

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 12 (1903)  
**Heft:** 23

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

Abonnement:

Für die Schweiz:

1 Monat Fr. 1.—
3 Monate „ 2.50
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland:

(Porto inbegriffen)
1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

12. Jahrgang | 12<sup>me</sup> Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Verantwortlich für die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler, F. Wagner. — Druck: Schweizer. Verlags-Druckerei (G. Böhm), Basel.

Aufnahmsgesuche.

Hr. J. Zimmermann, Hotel Kreuz, Vitznau 45
Mr. Wilhelm Michel, directeur, Hôtel des Bergues, Genève (membres personnel).

Auszug aus dem Jahresbericht des Schweizer Hotelier-Vereins 1902-03.

Dem bisherigen Usus folgend veröffentlichten wir an dieser Stelle die wichtigsten Punkte aus dem Bericht für das Jahr 1902/03.

Der Vorstand hat während der verlossenen Vereinsperiode 18 Geschäfte behandelt, von welchen als die hauptsächlichsten hervorzuhellen sind:

Postbürgschaft. In Ausführung des Beschlusses der Generalversammlung ist den Mitgliedern ein Plakat betreffend die der Post gegenüber zu leistende Bürgschaft für Wertsendungen an Gäste zugestellt worden, welches ihnen in zweifelhaften Fällen gute Dienste leisten wird.

Schweiz. Geschäftsreisenden-Verein. Die seinerzeit erfolgte Anregung des Schweiz. Geschäftsreisenden-Vereins zur Regelung der Trinkgelder und Musterkoffer-Transporttaxen hat in der Weise ihren Abschluss gefunden, dass von genanntem Verein ein Tarif aufgestellt wurde.

Der Hotelierverein hat Kenntnis genommen von demselben in der Meinung, dass der Verein Schweiz. Geschäftsreisender allerdings das Recht habe, die Trinkgelderfrage nach seinen Ideen zu regeln, bezüglich des Transportes der Musterkoffer werde er aber bald genug erfahren, dass er die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Der Hotelierverein behalte seinen früher geäußerten Standpunkt bei und überlasse es jedem einzelnen seiner Mitglieder, seine Rechte zu wahren.

Angestellten-Prämierung. Im verlossenen Vereinsjahre sind an 50 Angestellte die goldene Verdienstmedaille mit Diplom für 15- und mehrjährige Dienstzeit vererbt worden, an 46 die silberne Medaille und Diplom für 10-15jährige Dienstzeit und an 134 die bronzene Medaille mit Diplom für 5-10jährige Dienstzeit. Seit der Einführung derselben (Neujahr 1902) sind 104 Angestellte mit der goldenen, 96 mit der silbernen und 258 mit der bronzenen Medaille bedacht worden, im ganzen 458. Die Erfahrungen, die mit der Prämierung bis jetzt gemacht worden, sind sehr zufriedenstellend, indem ein gewisser Ansporn zum Verbleiben an einer Stelle zutage getreten ist und die Empfänger der Medaille stolz auf dieselbe sind.

Reklame. Das erfolgte Preisausschreiben betreffend Reklame hatte zur Folge, dass 170 Arbeiten eingereicht wurden. Der Aufsichtsrat, als Jury, hat im Januar in einer zweektägigen ausserordentlichen Sitzung, nach vorhergegangenem Studium, sein Urteil gefällt und den ersten Preis von Fr. 1000 Herrn Architekt Hermann Stadler in Zürich, den zweiten von Fr. 500 Herrn Emil Bonjour, Redakteur in Lausanne, zuerkannt. Beide Arbeiten behandeln als Grundidee die Gründung einer offiziellen schweizerischen Zentralstelle für Propaganda. Mit der Generaldirektion der Bundesbahnen sind bereits diesbezügliche Unterhandlungen gepflogen und

ist das gewünschte Entgegenkommen gefunden worden. Die baldige Ausarbeitung eines umfassenden Projektes wird der zweite Schritt in dieser Sache sein.

Zolltarif. Gemäss Beschluss der Generalversammlung, es sei gegen den neuen Zolltarif das Referendum anzustreben, wurde, um den Erfolg der Kampagne, d. h. die 30,000 Unterschriften, zum vornehieren zu sichern, der Anschluss an eine Korporation gesucht, und auch gefunden, indem der Verband schweizerischer Konsumvereine sich an die Spitze der Bewegung stellte. Das Resultat der Unterschriftensammlung ergab die Zahl von 110,000. Wenn damit der Tarif auch nicht zu Fall gebracht wurde, so war bei der Abstimmung die Minderheit immerhin eine so grosse, dass mit derselben gerechnet werden muss. Auf jeden Fall waren weder Mühe noch Arbeit, noch die finanziellen Opfer ganz umsonst, indem das Eidg. Handelsdepartement dem Gesuche bereitwilligst entsprochen hat, neuerdings die Wünsche des Vereines betreffend Ansätze bei Abschluss der Handelsverträge niederzulegen und dieselben durch eine Delegation mündlich noch eingehender zu begründen.

In einer schriftlichen Eingabe sind die Wünsche unter sehr einflussreicher Begründung und Einbeziehung sämtlicher, die Hotel-Industrie interessierenden Artikel genau, Position für Position, stipuliert worden. Die Dreierdelegation, welche Mitte April mit dem Handelsdepartement in einer längeren Sitzung konferierte, hat den Eindruck gewonnen, dass durch diese Massnahme etwas erreicht worden sei.

Ausstellung in St. Louis. Eine Eingabe des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine betreffend Beteiligung an der Ausstellung in St. Louis wurde vom Aufsichtsrat im Prinzip befürwortend entschieden, in dem Sinne, dass der Verein sich proportionell an den Kosten der Vorstudien beteiligen werde, die vom Verkehrsverband in Gemeinschaft mit den übrigen Interessentenkreisen vorgenommen werden sollen. Eine im Februar stattgehabte Versammlung von Delegierten der Interessengruppen, worunter auch die Bundesbahnen und der Schweizer Hotelier-Verein vertreten waren, ergab beinahe einstimmig Ablehnung einer Beteiligung in St. Louis, mit der Motivierung, dass Ausstellungen ihren Wert als Reklamegelegenheiten verloren haben. Dagegen wurde einstimmig beschlossen, sofort die Studien für die Gründung eines ständigen schweizerischen Verkehrsvereines in New-York an die Hand zu nehmen.

Statistik. Wie jedes Jahr, so sind auch im verlossenen vom Zentralbureau die Erhebungen über den Fremdenverkehr des Vorjahres gemacht worden. Das Resultat ist durch die 'Schweizer Hotel-Revue' bekannt gegeben worden. Nun soll aber in dem System der Erhebungen eine Verbesserung eintreten, in der Meinung, dass dieselben einmal persönlich in jedem Geschäft vorgenommen werden, um auf diese Weise die Grundlage für eine möglichst zuverlässige Statistik zu erhalten. Zwei bis drei Jahre werden hierfür in Aussicht genommen, bei welcher Gelegenheit auch das Material für eine 'Geschichte der Hotellerie des 19. Jahrhunderts' gesammelt werden soll.

Kochschule. Ueber die in Bern projektierte Kochschule ist vorläufig nichts weiteres zu berichten, als dass dem Organisationskomitee, in welchem auch der Hotelier-Verein vertreten ist, von einem Hotel ein Uebnahmungsvertrag vorgelegt worden, der jedoch in keiner Beziehung annehmbar war und somit die Angelegenheit noch keine wirkliche Gestalt angenommen hat.

Vom Reiseführer 'Die Hotels der Schweiz' ist die diesjährige Ausgabe Mitte April erschienen. Auch dieses Jahr wieder zeigt es sich, dass die jährlichen Auflagen viel zu gering sind und bei weitem nicht allen Nachfragen entsprechen werden kann. Da der Verein nun einmal die Reklame als eine seiner Hauptaufgaben ins Programm aufgenommen, dürfte wohl die Frage geprüft werden, ob nicht eine nochmalige Erhöhung der Auflage, von 25 auf mindestens 30,000 Exemplaren per Jahr, beschlossen werden sollte, und zwar ohne Mehrbelastung der Mitglieder, d. h. auf Kosten der Vereinskasse.

Fachschule. Der Vorstand ist vom Aufsichtsrat beauftragt worden, die Frage der Erweiterung der sechsmonatlichen Kurse in Jahreskurse und der Gründung eines eigenen Heims für die Schule an die Hand zu nehmen und derart zu fördern, dass sie an der diesjährigen Generalversammlung definitiv erledigt werden kann.

Mitgliederbestand. Die Zahl der Mitglieder beträgt nunmehr 832 (1902: 819) mit 67,965 (1902: 67,315) Fremdenbetten.

Vereinsvermögen. Die Jahreseinnahmen betragen Fr. 38,832.75, die Ausgaben Fr. 23,635.46, somit ein Ueberschuss von Fr. 15,197.29. Das Vereinsvermögen betrug am Ende März 1903 Fr. 120,036.89. Für das laufende Jahr sind an Einnahmen Fr. 31,700 und an Ausgaben Fr. 27,200 vorgesehen.

Congrès des hôteliers de France.

Voici le résumé des décisions adoptées par le Congrès dans sa séance plénière à Paris:

A l'unanimité, le Congrès a décidé de fonder un syndicat général des hôteliers de France; il a adopté les statuts qui lui étaient proposés; il a voté en outre: la création du Code de l'hôtelier, la publication mensuelle d'un bulletin, organe du syndicat général, qui insèrera les ventes et achats d'hôtels, les offres et demandes d'emploi. Un manuel professionnel pour les employés sera édité. Une école d'hôteliers, comme il en existe en Suisse, sera créée. Le Congrès a résolu toutes les questions d'intérêt professionnel relatives à la législation, aux assurances contre le vol ou l'incendie. Il a approuvé le vœu émis par le docteur Léon Deschamps sur l'hygiène des chambres d'hôtel et leur désinfection rapide au moyen de dégagement de vapeur d'aldehyde formique. On a voté ensuite pour l'élection de vingt-deux membres du Syndicat Général, choisis parmi les directeurs de grands hôtels des départements. — La future école d'hôteliers aura son siège à Paris. Ses élèves suivront le matin les cours d'une des écoles commerciales. L'après-midi — c'est la partie vraiment neuve du projet — ils se rendront dans l'un des grands hôtels de la capitale et mettront la serviette sous le bras. On les fera passer successivement dans tous les services, de la cave à la cuisine, de la salle à manger aux chambres, sans oublier la course aux Halles pour apprendre l'art difficile de bien acheter. On leur enseignera enfin la première vertu de leur métier: la politesse, la science de se montrer cordial sans familiarité, qui fait le bon hôte, celui que le voyageur salue avec sympathie, lorsqu'il arrive, et presque en ami lorsqu'il part.

Ein Uebel!

Unter diesem Titel veröffentlicht die 'Ztg. der Köche' eine Betrachtung, in der sehr zu treffende Bemerkungen über das Leben und Treiben in einer grossen Hotelküche niedergelegt sind, und mit denen der Verfasser auf die Folgen hinweisen will, die ein ungeordnetes, systemloses Arbeiten für den Gesamtbetrieb des Hotels mit sich bringen muss. Der Verfasser schreibt, unter Weglassung nebensächlicher Stellen, wörtlich folgendes:

Die Bestrebungen des Kochverbandes, welche dahin gehen, den Köchen auch zu einer höheren gesellschaftlichen Stellung zu verhelfen, ermutigen mich, auf einen Uebelstand aufmerksam zu machen, der nicht dazu beitragen kann, dem Kochgewerbe Achtung zu verschaffen. Ich meine damit das laute Schreien vieler Köche in der Küche. Diese Unsitte herrscht vielerorts und auch in den besten Küchen, und ich bin schon öfters mit Kollegen zusammen gekommen, die erklärten, dass sie es als nötig erachteten, während des Service und des eventuellen 'Coup de feu' durch lautes Schreien etc. ihre Untergebenen anzuspornen. Abgesehen davon, dass durch Schreien und Toben die ganze Küche zuletzt in eine Aufregung gerät, die eine richtige Spedition der verschiedenen Gerichte verzögert, kommt durch diese schlechte Gewohnheit auch der ruhigste Arbeiter schliesslich in eine nervöse Erregtheit, und die Zubereitung der Speisen muss in hohem Masse darunter leiden. Selten nur trifft solch ein Chef dann auch Arbeiter, die mit ihm auf einem freundschaftlichen Fusse leben; denn in seiner masslosen Aufgeregtheit, in der sich der Vorgesetzte nicht mehr beherrschen kann, regnet es auf Schuldige und Nichtschuldige in Ausdrücken herab, die nicht gut wiedergegeben werden können, und nicht selten entsteht Streit, der manchmal so weit geht, dass sogar Prügeleien die Folge sind. Wenn schon das Metier an und für sich ein aufregendes ist, so ist jedenfalls das beste Mittel, gegen Nervosität anzukämpfen — die Ruhe. Nur der beherrschte die Situation vollständig, der sich nicht so leicht aus der Fassung bringen lässt und sich seiner Manneswürde bewusst ist. Ein Mann aber, der sich so hinreissen lässt, kann unmöglich von seinem Prinzipal so geachtet werden, wie er es seiner Stellung entsprechend werden sollte, und was noch schlimmer ist, wenn er sich unter anderen Leuten bewegt, unmöglich sein ganzes vorheriges Gebahren auf einmal zu verlegen. Ohne es zu wissen, gibt er sich Blößen und kann keine gesellschaftliche Stellung einnehmen, wie dieselbe seinem Wissen und seinem Verdienste entspricht. Auf seine Mitarbeiter wirkt solch ein Mann geradezu demoralisierend; er raubt denselben ihre Selbstachtung, ein roher Ton zieht ein, und nur der brutalen Gewalt fügt man sich, da ja die Achtung verloren ging, und dass Disziplinlosigkeit schliesslich die Folge ist, wird wohl niemand bestreiten.

Einen geradezu verichtenden Einfluss hat aber ein solcher Chef auf die ihm anvertrauten Lehrlinge. Der Lehrling, im Anfang eingeschüchtert und erschreckt, weiss sich schnell genug bei solchen Wutausschüben zu drücken. Er nimmt sich aber an seinem Lehrmeister ein Vorbild, glaubt, dass das Herumwerfen von Gegenständen, Schreien etc. zum Handwerk gehöre, und da er sieht, dass sein Lehrmeister dadurch gefürchtet ist, lässt er sich verführen, seinen Chef zu bewundern und hofft, bald auch in der Lage zu sein, sich vor niemandem fürchten zu müssen, sondern allein zu imponieren. Ein solcher Lehrling ist zu bedauern; er ist Augen-diener geworden, verroht und ohne das Gefühl der Zugehörigkeit zu seinen Mitarbeitern stösst

er, einmal in eine ruhige Küche gekommen, überall an, denn die Folgen der Erziehung in einer solchen Küche bleiben gewöhnlich an dem jungen Menschen haften.

Ich möchte hierbei eines Vorfalles erwähnen, welcher mir noch stets lebhaft vor Augen steht. Als junger Mann war ich in einem Kurort Frankreichs in einem der ersten Häuser beschäftigt. Es war um die Zeit des strengsten Abendservices, ein furchtbarer Lärm war in unserer Küche zu hören, unglücklicher Weise lag dieselbe der Strasse zu und bald sammelten sich Passanten an, u. a. auch ein feiner Herr, welcher im Hotel wohnte. Von den Zuhörern wurde dem Skandal solche Bedeutung zugemessen, dass der im Hotel wohnende Gast den Prinzipal aufmerksam darauf machte, worauf ihm dieser lachend antwortete: „Ce n'est rien, c'est seulement le chef, qui est de mauvaise humeur.“

Geht man zu den Ursachen dieser Erscheinung über, so sind dieselben mannigfaltig.

In erster Linie mag wohl das Anlernen durch die Erziehung und die schlechten Beispiele in der Lehre die Schuld tragen. Dann wirkt auch nicht selten der Alkohol mit, der im Übermass genossen, in der Küche nicht erst recht wirksam wird. Und drittens, und dieses mag wohl der Hauptgrund sein, ist die falsche Auffassung der Belebung und Verantwortlichkeit des Postens die Ursache. Ein Küchenchef eines grösseren Hauses muss sich stets der Verantwortlichkeit seiner Stellung bewusst sein. Um eine Küche zu dirigieren, bedarf es nicht nur sachlicher Kenntnisse, sondern auch eines Organisationsstalentes und strengen Pflichtbewusstseins. Ein Küchenchef muss, bevor er die Küche verlässt, die Überzeugung haben, dass alle Befehle strikt ausgeführt werden; er selber muss aber auch die Anordnungen in klarer deutlicher Art treffen; unterlässt er das, lässt er sich durch irgend einen Grund abhalten, diese seine Pflicht zu erfüllen, so zeigen sich die Folgen auch gleich. Statt ruhig und sicher seine Arbeit wieder zu beginnen, wird schon zum voraus ein Gefühl der Unsicherheit und des Unbehagens Platz greifen. Die Zeit, alles nachzusehen und Vergessenes nachzuholen, wird zu kurz. Bevor die Arbeit angeht, herrscht wildes Durcheinander. Wenn aber der Fond da ist, so übersieht der Chef im Vertrauen auf seine Befehle und deren Ausführung durch seine Aides die Situation sofort und weiss derselben auch zu begegnen, denn er ist ihr gewachsen.

Wie anders gestaltet sich die Sache bei nicht genügender Vorbereitung! Da ist die Stimmung schon vor Beginn der Arbeit keine gute. Statt eines einfachen Verweises fallen Schimpfwörter, die Unsicherheit greift Platz, der Zusammenhang verliert sich, dem Oberhaupt bleibt, hilflos wie es ist, bloss noch das Schimpfen übrig.

Leider muss ich selbst zugeben, dass eine Kritik viel leichter ist, als die eigentliche Ausführung und Befolgung; denn selbst dem Ruhigsten und Bedachttesten wird es vorkommen, dass ihm Küchenzeitung und ärgerliche Vorkommnisse das Blut etwas rascher zirkulieren lassen, und dann, ja dann ist es mit der Sanftmut vorbei.

Im allgemeinen lasse man aber die Regel gelten, die Mitangestellten in der Küche stets so zu behandeln, wie man selbst gerne behandelt sein will, dann werden alle diese Missstände verschwinden.

## Ueber den Schlaf.

Von Dr. C. Röder.

Es ist allseits bekannt, dass durch den Schlaf eine Wiederherstellung der tagsüber verbrauchten Spannkraft bewirkt werden soll. Unter dieser Spannkraft ist jede Art verbrauchter Energie unseres Organismus zu verstehen. Der Verbrauch umfasst nicht nur die mit unserm Wollen und Wissen zur Anwendung gekommenen Kräfte unseres Körpers, Geistes und Gemütes, sondern auch die ohne unser bewusstes Zutun in unserem Organismus sich abspielenden Vorgänge, wie die Atmung, Herzbeugung und die gesamt übrigen den Stoffwechsel betreffenden Umsetzungen von Kraft.

Von den letztgenannten Lebensäußerungen sind es nur die Atmung, und zwar die Lungen-, sowie die sogenannte Hautatmung, und unsere Sinnesorgane, durch die unser Organismus mit der Aussenwelt in direkter Verbindung steht und auf welche das uns umgebende Medium einen direkten wichtigen Einfluss ausübt, während der Herzschlag und die Vorgänge des Stoffwechsels nur indirekt von diesem Medium beeinflusst werden. Wir sehen bei dem Prozess der Atmung eine Einrichtung vor uns, die von höchster Bedeutung für unsere Existenz ist und zugleich begreifen wir, dass es nicht angängig wäre, wenn die Atmung zum Zweck der Erholung während des Schlafes aufhören würde. Dass anscheinend die Atmung und die Herzbeugung, sowie andere mit dem Stoffwechsel zusammenhängende Vorgänge in unserem Organismus den Schlaf nicht nötig haben, um auszurufen, erscheint uns auf den ersten Blick wunderbar.

Verständlicher wird uns dies, wenn wir uns klar machen, dass wir durch die Atmung gerade stets den Stoff in uns aufnehmen, der uns zur Wiedergewinnung der verbrauchten Energie dient, nämlich den Sauerstoff. In unserem Organismus ist die beinahe ideale Einrichtung vorhanden, dass ein Mangel an Sauerstoff, oder, besser gesagt, ein Überschuss an Kohlenensäure in unserem Blut stets als Schädlichkeit auf das Atem-Centrum wirkt und dasselbe zur kräftigen Abwehr reizt, d. h. ausgiebige Atembewegungen hervorruft. Wir sehen, dass der Mechanismus der Atmung der Lösung des Problems des perpetuum mobile bedeutend näher kommt, als irgend ein anderer von Menschengestalt erfundener Mechanismus. Aus dem Gesagten lässt sich leicht erkennen, von welcher grossen Bedeutung es ist, dass wir während des Schlafes möglichst gute Luft haben, also: grosse, gutgelüftete Schlafkammern mit reich- und staubreicher Luft.

Aber auch der gesunde Erwachsene, mit dem wir uns hier ausschliesslich beschäftigen wollen, wird, selbst unter den günstigsten Umständen, also bei hinreichender Müdigkeit, geistiger und körperlicher Ruhe, guter reiner Luft und bester Lagerstätte, nie des Morgens in derselben unveränderten Lage erwachen, in der er abends den Schlaf begann. Ohne dass uns dies zum Bewusstsein zu kommen braucht, üben Naturgesetze in uns, die uns verhindern, übermässig lange Zeit in derselben Lage zu verharren. Wir wenden uns im Laufe einer Nacht bald auf diese, bald auf jene Seite, ohne dadurch erwachen zu müssen, weil das in uns tätige unbewusste Gefühl uns davor bewahrt, einen Teil unseres Körpers anzulagern dem Druck des Bettes auszusetzen. Durch einen solchen dauernd auf dieselbe Stelle wirkenden Druck könnten die ersten Störungen des Blutlaufes hervorgerufen werden, wie sie, z. B. unter dem Namen des Wundliegens bekannt, häufig bei Personen auftreten, die durch Krankheit hochgradig geschwächt oder gefühllos geworden sind.

Aber nicht nur der äussere Druck, mit dem unser Körper auf dem Bett lastet, veranlasst unser unbewusstes Gefühl, den gedrückten Teil durch Lageveränderung zu schützen, sondern auch der Druck der inneren Teile, sei es nun, dass unsere inneren Organe selbst, oder dass die zeitweise Füllung der Organe mit Speisen und Getränken und deren Umsetzungsprodukten uns zu Änderungen unserer Körperlage veranlassen. Bekannt ist, dass wir nach schweren, späten Mahlzeiten wesentlich unruhiger und schlechter schlafen, als wenn wir zwischen Mahlzeit und Beginn des Schlafes eine längere Pause eintreten lassen. Je weniger stark also der Körper auf die Unterlage drücken wird, je leichter und kleiner er ist und je weicher und den Körperformen sich anschmiegender das Bett ist, desto besser wird der Schlaf sein. Sehr wichtig ist hierbei die Verteilung des Körpergewichts auf eine möglichst grosse Fläche oder deutlicher ausgedrückt: je mehr von unserer Körperoberfläche mit der Unterlage in Berührung kommt, desto mehr ist der Druck verteilt und desto ruhiger wird der Schlaf.

Nun wird unzweifelhaft die Lage auf dem Rücken am besten diesem Erfordernis entsprechen, aber auch hier kommen mancherlei Verhältnisse in Betracht, die diese Lage nicht immer als die empfehlenswerteste erscheinen lassen. Wer z. B. ein stärkeres Fettpolster hat, wird besonders bei niedrigem Kopfkissen nicht dauernd auf dem Rücken liegen können, ohne dass sich der Druck der Fettschicht des Leibes in höchst unliebsamer Weise durch Höckerdrücken des Zwerchfells und hieraus folgender Behinderung der Atmung oder durch stärkere Belastung der innerhalb des Leibes befindlichen Organe und Blutgefässe bemerkbar macht. Ausserdem wird bei dieser Lage häufig die ruhige Atmung durch Senkung des weichen Gaumens und Zäpfchens gehindert und der Schlaf durch sein eigenes, besonders bei offenem Munde enorm töndendes Schnarchen gestört.

Wir nehmen hier die Gelegenheit wahr, ausdrücklich zu betonen, dass die Nase unter normalen Verhältnissen den Durchgang der Luft in unsere Lungen vermitteln soll. Das Atmen durch den Mund sollte nur äusserster Nothbehelf sein. Wollen wohlbeliebte Personen einermassen ruhig schlafen, so müssen sie entweder auf der Seite liegen, wobei der Druck der Fettschicht auf die Bauchhöhle in Wegfall kommt, oder sie müssen Brust und Kopf wesentlich erhöhen, wodurch das Gewicht der Fettschicht mehr nach abwärts verlegt wird.

## \* Kleine Chronik. \*

Bern. Kursaal und Sommertheater Sobänzi sind am 30. Mai eröffnet worden.

Pferdrennen in Thun. Die schon seit Jahren projektierten Pferdewettrennen sollen nun am 26. Juli (bei schlechtem Wetter am 2. August) auf der Allmend stattfinden.

Zug, Heinrich Bachmann, Besitzer des Kurhauses Gottshalkenberg, wurde vom Strafgericht einstimmig der Brandstiftung schuldig erklärt und zu 10 Jahren Zuchthaus und 8 Jahren Einstellung in Aktivbürgerrecht verurteilt.

Montreux. Die ausserordentliche Generalversammlung der Société anonyme de l'Hotel-Restaurant de la Tonhalle genehmigte den Verkauf des Etablissements und beschloss demzufolge die Auflösung und Liquidation der Gesellschaft.

Amsterdam. Die Generalversammlung der Gesellschaft des Amstel-Hotel beschloss für das Geschäftsjahr 1902 eine Dividende von 6% nach Abschreibung von vielen Verbesserungen und Erneuerungen an Gebäuden und Mobilien.

Montreux. L'Hotel National a fermé ses portes pour deux mois, pour cause d'améliorations. On est en train d'y installer le chauffage central. La Pension Pilvet, fondée il y a 40 ans, a cessé d'exister; on aité que sur son emplacement s'éleva le futur Montreux-Palace, par la Société National-Cygnon.

Verhafteter Hotelieb. (Korresp. aus Locarno). Von der hiesigen Polizei wurde ein gewisser Etagnonportier Eduard Jung von Wahlern gestandiger Dieb von Kleidungsstücken etc. zur Haft gebracht. Derselbe wird auch von Basel aus wegen ähnlicher Vergehen gesucht.

Warnung. In der Presse wird vor einem gewissen Böck gewarnt, der sich als Vertreter der Leibes- und Bäder-Zerlegung ausgibt und Hoteler, Pensionen etc. heranzuziehen versucht. Die betriebl. Verlagsabteilung teilt mit, dass Böck, der übrigens wegen verschiedenen Betrügereien polizeilich verfolgt wird, keine Inkassoberechtigung habe.

Rheinfelden. Das Hotel des Salines hat während des verlassenen Winters wiederum bedeutende Erweiterungen und Verbesserungen erfahren, wovon unter eine ausgedehnte, der Rheinseite des Hauses entlang laufende Terrasse, ein reizender Musikpavillon im Park und ein überaus originell eingerichtetes Lesezimmer zu nennen sind.

Bern. Wie man dem „Berner Fremdenblatt“ mittelhelfen soll, hat Herr de Ganten ein Hotel mit Pension und Restauration (im Chalet-Stil) erbaut werden. Ersteller und Inhaber desselben ist Herr P. Kleiner, Architekt in Wabern. Die Eröffnung dieses neuen Unternehmens erfolgt schon im Herbst dieses Jahres; das Hotel soll auch dem Wintersport dienen.

Bahnhof-Buchhandlungen. Jüngst machte eine Anheftung des „Bündner Tgbl.“ bezüglich Sanierung der Uebelstände in den Bahnhof-Buchhandlungen die Kunde durch die Presse. Nun vernimmt man durch die „Schweizerische Ztg.“, dass die Generaldirektion der Bundesbahnen bei Übernahme der Bundesbahnen sich mit der Säuberung dieser Missstände befasst und die Verträge mit den jetzigen Inhabern gekündigt habe.

Zur hypothekarischen Mitverpfändung des Hotelwesens. In seiner letzten Sitzung hat der bernerliche Grossrat Beschlüsse in Ordnung und Lesung durchberaten, das sich mit der hypothekarischen Mitverpfändung beweglicher Sachen befasst und für die Hotelindustrie von grosser Bedeutung ist. Nachdem durch einen Entscheid des Appellations- und Kassationshofes die Kantone Bern die hypothekarische Mitverpfändung des Hotelmobiliars mit dem Hotelgebäude in einem Spezialfall als ungültig erklärt worden war, weil der Stand der Gesetzgebung dies nicht gestatte, handelte es sich nun darum, diese Angelegenheit zu klären, ebenso die Uebereinstimmung, wonach bereits bestehende Hypothekverträge mit Pertinenzverschreibungen, die den Vorschriften des neuen Gesetzes entsprechen, mit dem Inkrafttreten des letzteren volle Gültigkeit erlangen.

Hotelbrand. Im Wallfahrts- und Luftkurort Nieder-Rickenbach (Kt. Nidwalden) ist Montag abends das Hotel zum Engel bis auf den Grund niedergebrannt. Ausserdem wurde das dazu gehörige Chalet eingeschichtet. Dagegen blieben die andern Gasthäuser von Feuer verschont. Das Mobilienkammergrösstenteils gerettet, ebenso die Lebeware. Da die Gebäude aber niedrig bei der kantonalen Brandassessurversicherung versichert sind, erleidet der Besitzer, Herr von Jenner, grossen Schaden, ganz abgesehen von Betriebsausfall. Die Brandursache ist noch nicht aufgeklärt. Doch ist die auf alle Fälle rasche Ausbreitung des Feuers zur Vermutung Anlass gegeben, es liege böswillige Brandstiftung vor. Immerhin ist es auch möglich, dass die Feuersbrunst auf Blitzschlag zurückzuführen ist. Dieser Meldung des „Luzerner Tagbl.“ fügt der „Bund“ noch hinzu: Da kein Wasser vorhanden war, musste sich die Feuerwehr auf die Rettung des Klosters und der andern benachbarten Gebäude beschränken. Vermutlich liegt böswillige Brandstiftung oder auch Blitzschlag vor. Der Schaden, den der Besitzer erleidet, ist um so grösser, als erst vor kurzem grössere Neubauten errichtet worden sind, die noch nicht versichert waren.

## \* Verkehrswesen \*

Pragelstrasse. Letzter Tage hat der glenarische Kantonsingenieur Hefti die technischen Vorarbeiten für die Pragelstrasse begonnen.

Die Bahnlinie Reichenau-Ilanz ist am 30. Mai in Anwesenheit des Grossen Rates und der Regierung förmlich eröffnet worden. Am 1. Juni erfolgte die Betriebseröffnung.

Thun. Der Verwaltungsrat der Bundesbahnen hat die Erweiterung des Bahnhofes an der bisherigen Stelle mit Fr. 1,845,000 Kosten beschlossen. Ein Antrag auf Vereinigung der Bahnhöfe Thun und Scherzigen blieb in Minderheit.

Bellinzona-Misox-Bahn. Der Grosse Rat des Kantons Graubünden hat die Beteiligung des Kantons an der Bahn Bellinzona-Misox als Aktionär auf Grund des kantonalen Eisenbahngesetzes beschlossen.

Das Faucillprojekt scheint ins Wasser fallen zu wollen. Nach der Aussage des für die Kostenberechnung des Projektes bestellten französischen Regierungsingenieurs würden sich diese Kosten nämlich so hoch belaufen, dass aller Wahrscheinlichkeit nach das französische Ministerium auf die Ausführung des erwähnten Projektes verzichten dürfte.

Locarno-Vallemaia-Bahn. Das Aktienkapital von Fr. 1,000,000 für diese Bahn ist gezeichnet. Sie soll ein elektrisches System betreiben werden. Um so Rendite der Linie zu erhöhen, hat das Komitee beschlossen, noch in dieser Session bei der Bundesversammlung um eine Konzessionsänderung einzukommen, in dem Sinne, dass für Reisende und Waren der Maximaltarif aufgestellt werde.

Magnetischer Eisenbahnbetrieb. Eine vollständige Umwälzung im Eisenbahnbetrieb scheint die Erfindung zweier russischer Ingenieure hervorgerufen. Vor 5 Jahren entdeckten sie das Mittel des magnetischen Eisenbahnbetriebes. Sie boten ihre Erfindung einem Werke in Charleroi (Belgien) an, das dieselbe annahm und die beiden Russen sofort engagierte. Am 26. Mai fand nun die erste öffentliche Probefahrt statt, die bestens verlief und die anwesenden Direktoren der projektierten elektrischen Bahn Rom-Neapel veranlasste, sich für dieses allerneueste System zu entscheiden. Ein Berner Arzt, der gerade auf einer Reise in Belgien und Holland begriffen, Gelegenheit erhielt, die Probefahrt mitzumachen, bezeichnet die Erfindung als von grösster Bedeutung. „So schreibt man dem „Oberl. Volksbl.“ Bestätigung bleibt abzuwarten.

Eine Eisenbahnverbindung zwischen Europa und Amerika soll jetzt geschaffen werden. Ein amerikanisches Syndikat ist bereits mit Russland in Unterhandlungen getreten bezüglich der Genehmigung des asiatischen Teils der Linie, der von Wladivostok nach dem Kap Numur führen soll. Als Entgelt für die Genehmigung soll die Linie nach einer gewissen Zeit des Betriebes zum Selbstkostenpreis der russischen Regierung überlassen werden. Von Kap Numur soll die Beringsstrasse in unterseeischen Tunneln überbrückt werden, und dann weiter noch die amerikanische Seite der Meerenge mittelst einer Eisenbahn durch Alaska mit dem kanadischen Eisenbahnnetz zu verbinden. Den interessantesten Teil der Arbeit würde jedenfalls der Bau des Tunnels durch die Beringsstrasse darstellen. Der zu überschreitende Meeressarm ist nicht sehr breit, nur ein wenig breiter als der Kanal zwischen Calais und Dover und enthält ausserdem noch zwei Inseln in seiner Mitte. Der Tunnel könnte also in zwei Abteilungen gebaut werden und man denkt sich angeblich mittelst grosser Rohre herzustellen, wie sie auch für die Unterführung der Eisenbahn unter dem St. Lorenzstrom bei Montreal benutzt wurden.

## Fremden-Frequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste am 30. Mai 3810, Zunahme am 31. Mai 3. Gesamtzahl 3813.

Basel. Im April sind in den hiesigen Gasthöfen 19,377 Fremde abgestiegen.

Luzern. In den hiesigen Gasthöfen sind im Mai 17,071 Personen abgestiegen.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> rang de Lausanne-Ouchy du 13 mai au 19 mai: Anglettere 1398, Suisse 722, France 74, Allemagne 677, Amérique 272, Russie 170, Italie 13. Divers 254. — tota 4270.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. Vom 16. bis 22. Mai waren in Davos angewandene Deutsche 542, Engländer 247, Schweizer 171, Franzosen 62, Holländer 76, Belgier 19, Russen 118, Österreicher 23, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 62, Dänen, Schweden, Norweger 27, Amerikaner 17, Angehörige anderer Nationalitäten 10. Total 1428.

## Saison-Eröffnungen.

- Albulanpass. 1. Juni.
- Berninapass. 1. Juni.
- Gemmipass. 2. Juni.
- Luzern. Hotel Sonnenberg. 1. Juni.
- Meiringen. Hotel Oberland. 24. Mai.
- Mürren. Grand Hotel und Kurhaus. 1. Juni.
- Schimberg. Kurhaus Schimberg-Bad. 1. Juni.
- Stansberg-Bahn. 1. Juni.
- Reichenbachfall. Meiringen: Grand Hotel des Alpes und Hotel Reichenbach. Mai.
- St. Moritz-Bad. Hotel Neues Stahlbad. 10. Juni.
- Eröffnung der Bäder 15. Juni.

Wie ein Koch in Versen ein Diner besingt. Jüngst war ich geladen zu einem Diner; Die Supp' war versalzen, das Rindfleisch zu zäh, Der Salat zu jung, das Huhn zu alt, Der Wein zu warm, die Kartoffeln zu kalt, Der Braten verbrannt und zu sauer die Sauce, Aber sonst war das Essen im ganzen famos!

Das Hindernis. Intimus: „Und warum willst Du in jenem Hotel auf der Hocheiszerreise mit Deiner jungen Frau nicht einkehren?“ Dort bist Du doch früher immer abgestiegen.“ — Bräutigam: „Eben darum. In dem dortigen Fremdenbuch steht ich aus meiner Junggesellenzeit bereits mehrmals „nebst Frau“ eingetragen.“

## Witterung im April 1903.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage				
	Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe
Zürich	16	9	2	0	16
Basel	18	6	4	0	18
Neuchâtel	14	4	1	0	16
Genève	14	0	0	5	11
Montreux	15	3	0	4	12
Bern	15	8	2	0	17
Luzern	18	7	0	1	16
St. Gallen	20	14	0	2	16
Lugano	11	0	0	15	6
Chur	16	10	0	1	18
Davos	20	20	0	2	18
Rigi	20	20	21	1	21

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 86, Basel 75, Bern 92, Genf 126, Montreux 92, Lugano 198, Davos 96

Hiezu 2 Beilagen.

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird auf längere Dauer nur gegen 25 bis 50% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.

Brant-Seide v. 95 cts. G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

bis Fr. 25.— p. Met. — sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser und farbiger „Henneberg-Seide“ von 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. Ball-Seide v. 95 Cts.—Fr. 25.— Braut-Seide „ 95 „ — „ 25.— Blousen-Seide „ 95 „ — „ 25.— per Meter. — Muster umgehend.

# STEINMANN-VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

sowie nur echter Marken **Champagner-Weine.**

**MONOPOL**

von **A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX**

für die Schweiz, Elsass-Lothringen, Königreich Italien und Riviera.

**Mailand.** Hôtel Grande Bretagne und **REICHMANN.**  
Centrale Lage. Elektr. Beleuchtung. Lift. Centralheizung.  
**Paul Elwert, Besitzer**  
früher HOTEL LUKMANIER in CHUR. 1802

## DIREKTOR.

Junger Mann, der 4 Hauptsprachen mächtig, in allen Teilen des Hotelwesens kundig, militärfrei, z. Zt. Direktor eines mittelgrossen Hotels der Ostschweiz, sucht, gestützt auf beste Referenzen I. Häuser, ähnliche Stellung für den Winter oder event. das ganze Jahr.

Offerten unter Chiffre **H 1386 R** an die Exped. ds. Bl.

**Paris** HOTEL BURGUNDY  
8, rue Daphné entre la Madeleine et la place de la Concorde  
Ascenseur. Bains. Lumière électrique. Prix modérés.  
Directeur: **A. Schnabel** (de Zürich). Propr.: **A. Stofler** (de Lucerne).

CHAMPAGNE **Pommery & Greno, Reims**  
CARTON BLANCHE SEC EXTRA SEC  
GOUT FRANÇAIS AMERICAIN ANGLAIS  
Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

**Roch-Holzhalb, Zürich**  
Lager ächter  
**Champagner-Weine**

## Chef de réception

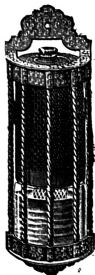
sprachenkundig, mit besten Zeugnissen und Referenzen sucht Engagement. Eintritt nach Belieben. Offerten sub Chiffre **H 1379 R** an die Expedition ds. Bl.

**LOCARNO.**  
Grössere Villa mit 18 Zimmern, Gas- und Wasserversorgung, grossem Magazin, Bade- u. Waschhaus, direkt am Lago Maggiore gelegen u. mit grossartiger Aussicht auf See u. Gebirge, ist verhältnismässig billig zu verkaufen. Die Villa liegt inmitten eines grossen, prächtigen Gartens mit immergrünen seltenen Pflanzen. Das ebenfalls dazugehörige anstossende Rebland ist Bau terrain u. das ganze Bestitztum, unweit entfernt vom Bahnhof Locarno, eignet sich nicht nur als angenehmer Privatsitz, sondern auch vorzüglich als Fremdenpension. Geil. Anfragen sind unter Postfach 11701 Locarno zu richten. (H 1946 O) 369

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

Nombreuses références.

Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boul. Helvétique, Genève.**

Günstige Gelegenheit!

**ZU VERKAUFEN**

unter günstigen Bedingungen, ein bestrenommiertes und rentables

**HOTEL**

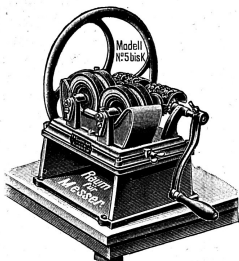
in schönster Lage einer der grösseren Städte des Ober-Elsass. Offerten von seriösen Reflektanten unter Chiffre **H 1390 R** an die Exped. ds. Bl.

## HOTEL-DIREKTOR

Junger Schweizer, 5 Sprachen mächtig, z. Zt. Leiter eines Aktienhotels, sucht Winterengagement als solcher oder Chef de réception in grossem Hause eventuell Jahresdirektorposten. Geil. Offerten unter Chiffre **H 1387 R** an die Expedition dieses Blattes.

## Porzellanfabrik Weiden, Gebr. Bauscher G. m. b. H.

Weiden, Bayern.  
Zweig-Niederlassung: Bauscher Brothers, New-York, 53 Park Place.  
Seit 10 Jahren Lieferant des Norddeutschen Lloyd für dessen 115 Dampfer.  
Porzellan für Hotels, Restaurants, Cafés.  
Gediegenes, feuerfestes Fabrikat, haltbarste Glasur, kunstvolle Dekoration.  
Fachausstellung Berlin 1899: Goldene Medaille. — Frankfurt a. M. 1900: Grosse goldene Medaille. — Brüssel 1901: Goldene Medaille. — Grosse goldene Medaille des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins.  
Vertretung mit Fabriklager: **Gustav Dürr, Luzern, Pilatusstr. 28.**



Keine Holzscheiben mit hartem Leder bezogen, welche die Messer vor der Zeit rasch abnützen. Seit 15 Jahren in den ersten Hotels und Restaurants aller Kulturstaaen glänzend bewährt.

**Th. Sackreuter, Frankfurt a. M.**  
Schillerplatz 5/7.

Nur allein durch gutes, elastisches Material ist ein schnelles, schönes Putzen mit Schonung der Messer zu erreichen.  
**Modell für Hand- und Kraftbetrieb.**  
Prospekte gratis und franko.

**Teppiche**  
Teppichstangen, Bettvorlagen, Türvorlagen, Portièren, Störrenstoffe, Rosshaare, Bettfedern, Matratzendrille, Möbelstoffe, Vorhanggarnituren, Wachstücher, Messingstangen samt Garnituren, Packschnüre, Packtücher.  
**SCHOOP & Co., Zürich, Usterstrasse 7.**

Gesetzter Mann, 34 Jahre, sämtlichen Anforderungen einer erstklassigen Stelle gewachsen, gebildet und gewandt im Umgang mit den Gästen, wünscht Engagement als

## I. Concierge

in Haus ersten Ranges, oder als Chef de réception in kleines Haus, oder als Vertreter des Prinzipals. Prima Referenzen. Eintritt nach Belieben, auch sofort.  
Offerten beliebe man zu senden unter Chiffre **A. R. 2** poste-restante Genua, Italien. 1382

MAISON FONDÉE EN 1811  
**BOUVIER FRÈRES**  
NEUCHÂTEL (SUISSE)  
SWISS CHAMPAGNE  
DOUX TRÈS SEC  
MI-SEC BRUT  
SEC ROSÉ  
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

**Walliser Spargeln**  
frisch, zart, extra Qualität 2 1/2 Kg. Fr. 3.—, 5 Kg. Fr. 5.50, 10 Kg. Fr. 2.60 u. Fr. 5.— franko. (112250-1) 343  
F. Fellay, horticulteur, Saxon.

**Zürcher & Zollikofer**  
S'-GALL (Zag G 701)  
GRAND ASSORTIMENT  
**Rideaux**  
EN TOUS GENRES.  
Echantillons sur demande franco de port.

**Gebr. Clar, Basel**  
Comestibles

## Hoteldirektor, Chef de réception und Kassier

durchaus erfahren, seit Jahren in diesen Eigenschaften tätig, 34 Jahre alt, ledig, vier Sprachen sprechend, mit prima Referenzen, wünscht für sofort oder später entsprechende Stellung.  
Geil. Offerten unter Chiffre **H 1389 R** an die Exp. d. Bl.

368 In (Ch 325 D)  
**Davos-Platz**  
ist ein altbekanntes, sehr gut eingerichtetes  
**grosses Hotel**  
mit grosser Klientel und in bester Lage des Kurortes, zu sehr günstigen Bedingungen zu verkaufen.  
Anzahlung ca. Fr. 100.000. Auskunft durch Agenturbureau  
**P. E. Fogh, Davos.**

Das Neueste in **SERVETTEN**  
Leinen- und Fantasie-Designs  
Grosse Auswahl x Billige Preise  
Muster zu Diensten  
Schweizer Verlagsdruckerei Basel.

Gegründet 1875  
**HABANA-HAUS**  
**MAX OETTINGER**  
Hauptgeschäft BASEL Eisengasse 12  
Spezialitäten für Deutschland ab ST. LUDWIG im Elsass  
Besonders empfehlenswerte Firma für den Bezug von **CIGARREN** und **CIGARETTEN** in brillanter Auswahl.  
Altrenommiertes Haus Gegründet 1875  
Detail-Filiale: 2 Falknerstrasse Basel, gegenüber d. Hauptposteingang.

**Grösste Möbel-Ausstellung**  
 Permanentes Lager von ca. 50 kompletten Zimmer-Einrichtungen: Mittlererstrasse 24-30  
**HERMANN WAGNER & C<sup>IE</sup>**  
 Möbelfabrik mit Dampftrieb.  
**BASEL**  
 G. KOHLER, Tapissier-Décorateur.  
**Spezialisten**  
 für  
**Komplette Einrichtung**  
 von  
**Hotels und Restaurants**  
 sowie  
**Polster-Möbel**  
 und  
**Dekorationen**  
 Spezial-Rayon: **Bettwaren**

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb neuesten Systems.  
**MÜLLER & Co.**  
 Langenthal (Bern).  
 Wir sind die einzige Langenthaler Leinenfirma mit eigener mechan. Weberei und erbitten genaue Adresse, um Verwechslungen zu vermeiden.

Garantiert haltbarste Qualitäten. — Billige Preise.

**Hotel-Leinen**  
 Tischzeug, Servietten, Kissenanzüge, Leintücher, Küchen- und Officeklücher, Waschservietten, Schürzen etc.

**Brautaussteuern**  
 Meterweise und fertig vernäht. Vier grosse Albums feinsten Handstickerei jeder Art. Schöne Hohltaumarbelten.

Zahlreiche Referenzen ersten Ranges.

**C. & B. Geissberger**  
 Wagen-Fabrik  
 Wiesenstr. 6-12 \* Zürich V \* Telephon 1232

Silberne Medaille Paris 1889. Goldene Medaille Zürich 1894 und Genf 1896.



**Luxus-Wagen**  
 Spezialität in Hotel-Omnibus jeder Art.  
 Automobil-Omnibus bewährtesten Systems Chassis-Martini. Photographien und Zeichnungen zu Diensten. 1301  
 Reparaturen prompt und billig.

**Zu übernehmen gesucht.**  
 Der Besitzer eines Sommer-Hotels wünscht ein nachweisbar rentables  
**Hotel mittlerer Grösse im Süden**  
 pachtweise mit Vorkaufrecht zu übernehmen. Diskretion zugesichert. Geil. Offerten mit detaillierten Angaben sind unter Chiffre **H1383R** an die Exped. ds. Bl. zu richten.

Brevet + 23087.  
**Nouveau Bassin rince-couteaux**  
 avec grille mobile.  
 Indispensable pour Hôtels, Pensions, Restaurants, Pensionnats et Sanatoriums. Plus de manches de couteaux abîmées. 16 H21995L.  
 Recommandé par des membres de la Société des Hôtelières. Demandez prix chez **F. Füreder, Leysin (Schweiz).**



**Keine Hotelbrände mehr!**  
**PYRASPIS** macht Holz unverbrennlich!  
 Wichtigste Erfindung für alle Hotels, besonders Berg-hotels und Châteaux, in denen die Treppen, Decken und Dachkonstruktionen vor Feuer wirksam geschützt werden sollen. Pyraspis wird in jeder Farbe geliefert durch die Inhaber des Fabrikationsmonopols:  
**Ch. H. Pfister & Cie., Basel, Leonhardstrasse 10.**  
 Fabrikation bautechnischer Spezialitäten. (Notizen und Versuchsobjekte auf Wunsch gratis.) 97

**Hotel zu verkaufen**  
 in verkehrs- und industriereicher, sehr wohlhabender Ortschaft, 1/4 Stunde von St. Gallen entfernt, an der Bahn, eine Minute vom Bahnhof, bei Post und Gemeindehaus gelegen. Das Objekt besteht aus sehr gut frequentiertem Restaurant mit Billard, 8-10 Fremdenzimmern, grosser, gedeckter Terrasse, prächtiger, schattiger Gartenwirtschaft; Remise mit Stallung für 10-15 Pferde; Waschküche, Wasser und eigener Gasbeleuchtung. Kaufbedingungen sehr günstig. Sichere Existenz. Antritt nach Belieben. Auskunft erteilt bereitwilligst:  
 377 **Hans Lutz**, Liegenschafts-Agentur, (H 1950 G) St. Gallen, Frohgartenstrasse 4.

**Vins de Champagne**  
**FRÉD. NAVAZZA & C<sup>IE</sup>**  
 Genève  
 Agents généraux pour la Suisse de  
**Louis Roederer à Reims**  
**Marie Brizard & Roger à Bordeaux et Cognac**  
**James Buchanan & Co. (Scotch Whisky) à Londres.**

**Hotel- und Restaurant-Buchführung**  
**Amerikanisches System Frisch.**  
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. **Garantiere für den Erfolg, zahle im andern Falle Geld retour.** Verlangen Sie Gratisprospekt. **Richte auch selbst in Hotels und Restaurants die Buchführung ein, ordne vernachlässigte Buchführungen streng diskret.**  
 Einige Mitglieder des „Schweizer Hotelier-Vereins“, die nach meinem System die amerikanische Buchführung eingerichtet haben:  
**Hotel Jura Bern, Bahnhof-Hotel Frutigen, Grand-Eiger Grindelwald, Grand Hotel Adelboden, Park-Hotel Interlaken, Interlakner Hof Interlaken, Hotel Löwen Bern, Hotel Bellevue Frutigen, Hotel Viktoria Kandersteg, Café Bubenberg Bern, Hotel Bären Kandersteg, Hotel Gemmi Kandersteg, Hotel Sauvage Meiringen, Hotel des Alpes Meiringen, Hotel Viktoria Wengen, Vitznauerhof Vitznau, International. Sanatorium Davos, Hotel Tamina Ragaz, Hotel Beau-Regard Lugano.**  
 Auf Wunsch komme ich nach allen Orten der Schweiz.  
**Telephon 5016 Hermann Frisch**  
 Bücherexperte  
 ZÜRICH I, Stadelhoferstrasse 10

\* **C. BELLI** \*  
**VARESE - à proximité de la frontière - VARESE**  
 Maison fondée en 1830  
 Médailles d'or à plusieurs expositions internationales et nationales

**Omnibus d'hôtel \* Voitures de luxe**  
 — Marchandises rendues franco de port et de douane —  
 Nouveauté brevetée Levier (chèvres) pour gros omnibus.  
 Prix frs. 100. Prospectus à disposition. 75



**Basler-Leckerly**  
 (nach altdewährtem Rezept)  
**Diverses Mandel-Konfekt**  
 in feiner Qualität, und  
**Kalte Pasteten**  
 (Pâté froide)  
 empfiehlt bestens  
**Fr. Ludin, Confiseur**  
 Streitgasse 7, Basel.

**Hotel-Fahnen**  
 jeglicher Grösse und Ausführung in dauerhaften Stoffen.  
**Dekorations-Artikel**  
 wie (H 3031 Q) 4  
**Inschriften, Wappen, Lampions, Feuerwerke etc.**  
 in grösster Auswahl zu billigsten Preisen empfiehlt bestens  
**J. Louis Kaiser**  
 Schweizer, Kostüm- u. Fahnen-Fabrik  
**BASEL**  
 Telegramm-Adresse: Kostüm-Kaiser  
 Telephon 1258  
 Verlangen Sie gef. Kataloge gratis und franko.

**Lingetinte**  
 altbewährtes Fabrikat  
 für Feder oder Stempel  
 (Zug. G. 839) offeriert 2606

**E. Mörikofer**  
 vorm. Brunnschweiler & Cie.  
 Tinten- und Farbenfabrik St. Gallen.

**Dekorationsartikel**  
 aufhängende Fahnen  
 Wappen \* Fahnen  
**Lampions**  
 Illuminationsgläser.  
**Franz Carl Wefer**  
 82 Bahnhofstr. Zürich Bahnhofstr. 82  
 Verlangen Sie: Illustr. Gratis-Katalog über Dekorations-Artikel. 86



**MAGGI**



**Staublappenkugelständer**  
 freistehend, sowie z. Anschrauben am Boden und an der Wand.  
 Flaschen- und Abtropfgestelle  
 Bouchiermaschinen, Speisekasten  
 Siebwaren, Flaschenkörbe  
**Suter-Strehler & Cie.**  
 ZÜRICH. (Z& 1795 g)



**Alten Unterwaldner Reib-Käse**  
 Frische Zentrifugen-Tafel-Butter  
 Frische Nidel-Koch-Butter  
 liefert regelmässig, gut und billig  
**Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.**  
 („Otto“ ist für die Adresse notwendig.)

## Extrait du rapport de gestion

de la

Société Suisse des Hôteliers  
1902/03.

Au courant de l'exercice écoulé, le comité a traité 18 affaires, dont voici les principales:

**Caution postale.** En exécution des décisions de l'Assemblée générale, les sociétaires ont reçu une affiche concernant la caution à fournir à l'administration postale pour les envois de valeur adressés aux clients, et destinée à leur rendre service dans les cas douteux.

**Société suisse des voyageurs de commerce.** L'initiative prise dans le temps par la Société suisse des voyageurs de commerce pour le règlement des pourboires et des taxes de transport des caisses d'échantillons a abouti à l'établissement, par la dite Société d'un tarif.

La Société suisse des hôteliers a pris connaissance de ce tarif, tout en exprimant l'avis que la Société suisse des voyageurs de commerce avait incontestablement le droit de régler la question des pourboires comme elle l'entendait, mais que pour le transport des caisses d'échantillons, elle ne tarderait pas à s'apercevoir qu'elle avait compté sans son hôte. Quant à la Société des Hôteliers, elle maintenait son point de vue exprimé précédemment et laissait à chacun de ses membres le soin de sauvegarder ses droits.

**Primes aux employés.** Au cours de l'exercice écoulé, 50 employés ont reçu la médaille d'or avec diplôme pour 15 années de service et plus, 46 la médaille d'argent avec diplôme pour 10-15 ans de service et 134 la médaille de bronze avec diplôme pour 5-10 ans de service. Depuis l'introduction de ces récompenses (nouvel-an 1902), 104 employés ont reçu la médaille d'or, 96 celle d'argent et 258 celle de bronze, total 458. Les expériences faites jusqu'ici avec ces primes sont très satisfaisantes; elles constituent un encouragement à demeurer dans la même place, et les destinataires des médailles se montrent fiers de les porter.

**Réclame.** Le concours ouvert l'automne dernier pour la réclame a été suivi de la présentation de 170 projets. Le conseil de surveillance, fonctionnant comme jury, après avoir étudié ces projets, a rendu son verdict dans une séance extraordinaire de deux jours qui a eu lieu au mois de janvier, et a décerné le premier prix de 1000 fr. à M. Hermann Stadler, architecte à Zurich, et le deuxième prix de 500 fr. à M. Emile Bonjour, rédacteur à Lausanne. Ces projets développent tous deux l'idée fondamentale de la création d'un office central fédéral pour la propagande. Des négociations ont déjà été entamées à ce sujet avec la direction générale des Chemins de fer fédéraux qui a fait aux propositions présentées l'accueil le plus favorable. Elles ne tarderont pas à être suivies de l'élaboration d'un projet détaillé.

**Tarif douanier.** Conformément à la décision de l'Assemblée générale qui recommandait le referendum contre le nouveau tarif général, la société a cherché, en vue d'assurer d'avance le succès de la campagne, c'est-à-dire la réunion des 30,000 signatures exigées, l'appui d'une corporation; cet appui a été fourni par l'Union des sociétés suisses de consommation, qui s'est mise à la tête du mouvement. Le résultat de la campagne est représenté par le beau chiffre de 110,000 signatures recueillies. Si cela n'a pas suffi à faire rejeter le tarif, la minorité qui a succombé à la votation n'en a pas moins été si forte qu'on sera obligé de compter avec elle. Dans tous les cas, le temps, la peine et l'argent n'ont pas été entièrement perdus, car à la suite de la position prise par la société dans la question douanière, le département du commerce a jugé utile de demander à elle de lui soumettre de nouveaux desiderata et de lui envoyer une délégation.

Dans un mémoire écrit, les désirs de la société ont été stipulés très exactement pour chaque position, appuyés par des motifs sérieux et étendus à tous les articles intéressant l'industrie hôtelière. La délégation de trois membres qui a conféré dans une séance prolongée avec le Département du commerce vers le 15 avril, a eu l'impression que cette démarche ne demeurerait pas sans résultat.

**Exposition de St-Louis.** Une demande de l'Union des sociétés suisses de développement de participer à l'exposition de St-Louis a reçu du conseil de surveillance une réponse affirmative en principe, dans ce sens que la Société prendrait sa part proportionnelle des débours pour les études préliminaires à entreprendre par l'Union des sociétés de développement conjointement avec les autres cercles intéressés. Une assemblée de délégués des groupes intéressés qui eut lieu en février, et à laquelle étaient représentés les Chemins de fer fédéraux et la Société suisse des hôteliers, a été presque unanime pour rejeter toute proposition de participer à l'exposition de St-Louis, les expositions ayant perdu toute valeur comme occasion de faire de la réclame. Par contre, il a été décidé à l'unanimité d'entreprendre immédiatement les études préliminaires pour la création d'un bureau suisse permanent de renseignements à New-York.

**Statistique.** Comme toutes les années, le bureau central a procédé, durant l'exercice écoulé, aux relevés statistiques sur le mouvement des étrangers de l'année précédente. Les résultats ont été publiés par la „Revue Suisse des Hôtels“. A l'avenir, le système de ces relevés sera amélioré dans ce sens, qu'il y sera procédé, pour une fois, par visite personnelle dans chaque hôtel, de manière à obtenir ainsi la base d'une statistique aussi exacte que possible. Ce travail exigera un délai de 2 à 3 ans, et permettra en même temps de recueillir les matériaux d'une „Histoire de l'hôtellerie au 19<sup>e</sup> siècle“.

**Ecole des cuisiniers.** Au sujet de l'Ecole de cuisine, dont la création est projetée à Berne, le comité d'organisation, dans lequel la Société est représentée, a reçu d'un hôtel à Berne une proposition de contrat qui lui a paru inacceptable en tous points, et que par suite la question n'a pas encore pris de forme définie.

L'édition de cette année du *Guide de voyage* „Les Hôtels de la Suisse“ a paru vers le 15 avril. Aussi cette fois les tirages annuels sont absolument insuffisants et permettent à peine de satisfaire à la moitié des demandes. Il y aurait donc lieu d'examiner s'il ne faudrait pas élever encore une fois le chiffre des tirages annuels et les porter de 25 à 30,000 exemplaires au moins.

**Extension de l'école professionnelle.** Le comité, conjointement avec les autres membres du comité de surveillance de l'école, a été chargé par le conseil de surveillance de prendre en mains l'étude de la question concernant la création des cours annuels au lieu de 6 mois et de l'acquisition d'un domicile indépendant et de la pousser de manière qu'elle puisse être résolue définitivement par la prochaine assemblée générale de 1903.

**Effectif social:** Le nombre des membres est actuellement 832 (1902: 819) avec 67,965 (1902: 67,315) lits de maîtres.

**Fortune sociale:** Les recettes étaient de frs. 33,832.75, les dépenses frs. 23,635.46, donc un surplus de recettes de frs. 15,197.29. La fortune actuelle est de frs. 130,036.89. Pour l'exercice sont prévues: recettes frs. 31,700; dépenses frs. 27,200.

## Une idée.

Un de nos lecteurs nous fait part d'une idée que nous tenons à publier à l'adresse des propriétaires d'hôtel, parce qu'elle touche leurs intérêts les plus directs. Dans la plupart des annonces très nombreuses par lesquelles les hôteliers recommandent leurs établissements dans les journaux quotidiens, on remarque l'absence de données topographiques exactes. Ce défaut est sensible surtout pour les hôtels qui ne sont pas situés dans les centres du tourisme. Des indications sur la station de chemin de fer la plus voisine, sa distance de l'hôtel, les communications postales etc., nous paraissent donc absolument utiles pour l'orientation du public, afin que celui-ci ne soit pas obligé de se procurer ces détails à grand-peine par l'étude des cartes routières et de chemin de fer, des guides de voyage, etc.

## De la Division du Travail et le Travail rationnel dans une grande Cuisine.)

Par Fernand Gatty, Chef de cuisine, Stuttgart.

(Suite).

## Le Chef Entremetier.

L'Entremetier est chargé de tous les potages à l'exception du potage-tortue et des potages de poissons qui s'apprennent par le Chef Saucier, ensuite l'Entremetier est responsable de tous les entremets de légumes exceptés ceux aux pommes frites et aux pommes paille Chips, pommes château soufflées, dont le Rôtisseur est chargé; l'appât des pommes à l'Anglais est l'affaire du Saucier. Mais les entremets d'œufs, comme les omelettes, œufs brouillés, œufs pochés, etc., les pâtés, les crêpes et entremets sucrés: tout cela appartient à l'Entremetier; aussi est-il obligé de préparer l'appareil à frire pour le Rôtisseur, qui a toutes les fritures. Le Chef Entremetier doit veiller constamment sur ses Aides et les apprentis particulièrement, qui règneraient infailliblement la maison; il fera également attention à ces masses de garnitures, qui doivent être aussi variées que possible. Pour cela, il faut que les décors, les croûtes, les timbales, croustades, liqueurs, le lait, la crème, enfin tout soit en ligne de bataille l'heure du service, les pâtés, les féculés, le sucre, la vanille, etc., doivent être à la place; il faut enfin surveiller que le bain-marie ait une chaleur toujours égale, que les gendrons

\* L'organe de l'Association internationale des Cuisiniers à Francfort a ouvert un concours, dont le premier prix a été décerné au travail ci-dessus, et la rédaction du journal a bien voulu nous permettre de reproduire cet ouvrage remarquable.

soient bien placés, et, en plus, qu'on ait une terrine de liaison sous la main pour lier à la minute avant de servir les potages. Aussi est-ce chose très essentielle que d'avoir toujours du beurre frais, des œufs frais, de bons fruits et de bons légumes et qu'on possède des conserves de fruits et de légumes. Sur la demande de l'Entremetier le Garde-Manger doit lui remettre les filets blancs de volaille pour les potages à la reine ou „Bagrathon“. Le sommelier lui remettra, au besoin, le marasquin, le kirsch, le Madère, enfin toutes les liqueurs nécessaires selon les commandes d'entremets sucrés, ainsi par exemple: les gelées, les plumpoudings, les soufflées, les omelettes au rhum, etc. Quant aux conserves de fruits, c'est vrai qu'en général elles sont à la cave, mais, il s'agit d'en avoir toujours un peu à l'avance en cas de besoin pressant, et pour ce but, l'Entremetier fait son inventaire tous les jours pour avoir toujours tant et tant dans son rayon. D'autre part c'est l'économique chargé des fruits et des desserts qui délivrera à l'Entremetier tout ce qu'il demandera en fait de compotes, les entremets, etc., qui devront être cuits par l'office. Il est recommandable qu'on ait toujours égard à ce que les serviettes soient bien distribuées dans les différentes parties, c'est encore une question qui donne fréquemment lieu à des querelles troublant le service. Le Chef Entremetier doit bien soigner les légumes, les éplucher et préparer comme il faut, les blanchir à la bonne façon; à l'heure de la mise en place tout doit être prêt. Il y a une exception pour les potages aux pâtés, dont le consommé ne doit être passé qu'une demi-heure avant le service, car plus de temps il cuit, plus il sera corsé dans sa clarification.

## Le Chef Rôtisseur.

La partie de la rôtisserie est très pénible et demande beaucoup d'attention de la part du praticien. Il faut, avant tout, qu'il connaisse exactement le temps nécessaire à la cuisson des pièces de toute grosseur, le degré de délicatesse que chacune de ces pièces possède et le degré de cuisson qu'elles demandent; c'est vrai qu'on peut aussi s'en convaincre au toucher, mais en outre c'est là surtout une affaire d'habitude. Le Rôtisseur est obligé de travailler selon le goût des clients, qui n'est évidemment pas le même chez tous, et y en a, par exemple, qui aiment les rôtis saignants, d'autres à point, les autres bien cuits, en un mot il est nécessaire que le rôtisseur obéisse absolument au goût des clients et à la mode du pays. Généralement dans les grandes maisons, le Chef Rôtisseur a un Aide, et à défaut d'un tel c'est le Garçon de cuisine qui remplira les services suivants: vider le poisson, nettoyer et flamber la volaille, éplucher le cresson, le persil et entretenir dans la plus grande propreté la broche, la grillade, les tables, les ustensiles de cuisine, etc. C'est pourtant le Chef Rôtisseur qui est responsable de tout ce service, et surtout celui touchant les fritures et la grillade se fait sous la plus grande responsabilité du Rôtisseur. Donc, il faut que l'Aide s'acquitte de son travail avec zèle, obéissance et intelligence, si, un jour, lui de son côté veut être obéi par des Aides. Le Rôtisseur est également chargé de la préparation des jus; il doit les faire réduire et tomber à glace, afin d'avoir sous la main un bain-marie de glaces de viande de manière à glacer chaque pièce qu'il sert. Ensuite, du beurre clarifié est nécessaire pour pouvoir imbiber les grillades pénales, pour beurrer le papier qui sert d'emballage pour les rôtis, pour qu'ils ne dessèchent pas. On se servira le mieux du beurre „Maitre d'hôtel“ et du beurre d'anchois pour les beefsteaks; on conserve le beurre dans des terrines à glace. Le Rôtisseur ne doit jamais manquer de papillotes ou de manchettes, ni du persil en branche, du cresson, du persil frit, etc., quand le service commence; il devra pourvoir aux quantités suffisantes de citrons pour le poisson et le gibier. Les maquereaux, les soles Colbert, les entrecôtes, les côtelettes doivent être en ligne et sous la main. La farce de gibier composée de foies ne doit jamais manquer pour les canapés ou bien la d'Uxelles. Comme nous l'avons déjà dit, le Rôtisseur est chargé de la volaille et du gibier, et pour cet usage de la panne, il est obligé de préparer la volaille et les poissons et de les remettre après au Chef Garde-Manger qui les range dans le timbre à glace. Il rentre aussi dans le rôle du Rôtisseur de piquer les filets, les fricandeaux, les ris de veau, puis les cuissots de toute espèce. Il faut de la graisse bien blanche pour les pommes soufflées, une friture pour les pommes frites, pommes pont neuf, pommes collerettes, pommes paille, une troisième friture pour les poissons frits, etc. Ces fritures sont alignées au coin du fourneau sur une barre, mais, elles n'y doivent point attendre un degré de chaleur trop élevé; pendant et après le service il faut passer les fritures minutieusement, en tous cas elles demandent à être blanches et propres, elles réclament donc un service délicat. Le Rôtisseur doit pouvoir disposer du lard à piquer et à border, du lard fumé pour les brochettes. Dans les maisons où la rôtisserie est hors ligne, les pommes de terre se coupent à l'avance, de façon à ce qu'on ait un seuil de pommes de terre épluchées en cas de besoin. Du reste, c'est là

une règle générale: Il faut s'arranger de manière à être toujours prêt et à ne manquer de rien, toujours être d'attaque pour n'importe quel coup de feu! Voilà la rôtisserie. *A suivre.*

## Le tramway électrique du Mont-Blanc.

Le Conseil général de la Haute-Savoie vient d'accorder la concession d'une section de tramway électrique destiné à relier le Fayet-Saint-Gervais et l'Aiguille du Goûter, c'est-à-dire à une altitude assurément insuissée de 3840 mètres.

Cette ligne qui a été complètement étudiée par M. H. Duportal, inspecteur général des Ponts et Chaussées en retraite et ingénieur en chef de la Société concessionnaire, sera certainement une des plus curieuses — sinon la plus curieuse — des lignes de montagne du monde entier, par la hardiesse vertigineuse de son profil comme par l'incomparable panorama qu'elle déroulera sous les yeux de ses futurs voyageurs.

Partant du Fayet, la ligne passera par Saint-Gervais, Motron, le col de la Voza, le pavillon de Bellevue, le mont Lachat, les Rogues, la Tête-Rousse, et aura son terminus au sommet de l'Aiguille du Goûter, qu'elle atteindra par un tunnel de 2230 mètres, au parcours sinueux, serpentant à l'intérieur de l'Aiguille et se rapprochant de temps à autre de chacune des parois, suffisamment pour permettre d'y percer de larges baies munies de balcons, qui éclaireront et l'aéreront et permettront en même temps de jouir de la vue.

Le développement total de la ligne sera de 18 km. 450.

En outre, du susdit tunnel — qui sera unique en son genre — le tracé compte un certain nombre d'autres souterrains de moindre importance et de nombreux viaducs métalliques. Au-delà des Rogues, la voie suivra une crête rocheuse très étroite et sera réellement vertigineuse.

La ligne à crémaillère du système Strub sera exploitée électriquement: son coût total est évalué à 10 millions.

Les concessionnaires comptent sur un trafic minimum de 278 voyageurs par jour à 40 frs. (aller et retour compris). Les recettes annuelles seraient ainsi de 1 million de francs environ.

Les dépenses d'exploitation sont évaluées, d'après les lignes analogues existantes à 40%.

Le capital-action obtiendrait ainsi un revenu de 15% environ.

Avec ce tramway, en partant du Fayet, l'ascension du Mont-Blanc pourrait se faire en treize heures, aller et retour compris.

La station de l'Aiguille du Goûter, ouverte du côté oriental sur le grand glacier qui descend du Dôme du Goûter, offrira une des plus splendides vues des Alpes. *Journal des Transports.*



## Küche und Keller.

**Maikäfersuppe.** Etwas Delikates ist, nach Mitteilung der „Dresdener N. N.“ eine gute — Maikäfersuppe. Die Insekten, die wegen ihrer grossen Verheerungen in Wäldern und Gärten oft eine wahre Landplage werden, geben tatsächlich in frischem Zustande eine gute, kräftige Suppe, die wie Krebsuppe schmeckt und auch so bereitet wird. Rezept: Die Käfer, von welchen man 30 Stück auf eine Portion rechnet, werden, frisch gefangen, von den Flügeldecken befreit, gewaschen, in einem Mörser zerstoßen, sodann in heisser Butter härtlich geröstet und in Fleischbrühe sieden gelassen, die Brühe sodann durch ein feines Haarsieb gestrichen und die Suppe über geröstete Semmelscheibchen angerichtet. Nimmt man zu dieser Suppe auch ganz dünne Bouillon so wird sie dennoch durch das Kräftige der Maikäfer ganz vorzüglich, und eine solche, gut zubereitet, ist weit schmackhafter, besser und kräftiger als eine Krebsuppe, dabei ist ihr Geruch angenehm und ihre Farbe bräunlich, wie die Flügel der Käfer. Nur Vorurteil konnte bisher dieses feine und treffliche Nahrungsmittel, namentlich für sehr entkräftete Rekonvaleszenten, den Menschen entziehen; ist dasselbe aber einmal besiegt, so wird diese Suppe auch da, wo man sie der Billigkeit halber ohne Fleischbrühe, bloss mit Wasser zubereitet, gute Dienste tun. Warum man bisher einen Abscheu dagegen gehabt, ist nicht wohl einzusehen, denn sehen nicht die Maikäfer empfehlender aus als die Schildkröten und sind sie nicht viel weniger eckelregender als diese? Will man die davon Speisenden oder seine Gäste täuschen so gebe man der Köchin auf, einige Krebs mit den Maikäfern sieden zu lassen, sie wird dann für die wohlgeschmeckteste und kräftigste Krebsuppe passieren. Eine medizinische Wirkung, die schädlich werden könnte, übt der Genuss der Maikäfersuppe und der eingemachten Maikäfer — von denen man es früher annahm — durchaus nicht aus. Sie geben vielmehr ein gutes Nahrungsmittel ab. Bekanntlich fressen auch die Hühner ohne den geringsten Nachteil Maikäfer sehr gern und werden auffallend fett davon.

