

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 15 (1906)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Geschäftliche Ratschläge  
**Autor:** Meister Häggerli  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521644>

#### 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:** 29.12.2025

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

Basel, den 18. Januar 1906.

Bâle, le 18 Janvier 1906.

N° 2.

Abonnement

Für die Schweiz:  
1 Monat Fr. 1.25  
3 Monate " 3.—  
6 Monate " 5.—  
12 Monate " 8.—

Für das Ausland:  
(inkl. Portozuschlag)  
1 Monat Fr. 1.50  
3 Monate " 4.—  
6 Monate " 7.—  
12 Monate " 12.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spätige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

\*

# Schweizer Hotel-Revue

## REVUE SUISSE DES HÔTELS

N° 2.

abonnements

Pour la Suisse:  
1 mois . . Fr. 1.25  
3 mois . . 3.—  
6 mois . . 5.—  
12 mois . . 8.—

Pour l'Étranger:  
(inklus. frais de port)  
1 mois . . Fr. 1.50  
3 mois . . 4.—  
6 mois . . 7.—  
12 mois . . 12.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

\*

Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

15. Jahrgang | 15<sup>me</sup> Année

Erscheint Samstags.  
Parait le Samedi.

Organ et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliers

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; K. Achermann. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Aufnahmen-Besuch. \* Demandes d'Admission.

Fotodokumentation

Monsieur Carlo Clausen, propriétaire de l'Hôtel Beau-Séjour à Château d'Oex.

Parrains: MM. Jules et Emil Berthod, Hotel Berthod, Château d'Oex.

Monsieur H. Pierrot-Kühne, tenancier de l'Hôtel-Pension Moderne, à Bulle . . .

Parrains: MM. F. Imseig, Hôtel Victoria, et Ch. Cuénoud, Hôtel Continental, Lausanne.

kein Handwerk, sondern eine Kunst sei, dass es nicht bloss genügt zu wissen, wie ein Gericht zusammengesetzt wird, sondern auch warum es gerade so gemacht wird; man setze ihm auseinander, wie das Menu zu stande kommt und erkläre ihm die Unterschiede zwischen Dejeuner, Diner und Souper. Man teile die Suppen in Gruppen, in klare Suppen, gebundene Suppen, Purée-Suppen u. s. w. Bel dem Kapitel „Sauce“, welches als das schwierigste gilt, lässt sich gerade in der Theorie das System am besten nachweisen; da gibt es zunächst zwei Grundsaucen, die Espagnole und die Velouté, von denen sich eine unendliche Menge anderer Saucen ableiten lassen durch einfaches Hinzufügen von fumets, Essensen und Ingredienzen; die sinnverwirrende Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit wird plötzlich einfach und klar und jetzt erst kommt der Lehrling zur Erkenntnis, weshalb der Chef ständig demi-glace und allemande mi bain-mari bereit hält, trotzdem auf dem Menu nichts verzeichnet steht; dann kommen die verschiedenen selbständigen Gruppen, die Buttersaucen, Oelsaucen, Milchsauen etc.

Vor allem warne man den Lehrling, fürs Auge zu arbeiten, solange wie Qualität der Zubereitung noch zu wünschen übrig lässt. Die Dekoration kommt erst in zweiter Linie.

Ich will hier nur die Anregung geben. Die Ausarbeitung des eigentlichen Lehrplanes muss ich der berufenen Feder eines Fachmanns überlassen. Ich bin fest überzeugt, dass ein intensiver theoretischer Unterricht dem jungen Manne ein grösseres Interesse für seinen Beruf einflößt, ihm eine Sicherheit in der Arbeit gibt und vor allem ihn zum logischen Denken und selbständigen Urteil heranbildet. Ein auf diese Weise ausgebildeter Koch wird, sofern er von Mutter Natur nur einiges Talent mitbekommen hat, auch instande sein, das System weiter auszubilden und eigene Platten auszuvarieren, (ohne stets an der Schablone kleben zu bleiben, wie das sehr häufig der Fall ist) dem jeweiligen Geschmack und Bedürfnis des Hauses, wo er gerade arbeitet. Rechnung zu tragen. Man bewahre den jungen Mann aber auch vor Ueberschätzung der französischen Küche; auch außerhalb derselben gibt es leckere Gerichte, und auch die anderen Küchen sind des Studiums wert.

Jedem Chef ist es nun nicht gegeben, sein Wissen und Können auch theoretisch von sich zu geben und würde sich da wohl der Ausweg bieten, dass z. B. in einer grösseren Stadt von 2 bis 4 Uhr nachmittags Vortragskurse abgehalten würden, die von einer berufenen Persönlichkeit zu leiten wären.

Es gibt wohl kein anderes Geschäft, bei welchem sich der Lernende seine Kenntnisse so mithilft zusammenzusuchen muss, wie gerade im Hotelbetrieb; denn was bei der Küche zutrifft, ist leider auch in anderen Zweigen des Betriebes der Fall; ich greife für heute nur den Sekretär heraus. Nach vielen Bemühungen und Bestrebungen ist es in Deutschland gelungen, den Hotelier als Vollkaufmann anerkannt zu wissen und es steht auch unumstritten fest, dass der moderne Hotelbetrieb kaufmännisch betrieben und geleitet werden muss. Aber auch da happert es mit der Ausbildung der betreffenden Angestellten sehr. Unter 100 Sekretären, Kassieren, chef de reception und wie die Titel alle heißen, befinden sich — möchte ich behaupten — kaum 5, die mit „Soll“ und „Haben“ Bescheid wissen; es gibt da tausende tüchtige und mit Fach- und Sprachkenntnissen gut ausgerüstete junge Leute, die den eng gezogenen Pflichtenkreis ihres Postens wohl und ganz ausfüllen, die aber schon ein gähnendes Gruseln überkommen, wenn sie von doppelter Buchhaltung

und Bilanz nur reden hören. Das Wort Bilanz ist für sie ein geheimnisvolles Etwas, ein Konglomerat von unentwirrbaren rätselhaften Zahlen, aus denen es kein Entrinnen gibt; über die Führung vom Hotel-Journal (Kolumnensystem), Kassabuch (Kladde) und Rekapitulation sind sie eben nicht hinausgekommen, aus dem einfachen Grunde, weil ihnen im Hotel mit ganz wenig Aufnahmen die Gelegenheit zur Ausbildung darin fehlt. In den kleineren Geschäften besorgt eben der Inhaber die innere Buchführung selbst, oder er lässt sich von Zeit zu Zeit einen Bücherexperten kommen, während die grösseren sowohl wie auch die Aktiengesellschaften sich einen speziellen kaufmännischen Buchhalter engagieren, der zu oft über den in dieser Hinsicht weniger geschulten Direktor das Übergewicht erhält, wenn der Autorität des letzteren gewiss nicht zum Vorteil gereicht. Vielleicht macht ein Leser den Vorschlag, wie diesem Mangel an Ausbildung gelegenheit abgeholfen werden könnte; er würde sich den Dank vieler Tausenden von Angestellten erwerben, die gewiss gerne alles tun würden, um sich auch in diesem Zweige auszubilden zu können. Es würde das Ansehen des ganzen Standes nur heben, wenn das Hotel auch diese Arbeit durch eigene Fachleute ausführen lassen könnte und nicht gezwungen wäre, so viele Elemente aus anderen Branchen herüberzunehmen, die zwar auf diesem einen Gebiet Spezialisten sind, dagegen meistens der Hotel-Fachkenntnisse entbehren; ganzabgesehen davon, dass Hotelangestellte nicht mehr in so leichtsinniger Weise Geschäfte übernehmen würden, um sich selbstständig zu machen und dann erst hinterher durch Schaden klug werden.

E. R.

höhung der Preise für die einzelnen Leistungen oder, wo dies ganz unthilflich, durch deren Vereinfachung bzw. weniger opulente Herstellung geschehen. Letzteres dürfte sich mit Ausnahme der von ganz exklusiven Kundenschaft frequentierten Häuser wohl allgemein am leichtesten durchführen lassen und würde wohl auch zweifellos bei der Mehrzahl der Gäste Zustimmung finden, zumal ohnehin innerhalb der letzten zehn Jahre deren Neigungen sich unverkennbar mehr einer Vergrösserung des allgemeinen Komforts als der der kulinarischen Genüsse zugewendet zu haben scheinen. Am deutlichsten ist dies an der zunehmenden Table d'hôte-Müdigkeit zu erkennen, die fast regelmässig mit der zu grossen Reichhaltigkeit der Gerichte und der Opulenz ihrer Zubereitung erklärt wird. Die ungeheuren Opfer, die wir gerade damit bringen, werden weder erkannt noch gewürdigt! Fragen mich doch z. B. mehr als einmal Tischgäste (und darunter Damen!) nach Beendigung einer Table d'hôte aus 6—7 Gängen bestehend und von weit über 100 Personen, „ob dies alles denn meine Frau allein fertig bringe, oder ob sie wohl noch eine Hilfe habe!“ Als ich ihnen dann plausibel mache, dass hierzu nicht nur mehrere Köche, sondern auch noch verschiedene andere Küchenpersonal erforderlich seien, waren sie höchst erstaunt über so grosse Unkosten und meinten, dass dann doch wohl nicht allzuviel verdient werden könne! Die meisten aber fragen nicht und halten uns für viel zu vernünftig, als dass wir ihnen etwas schenken wollten, daher auch die zartsinnige Redensart: „Lieber den Magen verrenken, als dem Wirt was schenken.“

## Geschäftliche Ratschläge.

Von Meister Hämmerli\*

1. Geordnete Buchführung und richtige Preisberechnung sind die notwendigen Grundlagen jeder Geschäftsführung.

2. Gute Ware, gute Preise; guter Name, gute Kundschafft.

3. Gute Kundschafft ist ein Vermögen wert, das man nicht ob einmaligem Gewinn aufs Spiel setzen darf.

4. Keine unlohnende Arbeit annehmen, keine verpfuschte abliefern.

5. Klein anfangen ist lobenswerter als grossartig verkrachen.

6. Was hilft mir der grosse Umsatz, wenn ich nichts verdienen?

7. Schlechte Gewohnheiten, schlechte Zeiten! Bessere deinen Handel und Wandel, und die Zeiten werden sich auch besser.

8. Kaufe nur, was du notwendig gebrauchst. Was man bloß kauft, weil es wohlfeil, ist immer zu teuer bezahlt.

9. Viele unnötige kleine Ausgaben fressen das grösste Einkommen auf.

10. Nur mit Wechseln zahlen heisst: den Teufel an die Wand malen.

11. Bar einkaufen, nur gegen bar verkaufen, dann wird kein Betriebsbeamter dir nachlaufen.

12. Lange Kredite — lange Gesichter.

13. Vereinige deine Kräfte auf wenige Zwecke und Ziele. Erfasse den richtigen Moment zur Ausführung.

14. Fleiss und Ausdauer sind Anfang und Ende jedes geschäftlichen Erfolges.

15. Der erste und der letzte in der Werkstatt, dann geht alles Geschäft glatt.

\* Aus dem „Schweizer Gewerbekalender“ 1906, Verlag Büchler & Co., Bern. Preis in Leinwand Fr. 2.50, in Leder Fr. 3.—

16. Für den faulen und untauglichen Arbeiter ist der geringste Lohn zu hoch; fleissige und treue Arbeiter halten warm.

17. Das beste Arbeitszeug ist für den tüchtigen Arbeiter gerade gut genug.

18. Versichere dein Leben, deine Gesundheit, dein Haus und deine Werkstatt.

19. Halte treu zum Verein der Gleichgestellten und Gleichgesinnten.

20. Bilde dich weiter durch Fachschriften und Fachzeitungen.

## Kleine Chronik.

**Wilderswil.** Hier soll laut „Oberl. Volksbl.“ eine Geläufzuchtanstalt errichtet werden.

**Aarau.** Herr Emil Amsler, längjähriger Oberkellner des Hotel Müller in Schaffhausen, übernimmt auf 1. Februar pachtweise den Gasthof zum Ochsen.

**Schimberg-Bad.** Herr J. B. Genelin wird sein Geschäft auf nächste Saison vergrössern, sodass die Bettenzahl von 100 auf 148 steigt.

**Bernes Oberland.** Das Hotel und Kurhaus Stafelalp ist mit 1. Januar in den Besitz der Frau A. Meyer-Blumenstein in Bern übergegangen.

**Gersau.** Die Hotels Hof Gersau und Rössli sind künftig in den Besitz des Herrn Dr. J. Baldegger-Külin übergegangen.

**Lausanne.** Herr Fr. Wissel, Besitzer des Hotel National in St. Moritz-Bad, hat das neuerrichtete Hotel Le Balmont in Lausanne übernommen mit Antritt auf 1. April.

**Brunnen.** Laut „Gothardpost“ soll hier ein Kursaal erstellt werden. Der dafür in Aussicht genommene Platz unterhalb des Hotel Waldstätterhof gehört dem Bezirk Schwyz.

**Bulle.** Das Hotel des Alpes ist mit seinen Dependenzen an eine Aktiengesellschaft übergegangen zum Preise von 260'000 Fr. Das Hotel wird wahrscheinlich umgebaut werden.

**Vulpera-Tarasp.** Die Pension Silvana wird von Mitte Mai an von den Schwestern Scheibler, früher Hotel National Beatenberg, pachtweise in Betrieb genommen.

**Bulla.** Mr. H. Pieroz-Kühne, propriétaire de l'Hôtel Terminus à Fribourg, prends à son compte dès le 1<sup>er</sup> Février, le nouvel Hotel Moderne à Bulle, tout en conservant la direction de l'Hôtel Terminus jusqu'au 15 août 1906.

**Ausbauung der Hoteliers.** In dieses Kapitel gehört, was das Blinder Blatt „Grischun“ mitteilt, dass nämlich in Celerina vor kurzem eine Versammlung von Milchproduzenten und Milchlieferanten beschlossen habe, den Hotels keine Milch mehr unter 30 Cts. per Liter zu verkaufen.

**Winter-Fremdenblatt.** In Interlaken erscheint diesen Winter das Fremdenblatt „Wintersport Berner Oberland“. Das Blatt ist in ähnlicher Art ausgestattet wie das Sommer-Fremdenblatt des Berner Oberlandes. Es enthält englische, französische und deutsche Artikel.

**Chamonix.** Le chemin de fer électrique du Fayet-St-Gervais à Chamonix sera maintenu en exploitation pendant tout l'hiver 1905–06 pour le transport des voyageurs, de leurs bagages et des marchandises à grande vitesse, en même temps que les principaux hôtels resteront ouverts à Chamonix toute l'année.

**Bestrafter Weinfälscher.** Der Reichstagabgeordnete Weingutsbesitzer Otto Sartorius in Frankenthal, bayrische Pfalz, wurde wegen fortgesetzter Verfälschung seines alten und neuen Weins mit einer Geldstrafe von 6000 Mk. bestraft. 6 Monate lang muss er zur Einziehung der Weine verlangt. Seit Jahren hatte er die Weinfälschung in grossen Massen betrieben. Sein jährliches Gewinn daraus wurde auf 100,000 Mk. geschätzt.

**Heisse Quellen im Simplon.** In der „Nat-Ztg.“ wird auf die Bedeutung der heissen Quellen im Simplontunnel hingewiesen. Sie sind so heiss, dass sie leicht, wie die von Pflüfers, ziemlich weit weggeleitet werden können, ohne an Intensität zu verlieren. Sie sind so ausgiebig, dass sie zur Speisung von grossen Schweinmärkten genutzt werden können. Sie haben, wie es viel Gefüllt, dass sie ohne Anwendung künstlicher Kraftmittel zu starken Duschen verwendbar wären. Das Quantum würde sogar noch hinreichen, im Winter die Gebührlöcher der Kunstart zu heizen, sodass Sommer- und Winterbetrieb möglich wäre.

**Die Bordeaus-Ernte.** Ist reichlicher ausgefallen als man zuerst erwartet hatte, am besten noch der Medoc, des dortigen Sandbodens wegen. Im allgemeinen hat jedoch die diesjährige Weinrente Frankreichs, wie die anderer Länder, insbesondere auch Deutschlands, unter den Unbillen der Witterung gelitten, die für die Aushebung von allen Winzern gefürchtet. Rebschädlinge, Phylloxera, Peronsospore und Melhläuse verantwortlich ist. Doch läuft sich nicht jeder Weinjahr ein gutes Ergebnis erwarten, und sind von den früheren, guten Jahrzügen reichliche Vorräte vorhanden, um jeden Ausfall zu decken.

**Caux.** Letzte Woche machte auf Caux-Palace, oberhalb Montreux, der bekannte Sportsman und Automobilist Ernest Cauchois aus Paris Versuche mit dem berühmten photo-elektrischen Scheinwerfer Krieger, der eine Lichtstärke von 130 Millionen Kerzen erreichen kann, und der auf den Wunsch des Direktors Eulensteine vom Caux-Palace aus Paris geholt worden war. Cauchois wollte mit der Scheinwerfer ganz bequem auf seiner zweirädrigen Strelle fahren. Aber die Scheinwerfer glänzen auf der Straße nicht. Strelle dienten 100 Ampères, 65 Volt auf diese Höhe. 1100 m geführt werden kann, wobei Steigungen bis 18% zu überwinden waren. Die Lichtgarben und die optischen Signale wurden längs der ganzen Küste des Genfersees bis in die Nähe von Genf gesehen.

**Davos.** Zu dem in letzter Zeit vielfach besprochenen Thema elektrischer Heizung wird der „Schw. Fr. Presse“ geschrieben: „Richtig ist, dass man in Davos keine Opfer scheut, den Kurort völlig frei zu machen von allen Rauchbelästigungen und zu diesem Behufe schon jetzt sehr viel zu Versuchen geopfert hat. Man hat in einzelnen Fällen elektrisch geheizt, gekocht und gebacken. Die Betriebskosten waren zu hohe. Aus all den Studien, Versuchen

und Bemühungen ging das heute im Betrieb stehende Gaswerk hervor, das nun berufen ist, den Kurort rauschlos zu machen. Die Gaspreise sind bescheidene und wenn einmal das im Wurfe liegende Gesetz „Wer raucht, wird bestraft“ durch die Gemeinde sanktioniert ist, dann wird das Gaswerk, das zirka 20 km von Davos entfernt ist, dazu berufen sein, dasjenige zu leisten, was das in Frage stehende elektrische Werk, das nie über den Rahmen des Projektes hinausgekommen, zu leisten hätte.“

**Schweizerwein-Proben.** Durch den Verein der schweizerischen analytischen Chemiker wurden im Frühjahr 1905 in den verschiedenen Weinbaubezirken der Schweiz 991 Weinproben erhoben und in chemischen Laboratorien nach Gehalt an Alkohol, Extrakt, freiem Zucker, Gesamtzucker und Mineralstoffen untersucht. Nach der Statistik hat das Wallis die alkoholreichsten Weine, also Walliserweine enthalten, 10,42 über 11, 25 über 12, 4 über 13, 2 über 14 % Alkohol; Neuenburg hat von 71 Proben 31 über 10, 14 über 11, 2 über 12, 1 über 13%, Waadt von 254 Proben 69 über 10, 47 über 11 und 5 über 12%, Bern von 41 Proben 17 über 10, 3 über 11, 2 über 12, 1 über 14 %. Von 171 Proben 74 Proben über 10 und 4 über 11%. Die extraktreichsten Weine im Rheintal: ein Malans enthielt 29,900 gr. solches aus dem Läufibad zu Chur 29,44 gr. Extraktstoffen pro Liter.

**Der Champagner.** Unerträgliche Witterung mit schweren Gewittern und Hagelschlag in den Monaten Juli und August sowie anhaltender Regenfall während der Weinreife, haben in den hauptsächlich für den Champagner die Trauben liefernden Distanzen Frankreichs viel Schaden angerichtet, sodass bei der Auswahl der Trauben gross Sorgfalt angewendet werden musste. Daher lässt sich 1905 als kein gutes Weinjahr bezeichnen und nur einen leichten Wein erwarten. Dagegen war 1904 ein guter Jahrgang und der im letzten Sommer auf Flaschen gezogene Champagner entsprach nicht mehr dem, was man hört, sehr wohl und vielleicht prächtig. Es müssen jedoch jetzt 4 Jahre vergangen, ehe der in einem Jahre gewonnene Champagner an den Markt kommt. Und da der zurzeit im Handel befindliche Jahrgang 1900 tatsächlich die letzte beste Ernte war, so erhält der Konsument gegenwärtig eine besonders gute Qualität Champagner.

**Heimatschutz.** Laut einer Korrespondenz der „Basl. Nachr.“ soll der Reichenbach bei Meiringen angezapft und industriellen Zwecken dienstbar gemacht werden durch Anlage eines Elektrizitätswerkes, wodurch das Wasserquantum des Reichenbachs arg verminderd würde. Besagte Korrespondenz bemerkte nun hierzu: „Die Oberhasler werden sich schwerlich mit dem Reichenbach, ein Jahr lang im gesamten Landesteil gebrauchen können. Die Gesellschaft, deren grösster Aktiönnär der Staat Bern ist, würde im ganzen Hasli einen wahren Sturm entfesseln, wenn durch sie der Reichenbach angestastet würde. Hier sollte sich die bernische Vereinigung für Heimatschutz ins Mittel legen. Bereits hat sie in einer Eingabe an die Bundesversammlung für den Fall einer Konzessionserteilung der Scheideggbahn verlangt, dass den Konzessionären gewisse Bedingungen auferlegt werden. Dürfte sie werden Reichenbach und das Gschwandmaidt der Verunstaltungen durch die Bahn geschützt. Der

freie Blick ins Rosenau tal bleibt gewahrt, eine etwaige Bahn nach dem Faulhorn darf weder den Bachsee noch die Talebene, in die er gebettet ist, berühren.

## \* Briefkasten. \*

E. G. in L. und C. H. in B. Ihre Frage betr. das „Adressbuch der Schweiz“ von C. Leuchs & Co. in Nürnberg beantworten wir dahin, dass diese Firma nicht ausschliesslich mit der Herstellung von Adressbüchern und Telefonbüchern in Ländern der Erde, befasst und dass dasjenige der Schweiz vollständig und übersichtlich bezeichnet werden kann. Es ist kein Reklamebuch, sondern ein Nachschlagewerk für Reisende, Fabrikanten, Handels- und Geschäftsführer und eignet sich daher für Hotels mit solcher Klientel zum Auflegen im Lesezimmer bestens. Soviel wir wissen, ist gegenwärtig die 11. Auflage für nächstes Jahr in Arbeit. Der Subskriptionspreis ist, wenn wir nicht irren, Fr. 25.—, auf jeden Fall nicht näher.

## Frage und Antwort.

1. Ein Mitarbeiter ersucht uns, folgende Frage zur öffentlichen Diskussion zu stellen: „Welches ist wohl der beste Lehr- und Bildungsgang des Hoteliers?“

Allfällige, aus unserm Leserkreisen eingehende Erörterungen über diese Frage werden wir gerne publizieren.

2. Wie können Parkettfußböden, die infolge allzuvoller Trockenheit, z. B. durch Zentralheizungen, stark eingegangen sind und überall schmale Fugen aufweisen, ohne Holz am besten wieder gänzlich dicht und eben gemacht werden? Gibt es einen geruchlosen, möglichst hart werdenden Kitt dafür? Darf nicht bröckeln. Wo wird derselbe bezogen, oder durch wen werden solche Arbeiten besorgt? Es werden wohl viele Kollegen ähnliches erfahren haben.

Diesbezügliche Auskunft an die Redaktion ds. Bl. wird dankbar entgegen genommen.

## Hieu eine Beilage.

## Gent \* Hôtels-Office \* Genève

18, rue de la Corraterie, 18

Internationales Bureau  
für Kauf, Verkauf und Pacht  
von Hotels, Gutschulen und  
Expositionen, Privatvermögen,  
Gesellschaften, Unternehmen,  
Créé et administré par un  
groupé d'Hôteliers.

Demandez le prospectus et les formulaires.

**An die tit. Inserenten!** / **Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme**  
**Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet**

## Ball-Seide

## Voile-Seide

für Blumen und Roben in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwärzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. 95 Fr. bis Fr. 25.— p. Met. — Franco ins Haus. Mutter umgehend.

## Musseline-Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

221

**Grosse Ersparnis an Löhnen**  
**Bedeutende Schonung des Geschirrs**  
bietet jedem weitsichtigen Hotelier und Restaurateur die  
**Geschirrspülmaschine „Steinmetz“**  
auch „Columbus“ genannt  
die mit vielen goldenen Medaillen an Ausstellungen prämiert wurde.  
Spült, trocknet, wärmt und poliert bis 6000 Geschirre per Stunde.  
ff. Referenzen von grössten Hotels etc.  
Grösste Sauberkeit. Oefferte Ausnutzung des Geschirrs.  
Vertretung für die Schweiz:  
**H. Tröger, Thalwil**

**Kontroll-Uhren**  
Zu 1500 g. Bürk's Patent  
Württ. Uhrenfabrik Schwenningen.  
Tragbar oder stationär  
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.  
Man verlange Prospekte!  
Hans W. Egli, Zürich II  
Werkstätte für Feinmechanik.

**Kauf od. Pacht.**  
Kleineres Hotel oder Restaurant (Jahresgeschäft) sucht kapitalkräftigen Hotelier per sofort oder später.  
Offeraten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 2487 R.

**Bureau de Représentations**  
**LUGANO**  
Rue Carlo Battaglini 46  
Promenades de Société et Voyages.  
Exposition de Milan.  
Achat, vente et locations de maisons et villas.

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147

2147