

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
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: 25.05.2025

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

Ersteinst
Samstags

Paraissant
le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige Petitzeile od. deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.



Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—
Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

6. Jahrgang | 6^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Mitglieder-Aufnahmen.

Admissions.

Freundenbeiträge
Jule de Mai 1897

1. Mr. Th. Exhenry, Hôtel de la Dent du Midi, Champéry 130
2. „ Ed. Chappet, Hôtel Bel-Oiseau, Finshauts 70
3. Herr J. Roszkopf, Direktor, Hotel Zürcherhof, Zürich 90
4. „ C. Graber, Hotel Splügen, Thuisis 40
5. „ A. Egli, Hotel Waage, Baden 24
6. Tit. J. P. Büsch's Erben, Hotel Post, Davos-Platz 30

Austritt.

1. Herr C. Ritzmann in Cannes, wegen Aufgabe des Geschäftes in Interlaken.
2. Mr. Th. Frischknecht, Montreux, wegen Aufgabe des Geschäftes.

Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôteliers
à Ouchy.

Conseil de surveillance.

- MM. J. Tschumi, Hôtel Beauvillage, Ouchy, président.
A. Armleder, Hôtel Richemond, Genève, vice-président.
A. Raach, Hôtel du Faucon, Lausanne, caissier.
John Müller, Hôtel d'Angleterre, Ouchy, secrétaire.
Ami Chessex, Montreux.
H. Spahlinger, Genève.

Maitres et Branches d'étude.

- MM. C. Garlichs, professeur, directeur de l'Ecole:
Français, allemand, anglais, calcul, géographie.
John Müller, Hôtel d'Angleterre, Ouchy:
Connaissance des marchandises, géographie des voies de communication. Tenue des livres, calligraphie.
A. Raach, Hôtel du Faucon, Lausanne:
Leçons de morale et de bonne tenue.
J. A. Schmidt, Hôtel Beau-Site, Lausanne:
Leçons de service avec exercices pratiques.
J. Tschumi, Hôtel Beauvillage, Ouchy:
Organisation et direction d'un hôtel.

Extrait du rapport sur le 4^{me} exercice

(15 octobre 1896 - 15 avril 1897).

L'Ecole professionnelle a reçu de nouveau pour ce semestre, comme les années précédentes, de nombreuses demandes d'admission. Sur 72 inscriptions 42 ont dû être ajournées jusqu'à nouvel ordre, car il n'y avait de place disponible que pour 30 élèves, et les maitres actuels aussi bien que les salles d'enseignement n'en auraient pu recevoir un chiffre plus élevé.

L'Ecole a été ouverte le 15 octobre 1896 en présence du corps enseignant et des parents de quelques élèves. M. le président Tschumi a exposé, dans une allocution saisissante, le but qu'elle poursuit et les devoirs qui attendent les élèves dès leur entrée. Après la distribution à chacun d'eux du règlement imprimé de la maison, il fut procédé à la répartition des divers travaux que doivent exécuter les élèves en vue de leur instruction pratique. Le tour de rotation change toujours à la fin de chaque quinzaine, de sorte que tous peuvent s'exercer d'une façon suffisante; d'ailleurs les noces et autres fêtes leur procurent assez d'occasions favorables de faire de la pratique dans les premiers hôtels de la place.

Le jour suivant tous les élèves ont été réunis dans la salle de l'école pour y passer un examen dont les résultats devaient permettre de les répartir dans les diverses branches de l'enseignement selon le degré de leurs connaissances respectives.

Cet examen n'a pas tardé à prouver que ces 30 élèves, rassemblés ici pour suivre ensemble des cours d'un semestre comprenaient, tant au point de vue de l'éducation qu'à celui de la culture intellectuelle, les éléments les plus disparates qu'il s'agissait de soumettre aussi bien et aussi promptement que possible à un système uniforme.

Deux d'entre eux n'avaient absolument aucune notion de français; 8 le connaissaient fort peu; un autre ne comprenait ni le français, ni l'allemand; 16 ne savaient pas un mot d'anglais et, les 14 derniers, les uns étaient assez avancés déjà dans l'étude de cette langue, tandis que les autres n'en possédaient que des bribes.

La différence n'était pas moins grande au point de vue de l'instruction générale; beaucoup n'avaient reçu qu'une préparation médiocre; d'autres, en revanche, qui avaient fréquenté des écoles supérieures, étaient déjà fort développés.

Dans ces conditions la tâche des maitres était naturellement fort difficile, surtout en l'absence d'un maitre capable de répartir les élèves en des classes strictement séparées suivant le degré de leurs connaissances. Il est en effet bien clair que d'après le système actuel où deux et même trois divisions doivent être occupées par le même enseignement dans la même classe, le temps, déjà rigoureusement mesuré, ne peut pas être utilisé d'une façon suffisante. En outre il importe que la surveillance des élèves pendant leurs heures libres soit exercée avec plus d'activité et d'efficacité. En ce qui regarde l'application des élèves, on peut affirmer en these générale que la plupart d'entre eux ont travaillé comme des jeunes gens soucieux d'apprendre pour eux-mêmes et de récolter plus tard dans la vie le fruit de leur travail.

Malheureusement les mieux doués se sont trop souvent laissés aller, tandis que d'autres moins bien partagés au point de vue des facultés intellectuelles, réussissaient à les dépasser par leur zèle et leur application.

La tâche la plus ardue du maitre en présence de tant d'éléments divers consiste certainement dans l'éducation.

Certes tous les élèves se montraient bien disposés à observer les prescriptions du règlement, mais nous avons eu souvent le regret de constater que c'étaient précisément les plus âgés qui s'y soumettaient le moins. Nous devons cependant ajouter que plusieurs élèves ont rempli la fonction difficile de moniteurs avec un zèle incontestable et une grande conscience, exerçant ainsi une heureuse influence sur leurs camarades.

D'une manière générale nous pouvons conseiller aux parents et aux tuteurs de confier leurs fils et leurs pupilles à l'Ecole professionnelle dès qu'ils ont quitté les écoles publiques et la maison paternelle, car les jeunes gens qui ont déjà quelques années de pratique se plient en général moins aisément à la règle de la maison; l'expérience nous prouve qu'ils tirent de l'enseignement beaucoup moins de profit que ceux qui ont l'habitude d'un travail actif de tête.

L'état sanitaire des élèves a été extraordinairement bon durant tout l'exercice. Il n'y a pas eu réellement de maladies et si, parfois, un élève a ressenti quelque indisposition, Mme. Müller l'a soigné de telle façon que, grâce à elle, sa santé ne tardait pas à s'améliorer.

Si l'on avait établi une comparaison entre l'aspect des élèves à leur arrivée en octobre et à leur départ au mois d'avril, il aurait été facile de constater qu'ils se sont fort bien trouvés de leur séjour à Ouchy. Au reste, les occasions d'être au grand air et d'apprendre à connaître les environs de Lausanne ne leur ont jamais manqué. Ainsi ils se sont rendus un jour à pied par Ecublens et Echandens à Morges pour y visiter l'arsenal. Une autre fois ils ont été gracieusement invités à visiter la Brasserie Rosiaz, près de Lausanne; ils ont pu se rendre compte de visu de l'installation et se familiariser, sous la conduite d'un homme du métier, avec la fabrication et la manutention de la bière; un échantillon généreusement offert a été reconnu excellent par tous les connaisseurs.

Les derniers temps nous avons profité d'un beau jour pour faire une superbe excursion à St-Maurice et à la Grotte-aux-Fées. A notre retour, M. de Grisogono, tenancier du Restaurant de la Gare à St-Maurice, nous a servi un brillant dîner, copieusement arrosé de bon vin du Valais. Après l'avoir cordialement remercié, nous avons pris à 2 heures congé de notre hôte pour nous diriger sur Aigle, afin d'y goûter le vin.

Nous ne saurions exprimer trop notre gratitude à la maison Cornaz freres, négociants en vins à Lausanne, pour la bienveillance et l'intérêt qu'ils ont témoigné à notre Ecole, en invitant les élèves à visiter leurs caves d'Aigle et le célèbre Clos du Rocher à Yvorne, ainsi que pour l'accueil cordial qu'ils nous ont ménagé; nous garderons longtemps le joyeux souvenir de cette belle journée.

Plus tard ces messieurs ont encore eu l'amabilité de nous recevoir dans leur cave modeste de Lausanne qui contient plus de 400,000 litres du généreux liquide. Avec un talent remarquable, M. Cornaz a soumis les élèves à un examen théorique et pratique, dont il s'est déclaré satisfait, et leur a donné des instructions détaillées sur la manière de traiter les vins à ses différentes périodes. L'attention des élèves a démontré clairement l'intérêt de ces explications, dont l'exactitude était immédiatement établie par des dégustations accompagnées d'une délicieuse collation.

Le dimanche avant Noël, M. Müller a convié les maitres et leurs familles, les amis de l'Ecole et tous les élèves à un fort bon repas. Le temps a passé trop vite grâce aux discours et aux productions fort bien choisies des élèves dont quelques-uns ont fait preuve de grandes dispositions. Le soir un bal ravissant termina en pleine harmonie cette fête qui a laissé les plus agréables souvenirs à tous les participants. La plupart des élèves ont passé chez eux les vacances de Noël et y ont puisé de nouvelles forces pour reprendre leurs leçons.

Le résultat des souscriptions recueillies à l'occasion de la nouvelle année en faveur de l'Ecole a été très réjouissant, car il dénote de la part de ses promoteurs un intérêt croissant, nous ne saurions nous dérober au devoir d'adresser aux généreux donateurs nos meilleurs remerciements.

* * *

Le 10 avril, à 2 heures après midi, M. John Müller a réuni les maitres et les élèves dans un banquet excellent, qui coïncidait avec la clôture des cours et la distribution des diplômes. A cette occasion nous avons eu le plaisir de voir au milieu de nous notre honorable vice-président, M. A. Armleder, de Genève.

Après diverses allocutions adressées aux élèves et où ne manquaient ni les exhortations, ni les vœux de bonheur, M. le président Tschumi a décerné les diplômes, dont les chiffres peuvent être considérés

cette année comme très réjouissants. Voici les notes obtenues par les 30 diplômés:

	Très bien	Bien	Assez bien
Travail	15	13	2
Connaissances	19	8	3
Conduite	21	9	0

Grâce à nos démarches instantes, ainsi qu'à la courtoisie et à la bienveillance d'un certain nombre de nos collègues, nous avons également réussi cette année à placer dans des maisons réputées tous les élèves qui désiraient trouver une place. Nous saisissons cette occasion d'exprimer nos remerciements les plus sincères à tous ceux de nos collègues qui ont ainsi répondu à nos demandes et nous les prions de bien vouloir nous conserver leur bienveillance à l'avenir.

Nous avons considéré le placement de nos élèves comme un de nos devoirs principaux et nous continuerons d'y veiller, car nous savons que les parents de nos élèves éprouveront un grand soulagement, lorsqu'ils pourront compter que leurs fils occuperont de bonnes places immédiatement après leur sortie de l'école.

Hotelfachschule.

(Korrespondenz.)

Vor uns liegt wieder ein Bericht über die Thätigkeit der „Hotelfachschule“, bündig und klar resümiert.

Die Schüler sind teils nach Hause, andere nach allen Richtungen zerstreut, um das Gelernte praktisch zu verwerten. Die gasstlichen Räume des Hotel d'Angleterre sind stiller geworden.

Dem energischen Papa Tschumi ist gewiss ein „Gott Lob“ entschlüpft und Herr Müller nebst seiner vorsorglichen Frau werden erleichtert aufgetaucht haben, als der Letzte dem Hause den Rücken kehrte, und der vielgeplagte Herr Garlich wird ein kurzes Stossgelbte gestammelt haben, als ihm die Schüler alle dankbar die Hand gedrückt hatten.

Fürwahr, es ist keine Kleinigkeit und geringe Aufgabe, so 30 junge Leute in den schönsten Flegeljahre unter einen Hut zu bringen, sie an Ordnung zu gewöhnen und ihnen in der kurzen Zeit so viele praktische Lehren beizubringen, umso mehr wenn man in Betracht zieht, welche verschiedene Bildungsstufen die Jünglinge mitbringen.

Es gehört grosse Uneigennützigkeit und ideale Auffassung des Berufes dazu, wenn die Herren Tschumi, Müller, Raach und Schmid nach strenger Saison ihre freie Zeit im Winter dem Zwecke opfern, junge Leute heranzuziehen, um später als tüchtige Männer sich zu etablieren oder brauchbare Gehülfen im Hotelfache zu werden.

Hier an dieser Stelle meinen besten Dank ihnen Allen, den sie von den Eltern der Schüler verdient haben. Dank auch dem schweiz. Hotelierverein, der dieses zeitgemässe und zweckbringende Institut ins Leben gerufen hat. Auch der Firma Cornaz frères sei ein Kränzlein gewunden für die lehrreiche Instruktion.

Merkwürdiger Weise findet die Hotelfachschule sehr geteilte Anerkennung, in absprechendem Sinne hauptsächlich von solchen, deren Söhnlein, Dank der Erziehung von Hause, nicht reussiert haben.

Es kann nicht Aufgabe der Hotelfachschule sein, aus missratenen Jungens in 6 Monaten brauchbare Menschen zu machen, oder ein Herrchen, das zum Studieren nichts mehr taugt, in der kurzen Zeit so weit zu bringen, dass er eine gut bezahlte Stelle als Hotelsekretär einnehmen kann, in der man nach seiner Auffassung nicht viel zu schaffen braucht.

Auch hier, wie in der Schule, muss das Elternhaus vorgearbeitet haben, dann wird die Schule in Ouchy gute, ja sehr gute Früchte tragen.

Wie kurzichtig oft selbst Leute vom Fache sind, habe ich kürzlich erfahren am Bodensee. Hat da eine Mama von der Hussenstadt ihr Söhnlein auch nach Ouchy in eine Pension gebracht, eine noble natürlich, denn man bezahlt zweitausend Franken jährlich. Auf meine Frage, warum sie ihren Sohn nicht in die

Fachschule geschickt habe, antwortete sie: „Nein, ich gebe meinen Sohn nicht in die Fachschule, damit er jeden Sonntag in einem andern Hotel servieren muss, wie ein Lohnkellner.“ — Sie werden nicht alle die — Klugen.

Nach meiner unmassgeblichen Meinung dürfte der Pensionspreis erheblich erhöht werden, auch dann noch wäre der Preis für das Gebotene ein billiger zu nennen, eine Erhöhung der Schülerzahl wäre nicht zu empfehlen, wie Herr Müller in Olten richtig betonte, doch wir wollen das den Herren, die an der Spitze stehen, ruhig überlassen, sie werden wohl das Richtige treffen.

Nochmals besten Dank! E. K. in V.



Spiez. Das Hotel Spiezerhof wurde mit 1. Mai eröffnet.
Rigi. Die Hotels Rigi-Kulm sind für die Saison eröffnet.

Passugg. Mit 1. Juni werden Kurhaus und Bäder wieder eröffnet werden.

Thun. Das altbekannte und gemütliche Schnittweyerbad ist eröffnet.

Zugerberg. Die Kuranstalt Schönfels wird am 15. d. Mts. eröffnet.

Kiel. Hr. H. Hartwig übernahm käuflich das Strand-Hotel in Heikendorf.

Grünhainichen i. Schl. Das Hotel zur Post wurde für 110,000 Mk. verkauft.

Arco. Die Kurliste Nr. 21 weist einen Gesamtbesuch von 2525 Kurgästen auf.

Engelberg. Das Hotel Sonnenberg wird am 15. Mai für die Saison eröffnet werden.

Engelberg. Die Eröffnung des Hotel Kurhaus Titlis hat Anfangs Mai stattgefunden.

Valle des Ormonts. Das Hotel & Pension La Comballaz wird Mitte Mai eröffnet.

Maglingen. Das Hotel & Pension Bellevue mit Dependenz ist wieder geöffnet.

Potsdam. Das Hotel Stadt Königsberg wurde von Herrn Albin Meyer (früher Hotel Viktoria in Berlin) angekauft.

Vulpera-Tarasp. Die Hotels Waldhaus-Vulpera, Bellevue nebst Dependenz haben die Eröffnung auf 1. Juni festgesetzt.

Essen a. d. R. Hr. August Retze, bisher Inhaber von Hotel Rheischer Hof, kaufte für 175,000 Mk. das Hotel Bergischer Hof.

Marburg i. H. Herr Heinrich Rösser, früher Oberkellner im Schloss-Hotel zu Heidelberg, übernahm käuflich das Hotel Kaiserhof hier.

Fürth i. B. Die Hotel-Aktiengesellschaft erzielte 1896 einen Reingewinn von 17,295 Mk. und brachte eine Dividende von 2 Prozent zur Verteilung.

Baden b. Wien. Hr. Leopold Seidl, früher Oberzimmerkellner im Hotel Erzerzog Karl in Wien, übernahm am 1. Mai das renovierte Hotel Central hier.

Görlitz. Das Hotel König Wilhelm wurde von Herrn Schander für 445,000 Mk. an Hrn. Ernst Elsner, (früher Besitzer des Hotel Prinz Friedrich Karl) verkauft.

Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer hat als Ort der diesjährigen Generalversammlung Hamburg bestimmt und als Zeitpunkt den 6. und 7. Oktober.

Lucern. † Frau Villiger-Spillmann, Mitbegründerin des Hétel du Lac und bekannt als vortreffliche tüchtige Wirtin, ist an den Folgen eines Schlaganfalls in ihrem 72. Lebensjahre gestorben.

Köln a. Rh. Hr. Barthel Wey, früher Besitzer des Hotels Kaiserhof, eröffnete das von ihm gekaufte Hotel „Zu den vier Jahreszeiten“ nach vollständiger Renovierung unter dem Namen Hotel „Bristol“.

Nürnberg. Das Hotel Maximilian, das sich im Konkurs befand, wurde von dem Vorbesitzer, der die dritte Hypothek hatte, wieder übernommen. Die erste Hypothek beträgt 160,000, die zweite 140,000 Mk.

Bern. Der Regierungsrat hat der Aareschlucht-Aktiengesellschaft in Willigen bei Meiringen für die diesjährige Saison die Benutzung ihrer Anlagen in der Aareschlucht unter den im letzten März festgesetzten Bedingungen wiederum gestattet.

Genf. Der der Société de l'Industrie des Hôtels gehörige „Parc des Eaux vives“ geht seiner Vollendung entgegen und sind zu dessen Besichtigung und darauffolgendem Diner im Hétel National der Conseil d'Etat, Conseil Administratif de Genève, die Consule und die Presse eingeladen.

Passagger Heilquellen. Die anhaltenden Bemühungen zur Gewinnung des vorzüglichen, natronhaltigen Tafelwassers der Theopiquelle sind endlich mit Erfolg gekrönt worden, indem gegenwärtig das Abfüllen vorgenommen wird und in Kürze mit dem Versand begonnen werden kann.

Lausanne. Der Verwaltungsrat der Aktiengesellschaft des Hotel Grand Pont hat in seiner letzten Sitzung beschlossen, auf nächstes Jahr eine Erhöhung des Hotels um zwei Stockwerke vorzunehmen und gleichzeitig einen Personenaufzug, die elektrische Beleuchtung und Centralheizung einzuführen.

Berichtigung. Die in unserer letzten Nummer erschienene, dem „Wiener Badblatt“ entnommene Meldung, dass Herr C. Müller, Sohn, das väterliche Geschäft Hotel Müller in Schaffhausen auf eigene Rechnung betreiben werde, entbehrt laut direkten Mitteilungen jeden Grundes, was wir hiermit berichtigen.

Lucern. Demnächst soll mit der Abtragung des durch die Einführung der in den Centralbahnhöfen überflüssig gewordenen Brüningbahnhöfen begonnen werden. Das Gebiet desselben gehört der Jura-Simplon- und der Centralbahn gemeinschaftlich und soll — wenn eine Einigung über den Preis erzielt werden kann — auch in den Besitz der Gemeinde übergehen.

Wien. Dr. Edmund Neminar, in der Schweiz bekannt unter dem Namen Dr. v. Ravier, der mehrere Jahre unser Land als Schaulplatz seiner Hochstaplerkinne benutzt hatte, ist am 10. April in einem Wiener Gasthof unter dem Namen Dr. Erno Molnar im Elend gestorben. In Zug hatte er eine Zeit lang als Besitzer von Schönlös sich viel Kredit zu verschaffen gewusst, den er schiedlich missbrauchte.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 17. April bis 23. April 1897: Deutsche 531, Engländer 330, Schweizer 186, Holländer 70, Franzosen 43, Belgier 28, Russen 43, Oesterreicher 22, Amerikaner 40, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen, 18, Dänen, Schweden, Norweger 18, Angehörige anderer Nationalitäten 4. Total 1383; darunter waren Passanten.

Bern. In der gestrigen Generalversammlung der Aktionäre des Gurnigel-Etablissements wurden laut „Basl. Nachr.“ Bericht und Rechnung pro 1896 genehmigt und die Feststellung der Dividende und die Erledigung der Pachtfrage auf eine spätere ausserordentliche Versammlung verschoben. Zur gemeinschaftlichen Pachtübernahme habe sich Quellenhof-Direktor Kienberger in Ragaz und Amsler von Bad Schinznach gemeldet, was jedoch die Uebernahme durch die Familie Hauser nicht ausschliesse.

Welche Strecke kann der Mensch in einer Stunde zurücklegen? Im „Rush“ finden wir folgende statistische Feststellung der verschiedenen Fortbewegungsarten: Ein Mann schwimmt 3,218 km — Ein Mann geht 11,120 km (Rekord von W. J. Sturges) — Ein Segler legt 16,090 km zurück — Ein Mann läuft 18,600 km (Deerfoot) — Ein Schlittschuhläufer bringt es auf 25,744 km (Donschogen) — Ein Pferd tragt 32,180 km (Ladv Combermere) — Das Hochrad macht 34,440 km (R. W. Atlee) — Das Dreirad 37,750 km (W. Ellis) — Das Automobile 40,225 km — Ein Dampfschiff 43,245 km (Lukanja) — Ein Niederrad 50,295 km (Tom Linton) — Ein Tandem 50,444 km (Mc. Gregor Nelson).

Hotelbauten in Dalmatien. Unter Freunden des immer mehr an Wert findenden, schönen Dalmatiens wird die Frage ventilirt, ob es nicht am Platze wäre, die Idee, in Dalmatien anlässlich des nächstjährigen Kaiserjubiläums gleichzeitig mehrere Hotels zu errichten, in der Weise zur Verwirklichung zu bringen, dass sich in den grösseren Städten Oesterreichs Aktiengesellschaften bilden, welche den Bau je eines Hotels, das den Namen der betreffenden Stadt tragen würde, durchführen. Zur Anlage werden folgende Punkte besonders empfohlen: Punta Amica bei Zara, Sebenico, Sette Castelli di Spalato, die Inseln Lesina, Lissa und Giuppana oder eine andere Insel am Kanal von Galamotta, eventuell in Cannosa, dann bei Castelnuovo in der Boche di Cattaro, um daselbst wie bei Sette Castelli und am Kanal von Galamotta den Grundstein für die Entwicklung einer Riviera zu legen.

Amerikanische Reisende. Entgegen der von der „Fr. Ztg.“ gebrachten und auch in unser Blatt übergegangenem Notiz, dass für die diesjährige Saison auf die Frequenz der Amerikaner in Europa nicht oder nur wenig zu rechnen sei, erhalten wir von dem schweiz. Vertreter des Nordd. Lloyd, Hrn. H. Meiss in Zürich, nachstehendes Dementi, welches wir hiermit zur Beruhigung unserer verehrl. Leser und Vereinsmitglieder wiedergeben. Hr. Meiss schreibt: „In Bezug auf die „Norddeutschen Lloyd Dampfer“ kann ich Ihnen mitteilen, dass nach den Berichten unserer New-Yorker Agentur der Verkehr ein sehr lebhafter zu werden verspricht. Ein Beweis dafür ist, dass der Nordd. Lloyd Dampfer „Werra“, welcher am 3. Juli von New-York via Gibraltar nach Genua abgeht, schon jetzt vollständig engagiert ist, so dass sich die Gesellschaft veranlasst sah, eine Extra-Fahrt am 10. Juli mit der „Fulda“ einzuschalten.“

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Hiezu eine Beilage.

Vereinsmitgliedern erteilt über nachstehenden Angestellten auf Verlangen gerne Auskunft

Das offizielle Centralbureau.

Sur demande, le bureau soussigné fournit aux Sociétaires des renseignements sur l'emploi ci-après dénommé.

Bureau central officiel.

Geschlechtsname	Vorname	Heimat	Beruf	Geb. N ^o	N ^o .
Nom	Prénom	Originataire de	Profession	Né	Né
Kraneis	Walter	Braunschweig	Kellner	1879	17—50
			Sommelier		

Foulard-Seide Fr. 1. 20

bis 6. 55 per Meter

in den neuesten Dessins und Farben

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 28.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste v. Fr. 1.40 — 22.50 | Ball-Seide v. 85 Cts. — 22.50

Seiden-Bastkleider p. Robe „ „ 10.80 — 77.50 | Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35 — 14.85

Seiden-Foulards bedruckt „ „ 1.20 — 6.55 | Seiden-Bengalines „ „ 2.15 — 11.60

per Meter. Seiden-Armures, Monopols, Crisalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Roch-Holzhalb, Zürich

Fortwährend Lager echter Champagnerweine.

G. Ryhner Mühlegasse Zürich I.
Special-Agentur
Kauf und Pacht von
Hôtels & Restaurants

Zu verkaufen:

- 1 Hotel I Rang in Grossstadt Ober-Italiens, sehr rentabel.
- 1 Kur-Hotel im Engadin, 140 Betten, Preis Fr. 425,000.--
- 1 Hotel in der Ostschweiz mit oder ohne Lohnkutscherei, Preis Fr. 400,000.--
- 1 Hotel, gutes Jahrgeschäft, in der Ostschweiz, Preis Fr. 375,000.--
- 1 Kur-Etablissement in der Ostschweiz, Preis Fr. 270,000.--
- 1 Hotel-Pension in St. Moritz, Preis Fr. 235,000.--
- 1 Hotel II. R. in Zürich, Jahrgeschäft, Preis Fr. 200,000.--
- 1 Kur-Hotel im Berner Oberland, Preis Fr. 175,000.--
- 1 Hotel im Kanton St. Gallen, gutes Jahrgeschäft, Preis Fr. 125,000.--
- 1 Landgasthof im Rheintal, Preis Fr. 120,000.--
- 1 Gasthof am Zürichsee, Preis Fr. 118,000.--
- 1 Landgasthof im Kt. Thurgau, Preis Fr. 90,000.--
- 1 Landgasthof nächst Zürich, Preis Fr. 80,000.--
- 1 Hotel II. R. in Stadt des Kantons Aargau, Preis Fr. 80,000.--
- 2 Kl. Hotels, Jahrgeschäfte, am Wallensee, Preis je Fr. 70,000.--
- 1 Kur-Hotel am Thunersee, Preis Fr. 60,000.--
- 1 Gasthof im Rheintal, Jahrgeschäft, Preis Fr. 58,000.--
- 1 Badhotel im Kanton Graubünden, Preis Fr. 50,000.--
- 1 Fremden-Pension, Jahres-Geschäft in Grossstadt der Ostschweiz.
- 1 Gesellschaftshaus, Restaurant I. R. in der franz. Schweiz sehr lukratives Geschäft, Preis Fr. 230,000.--
- 1 Sommer-Restaurant mit Economie im Kt. St. Gallen. Rendite sehr gut.
- 1 Sommer-Restaurant im Kanton Thurgau.
- 1 Restaurant nächst Bahnhof Zürich II, Preis Fr. 95,000.--

Zu verpachten:

- 1 Villa in Lugano für Hotel oder Pension geeignet, Pachtzins Fr. 8000.--
- 1 Hotel mit 30 Betten, Jahrgeschäft, am Bodensee, Pachtzins Fr. 3000.--
- 1 Hotel, Jahrgeschäft, in der Nordschweiz, Pachtzins Fr. 5000.--

Kauf- und Pachtliebhaber:

- 1 Kaufliebhaber für Hotel I. Rang, offeriert bis 200,000 Fr. Anzahlung.
- 1 Kaufliebhaber für gute Hotels, besitzen je 30,000-60,000 Fr. in Bar.
- 2 Kaufliebhaber für kleine Hotels, offerieren je 12-20,000 Fr. Anzahlung.
- 2 Pachtliebhaber für Kurhotels und Jahrgeschäfte, besitzen je 40,000 und 100,000 Fr. Bargeld. 1302
- 3 Pachtliebhaber für kleine Hotels oder bessere Restaurants.



Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll- Verpelsungs-Apparate etc. neuester bestbewährter Construction, Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen, sowie sämtliche Kellerei-Geräthe. 811

Mehrjährige Garantie solider Ausführung.
F. C. Michel, Frankfurt a. M.



HOTEL.

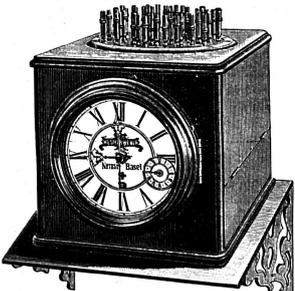
Hotelier, Besitzer eines Hotels an der Riviera, sucht für den Sommer

Stellung als Direktor od. Chef de reception.

Spätere Uebernahme des Geschäftes nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre 1282 nimmt entgegen die Exped. d. Bl.

Elektr. Central-Weckapparat für Hotels

Silberne Medaille Genf 1896



Funktioniert präzise und ohne Störung für die Zimmernachbarn.

Langjährige

Garantie.

Patentiert
 In den hauptsächlichsten Ländern.

Prospekte gratis.

Den HH. Hoteliers angelegentlichst empfohlen.
L. Mesmer-Weber, Basel

Sternengasse 21

BONS- Bücher & Closetpapiere
 in grosser Auswahl liefern als langjährige Spezialität
Müller & Trüb, Aarau.

Hotel-Adressbuch der Schweiz.

Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein.
 Zweite verbesserte Ausgabe

5000 Adressen enthaltend.

Zum Preise von 5 Fr. zu beziehen durch das Offizielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL (SUISSE)

SWISS CHAMPAGNE



Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Sonnenglanz - Brillant Soleil
Parquetbodenwische.

zeichnet sich vor allen ähnlichen Präparaten durch fastelosen Glanz, grosse Haltbarkeit und leichte, mühelose Anwendung aus; trocknet auch sehr schnell und konserviert das Holz, weil nur aus den feinsten Ölen und Wachsarten hergestellt. 1270
 Engros-Verkauf Jul. Tripet, Florast., Basel.

Für Hoteliers.

Eine gebildete, nette Tochter aus guter Familie, welche das Hotelwesen sehr gut versteht, wünscht auf kommende Saison entsprechende Stellung, sei es zur selbstständigen Führung eines kleinen Hotels oder auch in ein grosses Hotel als Stütze der Hausfrau.
 Gute Behandlung Hauptbedingung: Honorar nach Uebereinkunft.
 Offerten unter Chiffre Vc 1748 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. 1293

Tafel-Senf-Fabrik

Fabrik von

Rensch-Miville

vormals Ambr, Bohny.

BASEL

Gegründet 1834. 1272

Vorteilhafte Offerte.

Wegen Aufgabe der Dampfwascherei sind noch sehr gut erhaltene Dampfmaschinen, Centrifugen, Dampfmangel (amerik.), Trockenkammer, Dampfkessel, Dampfmaschine, Transmissionen u. a. m. billig abzugeben. 1290
 Näheres bei C. Weber, Montreux.

Orell Füssli, Verlag, Zürich.

Das Hotelwesen der Gegenwart

von Eduard Guyer.

Prachtwerk, 301 Seiten in gr. 8^o und 75 Originalabbild. von Plänen, Grundrissen, Façaden, innern Räumlichkeiten u. s. w. 2. Aufl. Preis broch. 16 Fr. in feinem Einband mit Golddruck 18 Fr. Die franz. Ausgabe kostet broch. 15 Fr. fein geb. 18 Fr. 1297

Dictionnaire universel

pour la traduction des menus en français, anglais et allemand.

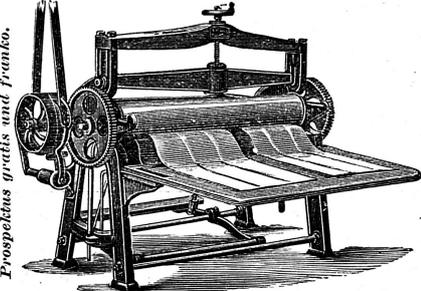
Allgemeines Wörterbuch für Uebersetzung der Speisekarten, von Henry Duchamp und Albert Jennings. Preis in elegantem Einband 2 Fr.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.

Mag. Gettinger
 empfiehlt hervorragende Spezialitäten vorzüglicher Cigarren
BASEL - Zürich - St. Ludwig

Für Hotels und Pensionen unentbehrlich!
Neue Elsässische Bügel- & Trockenmaschine

mit Gas- und Dampfheizung, für Hand- und Motorbetrieb.
 Centrifugen mit einfacher und doppelter Friktion.



Zeugnisse von Hotels I. Rang zur Verfügung.
 Prospekte gratis und franco.

Einziges System, restaktive Vorhänge bügeln zu können und völlig trockene u. glatte Bett- und Tischdecken zu erhalten.

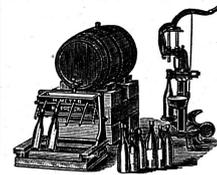
Complete Wascheinrichtungen
C. SEGUIN, Constructeur, Mülhausen i. E.

Interlaken.

Hotel Belvédère

1275 mit 1. Mai eröffnet.

H. Meyer, Kupferschmid, Rapperswil, St. Gallen



empfehlte zur gefl. Abnahme seine bestbewährten

Flaschenabfüll- u. Bouchirmaschinen, 1299

Dampfwaschherde.

Solide Arbeit. Grösste Leistungsfähigkeit.

Lieferung aller Arten Kochgeschirre.

Gute Bedienung. Mässige Preise.

Hotel-Personal
 empfehlen die Plazierungs-Bureaux des Genfer-Vereins.

GENÈVE, 4 Rue Gevray 4. ZÜRICH, 23 Linthescher-Strasse 23.

haupts. dlich:

Chefs de réception

Sekretäre

Oberkellner

Zimmerkellner

Restaurant-Kellner

Saalkellner

Hotel zu verkaufen.

Auf April 1898, an einem der frequentiertesten Fremdenplätze des Berner Oberlandes

ein komfortabel eingerichtete Hotel

solid gebaut, aufs feinste möbliert, mit ca. 50 Fremdenbetten nebst Zubehör, Gartenanlagen, Terrain 2 1/2 Jucharten, zu event. Geschäftsvergrößerungen, billigst und zu günstigen Konditionen zu verkaufen.

Anfragen sub Chiffre H 1296 R an die Exped. d. Blattes.

Möbelfabrik von J. Meer in Huttwyl, Bern.

Gegründet 1876

Spezialität: **Schlafzimmer-Einrichtungen** für Hotels und Pensionen.

Complete Möblierung von Schlafzimmern, Speisesälen etc. in jedem Styl, Holzart und Preislagen, nach neuesten praktischen Erfahrungen. Weitgehendste Garantie für reelle Waaren und solide Arbeit. H1592Y 1261

Fabrik-Depot

in gesponnenen Pferdehaaren, Wolle, Dril, Flaum, Federn und Kissenstoffen. Referenzen zu Diensten. Muster, illust. Prospekte, Preiscurant franco.

Prompte gewissenhafte Bedienung.

Es empfiehlt sich ergebenst

J. Meer.

Illustrirte Prospekte
 Zeichnungen
 Notas, Preislisten etc.
 in eleganter Ausstattung
 Schweizer
 Verlags-Druckerei
 Basel.

BEILAGE zu N^o 19 der „HOTEL-REVUE“.

Wir suchen für unser Blatt

einige mit dem

Hotel- und Fremdenverkehrswesen

vertraute Korrespondenten gegen Honorar
(Druckzeilen-Berechnung).

BASEL, im Mai 1897.

Redaktion der „Hôtel-Revue“.

Im Lande der Hummern.

Die ganze Welt ist darin einig, dass eine Hummermayonnaise bei einer Landpartie im Walde oder bei einem Abendessen im hellerleuchteten Speisezimmer genossen, eine köstliche Speise ist. Unsere Vorfahren kannten, mit Ausnahme derer, die am Gestade des Meeres wohnten, diesen Genuss nicht, heute kann ihn sich fast jeder gestatten. Freilich erscheint dieses Schallier — wir sprechen von dem Hummer — den Augen von zahlreichen Verehrern nicht angethan mit seiner rothen, leuchtenden Schale, die ihm den Namen Cardinal des Meeres verschafft hat, sondern in Gestalt einer einfachen Conservé in einer bescheidenen Blechbüchse eingeschlossen. Aber wo kommen sie in so vielen Blechbüchsen her? Die Frage ist wohl einer näheren Betrachtung wert, selbst wenn man ein Feind der langen, statistischen Zahlenreihe ist. Vielleicht glaubt mancher diese unzähligen Hummerbüchsen seien ein Werk der verbrecherischen Fälscher. Mit Nichten. Mögen die Erfinder falscher Trüffel, der Schnecken aus Guita-percha und des künstlichen Thunfisches einige tausend Büchsen mit Tintenfisch in die Welt schicken, in anderen befinden sich wirkliche Hummern. Der Seekapitän Le Clere hat das Verdienst, die öffentliche Aufmerksamkeit zuerst auf die ungeheuren und unerschöpflichen Mengen von Hummern an der Küste von Neufundland zu lenken. In der Bai, Port Swender genannt, hat man in einem Zeitraum von zwei Monaten allem 900000 Stück gefangen. Die Engländer, ursprünglich im Besitze der Bai, wurden von den Franzosen verdrängt; so entstand die weltbekannte Hummerfrage, über welche sich die Gelehrten beider Länder lange die Köpfe zerbrochen haben. Herr Thoulet, Professor an der Universität in Nancy, hat eigens eine Reise nach Neufundland gemacht, um die Hummergründe zu erforschen. Wir geben nachstehend die interessanten Berichte des genannten Herrn: „Während 5 Monaten im Jahre erschien eine bestimmte Anzahl von Arbeitern und Arbeiterinnen, welche ein Feldlager bezogen, um gegen den Hummer einen Krieg bis aufs Messer zu führen. Da ihnen der wunderbare Friede von Utrecht verboten, feste Häuser zu bauen, wohnen sie in aus Brettern zusammengeschlagenen Hütten; die Arbeitsräume zum Einmachen der Hummer sind so beschaffen, dass sie sich in drei Tagen abbrechen und einpacken lassen. In diesen Hütten kochen und bringen die Hummerfischer täglich 8000—12000 Stück in Büchsen, ausreichend, die ganze Welt damit zu versorgen. Der Hummer bietet gegen seinen Nachbar, den Kabeljau, den Vorteil, dass mit seinem Fang keinerlei Gefahren verbunden sind. Man legt in der Entfernung von 100 Metern vom Ufer halbrunde, aus Netzen und Tonnenreifen gebildete Kästen, in welche man als Lockspeise Stücke von kleinen Fischen oder Kabeljaus legt. Der Hummer, welcher sehr gefräßig ist, kriecht in den Kasten, um den Fisch zu verzehren. Von Zeit zu Zeit hebt ein Mann in einem Boot die Kästen und schüttet die Gefangenen aus, um sie ans Land zu bringen. Oft fängt man alte Hummern, welche 40—60 Ctm. lang sind. Nun geht es sogleich in die Arbeitsräume, in denen sich zwei grosse Kessel befinden, welche mit dem im Ueberfluss vorhandenen Holz des nahen Waldes geheizt werden. Jeder Kessel ist mit Meerwasser gefüllt; man kann darin ca. 100 Hummern auf einmal kochen. Sobald die Hummern gar sind, werden sie von einem Manne mit einer Art Harke herausgefischt und auf Bretter zum Abflauen gelegt. In der Hütte sieht man fortwährend drei- bis viertausend Hummern mit herabhängenden Schwänzen auf den Brettern. Das leuchtende Scharlachrot wirft ringsherum seine Strahlen. Welchen Vorwurf für einen Maler zu einem Stillleben! Die Kessel füllen sich mit einer rothen Brühe, welche einen angenehmen Krebsgeruch ausströmt und die schönste Suppe geben würde, aber welche Entweihung, dass sie einfach ins Meer gegossen wird, wo Tausende von kleinen Fischen sich daran göttlich thun! Sobald die Hummern abgetropft sind, reicht man sie einzeln einem Arbeiter hin, der, mit einem Hackmesser bewaffnet, die Schalen mit grosser Geschicklichkeit zerschlägt, das Fleisch herausnimmt und es den Arbeitern zu reicht, die es, nachdem es rasch abgewogen ist, in Blechbüchsen packen und mit einem stempelartigen Holz fest eindrücken. Ein anderer Arbeiter ergreift die Büchsen, treibt mit drei Hammerschlägen die Böden auf und sein Nachbar lötet sie zu. In der

Mitte des Deckels befindet sich ein kleines Loch, aus welchem, nachdem die Büchsen in kochendem Wasser eine Zeitlang gekocht haben, die Luft entweicht. Man schliesst die Oeffnung mit einem Tropfen Zinn und die Büchse ist fertig. Es sind nur wenige Leute beschäftigt und es ist daher die grösste Anstrengung und Uebung erforderlich, um täglich 12000 Büchsen fertigzustellen. Fügen wir hinzu, dass es den Leuten erlaubt ist, soviel Hummer zu essen, wie sie wollen; aber nur selten, vielleicht am Sonntag, machen sie von dieser Erlaubnis Gebrauch. Der sonst so verführerische Hummer macht auf die kleinen Arbeiterinnen nicht den geringsten Eindruck. Herr Thoulet spricht die Ueberzeugung aus, dass die Hummern, wenigstens jetzt, in so grosser Menge vorhanden sind, dass alle in Thätigkeit befindlichen Kessel nur ein kleines Loch in diese Masse machen. Als Merkwürdigkeit ist noch zu berichten, dass es dem berühmten Austerzuchtler in der Normandie, Herrn v. Wolboek, gelungen ist, den Hummer zu züchten wie die Kaninchen.“

Kranke Fässer — kranke Weine.

Es ist unvergleichlich leichter und billiger, ein Fass gesund zu erhalten, als ein verderbtes wieder in guten Zustand zu bringen; das gleiche ist der Fall mit dem Wein. Bei tadelloser Behandlung eines Fasses kann es in hundert Jahren noch so gut wie neu sein, währenddem ein total vernachlässigtes Fass in wenig Jahren ganz unbrauchbar wird. Wie bald ist ein Fass grau, aussen und innen mit Schimmel überzogen oder es riecht nach Essigsäure; werden dann solche Fässer nicht ganz rationell behandelt, so hat man alsbald auch grüneligen, schimmeligen oder stichigen Wein. Diese bösen Mikroorganismen, wie Schimmel- und Essigpilze, dringen in die Fugen und Poren des Holzes hinein und sind nur durch Ausbürsten und Ausschwenken des Fasses schlechterdings nicht aus jenen Schlupfwinkeln herauszubringen; wenn der Fall ein böser ist, so leisten oft nicht einmal Sodaulösungen bei schimmeligen und Schwefelsäure bei stichigen Fässern Abhilfe, ein richtiges Ausdämpfen ist das wirksamste. Wie leicht, wie fast mühelos lässt sich aber ein Fass reinschmeckend erhalten. Sobald es leer geworden, schaffe man es aus dem Keller, entleere den Rückstand, reinige es, schweife es ein und verwende dazu chemisch reinen, vollkommen arsenikfreien Schwefel. Bevor wieder Wein in's Fass kommt, spüle man es einige Mal mit frischem Brunnenwasser aus; so lange es leer bleibt, soll es alle 6—8 Wochen eingebrannt werden.

Fässer, die längere Zeit an der Sonne liegen, werden stichig und auf feuchtem Boden schimmelig. Diesen Fehler begeht man namentlich mit dem sog. Pièces-Transportfässern; solche Gebinde sieht man besonders an Bahnstationen oft längere Zeit umherliegen, den Schwankungen der Witterung, Sonne, Regen etc. ausgesetzt. Kann man aus irgend einem Grunde ein leer gewordenes Fass augenblicklich nicht aus dem Keller schaffen, so soll man es, insofern ein sofortiges Reinigen auch im Keller nicht möglich ist, sofort einschweifen und hermetisch verschliessen. Millionen Liter Weine leiden oder verderben alljährlich, weil die erwähnten, einfachen Massregeln, teils wegen Unkenntnis, teils wegen Gleichgültigkeit und sogar vielfach infolge von Vorurteilen gegen das Schwefeln nicht befolgt werden; der Schaden folgt aber stets auf dem Fusse nach.

Die Küfer sind im allgemeinen auch zu wenig exakt und oft zu wenig reinlich; ihre Weinschläuche besonders sind oft in schlechtem, verschimmeltem Zustand. Benutzt man solche unsaubere Schläuche, dann hat der Wein sofort den Schimmelgeschmack gerbt. Derartige Fälle giebt es viele, also aufpassen, exakt und reinlich sein, sonst geht der Konsum des empfindlichen, aber edelsten aller Getränke immer mehr zurück!

Eine neue Methode zur Bereitung von Kunsteis wurde von Dr. Nentweg, Lehrer am Technikum in Mittweida, in der vorwöchentlichen Sitzung der Deutschen chemischen Gesellschaft zu Berlin besprochen und vorgeführt. Redner erklärte, dass er bei Experimenten, die einen anderen Zweck hatten, durch eine zufällige Kombination dazu gelangt sei, ein Kunsteis herzustellen, das sich schon durch seine Eigenschaften sehr vorteilhaft vor den Erzeugnissen der seitherigen Fabrikation auszeichne und ausserdem zu seiner Erzeugung keine kostspieligen maschinellen Einrichtungen erfordere, im Gegenteil auf die denkbar einfachste Weise sich herstellen lasse. Herr Nentweg füllte sodann ein Kristallgefäss von einem Liter Inhalt mit gewöhnlichem Leitungswasser, schüttete in dasselbe etwa 20 Gramm eines weissen Pulvers, das er durch Umrühren der Flüssigkeit mit einem Glasstabe zur völligen Auflösung brachte, derart, dass das Anfangs leicht getrübe Wasser wieder glanzhell wurde. Sodann goss er

25 Gramm einer — stark nach Ammoniak riechenden — Flüssigkeit in die scharf beleuchtete Schale, in der sich alsbald glitzernde Cristalle bildeten, welche sich nach und nach derart verdichteten, dass nach Verlauf von genau 23 Minuten die Schale von einer klaren, wasserhellen, klingend harten Masse angefüllt war. Es war Kunsteis, das sich vor aller Augen gebildet hatte und das, wie der Vortragende durch Messungen mit dem Thermometer nachwies, eine Hälte von — 24 Grad Celsius hatte. Hiermit waren die Ueberraschungen aber noch nicht zu Ende; Herr Dr. Nentweg bot solche vielmehr noch durch weiteres Experimentieren mit dem eben gewonnenen Produkt. Er legte den kleinen Eisblock in eine andere, drei Liter Wasser enthaltende Glasschale; nach kurzer Zeit begann das Wasser sich zu Eis zu verdichten, welches nach ungefähr 16 Minuten in Consistenz und Aussehen dem jetzt gebräuchlichen Kunsteis gleich und die normale Nulltemperatur zeigte, während der Kern seine Härte und Klarheit bewahrt, seine Temperatur jedoch auf 8 Minusgrad erhöht hatte. Die Versammlung brach in lauten Beifall aus. Herr Nentweg teilte des Weiteren mit, dass er die Ausnutzung dieser Methode der Eisbereitung sich durch Patente in allen Kulturländern sichern werde und dass das Notwendige hierfür bereits in die Wege geleitet sei. Auf eine Frage des Direktors der Brauerei Hohen-Schönhausen, Herrn Starke, gab Herr Dr. Nentweg noch die Erklärung ab, dass die Materialien zur Herstellung der für die Eisbereitung erforderlichen, durchaus unschädlichen Ingredienzien in unerschöpflichen Mengen vorhanden und nicht kostspielig seien; die Ingredienzien zur Herstellung von einem Kubikmeter seines Kerneises stellten sich jetzt auf etwa 1 Mark 90 Pfg., dürften jedoch bei fabrikmässiger Gewinnung noch eine bedeutende Ermässigung im Preise erfahren.



Biel. Die Drahtseilbahn Biel-Maggingen ist eröffnet. Die Stanserhorn-Bahn hat den Betrieb für die Saison wieder aufgenommen.

Der Julierpass wird voraussichtlich kommenden Freitag fürs Rad geöffnet werden.

Montreux. Die Bahn Glion-Territet beförderte im März 5014 Personen, 1601 mehr als im März des Vorjahres.

Solothurn. Betreffend Weissensteinbahn soll wieder ein neues Projekt vorliegen mit Verlegung der Linie über Neu-Solothurn.

Pilatus-Bahn. Der fahrplanmässige Betrieb nach Pilatus-Kulm ist am Donnerstag den 6. Mai wieder aufgenommen worden.

Engadin. Am Flüela läuft der Postwagen nunmehr bis zum Tschuggen. Auf der Süser Seite dürfte die Strasse in den nächsten Tagen bis zum Wegerhaus fürs Rad geöffnet sein.

Uetliberg. Der Verwaltungsrat der Uetlibergbahn beschloss die Erstellung der elektrischen Beleuchtung auf „Hotel Uetliberg“ und bewilligte hierfür einen Kredit bis auf Fr. 60,000 Fr.

Burgdorf-Thun-Bahn. Der Verwaltungsrat der Burgdorf-Thun-Bahn beschloss auf Antrag der Direktion einstimmig, dem Grossen Rate ein direktes Trace Heimberg-Thun, mit Weglassung einer Station Steffisburg, zu empfehlen, sofern damit Thun auf einen weiteren Vorbehalt für seine Subvention verzichte.

Zug. Die auf den 2. Mai abhin einberufene Volksversammlung besprach die Frage, ob der Dampfschiffbetrieb auf dem Zugersee nach Eröffnung der neuen Eisenbahnlinie Zug-Goldau fortgesetzt oder eingestellt werden soll. Die Versammlung sprach sich für ersteres aus und beschloss Gründung einer Aktiengesellschaft und Uebernahme des Schiffmaterials der Luzerner Gesellschaft zu 15,000 Fr. Die sofort begonnene Aktienzeichnung lässt hoffen, dass der Dampfschiffbetrieb erhalten bleibt.

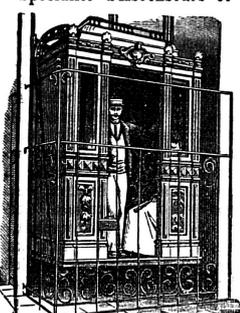
Valo-Züge. Auf der New-Yorker Hoobahn wurde am 11. April mit einer Neuerung begonnen, die in Radfahrerkreisen mit Freuden begrüsst wurde. Es wurden Radfahrer-Spezialzüge in den Dienst gestellt. Diese Züge sind so eingerichtet, dass Radfahrer in denselben ihre Fahrräder mitnehmen können. Eine Sitzreihe ist zu diesem Zwecke aus den Wagen entfernt und an Stelle derselben sind Stützen für die Fahrräder getreten, so dass ein jeder Wagen Raum für 25 Personen und 25 Fahrräder bietet. Der Beförderungspreis für Person und Rad beträgt nur 15 Cents.

Luzern. Der Gesamtverkehr der vom 1. Mai bis 15. Oktober abgestiegenen Fremden stellte sich wie folgt:

	1896	1895	1894	1893
Deutschland	28661	30689	28160	25734
Oesterreich-Ungarn	2859	3690	3267	4260
Grossbritannien	19704	20311	19055	13721
Ver. Staaten (U. S. A.)				
und Canada	10445	11885	9671	3771
Frankreich	9899	9130	8515	8097
Italien	3012	2762	2836	3533
Belgien und Holland	3804	4263	3527	3721
Dänemark, Schweden,				
Norwegen	816	923	816	803
Spanien und Portugal	593	467	421	397
Russland u. Ostseeprovinz.	3085	2858	2545	2138
Balkanstaaten	351	482	525	470
Schweiz	12815	12810	10956	12290
Asien und Afrika (Indien)	691	792	635	726
Australien	167	165	170	219
Verschiedene Länder	304	427	309	347
Total Personen	97185	101654	91408	80227

(In diesen Zahlen sind nach bisherigem Usus Gesellschaften, Vereine, Schulen, Geschäftsreisende und Lokalverkehr nicht begriffen.)

Ateliers de Constructions mécaniques
ROB. SCHINDLER, LUCERNE
 Spécialité d'Ascenseurs et Blanchisseries pour Hôtels.



Machines à laver
 Essoreuses syst. américain
 Séchoirs
 Calandes sècheuses
 Désinfection, Essuageage
 Coulage, Lavage, Rinçage

Azurage sans changer de machine.

INSTALLATIONS
 de Blanchisseries modèles.

Lavage par mouvement de tissif
 spécial, grand débit, pas d'usure,
 superbe travail. 1081

Brevet en Suisse, France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Italie, Belgique,
 Angleterre, Etats-Unis.

Ascenseurs, Monte-charges, Monte-plats, hydrauliques et électriques
 Plus de 200 Installations en Suisse.
 Exposition permanente des appareils à Lucerne
 Références des 1ers hôtels. → TÉLÉPHONE ← Catalogue et devis gratuits

Balsthaler Closetpapier.

Wer ein vorzügliches u. billiges Closetpapier, sowohl in Paketen mit garantierter Blattzahl, als auch aufperforierten oder unperforierten Rollen mit garantierter Couponzahl à 500 oder à 1000 wünscht, achte auf nebenstehende Fabrikmarke, welche nebst Blatt- od. Couponzahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist. Muster und Bezugsquellenliste versendet das Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsthal in Zürich.



Fabrik-Marke
 Gesetzt, geschützt. 951]

S. GARBARSKY
 Chemiserie de 1^{er} ordre
 Löwenstrasse 51 Zürich Telephon 3370.

Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in grösster Auswahl und bester Ausführung.

Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

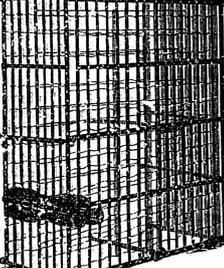
Zu verkaufen gesucht

ein rühmlichst bekanntes, sehr entwicklungsfähiges Bad-Etablissement in der deutschen Schweiz mit guter, reichhaltiger Mineralwasserquelle. Die bezügliche Offerten beliebe man zu adressieren an J. W. Poste restante Murten. 1274

Flaschengestelle

Abtropfgestelle, Kork- und Kapselmaschinen, Servicetische, Speisekasten und Deckel, Flaschen-, Gläser-, (M 5116 Z) Salatkörbe etc. 1149

Grosses Lager.
 Mech. Eisenmöbelfabrik
 Suter-Strehler & Cie., Zürich



Hotel-Direktor

kautionfähig, ledig, routinierter Fachmann, sucht Engagement, Jahres- oder Saisonsongeschäft. Spätere Uebernahme, event. Einheiratung nicht ausgeschlossen.
 Gefl. Offerten erbeten unter H 1260 R an die Exped. d. Bl.

— AVIS. —

Les Certificats et Contrats d'engagement

pour employés, introduits par la Société Suisse des Hôteliers, sont envoyés aux membres contre remboursement par LE BUREAU CENTRAL OFFICIEL à BALE.

Certificats: Cahier à 50 feuilles fr. 3.50
 „ „ „ 100 „ „ 6.—
 „ „ „ 200 „ „ 10.—
 Contrats d'engagement (allemand ou français) le 100 „ 2.50

Das
 Plazierungsbureau
 des
Schweizer Wirt-Verain
 Zürich
 Zähringerstrasse 10,
 vermittelt
 Hotel- und Restaurant-Personal
 beiderlei Geschlechtes auf's
 Gewissenhafteste. [926]

Zu pachten gesucht.

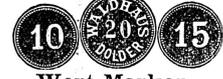
Gut gehendes Hotel I. oder II. Ranges, Jahresgeschäft, mit Verkaufrecht. Suchender, tüchtiger Fachmann, würde auch die Leitung eines Geschäftes übernehmen.
 Off. an die Exp. d. Bl. unter Chiffre 1254.

Parketol.

D. H. F., gesetzl. geschützt, neuestes bestes u. einfachstes Mittel für Parkettböden u. zum Auffrischen von Linoleum. Wird 1-2mal aufgespritzt. Sofort trocken, schützt gegen Flecken, die Boden können mass aufgewischt werden, daher schon in sanfterer Beziehung für Schlafzimmer unentbehrlich. Wachsen und Bohlen fällt ganz fort, jahrelang haltbar.
 Zu beziehen den Liter gelblich „4. S.—, farblos „4.50 aus der Fabrik: Höchstädt Lackwerk, K. Braselmann, Höchst a. M.

**Wert-Marken,
 Bier-Marken,**

Schlüssel-Marken,
 Datumstempel - Numeroteurs
 Kautschouc-Stempel,
 Thür-Schilder,
 emailliert und graviert,
 1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I,
 Gravier- u. Präge-Anstalt - Telephon 3589.



Für Hoteliers.

Zwei selbständige Gehülften
 wünschen Stellen als 1800
Hotel-Coiffeurs
 Offerten unt. Chiff. O 2564
 an Rudolf Mosse, Zürich.

1 Verkapselungsmaschine,
 (für Kapseln bis zu 45 mm. Länge),
 welche auf unserm Redaktionsbureau
 als Ausstellungs-Objekt gedient
 hat, wird wegen Raummangel
zu verkaufen gesucht.
 Redaktion der „Hotel-Revue.“

Champignons
 täglich frisch
 liefert die
 Champignons-Cultur
 von 1281
 Samuel Naegelin
 in Basel.
 Preis-Courant zu Diensten.



A vendre.

Station climatérique (Vaud),
 Hôtel, 20 chambres, grandes
 verandas. Bonne situation.
 Tout meublé. Adresser les offres
 à l'Administration sous Chiff. 1294.

Passavant-Iselin
 Basel
 Closetanrichtungen
 System Unitas,
 Salute Alliance etc.
 geruchlos,
 elegant, dauerhaft,
 mit Zubehör.
 Von allen ersten
 Hotels d. Schweiz
 empfohlen.
 Engl. Toiletten all. Art.
 Grössere Installationen à forfait.
 Ganze Canalisationen von Hotels.
 Grösstes Lager des Continents.
 Sofortige Beantwortung.
Porzellan-Badewannen
 aus einem (1) Stück.



On cherche à louer
 pour la Saison d'hiver 1897/98 à Lugano ou Locarno
une bonne Pension d'étrangers
 toute agencée et bien situé.
 Prière d'adresser les offres sous Chiffre B 333 C
 poste restante Lucerne. 1271

Gesucht.

Die Internationale Schlafwagen-Gesellschaft sucht noch einige tüchtige

**Gérants de Restaurant,
 Köche und Kellner.**

Beförderliche Anmeldungen sind an die Betriebsbureaux, Nr. 19 Centralbahnstrasse in Basel schriftlich mit Angabe der Referenzen und Zeugnis-Kopien einzusenden.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einzusenden wünscht, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann unverzüglich an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt die Adressen von Inserenten mitzuteilen.

Die Expedition befasst sich nicht damit, inserierenden Angestellten über offene Stellen von sich aus Mitteilung zu machen.

**Personal-
 Gesuche.**

Hotel-Direktor gesucht, ein tüchtiger Fachmann mit best. Referenzen für ein Haus I. Rang. (200 Betten) am Rhein. Jahresstelle. Offerten mit Photographie unter Chiffre 1288 an die Exped.

Portier, I. tüchtig, arbeitsam, in Hotel am Vierwaldstättersee gesucht. Nur Reflektanten mit Ia. Zeugnissen erwünscht mit Photographie. Eintritt sofort. Offerten an die Exped. unter Chiffre 329.

Sekretär, II. gesucht, mit Sprachen vertraut, zu sofort. oder baldigem Eintritt in Hotel I. Ranges. Offerten mit Zeugnissen und Photographie an die Exped. des Blattes unter Chiffre 600.

**Stellen-
 Gesuche.**

Aide de cuisine, 22 J. alt, Familie, tüchtig u. zuverlässig, mit sehr gut. Zeugnissen, wünscht auf kommende Saison Stelle in gutem Hause, vorzugsweise nach der franz. Schweiz. Offerten an die Expedition unter Chiffre 297.

Aide-Directrice. Une demoiselle de bonne famille, 24 ans, bonne ménagère, désire place comme aide de directrice dans une pension à l'étranger ou d. la suisse française. Offres sub initiales E. W. au bureau Mulhousien d'informations, 15 avenue du commerce, Mulhouse. 328

Buchhalter. Ein junger, Schweizer, der deutsch, französisch, englisch und italienisch spricht und korrespondiert, sucht leichtere Stelle als Korrespondent u. Buchhalter in einem Hotel oder anderem Geschäft in kurortlicher Lage. Referenzen. Gefl. Offerten sub Chiffre Ne 2210 Q an Haasenstein & Vogler, Basel. 1291

Büffeldame. Eine junge Frau, deutsch u. franz. sprechend, mit guten Sitten u. seriösem Charakter, im Hotel sowohl als im Café-Restaurant wohl bewand., wünscht Stelle in obiger Eigenschaft. Eintritt sofort. Referenzen zu Diensten. Off. an die Exp. unt. Chiffre 323.

Concierge, 29 Jahre alt, der deutsch, deutschen, franz. u. engl. Sprache mächtig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Prima Zeugnisse von Hotel I. R. Off. an die Exp. unt. Chiffre 310.

Junger Mann, gebildet, 26 spricht und schreibt deutsch, englisch, französisch, italienisch, viel bereist, gute Handschrift, wünscht irgendwie Stellung in einem Hotel. Offerten unt. Chiff. N 2537 an Rudolf Mosse, Zürich. 1301

Kellermeister, 30 Jahre alt, italienisch und etwas französisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- event. auch Saisonstelle in gutes Hotel. Offerten an die Expedition unt. Chiff. 327.

Kochlehrling. Ein Jüngling sucht Kochlehrestelle. Offert. an G. Mader, Aarberggasse 31, Bern. 1295

Secrétaire caissier désire travailler en Suisse ou à l'étranger une place comme tel dans une maison de 1^{er} ordre. Meilleures références à dispos. Adresser offres sous chiffre Z c 3481 A à l'agence de publ. Haasenstein & Vogler, Genève. 1292

Secrétaire ou caissière. Une demoiselle connaissant le français, l'allemand et l'anglais demande place dans un bon hôtel. Adresser les offres sous chiffre H 4348 N à MM. Haasenstein & Vogler, Neuchâtel. 1286

Sekretär 28 Jahre alt, seit 5 ersten Hotels in Paris thätig, in allen Branchen des Hotelwesens bewandert, sucht entsprechende Stelle. Beste Referenzen. Offert. unt. Chiffre H. 592 Ch. an Haasenstein & Vogler, Chur. 1283

Zimmermädchen, deutsch zösisch sprechend, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle in gutes Hotel. Offerten an die Expedition unter Chiffre 331.

Zimmermädchen, gut deutsch und französisch sprechend, jetzt noch im Süden, sucht Engagement in besseres Hotel auf 1. Juni. Offerten unter Chiffre 330 an die Expedition.

Zimmermädchen, treu und deutsch deutsch und franz. sprechend, wünscht Stelle auf kommende Saison, wenn möglich in der französischen Schweiz. Offerten an die Expedition unter Chiffre 321.

HOTELREVUE

Organ de la Société Suisse des Hôteliers. Journal mensuel. Largeur pour insertion de

Demandes d'emploi

DES EMPLOYÉS D'HOTELS.

Les Abonnés de l'Hotel-Revue occupent en tout plus de 25 000 employés. Une insertion 1.50, chaque répétition en timbre-poste.