'a pas encore vu les destinataires de ces papiers les prendre dédaigneusement avec les pincettes. Non, ce n'est pas la peur des microbes qui doit nous empêcher de nous laver, même si cela doit, ce qui ne semble pas très clair, leur faciliter l'entrée de notre personne. On n'en meurt pas.

Il n'est que trop vrai que l'on ne meurt pas non plus du contraire. Il y a quelques années, il fut question dans les journaux d'un pharmacien (toujours des hommes de l'art!) qui, de peur sans doute d'éveiller les colonies microbiennes établies sur lui-même et de leur donner de mauvaises idées, ne s'était pas, depuis quarante ans, seulement frotté le bout du nez ni le bout de ses doigts. Lui aussi en faisait une théorie, mais l'histoire en a perdu le souvenir. Il est certain que le lavage du corps ne semble ni utile ni nuisible à la santé, ni hygiénique, ni antihygiénique. La propreté est une des formes de la civilisation, une politesse envers soi-même et envers ses semblables; ce n'est ni un remède ni une garantie pour la santé. C'est un plaisir aussi, comme de porter du linge et des habits sans souillure. Ce n'est peut-être que cela, et encore un luxe qui, malheureusement, n'est pas, quoiqu'on dise, à la portée de tout le monde. La propreté extrême exige des loisirs; on ne peut l'exiger d'un travailleur qui vit au milieu de contacts salissants et qui n'a qu'à peine un jour de repos par semaine. Il lui faudrait aussi une autre éducation, une autre discipline, et qu'on lui eût enseigné davantage le culte de son propre corps. Mais nous avons tout à vaincre, sous ce rapport, de tristes habitudes héréditaires. Au dix-huitième siècle, dans la société la plus élégante, on ne se lavait qu'à l'eau de Cologne: une serviette et quelques gouttes d'essence faisaient toute la toilette. On connaît la dimension des civettes et des pots en vieux Rouen, qui se sont conservés à cause de leur beauté; cela pouvait contenir juste assez d'eau pour la baignade d'un serin ou d'un samsonnet. Autant dire qu'en ce temps-là on ne se lavait plus. L'habitude en était perdue, si même elle avait jamais régné, depuis l'abandon des meurs romaines. L'influence anglaise a remis chez nous l'eau à la mode, mais cette mode n'a pas encore pénétré très profondément les mœurs. Dans la Bretagne, la Normandie, bien d'autres provinces, le paysan se lave entièrement, ou presque, une fois dans sa vie, le matin de son mariage. Le reste du temps, il y pense un peu moins que les animaux de sa basse-cour. Il fait dire que le régiment a un peu modifié de telles habitudes, fort peu. Or, si cela a des inconvénients au point de vue de la civilisation, il ne semble pas que cela en ait aucun au point de vue médical.

Le corps humain, qui, d'ailleurs, s'habitue si facilement à presque tout, s'habitue comme au reste à l'absence de soins. La nature, les animaux qui vivent selon la nature, nous donnent de très mauvais exemples. On voit des animaux en liberté chercher dans l'eau de la fraîcheur;

Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Januar 1911.

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

Gemeinden	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett									Milch, Butter und Käse				Brot		Eier		Kartoffeln				Brennholz																					
	Ochsenfleisch			Kalbfleisch			Schweinefleisch			Speck			Schweineschmalz			Nierenfett			Milch ganze		Tafelbutter		Süsse Butter in Ballen		Emmentalerkäse		I. Qualität		II. Qualität		einheimische		importierte		I. Qualität		II. Qualität		Tannenholz		Buchenholz		
	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	Cts.	1/2 kg.	1 kg.	1/2 kg.	1 kg.	1/2 kg.	1 kg.	1/2 kg.	1 kg.	1/2 kg.	1 kg.						
Aarau	100	130	120	130	110-120	70	24	2-	1.70	130	18	17	15	12	7 1/2	6-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Altdorf	90	110-130	120	100	80	80	20	1.70	1.55	110	20	16 1/2	17 1/2	15	13	6-	5.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Basel	90	110-130	115	130	100	70	24	2-	1.70	110-130	17	15	16	12	7	5-6-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bern	90	110-120	120-130	90	90	70	24	1.80-1.90	1.55-1.60	120-130	20	17 1/2	14	12	8	5-5.50	7	5-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Biel	90-100	90-140	120	110	100	70-80	23	1.80-2-	1.50-1.60	120	17	14 1/2	14	13	6	6-	5 1/2	5.50	11-12-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
La Chaux-de-Fonds	90-95	90-95	120	100	100	70	22	1.80	1.60	120	18	16	16 1/2	11	8	7.50	7	6.50	13-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chur	100	90-120	120	120	100	70	25	2-	1.80	120	20	19	17	12	6	5.60-6-	5 1/2	5.20-5.60	11-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Friedfeld	105	130	120	120	110	80	23	1.80	1.70	130	22	18 1/2	15	14	10-11	10	6-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Frisburg	90	110	110	120	100	85	22	1.90	1.70	110	20	19	15	12	10	6.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Genève	90	90	120	100	100	70	23	1.90	1.80	120	20	17 1/2	15	12	7 1/2	7-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glarus	100	130	130	100	100	60	24	1.90	1.75	115	20	16	12	12	7 1/2	5.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Herisau	100	130	130	100	80-100	60	24	1.75-1.85	1.60-1.65	115	21 1/2	19 1/2	15	14	9-10	8	5.60-6-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lusarne	95-100	90-100	105-125	95-100	100	85-90	20	1.80-2-	1.60-1.70	110-140	19	17 1/2	15	13	6	6-	7 1/2	7.50	14-15-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Liestal	90	110-120	110	120	100	60	23	1.80	1.70	110-140	17	15	15	11	7 1/2	6.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Le Locle	100	130	130	120	100	60	24	1.80	1.60	120	18	16	15	12	7	6-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lugano	90-100	110-125	110-115	90	80	60	22-25	1.75	1.60	125	18	14	13	12	7	6-	6.50	6.50	15-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Luzern	100	130	120	100	100	70	23	2-	1.70	120	18	17	14	13	7 1/2	6-	6 1/2	6.25	15-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Neuenburg	100	120	120	120	100	70	24	1.90	1.70	120	18	16	14	13	10	6-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Sarnen	90	100-120	100-120	95	100	85	21	1.85	1.60	100	20	16	12	11	7 1/2	6.50	—	—	—	—	—																						

on n'en a jamais vu fréquenter l'eau pour faire leur toilette. L'opération que l'on appelle ainsi et dont le chat nous donne le spectacle, n'a aucun rapport avec la toilette des humains. C'est un nettoyage à sec ou sans autre humidité que la salive, et un nettoyage fort incomplet puisqu'il ne s'opère jamais que dans le sens de la fourrure. C'est un simple lissage, comme celui de l'oiseau sur ses plumes, qu'il a dérangées pour picorer quelques parasites trop entreprenants. L'oiseau se baigne, mais surtout pour jouer, semble-t-il, à défaut d'eau, il s'ébroue dans la poussière. De même les Musulmans font grassement leurs ablutions avec du sable, à défaut d'eau. Ce sont là des mouvements instinctifs ou religieux, j'allais dire maniaques, sans aucun rapport avec la propreté. Il n'y a peut-être, dans la nature, qu'un seul exemple d'un animal qui se sert de l'eau pour se laver, encore n'est-ce pas son propre corps, mais ses aliments. Cette bête singulière, appelée, à cause de cette habitude, le raton laveur, ne manque jamais de passer à l'eau, d'une façon fort sommaire, il est vrai, toute nourriture qu'elle se prépare à manger. Il y en a un au Jardin-des-Plantes, à Paris, et rien n'est plus comique que de le voir tremper dans son baquet toutes les croûtes de pain que les enfants lui jettent en abondance, connaissant sa manie. En général, les animaux qui ne sont ni aquatiques, ni amphibiens, ont une grande répulsion pour l'eau. Terrestres, ils vivent sur la terre et se méfient fort de l'élément liquide. Cependant, certains d'entre eux y cherchent, par les grandes chaleurs, comme les buffles, un refuge contre les mouches, mais ce n'est qu'une ruse de guerre.

Parmi les peuplades sauvages de l'Afrique et de l'Amérique du Sud, pays où cependant la chaleur est, en certaines régions, à peu près intolérable, il en est beaucoup qui non seulement n'entrent jamais dans l'eau, mais même se gardent de se laver jamais. C'est une autre méthode, plus sûre, pour se préserver des insectes. A quel prix! Il est des Indiens si sales qu'il ne connaissent pas la couleur de leur peau. La crasse forme sur eux une sorte de carapace assez épaisse pour délier toutes les morsures et toutes les piqûres. Ils sont devenus pareils à des tatous ou à des pangolins et peuvent, comme ces animaux revêtus d'armures

guillochées, braver les hordes de fourmis les plus meurtrières. Il y a un autre motif encore à leur abstention de l'eau, c'est que le bain en certains climats est vraiment dangereux. Des Européens en ont fait la mauvaise expérience. Aussi, je connais en Afrique tels explorateurs ou administrateurs qui, pour se bien porter, ont dû se plier aux mœurs des indigènes et laisser s'accumuler sur leur corps la crasse bien-faisante. Que vaut donc le vieil aphorisme médical qu'il faut nettoyer les pores pour permettre la préspiration de la peau? Rien du tout, très probablement. L'homme civilisé, ou qui prétend l'être, doit se laver par égard pour autrui, pour lui-même; il doit se laver pour son plaisir, mais qu'il ne s'imagine pas obéir à un précepte scientifique. Je connais même des personnes à qui leur médecin a recommandé de ne pas abuser des bains ni des lavages, surtout à l'eau froide. Je me souviens qu'au lycée nous avions un surveillant général qui était en même temps professeur d'anglais pour les petites classes. En cette qualité, il se croyait tenu de suivre les mœurs britanniques autant qu'elles pouvaient arriver à sa connaissance. Ayant donc lu que les Anglais prenaient un bain froid tous les matins, il se mit bravement à suivre cet exemple hypothétique. Au bout de quelques mois, il attrapa un enrouement chronique qui l'eût bien gêné dans sa carrière s'il ne s'était aggravé en une pulmonie qui l'emporta. Le pauvre diable, malgré son anglais, avait confondu le tub et la baignoire! Il ne faut pas jouer avec le feu, peut-être non plus avec l'eau. Tout n'est que contradiction dans les pratiques que nous nous imposons, et il est décidément difficile de mettre en chaque chose de la mesure et d'y appliquer la méthode qui convient.

(La Dépêche de Toulouse.)



Verkehrswesen.

Glon-Rochers de Maye. Die Bahn beförderte im Monat April 9888 Personen (1910: 8575). Die Betriebsleistungen ergaben Fr. 27,950 gegen 18,333 Franken im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Territet-Glon. Das Betriebsergebnis der Bahn verzeichnet für den Monat April 20,093 Passagiere (1910: 17,042) und eine Totalerlösnote von Fr. 12,482 gegenüber Fr. 11,206 im April 1910.

Tirano. Mit dem 6. Juni, dem Eröffnungstage des Bad Bormio, beginnt der öffentliche Automobildienst zwischen Bad Bormio und dem Bahnhof Tirano (Station der Berninabahn und der Veltlinerbahn).

Lötschbergtunnel. Im Monat April sind im Lötschbergtunnel folgende Arbeiten gemacht worden: 1. Vollausbruch 411 Meter, womit ein Gesamtlänge von 10,742 Meter oder nahezu 74% der ganzen Tunnellänge erreicht wurde; 2. Mauerung 447 Meter, womit die Gesamtlänge 10,014 Meter oder beinahe 70% der ganzen Tunnellänge erreichte. Die erschlossene Wassermenge machte auf der Nordseite 226 und auf der Südseite 118 Sekundemeter aus.

Strassenbahn Schwyz-Brünen. Dem Gesuch der Strassenbahn Schwyz-Seven um Zuerkennung einer Subvention an die zu erbauende Strassenbahn Schwyz-Brünen wurde von der Gemeinde entsprochen, ohne dass ein Gegenantrag gestellt worden wäre. Der Bezirk leistet hierarchisch pro Kilometer Fr. 7500, was einer Summe von Fr. 40,500 gleichkommt bei 5,4 Kilometer Länge. Die Gemeinde Schwyz wird sich mit Fr. 10,000 pro Kilometer beteiligen und der Kanton mit Fr. 10,000, sofern das Gesetz betr. Staatsbeteiligung bei Eisenbahntunneleingängen angenommen wird. Es wurde ferner der Zusatzantrag zum Beschluss erhoben, dass auch weitere Eisenbahnprojekte gleicher Natur ebenfalls mit Fr. 7500 pro Kilometer subventioniert werden sollen.

Elektrische Schmalspur-Bahn Utzenstorf-Schönbühl. Die bernische Regierung hat die Anträge der Baudirektion betreffend die elektrische Schmalspurbahn Utzenstorf-Schönbühl mit Verlängerung bis Zollikofen (Bauprojekt, Statuten, Aktienbeteiligung des Staates und Finanzausweis) diskutiert und genehmigt. Gutem Vernehmen nach beantragt die Regierung dem Grossen Rat, das Bauprojekt und den Finanzausweis der genannten Linie zu genehmigen und an die Linie Utzenstorf-Schönbühl pro Kilometer Fr. 40,000, im ganzen eine Subvention von Fr. 600,000 zu bewilligen und an die Linie Schönbühl-Zollikofen Fr. 160,000. Der Kostenvorschlag rechnet mit einem Anlagekapital von im ganzen 2 Millionen, was auf den Bahnkilometer ca. Fr. 105,000 ausmacht. Die Aktiengesellschaft hat sich letzthin in Franbrunnen, dem Sitz der Gesellschaft, konstituiert. Das Aktienkapital von 1,855,000 Franken ist beisammen. Das Obligationenkapital wird von der Berner Kantonalbank geboten. Mit dem Bau der Bahn soll begonnen werden, sobald die erforderlichen Formalitäten erfüllt sind.

Bahnhofbauten der Bundesbahnen. Das westwärts dem Bahnhof Lausanne auf einer kleinen Anhöhe gelegene Hotel Terminus bildet ein Verkehrshindernis. Es soll deshalb abgebrochen werden. An dessen Stelle sollen der Bahnhofplatz verlängert, die Zufahrtsstrassen verbreitert und verbessert werden; ferner soll dort ein neues Bahnhofrestaurant errichtet werden. Die Generaldirektion verlangt für diesen Umbau einen Kredit von Fr. 440,000 nebst Abschreibung der untergehenden Anlagen im Betrage von Fr. 435,000. Der Verwaltungsrat hat diese Kredite

bewilligt. — Die Station Ziegelbrücke genügt schon längst nicht mehr den Anforderungen des vermehrten Verkehrs. Verschiedene Projekte für Verlegung oder Umbau sind ausgearbeitet, aber wegen technischen, finanziellen oder lokalpolitischen Schwierigkeiten wieder fallen gelassen worden. Die schweizer vorgeschlagene gemeinsame Station für Ziegelbrücke und Weesen wurde von der beteiligten Bevölkerung nicht gutgeheissen. Der Verwaltungsrat der S. B. B. hat nun das von der Generaldirektion vorgeschlagene Projekt für Erweiterung der bisherigen Station Ziegelbrücke genehmigt und für die Ausführung einen Kredit von Fr. 700,000 bewilligt. Zwei verschiedene Anträge auf Rückweisung, sei es zu gunsten eines neuen Stationsgebäudes, sei es im Sinne des früher projektierten Zentralbahnhofs, wurden abgelehnt.

Der Schnellzugsverkehr in der Schweiz. Es wird geschrieben: Wie gross ist die Geschwindigkeit eines modernen Schnellzuges? 75 Kilometer pflegt der Fachmann zu antworten. Und die eines Personenzuges? 40-60 Kilometer. Wir haben auch schon gelesen, dass auf einzelnen schweizerischen Eisenbahnstrecken Züge mit 90 Kilometer Geschwindigkeit fahren. Leider hat das reisende Publikum von diesen technischen Errungenschaften nicht allzuviel. Die Fahrgeschwindigkeiten, von denen wir eben gesprochen, sind Streckengeschwindigkeiten, aber keine Reisegeschwindigkeiten, d. h. sie werden auf einzelnen Strecken erreicht, bilden aber nicht den Durchschnitt für den Fortschritt der Reisen von Ort zu Ort. Eine Differenz zwischen Reisegeschwindigkeit und Streckengeschwindigkeit wird es allerdings immer geben müssen. Dies bedingt die häufig notwendigen Gleiseumbauten, spitzebergartige Weichen, Steigungen, scharfe Krümmungen usw. Immerhin sollte es in unserem fortgeschrittenen Zeitalter möglich sein, dass bei Schnellzügen von zulässiger, maximaler Geschwindigkeit von 90 Kilometer in der Stunde eine Reisegeschwindigkeit von 70 Kilometer erreicht wird. Wir haben aber in der Schweiz eine winzig kleine Zahl Expresszüge, die bei günstigen Terrainverhältnissen 60 Kilometer in der Stunde zurücklegen; die meisten Schnellzüge bringen es aber nicht viel über 50 Kilometer. Viel schlimmer steht es noch mit den Personenzügen; da muss man schon zufrieden sein, wenn die Reise-Geschwindigkeit 30-40 Kilometer beträgt. Der Grund für die langen Gesamtfahrzeiten liegt hier in der Regel in langen Aufenthaltzeiten unterwegs. Betrachten wir beispielsweise den Zug 2508 Romanshorn-Zürich. Dieser Zug fährt von Romanshorn bis Mülheim-Wilgoldingen mit einer vorgesehenen Geschwindigkeit von 90 Kilometer und von da ab mit 60 Kilometer. In Winterthur bleibt er aber laut Fahrplan 12 Minuten liegen, in Wirklichkeit sind es aber in der Regel mehr.

Wink. Gast: Sie haben hier ein wundervolles Echo! Können Sie nicht schiessen! — Wirt: Na! Die nobleren Fremden lassen halt meistens a' Fläsch'n Sekk knallen! (Münch. Fl. Bl.)

Heart-Tonic. :: Digestive and Non-Gouty.

WHITE HORSE SCOTCH WHISKY

Continental Agency: 171 Queen Victoria Street, London E. C.

ETAT BELGE

LONDRES VIA OSTENDE-DOUVRES

Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels le "Jan Breydel" et le "Pieter de Coninck", les plus rapides paquebots faisant le service entre l'Angleterre et le Continent et la "Princesse Elisabeth" qui détient longtemps le record mondial de la vitesse. Télégraphie Marconi et service postal à bord de chaque paquebot. 1089

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

Hoteliers!!

Vergleichen die Stahldraht-Späne „Elephant“ mit jeder andern Marke.

Eine Probe genügt, um Euch von der Ueberlegenheit dieses besten Schweizer Fabrikates zu überzeugen. Ue 8003

Cluf der Höhe

und der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind nur solche Hôtels, welche Betten mit Schlaraffia-Obermatratzen haben.

Überall erhältlich — Prospekte durch das Hotel Zürich IV, Ortlerstr. 11, Ecke Weisbergstr.

Hotel und Pension in Capri zu vermieten oder zu verkaufen.

Wunderbare Lage, mit Restaurationsbetrieb. Für junges Ehepaar eine sichere Zukunft mit idealem Leben. Offerte unter Chiffre II 674 R an die Expedition d. Bl.

Zu verkaufen oder zu vermieten: Hôtel-Pension du Lac Champex

am Ufer des Sees von Champex über Orsières (1465 m. Höhe) in ausserordentlich günstiger und gesuchter Lage, 36 Zimmer, Salon, Billardsaal, Fumoir, Tennis, elektrisches Licht, Miteigentum an Trinkwasserleitung, Badzimmer und nötige Dependancen, katholische Kapelle, ungefähr 19,000 m² für neue Bauten vorzüglich geeignetes Land. Alte und gute Kundschaft. Antritt auf 1. Januar 1912. — Näheren Aufschluss erteilt: A. Niquille, Verwalter der Gesellschaft, Kirchenfeldstr. 6, Bern, bis Ende Mai.

Zentralheizungen

aller Systeme erstellen unter Garantie

MOERI & Co Luzern

Eismaschinen

mit Schwungrad und für Kraftbetrieb

Eisformen
Eiskonservatoren
Eissehränke

Illustr. Preis-Courant gratis und franko

Bielmann & Cie., Luzern.

Hotel-Inventar-Verkauf.

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

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

Erstklassiges Haus der Hotelbranche (Rheinland) sucht geeigneten (ca. 30 Mille Kapital). Angenehme einträgliche Lebensstellung. Angebote unter Chiffre Ue 590 an die Union-Reklame, Annoncen-Expedition, Bern. (Ue 10390) 587

Direktor

Schwabenland's

Alleinige Lieferanten von **Hotel-Rupfergeschirren** mit Rand- und Gelenkverstärkung Pat. 35079.

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

Gebrüder Schwabenland, Zürich

Extrastarke **Hotel-Artikel** für Kochküche, Pâtisserie, Gardemanger, Kaffeeküche, Office und Keller

Fehlerfreie Lorbeerkrone

und Pyramiden per Paar Fr. 25.—, 30.—, 35.—, 40.— Buxuspyramiden per Stück Fr. 10.—12. Alles in guten Kübeln, empfiehlt inkl. Verpackung franko Station Münchenbuchsee (Ue 10341) 580

Gartenbau Hofwyl.

Hotels oder Restaurants.

Die eine grössere Hälfte — zirka 70 Zimmer — wird auch getrennt abgegeben.

Nähere Auskunft durch **Chr. Pfeiffer, Stuttgart** Schulstrasse 17. 589 (Ue 10591)

Am Hauptbahnhof einer aufblühenden süddeutschen Stadt mit grossem Fremdenverkehr, Garnison usw. (Eisenbahnknotenpunkt) ist ein massiv gebautes, mit allen Bequemlichkeiten der Neuzeit (Personen- und Lastenaufzüge, Zentralheizung usw.) versehenes **Herrschafsdoppelhaus** mit zirka 100 Zimmern unter äusserst günstigen Zahlungsbedingungen zu verkaufen. Das Anwesen eignet sich besonders zur Errichtung eines

DEINHARD CABINET

altabgelagerte, ausfeinen
Champagneweinen her-
gestellter Sekt

Rhein-, Mosel- u. Saarweine aus den Kellereien von DEINHARD & Co, Coblenz

Generalvertreter für die Schweiz und Ägypten:

Paul Schärer-Brügger, Zürich V, Seefeldstrasse 129.

(Ue 8979) 504

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

Schulmarke für Alpaccas-Silber I. Arthur Krupp Berndorf, H.-Oeff. Schulmarke für Rein-Nickel.



Schwer verfilberte
Bestecke u. Tafelgeräte
aus Alpaccas-Silber.
Rein-Nickel-Kochgeschirre
Kunstbronzen.

Niederlage für die Schweiz:
Luzern - 1 Schweizerhofquai 1
«Engländer Hof».

Preislisten frei. 1112



Durch vorteilhafte Fabrikation sind wir in der Lage, die
Flaschen-Entkorkmaschine
T. B.

zum Preise von Fr. 18.50 zu liefern. Die Maschine entkorkt jede Flasche. Vorteile: Klein. Kompakt. Stark. Einfach. Dauerhaft. Sicher.

A. H. & K. Tschäppät,
Biel (Biene). 1407

A. RUTISHAUSER & Co
SCHERZINGEN

SPEZIALITÄT IN REALEN
OSTSCHWEIZER- u. TIROLERWEINEN
BEVORZUGTER LAGEN
IN- u. AUSLÄNDISCHE FLASCHENWEINE

(Ue 101 434)

RIVIERA

Hotel-Fach-Schule und Höhere Handelsschule.
Perfekte Ausbildung in den 4 modernen Sprachen plus event. Span. u. Russ.
Vollständige Hotel-Fach-Schule und spezielle Berufsfächer der Hotelpraxis (Küche, Service, Bureau, Keller, Laboratorium). Nach erstem Jahr abgerundetem Bildungsgang; zweites Jahr, handels- und fachwissenschaftliche Vertiefung plus Praxis in den Hotels der Riviera.

Höhere Handelsschule 3 Jahre. Anforderungen auf der höheren schweiz. (kant.) Handelsschule und des Baccalaureats. — Verbindung mit Gymnasium von Monton; für den Sprach-Unterricht Professoren bezügl. Nationalität; **Diplom** für die Handelsschüler; Anschluss an **Universität und Handels-Hochschule**. — Grosser Garten mit Spielplatz, grosse Terrassen, schöne, schattige Meereslage, moderner Komfort, alpinen Ferienheim, Programm zur Disposition.

Eröffnung 1. Mai 1911.

Sitz: Villa Frisia, Cap Martin, Alpes-Maritimes (France).
Direktor und Gründer: Prof. G. Köhler
ehem. Hauptlehrer, bezw. Vorstand der Handels-Wissenschaften in Luzern, Zürich, St. Gallen. 10172

HÔTELIERS & RESTAURATEURS.

DURCH DEN VERKAUF VON BOVRIL

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

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

1085 (Ue 10278)

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

A REMETTRE à Genève, pour se retirer des affaires, une Pension d'étrangers

dans la plus belle situation. Bonne clientèle. Conditions avantageuses. Pour tous renseignements s'adr. sous chiffre H 645 R à l'administration du journal.

BASEL HOTEL STORCHEN

Einziges Haus mit Garten im Zentrum der Stadt. Ruhige Lage. 120 Betten. Moderner Komfort. Prima Küche und Keller. Grosses Café-Restaurant. 8 Billards. Vollständig umgebaut und renoviert. — Omnibus. — Tram No. 1. G. Jaekle, Besitzer.

Tortenpapiere 1076
Fischpapiere
Plattenpapiere
Fritürpapiere

1a Qualität
liefern zu äusserst billigen Preisen

Kaiser & Co.
Papeterie
Bern.

Für Stellensuchende.

Nach jedem eingesandten Bilde, Photographie unversehrt zurück.

Format Mignon-Visit 20 St. M.L.
Format Mignon-Visit 20 St. M.L.

Lieferzeit 3-4 Tage.
Illustrirter Katalog gratis u. franco

Mignon: 28 Stk. 1 Mk., 100 Stk. 3 Mk.
Mignon-Visit: 20 St. 1 Mk., 50 St. 2 Mk., 100 St. 3.50 Mk.
Vers. geg. Nachn. oder Voreins. auch in Marken nach 20 Pf. für Porto. Muster gegen 20 Pf. Wiederverk. überall gesucht.
881 S. Wiener & Co. Ue 9098
Photogr. Kunstanstalt, Frankfurt a. M. 17.

MONTREUX
EAU MINÉRALE ALCAÏNE

EAU DE TABLE PAR EXCELLENCE

1086 Ue 837

F. Trümpler, Comestibles, Glarus

offert:

Bulgaren-Eier per 1000 Stück Fr. 72 ab Buchs. per Kg. Fr. 3.10
Nidel-Kochbutter 3.40
Centrifugon-Tafelbutter 3.40 ab Glarus. (Ue 9729) 1029
Prager Schinken 3.20
franko jeder Schweizer Talbahnstation.

Warmwasser- u. Wasserversorgungen

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

Guggenbühl & Müller, Zürich.

Metall-Gewebe und Geflechte

Maschinen-Geflechte für Zäune u. Gitter, Stacheldraht, gedrehtes Bandseilen.

Siebwaren

Artikel f. Giesereien, Baugeschäfte Apotheken, Hotels, Konditoreien etc. Kataloge und Preislisten. 1083

Suter-Strehler & Cie., Zürich.

Ordnung und Nachtragen in Rückstand geratener Buchführungen, Einrichtung der amerik. Buchhaltung

Buchführung

Gebuchbuch, Uebernahme period. Arbeiten, Revisionen, Bilanz, Bücherexperten

R. Münster, Buchverleger, Zürich Ue 1111
Schulhausstr. 118. Telefon No. 8044

Propriété à vendre.

Station de montage très fréquentée.

A proximité immédiate d'un funiculaire. Vue superbe, région Vevy-culaire. Vue superbe, région Vevy-culaire. Convient pour construction d'un Hôtel-Pension, Chalet, Clinique, etc. Le propriétaire s'intéresserait avec preneur sérieux. Ecrire sous O 21523 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 1027 (Ue 9710)

Neuhausener
Rideaux en tous genres

Echantillons sur demande

Renommierteres Hotel

in weltberühmtem Badoort in Oberbayern, mit 70 vorzügl. eingericht. Fremdzimmern, 120 Betten, gr. Speisessal, Caféalon, Dependence m. Winterwirtsch., Stallungen, Remisen, 3 Biskeller, gr. Restaurationsgarten, hoher Umsatz bei guten Preisen, ist bill. zu verkaufen Anzahl. ca. 40.000 M. Näh. durch Lorenz Thoma & Co., G. m. b. H., München, Herzog Wilhelmstr. 28. (M 6702) 548

1000 Eier

fast umsonst bekommen Sie, wenn Sie von uns 10 Hühner im Alter von circa 4 Monaten beziehen. Diese beginnen im Juni mit Legen und ergelen, am Schluss der Saison geschlachtete, gute Poulets, im Werte von ca. Fr. 4.50 (Ankaufspreis u. Futter). Jeder Hotelier sollte diese wahrhaft moderne und rationelle Geflügelhaltung betreiben. — 4-moentliche (Juni) Eier Fr. 2.80; 3 1/2-moentliche (Juli) Eier Fr. 2.25; 2 1/2-moentliche (September) Eier Fr. 1.80; 20 Stück franko. (Ue 10298) 552

Transportable Hühnerhäuschen einfach- und doppelwandig, für 10 bis 50 Hühner von Fr. 45.— an. Zahlreiche Referenzen zu Diensten.

Geflügelhof Waldeck
Walchwil am Zugersee.

Filiale: Zürich, Schoffelgasse 4

RÜTZBILDEITER-ANLAGEN
ELEKTROLICHTEN-ANLAGEN
TURM-URHEIN-ANLAGEN
HAUSTELEPHON-ANLAGEN
HAUSSONNERIE-ANLAGEN
ELEKTROLICHT-ANLAGEN

Hasler A.-G.

normals
Telegraphen-Werkstätte v. G. Hasler
Bern. Ue 9839

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

Spezialfabrik kompl. Kücheneinrichtungen „Das Vollkommenste der heutigen Technik“

Essgeschirrpülmaschinen „SIMPLON“

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

No. 1. Apparat für kohlen-saure Getränke komplett von 200 Fr. ab. Eine Syphonfüllung 1 Lit. ca. 3 Cts. 1 P. Limonade 7/8 Lit. 1.487 ca. 5 Cts. Ue 8913

No. 2. Bäderapparat kompl. 100 Fr. 1 Bad ca. 25 Cts.

Garantiert höchste Klasse
Trinkeier
verwendet das ganze Jahr
Fritz Roth, Huttwil
Emmenthal

660

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

NEU

Dosenöffner
aus der Conservenfabrik Seethal in Seon

Robespierre
In der meisten Kulturstaaten patentf. bezieh. angemeldet.

1187 Spielend leichte Arbeit. — Keine Metallsplitter im Doseninhalt. Keine Handverletzungen. — Preis Fr. 20.— (Ue 10408)

Zu beziehen bei der **Conservenfabrik Seethal in Seon (Aargau.)**

ROME. Hôtel de famille ROME.
de premier rang

bien situé, en plein midi, près de la gare, dans les beaux quartiers Ludovisi. Confort moderne, clientèle anglo-américaine, 75 chambres; 110 lits, chiffres d'affaires 130.000, 20% au demande 140.000. — 80.000 au comptant. On cède aussi avant l'Exposition. S'adr. à M. le Cav. C. Degasperis, Hôtel Sirene, TIVOLI.

Molletons laine, molletons coton, feutres sans fin et sangles

en toutes largeurs, pour sècheuses-repassées des diverses constructions, ainsi que toutes les applications de repassage.

Dollfus & Noack, s. à r. L.
à Mulhouse (Alsace). Ue 8911

Messing - Vorhang - Garnituren, Moderne Vorhänge, Bodenteppiche, Bettvorlagen, farbige Tischteppiche, Haargarnläufer, Teppichstangen.

Schoop & Comp. ZÜRICH.

1492 Illustrierter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko. Ue 6871

Massenzucht von sämtl. Gruppen- u. Teppichbeetpflanzen

Vorrat ca. 500,000 Pflanzen in allen Grössen. Fortwährend grösster Import in tadelloser Ware von

Palmen- und Lorbeerbäumen

Tisch- und Kübeldekorationspflanzen jeder Art
Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume zu konkurrenzlosen Preisen.
Fortwährend grösste Treiberei von blühenden Dekorationspflanzen und abgeschnittenen Blumen. Beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Jahreszeit. Alle Artikel sind in tausenden abgabbar.

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telephon 2576. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.



Zu verkaufen:

wegen Nichtgebrauch ein transportabler Staubsaugapparat

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

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

Schweizer. Celluloidwarenfabrik

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

Spezialitäten für das Hotel- u. Wirtschafsgewerbe

1. Hygienische Reformtischdecken, mit Kantenstich Ue 7517
2. Tür- und Zimmeraufdrüfen 1455
3. Reklameplakate und -Reklamen aus Simili-Emall (abwaschbar) - 4. Zimmeranzüge aller Art (abwaschbar) - 5. Tür- und Zimmernummern in allen Größen
6. Schlüssel-, Kontroll-, Stuhl- u. Garbroschmummern in allen Größen - 7. Gluckchen für Türen- und Flächenschilder - 8. Fall- und Flächenschilder - 9. Holzrahmen mit auswechselbaren Schildern für Türen- und Spiegelkästen - 10. Bier- und Glaserentwerfer - 11. Saftabdrücke und Bedrücke für verschiedene Zwecke
12. Seroventilringe, mit u. ohne Druck - Reklameartikel, (pez. für Hotels etc.)

1. Schweiz. Fachausstellung für das Gastwirtschafsgewerbe in Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom

Hoehl

Extra Dry

Generalvertreter für die Schweiz: **Adolf Maier, Weissenbühlweg 12, Bern.**
1059 (Ue 10256)

Messieurs les Hôteliers se rendant à la Fête de la Société, le mois prochain à Lausanne, sont cordialement invités à visiter la nouvelle succursale de

Messieurs Mappin & Webb Ltd. (Ue 10337) 578

4, Rue de la Paix, 4 **LAUSANNE** vis-à-vis de l'Hôtel de la Paix.

Spécialités pour Hôtels et Restaurants:
„PRINCES PLATE“, COUPELLERIE DE SHEFFIELD, etc.

Plus de maladies contagieuses par l'emploi de

l'Ozonateur.

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

Indispensable

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

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

1115

Nombreuses références.

Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boul^d Héliétique, Genève.**

A. SCHERER SOHN & Co

MEGGEN C^t LUZERN

KIRSCH-DESTILLATION

A vendre de suite

dans une région pittoresque et agréable du Jura Français, altitude 800 m., une propriété pouvant facilement être transformée en

Hôtel de touristes (35 chambres).

S'adresser: **M. Pelletier, Architecte à Lons-le-Saunier (Jura).**

ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) • Niederglatt • (Schweiz)
(Ue 9041) liefert 1498

■ **Kohlenstifte** ■
in jeder Dimension und Länge für

BOGENLAMPEN aller Art.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach neuem verbesserten System durch Unterrichtsbücher, Handb. von Anweisungsschreibern. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe nach auswärts. 1123
Mit Bestellkarte für Mail auf Lager
H. Frisch, Buchverleger, Zürich I.

Eisen- und Messingbetten

bedeutend billiger als Händler
Eisenmöbel-fabrik
Emmishofen

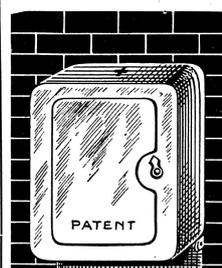
Wer für sein Hotel oder Restaurant eine ausgezeichnete Reklame machen will, lasse seine

Wäsche

besorgen bei der
Waschanstalt Zürich A.-G.
Zürich II. Ue 9970

Hotel- und Restaurant-Buchhaltung

Amerikanisches System, Neuanlage, Nachtragung zu Pauschalsummen, erste Referenzen. Ue 6732 h 1418
E. Muggli-Isler,
Bücherexperte,
Zürich I, Werdmühlplatz 2.



Oniwon
Bestes & billigstes Toilettenpapier & Distributeur

Elegant
Praktisch
Sparsam

1000 Blatt
garantiert

Apparat
Fein vernickelt zeigt automatisch den Inhalt an.

Verlangen Sie **Prospekt u. Preis** bei **alleiniger Fabrikanten**
Alcock's Paper & LUZERN
(Ue 7261 D) 1440

Wegen Platzmangel 1 gebrauchter, aber tadelloser erhaltener (Ue 10456)
Wirtschafts-Kochherd
140 x 100 cm., äusserst solid, bei sofortiger Wegnahme ganz billig.
570 Jac. Bentele, Josephstr. 25, Zürich.

Zu pachten ev. zu kaufen gesucht.

Junges strebsames Ehepaar (Mann Küchenchef) wünscht auf nächstes Jahr event. früher eine nachweisbar rentable **Hotel-Pension mit Restaurant** oder ein **Bahnhof-Hotel**, event. rentabler **Landgasthof zu pachten** mit Vorzugskaufsrecht. Offerten unter Chiffre H 666 R an die Exped. ds. Bl.

Cacao De Jong.

Seit über 100 Jahren anerkannt erste holländische Marke.

1060 Gegründet 1790. Ue 10276
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, billig, da sehr ergiebig, feinstes Aroma. — Höchste Auszeichnungen.
Vertreter: **Paul Widemann, Zürich II.**

Für Hotel- u. Sanatoriumbesitzer!

Junge Dame, aus feinstem Hause, mit vorzüglichem Referenzen, deutsch, englisch, französisch perfekt. Stenographin und Maschinenschreiberin, wünscht als Sekretärin gegen mässigen Gehalt per sofort oder ab Herbst Posten. 568 (Ue 10463)
Geb. Anfragen an Frä. Paula Kirsch, Wfen 113, Metternichg. 5, 1. St., Ttr. 10

Zu verkaufen: Villa

prächtig gelegen, in Hauptstadt der Schweiz, vorzüglich passend als Fremdenpension oder Klinik, 32 Zimmer, modern. Nachfrage unter Chiffre N 213 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. 868 Ue 9060

Café-Restaurant et Pension

O 519 L. près Lausanne, 800 m. altitude. 584
Belles installations modernes, récemment remis à neuf. 30 chambres, eau de source, électricité, tram et bus splendide. Occasion unique pour jeunes mariés, qui, voulant se faire un avenir, auraient les aptitudes et pourrait fournir des sérieux garanties. 110561
Ecrire sous X 2576 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

UNION DE JOURNAUX SUISSES
POUR LA PUBLICITE S.A.
AGENCE DE PUBLICITE
Union-Reclame
BERNE
Publicité dans tous les journaux et périodiques
Projets de clichés sans frais!

Saison d'été 1911

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

Tél. 3352 - Adr.-télégr.: Unionreclame
11 a

Zu verkaufen

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

WÄSCHEREI-ANLAGEN

WASCHMASCHINEN • CENTRIFUGEN • PLÄTTMASCHINEN

Muldenmangel mit Absaugvorrichtung für Dampf- u. Gasheizung
A. LIEBMAN & Co ZÜRICH
(Ue 9340) 1004

Kochherde

für Hotels, Restaurants u. Private in jeder Grösse liefert
E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,
Nachfolger von H. Bürkli. Gegründet 1859.
Klarastrasse 17 **BASEL** Klarastrasse 17
Ue 4698 h Höchste Auszeichnungen im In- und Auslande. 1470

Schutz den einheimischen Produkten.

PASSUGGER

Ulricus - Helene, Fortunatus, Belvedra, Theophil,

Wasser ist das beste Mittel gegen Katarrhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Gicht, Zuckerharnruhr, Leberleiden und Gallensteine.

(ähnlich Wildungen) bei Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.

(stark alkal. Jodwasser) bei Scroflose; Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.

(leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei Bleichsucht, Blutarmut, Reconvalescenz.

bestes schweizerisches Tafelwasser, säuretilgend und verdauungsbefördernd.

Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken oder direkt in Kisten à 30/1, 90/1, 50/2 und 100/2 von der **Passugger Heilquellen A.-G., Passugg.**



Mappin & Webb Ltd.
Rue de la Paix 4
LAUSANNE
ARGENTERIE DE TABLE
Spécialités pour Hôtels, Restaurants, etc.
Catalogue gratis sur demande.

PRINCES PLATE
STERLINS
SILVER

Schuster & Co
St. Gallen und Zürich

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

Teppiche, Läufer
Möbelstoffe

Th. Utinger-Braun, Chur
vorm. B. Braun's Erben

Fachgeschäft für Hotel-Ausstattungen.

Sämtliche Branchen-Artikel für Bureau, Zimmer, Küche und Kabinett.

Komplette Lieferungen von Druck- u. Prägearbeiten.

Buchhaltungen
zu deren Neueinrichtung wünschendenfalls gerne sachgemässe Auskunft erteilt wird.

Vollständige Bureau-Einrichtungen am Lager. Ue 8158 Man verlange Kataloge. 1466

Unannehmlichkeiten mit den verehrt. Gästen werden vermieden durch Verwendung unserer **auswaschbaren Tinten** **praktischen Schreibzeuge**

Jeder Tintenfleck wird aus der Wäsche, Jaggen etc. durch Waschen mit guter Seife entfernt. pr. Literst. Fr. 2.50 „ Dutzend „ 27.—

Buchdruckerei **Rüegg-Naegeli & Cie, Zürich** Spezialitäten für Hôtels

Das Auslöschen der Tinten und Beschriften von Wäsche, Teppichen etc. ist unmöglich. pr. Stück Fr. 3.50 „ Dutzend „ 36.—

Bureau-Möbel

VERSILBERUNG
von **Services aller Art in tadelloser Ausführung.**
AUG. SCHNEIDER, GALV. ANSTALT BERN, Stöckliweg 6-8
(Ue 1079) 1032

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE GENEVE 1898 MÉDAILLE D'OR

MAULER & CIE
MOTIERS-TRAYERS (Suisse) (1117)

Destruction complète des CAFARDS
Poudre J. Siauve 3 Place Boviv, 3 St-ETIENNE (France)

Ce produit tue infalliblement tous les Cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination. Emploi facile, sans danger.

Plus de 2000 références d'hôtels attestant après emploi LA DESTRUCTION ABSOLUE Ue 8310

Prix: 1 kg. fr. 8.—; 2 kg. fr. 14.—; 3 kg. fr. 20.—; 6 kg. fr. 38.—

Porzellanfabrik LANGENTHAL

HOTEL- & GEBRAUCHS-GESCHIRRE IN WEISS & DEKORIERT

Langenthal A.G.

Zu verkaufen:
einen so gut wie neuen **6plätzig** **Omnibus.**

Offerten unter Chiffre H 590 R an die Expedition d. Bl.

CEYLINDO TEA
A PERFECT TEA.

8 verschiedene Qualitäten.

In Kisten von 5, 10, 20, 30 oder 50 Kilos.

Zu inclusiven Preisen franco Fracht, Zoll und jeglichen Spesen ins Haus überall hin geliefert.

Man verlange Preise und Gratis Muster.

Alleinige Exporteure **Kearley & Tonge, Ltd.,**
Hauptsitz - LONDON: MITRE SQUARE, E.C.

Indische Filiale: CALCUTTA: 10, Government Place.
Ceylon Filiale: COLOMBO: Union Place.
Englische Filiale: 350.
Man richtet alle Anfragen an das "Continental Department": Mitre Square, London, E.C.

Plazierungs-Bureau „International“

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

In Genf, 8 Rue de Berne 8 | In Zürich, 64 Löwenstrasse 64
Telephon 4693. | 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

Schürzen, Küchenhandtücher, Gläser, Teller, Office, Cio-sattücher, alles mit waschecht, unverwätlich :: :: :: eingewobenem Namen

Ihres Etablissements schon bei Bestellung von 180 m. Spezialität unserer Weberei-Leinwand mit Inschritts schon von 10 m. an. Garantiert nur beste Qualitäten. Referenzen vieler Hotels J. Rangas. 1487 Ue 9759 Leinenweberei Langenthal, Bern.

Müller & Co.

Das Bett der Zukunft

ist Wütrichs zusammenschiebbares Bett. Patent. Ueberall praktisch zu verwenden, wo Platzmangel etc. Leichtes Gewicht, leicht transportabel. Wird in verschiedenen Grössen und Qualitäten verfertigt, sowie auch speziell für Kinderbetten. Auch werden zusammenlegbare Matratzen dazu geliefert, beste Qualität.

Zu beziehen durch die Fabrik **Ed. Wütrich, Clarastrasse 51, Basel,** und **Scheuchzer & Cie., Petersgraben 19, Basel.**

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.

1986 Öffentliches Restaurant für Passanten. Besitzer: **Henri Morlock.**

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

EXTRACT MONOPOL
Feinste Tafelsauce bestes Kochhilfsmittel
A. G. MONOPOL
Gutenberg (Kt. Bern) Ue 9632 1017

Union Helvetia
in Frankreich
Hauptsitz: Rue de la Sourdière 5. PARIS

Verein der schweizerischen **Hotel-Angestellten** Alters- und Krankenunterstützung Pensionskasse :: Unentgeltliches **Plazierungs-Bureau**
Le géran: J. Schuler.
Dasselbe Bureau in London (England) 17 Frith Street (Shaftesburyavenue) 1018 Le géran: R. Kipfer. Ue 9660

Wiederversilberung Vernicklung Reparaturen
von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèverie Wiskemann
Fabrik und Verkaufsmagazin:
Seefeldstrasse 222
ZÜRICH V.
Telephon 2352. Telephon 2352.
1941 Ue 9021