

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 9 (1900)  
**Heft:** 11  
  
**Anhang:** Beilage zu No. 11 der "Schweizer Hotel-Revue"

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 31.12.2025

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

# Beilage zu No. 11 der „Schweizer Hotel-Revue.“

## Bis auf weiteres

können Anmeldungen von Annoncen in die neue Auflage des Fremdenführers: „Die Hotels der Schweiz“ noch von Orten mit den Anfangsbuchstaben

## G bis Z

angenommen werden. Die Serien A bis F sind abgeschlossen.

Das Centralbureau.

## Jusqu'à nouvel avis

peuvent encore être admises les commandes d'annonces pour la nouvelle édition du Guide d'étrangers: „Les Hôtels de la Suisse“ pour les localités dont les noms commencent par les lettres

## G à Z.

Les séries A à F sont clôturées.

Le Bureau central.

## Preisgekrönt.

Wie jedes Jahr, so schwirren auch dieses Jahr wieder die „preisgekrönt“ Beschreibungen der Verlagfirma Mahn in Leipzig über „empfehlenswerte“ Hotels und Pensionen nur so in der Luft herum.

Manch' einer, dem die Beschreibung über sein Geschäft zur Einsicht und „Honorierung“ eingesandt worden, wird sich in die Brust geschlagen und sich gesagt haben: Potz Bliz, ich hätte nicht geglaubt, dass ich Besitzer eines so feinen und vollkommenen Geschäftes bin, wie es hier beschrieben ist. Nichts ist vergessen worden, Vorhandenes und sogar nicht Vorhandenes ist in den verlockendsten Farben geschildert, so dass die Leser des „Wohin“, in welchem der Artikel erscheinen soll, gewiss der Versuchung nicht widerstehen können, nächsten Sommer meine Gäste zu sein, vorausgesetzt, dass es Leser des „Wohin“ giebt. Und dabei soll die Aufnahme des Artikels kostenlos sein? Hurrah! Endlich einmal etwas umsonst. Ein Anderer, der eine solche Epistel zugeschiekt bekommt, wird sich fragen, wo zum Kukuk habe ich diesen Artikel schon einmal gelesen, er kommt mir so bekannt vor? Richtig, ich hab's; er ist die genaue Wiedergabe meines Hotelprospektes, nur statt von vorn, von hinten angefangen und wohl deshalb „preisgekrönt“. Item, die Aufnahme des Artikels ist laut Begleitschreiben „kostenlos“ und das Sprichwort heisst:

Einem geschenkten Gaul  
Guckt man nicht ins Maul.

Doch halt, lesen wir das Begleitschreiben zu Ende: „Die Aufnahme des preisgekrönten Artikels ist kostenlos, sofern Sie uns für den Inseratenanhang des Buches „Wohin“ einen Inseratenantrag erteilen, 1 Seite nur 100 Mk., 1/2 Seite 60 Mk., 1/4 Seite 35 Mk.“ „Also da guck der Pferdefuss heraus! Nein, mein lieber Herr Mahn, auf diesen Leim gehe ich nicht, ich schicke die „preisgekrönt“ Arbeit an die Redaktion unseres Leiborgans, die „Hotel-Revue“, die weiss sie besser zu verwerten für mein und meiner Kollegen Nutzen.“ Gesagt, gethan!

Zu Dutzenden sind uns in letzter Zeit derartige preisgekrönte Artikel zugegangen, von denen einige gut, die meisten aber so abgefasst sind, als wären sie die Examenarbeit eines Primarschülers. Allen aber sieht man so sehr die bezahlte Zeile an, als seien sie aus der Feder Dr. Heussmann's berühmten Angedenkens gelassen. Im übrigen möchten wir auch zu dem grossen Leserkreis, den das „Wohin“ haben soll, ein ebensogrosses Fragezeichen setzen. Denn, dass es in allen besseren Kurorten, Bädern, Sommerfrischen, Heilanstalten, Aertzeimmern und Wartesälen aufliege, wie das Begleitschreiben verheissend sagt, davon haben wir uns, trotz eifriger Umschau, noch nicht überzeugen können. Es fehlt somit dem auszuliegenden Betrag die Garantie eines annähernd gleichwertigen Äquivalentes.

## Hummerfang und Austernzucht.

Wenn von Austern oder Hummern gesprochen wird, so geschieht solches immer mit einer gewissen Ehrfurcht. Beide bilden nicht nur einen köstlichen Kitzel für den Gaumen auch des verwöhnten Gourmets, sondern bilden für die grosse Masse an und für sich etwas Unerreichbares ihrer hohen Preise wegen. Hummer ist überall teuer, auch dort, wo er gefangen wird. Schon mancher ist mit der frohen Absicht nach Helgoland gefahren, einmal viel und dabei billigen Hummer zu essen. Das erste Gelüst konnte er in ausgiebigster Masse befriedigen, mit der Billigkeit aber hapert es auch dort. Daran wird ebenfalls die Tatsache nichts ändern, dass in neuester Zeit am Kap der guten Hoffnung Hummer in gewaltigen Mengen gefangen wird. Natürlich gelangen sie von dort aus in Dosen in konserviertem Zustande zu uns, aber ein Preisrückgang ist, wie schon gesagt, durch Erreichung dieses neuen Fanggebietes nicht zu

erwarten, da die Nachfrage nach dem herrlichen Leckerbissen eine zu grosse ist. Mancher Feinschmecker mag wohl schon darüber nachgedacht haben, ob durch den massenhaften Fang der Hummern diese nicht in ihrer Anzahl und ihrem Vorkommen dezimiert werden müssen und vielleicht gar in absehbarer Zeit ausgerottet werden. Diese ängstlichen Seelen können sich beruhigen, die Vermehrung des Hummers ist eine so reichliche und so kolossale, dass an eine Verminderung, geschweige denn Ausrottung der langschwänzigen, gepanzerten Gesellen nicht zu denken ist. Wenn daher immer neue Fanggebiete erschlossen werden, so ist dieses nur mit Freuden zu begrüssen, und man kann sich der ganz leisen Hoffnung hingeben, dass der Hummer in späterer Zeit noch einmal zu billigerem Preise gehandelt werde.

Ganz anders liegt die Sache bei der Auster. Die Auster wird wohl immer ein Leckerbissen bleiben, den nur der Begüterte sich erlauben darf. Die Austernbänke an der Westküste Schwedens sind einstweilen geschlossen, und alle Versuche, die Auster in der Ostsee anzusiedeln, sind wegen des geringen Salzgehaltes derselben gescheitert. Schon im vorigen Jahrhundert, im April 1754, wurden bei Misdroy 1000 Austern ohne Erfolg ausgesetzt und 1843 zwischen Greifswald und Rügen 5000 Stück, deren Ueberreste 1846 in drei leeren Schalen bestanden. Der letzte Versuch wurde mit der härteren canadischen Auster gemacht; es wurden im November 1884 bei Aarö 1300 Stück angesiedelt, allein schon nach 22 Monaten waren 97 Prozent tot und 3 Prozent in ganz kläglichem Zustande. Wir werden also wohl immer auf die Einfuhr aus dem Auslande, hauptsächlich aus Holland und England, neuerdings auch Amerika angewiesen bleiben, und die Auster hat keine Aussicht, bei uns so billig zu werden, wie sie es in Frankreich, England und den Mittelmeerländern tatsächlich ist. Die Zahl der jährlich in diesen Ländern auf den Markt gebrachten Austern ist ganz enorm; so wurden 1862 in Paris 78 Millionen, 1867 in London 800 Millionen, und alljährlich in Nordamerika, wo die Auster zum wirklichen Volksnahrungsmittel geworden ist, 9 bis 12 Milliarden verbraucht. Schon alt ist das künstliche Züchten der Auster in den sogenannten Austernparks. Solche Austernparks werden gern an den Mündungen der grossen Flüsse angelegt, weil es sich herausgestellt hat, dass ein geringer Zufluss von Süsswasser den Wohlgeschmack der Auster bedeutend erhöht. Berühmt sind in dieser Hinsicht Whitstable, Ostende, Marrennes und Tremblade (an letzterem Orte heissen die Bassins „Claires“ und liefern die berühmten Grünbärte). Weniger bekannt dürfte es sein, dass aber auch an der Küste der österreichischen Adria die Zucht der wohlschmeckenden adriatischen Auster systematisch und mit sehr befriedigendem Erfolge betrieben wird. Die Küstenbewohner der dortigen Gegend beschränken sich noch immer darauf, an seichten Punkten Pfähle oder stärkere Aeste der Steine in den Grund zu treiben, an welche sich im Frühjahr die schwimmende Austernbrut anheftet. Die Auster wird nach Erreichung der gewünschten Grösse ohne weitere Behandlung direkt auf den Markt gebracht. Drei Jahre brauchen diese Austern, um marktfähig zu werden. Rationell aber wird dank der Unterstützung des österreichischen Handelsministeriums die Austernzucht dort seit dem Jahre 1891 betrieben. Vornehmlich kommt die Anstalt hinter der Sanddüne S. Pietro d'Orto in der Lagune von Grado in Betracht. Das hierbei angewendete System ist teils das französische, teils das in Taranto übliche. Es wurden Dachziegel, die mit einer dünnen Kalkschicht überzogen sind, teils pyramiden-, teils staffelförmig übereinander geschichtet, auf hartem und sandigem, mit niedriger Algen-Vegetation bedeckten Lagunenboden in einer Tiefe von 0,8 Meter (bei Ebbe) gelagert. Gleich im ersten Jahre hatte sich eine Menge Austernbrut angesammelt, so dass im darauf folgenden November die Jungaustern abgelöst und nach französischer Art in Kistchen aus verzinktem Eisendraht gebettet werden konnten. Jedes Kistchen enthält ungefähr 1500 Jungaustern. Wird auch beim Ablosen der Jungaustern die Schale mitunter verletzt, so bleibt dieses doch für die Entwicklung des Tierchens ohne Schaden, da sich die verletzte Stelle nach Ablauf von drei Monaten wieder zu verichten pflegt. Die in Frankreich als Caisson d'ambulance bezeichneten Drahtkistchen werden sodann nach dem im östlichen Teile der Lagune belegenen Kanale der Moreel geschafft und dort an, eigens hierzu in den Boden gerammten, mit Drahtseilen verbundenen Holzpfählen aufgehängt. So konnte schon im zweiten Herbst der Anlage ein namhafter Teil der Jungaustern marktfähig gemacht werden, und es wurden 25,000 Stück sofort an die ungarische Seebehörde in Fiume, wie an verschiedene inländische Austernzuchtanstalten übergeben. Noch günstiger haben sich Versuche gestaltet nach dem in Taranto üblichen System, welches darin besteht, dass man aus Reisern des Gummibaumes kleine Bündel verfertigt und diese im Frühjahr als Bruttumlager versenkt. Die Zweige werden später in ebenso viele Stückchen zerschnitten, als die einzelne Jungauster trägt. Die Theilstücke werden in eigene, aus Cocosfasern geflochtene Seile gesteckt und in ähnlicher Weise wie die weit kostspieligeren französischen Kassetten aufgehängt. Im ganzen werden in der Lagune von Grado allein jetzt jährlich

200,000 bis 300,000 Stück Austern gezüchtet, welche teils in Triest, teils in Venedig auf den Markt kommen. Aus der Bucht von Muggia werden jährlich 100,000 Stück zum Verkauf gebracht. Der Preis dieser Austern ist ein verhältnismässig hoher, da bei direktem Bezuge das Dutzend mit 60 Kreuzern, ja mit einem Gulden bezahlt zu werden pflegt. Gute Absatzgebiete für die österreichische Auster sind in letzter Zeit Ungarn, Bosnien und die Herzegovina geworden. Gegenwärtig wird auch noch die wichtige Frage, wie die Austern der Adria am besten zu mästen seien, eifrig studiert.

Es ist höchst erfreulich, dass die Zucht der Auster überall, wo es angänglich ist, auf das Eifrigste gepflegt wird. Jedenfalls ist dieselbe im Mittelmeer uralte, denn ein Jahrhundert vor Christus legte der römische Prokonsul Sergius Orata Austernbänke in der Bucht von Baja an, wo er Austern von der italienischen Küste aussetzen liess, um sie später seinen feinschmeckenden Landsleuten teuer zu verkaufen. Seit jener Zeit hat man an der Pflege der Auster, und zwar mit vollem Recht, festgehalten und ist besonders stets bemüht gewesen, durch Sien der jungen Brut, die unter natürlichen Verhältnissen allerdings sehr vielen Gefahren ausgesetzt ist, den Bestand zu vermehren.

Aber was nützt es uns, ein Volks-Nahrungsmittel werden weder Auster noch Hummer bei uns, leider Gottes, jemals werden. Es sei denn, dass Heinrich Heine's poetischer Traum sich verwirklichte und er, wenn auch nur einen Tag lang, auf dem Gotesthronen sässe, dann hätten wir allerdings die Aussicht, dass jeder Pfasterstein auf der Strasse uns als liebliche Auster entgegenstrahlte. Aber bis dahin hat's wohl lange Beine, und wir werden's kaum erleben.

(Aus „Küche und Keller“.)



Baden. Die offizielle Kur Saison ist mit 15. April eröffnet worden.

Evian-les-Bains. Herr F. Welti ist zum Geranten des neu erbauten Savoy Hotel ernannt worden.

Konstanz. In hier verstarb Herr Ferdinand Halm, Besitzer des Hotel Halm.

Ragaz. Das Hotel Hof Ragaz ist für die Saison eröffnet.

St. Moritz-Dorf. Herr Jules Jäger wird auf 1. Mai das Hotel Post und Veraguth übernehmen.

Zürich. In den Gasthöfen Zürichs sind im Monat Februar 13,226 Personen abgestiegen.

Bad Kissingen. Das Hotel Schmitt kauften für 280,000 M. die Herren Alexander und Ignaz Kutner von Wien.

Weggis. Das Hotel Bell-vue ist für die Saison eröffnet, ebenso ist das Hotel Löwen zum Empfang der Frühlingsgäste bereit.

Zug. Das Hotel „Schweizerhof“ wurde an der Konkurssteigerung dem Herrn Jacques Stocker um die Summe von 108,000 Fr. zugeschlagen.

Albula-Tunnel. Im Februar wuchs der Tunnel nördlich 90, südlich 90 Meter, und hat nun nördlich eine Länge von 855, südlich 162 Meter (Richtstollen).

Berlin. Im (ersten) Geschäftsjahr 1899 erzielte die Aktiengesellschaft Savoy-Hotel einen Reingewinn von 256,560 M. Die Dividende ist auf 10 Proz. festgesetzt.

Tezengburg. Das Hotel zum grünen Kranz ging für 470,000 M. in den Besitz des Herrn Hofbold, früher Oberkellner im Hotel Anker zu Bayreuth, über.

St. Moritz. Herr Ad. Angst, momentan im „Continental Palace“ in Kairo thätig, ist zum Direktor des „Hotel Schweizerhof“ in St. Moritz gewählt worden.

Bellinzona. Für die Strassenbahn Bellinzona-Misox beschlossen mehrere Misoxergemeinden bedeutende Beiträge, so Soazza 100,000 Fr., Lottalio 70,000 Fr., Grono 50,000 Fr. Andere Gemeinden werden sich anschliessen.

Luzern. In hier verstarb nach kurzer, schwerer Krankheit im Alter von 59 Jahren Herr P. May, Inhaber des Café Stadthof in Luzern, und Mitbesitzer des Grand-Hotel de Nice in San Remo. Herr May war als tüchtiger Fachmann bekannt und in Hotelkreisen sehr beliebt. Er ruhe sanft.

Naphtalysmus. Der Besitzer des Kurhauses in Arnstadt hat für sein Etablissement bestimmt, dass jeder Gast, der in den Wochentagen mindestens in der Woche zweimal im Kurhaus verkehrt, jährlich viermal freie Diner von drei Gängen ganz umsonst erhält.

Kollektiv-Reklame. In Weggis hat sich ein rühriger Kurverein gegründet, dessen Thätigkeit damit begonnen hat, alle Reklame, soweit thunlich, kollektiv zu machen. Auch in Gersau und Vitznau bestehen Kurvereine, welche sich viel Mühe geben, um durch Zusammenarbeiten und Kollektivannoncen den Verkehr zu fördern.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 24. Februar bis 2. März 1900: Deutsche 794, Engländer 627, Schweizer 331, Franzosen 189, Holländer 177, Belgier 97, Russen 174, Oesterreicher 80, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 77, Dänen, Schweden, Norweger 26, Amerikaner 43, Angehörige anderer Nationalitäten 14. Total 2619. Darunter waren 52 Passanten.

Brunnen. Das Hotel Mythenstein hat diesen Winter einen Speisessalabau mit Fumoir und 15 weiteren Fremdenzimmern erhalten, ferner elektrisches Licht in allen Räumlichkeiten. — Das Hotel Adler erhält ebenfalls Verbesserungen durch Anbau eines Vestibüls, Vergrößerung des Restaurants gegen den Quai, und Errichtung einer umfangreichen Terrasse. — Das Hotel Waldstätterhof ist seit 15. März wieder eröffnet.

Die Generalabonnements kamen in einer Konferenz des schweizerischen Eisenbahnverbandes in Lugano zur Sprache. Es handelte sich namentlich um Erweiterung des Geltungsbereiches und um die Frage der Preiserhöhung für das Jahr 1900. In beiden Punkten blieben nur beim Alten. Dagegen soll geprüft werden, ob auf das Jahr 1901 die Gültigkeit der Generalabonnements auf die Rhätische Bahn und

Burgdorf-Thun-Bahn, sowie den Neuenburger-, Murten- und Vierwaldstättersee ausgedehnt werden soll gegen entsprechende Erhöhung der 15-tägigen Gienetralonnements.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 19 au 25 février: Suisse: 214; Allemagne: 93; France: 81; Angleterre: 33; Autriche: 7; Amérique: 6; Belgique: Pays-Bas, Asie, Italie, Russie, Australie: 23. — Total: 447.

Sont descendus, du 26 février au 4 mars: Suisse: 267; France: 100; Allemagne: 93; Angleterre: 37; Russie: 9; Autriche: 8; Italie: 5; Amérique: 3; Pays-Bas, Espagne, Australie: 5. — Total: 517.

Zürich. Mit kommender Saison wird das von der offiziellen Verkehrskommission herausgegebene „Zürcher Fremdenblatt“ eine Umgestaltung erfahren. Das bisherige Fremdenblatt wird während fünf Wochentagen nur noch die Fremdenliste, Annoncentabelle, sowie Konzert- und Vergnügungsanzeiger enthalten; am Freitag dagegen soll eine grosse, hübsch illustrierte und im Sommer bis 16 Seiten umfassende Wochennummer erscheinen. Mit dieser Spezialnummer bezweckt die Verkehrskommission, die Interessen Zürichs als einer Fremdstadt in noch intensiver Weise als bis anhin zu fördern und es ist eine grosse Verbreitung derselben nicht nur in der Schweiz, sondern vor allem auch im Auslande in Aussicht genommen. Auch im Winter wird das Blatt und zwar in fast gleichem Umfange erscheinen. Für dessen Verfertigung werden durch die Winterkurorte und besonders die Riviera in Betracht fallen. Durch diese Neuerung, sowie durch die litterarische und illustrative Umgestaltung des Blattes hofft die Verkehrskommission dem zürcherischen Fremdenverkehr neuen Impuls zu verleihen. Die Vorarbeiten für das Blatt sind zum grössten Teil erledigt und es liegt bereits eine Reihe von Federzeichnungen vor, die auf eine hübsche Ausstattung des neuen Organs hindeuten. Eine erste Nummer wird zweifelsohne schon im April erscheinen. Für das nächste Jahr ist auch eine durchgehende Umgestaltung des „Führers durch Zürich“ in Aussicht genommen, um denselben, besonders was Ausstattung anbetrifft, den Erfordernissen eines wirksamen und modernen Reklamemittels etwas mehr anzupassen.

Etwas von der Kochkunst. Bei dem neulich stattgefundenen Preisausschreiben von stylvollen, nach allen Regeln der Kochkunst ausgearbeiteten Menus mit den Rezepten erhielt unter zirka 100 Preisbewerbern vom Internationalen Verband der Köche (2600 Mitglieder) der Küchenchef des Tonhalle-Restaurants Zürich, Herr L. Jenné den ersten Preis, bestehend aus 3 massiv silbernen, innen vergoldeten Bechern im Werte von 100 Fr., sowie als Ehrenpreis für Auszeichnung von der Firma „Maggi“, bestehend in einem vierteiligen, silbernen Besteck im Werte von 60 Fr. Es ist dies schon die wiederholte Auszeichnung, die sich Herr Jenné auf dem Gebiete der Kochkunst erworben hat und lassen wir deshalb das preisgekrönte Menu hier folgen:

Mois d'Octobre 1899.  
Royal Torteau à l'Indienne  
Cordon de Tortue à l'Indienne  
Consommé aux nids de Salanganes  
Desir de Nido  
Saibling au champagne, garni des Laitances Meunière  
Cœur de flet de bœuf piqué  
Marrons glacés Pommes Suzette  
Côtelettes de ris de veau à la purée de champignons  
Salmey de Bécasses St. Vallière  
Spooms à l'Arac  
Poularde du Mans à la broche  
Rocher de foie gras en belle vue  
Salade au Regent  
Cardon braisé au Chamberlin  
Pouding princesse Hélène  
Gelée mosaïque aux épinaves vinettes  
Sablés Visconti  
Pauvier des fruits  
Dessert. L. J.

Das Original war mit Rezepten und Berechnungen der Speisen, sowie mit entsprechenden Zeichnungen versehen.

## Witterung im Januar 1900.

Bericht der schweizerischen meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					
	mit Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe	mit stark Wind
Zürich . . .	22	16	3	0	22	6
Basel . . .	22	8	0	0	25	2
Neuchâtel .	18	9	1	0	23	7
Genf . . .	18	5	8	0	20	9
Bern . . .	20	13	8	0	23	7
Luzern . . .	22	13	1	0	20	2
St. Gallen .	21	16	4	0	21	1
Lugano . .	8	0	0	11	11	8
Chur . . .	17	13	1	2	14	3
Davos . . .	17	16	2	4	14	1

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 30, Basel 14, Bern 42, Genf 48, Lugano 119, Davos 52.

Wer kennt die gegenwärtige Adresse des Herrn Hans Schuster, Küchenchef. Um gefl. Mitteilung bittet Die Redaktion.

## Theater.

Repertoire vom 18. bis 26. März 1900.

Stadt-Theater in Zürich. Sonntag, nachmittags, Der Bärenhäuter; abends, Im weissen Rössel und Als ich wiederkam. Montag, Herr Caliste. Mittwoch, Othello. Donnerstag, Raub der Sabinen. Freitag, Rigoletto. Samstag, Ein geister Paris und Die Romanischen. Sonntag, nachmittags, Don Juan; abends, Robert und Bertram.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amster-Auhart.

Centralbureau

Sammelstelle für nichtkonvenierende

Rabatt- u. Annoncen-Zirkulare.

bewährt. Die steten Erneuerungen von Aufträgen seitens langjähriger Inserenten der „Hotel-Revue“ sind ein Beweis für die Wirksamkeit von Annoncen betreffend **Hoteleinrichtungen** und **Hotel-Betriebs-Artikel**, wie solche nebenstehend aufgeführt sind.



## Die Expedition.

an die Expedition unter Chiffre 397.