

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 9 (1900)  
**Heft:** 28: w

**Anhang:** Beilage zu No. 28 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:** 30.12.2025

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

# Beilage zu No. 28 der „Schweizer Hotel-Revue.“

## Der Feinschmecker.

„Manger est un besoin, mais savoir manger c'est un art!“ schreibt Laroche Foucauld in seinen „Maximes“, die wir jedem empfehlen, der das Bedürfnis fühlt, ein gebildeter Mensch zu sein.

„Ein Gast, der bei Tafel länger als eine Viertelstunde auf sich warten lässt, ist mehr Fleig als Gourmand.“

„Ein Mensch, der seine Serviette nicht anders als in der Kravatte oder im Knopfloch seines Frackes zu befestigen weiß, kann nur Schmatzer oder Dummkopf sein.“

„Es gibt Frauen, welche die Vornummern spielen wollen und — Gott weiß wie sehr — zu imponieren glauben, wenn sie während des Essens ihre Handschuhe anbehalten. Wie taktlos, wie widrig, wie ekelhaft! Handschuhe bei Tisch zu tragen, ist ebenso unnatürlich, als sich gestifft und gespont ins Bett legen.“

„Der alte englische Kanzler Thomas Morus sagt in seiner „Utopia“: „Der Menschen Sinnesart und Neigung lässt sich nirgends leichter und besser erkennen als bei Tische.“

„Ein einfaches Gericht, das man uns bei gut beleuchteter Tafel serviert, mundet besser als die herrlichste Speise, die man im Finstern hinabwirgen muss; Licht ist der Prometheus-Funk, der selbst dem trügsten Magen beschleunigte Esslust einimpft.“

„Ein Gast, der zu leben weiß, wird dann erst Gespräche anknüpfen, wenn die erste Tracht vorüber ist. Bis dahin bleibt das Essen ein ernstes Geschäft, von dem niemand die Aufmerksamkeit des andern abwenden darf.“

„Nirgends muss der wahre Mensch von Bildung vorsichtiger in der Wahl seiner Gespräche sein als bei Tische. Spricht man während des Essens mit seiner schönen Nachbarin von der Schönheit einer anderen Frau, mit einem Dichter oder Musiker vom Talente eines seiner Nebenbücher, mit einem General von den Siegen anderer Feldherren, oder mit einem Zeitungsschreiber von den zahllosen Abnehmern eines andern Blattes, so verdürbt man dem armen Teufel den Appetit und kann sehr leicht in den Verdacht geraten, ein boshafter Mensch oder ein grossarößer Einfaßspinsel zu sein.“

„Die grösste Sünde, die ein Feinschmecker andern gegenüber begehen kann, ist das Laster, diesen andern den Appetit zu verderben. Appetit ist die Seele des Gourmands, und wen diesen zu verleiden sucht, begeht einen moralischen Mord, einen gastronomischen Totschlag und verdient Galeere auf Lebenszeit.“

„Nichts befördert schneller die Verdauung, als eine gut vorgetragene Anekdote, über die man herzlich lachen kann.“

„Ein Lügner ist nirgends unterhaltender als bei Tische. Während der Mahlzeit ist der unglaubliche Thomas ein leichtgläubiges Kind.“

„Ein dummer Mensch benimmt sich nie und nigends dümmer als bei Tische, während der geistreiche Mann hier mehr als anderswo Gelegenheit hat sich im schönsten Licht zu zeigen.“

„Ein Mensch, der während des Essens Bißher, Zeitungen oder gar Briefe lesen kann, muss ein Engländer oder Chinese sein und einen außerordentlichen guten Magen, oder einen äusserst schlechten Appetit haben.“

„Die einzige Art und Weise, eine von der Dame des Hauses angebotene Schlüssel zurückzuweisen, ist die Artigkeit, sich ein zweites Stück von der vorangegangenen zu erbitten.“

„Ein Vorschneider muss außerordentlich uneigennützig oder im höchsten Grade ungeschickt sein, wenn er's nicht einzurichten weiß, dass für ihn dafür dass er sich zuletzt bedient, das allerbeste Stück übrig bleiben muss.“

„Die Brust jedes Geflügels ist besser als das Flügelstück; dieser Punkt darf, wenn man Dames bedient, nie ausser Acht gelassen werden.“

„Wenn ein Gast dem andern eine Schlüssel reicht, muss man sich beeilen, sie ohne Zögern anzunehmen, denn jeder Wettstreit um den lächerlichen Vorrang, wer von den Zweien zuerst ergreifen soll, führt zum Erkalten der Speisen, wodurch man sich gegen sich selbst, wie gegen alle andern, so hart verständigt, dass uns niemand dafür Dank weiß.“

„Vor dem Gesetz und bei Tische müssen alle gleiche Rechte, gleiche Pflichten haben. Die Tafel macht uns alle gleich.“

„An der Art und Weise wie jemand sich bei Tische die Zähne reinigt, kann man den Grad seiner Bildung ermessen. Es wundert uns, dass noch keiner auf die Idee gekommen ist, eine Abhandlung zu schreiben über die Kunst, sich während der Tafel mit Anstand die Zähne zu stochern.“

„Wir raten jedem Feinschmecker, der auf Bildung Anspruch macht, sich lieber zehnmal zu ohrenfeigen, als einmal bei Tische das Salzfass oder gar — o Schreck der Schrecken! — das gefüllte Weinglas umzuschütten.“

„Wer Aepfel oder Birnen mit der Schale ist, sieht sich als Hungerleider oder Cyniker zu erkennen. — Nur selbstgeplücktes Obst darf ungeschält genossen werden.“

„Von guten Tafeln hängt gute Gesundheit, von guter Gesundheit die Erhaltung einer guten Konstitution und von diesen beiden alles ab, was das soziale Gebäude der menschlichen Gesellschaft auf festen Pfählen erhält.“

„Die grösste Tugend des wahren Feinschmeckers ist die: nie mehr zu essen, als er mit Andacht verdauen, und nie mehr trinken, als er mit vollem Bewusstsein vertragen kann.“

„Für Philister verderben sich den Magen, trinken sich Spitze, Haarbeutel und Räusche und leidet an Katzenjammer.“

„Katzenjammer (lat. crapulosis, französ. cheveux durs, engl. crapulence oder rhomb genannt) ist die Prostitution des Magens.“

„Der echte, verständige Gastronom hat nur zwei wahre, echte Freunde auf der Welt: sich selbst und sein Koch.“

„Jeder Gast, der seinem Wirtre früher als vor Ablauf dreier Stunden irgend etwas Übelles nachsagt, verdient Tadel. Die Dankbarkeit des gesättigten Magens sollte mindestens ebenso lange als die Verdauung des Genossenen dauern.“

Die Devise jedes wahren Feinschmeckers lautet wie die des alten Michel Montaigne: „Mon métier est l'art de bien vivre“.

Das erste der gastronomischen zehn Gebote heisst nach Luther:

„Iss, was gar ist,  
Trink, was klar ist,  
Sprich, was wahr ist.“

Doch zum Schluss! Der Apostel Paulus spricht im Neuen Testamente den schönen, herrlichen Vers: „Welcher isset, verachte den nicht, so da nicht isset, und welcher nicht isset, richte den nicht, so da isset.“

## Hartnäckige Weine.

Ein Herr L. schreibt im „Gastwirth“: Um diese Zeit herum geht gar mancher Wirt über ein Fass Wein, das er spund voll wühnt und von dem er die fixe Idee hat, dass der Wein schön klar und auch recht gut sei.

— Der Spund ist gehoben, das erste Glas wird gegen das Licht gehalten. *O diable*, was ist das — tribe, — es wird ein zweites, ein drittes Glas dem Fass entnommen, aber, *tonnerre* — nicht hell, nicht servierbar. Was ist wohl die Ursache dieser fatalen Trübung? Entweder liegt dieselbe in einer unvollkommenen Vergärung, der Wein enthält also noch deutlich wahrnehmbare Mengen von unvergorenem Zucker — oder man war nicht exakt bei der Traubelose, faulige Beeren wurden mitgenommen, der Wein kann auch zu tanninarm sein, Unreinlichkeit in den Gefässen und in der Behandlung des Traubengutes; dies dürfen die Hauptursachen sein, warum ein Wein trübe wird und trüb bleibt.

Nun wird zum Schönen Zuflucht genommen. In unserer Gegend ist die Gelatine das gebräuchlichste Schönungsmittel und zwar fataleweise für alle Weine ohne Unterschied der Farbe und des Charakters derselben. — Die Operation mit Gelatine ist vollzogen, nach Verfluss von längstens 8 Tagen hofft man klaren Wein zu haben. Doch, das Gegenteil wird konstatiert, der Wein ist eher noch trübärlaszuor.

Man hat vielleicht sogar 8 Gramm Gelatine pro Hektoliter verwendet und doch sagt man sich — diese Dosis war offenbar zu klein, man nimmt nochmals 8—10 Gr. und wartet 8—14 Tage zu — aber kein Erfolg, das gleiche negative Resultat ist vorhanden.

Das ist doch ein hartnäckiger Wein, wird gesagt.

Kürzlich sandte mir ein Arzt, der Besitzer eines Berghotels ist, ein Muster von einem Schillerwein und schrieb dazu: „Was ist denn mit diesem Wein los — dreimal nach einander habe ich ihn mit Gelatine schönen lassen und jedesmal ist er trüber und fader geworden, das ist ein äusserst hartnäckiger Kerl.“ Nachdem ich den Wein degustiert hatte, schrieb ich ihm: Mein guter Herr Doktor — Sie haben diesen Wein ungefähr so behandelt, wie wenn Sie einem blutarmen Menschen dreimal nacheinander zu Ader liessen. Gelatine taugt überhaupt nicht

für unsere lichtroten, meistens etwas tanninarme Weine. Gelatine raubt dem Wein bis zu 45% Tannin — den Nerv des Weines. Gelatine kann man für sehr tanninreiche Weissweine gebrauchen. Zur Sanierung fraglichen Weines sandte ich dem Doktor 8 Gr. Tannin pro Hektoliter, zu lösen in ein Dezilitter fuselfreiem Weingeist 95° und das geeignete Klärungsmittel — dies half — der Wein wurde rasch ganz klar und gut. Ist ein Wein aber nicht vollkommen vergoren, so kommt er in dieser heissen Epoche in Nachgarung und schlägt in diesem Zustande des Weines gar kein Schönungsmittel an. Es muss in diesem Falle zunächst mit allen Mitteln danach getrachtet werden, die Nachgarung zum vollständigen Abschluss zu bringen. Energisches Lüften des Weines durch Ablassen mit einer Brause, Zusatz von 3 bis 5 Gramm weissen Zucker in Lösung und 10—15 Gramm phosphorsaures Ammoniak pro Hektoliter, letzteres zur Beschleunigung der Garung, endlich Erwärmung des Weines auf eine Temperatur von etwa 15° C. — das sind die geeigneten Mittel, um in Nachgarung sich befindenden Weinen zu einem gesunden Ausbau zu verhelfen, wie er ohne vollkommenen Abschluss der alkoholischen Garung nicht möglich ist. Erst nach vollendetem Garung kann man zu einem endgültigen Klärung des Weines durch Schönen oder durch Filtern schreiten.

In pressanten Fällen kann die Nachgarung allerdings sofort unterdrückt und gleich darauf zum Schönen geschritten werden. — Hartnäckig, kann nach dem Gesagten, Weine in denen das Klärungsmittel stecken bleibt, nur der nennen, welcher die Ursache davon nicht kennt und nicht zu ermitteln versteht. Ratsam wird es somit sein, in schwierigen Fällen einen Fachmann und Praktiker zu befragen, um rasch, sicher und billig zum Ziele zu kommen.“

## BAD STACHELBERG.

### DINER DE NOCE.

Huitres d'Ostende

Homard à la crème

Potage Tortue

Potage claire aux quenelles

Petites caisses de foie gras

Saumon du Rhin à la Richelieu

Pommes Nouvelles

Filet de poulet à la Morland

Côtelettes de chèvreuil à la Godard

Galantine de canilles en aspic sur soude

Sorbet d'abricots au Muscat de Lunel

Bécasses roties

Salade verte à la Salade italienne

Asperges en échalotes sautées à la Mousseline

Charlotte de pêches

Sujette de gâteau variés

Tourtes à la d'Orléans et aux avéillines

Pâtes montées

Dessert assorti

Fruits choisis.

### VINS.

Cherry.

Madère.

Sauternes.

Neftenbacher

Enkircher

Pontet Canet

Stefansberger Auslese

Louis Roederer.

6. Quand tu commandes d'avance, ce qui d'ailleurs ne t'engage en rien, compte absolument trouver à l'arrivée les chambres que tu désires; car il va de soi que l'hôtelier renvoie dès le matin tous les clients qui n'ont pas retenu, pour réserver ses chambres à ceux qui sont annoncés pour les trains de nuit et qui finalement s'abstinent complètement de venir.
7. Si à l'arrivée tu ne trouves pas le logement réservé de ton goût, tu te refuseras et tu iras chercher un abri ailleurs, surtout dans le cas où l'hôtelier ne se trouve pas en mesure d'en tirer profit le même jour d'autre manière.
8. Si tu arrives un jour plus tard que tu ne l'étais annoncé et qu'on veuille te porter en compte la journée perdue, tu exprimeras ta vive indignation de ce procédé que tu qualiferas d'exploitation. Fais de même lorsque tu arrives de bon matin et que la chambre a dû rester vacante durant la nuit précédente pour être à ta disposition.
9. Si tu as le choix entre plusieurs chambres, peste contre ces trois inconfortables, et déclare que chez toi, les domestiques sont mieux logés.
10. Lorsque arrivant par un train de nuit tu te sens de l'appétit, ne te contente pas d'un souper froid; met à contribution tout le personnel de la cuisine, car le repas ne lui vaut rien.
11. Lorsque, sous prétexte de faire un séjour de 4 semaines au moins à l'hôtel, tu auras réussi à abaisser le prix de pension au minimum possible, que cela ne t'empêche pas de déménager au bout d'une semaine et d'aller répéter la même manœuvre dans un autre hôtel.
12. Si tu ne descends à l'hôtel que pour un jour, et que le hasard fasse que l'un ou l'autre des plats de la table d'hôte ne soit pas de ton goût, ou qu'on ne te serve pas ton mets favori, tu décrieras la cuisine comme détestable, tu demanderas à parler à l'hôtelier et tu liras honte en présence de ses clients. C'est un procès recommandable pour des plaintes de tout genre.
13. Cherche avant tout, sur la carte des mets et des vins, ce qui n'y figure pas; ce procédé ne manquera pas son effet et l'on t'estimera comme un homme qui sait parfaitement ce qu'il ne veut pas.
14. Prends autant que possible tes repas hors de l'hôtel; mais si l'on s'avise de te mettre de ce fait une petite surtaxe sur le prix de ta chambre sous prétexte qu'en dehors des frais de logement tu ne laisses pas un sou vaillant à l'hôtel, tu t'éleveras avec indignation contre cette exploitation.
15. Prends un air de connaisseur pour taxer la qualité d'un vin d'après l'étiquette et la capsule de la bouteille; le reste est accessoire.
16. Ne considère jamais l'aménagement de l'hôtel comme ta propriété; car dans le cas tu le ménagerais, ce qui est inutile quand il s'agit du bien d'autrui; il y a assez de marchands de meubles et de vaisselle qui ne demandent qu'à vivre, et rien n'est plus apte à maintenir un hôtel à la hauteur de l'époque qu'un renouvellement fréquent du mobilier.
17. S'il t'arrive de répandre le contenu de l'encrier sur un tapis de table ou sur une carpette, il ne faut pas te faire de bile pour cela; tu n'auras qu'à t'emparer d'une serviette qui se trouve toujours à portée de ta main, et avec laquelle tu essaieras d'essuyer la tache d'once; tu seras sûr ainsi d'avoir abîmé à la fois tapis et serviette.
18. Quant à la vaisselle brisée, il est très facile de la dissimuler dans la jetant simplement dans les water closet; il suffira de quelques centaines de francs pour réparer les dégâts que cela occasionnera à la canalisation.
19. Transcris ton adresse et surtout ton nom, en caractères aussi illisibles que possible; au bureau de l'hôtel on a tout le temps de déchiffrer des hiéroglyphes, et tu seras enchanté toi-même de trouver dans la liste des étrangers ton nom mutilé!
20. Pour obtenir des renseignements sur un parcours, sur le dé part du train, les curiosités, les lieux de plaisir, les magasins ou autre chose, adresse-toi d'abord à la femme de chambre, puis au sommelier, au portier, au concierge et finalement à l'hôtelier lui-même (la série peut être renversée); grâce à cette demi-douzaine d'informations, tu finiras bien par trouver ce qu'il te faut.
21. Pour appeler le sommelier, tu emploieras toujours le qualificatif de „garçon“. Donne à tes désirs la forme d'ordres catégoriques qui ne souffrent aucune réplique; on te prendra alors pour un grand industriel ou un officier supérieur, bien que ceux qui le sont réellement préfèrent en général voyager incognito et adopter la ligne de conduite opposée.
22. Si on te fait attendre cinq secondes l'exécution d'un ordre, tu file-telle même pas partie des devoirs du personnel, tu te plaindras de la lenteur du service.
23. Si tu as besoin de plusieurs objets, garde-toi de les demander tous à la fois; donne d'abord pour une carafe d'eau, puis pour du papier-poste, puis pour le timbre, etc.; l'exercice est bon pour la santé du personnel et absolument indispensable à son développement physique.

*Voir la fin au verso.*

## Règles humoristiques\*)

pour le voyage et le séjour dans un hôtel.

Devise: Fais à ce que tu ne voudras pas qu'on te fit à toi-même.

Introduction. Tu suivras à la lettre les règles ci-dessous; mais si tu préfères en faire juste le contraire, tu t'en trouveras mieux, et tes semblables aussi.

1. En entrant dans un hôtel, fais comme si tu voyageais dans les Abruzzes; cela t'apprendra à ouvrir les yeux.
2. Il y a des hôtels de 1<sup>e</sup>, de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> rang, pour les bourses grandes, moyennes et petites. Muni du toutpet nécessaire, il te sera facile de vivre avec une petite bourse dans un grand hôtel. Ne te laisse pas épater et ne te figure pas que c'est toi qui t'es trompé d'hôtel, mais que c'est l'hôtelier qui se méprend au client.
3. Il n'y a que les voyages pour vous instruire! Obéis donc sans cesse à ton penchant à l'imitation et ne voyage pas autrement que le crayon à la main, tout comme les Américains. En entrant à l'hôtel, pose des questions sur les prix, sur tout ce que tu voudras, mais surtout sur ce que tu ne voudras ni te désireras, et prend note des réponses. Affirme en passant que tout est plus cher que dans les maisons les mieux notées du pays et de l'étranger. Dis à l'hôtelier où tu as trouvé mieux et à meilleur compte, ce qui sera un encouragement à te servir encore mieux et moins cher, car ils ont tous la manie de vouloir se surpasser mutuellement. Tu seras admiré comme un homme qui voyage beaucoup.
4. Garde-toi de commander ta chambre d'avance, surtout pendant la haute saison; car tu te priveras par là du plaisir de faire un capotier dans omnibus d'un hôtel à l'autre.
5. Si comprend par mesure de prudence, tu as jugé bon de retenir des chambres et qu'en temps tu modifies tes plans de voyage, tu t'abstiendras naturellement d'en prévenir l'hôtel en question; car il n'y a rien de plus amusant, pour l'hôtelier comme pour toi, que de penser qu'il t'attend vain et que la chambre reste vacante.
6. Il sera fait de ces Règles un tirage à part dont MM. nos sociétaires pourront se procurer gratuitement un nombre illimité d'exemplaires pour en faire l'usage qu'ils jugeront utile; nous prions de nous adresser les commandes le plus tôt possible.

La Rédaction.

# NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel-

## Ostende-Dover

**Einzige Route** welche drei Schnell-Dienste täglich führt, welche einen direkten Schnell-Dienst mit durchgehenden Wagen III. Kl. führt, deren neue Dampfer so bequem ausgestattet sind und welche unter Staatsvertrag steht.

Von Basel in 19 Std. nach London.

Fahrpreise Basel-London:

Einfache Fahrt (15 Tage) I. Kl. Fr. 190.66 II. Kl. Fr. 89.26 Hin- u. Rückfahrt (45 Tage) I. Kl. Fr. 190.66 II. Kl. Fr. 147.90

Seefahrt nur 2 Stunden.

Fahrplanbücher und Auskunftsstellen: Kommissariale Verwaltung der Belgischen Staatsbahnen und Postdampfer Kirschgasse 12, Basel.



Nervin' reueing die Vorzüge des guten Fleischextraktes mit den Eigenschaften einer vollkommenen Würze und ist vortheilhafter als irgend ein ähnliches Produkt.

Herzrollen geben die schmackhaftesten, billigsten, fertigen Suppen und er müdnen nie.

— Herz's —

Suppeneinlagen, Tapioca, Dörrgemüse sind unübertrrofen in Reinheit und Wohlgeschmack.

Moriz Herz, Präservenfabr., Lachen am Zürichsee.

Bitte überall „Nervin“ ausdrücklich zu verlangen und nicht mit der Maggi Suppenwürze zu verwechseln, die kein Fleischextraktpräparat ist.

## Hotel-Verkauf.

Für einen soliden jungen Mann bietet sich die sehr vorteilhafte Gelegenheit, zu billigem Preise ein gut frequentiertes Hotel mit Restauration (Jahresgeschäft) samt Mobiliar, in einem Hauptort der Centralschweiz gelegen, billig zu kaufen. Rendite durch Bücher nachweisbar.

Zum Geschäft gehört ein Komplex Baugrund, der sich vorzüglich für Erstellung der Bahn-Restauration samt Garten eignet.

Gefl. Offerten an die Expedition dieses Blautes unter Chiffre H 712 R.

## DIRECTEUR D'HOTEL.

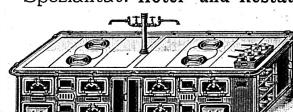
On demande un directeur d'hôtel, marié et en mesure de prendre des intérêts dans une entreprise d'hôtel, dans une des meilleures stations du lac de Genève.

Adresser les offres et références à l'administration du journal sous chiffre H 714 R.

### Herdfabrik und Eisengießerei

**H. Koloseus, Aschaffenburg**  
kgl. bayer. Hoflieferant

Spezialität: Hotel- und Restaurationsherde



mit oder ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen Koch-, Back-, Brat-, Warm- und Spülapparate  
Hotels, Restaurants, Cafés etc.  
Illustr. Kataloge kostenfrei.

63

24. Tu occuperas le personnel de préférence au moment de ses repas; c'est bon pour la digestion.
25. S'il t'arriveait de rentrer tard la nuit, alors que tes voisins sont déjà endormis, tu feras claquer les portes à faire trembler les murs, afin qu'on s'aperçoive de ta présence; tu t'entre tiendras à haute voix dans le couloir, ce qui favorise le repos des autres. Quant à tes chausseaux, au lieu de les poser doucement devant ta porte, lance-les contre celle d'en face.
26. En déposant des valeurs au bureau tu demanderas un reçu; mais lorsque tu retireras le dépôt, ce serait une insulte à ton nom d'honnête homme que de te réclamer la restitution de ce reçu.
27. Lorsqu'un envoi de valeur parviendra à ton adresse à l'hôtel, tu considéreras comme tout à fait naturel que l'hôtelier ait l'obligeance de se porter caution pour toi. Mais s'il s'avise de te demander la preuve que tu es bien le véritable destinataire de l'envoi, tu as le droit de t'indigner de pareille prétention. Garde-toi d'ailleurs d'emporter en voyage des papiers de légitimation, tu pourras créer ainsi des incidents qui ne laisseront pas d'apporter quelque variété à la monotone de ton séjour à l'étranger.
28. Si tu ne parviens pas immédiatement à trouver, dans ta chambre, un objet quelconque, principalement des bijoux, tu alarmeras la maison tout entière et tu accuseras de vol le premier employé venu; laisse planter ce soupçon sur lui, même si l'objet "volé" se trouve avoir été simplement égaré.
29. Ne sois jamais ponctuel à table d'hôte. Si tu arrives en retard, ton aimable personnalité attira d'autant mieux l'attention de tes commensaux, et il n'y a rien de plus agréable pour un hôtelier que de faire resserrer le potage alors que d'autres en sont déjà au dessert. Si dès lors tu ne trouves plus le dîner excellent qu'on néglige de te servir les plats qui ont déjà passé, ce qui arrive quelquefois, tu te plaindras de la cuisine détestable et du service plus détestable encore.
30. Les sujets de conversation favoris à table d'hôte sont la politique et la religion; ils pourront te servir à déloger un voisin qui te déplaît. Il vaut mieux s'exercer à corriger un menu écrit en langue étrangère que de parler du temps.
31. A dîner, surtout à table d'hôte, tu auras soin de gesticuler avec ton couveau et ta fourchette de manière à jeter l'épouvanter parmi tes voisins de table; de même, n'oublie pas de porter constamment ton couveau à ta bouche; c'est d'un très bon effet, surtout en mangeant du poisson, et c'est pour faire

## Zupachten event. zu kaufengesucht

von tüchtigem Fachmann ein  
**grösseres Hotel I. Ranges**

mit nachweisbarer Rendite. Antritt nach Uebereinkunft.

Offeraten unter Chiffre H 720 R an die Exped. ds. Bl.

## Hotel-Direktor.

Junger, gebildeter Mann, 28 Jahre, Deutscher, unverheiratet, von repräsentablen Aeussern, versehen mit der besten Zeugnissen und Referenzen, kautionsfähig, z. Zt. als Chef de réception-Direktor in einem der ersten Häuser der Schweiz thätig, wünscht ab kommenden Herbst Stelle als Direktor.

Offeraten unter Chiffre H 717 R an die Exped. ds. Bl. erbeten.

## UN HOTELIER

ayant un établissement d'été de premier rang,

## cherche Gérance ou Direction

pour l'hiver. Meilleures références.

Adresser les offres à l'adm. du journ. sous chiffre H 716 R.

## Zu verkaufen.

Altershalber ist in bester Lage von **St. Moritz-Bad** gut acquiriertes

## RESTAURANT

mit Fremdenpension zu verkaufen.

Neu restauriert und möbliert. Rendite nachweisbar, mässiger Kaufpreis.

Nähtere Auskunft erteilt das Agenturbureau von

J. Cantieni, St. Moritz-Dorf.

## Für Hoteliers.

In allerbester Geschäftslage mitten in der Stadt Zürich ist der Platz für ein grosses Restaurant und Hotel zu verkaufen, event. würde dasselbe von einem Konsortium erstellt und für längere Zeit verpachtet. Erforderliches eigenes Kapital für einen Käufer mindestens Fr. 500,000, für einen Pächter mindestens Fr. 100,000.

Interessenten belieben ihre Adressen mit Angabe der verfügbaren Mittel einzusenden unter Chiffre R 3443 Z an die Annonce-Expedition Haasenstein & Vogler, Zürich. 722



mit Caoutchouc-Sohlen und Absätzen, gerüsches Gehen und verhület vom Ausgleiten. Gummiwarenfabrik O F 4138.

H. Specker's Wwe., Zürich, Kettelgasse 19, Bahnhofstrasse.

## Eiserne Bettstellen



von gewöhnlicher bis feinsten Ausführung für Kinder und Erwachsene; Spiralfühlrahmatzen, bestes bekannte System, adaptiert von einer Reihe von Krankenanstalten.

Waschische, Handtüchständer, Toilettenspiegel, Krankenständer, Grosser Vorrat und billigte Preise. Illustr. Catalogus gratis und franko. (Za 1946 g) 348

SUTER-STREHLER & CO., Mech. Eisenmöbelfabrik, ZÜRICH.



Malaga-Kellereien

von Alfred Zweifel in Lenzburg

(Edg. Zoll-Niederlage)

Spezial-Offerten für

= Feine Küchen-Madeira =

von Fr. 1.30 an per Liter je nach Fassgröße.

Malaga-Madeira-Oporto-Sherry

Marsala-Weine

Seit Jahren in vielen ersten Etablissements eingefahrt.

Export nach dem Ausland ab obigem Zoll-Lager. 2285

Plus de maladies contagieuses

par l'emploi de

## l'Ozonateur.

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

Indispensable

dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades,

Water-Closets, etc.

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

Nombrées références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul<sup>a</sup> Hélvetique, Genève.

Feinste

Bordeaux und Burgunder Weine

## J. Calvet & Cie

Bordeaux, Beaune, Jonzac-Cognac.

Monopol für die Schweiz:

Albert Baechler jr., in Kreuzlingen.

## Dampf-Röst-Kaffee.

In Folge Einführung eines erprobten, maschinellen Röst- und Kühlsystems, können wir schöne Cafés von ausgezeichnetem Aroma und garantierter Reinheit zu sehr billigen Preisen offerieren.

Zum Rösten verwenden wir speziell ausgesuchte, reinchmende Cafés, welche in soliden Blechbüchsen von 20 Ko. (Probeküchsen à 10 Ko.) zum Verkauf liegen.

Wir offerieren Mischung

No. 1 — 70 — 85

No. 2 — 1. — 1.25

No. 3 — 1. — 1.25

No. 4 — 1.25 — 1.50 per 1/2 Ko.

und bitten um Probeaufträge.

(Zag B 161) 542

Gerwig, Herker & Co., Basel.

Quant au client ou à l'hôtelier qui se permettrait une observation désobligeante sur leur compte, tu n'as qu'à porter plainte contre eux pour mauvais traitements.

39. N'annonce ton départ et ne demande ta note qu'au dernier moment, tu feras plaisir au personnel du bureau, et si des erreurs, motivées par la hâte, se sont glissées dans ton compte, tu pourras protester contre ce désordre.

40. Si tu pars le soir, et qu'on te demande d'évacuer la chambre à heure fixe afin de pouvoir la remettre en état de servir pour la nuit qui vient, tu as le droit de l'indigner de cet acte de violence; mais si tu arrives un jour toû-même à 6 heures du soir et qu'il ne restât d'autre chambre disponible que celle d'un client qui ne part qu'à 8 heures et qui ne l'a pas encore évacuée, tu te plairas de ce manque d'égards envers ta personne.

41. Quand tu voyages avec des coupons d'hôtel, tu auras soin de passer cette circonstance sous silence; tu tâcheras d'abord d'obtenir un rabais de 10% sur la note, puis une fois que tu auras réussi, tu produiras au jour tes coupons sur lesquels l'hôtelier est obligé de faire encore 10% de remise à l'agence. Tu auras ainsi privilégié l'hôtelier de la totalité de son bénéfice; mais cela n'a rien à dire; l'honneur de te compter parmi ses clients lui suffit parfaitement.

42. De même, tu es en droit de t'indigner lorsque, payant ton compte au moyen d'un chèque, on demande à voir ta lettre de crédit. C'est jeter sur ton honnêteté un soupçon que tu n'as point tenu d'accepter.

43. Lorsqu'à ta demande l'hôtelier t'aura remis une recommandation pour un bon hôtel dans la contrée où tu comptes faire ta prochaine étape, tu descendras à un autre hôtel, non sans faire comprendre à ton nouvel hôte que son collègue t'avait recommandé une autre maison. Ce procédé contribue beaucoup à favoriser l'amitié et la fraternité entre hôteliers.

44. Lors de ton départ ne néglige pas de contester la note; saisir autant que possible ce prétexte pour faire du scandale en présence des habitants de l'hôtel; jongler avec des expressions telles qu'escroc, coupe-bourse, etc., et déclarer à l'hôtelier que tu ne remettras plus tes pieds chez lui et que tu préviendras toutes tes connaissances.

**Epilogue.** Lorsqu'après avoir suivi ponctuellement toutes les règles ci-dessus tu rentreras dans tes pénales, tu pourras te dire avec conviction que si tu éprouves une satisfaction intérieure d'avoir mené à bien ton voyage, tes semblables en éprouvent une moins grande de te savoir enfin de retour chez toi.