

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 20 (1911)
Heft: 19

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>



No. 19
BASEL
13. Mai
1911

No. 19
BASEL
13 Mai
1911

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. 2.90, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portzuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSERATE: 8 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. 2 o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.90, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.
ANNONCES: 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. 2 o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement.
Les annonces sont uniquement acceptées par l'administration de ce journal et l'Union réclame S. A. 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. Böhni, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Aufnahms-Gesuche. Demandes d'Admission.

Hr. J. Bosario-Jann, Hotel Müller, Schaffhausen 55
Patron: HH. C. Müller, Hotel Müller, und W. A. Graf, Hotel Bahnhof, Schaffhausen.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmsgesuch als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers.

Séance du Comité exécutif

nommé à Rome pour le Congrès de 1911 à Berlin tenue à Innsbruck le 26 avril 1911 à 10 h. du matin dans la Salle des délibérations de la Chambre de Commerce.

- Présents: 7 délégués.
MM. Hoyer, Rössler (Allemagne) Landsee (Autriche) Boller, Hauser (Suisse) Moyaerts, Visser (Belgique).
Excusés: MM. Demelette, Virgitti (France) Campione, Chiari (Italie) Kork (Hollande) Hammerand (Autriche).

La séance est présidée par M. Hoyer. M. Walther, Président de la Chambre de commerce d'Innsbruck présente ses souhaits de bienvenue aux délégués de la Fédération Universelle, il se déclare d'autant plus heureux de les voir réunis à Innsbruck que la Chambre de commerce poursuit le même but, l'augmentation du courant des étrangers et la défense des intérêts de l'industrie hôtelière. C'est avec plaisir que la Chambre de commerce a mis la salle des délibérations à la disposition des délégués et s'est empressée de témoigner ainsi sa vive sympathie pour l'industrie hôtelière qui est une branche importante de l'économie nationale et une source de la prospérité du pays. Il termine en souhaitant aux délégués un agréable séjour à Innsbruck et le meilleur succès de leurs délibérations.

M. Hoyer remercie le président de ses souhaits de bienvenue et de l'amabilité avec laquelle il a mis la salle de la Chambre de commerce à la disposition des délégués. Il déclare, au nom des délégués, qu'ils sont heureux de se trouver réunis dans une ville où l'industrie hôtelière est si considérée et si appréciée par les autorités.

M. le Dr. Mader, secrétaire de la Chambre de commerce et délégué de la Municipalité, souhaite en termes chaleureux au nom de la ville d'Innsbruck la bienvenue aux délégués et les remercie d'avoir choisi Innsbruck pour leur réunion.

M. Hoyer ouvre les délibérations à 10 h. 1/2 par le discours suivant:

Messieurs, En ouvrant la deuxième séance du Comité exécutif, j'ai l'honneur de vous saluer et de vous souhaiter la bienvenue. J'éprouve une vive joie de vous voir réunis de nouveau et de pouvoir continuer en commun les préparatifs commencés à Lucerne pour le Congrès de Berlin, qui aura lieu en octobre prochain.

Grâce à l'aimable invitation de notre estimé vice-président et ami Landsee, nous sommes réunis dans la capitale du Tyrol, dans un pays dont nous trouvons célébrés en poésie les sou-

venirs historiques et les beautés naturelles, qui exercent toujours une attraction impérieuse sur toutes les nations civilisées.

Je suis persuadé, Messieurs, d'être l'écho de vos sentiments en exprimant à Monsieur Landsee nos plus vifs remerciements pour sa grande prévenance et son accueil cordial.

Lors de notre dernière séance, nous avions déjà à déplorer le décès d'un des délégués nommés à Rome; la mort inexorable a malheureusement, ces derniers mois encore, enlevé de notre milieu deux de nos collaborateurs, M. Charles Smedt, Président de la Fédération Nationale Belge et du Syndicat de l'Agglomération Bruxelloise, ainsi que M. Warnsdorff, Président du Nederlandsche Hotelhoudersbond. Les deux défunts ont rendu de grands services à l'industrie hôtelière en général et puissamment contribué au développement des sociétés qu'ils dirigeaient. C'étaient des confrères qui jouissaient d'une grande considération et dont nous avons pu apprécier pleinement les mérites. Nous regrettons vivement la mort de ces vaillants champions de l'industrie hôtelière, auxquels nous garderons le meilleur souvenir. Je vous prie de vous lever de vos sièges en l'honneur des défunts. (Les assistants se lèvent.)

J'ai exprimé au nom du Comité nos sincères condoléances aux familles et aux deux Sociétés et j'ai fait représenter aux obsèques par un délégué.

En remplacement de M. Smedt, M. N. Wisser, Président de l'Association de Liège a été nommé par la Fédération belge membre de notre Comité, sous la réserve de la ratification du congrès. Je lui souhaite la bienvenue comme nouveau membre. Les fruits de son activité jusqu'à ce moment me sont un sûr garant que nous avons en lui un collaborateur excellent et dévoué à notre cause.

Le 18 mars dernier Messieurs Hauser frères ont célébré le cinquantième anniversaire de la fondation de leur établissement à Lucerne.

C'est pour moi une tâche des plus agréables d'exprimer à notre cher vice-président, M. Oscar Hauser, de tout cœur, quoiqu'un peu tard, les sincères félicitations du Comité, en le priant de vouloir bien les transmettre également à sa famille et d'être assuré que nous garderons un souvenir reconnaissant de notre séjour à Lucerne et de l'excellent et cordial accueil que nous avons trouvé dans leur bel hôtel.

Se sont excusés, à mon grand regret: MM. Campione, Chiari, Demelette, Virgitti, Kork, Hammerand.

Messieurs, Nous allons nous occuper aujourd'hui d'abord de récapituler les objets de notre dernière séance et nous prendrons ensuite les décisions définitives concernant les affaires de la fédération et le programme des fêtes du congrès. J'exprimerai ici le ferme espoir que la réunion de cette année à Berlin sera une digne suite du congrès de Rome et que nos délibérations contribueront à resserrer et à affermir de plus en plus les liens d'amitié entre nous et les pays représentés par nous.

M. Landsee remercie les délégués d'avoir accepté son invitation à Innsbruck et exprime l'espoir, qu'après le travail, ils voudront bien rester encore quelques jours à Innsbruck dont il se fera un plaisir de leur montrer les superbes environs.

M. Hauser exprime à M. le Président ses sincères remerciements et ceux de son frère pour les aimables paroles et les félicitations qu'il leur a adressées.

M. Wisser remercie des condoléances adressées par M. le Président à la Société belge ainsi que de ses paroles de bienvenue. Il déclare qu'il fera tous ses efforts pour justifier la bonne opinion qu'a exprimée le Président de ses mo-

destes mérites et que tout son dévouement est acquis à la Fédération et à la cause de l'industrie hôtelière.

M. Moyaerts prend la parole pour déposer son rapport. Il déclare qu'il sera bref et ne reviendra pas sur les détails de son premier rapport adopté en principe. Le seul idéal poursuivi par l'industrie hôtelière est de concilier les intérêts de l'hôtelier avec la protection légitime due au voyageur. Il donne lecture du rapport suivant, qui était terminé lorsqu'il eut connaissance des nouvelles dispositions du Code civil suisse devant entrer en vigueur le 1er Janvier prochain, si le référendum n'est pas réclamé.

La responsabilité de l'hôtelier.

Rapport complémentaire présenté au Comité exécutif de la Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers, réuni à Innsbruck le 26 avril 1911.

Messieurs, Lors de la réunion à Lucerne, les 20 et 21 septembre 1909, de la Commission internationale nommée par le Congrès de Rome, nous avons eu l'honneur de présenter un rapport complet sur l'importante question de la responsabilité de l'hôtelier.

Les conclusions auxquelles nous avons abouti après une discussion approfondie ayant été approuvées dans leur sens général, vous avez bien voulu nous charger de condenser en un projet de loi-type les desiderata de l'industrie hôtelière internationale.

Nous nous sommes acquittés de cette mission et notre honorable Président s'est empressé de communiquer, pour examen, aux estimés collègues du Comité exécutif, le projet que nous avons eu l'avantage de lui soumettre.

Seul, l'honorable M. Oscar Hauser, président de la Société Suisse des Hôteliers, a formulé une observation. S'inspirant de la législation helvétique, il a demandé de stipuler formellement dans le texte que la responsabilité s'étend aux objets, quels qu'ils soient, que le voyageur doit pouvoir conserver par devers lui, afin de marquer d'une manière plus précise la protection, bien légitime d'ailleurs, que l'hôtelier doit au voyageur qui loge chez lui.

Nous sommes absolument d'accord sur ce point qu'implique d'ailleurs notre projet.

Une protection est incontestablement due au voyageur pour tout ce qui constitue le bagage nécessaire. Le risque professionnel de l'hôtelier réside précisément dans la responsabilité résultant pour lui de cette protection.

Forcer le voyageur à se débarrasser, en rentrant à l'hôtel, des objets précieux et des bijoux qu'il porte journellement, ou des objets qu'il désire conserver par devers lui, constituerait une vexation contre laquelle nous serions les premiers, en voyage, à nous insurger.

Or l'art. 1er du projet laisse à l'hôtelier, comme dépositaire nécessaire, la responsabilité du bagage nécessaire du voyageur, c'est-à-dire des objets de toute nature qu'il juge opportun d'avoir à sa disposition dans sa chambre, y compris les bijoux et les objets précieux dont il se sert journellement ou dont il ne désire pas se séparer. Mais l'article II limite cette responsabilité à mille francs, pour l'ensemble des effets appartenant à chaque voyageur, à l'exception de ceux qui font l'objet d'un dépôt réel entre les mains de l'hôtelier.

Ce texte est d'une netteté telle qu'il rend pour ainsi dire superflue la disposition additionnelle de l'art. V: «Sont considérés comme faisant partie du bagage nécessaire, les objets de toute nature que le voyageur utilise journellement».

nos collègues de ce pays, le Sénat et la Chambre des députés ont respectivement adopté le 11 juillet 1910 et le 4 avril 1911, un projet de loi restreignant la responsabilité de l'hôtelier.

L'article 1953 modifié du Code civil français a maintenant la rédaction suivante:

«Ils sont responsables du vol ou du dommage des effets du voyageur, soit que le vol ait été fait ou que le dommage ait été occasionné par les domestiques et préposés de l'hôtelier ou par des étrangers allant et venant dans l'hôtelierie. Cette responsabilité est limitée à mille francs pour les espèces monnayées, les valeurs, les titres, les bijoux et les objets précieux de toute nature non déposés réellement entre les mains des aubergistes ou hôteliers.»

Cette disposition limite la responsabilité pour les bijoux et valeurs seulement. Elle a, selon nous, le défaut de laisser subsister pour les autres effets la responsabilité sans faute, illimitée et inconnue de l'hôtelier, principe inique contre lequel nous avons énergiquement protesté tant à Rome qu'à Lucerne.

Notre protestation ayant paru rencontrer alors l'adhésion unanime, nous avons recherché comment la réhabilitation légale de l'hôtelier pouvait se concilier avec la sauvegarde des intérêts du voyageur. L'avertissement de l'appartenance d'une condition suffisante pour faire naître les bases d'un contrat conscient et librement consenti entre parties.

Par contre, notre projet institue le *risque professionnel* limité résultant de la protection due au voyageur dès son entrée à l'hôtel. Mais, principe nouveau pour les pays de droit latin, nous admettons l'hôtelier à faire la preuve de la faute du voyageur, de ses domestiques ou de ses compagnons, droit consacré par les Codes civils d'Allemagne et de Suisse.

Malgré une analogie sensible, il y a encore cependant une différence qu'il importe de signaler entre le Code belge révisé en 1897 et le Code français récemment modifié.

Si l'on compare les deux textes, on constate qu'en France la limitation vise seulement les espèces monnayées, les valeurs, les titres et les objets précieux, sans distinction d'usage, tandis qu'en Belgique la responsabilité reste illimitée pour les objets précieux servant à l'usage personnel et habituel du voyageur.

Le Code français pas plus que le Code belge ne limite la responsabilité pour les effets d'habillement.

La discussion de la loi nouvelle à la Chambre des députés de France, pour avoir été écourtée d'un accord unanime, n'en a pas moins été fort intéressante. Il convient notamment de retenir la proposition formulée par M. Fernand-Brun, de porter à 300 francs le maximum de la responsabilité, lorsque le prix de la chambre ne dépasse pas 3 francs par jour.

Pareille proposition mérite un examen sérieux. N'était le désir bien légitime que nos collègues avaient d'aboutir et d'éviter le nouveau retard qu'eût provoqué la moindre modification, par la Chambre des députés, au texte déjà voté par le Sénat, il est probable que l'art. 1953 eût consacré ce principe nouveau.

On commence à se pénétrer de l'iniquité du régime actuel. C'est ainsi que la modification du Code civil français n'a, de l'aveu même du rapporteur et du gouvernement, en séance du 4 avril courant, qu'un caractère provisoire.

Restreindre la responsabilité proportionnellement au rang de l'hôtel et du voyageur qui y loge est financièrement juste et équitable. L'in-

dustrie hôtelière internationale représentée au sein de cette assemblée y sera vraisemblablement favorable. Aussi soumettons-nous à son examen une nouvelle formule de l'art. II établissant la limitation proportionnelle de la responsabilité.

Tout bien considéré, nous estimons que le projet ci-après sauvegarde à la fois les intérêts de l'hôtelier et du voyageur; c'est une solution équitable, faisant disparaître un anachronisme qui, dans l'état actuel de la civilisation, est, nous le répétons, une injustice doublée d'une monstruosité et révoltante iniquité.

Voici d'ailleurs, pour mieux apprécier la portée de nos observations, le texte du projet de loi que nous soumettons à l'honorable assemblée, pour être proposé à la ratification du Congrès de Berlin.

Art. premier — Principe — Les hôteliers ou albergistes sont responsables, comme dépositaires nécessaires, des effets apportés par le voyageur qui loge chez eux, pourvu qu'ils aient été avertis de l'apport des dits effets.

Art. II — Etendue — L'étendue de leur responsabilité est limitée à mille francs pour les effets (vêtements, valeurs, espèces monnayées, bijoux et objets de toute nature) appartenant à chaque voyageur, quand celui-ci ne les a pas réellement déposés entre les mains de l'hôtelier.

Art. II — Etendue (Disposition facultative) — Lorsqu'il n'y a pas eu dépôt réel entre les mains de l'hôtelier, l'étendue de cette responsabilité est limitée pour les effets (vêtements, valeurs, espèces monnayées, bijoux et objets de toute nature) appartenant à chaque voyageur, au centuple du prix journalier du logement occupé par celui-ci dans l'hôtel, sans qu'elle puisse toutefois dépasser mille francs.

Art. III — Questions de preuve — L'hôtelier ne pourra se prévaloir de la limitation prévue à l'art. précédent, si le voyageur prouve que la perte ou le dommage résulte de la faute de l'hôtelier ou de l'un de ses préposés.

Art. IV — Exonération — L'hôtelier, d'autre part, sera exonéré de toute responsabilité:

1° s'il prouve que le dommage est imputable au voyageur lui-même, à l'un de ses préposés, de ses visiteurs ou de ses compagnons;

2° si le vol a été commis avec force armée ou autre force majeure;

3° si le dommage résulte de la nature même de la chose déposée.

Art. V — Objets précieux — Disposition facultative — L'hôtelier ne sera pas responsable des objets précieux, des bijoux, des espèces monnayées, ou des valeurs, s'il met à la disposition des voyageurs un coffre-fort exclusivement réservé à leur usage et s'il en avertit les voyageurs sur des avis apposés dans les salles de réunion ou dans chaque chambre de son hôtel.

Art. VI — Cas de non-responsabilité — L'action en responsabilité intentée par le voyageur ne sera pas recevable, si le dommage subi n'a pas été signalé à l'hôtelier aussitôt après avoir été découvert.

L'hôtelier ne pourra se soustraire à sa responsabilité qu'en faisant une convention expresse avec le voyageur; les avis affichés dans les établissements n'auront à cet égard que la valeur de simples recommandations.

Commentaires.

Le projet ci-dessus s'inspire à la fois du Code Napoléon, des législations allemande, suisse et coloradienne, ainsi que de quelques principes nouveaux dont l'introduction peut être faite, même partiellement, dans toutes les législations.

L'avertissement prévu à l'art. 1^{er} n'implique nullement l'obligation d'inventorier ou de contrôler la valeur des apports. Il donne à l'hôtelier la faculté, soit d'accepter sciemment la responsabilité pour des apports d'une importance anormale, soit de décliner ou de restreindre cette responsabilité en la subordonnant à des conditions qu'il jugera convenable pour se mettre à l'abri d'éventuelles désastreuses; soit enfin de refuser le voyageur réfractaire à tout arrangement.

L'art. II fixe à mille francs le maximum de la responsabilité de l'hôtelier pour tout ce qui constitue le bagage normal, c'est-à-dire les objets de toute nature conservés dans sa chambre par le voyageur. Cette limitation est générale, sauf le cas de dépôt réel.

L'art. III permet au voyageur d'étendre les limites de cette responsabilité en prouvant la faute de l'hôtelier ou de ses préposés.

Il est à remarquer que ce principe est déjà virtuellement consacré par les art. 1382 et suivants du Code Napoléon.

Par contre, l'art. IV exonère l'hôtelier de toute responsabilité, s'il prouve la faute du voyageur, des domestiques ou des compagnons de celui-ci.

Cette disposition est de la plus haute importance; elle consacre un droit que l'hôtelier n'a pas dans l'état actuel de la législation latine. C'est la disparition de la tare professionnelle.

L'art. V est une disposition facultative empruntée à la législation de l'Etat du Colorado. Elle ne doit être préconisée que dans les pays où l'installation de coffres-forts s'accorde avec les mœurs des habitants et les préférences de l'industrie hôtelière.

Le paragraphe 1^{er} de l'art. VI a pour but de mettre l'hôtelier à même de rechercher immédiatement les auteurs du vol constaté et de lancer la police sur la trace des coupables présumés. Le paragraphe 2 de cet article est suffisamment explicite pour n'avoir pas besoin d'autre commentaire.

Il serait désirable, pour conclure, qu'une formule unique fut adoptée par le Congrès; c'est le seul moyen d'arriver à l'unification internationale si ardemment désirée.

Le Rapporteur: **L. Moyaerts.**

Après discussion des articles, l'assistance et le rapporteur se mettent d'accord pour supprimer à l'art. 1^{er} le passage visant l'avertissement des apports, ainsi que l'art. V (facultatif), texte relatif au coffre-fort, ces dispositions devenant inutiles par suite de la limitation générale de la responsabilité pour tous les effets apportés par le voyageur, hormis le cas de dépôt réel. Le projet de loi sur la responsabilité à présenter au nom du Comité exécutif au Congrès de Berlin a, en conséquence, été définitivement et unanimement arrêté comme suit par l'assemblée:

Art. premier — Principe — Les hôteliers ou albergistes sont responsables, comme dépositaires nécessaires, des effets apportés par le voyageur qui loge chez eux.

Art. II — Etendue — L'étendue de leur responsabilité est limitée à mille francs pour les effets (vêtements, valeurs, espèces monnayées, bijoux et objets de toute nature) appartenant à chaque voyageur, quand celui-ci ne les a pas réellement déposés entre les mains de l'hôtelier.

Art. II — Etendue (Disposition facultative) — Lorsqu'il n'y a pas eu dépôt réel entre les mains de l'hôtelier, l'étendue de cette responsabilité est limitée pour les effets (vêtements, valeurs, espèces monnayées, bijoux et objets de toute nature) appartenant à chaque voyageur, au centuple du prix journalier du logement occupé par celui-ci dans l'hôtel, sans qu'elle puisse toutefois dépasser mille francs.

Art. III — Questions de preuve — L'hôtelier ne pourra se prévaloir de la limitation prévue à l'article précédent, si le voyageur prouve que la perte ou le dommage résulte de la faute de l'hôtelier ou de l'un de ses préposés.

Art. IV — Exonération — L'hôtelier, d'autre part, sera exonéré de toute responsabilité:

1° s'il prouve que le dommage est imputable au voyageur lui-même, à l'un de ses préposés, de ses visiteurs ou de ses compagnons;

2° si le vol a été commis avec force armée ou autre force majeure;

3° si le dommage résulte de la nature même de la chose déposée.

Art. V — Cas de non-responsabilité — L'action en responsabilité intentée par le voyageur ne sera pas recevable, si le dommage subi n'a pas été signalé à l'hôtelier aussitôt après avoir été découvert.

L'hôtelier ne pourra se soustraire à sa responsabilité qu'en faisant une convention expresse avec le voyageur; les avis affichés dans les établissements n'auront à cet égard que la valeur de simples recommandations.

M. Rössler présente un rapport rédigé en allemand, sur les modifications apportées au Règlement International des Hôtels, déjà remis aux délégués. Le texte français en sera adressé à tous les délégués qui sont priés de faire ensuite leurs observations à ce sujet à M. le Président qui les transmettra à M. Rössler.

La réunion prend les décisions suivantes:

1° Avant chaque réunion du Comité exécutif, le Président appellera aux Sociétés affiliées l'article des statuts leur permettant de nommer des délégués suppléants en remplacement des délégués empêchés.

2° La question de la simplification des formalités douanières pour les voyages internationaux est ajournée jusqu'au Congrès de Berlin, le rapport de M. Campione n'étant pas parvenu. (Il est arrivé le même jour, vers six heures, après la séance.)

3° La question de falsification de certificats et de ruptures de contrats est rayée de l'ordre du jour et laissée à l'initiative de chaque Société en particulier, vu l'impossibilité de prendre des mesures internationales efficaces.

4° L'ordre du jour du Congrès est définitivement fixé comme suit:

1° Rapport sur les travaux du Comité exécutif.

2° Vérification des pouvoirs des délégués.

3° Limitation de la responsabilité de l'hôtelier pour les effets apportés par le voyageur.

4° Simplification des formalités douanières pour les voyages internationaux.

5° Règlement International des Hôtels.

6° Fixation du 3^e Congrès universel.

7° Election du Comité exécutif.

8° Propositions diverses.

Le Congrès est fixé aux jours du 16 au 19 octobre et le programme en sera communiqué ultérieurement.

5° M. le Président est chargé de demander aux Sociétés affiliées le nombre et le nom des délégués au Congrès de Berlin.

6° L'invitation à prendre part au Congrès et à s'affilier à la Fédération, accompagnée de la publication des statuts de la Fédération, ne se fera que par la voie des organes de l'industrie hôtelière et simultanément.

7° M. Landsee ayant fait part du bon accueil que M. le Président et lui ont trouvé auprès du Ministre de commerce de Prusse qui a annoncé son intention d'assister au Congrès, et de diverses autres personnalités influentes, la réunion décide que des lettres de remerciement seront adressées aux personnages officiels qui ont aidé de leur appui les efforts du Comité exécutif en vue du prochain Congrès.

8° Les délégués des divers pays seront priés de faire dans leur pays les démarches nécessaires en vue d'obtenir l'appui de leur gouvernement et la participation au Congrès de leur ambassadeur ou envoyé à Berlin, afin de contribuer à la réussite et à l'éclat du Congrès Universel.

9° A propos d'un entretient signé S., professeur de lycée, adressé à la presse allemande et et demandant que des délégués de la presse et des touristes soient admis à prendre part aux délibérations du Congrès, la réunion décide qu'il y a lieu d'admettre la presse pour faire part aux public des résultats des

délibérations, mais constate que les statuts ne permettent pas d'admettre des délégués absolument étrangers à l'industrie hôtelière. 10° Une statistique à établir par la Société générale allemande d'assurance à Stuttgart concernant les indemnités payées pour les vols commis dans les hôtels et le maximum des montants pouvant être assurés sera communiquée aux délégués par le Président. L'ordre du jour étant épuisé, le Président prononce la clôture de la séance par le discours suivant:

Nous touchons à la fin de nos délibérations. Il me reste encore à vous remercier de votre précieuse collaboration, de votre confiance et de l'appui que vous m'avez accordé.

Toutes les questions qui nous ont occupé ayant été mûrement étudiées et discutées et se trouvant parfaitement élucidées, nous pouvons considérer comme terminés les travaux préliminaires du Congrès confiés à notre Commission. S'il restait quelques points à éclaircir ou s'il surgissait quelque difficulté inattendue, je me permettrais de vous demander votre avis par écrit avant d'aborder le Congrès. C'est donc avec l'agréable et ferme espoir de vous revoir à Berlin que je prononce la clôture de la deuxième séance du Comité exécutif.

La séance est levée à 2 heures.

Unsbuck, le 26 avril 1911.

Au nom du Comité exécutif:
Le Président: Otto Hoyer.

Invitation à l'affiliation.

L'organisation de la Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers étant maintenant complète, nous avons l'honneur d'inviter les Sociétés non affiliées encore à adhérer à la Fédération.

Nous reproduisons ci-dessous les statuts de la Fédération qui expliquent ses buts et son organisation, ainsi que les conditions de l'affiliation.

Nous tenons à rappeler que le prochain Congrès des Hôteliers aura lieu à Berlin en octobre prochain et que les Sociétés nouvellement affiliées seront admises à y prendre part et à y envoyer des délégués.

Prière d'adresser les affiliations au soussigné, Président de la Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers, Am Hof 41-45, à Cologne.

Cologne, le 1^{er} Mai 1911.

Au nom du Comité exécutif,
**Le président:
Otto Hoyer.**

Statuts de la Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers.

But, Constitution, Moyens d'action:

1. La Fédération universelle des Sociétés d'Hôteliers a pour but d'étudier, de discuter et de délibérer en commun sur toutes les questions internationales ayant une importance générale pour l'industrie hôtelière et les voyages.

2. La Fédération universelle des Sociétés d'Hôteliers se réunit périodiquement, en général au moins tous les trois ans.

3. Toutes les Sociétés d'hôteliers régulièrement et légalement constituées, ayant un effectif minimum de cent membres peuvent être admises dans la Fédération.

4. Les moyens d'action de la Fédération sont:

1. le Congrès Universel;
2. le Comité exécutif;
3. le Bureau permanent.

Congrès universel, Délégués:

5. Tous les membres des Sociétés affiliées à la Fédération sont admis au Congrès Universel. Toutefois le droit de vote n'y est exercé que par les délégués.

Chaque Société affiliée désigne autant de délégués qu'elle compte de centaines de membres hôteliers en activité ou retirés des affaires. Une fraction d'effectif au-dessus de cinquante membres donne droit à un délégué supplémentaire.

Les délégués ne représentent que la Société dont ils sont mandataires.

Les voix d'une Société peuvent, le cas échéant, être déléguées par procuration à un seul mandataire de cette Société.

6. Le Congrès fixe l'époque et le lieu du prochain congrès, à moins que le Congrès précédent n'ait déjà pris une décision à ce sujet.

Comité exécutif:

7. L'organisation et l'exécution des décisions prises par le Congrès sont confiées au Comité exécutif. Le mandat des membres de ce Comité sera renouvelé à chaque Congrès.

Chaque pays affilié a droit à deux membres effectifs et à deux membres suppléants pour le représenter dans le Comité exécutif.

8. Les membres effectifs et suppléants du Comité exécutif sont nommés dans chaque pays par les Sociétés affiliées à la Fédération. A défaut d'avoir fait cette nomination en temps opportun, il y sera procédé d'office par le Congrès.

9. Chaque membre présent du Comité exécutif dispose d'une voix. Les décisions sont prises à la majorité des suffrages. En cas de parité des voix, il sera procédé à un deuxième vote, si le départage ne s'est pas effectué la voix du président sera prépondérante.

10. Le Comité exécutif choisit dans son sein un président qui prend le titre de «Président de la Fédération Universelle des Sociétés d'Hôteliers».

Il désigne aussi trois Vice-Présidents et peut s'adjoindre un Secrétaire général qui n'est pas nécessairement pris parmi les membres du Comité.

11. Le Comité est convoqué par le Président, celui-ci est tenu de le réunir dès qu'un tiers au moins des membres le demande.

12. Les membres du Comité reçoivent le remboursement de leurs frais de déplacement en 2^e classe. Ils ont droit en outre à une indemnité journalière de séjour de 20 francs.

13. Le Congrès et le Comité exécutif déterminent eux-mêmes leur règlement d'ordre intérieur respectif.

Cotisations:

14. La cotisation annuelle des Sociétés affiliées est fixée à raison de fr. 1.25 par membre hôtelier de leur effectif respectif.

Siège social:

15. Le siège de la Fédération universelle est fixé à Bâle. Par mesure transitoire, il est provisoirement établi à Cologne.

Modifications des Statuts:

16. Toute modification aux présents statuts doit réunir au moins les deux tiers des voix des membres du Comité exécutif, qui seul a le droit de révision.

Les membres du Comité pourront sur des questions urgentes être consultés par la présidence et exprimer alors leur vote par correspondance postale.

Ainsi arrêté et adopté par le Comité exécutif réuni au Schweizerhof à Lucerne, le 21 septembre 1909.

Le Président: Otto Hoyer.

><

Der Kampf gegen den Strassenstaub.

Sobald im Frühjahr nach monatelangem Winterschlaf die Natur in neuer Jugendkraft erwacht und der Verkehr allerwärts mit erneuter Wucht einsetzt, ertönen mit jedem Jahre auch die Klagen über die Staubplage auf den Strassen immer nachdrücklicher und lauter. Namentlich seit das Automobil die Landstrasse bevölkert und infolge seines kilometerfressenden Elitemotors wahre Staubwolken aufjagt, wollen diese Klagen nicht mehr verstummen. Seit Jahr und Tag beschäftigt man sich denn auch in den kompetenten Fachkreisen aller Länder mit der Frage, auf welche Art und Weise die lästige Begleiterscheinung des idealen Verkehrsmittels paralisirt werden könne. Zahllos sind die verschiedenen Broschüren und Artikel, die zu diesem Zwecke geschrieben wurden und bereits ist die Angelegenheit zum Gegenstande eines internationalen Kongresses gemacht worden.

Die Lösung der Frage gilt mit Recht als eines der aktuellsten Probleme der heutigen Verkehrstechnik, handelt es sich doch, im Grunde genommen, um die Anpassung der alten Verkehrswege (der Strassen) an die moderne Erfindung der Kraftfahrzeuge. In der richtigen Erkenntnis von der Bedeutung des Automobils als Transportmittel der Zukunft sucht man nach Mitteln und Wegen, die Landstrassen den neuzeitlichen Anforderungen gemäss umzugestalten, so lehren uns doch ein kurzer Blick in die einschlägige Literatur, dass es in den Kreisen der Techniker und Hygieniker am guten Willen, der lästigen Laubplage Herr zu werden, niemals gefehlt hat.

Ein interessantes Bild von den bis heute im Kampf gegen den Strassenstaub erreichten Erfolgen gibt uns eine kürzlich in der „Frankf. Ztg.“ erschienene Abhandlung von Ingenieur O. E. Sutter, die sich über das Thema ausführlich verbreitet.

Der Aufschwung der Eisenbahnen, so lesen wir im zitierten Artikel, übte auf die Pflege des Strassenbauwesens einen reaktionären Einfluss aus. Die Strassen verloren gewaltig an Bedeutung, der Verkehr wurde allmählich auf die Bahnen übertragen, den alten Wegen liess man dagegen nur eben noch die allerdingenstehende Förderung angehehen. So blieb es, bis das Automobil, das auf den verschiedensten Gebieten des öffentlichen Lebens als Umwerter aller Werte auftrat, Sieg auf Sieg errang. Von dieser Zeit ab war es nötig, dem Strassenbau wieder grösseres Interesse zu widmen, als dies innerhalb der letzten fünfzig Jahre geschehen. Der Kostenaufwand für eine befriedigende Instandhaltung der Strassen wuchs ständig und ist heute noch in stetigem Wachstum begriffen, zumal seit das Lastautomobil in ganz „erschreckender Weise“ der öffentlichen Strassen sich bemächtigte. Den Ingenieuren erstand eine völlig neue Aufgabe im Strassenbau, eben der Kampf gegen den Staub.

Man versuchte diesen Kampf erst mit unzulänglichen Mitteln, um bald zu erkennen, dass hier nur durchgreifende Reformen wirkliche Erfolge zeitigen würden. Es ist das grosse Verdienst des früheren französischen Ministers Barthou, die Bekämpfung des Strassenstaubes zum Gegenstand der Verhandlungen eines intern. Kongresses von Strassenbauingenieuren gemacht zu haben. Dieser fand unter sehr starker Beteiligung von Technikern aller Kulturländer 1908 in Paris statt. Alle Materien des neuzeitlichen Strassenbaues wurden zumteil in ganz hervorragender Weise von Fachleuten ersten Ranges behandelt, und man darf wohl sagen, dass mit dem Pariser Kongress eine neue Aera des internationalen Strassenbauwesens begonnen hat. Uns interessieren in diesem Zusammenhang in der Hauptsache nur die Beschlüsse über die Staubbekämpfung, die hier kurz mitgeteilt werden:

1. Der Kongress empfiehlt für Strassen mit sehr starkem Lastenverkehr zur Steuerung der Abnutzung und Staubbildung die Pflasterung oder eine andere vollkommene Strassendecke (Asphalt u. ä.).

2. Der Kongress befürwortet eine gründliche Reinigung und leichte, sowie häufige Besprengungen, und zwar mittels Maschinen. Er empfiehlt die Verwendung von Decklagen, welche sich von Staub und Schlamm leicht reinigen lassen.

3. Der Kongress ist der Meinung, dass die mit Teer und Öl gebildeten Emulsionen, die hygrokopischen Salze u. dgl. eine tatsächliche, leider aber nur sehr kurze Wirkung haben und dass ihre Anwendung bisher nur unter besonderen Umständen geschehen konnte (bei Automobilreifen, Festen usw.). Es empfiehlt sich jedoch, die Versuche mit den bisherigen Mitteln wie auch mit solchen, welche in Zukunft noch vorgeschlagen werden sollten, fortzusetzen. — Die Anpflanzung von Bäumen längs der Strassen verdient gleichfalls mit Rücksicht auf die Unterdrückung des Staubes empfohlen zu werden.

Das Mittel, das die erste These vorschlägt, ist zweifellos das beste, allein es verursacht ganz enorme Kosten. So hat es denn bis heute mit Ausnahme bei städtischen Strassen nur ganz selten Anwendung gefunden. Natürlich unterliebt die Staubbildung auch auf Strassen mit vollkommener Decke nicht — man kann auch von Asphaltstrassen ganz bedeutende Staubwolken aufsteigen sehen —, aber die Beseitigung des Staubes ist mit Giesswagen und Kehmaschine eine relativ einfache und billige. Im allgemeinen darf man wohl sagen, dass die Verwaltungen der grossen Städte sich ihrer Aufgabe auf dem Gebiet des Strassenbaus und der Strassenreinigung bewusst sind. Wenn ab und zu Mängel zu verzeichnen sind, so rührt das sehr oft daher, dass es den Städten aus finanziellen Gründen manchmal nicht möglich ist, in der Pflege ihres Verkehrsnetzes gleichen Schritt zu halten mit der Entwicklung des Verkehrs selbst. Wenn wir für den Rest unserer Betrachtungen die städtischen Strassen ausschliessen, so geschieht dies deshalb, weil für sie der richtige Weg festliegt: vollkommene Decke (Stein- oder Holzpflaster, Asphalt usw.) und gründliche Reinigung und Sprengung.

Wir haben bereits ausgesprochen, dass diese „ideale“ Lösung für die Landstrassen im allgemeinen nicht eintreten kann, da sie ausserordentlich kostspielig ist. Hier ist es also nötig, sich nach anderen Abwehrmassnahmen umzusehen. Die man zuerst den Streit gegen den Staub der Chausseen, der hauptsächlich aus zermalmen und verwitterten Baumaterialien des Strassenkörpers, losgelösten Teilchen der Fahrzeuge und ihrer Ladung, tierischen Auswurfstoffen und sonstigen von auswärts auf die Strasse gelangten feinsten Fremdkörpern besteht, aufnahm, griff man zu dem alten Mittel des Wassersprengens. Um die Wirkung des Wassers zu erhöhen, setzte man ihm bald gewisse Stoffe zu, die den Staub binden sollen, zunächst Chlorkalzium oder Chlormagnesium, und dann besonders zu diesem Zweck fabrizierte Verbindungen, denen man die verschiedensten Namen gab, wie Sprengelit, Antistäubit, Akonia usw., oder Oele, Fette, Harze, „denen man durch Zusatzmittel die Fähigkeit gab, sich im Wasser zu lösen bzw. mit ihm Emulsionen zu bilden“, und auch hier wieder besondere Fabrikate, Westrumit, Expressol, Duralit usw. Allein alle diese Mittel vermögen, so trefflich der Erfolg in den ersten Tagen ist, nur kurze Zeit ihren Zweck zu erfüllen; soll ihre Wirkung von längerer Dauer sein, so muss die Sprengung, die durch Giesswagen erfolgt, sehr oft wiederholt werden, wodurch aber wieder bedeutende Kosten entstehen und nach der technischen Seite hin leicht eine Verschlimmerung oder gar Durchweichung der Fahrbahn eintritt.

In Amerika, vorab in Texas und Kalifornien, haben die Ingenieure gute Resultate mit dem Besprengen der Strasse durch Petroleum, das entweder in kaltem oder heissem Zustand mittels Giesswagen aufgebracht wurde, erreicht. Um rasches seitliches Abfliessen des Oeles zu verhüten, wurde die De-klage etwas gelockert, zur Bildung einer tüchtigen Kruste darnach eine dünne Schicht Sand aufgeworfen. Eine Erwärmung des Oeles geschah, um ein besseres und gleichmässigeres Eindringen zu erwirken; indes ist man vielfach der Meinung, dass mit kaltem Öl dieselben Erfolge zu erwarten seien. Was die Zusammensetzung des Petroleum angeht, so ist darauf zu achten, dass es reich an Asphalt ist. So begeistert die amerikanischen Techniker für die Behandlung der Strassen mit Petroleum eintreten, so pessimistisch standen ihr in Paris die Vertreter der europäischen Länder gegenüber. Vor allem wurde gegen ihre Anwendung der hohe Preis brauchbaren Oeles geltend gemacht. Immerhin scheint es wünschenswert, dass auch die Versuche mit Petroleum sachgemäss fortgesetzt werden.

In Europa wurde anstelle der Oelung verhältnismässig früh schon mit der Teerung der Strassen begonnen. Und zwar wird diese entweder als Oberflächenteerung oder als Tiefenteerung angewendet.

Bei der Oberflächenteerung wird der Teer mittels besonders konstruierter Verbreitungsmaschinen (die in der Grundkonstruktion alle auf den Giesswagen zurückgehen) in heissem oder kaltem Zustand auf die fertige, in gutem Zustand sich befindende Strasse gebracht, in deren Decklage er mehr oder weniger tief einsickert. Der italienische Ingenieur Rimini und bald nach ihm der französische Arzt Guglieminetti waren es, die als erste grundlegende

Studien über diese Teerung unternahmen. Auf ihren Veröffentlichungen basierend, erschien von 1900 ab eine stattliche Reihe von einschlägigen Abhandlungen über diese Materie, hauptsächlich aus der Feder französischer Fachmänner. Ueber die Verbreitungsmaschinen soll nur gesagt werden, dass sie meist so eingerichtet sind, dass die Erhitzung des Teers auf dem Wagen selbst erfolgt und dann unmittelbar im Anschluss daran die Verteilung durch Sprenger, die entweder fest oder durch Schläuche zum Handbetrieb für den Arbeiter ausgebildet sind. Eine erfolgreiche Oberflächenteerung ist an verschiedene wichtige Bedingungen geknüpft, in erster Linie an die gute Verfassung einer Strasse (eventuell vorherige Ausbesserung). Die Deckschicht ist von Staub und Schlamm zu reinigen, die Verteilung des Teers soll möglichst zusammenhängend und bei trockenem, heissem Wetter erfolgen. Der Verkehr darf nicht vor Abtrocknung des Teers freigegeben werden. Ueber die Ergebnisse — man hat eine Reihe von brauchbaren Statistiken aufgestellt über die Dauerhaftigkeit verschiedener Teerungen — lässt sich heute noch kein Urteil fällen. Die Meinungen gehen weit auseinander. Im grossen und ganzen wird man behaupten dürfen, dass diese Teerung ein wirksames Mittel in der Bekämpfung des Staubes ist. Natürlich hat das Verfahren auch seine Schwächen. Bei Regenwetter wird die geteerte Strasse leicht glatt und für den Verkehr gefährbringend. Dann aber hat der Direktor des Pariser Bois de Boulogne mehrfach schon darauf hingewiesen, dass das Teeren auf die Vegetation sehr ungünstig einwirkt, da die aus der Deckschicht aufsteigenden Gase den Pflanzen schädlich seien. Auch nach dieser Seite werden noch Erfahrungen gesammelt werden müssen.

Bei der Tiefenteerung (auch Innenteerung), in England Tarmacadam, Tarmac genannt, stellt der Teer ein Bindemittel, einen Klebstoff für die Strassenbaumaterialien dar, so dass er alle Hohlräume der Decklage ausfüllt. Die Teerung erfolgt gewöhnlich nur in dem obersten Teil des Oberkörpers. Das technische Verfahren ist auch hier da und dort verschieden, am gebräuchlichsten ist es, den Schotter vor seiner Einbringung mit Teer zu überkleiden. Auch über diese Tiefenteerung steht eine reiche Spezialliteratur zu Gebote, und zwar hauptsächlich englischer Herkunft. Die Werturteile über die Innenteerung gehen noch weiter auseinander als über die Oberflächenteerung, sodass über sie Grundsätzliches nicht gesagt werden kann. Auch für sie heisst die Lösung: Versuche, Versuche!

Baurat Gravenhorst hat schon in den achtziger Jahren des vorigen Säkulums erfolgreiche Proben mit dem sogenannten Kleinpflaster angestellt. Ganz primitiv zugerichtete kleine Pflastersteine werden auf einer festen Unterlage in Sand gerammt. So sind Strassen dieser Art als Zwischenglieder von Chausseen und regelrechten Pflasterstrassen zu betrachten. — Vereinzelt werden endlich zur Verhütung von Staubbildung Gleisanlagen empfohlen, ähnlich den „Spuren“ der Römer und Ägypter sowie der mittelalterlichen Städte. Auch an diesen Vorschlag ist Gravenhorst zuerst praktisch herangetreten, eine von ihm mit eisernen Spurbahnen versehene Landstrasse wurde in der Landesbauinspektion Stade dem Verkehr übergeben.

Schnecken und Froschkeulen im Küchenzettel.

Von Dr. Erich Arnau.

Nachdruck verboten.

Schnecken und Froschkeulen werden im Süden und Südwesten Europas als Delikatesse sehr geschätzt. In Norddeutschland und in den meisten Teilen Süddeutschlands hat sich die Schnecke niemals Tafelfrohrecht erworben und ist selbst in guter Zubereitung für den deutschen Gaumen ein etwas zweifelhafter Genuss, der nebenbei durch die verhältnismässige Seltenheit essbarer Schnecken auch ziemlich kostspielig wird.

Eine Ausnahme macht die grosse grauhäusige Weinbergsschnecke in der Schweiz und in Oberschwaben. In Oberschwaben gibt es eine ganze Reihe von Ortschaften, die sich mit Schneckenfang und Schneckenzucht in grossem Umfange beschäftigen und beträchtliche Einnahmen damit erzielen. Dieses kleine Schalter war schon den Römern als feiner Leckerbissen bekannt und wurde von ihnen so geschätzt, dass sie eigene Mastanstalten anlegten. In der Schweiz und in Oberschwaben werden die Schnecken gleichfalls in Schneckenärten gehalten und mit Gemüseabfällen und Kleie gefüttert. Ein solcher Schneckengarten ist mit etwa vier Fuss hohen Brettern eingefriedigt, und an der inneren Seite der Bretter ist eine kleine Mauer von Sägespänen errichtet, damit die Tiere nicht herauskriechen können. Und da liegen sie nun zu Tausenden übereinander und ungläublich ist die Gefräßigkeit, die in diesen Wildgehegen herrscht. Die grössten Körbe mit Abfällen von Salat und Kohl sind im Nu verschwunden, und so klein auch die Kinmladen der Tiere sind, die Schnelligkeit, mit der sie in Tätigkeit gesetzt werden, und die grosse Zahl der Fresser verursachen ein Geräusch, das man schon auf einige Schritte Entfernung hört und das Ähnlichkeit mit dem Knabern der Kaninchen hat.

Sobald die ersten Fröste vor der Tür stehen, deckeln sich die Schnecken ein, d. h. sie verschließen ihr Gehäuse mit einer Klappe von kohlensaurem Kalk und erwarten gerulig den Winterschlaf. Damit ist dann auch der Augenblick gekommen, wo sie aus dem Paradies der Schneckenärten verstorben und in die Keller gebracht werden, in denen man sie gleich den Cocons auf Brettern ausbreitet und zum Verspeisen je nach Bedarf heraufholt. Der grösste Teil aber der in Oberschwaben gezüchteten Schnecken wird in Fässer zu je 5000 Stück verpackt und mit der Eisenbahn nach dem Elsass und Frankreich versandt. Der grosse Eiwassgeschmack macht diese Schneckenart zu einem sehr nahrhaften Gericht und in früheren Zeiten wurde die sogenannte „Schneckenbrühe“ bei allen möglichen Schwachzuständen viel von den Ärzten verordnet. In Frankreich und im Elsass wird die Schnecke gekocht, gebacken und mit einem Zusatz von Sardellenbutter verspeist. In Schwaben dagegen kocht man sie in Salzwasser mit Zusatz von Essig und genießt sie mit Zwiebeln und Gewürzen. Es ist eine Speise, die erst durch Zutaten und Behandlung Wert erhält, besonders die Schneckenuppe mündet dem Gaumen nur, wenn eine gute Brühe oder Erbsensuppe die Grundlage bildet.

Unendlich wertvoller als die Schnecke ist der Frosch — bei uns in der ersten Frühlingszeit beliebt, während er im Süden mit dem aufgespeicherten Sommerfett in den Herbstmonaten hochgeschätzt wird. Der Froschfang im Süden ist in den meisten Fällen ein heiteres Angelvergnügen: das lebhafteste Tier wird dort mit Vorliebe im Spätherbst gefangen und auch im Frühjahr ernt, wenn es vollkommen lebenslustig ist — während bei uns der Frühjahrfang beginnt, so wie das Eis verschwindet und die halbstarren Tiere aus der Winterruhe hervorkommen. Die beiden Froscharten, die unsern Tisch bestellen helfen, überwintern im Schlamm und sind so unempfindlich gegen Kälte, dass es ihnen nichts verschlägt, wenn sie auch einmal ganz im Eisklumpen eingefroren sind. Beide Arten sind in Grösse und Bau einander fast gleich, nur dass die eine Art dauernd im Wasser, die andere vorwiegend auf dem Lande lebt. Die erstere ist oberseits heller oder dunkler gefärbt, mit drei gelben Längsstreifen und bald mehr, bald weniger vortretenden schwarzen Flecken, die unregelmässig auf der ganzen Oberfläche verstreut sind. Die Bauchseite weissgelblich, das Auge, durch einen lebhaft goldenen Ring markiert, auffällig hervortretend. In Schlesien heisst dieser grüne Wasserfrosch (*Rana esculenta*) fast allgemein „Jäger“, mit Anspielung auf seine Hautfarbe. Der braune Landfrosch, Gras oder Taufrosch (*Rana temporaria*) ist rötlich braun, heller oder dunkler braun gefleckt, mit dunkelbraunen Längsstreifen an den Kopfseiten.

Auf die Raub- und Jagdlust des Tieres basiert der Froschfänger im Süden seine Fangweise. Er fängt den Frosch mit einer langen Angerte, an deren Ende ein rotes Lappchen hängt, das er rasch über dem Grase oder über dem Wasser tanzen lässt. Wie unsinnig springen die Frösche hoch empor und beißen in den roten Lappen, um in demselben Augenblick emporgeschmetzt zu werden und dem Angler zur Beute zu fallen. Diese ungemein dröhlige Jagd ist gleichzeitig die einzig ausgiebige Fangweise, denn der Frosch ist ausserordentlich schlau und mit vortrefflichem Wahrnehmungsvermögen ausgerüstet. Wo ihm nachgestellt wird, ist er äusserst schein. Er springt mit mächtigem Bogensatz ins Wasser, wenn der Mensch sich naht, taucht in den Schlamm oder schwimmt in sicherer Entfernung von dem Ufer. Auch dem Netz weiss er geschickt zu entgehen. Ueber das Handnetz voltigiert er elegant hinweg und vor dem Zugnetz geht er in den Schlamm — dem roten Lappen fällt er unrettbar zum Opfer.

Unser Froschfänger geht dem Frosche nur in seiner trägen Aufwachungsperiode nach; entweder mit dem Handnetz oder mit der blossen Hand oder aber mit dem Stock. Die fleischigen Schenkel werden sauber gehäutet, in der bekannten Form zusammengeschnitten und auf den Markt gebracht. Die Abhäutung hat den grossen Vorteil, dass man nicht merkt, wenn einmal auch eine sangeskundige Unke oder eine Feuerskröte ihre Schenkel mithergeben musste. Da es vielleicht mit Recht überbenutzte scharme Schleim der Kröte nur in den Oberhautzellen sitzt, kommt es wirklich nicht darauf an, wenn dem Froschfänger einmal so ein kleiner „Irrtum“ passiert.

Die Franzosen, die ja in allen kulinarischen Genüssen den feinsten Geschmack entwickeln, haben das zarte Fleisch der Frösche zuerst in ihren Küchenzettel aufgenommen und waren lange die einzigen, die diese exotische Delikatesse von Grund aus gottierten. Seitdem aber die Amerikaner ebenfalls auf den Geschmack gekommen sind und viel mehr Frösche als die Franzosen für ihre Küche verbrauchen, ist in den Sümpfen und Teichen bereits eine gewisse Entvölkerung eingetreten, so dass die Nachfrage nach den hüpfenden Grünröcken kaum noch befriedigt werden kann. Aus diesem Grunde hat man in verschiedenen Teilen der Vereinigten Staaten regelrechte Froschfarmen angelegt, die ohnehin schon zahlreiche Vermehrung dieser Tiere noch vergrössern, für ihre Ernährung und Pflege sorgen und so recht grosse und starke Exemplare züchten.

Ueber den Wohlgeschmack gehen die Meinungen natürlich weit auseinander. Tatsächlich kann aber nur ein unverständiges Vorurteil das Froschfleisch verwerfen, denn es ist ein angenehmes zartes, bei richtiger Behandlung sehr saftiges, an ganz junges Hühnerfleisch erinnerndes Fleisch. In manchen Teilen Österreichs backt man die Froschschenkel in siedender Butter, nachdem man sie vorher in Ei und Semmelbröseln gewälzt hat. Es ist das jedenfalls eine der besten Zubereitungsweisen, dem langsamen Ausbraten bei weitem vorzuziehen, bei dem das Fleisch oft langfaserig und trocken wird. Ausserdem ergeben die Froschschenkel prächtige Suppen, Ragouts und Frikassee, lassen sich zu Fleischklößen verarbeiten und sind auch gedämpft gar nicht zu verachten.

Saison-Eröffnungen.

Brünnen: Park-Hotel, 14. Mai.
Engelberg: Grand Hotel & Kurhaus, Hotel Titlis, 10. Mai.
Grindelwald: Hotel Bär, 18. Mai.
Interlaken: Parkhotel Ober, 15. Mai.
Loècheles-Bains: Hotels et Bains de Loèche, 15. Mai.
Macolin s/Bienne: Grand Hotel Kurhaus, 14. Mai.
Pilatusbahn, 4. Mai.
Vulpera-Tarasp: Hotel Waldhaus, 16. Mai.
Weissenburg, Thermal- und Luftkurort: Neues Kurhaus, 25. Mai; Altes Kurhaus, 1. Juni.
Zermatt: Hotel Mont Cervin, 1. Mai.

Verkehrswesen.

Die Gurtenbahn beförderte im Monat April 4007 Personen (1910: 2289). Die Totalerinnahme betrug Fr. 2082 gegenüber Fr. 1363 im gleichen Monat des Vorjahres.

Der Vortrieb im Mont d'Or-Tunnel (Frasne-Valloire) hatte am 30. April eine Länge von 770 Meter erreicht. Der Vortrieb im Monat April betrug 148 Meter. Am 24. April wurde mit den Arbeiten auf der französischen Seite begonnen.

Die Anhalten von Eisenbahnzügen auf drahtlosem Wege. Auf der kanadischen Pacificbahn werden gegenwärtig Versuche gemacht, mit Hilfe der drahtlosen Telegraphie das Überfahren von Haltsignalen zu verhindern. Zu diesem Zweck ist an der Lokomotive ein Luftdraht angebracht, der sich etwa 15 Centimeter entfernt von einem stromführenden Draht bewegt. Bei Stromunterbrechung, die bei der Haltestellung des Signales eintritt, wird auf der Lokomotive ein Warnungssignal gegeben und darauf die Bremse automatisch in Tätigkeit gesetzt.

Hausenstein-Basistunnel. Bei der Beratung des Geschäftsberichtes der Bundesbahnen über das vierte Quartal 1910 in der letzten Sitzung des Verwaltungsrates gab die Generaldirektion auf gestellte Anfrage im Hinblick auf den bevorstehenden Beginn der Bauarbeiten für den Hausenstein-Basistunnel die Bauausführung, in welcher ein Eingabetermin von mindestens drei Monaten eingeumrät werden müsse, soll in aller nächster Zeit erfolgen. Nach Ablauf dieser Frist und statt dessen Beginn der eingeleiteten Eingaben werde dem Verwaltungsrat der Bauvertrag zur Genehmigung unterbreitet werden, sodass mit den Bauarbeiten nächsten Herbst begonnen werden könne.

Der elektrische Betrieb der Drahtseilbahn Thunersee-Beatenberg hat am 1. Mai begonnen. Der Betrieb war seit dem 30. September vorigen Jahres eingestellt und in dieser Zeit sind wichtige bauliche Änderungen gemacht worden. Die Beatenbergbahn wird nun durchgehend in Betrieb gesetzt, das ganze Jahr hindurch ihre Funktionen durchzuführen, während ihr das früher beim Wasserbetrieb mit hydraulischem Druck nicht möglich gewesen war. Die mannigfaltigen baulichen Umänderungen sind mit Energie zu Ende geführt worden; von denselben sind vorerst zu erwähnen die Arbeiten der Untertunnel; zur Erzielung eines einheitlichen Gefälles musste das Tracé stellenweise tiefer, stellenweise seitwärts verlegt werden; sodann die Schienenlegung, der Bau der vollständig neuen Wagen, die grösser als die früheren, in ihrem roten Gewände einen schmelzenden Eindruck machen und nun bequem je 60 Personen fassen können. Von grossem Vorteil ist die Anbringung von Fenstern, sodass man bei schlechtem oder kaltem Wetter viel geschützter ist als vorher; sowie der Umstand, dass die Wagen von beiden Treppenperons aus bestiegen werden können. Bedeutende Veränderungen hat auch das Stationsgebäude auf Beatenberg zu verzeichnen; dasselbe ist grösser und geräumiger geworden und mit einem neuen Maschinenraum versehen, in welchem die Lokomotiven der Bahn die Fahrt von 16 auf 14 Minuten reduzieren.

AVIS.

Avant d'acheter en Suisse ou à l'Étranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hôtel-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hôtel-Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le plaisir de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.

Henneberg's Foulardseiden

einfarbig, bedruckt, gestreift, kariert etc. einfach u. doppeltbreit
von Fr. 1.15 bis Fr. 14.50 p. Meter
franko in die Wohnung. Muster umgehend.
Eigene Damenschneiderei im Hause.

DEINHARD CABINET

altabgelagerte, ausfeinen
Champagne weinen her-
gestellter Sekt

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

Generalvertreter für die Schweiz und Aegyten:

Paul Schärer-Brügger, Zürich V, Seefeldstrasse 129.

(Te 8979) 504

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik



Arthur Krupp
Berndorf, N.-Oest.



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

Niederlage für die Schweiz:
Luzern - Schweizerhofquai 1
"Englischer Hof".

Preislisten frei.

1112

A. RUTISHAUSER & CO SCHERZINGEN

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

(Te 101) 434

Installations électriques modernes d'hôtels F. H. CHOPARD & CO, LAUSANNE

1491 Demandez brochure. Visite gratuite. Te 924 L.

Hotel-Bauplatz zu verkaufen

in bester, zentraler Lage von St. Moritz-Dorf. Sonnig und frei
gelegenen. — Auskunft erteilt: O. F. 1231 556

J. Cantieni, Geschäftsbureau, St. Moritz.

Ueber elektrische Uhren eigenen Systems im Betrieb. 25,000 MAGNETA Fabrik elektr. Uhren A.-G 1488 Zürich V. Te 8859

A vendre Te 10401

dans importante station d'étrangers au bord du Lac Léman
Hôtel-Pension
avec Restaurant et Tea-Room de premier ordre. Beau jardin.
S'adresser Agence Edmond de la Harpe, Vevey.

Direktor-Stelle für die Fachschule des Schweiz. Hoteller-Vereins, Cour-Lausanne.

Diese Stelle ist auf 1. Sept. 1911 neu zu besetzen. Bewerber
müssen entweder sehr tüchtige Lehrer oder Hoteliers mit
womöglich pädagogischer Bildung sein, die französische
und deutsche Sprache vollkommen in Wort und Schrift be-
herrschen und wenn möglich auch im Englischen beschlagen
sein. Ferner müssen Sie befähigt sein, das Institut in jeder
Beziehung musterhaft zu führen und eine sehr strenge
Disziplin zu handhaben. :: Antritt 1. September 1911.
Anfangsbesoldung Fr. 4000.— nebst freier Station für sich
und Familie. Wenn die Frau die Stelle antritt, zuzurechnen
— versehen kann, wird sie dafür extra vergütet.
Für den gleichen Zeitpunkt suchen wir einen
unverheirateten energischen, sprachkundigen
internen Professor
dem neben dem Unterricht hauptsächlich die Beaufsichtigung
der Schüler obliegt. Besoldung nebst freier Station
Fr. 1800.— bis Fr. 2400.— pro Jahr. Derselbe hätte Ge-
legenheit, sich auf der hiesigen Universität zur Erlangung
:: von Diplomen für höhere Schulen auszubilden. ::
Anmeldungen mit kurzen Angaben über den bisherigen
Lebenslauf und Familienverhältnisse, sowie prima Referenzen
sind bis Ende Mai an die Direktion der Hotel-
Fachschule in Cour-Lausanne zu adressieren.

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. C. Jaekle, Besitzer.

DIE MËNCHTE CHARTREUX

Aus der
GRANDE CHARTREUSE
vertrieben

haben ihr Geheimnis
mitgenommen
und stehlen nun ihren
LIKÖR IN
TARRAGONA
Vertreter für die Schweiz:
L. BUQUIN
30, Avenue du Mail, 30
GENÈVE

1188

1000 Eier

fast umsonst bekommen Sie, wenn Sie
von uns 10 Hühner im Alter von zirka
4 Monaten beziehen. Diese beginnen
im Juni mit Legen und ergeben, am
Schluss der Saison geschlachteter, gute
Poulets, im Werte von ca. Fr. 4 50
(Ankaufspreis u. Futter). Jeder Hotelier
sollte diese wahrhaft moderne und ra-
tionelle Geflügelhaltung betreiben. —
4-monatliche (Juni-Lager) Fr. 2 80; 3/4-
monatliche (Juli-Lager) Fr. 2 25; 2/4-
monatliche (September-Lager) Fr. 1 80;
20 Stück franko. (Te 10298) 552

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

Geflügelhof Waldeck
Walchwil am Zugersee.

Filiale: Zürich, Schoffelgasse 4

Klosett- papiere

in auserwählten
guten und preis-
würdigen Sorten.
Per 100 Rollen:
Fr. 18.—, 25.—,
27.50, 30.—, 34.—,
36.— u. 39.— Gefl.
Musterverlangen
Te 10250 1079

Kaiser & Co., Bern
Papeterie.

Omnibus.

A vendre d'occasion deux
Omnibus, en bon état, dont
un avec plateforme à l'arrière.
Pour tous renseignements s'a-
dresser chez 655

J. Aeberhard
Voiturier
Lausanne.

Pianos électriques & Orchestrions A. Emch Montreux.

Catalogues gratis et franco.
(Te 9378) 1005

Hotel I. Ranges

in erster Lage eines bedeutenden
Badeplatzes Mitteldeutschlands,
persönlicher Gründe halber, sehr
preiswert zu verkaufen. Die Grösse
des Hauses macht die Sache auch
für zwei Herren geeignet. — An-
fragen unter Chiffre Te 10515 an
die Union-Reklame, Annoncen-
Expedition Bern. (573)

A. Neuhäuser
Rideoaux enougenres
Echantillons sur demande

1008

Zu verpachten oder zu verkaufen.

Per sofort ein sehr gut eingerichtetes

Kurhaus und Pension

in prachtvoller Lage zwischen Lichtensteig und Waltwil (Toggen-
burg), zirka 25 Betten, eventuell mit Sommerwirtschaftspatent.
Ausgedehnte Anlagen für Gartenwirtschaft. (656)

Dank der neuen Bahnen (Bodensee-Toggenburg-Bahn und
Rickenbahn) ausgezeichnet gelegen als Ausflugsort von St. Gallen
und Zürich. Günstige Bedingungen. Bewerber belieben sich an
Herrn **W. Würth-Maag** in Lichtensteig-Bund zu wenden.

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
patentiert, beachtungsgemeldet.

Spielerleicht Arbeit. — Keine Metallspalter in Doseninhalt.
Keine Handverletzungen. — Preis Fr. 20.—. (Te 10409)

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

Les Jambons désossés

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

1085 (Te 10278)

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

HÔTELIERS & RESTAURATEURS.

DURCH DEN VERKAUF VON

BOVRIL

vergrössern Sie sich Ihre Einnahmen. Mit einer
16 Unzen Flasche, die Sie Fr. 7.50 kostet, koennen
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. Madoery, Basel.
Agent der BOVRIL LIMITED, London.

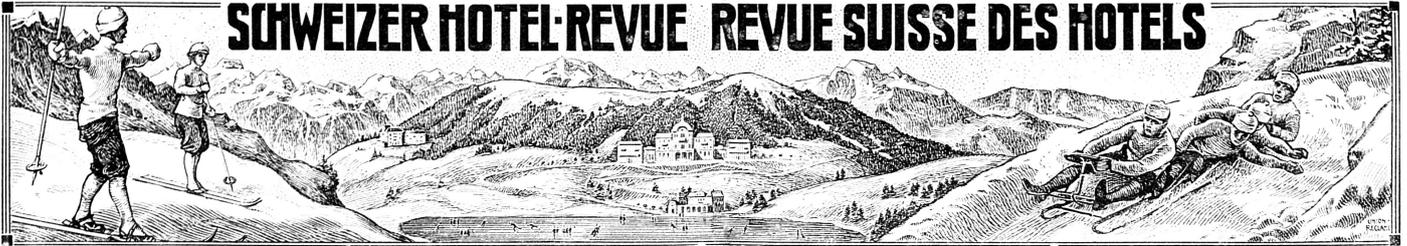
Zu verkaufen:

Nachweisbar sehr gut rentierenden

GASTHOF

mit 30 Fremdenbetten, Dependenz mit Wascheinrich-
tungen, Remisen, Stallungen etc., grosser Garten
und schattige Anlage, an gut eingeführtem Sommer-
und Winterfremdenplatz im **Berner Oberland**, am Kreuz-
punkte dreier, sehr viel frequentierter Alpenstrassen,
inmitten eines idyllischen, aussichtreichen Dorfes (Bahn-
station). Absteigquartier für bessere Reisende und
Passanten. **Prima Restaurant**. Wassereinrichtungen,
Kanalisation, elektr. Licht, Zentralheizung. — **Würde**
event. an solvable Fachleute vermietet. — Für Be-
sichtigung und nähere Auskunft wende man sich unter
Chiffre E 3572 Y an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

(Te 10331) 557



L'Union des Hôteliers de France.

L'Union nationale des Syndicats des Hôteliers de France a été définitivement constituée dans la séance ayant eu lieu le 21 avril dans la salle du petit théâtre du Casino Municipal à Nice.

La séance était présidée par M. Perréard, président du Syndicat des Hôteliers de Cannes, assisté de MM. R. Schmitz, président du Syndicat des Hôteliers de Nice; Chabassières, président du Syndicat des Hôteliers de Menton; Corrier, président du Syndicat de St-Raphael; Chargeraud, Lejeune-Saconay; M. Goujal, avocat-conseil. Les congressistes étaient au nombre d'une centaine.

M. Perréard ouvrit la séance; il exprima sa satisfaction de voir l'empressement mis par les syndicats à envoyer leurs délégués à ce meeting et exposa le but de celui-ci: Créer un lien intersyndical entre les groupements de France. „Je compte sur la bonne volonté de tous, dit-il en terminant, pour arriver à une réussite complète“.

M. Lejeune-Saconay, trésorier du Syndicat des Hôteliers de France, fit connaître que la liste des syndicats hôteliers, régulièrement constitués en France fait ressortir un total de 68 syndicats. Sur ce nombre, 41 syndicats sont représentés à ce meeting, plus 3 syndicats dont la constitution légale n'est pas encore vérifiée. 27 syndicats ne sont pas représentés. Les 41 syndicats présents comprennent un total de 4105 hôteliers.

M. Perréard passe alors à la mise aux voix des statuts, qui sont définitivement adoptés et que nous nous faisons un devoir de reproduire ci-après en abrégé:

Article premier. — Il est formé, entre les Syndicats hôteliers de France qui adhèrent ou adhéreront aux présents statuts, une Fédération qui portera le nom de: Union nationale des Syndicats hôteliers de France.

Art. 2. — Cette Union fédérative, constituée conformément aux prescriptions de la loi de 1884, a pour but: d'établir entre les Syndicats adhérents un centre d'action, et une représentation officielle et permanente de la corporation toujours prête à agir auprès des pouvoirs publics et des diverses administrations; d'étudier, à l'exclusion de toutes autres, les questions d'ordre général qui intéressent l'hôtellerie française et d'en poursuivre la solution.

Art. 3. — L'Union est fondée pour une durée illimitée. Son siège est établi à Paris, mais il pourra être transféré dans toute autre ville, en vertu d'une décision du Conseil d'administration.

Art. 4. — L'Union est représentée par un Conseil d'administration composé du président, ou à défaut d'un délégué, de chaque Syndicat adhérent, régulièrement constitué et d'une valeur numérique d'au moins dix membres. Ce Conseil d'administration choisira, parmi ses membres, un Comité exécutif de quinze personnes.

Art. 5. — Chaque année, le Comité exécutif choisira parmi ses membres: un président, quatre vice-présidents, un secrétaire, un trésorier. Le président, les vice-présidents, le secrétaire et le trésorier pourront être réélus, s'ils ne sont pas sortants du Comité exécutif. Le Bureau s'adjointra un secrétaire archiviste qui pourra être pris en dehors des membres de l'Union fédérative et dont les appointements seront fixés par le Comité exécutif.

Art. 6. — La cotisation annuelle de chaque Syndicat affilié est basée sur son importance numérique, à raison de 20 francs pour les 10 premiers membres et 1 franc par membre jusqu'à 100; de 10^{fr.} au 20^{fr.} à raison de 0 fr. 50 par membre; au-dessus, de 0 fr. 10 par membre.

Pour les groupements régionaux composés de syndicats locaux et d'hôteliers ne faisant partie d'aucun syndicat local, afin d'éviter tout double emploi, la cotisation sera seulement perçue sur ces derniers s'est-à-dire sur les hôteliers n'appartenant à aucun syndicat affilié.

Les syndicats et groupements mixtes, composés à la fois d'hôteliers, restaurateurs, cafetiers et limonadiers pourront faire partie de l'Union fédérative. Leur part dans l'administration, comme leur part de cotisation, seront proportionnés au nombre d'hôteliers et d'hôteliers restaurateurs qu'ils représentent et conformément aux conditions stipulées à l'article 9.

Suivant les besoins de l'Union, la cotisation pourra être diminuée; mais elle ne pourra être augmentée que par un vote proportionnel des membres du Conseil d'administration, à la majorité des trois quarts des voix exprimées.

Art. 10. — L'organisation de l'assemblée générale ou congrès annuel sera confiée aux soins du syndicat de la ville, où il se tiendra. Ce syndicat s'entendra avec le Comité exécutif pour toutes les dispositions à prendre à ce sujet. Le Comité exécutif prévoira 60 jours d'avance les syndicats affiliés de la date du congrès. Les syndicats qui auront une question à faire porter à l'ordre du jour, devront, préalablement, en faire un rapport, et l'adresser au

président du Comité exécutif 30 jours avant la réunion. Ensuite, le président du Comité exécutif convoquera les syndicats et groupements affiliés, 20 jours avant la réunion, et leur enverra, en même temps, l'ordre du jour définitif.

Art. 11. — Les syndicats et groupements affiliés, tout en apportant leur concours à l'Union, conservent toute leur autonomie.

Art. 12. — Tout syndicat ou groupement affilié est libre de se retirer, en prévenant le président de l'Union de sa décision; mais la cotisation de l'année courante sera due en entier. Tout groupement ou syndicat qui cesse, pour un motif quelconque, de faire partie de l'Union, perd ses droits sur l'actif de l'Union.

Art. 15. — Toute proposition tendant à modifier les statuts devra être présentée selon les formes prescrites à l'article 10 des présents.

Art. 16. — La dissolution de l'Union fédérative ne peut être prononcée qu'à la majorité des trois quarts de la totalité des membres du Conseil d'administration. En cas de dissolution, cette même assemblée décidera de l'emploi des fonds disponibles. La dissolution prononcée, les livres, pièces comptables et archives seront laissés en dépôt à un membre désigné par l'assemblée, qui devra les conserver au moins une année, l'assé ce délai, les documents pouvant être utiles à la corporation, seront remis à un groupe similaire.

Ensuite, il fut procédé à la nomination de 15 membres du Comité exécutif, qui sont MM. Verry (Paris); Bouillot (Toulon); François (Lille); Monnier (Lyon); Buisson (Paris); Sarciron M. (Mont-Dore); Demelette (Uri); Virgiti (Marseille); Lequime (La Bourboule); Roubaud (Versailles); Perréard (Cannes); Mermoz (Aix-les-Bains); Thibault (Granville); Thebaud (Nîmes); Boyonnet (Bourges).

Les avantages des courses à pied. (L'importance hygiénique de la marche.)

De nos jours, on a de plus en plus la tendance à négliger les courses à pied, grâce aux nombreux moyens de locomotion imaginés depuis quelques années. A une époque où les dirigeables et les aéroplanes menacent de conclure une alliance avec les automobiles et les motocycles pour nous couper les jambes, il n'est pas inutile de rappeler les grands avantages et l'importance hygiénique de la marche. Comme l'écrit très justement le Dr Siefert dans le „Journal de la Santé“: le voyage à pied augmente la force de résistance du corps contre les maladies à venir et relève puissamment l'énergie de tension de l'intelligence; il constitue le meilleur préservatif contre la maladie et la cachexie. Pour cela, il n'est pas du tout nécessaire d'escalader les crêtes des Alpes et de courir de graves dangers. Assurément, l'ascension des montagnes, plus encore que la marche en plaine, vaut aux piétons de grands avantages; mais il ne faut rien exagérer. La méthode préférable est l'ascension modérée d'altitudes moyennes.

Comme le démontre ce médecin, la marche exerce avant tout une influence bienfaisante sur le poumon et sur le cœur. Elle active la respiration, régularise la circulation et rend ainsi l'ensemble de l'organisme plus vigoureux et plus résistant.

Quiconque n'est pas astreint à l'exercice physique n'introduit à chaque inspiration qu'une faible quantité d'air pur dans ses poumons et les globules rouges du sang ne reçoivent qu'une proportion insuffisante d'oxygène, leur élément nutritif. D'où le teint anémié des personnes casaniers. De nombreuses vésicules pulmonaires restent inactives surtout au niveau des parties supérieures des poumons. Ainsi se crée un terrain favorable au développement des microbes et ainsi s'explique le début fréquent de la tuberculose au niveau du sommet des poumons. Par l'exercice et par la marche, en particulier, les vésicules pulmonaires deviennent plus actives, elles s'ouvrent et s'emplissent d'air, le poumon gagne en quelque sorte en étendue, la poitrine devient plus libre. Elle se fortifie et assure une meilleure oxygénation du sang, rendant ainsi les phénomènes de nutrition plus actifs et donnant par là plus de vigueur à l'ensemble de l'organisme.

Un autre organe, le plus important de tous, écrit le Dr Siefert, le cœur, retire un grand bénéfice des marches à pied. Il en va du muscle cardiaque comme des autres muscles du corps: plus ils fournissent de travail, plus ils deviennent forts, et se débarrassent de tissus gras. Mais de même qu'on ne peut pas, d'un coup, fortifier les muscles des bras par exemple, en soulevant des poids lourds et qu'il faut, à cet effet, un travail régulier et quotidien, de même le muscle cardiaque ne peut être que progressivement renforcé. On le remarque également avec la marche. Les touristes à cœur faible

éprouvent des palpitations les premiers jours des ascensions, suite de surmenage du cœur. Pour surmonter ce malaise, il n'y a qu'à rester au repos pendant quelques instants. Lorsque ces mêmes touristes se sont appliqués à la marche durant quelques jours les palpitations ne reparaissent plus; le muscle cardiaque s'est fortifié et est devenu capable, à la suite du mouvement constant du corps, de fournir l'augmentation de travail qu'entraîne la circulation accélérée du sang.

Am häuslichen Herd.

Ein Beitrag zur Geschichte der Küche von Georg Rhenanus.

Nachdruck verboten.

Die gute alte Zeit Ach sie war lange nicht so gut, wie so viele annehmen! Man preist die Bürgerhäuser der Renaissance, man beklagt das Zur-Miete-Wohnen und rühmt die frühere Sesshaftigkeit in den eigenen vier Wänden, man tadelt die geringe Widerstandsfähigkeit des modernen Mobiliars und lobt die Dauerhaftigkeit des mit dem Hause fest verwachsenen alten Geräts, man weist auf die alten Schätze der Kunstgewerbemuseen hin und ruft empfindlich: Seht, so schön, prächtig und daffig war es im Heim unserer Vorfahren! Gewiss, diese architektonisch aufgebauten Schränke, diese hübsch mit Intarsia und Schnitzerei geschmückten Truhen, diese originellen Kredenzen und eisenschlagenen Schenkschränke, diese schweren Tische und Stühle sind solid und tüchtig, aber sie sind nicht immer zweckmässig und, was die Hauptsache ist, sie stellen ein Gerät dar, das in solcher Gediegenheit und Kostbarkeit nur einem geringen Prozentsatz bemitteilter Familien zur Verfügung stand.

Natürlich soll die gute alte Zeit auch im Küchenwesen eine wunderbare Herrlichkeit entfaltet haben. Die rüstig und sorglich schaffende Hausfrau setzte ihren Stolz darein, die Küche, dieses Sanktuarium der Familie, mit einer Fülle blank geputzter Zinn-, Kupfer- und Messinggeräthe auszustatten und jederzeit im höchsten Zustande der Sauberkeit zu erhalten. Fraglos, das löbliche Bestreben mag vorhanden gewesen sein, aber ob es viel geholfen hat, ist eine andere Frage, denn Küchenraum und Herd waren von recht primitiver Beschaffenheit. Ihre schwachen Seiten verraten die Küchen sogar in jenen entzückenden Darstellungen, welche holländische Maler des 17. Jahrhunderts, wie Dou, Metsu, Maes, Netscher und Lansinck, mit farbensattem Pinsel von ihnen gegeben haben. Dadurch, dass in diesen Bildern eine Art Stilleben mit Wildpret, Geflügel, Fischen, Krustentieren, Gemüse und Obst gegeben und die profane Wirklichkeit in bestreckende Verklärung getaucht ist, übersieht man nur zu leicht, dass die Küche selbst recht rauchgeschwärtzte Wände besitzt und sich ziemlich dunkel ausnimmt. Freilich, den Malern war das dunkle Milieu gerade willkommen, denn um so reizvoller vermochten sie den Kampf zwischen ihm und einigen von vorn oder seitlich einfallenden Lichtstrahlen zu schildern. Es sind koloristische Dichtungen, in denen der Raum, das Gerät, die Köchin und die ganze Fülle essbarer Herrlichkeiten, darunter sogar das an der Leiter aufgebundene, frisch geschlachtete Schwein eine höhere Weihe erhalten haben.

In unseren modernen Küchen haben wir ausgezeichnete Kachelherde mit Eisenplatten oder völlig eiserner Herde und guten Rauchabzug, haben wir Gas- oder elektrische Herde oder Dampfkochapparate, Einrichtungen, die es ermöglichen, dass bei grosser Sparsamkeit an Brennmaterial die Speisen schnell und gut zubereitet werden und der Küchenraum rauchfrei und sauber bleibt, haben wir Wasserleitung und Abfluss zur Kanalisation, haben wir Petroleum-, Gas- oder elektrische Beleuchtung. Der Herd unserer Vorfahren hatte offenes Feuer. Entweder loderte das Feuer in einer Nische, deren Boden mit dem der Küche bündig lag, wobei die Kessel an Haken über dem Feuer aufgehängt wurden, oder es loderte auf einem aufgemauerten Herd, wobei die Kessel und Pfannen auf eisernen Böcke oder Roststäbe gesetzt wurden. Ueber dem Herd hing der Rauchfang, und von diesem führte der Schlot bis über den First des Hauses ins Freie. Dieser Schlot, der sich nach oben erweiterte, war bestiegbar. Sollte er von Russ gereinigt werden, so stieg der Schlotjunge unten hinein, um oben wieder zum Vorschein zu kommen. Dass dabei ein gut Teil Russ auf den Herd fiel, war unvermeidlich, mochte auch die Schlotklappe im Rauchfang geschlossen sein. Regnete es, so entwickelte sich im Schlot der übelriechende Glanzruss; wehte der Wind hinein, so fiel der Russ in die Speisen; herrschte dicker Nebel, so schlug der Rauch in die Küche zurück. Noch um 1790 empfiehlt ein von Schmidt

herausgegebener „Bürgerlicher Baumeister“, den Rauchfang, falls er nicht genug geseigt sei, mit feuersicher imprägnierten Glaserschen Tüchern zu umhängen, und als eine besonders nachahmenswerte Verbesserung, einen gemauerten Aschenkasten unter dem Herde anzubringen, wie es der Geheime Legationsrat Bertuch in seinem neuerbauten Hause in Weimar getan habe. Um wenigstens einen kräftigen Luftstrom zum Vertreiben des Rauches zu erzielen, wurde gewöhnlich unten in der Küchentür eine Oeffnung hergestellt. Aber die Folge war, dass der starke Zug Hausfrau und Magd stark mitnahm, wie denn noch als weiterer Uebelstand hinzutrat, dass der Fussboden nicht gedeilt, sondern mit Steinplatten, Fliesen oder Backsteinen bekleidet war, also kalte Füsse erzeugte. Im Grunde genommen, ist der Herd nicht viel besser gewesen als der in der königlichen Zeit, dessen Zustand, wie aus dem zwischen 816 und 832 unter Abt Gobert gezeichneten und noch jetzt erhaltenen Klosterplan von Sankt Gallen hervorgeht, scheint, den Ansprüchen zweckmässiger und vollkommener Rauchabführung nicht genügt. Wie besonders die Bauern beim Herde am Allhergebrachten hingen, geht daraus hervor, dass noch vor 50 Jahren auf manchen westfälischen Höfen, beispielsweise im Bäckeburgischen, der Rauchschlot über dem Herd gänzlich fehlte. Im hinteren Teil der beiderseits von den Ställen und Vorratskammern begrenzten Diele, im sogenannten Fletraum, stand ein niedriger Herd, auf dem das Feuer völlig offen brannte, während der Rauch zum Dach, zwischen dessen Sparren Specksteinen, Schinken und Mettwürste hingen, lustig emporwirbelte, um dann durch eine Oeffnung ins Freie zu entweichen.

Wie leicht ein Brand ausbrechen konnte, wie sehr das ganze Haus, auch die hinter der Querwand des Fletraumes gelegene Wohnung, nach Rauch roch, zumal viel mit Torf geheizt wurde, lässt sich denken. Aber die bürlicher Krösusse liessen vom offenen Herd im Fletraum nicht ab, denn das Vieh müsse im Winter warm stehen und Specksteinen, Schinken und Mettwürste seien des Rauches dringend bedürftig. So halfen denn zur Beseitigung des zähen Widerstandes nur bauliche Massnahmen und die Weigerung der Feuersozietäten, Höfe mit offenen Herden zu versichern.

Wie es am Küchenherd der Gasthäuser aussah, schildert der gelehrte Erasmus von Rotterdam. Die Küche lag direkt neben der Gaststube oder bildete einfach deren Hintergrund. Die Atmosphäre war fürchterlich, zumal die bei Regenwetter ankommenden Reisenden ganz ungenüher ihr Ober- und Unterzeug am Küchenherd zum Trocknen aufhingen. „Wehe dem“, sagt Erasmus, „der es wagen wollte, um Öffnen eines Fensters zu bitten, denn gleich wird er hören: „So dir es hier nicht gefällt, mach“, dass du fortkommst!“

Zu den Leiden, die vom mangelhaften Herd und vom Schlot ausgingen, gesellten sich noch andere. Man briet am Spieß, was sicherlich zu loben ist, aber die Nase wurde schwer in Mitleidenschaft gezogen, denn das verbrannte Fett entwickelte über Geruch. Auch war das fortwährende Drehen des Spießes oder Bratensenders sehr beschwerlich und zeitraubend, daher schon Leonardo da Vinci auf Mittel sann, durch Benutzung der am Herdfeuer aufsteigenden heissen Luft als Kraftquelle das Drehen automatisch zu bewirken, bis endlich gegen Ende des 16. Jahrhunderts der Paduaner Vittorio Zonca das Problem einfach durch eine Uhrfeder löste. Weiter die üblen Dünste der Beleuchtung; denn man benutzte Kienspan, Lampen mit Rüböl und Docht, und Unschlitt mit Docht. Wenn der Unschlitt nicht zu Kerzen gezogen war, brannte man ihn einfach in sogenannten Lichtöpfen, wobei der Docht in die Masse hineingedrückt wurde. Wie sehr Unschlitt für die Beleuchtung geschätzt wurde, geht daraus hervor, dass er häufig zu den Abgaben gehörte, welche die Dörfler dem Burgherrn oder Amtshauptmann zu entrichten hatten. Schwellte und blakte der Docht, so griff die Magd heroisch mit nassem Daumen und Zeigefinger in die Flammen, denn Lichtschere gehörten nur auf den herrschaftlichen Tisch. Befand sich keine Pumpe in der Küche oder kein Brunnen im Hofe, musste das Wasser eimerweise vom Strassenbrunnen herbeschleppt werden; und war der bei starkem Frost zugefroren, dann geriet Holland in Not.

Und nun das Geschirr . . . Kupfer und Messing in einer rauchigen, schlecht ventilierten Küche blank zu erhalten, kostet erhebliche Mühe, laufen sie doch im Handumdrehen an. Mithin musste viel geputzt werden, schon um den spitzen Zungen böser Nachbarinnen keinen Grund zum Klatschen zu geben. Diente als Speisegeschirr Zinn, so erwuchs mit dem Reingehalten noch mehr Arbeit. Bewundern wir in den Kunstgewerbemuseen die prächtigen Zinnschüsseln und Zinnpfannen eines Martin Harsher und Caspar Endterlein, so gibt das nach

keinen Grund ab, das Zingggeschirr als praktisch zu bezeichnen. Ein Porzellanteller ist von fettigen Speiseresten viel leichter als ein Zinnteller zu reinigen. Die für alteutsche Zimmereinrichtungen schwärmenden Romantiker, die auch das Zinn auf dem Speisetisch wieder zu Ehren bringen möchten, bedenken viel zu wenig, dass in erster Linie nicht der Stil, sondern die Utilität für das zu wählende Material massgebend bleiben muss. Dabei sei betont, dass Zingggeschirr schon während der Renaissance sehr teuer war. Mehr vertreten waren Holznäpfe, Holzlöffel, bleiglasiertes Irdengeschirr und rheinisches Steinzeug.

Eine gründliche Wandlung in der Küche trat erst ein um die Wende des 18. Jahrhunderts, als die engen russischen Schornsteine den Schlot verdrängten und das Porzellan billiger wurde. Die neuen Schornsteine hatten zur Folge, dass die Herde praktischer konstruiert wurden und der Rauchfang in Fortfall kam. In der Grafschaft Mark und im Siegener Lande, den alten Heimstätten der Eisenindustrie, wurden die beweglichen eisernen Herde, die der Mieter einer Wohnung selbst zu kaufen hatte, zu wahren Prachsexemplaren ausgebildet. Man nannte einen solchen Herd am Niederrhein, beispielsweise in Köln, „die Fournöh“, nach dem französischen *la fourne*. Im Süden und in vielen Gegenden des nördlichen Deutschlands blieb zwar der Kachelherd bestehen, aber in völlig neuer Ausrüstung, dazu mit Bratofen und häufig auch mit Bassin für Warmwasser. Der Berliner Herd mit seinen weissen Kacheln, die schon zur Zeit Schinkels in tadelloser Glasur hergestellt wurden, eroberte sich weiteres Terrain und fand auch am Oberrhein und in Bayern Nachahmung. Die Verbilligung des Porzellans trat dadurch ein, dass sich mit seiner Herstellung in gesteigertem Masse die Privatindustrie beschäftigte, während sie vorher für fürstliche Manufakturen betrieben wurde. Meissen, Berlin, Nymphenburg, Frankenthal, Ludwigsburg, Höchst, Fürstentum und Wien haben im Laufe des 18. Jahrhunderts doch vorzugsweise Luxusgeschirr fabriziert und die gewöhnliche Gebrauchsware nicht in dem Masse berücksichtigt, wie es zur Befriedigung des Bedarfs weiter Volkskreise erforderlich gewesen wäre.

Dass diese erfreulichen Wandlungen auf die Kochkunst nicht ohne Einfluss bleiben konnte, liegt auf der Hand: es wird heute schmackhafter, rationeller und sparsamer gekocht. Die Rosensuppe, bereitet aus breiten Blättern der Rose, Milch, Eidotter und Vanille, die der Frankfurter Arzt Ludovicus de Aula 1507 als sehr beliebt bezeichnet, und der Salat aus gebratenen Zwiebeln, die solange wie Eier in Wein, Baumöl, Zucker und Korinthen gekocht wurden, dürften unserem modernen Gaumen unüberwindlich sein. Und ebenso dürften wir uns bedanken für gebratene Eichhörnchen, wie sie am 14. Februar 1496 als damals geschätztes Wildpret auf der Fürstentafel zu Nürnberg serviert wurden. Geschwehe der geradezu höllischen Würze der Speisen, die man noch bis tief in die Zeit Friedrichs des Grossen hinein für notwendig hielt.

Die gute alte Zeit... Ach ihre Kochkünste möchten wir ebenso wenig wie ihre Küchen, Herde und Schöte zurückwünschen. Die moderne Hausfrau kann froh sein, dass die gute alte Zeit vorüber ist.

Verkehrspolitiches.

(O. Korr.)

Die Kompetenz zur Erteilung von Konzessionen für den Bau und Betrieb von Eisenbahnen kommt bei uns in der Schweiz bekanntlich der Bundesversammlung zu. Das Bundesgesetz über den Bau und Betrieb von Eisenbahnen schreibt dem Bunde vor, er solle im allgemeinen die Eisenbahnverbindungen zu entwickeln und zu vermerken suchen, d. h. mit andern Worten, bei der Erteilung von Eisenbahnkonzessionen grösstmögliche Freigebigkeit zeigen. Diesem Gebote sind die Bundesbehörden auch bisher nachgekommen, was nicht ausschloss, dass sie mitunter doch Konzessionen verweigerten und zwar mit vollem Recht. Im Jahre 1888 geschah dies für eine Drahtseilbahn von Weggis nach Rigi-Känzli; 1901 für eine elektrische Eisenbahn von Spiez nach Leuk und für eine Drahtseilbahn vom Säntli nach Seelisberg; 1906 für eine Telsplatte-Bahn und 1910 für eine Bahn von Leukerbad nach Kandersteg. Es ist Pflicht des Bundes, einer entschiedenen ungesunden Konkurrenz zwischen Eisenbahnhauten, welche geeignet ist, die Verkehrsverhältnisse zu verschlechtern statt zu verbessern und dem Kredit des Landes zu schaden, entgegenzutreten. Allem voran geht die Rücksicht auf das allgemeine Wohl und, soweit es dieses erfordert, muss der Grundsatz der freien Konkurrenz in Eisenbahnsachen, die übrigens in unserem Lande schon so bedenkliche Früchte zeitigt hat, eine Beschränkung im einzelnen Fall erleiden. Aus den Konzessionsverweigerungen wollen wir zunächst die jüngste, d. h. diejenige für eine schmalspurige Zahnradbahn von Leukerbad nach Kandersteg herausheben. Das Projekt kann keinen volkswirtschaftlichen Wert beanspruchen und könnte nur als reine Touristenbahn in Betracht kommen, weil in nächster Zukunft die Lötschbergbahn, welcher als der kürzesten Verbindung vom Wallis nach dem Berner Oberland der gesamte Verkehr zwischen diesen Gegenden zufallen dürfte, eröffnet werden wird. Ferner ist bereits eine zweite Bahn vom Aare nach dem Roonetal konzessioniert, nämlich die Grimselbahn, die auch nur als sogenannte Saisonbahn gedacht ist. Eine weitere Ueber-

schiebung der Berner Alpen dürfte sicherlich keine erspriesslichen Resultate, weder für die darauf verwendeten Kapitalien, noch für die Entwicklung der andern schon konzessionierten oder bereits in Betrieb stehenden Bahnen in diesem Teile des Alpengebietes haben. Wie die Verhältnisse heute liegen, sollten weitere Touristenbahnen nicht konzessioniert werden, sofern deren Erstellung nicht einem wirklichen Bedürfnis entspricht und die Rentabilität der Unternehmung trotz mässiger Taxen nicht ausser Zweifel steht.

Weggis am Vierwaldstättersee scheint seine Hoffnungen auf eine Rigibahn, trotz der früher erfolgten Verweigerung der Konzession, noch nicht endgültig aufgegeben zu haben. Es ist nicht zu leugnen, dass die Gemeinde Weggis ein wirkliches Interesse an einem solchen Projekte hat. Die Erstellung einer daseibst ihren Anfang nehmenden Bahn nach dem Rigi würde ihr ohne Zweifel eine Vermehrung des Verkehrs bringen, welche ihren Fremdenetablissemens und indirekt den damit in Verbindung stehenden Gewerben zugute kommen würde. Allein von einem Bedürfnis kann deshalb auch für Weggis noch nicht gesprochen werden. Zudem sprechen gewichtige Gründe des allgemeinen Wohles gegen eine weitere Bahnverbindung mit dem Rigi. Was würde dabei wohl herauskommen, wenn sich den bestehenden beiden Bahnen nach dem Rigi noch eine weitere zugesellen würde? Es darf als sicher angenommen werden, dass durch jede andere vom Vierwaldstättersee ausgehende Bergbahn nach dem Rigi der Vitznauerlinie ein Teil ihres Verkehrs entzogen würde. Fraglich wäre, ob dieser abgeleitete Verkehr genügen würde, um dem auf die Weggiser Rigibahn verwendeten Kapital auch nur eine mässige Rendite zu sichern. Wir möchten dies um so mehr bezweifeln, als auf eine Steigerung des Rigibetriebes im allgemeinen, angesichts der andern am Vierwaldstättersee bestehenden Bergbahnen (Pilatusbahn, Bürgenstockbahn) kaum zu rechnen sein dürfte. Auf der andern Seite würde der Vitznau- und mit ihr der Arth-Rigibahn mindestens ein empfindlicher Ausfall entstehen, der leicht so ansteigen könnte, dass die Existenz der einen oder beider bestehenden Bahnen gefährdet wäre.

Mit Gewährung der Konzession an ein neues Projekt würde man also die nabeliegende Möglichkeit eröffnen, dass bestehende, bisher prosperierende Unternehmungen, wenn nicht dem Ruin verfallen, so doch arg geschädigt werden, ohne dass damit dem Konkurrenzprojekt Lebensfähigkeit gesichert wäre. Was bei einem solchen Verhältnis der Rigiverkehr im allgemeinen und die nächstbeteiligten Gemeinden, wie Weggis im besonderen, gewinnen würden, braucht nicht näher erörtert zu werden. Es sei nur auf die Tatsache hingewiesen, dass bei an und für sich prekären Unternehmungen, oder solchen, die sich infolge der Konkurrenz gegenseitig zu ruinösen Taxen zwingen, bei dem Unterhalt und Betrieb der Bahnen auf's äusserste gespart zu werden pflegt, worunter nicht bloss die Annehmlichkeit der Reisenden, sondern ganz besonders auch die Sicherheit des Betriebes leidet.

In den letzten Jahren hat sich u. a. auch die Heimatschutzbewegung mit neuen Bahnprojekten beschäftigt. Sie hat ein gut Teil mit dazu geholfen, dass im Jahre 1906 die Konzession für eine elektrische Drahtseilbahn von der Telsplatte (Landungsplatz) zur Axenstrasse (Hotel Telsplatte) verweigert wurde. Man hat herausgefunden, dass die projektierte Bahn, auch wenn mit grösster Sorgfalt jede Verunstaltung der Umgebung der Telskapelle vermieden würde, dennoch der Würde und Weihe jener Gegend Eintrag täte. Dieser Ansicht sind wir nun nicht! Die Bahnanlage hätte sicherlich so gestaltet werden können, dass die Ruhe und Würde der Stätte, sowie die Schönheit der Natur nicht im geringsten beeinträchtigt worden wäre. Die Frage dürfte später wieder einmal aufgerollt werden und dann ist man vielleicht eher geneigt, Vernunftgründen, die für eine Bahnverbindung sprechen, Gehör zu schenken. Der Urner See, der schönste Teil des Vierwaldstättersees, wird verhältnismässig nur schwach von Fremden besucht, weil bequeme Verkehrsmittel fehlen. Das Teilstück Telsplatte-Flüelen ist weitaus die schönste Partie der Axenstrasse und angenehm und mühelos zu passieren. Wer aber mit dem Dampfboot bei der Telskapelle anlangt und noch wünscht, die Alpenstrasse zu begeben, der muss zu diesem Zwecke vorerst einen 20 Minuten langen ermüdenden Fusspfad erklimmen, was vielen beschwerlich erscheint und zum Nachteil der eigenen Hotelindustrie wirkt. Diesem Uebelstand hätte die Drahtseilbahn abgeholfen, die bestimmt gewesen wäre, vor allem den umerischen Fremdenverkehr zu fördern.

Fünf Jahre früher, d. h. im Jahre 1901, hatte der Bundesrat Stellung genommen gegen eine Drahtseilbahn vom Säntli nach Seelisberg. Damals wurde u. a. auch geltend gemacht, dass durch die Lage der unteren Station in der Nähe des Rütli die weitholende Ruhe des letzteren beeinträchtigt würde. Das war aber nicht der Hauptgrund der Ablehnung. Aus der allseitigen Prüfung des Projektes ergab sich, dass dasselbe ein ausschliessliches Privatunternehmen war, durch dessen Verwirklichung eine empfindliche Erschwerung des Verkehrs zwischen Seelisberg und den Uferorten herbeigeführt worden wäre. Es lag auch sonst gar kein Bedürfnis nach Erteilung einer neuen Konzession vor, da bereits eine solche bestand und zwar für eine Zahnradbahn von Treib über Seelisberg nach Emmetten und Beckried, welche den allgemeinen Verkehrsinteressen entspricht.

So hat, wie der Leser aus den vorstehenden Ausführungen ersieht, der Bundesrat von jeher neue Eisenbahnprojekte sorgfältig geprüft und ist hierbei wiederholt dazu gelangt, der Bundesversammlung zu beantragen, Konzessionsbewil-

ligungen nicht zu erteilen. Man wird sich mit den Normen resp. Grundsätzen, die den Bundesrat bei der Verweigerung von Konzessionsgesuchen geleitet haben, einverstanden erklären können. Zu viele Touristenbahnen sind gerade ebenso schädlich, wie eine Ueberproduktion an Hotels: eine allzu grosse Weitherzigkeit nach dieser Richtung läge nicht im Interesse unseres Fremdenverkehrs, dessen Gedeihen und Blüthen vor allem nur auf solider Grundlage möglich ist. Wir haben es nicht nötig, dass zu den sonstigen vielen wirtschaftlichen Krisen in unserer Lande auch noch eine Berg- oder Touristenbahnen-Misère eintritt, die schwere finanzielle Folgen nach sich ziehen würde.

Der Bundesrat hat aber in bezug auf Saisonbahnen nicht nur in negativem Sinne entschieden: er hat in den letzten Jahren auch eine grosse Anzahl von Konzessionsgesuchen bewilligt, z. B. in den Jahren 1906 bis und mit 1910 nicht weniger als zehn solcher Gesuche, die alle mehr oder weniger die Hebung und Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs bezwecken. Wir werden in einem zweiten Artikel auf diese zehn Projekte, die zum Teil schon verwirklicht sind oder doch der Verwirklichung näher rücken, etwas näher eintreten.

Etwas über den Gastwirtstand.

(Aus „Schutz und Trutz“, Zentralorgan wider die Uebergriffe in der Abstinenzbewegung.)

Zwei grundverschiedene Dinge sind Stand und Gewerbe, dem jener betrifft Personen, dieses die Sache. Da beide Begriffe mit ihren Beziehungen zum Leben vielfach ineinanderlaufen, also eine scharf abgegrenzte Sondernung nicht zulassen, so wollen wir, um Missverständnissen vorzubeugen, von vornweg erklären, dass wir die Absicht haben, mit unsern nachfolgenden Ausführungen in erster Linie die Person, also den Eigentümer und Leiter des gastwirtschaftlichen Betriebes in den Mittelpunkt des Interesses zu stellen.

Zunächst möchten wir auch an dieser Stelle ausdrücklich erklären, dass wir in Wahrung der Grundsätze unseres Organs uns strenger Objektivität befleissigen und fern von tendenziösen Stimmungsmacherei, uns einzig und allein von dem Bestreben leiten lassen werden, tiefeingewurzelte Vorurteile gegen einen Stand zu beseitigen, der nach jeder Richtung hin eine achtunggebietende Stellung in der bürgerlichen Gesellschaft einnimmt.

„Die Gastwirte betreiben ein unehrliches Gewerbe.“

So ungefähr lautete die an Ehrabschneidung grenzende Aeusserung, zu der laut Zeitungsberichten vor nicht zu langer Zeit ein „Diener von Worte“ in einer öffentlichen Versammlung sich verstieg. Der geistliche Herr hat, in die Enge getrieben, später seine beleidigende Aeusserung zwar zurückgenommen, ob er aber auch innerlich dem gekränkten Stand reumütig Abbitte geleistet hat, möchten wir insofern bezweifeln, als seine oben zitierten Worte symptomatische Bedeutung haben für die Anschauungs- und Denkwelt gewisser Leute, die den gesamten alkoholischen Schankbetrieb als den Ausfluss eines bösen Prinzips erachten. Ueber das Unsinnige einer derartigen Auffassung noch Worte zu verlieren, halten wir für überflüssig.

„Wie der Herr, so das Geschere,“ sagt der Volksmund. Ist der Herr gut, so wird auch das Geschere tadellos sein. Nun denn: Wir behaupten gewiss nicht zu viel, wenn wir sagen, dass die Unbescholtenheit der Vertreter des Gastwirtsstandes derjenigen unserer staatlichen und kommunalen Beamtschaft gleichzustellen ist. Beweis: Jedes andere X-beliebige Gewerbe kann von Personen betrieben werden, deren sittliche Qualitäten weder einer Prüfung noch irgend einer Kontrolle unterstehen. Anders beim Schank- und Gastwirtsstand. Die behördliche Konzession zum Betrieb eines solchen wird nur an Personen mit einwandfreier Vergangenheit erteilt und der Inhaber, selbst der kleinsten Winkelkneipe, muss im Besitz der bürgerlichen Ehrenrechte sein. So verlangt es das Gesetz und es tut wohl daran, schlechte Elemente von einem Berufe fernzuhalten, der, wie kein zweiter, vom öffentlichen Vertrauen getragen werden muss, wenn er den an ihn zu stellenden hohen Anforderungen gerecht werden soll.

Ja, unser Gastwirtsstand kann mit vollem Recht stolz darauf sein, dass gesetzliche Vorschriften ihm eine hochachtbare Sonderstellung anweisen, jene nämlich, durch die sie den Besten und Redlichsten ihrer Mitbürger würdig angegliedert werden. Mit der Konzession stellt die Behörde dem Schankwirt gleichsam ein Zeugnis über seine bisherige tadelfreie Führung aus und wer einen gesunden Menschenverstand hat, der muss sich sagen, dass Leute mit einer unter gesetzlicher Kontrolle gestellten Lebenshaltung dazu berufen sein müssen, um ein durchaus ehrliches Gewerbe zu betreiben.

In Reisebeschreibungen und gewissen Romanen können wir oft genug von Spelunken lesen, deren Inhaber, als Subjekte ohne Ehre und Gewissen, mit allerlei lichtscheuem Gesindel gemeinsame Sache machen.

Bei uns gehören Erscheinungen dieser Art zu den unmöglichen Dingen, und wenn wir an dieser Stelle ihrer Erwähnung tun, so geschieht es lediglich deswegen, um die Bedeutung unseres Wirtsstandes als eine Pflegestätte des Anstands und der guten Sitten in ein desto helleres Licht zu rücken.

Ein recht denkender, vorurteilsfreier Mensch wird unserem Gastwirtsstand nie und nimmer die Achtung und Wertschätzung versagen, die ihm von Rechts wegen gebührt.

Indessen gibt es Leute genug, die man weiss nicht, ob aus Bosheit oder Unverstand, an den Vertretern des Schankgewerbes in mehr und weniger plumper Weise sich zu reiben suchen. Meistens sind es einfühlige Tropfen, die mit der Miene eines scharfblickenden Kritikers über den Gastwirt und seinen Stand sich zu Gericht setzen. Da heisst es:

„Wer mit Nichtstun sein Brot verdienen und dabei noch schnell reich werden will, der wird ein Gastwirt.“

Oder: „Seht nur, wie's dem wohl geht! Hat sich schon genug zusammengefaulenzet, um mit Kind und Kegel in die Sommerfrische ziehen zu können.“

Für einen andern ist der Mann, bei dem er ab und zu einen Nickel sitzen lässt, ein Geizhammel, der auf dem Geldsack sitzt, ewig nur scharrt und rafft, ohne jemals an das Wohl seiner lieben Mitmenschen zu denken.

Nun, was uns betrifft, so sind auch wir weit davon entfernt, aus dem Gastwirt einen Engel zu machen, oder ihm die Eigenschaften eines Heiligen anzudichten, den die Vorsehung in die Schänke gesetzt hat, dass er dort in idealer Selbstlosigkeit alle Bedürfnisse, mit Hunger und Durst Beladenen, kostenlos erquickte. Anderseits wissen wir uns aber auch frei von jeder Parteilichkeit bei der Beurteilung eines Standes, in dem wie auch anderswo Rechte und Pflichten einander die Wage halten. Wer allerdings nur nach dem Scheine urteilt, wer beim Schankbetriebe bloss die oft glänzende Aussenseite in Betracht zieht, ohne seinen prüfenden Blick in das Innere zu versenken, wo eine erdrückende Arbeitslast und die graue Sorge einander schwerlich die Hand reichen; wer Gastwirtschaften nur als Goldgruben taxiert, als Versorgungsanstalt für gewisse Menschenklassen bewertet, der wird als Opfer von Trugschlüssen nur ein Zerrbild von einem Beruf gewinnen, den richtig einzuschätzen uns ein Gebot der Gerechtigkeit zu sein dünkt.

Wohl mag es ja in der Stadt und auf dem Lande Orte geben, wo, wie man sagt, dem Gastwirt die gebratenen Tauben zuliegen; aber bevorzugte Lagen mit günstigen Arbeitsbedingungen gibt es auch in jedem andern Geschäftsweize, und was den Durchschnitt anbetrifft, zu dem wohl die bei weitem überwiegende Mehrzahl der Schankwirtschaften gehören dürfte, so sorgt schon die vielgestaltige Steuerschraube dafür, dass den Leuten am Bierkrahn der Uebermut nicht zu üppig ins Kraut schiesst.

Die Beefsteaks und Koteletten, die Büfets und Pürees, die Schuitzel und Haxen und was sonst noch Gutes aus der Küche des Gastwirts seinen Weg in den Magen der Besucher findet, all das geschmort, gekochte und gesottene Zeug wirft bekanntlich keinen nennenswerten Profit ab. Bleibt also Wein und Bier. Darinnen steckt oft ein Vermögen, das zunächst als totes Kapital in der Tiefe des Kellers lagert. Erst der Konsum genannter Flüssigkeiten erweckt den Mammon zum Leben, und der Prozentsatz, der dabei herausspringt, mag ja ein ganz respektable sein. Man spricht von 30, 40, 50 ja 60%. Das klingt ja wunderschön, und man könnte schier blau und grün vor Neid werden auf den Mann, der täglich solche Wucherzinsen einstreichen kann, ohne dass ihn der Staatsanwalt beim Kragen packt.

Freilich, der Staatsanwalt tut nicht; aber da kommen zahlreiche andere Geister, die mit langen, gierigen Fingern nach dem „fetten“ Gewinn greifen; die Steuerbeamten, die Lieferanten von Licht und Wasser und Wärme und Reinlichkeit und Unterhaltung — ja auch die Unterhaltung der Gäste durch Spiele, Zeitungen usw. zehrt redlich am Gewinn des Wirtes, der oft genug beim Quartalschluss recht froh und vergnügt ist, wenn er gefunden, dass Null für Null sich deckt.

Und haben ihm die teilungsgierigen Koblode von den 30–60% etwas übrig gelassen, das er in diebs- und feuersichere Truhe versenken kann, beneide ihn nicht darum, lieber Freund! Auch der Schankwirt ist ein Mensch, der für Weib und Kind sorgen, an seine und der Seinen Zukunft denken und für die Tage seines Alters schaffen muss, dem keine Pension, kein Ruhegehalt winkt.

Und Welch ein aufreibendes, gewissermassen unsolid es Leben ist es, das der Gastwirt von Berufswegen zu führen gezwungen wird! Angestellte, Gewerbetreibende, Handwerker, Arbeiter, sie alle stehen unter dem Schutz des Gesetzes, dessen Auge darüber wacht, dass ihre Kräfte nicht durch Ueberbürdung vor der Zeit erschöpft werden. Dem Gastwirt allein räumt das Gesetz hierin ein Sondervorrecht ein; er darf durch seinen Beruf, so schnell als es ihm beliebt, sich aufreiben.

Wie oft muss der Wirt trinken, wenn sein Gast Durst hat. Wie oft muss er lachen und scherzen, wenn er vor Kummer und Herzeleid stehen möchte. Oft genug ist seine Heiterkeit nur eine Maske, unter der eine trauernde Seele sich verbirgt. Und dieser Zwang, dieses Komödienspiel sind Zähne, die an seinem Lebensstade nagen.

Ein Gasthaus ist wie ein Bienenstock; von früh bis in die späte Nacht summt und schwirrt und quirlt es drinnen, und die zweibeinigen Bienen, die da aus- und einfliegen, sie füllen mit goldenem Honig die Waben des Wirts und empfangen dafür die Spenden des Bacchus und Gambrinus — ein Stoffwechsel, bei dem beide Teile gut fahren. Nur bleibt für den Wirt mancher Stachel zurück, der wie ein vergifteter Pfeil nicht ins Fleisch, sondern tief ins Herz drang.

So geht es Tag ein, Tag aus, Jahr ein, Jahr aus, bis der ewige Wechsel des ruhelos pulsierenden Lebens in das Einerlei des Geschäfts-

betriebs aufgegeben ist und die Gewohnheit den Menschen zu einer Maschine gemacht hat, die durch den Impuls des Pflichtgefühls in Gang und Tätigkeit erhalten wird.

Seien wir gerecht gegen einen Stand, der in seiner Bedeutung für unser gesamtes Kulturleben noch vielfach unterschätzt wird. Unser Gasthaus, im edeln Sinne des Wortes verstanden, ist für viele Tausende eine Stätte, wo sie nach den Mühen und Lasten des Tages und der Woche Ruhe und Erholung finden, wo ihnen neue Anregungen mannigfacher Art geboten werden, wo sie Gelegenheit finden, durch die Pflege des Anstandes und der Geselligkeit sich jene Lebensformen anzueignen, die einen wohlherzogenen Menschen zieren.

Wie gemütlich plaudert es sich beim Glase Bier, das in Geselligkeit guter Freunde doppelt gut munde! Leicht fließen Reden und Gedanken, Erfahrungen und Erlebnisse werden ausgetauscht, neue Pläne geschmiedet, Witz und Humor tragen dazu bei, um Frohsinn und Heiterkeit heranzuzubringen.

Darum möge jeder, dem die Pflege geselliger Harmonie und wohlwollender Gemütlichkeit am Herzen liegt, den Gastwirtsstand als den festesten Hort dieser echten und rechten Tugenden allezeit schätzen und wert halten.

Vermischtes.

Eine 600 Jahre alte Kneipe. Manche romantische Geschichte aus der Vergangenheit Londons knüpfen sich an „*The Old White Hart*“, wahrscheinlich die älteste, bestimmbar die interessanteste Kneipe in London. Begründet im Jahre 1278 am Ende von Drury Lane, überlebte sie alle anderen Wirtshäuser in jenem Teil der englischen Hauptstadt. Sie hatte zuerst ein Aussehen, das allen Lesern von Dickens' Geschichten bekannt ist: mit dem Hofraum, der sich nach der Hauptverkehrsader öffnete, und den rund um das Gebäude laufenden Holzgalerien, nach denen man auf Stufen vom Hofraum aus gelangte. Seine Glanzzeit hatte *White Hart*, als die Londoner zu Tausenden vorüberzukommen pflegten, um die verurteilten Verbrecher auf ihrem Wege nach Thyburn, der alten Richtstätte, zu begleiten und manches hübsche Sümmchen floss in die Kassen des Wirts für das Vorrecht, den Zug von den Fenstern des Wirtshauses zu betrachten. In den alten Tagen bewohnte übrigens eine ganz andere

Bevölkerungsklasse als heutzutage Drury Lane. Es hatte dort der Earl of Anglesey sein Haus, eine zeitlang auch Lord Privy Seal, ferner die Earls of Clare und Craven und zahlreiche andere Mitglieder der Londoner Aristokratie. In dem „Kohlenhof“ genannten Hause, das an die Gartenmauer von *White Hart* angrenzte, kam im Jahre 1950 Helene Gwyn zur Welt. Sie kam als eine Apfelsinverkäuferin mit einem Fruchtkorb im Arm ins Parterre des königlichen Theaters, als sie zum ersten Male die Aufmerksamkeit König Karls II. auf sich zog. „Nelly“ Wohnung befand sich in dem Hause an der Ecke von Drury Lane und Wych Street, und wie wir in dem Tagebuch des damals angesehenen Schriftstellers Samuel Pepys unter dem 1. Mai 1667 lesen, sah er auf dem Wege nach Westminster an diesem Tage „die hübsche Nelly in Drury Lane in Mieder und Hemsärmeln stehen, wie sie den Milchmädchen, die nach der Musik eines Fiedlers vorüberliefen, zusah. Sie schien ein ganz aussergewöhnlich niedliches Ding zu sein.“ („Küche und Keller“)

Kleine Chronik.

Berlin. Das Monopolhotel geriet in Konkurs, der Betrieb wird jedoch aufrecht erhalten.

Interlaken. Herr J. Müller-Tobler hat vor kurzem das Hotel Alpina am Rugenpark käuflich erworben.

Vevey. La Direction de l'Hôtel d'Angleterre a été confiée à M. J. de Castello, ancien Chef de la réception de l'Hôtel des Trois-Couronnes.

Felsenegg. Herr Hans Guggisberg, Mitbesitzer des Continental Palace Hotel in San Remo, kehrt wie vorigen Sommer als Direktor ins Grand Hotel Felsenegg, Zugernberg, zurück.

Bad Elster. Das hiesige Palasthotel Wettiner Hof und Hotel de Saxe wird von jetzt ab durch eine neugegründete Hotelaktiengesellschaft Bad Elster betrieben. Als Gründer fungieren 39 Firmen und Personen, meist Hotelierfirmen.

Meiringen. Das Hotel Oberland ist samt Mobiliar um Fr. 90,000 an Herrn Brennenstuhl verkauft worden, mit Nutz- und Schadenanfang am 1. Mai. Herr Brennenstuhl will das Geschäft vorläufig als Hotel general selbst betreiben.

Basel. Der Verwaltungsrat des Hotel Univers hat, mit Antritt per 15. Mai 1911, Herrn C. Schöbel aus Zürich als Direktor gewählt. Der bisherige Direktor und Delegierte des Verwaltungsrates, Herr W. F. Eberle, tritt auf genannte Zeit als Direktor zurück, verbleibt jedoch weiter im Verwaltungsrat.

Verhaftung eines internationalen Hoteldiebes Auf Veranlassung der Berliner Kriminalpolizei wurde am 9. Mai ein gefährlicher internationaler Hoteldieb in Brüssel verhaftet, auf dessen Konto verschiedene

Einbrüche stehen. Es handelt sich um den Kaufmann Starkmann aus Warschau, der auch in Berlin Hotels gesehndigt hat. Starkmann wird beschuldigt, in einem im Zentrum Berlins gelegenen Hotel einem Reisenden eine Brieftasche mit 6000 Mk. Inhalt gestohlen zu haben. Nach dem Diebstahl blieb er noch einige Tage in Berlin, flüchtete aber, als er merkte, dass die Kriminalpolizei ihn verfolgte, nach Brüssel. Die Berliner Kriminalpolizei fand bald seine Spuren und veranlasste seine Verhaftung.

Hauptpflichtprozess des Kareresehotels. Der in unserer letzten Nummer gebrachten kurzen Mitteilung über den Abschluss dieses Prozesses ist aus der Begründung des Urteils folgendes nachzutragen: Zur Begründung ihres Klagenanspruches werden von den Klägern in erster Linie zwei Gesetzesbestimmungen herangezogen. Jene des § 970 a. b. G., welche den Wirten gegenüber ihren Gästen die Hauptpflicht des Verwahrers auferlegt, und jene des § 1316 a. b. G., die den Gastgeber für allen Schaden verantwortlich macht, welchen seine Angestellten oder Bediensteten an den übernommenen Effekten der Reisenden verursachen. Während im ersten Falle den beklagten Verein die Beweiskraft trifft, alle ihm aus dem Gesetze oder vertragsgemäss obliegenden Verbindlichkeiten erfüllt zu haben oder an ihrer Erfüllung gehindert zu sein, während die Kläger nur das Faktum der Einbringung ihrer Effekten in das Hotel und deren Verlust zu erweisen haben, verschiebt sich im zweiten Falle die Beweislast dahin, dass hier von den behauptenden Klägern zu erweisen ist, dass die Beschädigung oder Verlust ihrer Wertsachen durch die Bediensteten des beklagten Hotels verursacht worden ist. Ausserdem aber wird die allgemeine Haftung für ein Verschulden in Anspruch genommen, das von den Klägern in mangelhaften Vorkehrungen gegen Feuergeld und in einem buchtlichen Fehler der Hotelanlage überhaupt erblickt wird. Die Hauptpflicht des Verwahrers ist im § 964 a. b. G. umschrieben, wo es heisst, „der Verwahrer haftet für den aus Unterlassung der pflichtgemässen Obsorge verursachten Schaden, aber nicht für den Zufall.“ Diese Haftung ist demnach begrenzt, sie schliesst den Zufall aus, umso mehr aber auch die Haftung für Schäden, hervorgerufen durch höhere Gewalt. Der Richter erörtert nun die Begriffe „Zufall“ und „höhere Gewalt“ und führt aus, dass dort, wo der Gesetzgeber dem Unternehmer eine strengere Hauptpflicht auferlegt, er dies, wie z. B. beim Eisenbahn- und beim Automobilhaftpflichtgesetz, ausdrücklich feststellt, wohl im Hinblick darauf, dass die Bestimmungen des a. b. G. hierfür nicht ausreichen; die Komplexität und Gefährlichkeit des Unternehmens aber rechtspolitisch die Vergütung aller Betriebsunfälle durch den Unternehmer fordert. Daraus ergibt sich, dass die beklagte Hotelunternehmung für jenen Schaden nicht haftet, der nach den Umständen des Falles durch menschliche Versehen und Verkehr nicht abgewendet werden konnte. Die abgeführten Beweise haben nach dem Zutreffen dieser Voraussetzung ergeben. Was die Entstehungsursache des Brandes betrifft, so wird diese selbst wohl nicht voll geklärt werden können. Da nach

den Feststellungen die Kaminwand vollkommen intakt war, erscheint es wahrscheinlicher, dass Funkenflug durch das Schindeldach eingedrungen ist, obwohl die Kamine mit den neuesten und besten Funkenfängern versehen waren. Die ganze Anlage des Hotels, die Verteilung der Hydranten, Versorgung mit Wasser, die Feuerlöcher und Kamine, ebenso die vorhandenen Löschmittel waren nach dem Sachverständigengutachten dem Gesetze entsprechend und hinreichend. Auch das Verhalten des Personals während des Brandes wurde von den Sachverständigen als vollkommen zweckentsprechend und zielbewusst anerkannt.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 10. Mai: 4601. Davos. Amtliche Fremdenstatistik. 22. April bis 28. April. Deutsches 1125, Engländer 4942, Schweizer 402, Franzosen 130, Holländer 108, Belgier 24, Russen und Polen 417, Oesterreicher und Ungarn 136, Portugiesen und Spanier 34, Italiener und Griechen 77, Dänen, Schweden, Norweger 17, Amerikaner 39, Angehörige anderer Nationalitäten 33. Total 2,784.

Witterung im März 1911.

Bericht d. schweiz. meteorologischen Zentralstation.

	Zahl der Tage				
	Regen	mit Schnee	Nebel	helle	trübe mit starkem Wind
Basel	12	5	7	3	11
Chaux-de-Fonds	20	15	0	1	13
St. Gallen	12	8	2	3	11
Zürich	11	7	1	5	10
Luzerne	11	5	0	5	11
Bern	10	8	2	1	12
Neuchâtel	14	8	2	0	12
Genève	17	8	0	0	13
Lausanne	13	6	0	3	7
Montreux	11	5	0	4	11
Sion	8	2	0	0	7
Chur	8	4	0	2	14
Engelberg	12	11	4	1	16
Davos	10	10	0	4	5
Rigi-Kulm	14	13	7	1	14
Lugano	15	0	0	3	15

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 146, Basel 128, Chaux-de-Fonds 89, Bern 117, Genf 129, Montreux 112, Lugano 121, Davos 137.



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

WHITE HORSE

SCOTCH WHISKY

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

Zeugniskopien besorgt in sauberer Ausführung umgehend und bei billiger Berechnung G. Kathrein, Rütelsteig 16, Zürich IV. Orig.-Zeug. sind eingeschrieben zu senden. (Tel. 9120) 1467

ETAT BELGE



Cette ligne est desservie par des splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels le „Jan Breydel“ et le „Pietre 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. Albans No. 1, à BAILE.

LONDRES via OSTENDE-DOUVRES

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. rentables **Landgasthof zu pachten** mit Vorzugsrecht. Offerten unter Chiffre H 666 R an die Exped. ds. Bl.

Auf der Höhe



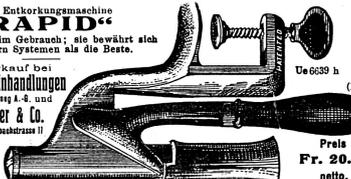
und der Nozzelt entsprechend eingerichtet sind nur solche Hôtels, welche Betten mit **Schlaraffia-Obermatratzen** haben. Ueberall erhältlich. — Prospekte durch Emil Braun, Zürich IV, Ottikerstr. 11, Ecke Weinbergstr.

Fehlerfreie Lorbeerkrone und Pyramiden per Paar Fr. 26.—, 30.—, 35.—, 40.— Buxuspyramiden per Stück Fr. 10.—, 12.— Alles in guten Kisten, empfindlich, inkl. Verpackung franko Station Mühlentobelstrasse (Tel. 10541) 580 **Gartenbau Hofwyl.**

Zu verkaufen.
Ein modern eingerichtetes Hotel, an schönster Lage, mit nobler Kundschaft, ist Familienverhältnisse halber sehr billig zu verkaufen. — Off. an die Exp. ds. Bl. unter Chiffre H 667 R.

Hotelier
von bekannter Hotelierfamilie (Vereinsmitglied), Inhaber eines flotthenden Sommergeschäftes an erstkl. Fremdenort, erfahrener Fachmann, der 4 Sprachen mächtig, dem eine sehr tüchtige Frau zur Seite steht, sucht Direktion oder Gérance eines Wintergeschäftes. Verfügbare Zeit: Ende September bis 15. Mai zirka. Übernahme oder Beteiligung später nicht ausgeschlossen. — Gefl. Offerten unter Chiffre H 665 R an die Expedition ds. Blattes.

Von dieser Entkörnungsmaschine



ist (ausser dem RAPID) die bewährteste und für allen andern Systemen als die Beste.

Alleinverkauf bei **Verzorgte Weinhandlungen** sowie in Biederstr. 4. 8. und **Gehr. Itscher & Co.** Zürich I, Seltensstrasse II

Preis **Fr. 20.— netto.**

Per sofort zu verkaufen
Familienverhältnisse halber **Hotel I. Ranges** (100 Betten) Súdtschweiz, in vollem Betriebe. Prachtvolle Seelage. Selbstreflektanten mit 150—200 Mille Kapital wollen sich wenden unter Chiffre H 664 R an die Expedition des Bl. Agenten verboten.

Garni-Hotel St. Gotthard
Bern

bei Bahnhof und Tramwayzentrale. Neuerbautes und einzig in seiner Art geführtes Haus am Platze. Lift. 80 Betten. Unser neu installierter Frühstückskapparat „Reicherts Breakfast“ setzt uns in die angenehme Lage, den werten Gästen zu jeder Zeit mit frischen heissen und auf sehr hygienische Art zubereiteten Kaffee, Milch, Chocolate, Thee etc. etc. à la minute aufwarten zu können. (Tel. 10535) 577 Zimmermann & Anderegg.

Garderobeständer und Zeitungsständer in Messing.
Man verlange gefl. Prospekte und Preisliste. **Spezialhaus E. Kissling, Bern.** (Tel. 10539) 579

Das Bett der Zukunft
ist Wüthrichs 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. Wüthrich**, Clarastrasse 51, Basel, und **Scheuchzer & Cie.**, Petersgraben 19, Basel.

AREMETTE à Genève, pour se retirer des affaires, une **Pension d'étrangers** dans la plus belle situation. Bonne clientèle. Conditions avantageuses. Pour tous renseignements s'adresser sous chiffre H 645 R à l'administration du journal.

Lawn-Tennis-Zäune
aus Helvetia-Geflecht
das beste und billigste im Artikel.
Man verlange Kostenvorschläge bei
Suter-Strehler & Cie., Zürich.

Zu verkaufen — A vendre
Das Hotel-Office in Genf gibt
soeben sein neues Verkaufsbülletten
heraus mit recht zahlreichen und
interessanten Offerten vom In- und
Auslande. Das Blatt kann kosten-
frei bezogen werden beim
Secrétariat de l'Hotels-Office à Genève, 4, rue Petitot.

FABRIQUE D'ORFÈVRE
JACOB FILS GENEVE
Couverts & Grosse Orfèverie
en métal blanc, argenté fortement
REARGENTURE GARANTIE - RÉPARATIONS SOIGNÉES.
PRIX MODÉRÉS
Specialité de Chariots à Rosbif.

Union Ganymède
Société internationale de Secours Mutuels des Employés d'Hotels et Restaurants
Fondée en 1878
empfiehlt stets tüchtiges Personal beiderlei Geschlechts für
Hotels und Restaurants.
Gegen 40 Plazierungsbureaux in Belgien, Deutschland, Eng-
land, Frankreich und der Schweiz.
Letztes Jahr wurden 95650 Angestellte plaziert.

Bureau de Placement central Union Ganymède, GENÈVE
Rue des Pâquis 2. (Angle de la Place des Alpes)
Téléphon 1958. — Adresse télégraphique: Ganymède-Genf.
in London: Noël Str. Oxford Str. in Paris: Rue St-Roch 54
Adresse télégraphique: Adresse télégraphique:
Hotel-Club London. Ganymède-Paris.

WÄSCHEREI-ANLAGEN
WASCHMASCHINEN - CENTRIFUGEN - PLÄTTMASCHINEN
Muldenmangel
mit Absaugvorrichtung
für Dampf- & Gasheizung
ALIEBMANN & CO. ZÜRICH

Italie - Riviera A vendre (cause mort proprié-
taire) hôtel de 1er ordre, sur le bord du Golf (80
chambres, 120 lits). Vue ravis-
sante, tous les confort modernes,
clientèle distinguée. Saison d'hiver et d'été. Facilités de paye-
ment. — Adresser les offres à l'administration du journal sous
chiffre H 1136 R.

Tiryaki
Ligarettes
Handarbeit!
Auserlesene Tabake
Übertrifft Importen!!
UNION RECLAME BERN

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

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).

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

Frühstücksapparat „Reicherts Breakfast“
(Patent R. Reichert, Hotel d'Angleterre, Genf)
Alleinvertrieb für Deutschland und die Schweiz
J. LÜTOLF, Monbijoustrasse 8, BERN

Kochfläche
mit Ringsitzen zum Braten
und Kochen.

Dampfhahn.
Mit diesem können Milch, Schokolade,
Cacao etc. in wenigen Sekunden zu-
berichtet werden. — Kein Aufwärmen
mehr. Kein Anbrennen oder Ueber-
sieden mehr möglich.

Kaffee-Apparat.
Immer frischer Kaffee, da derselbe
vorweg in beliebigen Quanten, z. B.
1 Liter in 1 Minute fabriziert werden
kann.
25% Ersparnis an Kaffee-
pulver nachweisbar.

**Heisswasser-
hahn.**
Hier kann beständig 120—130 Grad
heisses Wasser für Tee, Grug, Glüh-
wein etc. entnommen werden.

Eierkocher.
Derselbe ist zu jeder Tageszeit
betriebsbereit. — Hier können Eier,
Würstchen u. s. w. zubereitet werden.

Rost.
Kein lästiges Öffnen von Rost-
türen. Die Hitze wird durch Reflektoren
erhöht.

Alles mit der gleichen Feuerung! Enorme Ersparnis an Gas oder Strom!
Hygiene
Der kleine Dampfessel wird direkt an die Wasserleitung angeschlossen,
daher Verunreinigung des zu verwendenden Wassers unmöglich. : :
Wenn es Ihnen daran liegt **Geld, Zeit und viel Ärger** zu ersparen, lassen Sie sich den
Apparat praktisch vorführen **ohne jede Verbindlichkeit.**

Vertretungen mit Demonstrationsräumen:
Bern: im Geschäftsdomicil, Monbijoustrasse 8. Luzern: Arthur Bodler, Hochbühlstrasse 20.
Zürich: Th. Kocher, Stadthausquai (Metropol). St. Gallen: M. Bönninger, Rosenbergrstr. 55.
Basel: E. Maurer, Schnabelgasse 8. Davos-Platz: G. Zebert, Promenade 51. Montreux: M. Kuppermann, Avenue des Alpes 16.
Genève: J. Wach u. A. Klopfer, Rue des Alpes 4.
(Ue 10801) 1075

BÜTZBLEITER-ANLAGEN
ELEKTR. ÜHREN-ANLAGEN
TURM-ÜHREN-ANLAGEN
HAUSTELEPHON-ANLAGEN
HAUSSONNERIE-ANLAGEN
ELEKTR. LICHT-ANLAGEN
(Schweizerische Anstalt für Elektrische Apparate)

Hasler A.-G.
vormals
Telegraphen-Werkstätte v. G. Hasler
Bern. Ue 9839

Schuler's
modernstes
Waschmittel
PERPLEX
wäscht, reinigt und des-
infiziert von selbst.

Argoviazüchterei, Aarau
gibt Legehennen 1910er, Truthennen u.
alle Gerätschaften billig und reell
ab. Preisliste frei. (Ue 9703) 1031
Besitzer: Paul Staehelin.

Bonsbücher
Kellnerinnenblocks
Bulletin d'arrivée
Zimmer-Register
Notizblocks

beziehen Sie am
vorteilhaftesten
bei Ue 10280 1078

Kaiser & Co., Bern
Papeterie.

Propriété à vendre.
Station de montagne très fréquentée.
A proximité immédiate d'un funi-
culaire. Vue superbe, région Vevey-
Montreux. Convientrait pour con-
struction d'un Hôtel-Pension, Chalet,
Clinique, etc. Le propriétaire s'in-
téresserait avec preneur sérieux.
Ecrire sous O 21523 L à Haasenstein
& Vogler, Lausanne. 1027 (Ue 9710)

Guss- und schmiedeeiserner
Schirm- u. Garderobeständer
neueste Formen und reichhaltigste
Auswahl. 1089
Treppen - Stühle, Fusskratzer,
zusammenlegbare Treppen.

Suter-Strehler & Cie.
Zürich.

A vendre
Dans jolie situation à 6 kilo-
mètres de Genève 700 m. d'altitude,
HOTEL
de 24 chambres, exploité depuis
20 ans. — Ouvert toute l'année. —
Restauration en toutes saisons.
Convientrait à un jeune couple.
S'adresser à M. Raulot Marin,
Place du Port, 1, Genève. 508

Beurre de Table fin
Beurre de Cuisine
aux meilleurs prix
et
par n'importe quelle quantité
LAITERIE - BEURRIERIE
SUISSE
RENNES-GARE

Zu verkaufen:
1 Landauer
1 Gesellschaftswagen
1 Breack, 6-plätzig
Die Fuhrwerke sind wie neu und
ganz modern. Dieselben werden
wegen Nichtgebrauch billigst ab-
gegeben von
Egger-Schori, Fuhrhalter
Solothurn. 661

Orchestre
composé de 5 dames et 1 monsieur,
cherche engagement pour la saison
d'été, de préférence en Suisse.
Bonnes références. Pour renseigne-
ments s'adresser à Mile. Tanchiotti,
3 Rue Boissy d'Anglas, Nice. (659)

UNION DE JOURNAUX SUISSES
POUR LA PUBLICITE SA
AGENCE DE
PUBLICITE
**Union-
Reclame**
BERNE
Publité
dans tous
les journaux
et périodiques
Projets de
cliches
sans frais!

Sommer-Saison 1911
1. Kostenvorschläge, Publi-
zitätspläne, Zeichnungen und
Annoncen-Entwürfe kostenlos.
2. Auskunft über jede in das Re-
klamefach einschlag. Frage.
3. Probenummern z. Verfügung.
4. Auf Wunsch Vertreterbesuch.
Tel. 3352 - Tel.-Adr.: Unionreclame

**INTERNATIONALE
KOCHKUNST-
AUSSTELLUNG**

Frankfurt a.M.
FESTHALLE
VOM 30. SEPT. BIS 11. OKT. 1911

Prospekte durch das Ausstellungsbüreau
Windmühlstr. 1 (im Kochkunst-Museum)

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. 565 (Ue 11465)
Gelt. Anfragen an Fr. Franz Kirsch, Wien III, Metternichg. 2, I. St. (Ue 11)

„Lucerna“
CHOCOLADEN.
Spezialitäten für Hotels:
Ia. Cacao und Schokoladenpulver.
Vorzügliches Hotel-Dessert.
Hotel-Dessert-Tabletten in Milch- und Fondant-Chocolade.
Tafel-Chocoladen in allen Qualitäten.
Geschmackvolle Phantasie-Artikel.
Ue 8979 1096

Tapezierer-Artikel, Möbelstoffe, Moquettes, Moderne Dessins. Jacquard-Drill, Rosshaar, Bettfedern, Kapok, Storrensatins & Drille. Schoop & Comp. ZÜRICH, Usterstrasse.

Vorrat ca. 500.000 Stück in allen Grössen.
Massenanzecht von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeetpflanzen.
Meine Frühjahrs-Importationen **Tischdekompflanzen u. Kübelpflanzen**

6 Waggon sind eingetroffen in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.
Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig!

1422 Illustrierter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko.
Grösste Treiberei von blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen in jeder Jahreszeit; beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Witterung. Prachtstellung darin auf Weihnachten und Ostern.

Alle Artikel sind in tausenden abgebar.
C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.
Telephon 2575. • Telegramm-Adresse: Baumgärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterweisung, Hunderte von Anerkennungs-schreiben, Garantie für den Erfolg. Verlassen Sie Gratzerspeck, Prima Referenzen. Rente auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehn nach anwärts. 1123 Als Buchführer für Hotel u. Gasth. E. Frisch, Böhmerstrasse, Zürich I.

Schweizer. Celluloidwarenfabrik

Kaefer, Moilliet & Co. • Schönbühl bei Bern
Gleiches hjas in Bellegarde (France)

Spezialitäten für das Hotel- u. Wirtschaftsgewerbe

1. Hygienische Reformtürschloer, mit Kantenstich
2. Tür- und Zimmeraufschlüssen
3. Reklametabakete und -Anfichten aus Simili-Email (abwaschbar)
4. Zimmer-angabe aller Art (abwaschbar)
5. Tür- und Zimmernummern in allen Größen
6. Schlüssler, Kontroll-, Stille- u. Gartrabnummern in allen Größen
7. Etiketten für Wein- und Flaschenetiketten
8. Falt- und Flaschenetiketten
9. Holz-rahmen mit auswechselbaren Schildern für Wein- und Spielkarten
10. Bier- und Glasuntersetzer
11. Salatbestecke und Bestecke für verschiedene Zwecke
12. Serviettenringe, mit u. ohne Druck

Reklamarartikel, (pez. für Hotels etc.)
1. Schweizer, Fachausstellung für das Gastwirtschaftsgewerbe in Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom

SCHWEIZERISCHES TAFEL- & MEDIZINALWASSER I.R.G.S.

„Eptinger“

Aerzlich sehr empfohlen bei Nieren- & Blasenleiden, Magen- & Darmbeschwerden, Gicht & Rheumatismus, Habit-Verstopfung & katarrh. Übeln.

Leicht verdautlich, angenehmer Geschmack.
Vorherrlich zur Mischung von Wein & Fruchtsäften.

Der Eptinger Mineralwasser-ersand hat sich während seines 10jährigen Bestehens derart entwickelt, dass er heute an der Spitze dieser einheimischen Industrie steht.

Das Eptinger Mineralwasser bietet billigsten Ersatz der teuren ausländischen Mineralwässer und lässt dem Hotelier einen grösseren Nutzen.

Ueberall erhältlich!

Hotel-Omnibus

6plätzig, von A. Chiatone, Lugano, elegant gebaut und noch sehr gut erhalten ist wegen Nichtgebrauch billig zu verkaufen.
Näheres durch Postverwalter Stäubli in Neuhausen. 641

Gartenmöbel und Messingblech

bedeutend billiger als Händler
Eisenmöbel-fabrik
Emmishofen

Wegen Platzmangel 1 gebrauchter, aber tadelloser erhaltener (11.10.1914)
Wirtschafts-Kochherd
140 x 100 cm., äusserst solid, bei sofortiger Wegnahme ganz billig.
570 Jac. Benteler, Josephstr. 25, Zürich.

Zauber Glanz

Prachtglanz u. Lederconservierung von höchster Vollendung!
CHEM. TECHN. FABRIK
o. Zimmerli, Aarburg.
Preis Fr. 1.50 per Kilo. — Gratismuster.

VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!
Kataloge gratis.

Porzellanfabrik Weiden
Gebüder Bauscher
G. m. b. H.
Filiale Luzern
Murggassestrasse

WELTBEKANNTE FABRIKATE

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE
FEUERFESTE PORZELLAN-KOCHGESCHIRRE
„LUZIFER“

Persil

Zwei Frauen wissen immer mehr wie eine! Von Persil aber wissen Millionen, daß es für die Hauswäsche nichts praktischeres gibt, als Persil, das unübertroffene, selbsttätige, unschädliche Waschmittel! Unerreicht in Wasch- u. Bleichkraft, einfach in der Anwendung u. billigst im Gebrauch.

Garantiert unschädlich. Erhältlich nur in Original-Paketen.
General-Depôt: ALB. BLUM & Co. BASEL.
HENKEL & Co. Alleinige Fabrikanten auch von

Henco Henkel's Bleich-Soda

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 Auszeichnung.
Vertreter: Paul Widemann, Zürich II.

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% on demande 140.000. — 80.000 au comptant. On cède aussi avant l'Exposition. S'adr. à M. le Cav. G. Degasperis, Hôtel Sirona, TIVOLI.

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^e Helvétique, Genève.

UNION SCHWEIZERISCH ZEITUNGEN

PROBEN ANSPRACHENVERKEHR AG
ANNONCEN EXPEDITION
BERN

Sommer-Saison 1911

Wir laden die Herren Hoteliers höflichst ein, vor Festlegung ihrer Reklame-Budgets unsere Preise und Konditionen einzuholen.

Tel. 3352 Tel.-Adr. Unionreklame

ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) • Niederglatt • (Schweiz)
Ue 8041 liefert 1498

Kohlenstifte

in jeder Dimension und Länge für

BOGENLAMPEN aller Art.

Zu verkaufen: Villa

prächtigt gelegen, in Hauptstadt der Schweiz, vorzüglich passend als Fremdenpension oder Klinik, 32 Zimmer, modern. Nachfrage unter Chiffre N 213 X an Haasenstein & Vogler, Bern. 869 Ue 9060

Durch vorteilhafte Fabrikation sind wir in der Lage die

Flaschen-Verkorkmaschine

T. H.
zum Preise von Fr. 35 zu liefern.

Diese ausserordentlich leistungsfähige Maschine verkorkt automatisch irgend eine Flasche von beliebiger Länge oder Grösse. Selbst bei vollgefüllten Flaschen nicht die geringste Gefahr des Zerplatzens.

A. H. & K. Tschäppät
Biel (Bienne.) 1466

Riviera.

Hotel-Fach-Schule und Höhere Handelsschule

auf Cap Martin, Villa Frisia
Alpes-Maritimes (France). — Eröffnung: 1. Mai 1911.
Moderne Sprachen. — Ausgebauete H.-F.-S.: 2 jähr. Kurse. Handel- und Fach-Disziplinen. Praxis in Riviera-Hotels. — H.-H.-S.: 3 Jahre. Stufe: Maturität; Baccalaureat. Verbindung mit Gymnasium von Menton. Diplom. Anschluss an Handels-Hochschule und Universität. Programme. (Ue 10,172) 527
Direktor und Gründer: Prof. G. Kohler, ehem. Hauptlehrer, bezw. Vorstand der Handels-Wissenschaften in Luzern, Zürich, St. Gallen.

Neu für Hotels!

Dampfmangeln für Niederdruckdampf von jeder Niederdruck-Dampfanlage zu heizen.

Spezialität:

Niederdruck-Dampf-Wäscherei-Anlagen.
Maschinenbaugesellschaft m. b. f., vormals

Stute & Blumenthal

Ue 8248 Filiale Zürich 14 1469
Klosterstrasse 109 telephon No. 8119
Weltausstellung Brüssel 1910: Drei goldene Medaillen höchste Auszeichnung für Wäscherei-Maschinen.

Für ein grösseres, administratives Bureau wird ein tüchtiger
 :: zuverlässiger junger Mann (Schweizer) als ::

Korrespondent-Buchhalter

gesucht. Erforderlich sind: Vollkommene Beherrschung des Französischen und Deutschen mit Befähigung zur selbständigen Korrespondenz in beiden Sprachen, Stenographie und Maschinenschriften, genaues und rasches Rechnen, sowie gute Handschrift; Kenntnis des Englischen erwünscht.

Eventuell könnte ein geschäftsgewandtes, intelligentes Bureaufräulein für diese Stelle auch in Frage kommen.

Anfangsgehalt Fr. 2,400.— bis Fr. 3,000.— per Jahr. Offerten mit Ausweis über Befähigung und bisherige Tätigkeit, sowie mit Angabe von Referenzen unter Chiffre **R P 3500** an die Exped. d. Bl.

Chef de cuisine

Tüchtiger Fachmann mit ersten Referenzen sucht passende Sommerstellung. Längere Jahre und gegenwärtig an der franz. Riviera tätig.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 658 R** an die Exp. ds. Bl.

HOTELIER

Vereinsmitglied, Besitzer eines Hotels an der Riviera, 40 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, erfahrener Fachmann, sucht mit oder ohne seine ebenfalls fachkundige Frau passendes Sommerengagement für die Zeit ab 15. Mai bis Ende Sept. entweder als Direktor oder event. als Chef de réception in grossem Hause. — Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1127 R** an die Exp. d. Bl.

Erster Sekretär-Kassier gesucht auf Anfang Mai

in grosses Hotel ersten Ranges am Vierwaldstättersee. Nur erste Kraft mit prima Zeugnissen wird berücksichtigt. Plotter Arbeiter mit Coupon-System vertraut, hat aber mit Korrespondenz nichts zu tun.

Offerten an die Exp. d. Bl. unter Chiffre **H 646 R**.

Oberkellner

30 Jahre alt, von angenehmem Aeussern, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sowie Buchführung firm, sucht Engagement. Selbiger ist arbeitsam und gewohnt, jederzeit Hand mit anzulegen. Ia. Zeugnisse. Dauernde Jahresstelle in gutem Pensionshause bevorzugt.

Offerten befördert unter Chiffre **H 644 R** die Expedition.

Zentralheizungen

aller Systeme erstellen unter Garantie

MOERI & Co Luzern

Chef de réception - Directeur

32 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahres-Engagement. Referenzen zur Verfügung.

Offerten an die Exp. d. Bl. unter Chiffre **H 649 R**.

Concierge

gesucht für Anfang Juni in grosses, erstklassiges Kurhotel am Vierwaldstättersee. Nur Bewerber, die über prima Referenzen verfügen, wollen Offerten mit Photographie richten unter Chiffre **H 662 R** an die Exp. d. Bl.

wegen Familienverhältnissen ein schönes

HOTEL-PENSION

am Vierwaldstättersee gelegen. Prachtige Lage. Seebäder. 26 Betten. Preis 85,000.—. Geringe Anzahlung.

Schriftliche Offerten sind zu richten unter Chiffre **H 121 A** an Haasenstein & Vogler, Luzern.

Hotel - Chalet

Umständehalber sind zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen event. zu vermieten:

- Hotel Belvédère, Iseltwald,**
35 Betten, elektr. Licht, sanitäre Einrichtungen, Hochdruckwasser etc., modern möbliert, prächtige Lage. Ue 10389
- Chalet Savina, Iseltwald,**
9 Zimmer, Küche etc., hübsch möbliert, Garten, direkt am See, idealer Sommeritz.

Für Besichtigung wende man sich an Herrn Gemeindepresident **Brunner** und für weitere Auskunft an **Notariatsbureau R. von Dach** Schauplatzgasse 37, Bern. 561

Elektrische Pianos

Reproduktionsklaviere mit von Hand gespielten :: Künstlernoteenrollen ::

speziell für Hotels, Restaurants, Pensionen.

Weitgehendste Zahlungsbedingungen

Ständiges, grösseres Lager. Kataloge gratis und franko.

F. Pappé-Ennemoser

BERN Ue 8081
Kramgasse 54 - Telephone 1533

Maultiere Doppelpony und Esel

darunter junge und schwere bei

Mahnig, Dorf Malters
576 (Luzern). Ue 10532

A vendre

faute d'emploi:

1 Omnibus (Break, 6 places)
1 Vis-à-vis (4 places)
1 Landau.

Les deux dernières ont les roues caoutchoutées. Les 3 voitures sont en très bon état.

Pour tous renseignements s'adresser à

'l'Hôtel Mont-Fleuri sur Territet.



SPEISEÖL

chem. analysiertes **Nussöl** 1. Ranges. Marke Storch. Muster und Preisliste durch

A. Widmer & Cie., Zürich
1012 Ue 9562



A. SCHERER SOHN & CIE

WEIN-HANDLUNG

MEGGEN KT LUZERN

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 geschützter Lage, 36 Zimmer, Salon, Billardsaal, Fumoir, Tennis, elektrisches Licht, Miteigentum an Trinkwasserleitung, Badzimmer und nötige Dependenz, 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.

Unannehmlichkeiten

mit den verehrl. Gästen werden vermieden durch Verwendung unserer

auswaschbaren Tinten **praktischen Schreibzeuge**

Jeder Tintenfleck wird aus der Wäsche, Teppichen etc. durch Waschen mit guter Seife entfernt.

pr. Liter Fr. 2.50
„ Dutzend „ 27.—

Das Auswaschen der Tinten und Beschmutzen von Wäsche, Teppichen etc. ist unmöglich.

pr. Stück Fr. 3.50
„ Dutzend „ 36.—

Buchdruckerei **Rüegg-Naegeli & Co., Zürich** Bureau-Möbel
Spezialitäten für Hôtels

Messieurs les Hôtelsiers 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 10537) 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.

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.

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

ZEBI & Co

erstellen als Spezialität **Speise-Aufzüge**

LUZERN Fuhlmühle 1480 (Ue 8620) nach bewährtem System.

Vorzüge:
 Leichter Gang; leichte Bedienung von jedem Stockwerk aus. Störungen und Reparaturen sind ausgeschlossen. Kurze Montierungszeit, je nach Anzahl der Stockwerke, 1—3 Tage. Erste Referenzen. Man verlange gefl. Prospekte.

MÖBELFABRIK & MECH. SCHREINEREI

F. CACHIN, MASCHINEN-FABRIK ZÜRICH

Telephon 7717 **Komplette Anlagen.** Werdrstr. 108

WÄSCHEREIMASCHINEN

(Za 3732 g) jeder Grösse. Modernste Systeme. 7217 1439

Kochfässer, Waschmaschinen Centrifugen, Trockenapparate :: :: :: Glättmaschinen :: :: ::

für Gas, Elektrisch, Dampf- und Benzinheizung etc. etc.

Ingenieurbesuch. **Prima Referenzen.** Prospekte.

Garantiert frische Biere

Trinkeier

versendet das ganze Jahr

Fritz Roth, Huttwil

Emmenthal 660

Hotel-Verkauf.

An erstem Verkehrsplatz am Genfersee gesundheitshalber modern eingerichtetes **Hotel I. Ranges** und Dependence, 100 Zimmer, grosser Garten, zu verkaufen.

Anzahlung Fr. 200,000. Vermittler verboten.

Anfragen unter Chiffre **H 654 R** befördert die Expedition ds. Bl.

Zu verkaufen oder zu vermieten ein neuerbautes

HOTEL

mit 53 Fremdenbetten im Winterkurort Gstaad M. O. B. Kaufpreis 160,000 Fr. Anzahlung sehr klein. — Man wende sich an **v. Grüningen-Bischoff, Baumeister, Saanen.** (U 5887 Y) Ue 10485 574

Wolldecken, Bettvorlagen, Milieux, Läufer, Linoleum, Möbelstoffe, Molletons, Teppich-Rollenware, Tischdecken, Türvorlagen, Wachtuch, Waschtischvorlagen empfehlen:

Wiederkehr, Widmer & Cie.

vorm. J. G. Ith

ZÜRICH 1 Postgasse 1 1492 Ue 8974 **BERN** 20 Zeughausgasse 20

Schutz den einheimischen Produkten.

PASSUGGER

Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken oder direkt in Kisten à 50/1, 20/1, 10/1 und 100/1 von der **Passugger Heilquellen A.-G., Passugg.**

Ulricus-Helene Fortunatus, Belvedra, Theophil, Wasser ist das beste Mittel gegen Katarre der Atmungs- und Verdauungsorgane, Gicht, Zuckerharnruhr, Leberleiden und Gallensteine.
(ähnlich Wildungen) bei Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.
(stark alkal. Jodwasser) bei Scrofulose; Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.
(leicht verdäulicher Eisensäuerling) bei Bleichsucht, Blutarmut, Reconvalescenz.
bestes schweizerisches Tafelwasser, säuretilgend und verdauungsbefördernd.

1138

Schoepf & Co., Zürich

Franz Bordollos Nachfolger.

Luxuspapiere en gros.

Spezialitäten: Fisch- und Spitzenpapiere, Papier Servietten, Cotelettes-Manchetten, Küchen- und Dessertskapseln, Phantasie-Menus etc. □ Alle Arten Closetpapiere.



1495 (Ue 8903)

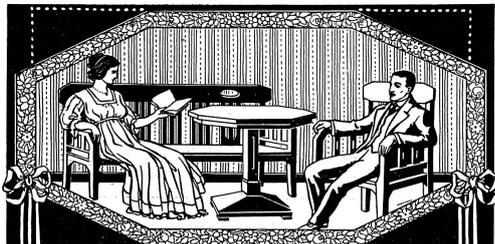
Jantallampe



Dauerhafteste Metallfadenlampe
20-240 Volt
in allen gebräuchlichen Lichtstärken.
Hohe Stromersparnis!
Überall erhältlich sowie bei den Siemens-Schuckert-Werken
Zweibureau Zürich.

1007

(Ue 9417)



Bei Bedarf in Mobiliar für Speisesäle, Vestibüles, Cafés und Restaurants in jedem Styl, verlangen Sie die Fabrikate der **A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus** in Horgen
Gegründet 1880
Einzige Fabrik der Schweiz für gesägte und geborgene Möbel.
Referenzen über gemachte Lieferungen zu Diensten
Zu beziehen durch alle besseren einschlägig. Geschäfte.

LINCOLN REKLAME BERN

(Ue 9-2) 1002



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

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



S. Garbarsky
Chemiserie u. feine Herren-Mode-Artikel
1015 à Fr. 1.— per kg. Ue 9615
ZÜRICH 1031
Bahnhofstrasse 69, zur Trülle
□ □ Kataloge zu Diensten. □ □ □

HONIG

Ia. Tafelkunsthonig
1015 à Fr. 1.— per kg. Ue 9615
Ia. Schweizerbienenhonig
à Fr. 2.70 per kg.
Beste u. billigste Bezugsquelle.
Muster zu Diensten.
Honigzentrale Schwyz.

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE
GENÈVE 1906
MÉDAILLE D'OR



MAULLER & CIE
MOTIERS-TRAVERS
(Suisse) 1117

Zu verkaufen:

einen so gut wie neuen
**6 plätzig
Omnibus.**
Offerten unter Chiffre H 590 R
an die Expedition d. Bl.



Schürzen, Küchenhandtücher, Gläser-, Teller-, Office-, Closettücher, alles mit waschecht, unverwüstlich :: :: eingewobenem Namen
Ihres Etablissements schon bei Bestellung von 180 m. Spezialität nna-rer Weberlei; Leinwand mit Inschrift schon von 100 m. an. Garantiert nur beste Qualitäten. Referenzen vieler Hotels I. Ranges. 1887 Ue 8792
Leinwanderei Langenthal, Bern.

Müller & Co., Langenthal, Bern.

EXTRACT MONOPOL
Feinste Tafelsauce
bestes Kochhilfsmittel
A. G. MONOPOL
Gutenberg (Kt. Bern)
Ue 9623 1017

Union Helvetia

in Frankreich
Hauptsitz: Rue de la Sourdière 5, PARIS
Verein der schweizerischen Hotel-Angestellten
Alters- und Krankenkassen-Erstattung
Pensionskasse :: Unentgeltliches Placierungs-Bureau
Le gérant: J. Schuler.
Dasselbe Bureau in London (England) 17 Fifth Street (Shaftesburyavenue) 1018 Le gérant: R. Kipfer. Ue 9660



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 Filialen. 350.
Man richte alle Aufträge an das "Continental Department":
Mitre Square, London, E.C.

8081 (1010147)

Société d'Hygiène „Le Négri-Pipoz“ Paris.

Le Négri cure-dents-plume
stérilisé et enveloppé □

Breveté **HÔTEL BELLEVUE** S. G. D. G.

Le Pipoz chalumeau de paille
stérilisé et enveloppé. □ □ □

Demandez échantillons et prix aux Agents pour la Suisse:

1460 **Coral & Rousset** (Ue 8009)
104, Rue du Rhône, GENEVE 104, Rue du Rhône.

Weinhandlung
Albert Bächler & Cie
GEGRÜNDET 1843
Kreuzlingen

Spezialität:
FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE

GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON

J. CALVET & CIE, BORDEAUX
FÜR BORDEAUXWEINE

:: BEAUNE-CÔTE D'OR ::
FÜR BURGUNDERWEINE

: COGNAC :
FÜR COGNAC

HERM. TRAPET, BONN/RHEIN
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

1138

**Wiederversilberung
Vernicklung
Reparaturen**

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft.

Orfèverrie

Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:

Seefeldstrasse 222 □

ZÜRICH V.

Telephon 2352.

Telephon 2352.

1041

Ue 9021