

Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein
Band:	15 (1906)
Heft:	10
Anhang:	Beilage zu No. 10 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 10 de la Revue Suisse des Hôtels

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: 05.02.2026

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

Les sports d'hiver en Suisse.
(Correspondance).

De plus en plus, la Suisse devient une attraction pour la saison d'hiver et une concurrente sérieuse pour le Midi et l'Egypte.

Ce sont par milliers maintenant déjà, que se comptent les étrangers hivernant dans nos montagnes, alors qu'il y a quatre à cinq ans le nombre était réduit à quelques centaines d'intrépides sportmen qui passaient l'hiver dans l'Engadine.

Aussi chaque saison voit-on surgir de nouveaux centres de ce genre, et créer de nouveaux débouchés pour l'hôtellerie nationale.

C'est ainsi qu'après le succès de St-Moritz et Davos sont venus Grindelwald, Caux, Adelboden, Kandersteg, Montana, Arosa, Les Avants, et tout récemment Engelberg, Chamonix et Château-d'Oex.

Ceci seulement pour nommer les grands centres, mais à côté il y a une masse de plus petites et plus jeunes stations qui sont en train de se faire un nom, et bientôt la saison d'hiver égalerait celle de l'été.

Il ne faut pas s'effrayer que la création de nouvelles places soit une concurrence redoutable pour les autres; mais bien au contraire, plus il y en aura, plus la réclame à l'étranger sera répandue et plus la Suisse deviendra un centre hivernal pour la haute société.

Car à l'heure qu'il est beaucoup ignorent encore de cette innovation, ou ne veulent pas comprendre comment on peut résister à ces froids glaciaux à des milliers de mètres dans les Alpes, alors qu'on gèle déjà de froid dans la plaine au niveau de la mer.

L'atmosphère étant si sèche et ensoleillée, il est très facile de se tenir au chaud malgré la rigueur du froid, et même souvent l'après-midi le soleil est si ardent qu'il arrive qu'on transpire. La nuit, dans les chambres bien chauffées des hôtels, on peut tranquillement dormir la fenêtre ouverte.

C'est surtout en retournant dans la plaine que l'on remarque combien l'air est vivifiant et sain dans ces hôtels.

Il existe encore une idée très fausse que ces endroits sont remplis de malades de la poitrine, alors que ce n'est guère que dans deux ou trois endroits spéciaux que l'on reçoit des malades, et que les grands hôtels ont des docteurs attachés à la maison pour veiller à ce que des contaminés ne se faufilent pas dans leurs murs. La grande majorité des hivernants sont, soit des gens fatigués et énervés des labours de la vie moderne, soit des fervents du sport.

Et maintenant comment passe-t-on ses journées, et que concerne cette phrase si répandue aujourd'hui: "Faire du sport d'hiver"?

Il y en a pour tous les goûts, pour tous les âges!

Un des sports naturellement le plus répandu est le patinage, qui se pratique un peu partout. Une forme très en vogue est le "Figure-Skating" qui consiste en concours d'adresse et d'élegance. C'est ainsi que l'on peut voir sur nos patinages les valseurs sur glace les plus émerveillés du monde.

Un soin tout particulier est donné à l'entretien de la glace sur les "Rinks". Elle est inondée chaque soir de gel, et une escouade d'ouvriers italiens ne fait que la balayer, racle et polir du soin au matin. On a même poussé les choses si loin dans certains endroits, jusqu'à l'interdiction de fumer sur les Rinks, ce pour certains patineurs est un vrai martyr. Je n'en connais pas trop la raison. Est-ce qu'on pourrait s'encouvrir par-dessus un bout de cigare ou que la chute de la cendre brûlante pourrait occasionner un petit trou? Je l'ignore, mais c'est un fait!

Puis vient le lugeage qui se pratique sous des formes multiples.

Il y a la luge suisse, où l'on est assis, la canadienne où l'on se couche sur le côté, et le scellette de fer où le lugeur se met à plat ventre et descend sur une piste de glace. C'est ainsi que le "Cresta Run" de St-Moritz, unique en son genre, est une piste longue de 1300 mètres. Construite entre deux murs de neige avec une surface glaciée et polie comme un miroir, mais tout est construit si mathématiquement juste que les accidents graves sont hors de question.

Un sport plus moderne est le Bolsleigh, des luges dirigeables de 4 à 6 places, auxquelles sont apportés les mêmes perfectionnements qu'aux automobiles, comme roues motrices pour la direction, bretelles automatiques pour graisser les patins et des avants en forme de torpille pour couper le vent.

Le Bolsleigh est certes un des passe-temps le plus en vogue, le plus amusant, et du vrai sport, sans être dangereux. Les courses se font sur route et dans les endroits plus "high-life" il y a de véritables chefs-d'œuvres de pistes avec des tournants relevés comme ceux d'un vélodrome.

Pour la jeunesse et les gens actifs et vifs, il y a le "Bandy" semblable au hockey, sauf que le joueur est sur des patins et que l'herbe est remplacée par une surface de glace. Les clubs vont d'un endroit à l'autre échanger des matchs.

Le "Curling" est pour les personnes plus âgées, tranquilles et ne voulant pas courir les risques de se casser un membre.

C'est une espèce de jeu de boule qui, lui aussi, se joue sur glace, avec des instruments ronds, aplatis au bas et ressemblant fort à une bassinoire de lit. Enfin le ski, qui est devenu très populaire en Suisse grâce aux magnifiques performances que nous voyons faire chaque année par nos visiteurs norvégiens et suédois.

Voici de quoi bien remplir une journée, et le soir il y a des "Ice Carnivals" et des soirées, des bals, des cotillons, comme on n'en voit pas de plus beaux dans les cercles de Londres et Paris. Les hôtels ont tout le confort, tout le luxe de ceux des grandes capitales et même plus. Naturellement, la grande attention est concentrée sur les sports et c'est ainsi qu'à St-Moritz il s'est créé un "Bureau de sports" n'ayant à s'occuper que de faciliter aux étrangers l'organisation de courses, de fêtes, et de tout ce qui concerne le "Sport". La clientèle d'hiver de la Suisse se compose presque entièrement de familles anglaises, et ce n'est que depuis une à deux années que les Allemands commencent à prendre le goût de l'hivernage dans les Alpes. Quant aux sports, ils ne vivent que par les Anglais, tandis que l'Allemand joue le rôle de spectateur. Mais peut à peu il s'y mettra aussi, car il voit déjà tout le bien qui en résulte.

On peut donc voir que les amusements sont aussi nombreux et variés, si pas plus dans nos stations d'hiver que dans les plus florissantes du Midi. Avec ça, on respire un air salubre, on améliore sa santé, et au lieu de rentrer dans son pays et dire à ses amis: "J'ai perdu 10 billets de mille à Monte-Carlo" on peut dire: "J'ai gagné 10 kilos en Suisse!"

V. A.

—*—

Comment on lance une station d'hiver.

(Correspondance.)

Mon nom ayant été mentionné plusieurs fois dans un article qui a paru, il y a quelque temps, dans votre journal, sous le titre ci-dessus, j'espère que vous me permettrez quelques observations au sujet.

Il ne conviendrait guère de me plaindre d'un article qui reconnaît mon talent d'organisateur d'une manière aussi flatteuse; cependant par égard pour mes nombreux amis parmi les propriétaires d'hôtels de la Suisse, il faut que je me défende contre une attaque indirecte qui a l'air d'être dictée par la jalouse. Des hommes, comme M. Meisser, président de la Société du Kurhaus de la Lenzerheide, M. Genillard du Grand Hôtel du Muveran à Villars sur Ollon, M. Victor Egger, de l'Hôtel à Kandersteg, et M. de Preux du Palace Hôtel à Montreux, ne sont pas des caractères à se laisser mener par un organisateur anglais.

Quelques hôteliers suisses, qui m'ont parlé de cet article, lors d'un de mes derniers séjours en Suisse, ont été profondément blessés par le blâme sous-entendu, contenu dans l'observation qu'ils ne seraient des affaires avec moi que tant que cela leur conviendrait. Mais, je laisse le soin à votre correspondant d'entendre avec son garant sur la question à qui incombe la responsabilité de cet article. Les faits ont été dénaturés par l'un et publiés dans votre journal par l'autre. Je préfère faire part à MM. les propriétaires d'hôtels des conclusions que j'ai tirées ces derniers mois, lorsque j'ai ouvert six hôtels dans des localités qui n'avaient jamais eu de saison d'hiver.

Je crois que cela intéressera vos lecteurs si je leur fais part de ce que me dictent 14 ans d'expériences en Suisse, quant aux localités où une saison d'hiver a chance de réussir. Voici les qualités que doit réunir une station de sports d'hiver:

1. Etre située à une altitude de 1800—1800 mètres au-dessus du niveau de la mer.
2. Etre à l'abri de la bise, et des vents du Nord-est et du Nord-ouest.
3. Le 21 décembre, elle ne doit pas avoir moins de cinq heures de soleil.
4. Son emplacement de patinage ne doit pas mesurer moins de 8000 m². Un emplacement de 10,000 m² formera toujours une excellente attraction pour tout hôtel.
5. L'emplacement pour curling doit mesurer 60 m. de long sur 20 m. de large.
6. Elle doit posséder de bonnes pistes pour courses de traîneaux.
7. Elle doit avoir de grandes pentes, pas trop abruptes, pour les skieurs.
8. Avoir assez d'eau à disposition pour inonder rapidement l'emplacement, et un tuyau à diamètre suffisamment grand pour permettre de recouvrir la glace d'eau, pour quelques jets.
9. Avoir 40—50 personnes sous la main pour balayer la piste après une forte chute de neige.
10. Posséder assez de triangles et de traîneaux pour déblayer la neige sur la piste.

Je suis d'avis que les propriétaires d'hôtels situés à une altitude inférieure à 1200 mètres auront tort d'ouvrir leurs hôtels comme station

de sports. Lorsque j'ai émis cette idée, quelques hôteliers ont voulu me convaincre du contraire, en se basant sur Grindelwald. Mais, il ne faut pas oublier que Grindelwald est station d'hiver depuis 25 ans, que Grindelwald a des pistes magnifiques, soit pour patiner, soit pour se lancer, enfin, que les beautés de la contrée ont une réputation universelle et que la glace est entretenue avec le plus grand soin. Les hôteliers de Grindelwald ont un personnel qui, grâce à une longue expérience, sait entretenir les emplacements de patinage, s'entend à préparer une piste et à l'entretenir de façon à satisfaire toutes les exigences des patineurs. Quelque pendant une grande partie du mois de décembre, Grindelwald ou tout au moins l'emplacement de patinage n'ait pas de soleil, il est cependant possible d'aller le trouver en faisant une promenade sur les versants ensoleillés de la montagne. Mais, malgré tous ces avantages, il serait difficile de faire aujourd'hui une station de sports d'hiver de Grindelwald. Cette station doit sa réputation à la manière distinguée dont elle est administrée depuis de longues années, administration qui n'a pas sa pareille dans la contrée.

La facilité avec laquelle j'ai réussi à former une clientèle à Montana, qui a 7½ heures de soleil par jour, à Villars sur Ollon, où il y a en presque autant, à Lenzerheide, où il y a de longues périodes de soleil, et des pentes excellentes pour le sport, d'un autre côté les difficultés que j'ai eues dans des endroits qui ont peu de soleil, sont autant de preuves à l'appui de mon dire.

Je voudrais encore faire remarquer à MM. les propriétaires d'hôtels que c'est une erreur de croire que pour avoir du succès comme station d'hiver en Suisse, il suffit de faire de la réclame et que c'est là le motif pourquoi certaines localités ont si bien réussi. Durant ces dix dernières années, j'ai payé plus d'un million de francs en réclames et une grande partie de cette somme a été dépensée pour les annonces des hôtels suisses. Tous ceux qui veulent ouvrir des stations d'hiver doivent pouvoir disposer de capitaux importants.

J'espère que la franchise avec laquelle je fais part aux hôteliers suisses des résultats de mes expériences, contribuera à leur prouver que je suis loin d'être hostile à l'industrie hôtelière en Suisse. Si c'était nécessaire, je pourrais citer les noms des propriétaires d'hôtels les plus en vue, avec lesquels je suis depuis de longues années en relations d'amitié. Je suis sur qu'ils seraient prêts à convenir que plusieurs de leurs entreprises ont bien réussi, grâce à mon organisation.

Avec considération.

Henry S. Lunn M. D.

Postscriptum de la Rédaction. M. le Dr. Lunn fait erreur en supposant que l'article émanait d'un correspondant particulier de la "Revue des Hôtels". Ainsi que nous le disions en toutes lettres dans la première phrase, nous n'avons fait que reproduire un article de la "Neue Zürcher Zeitung" pour donner l'occasion aux intéressés de se défendre, s'il y avait lieu. C'est pourquoi nous publions avec plaisir la lettre de M. le Dr. Lunn, et nous sommes convaincus de lui avoir rendu un plus grand service en lui fournissant l'occasion de s'expliquer, que si nous avions ignoré l'article de la "Neue Zürcher Zeitung".

—*—

Réformes et contrôle dans la cuisine.

On a beaucoup parlé ces derniers temps de réformes à introduire dans la cuisine — par contre je n'ai lu que peu de chose concernant le contrôle. En ce qui concerne les réformes dans la cuisine, je suis de l'opinion que chaque hôtelier doit se guider d'après ses hôtels. Il sera toujours difficile d'établir une série uniforme de mets; le principe essentiel doit être: qu'il y ait de la variété, et que ce soit bon et succulent.

Ce dont je voudrais parler aujourd'hui, c'est du contrôle dans la cuisine. Plus d'un hôtelier n'est sans doute pas très au clair avec lui-même sur ce point et se demande parfois: comment faut-il s'y prendre pour avoir un résumé exact du compte de cuisine? Inutile de dire qu'un contrôle bien fait et simple est nécessaire dans tout commerce, et combien plus dans la cuisine, où la plus grande partie de l'argent entre et sort! J'ai entendu plus d'un hôtelier se plaindre, qu'il ne gagnait rien avec la cuisine. Chez moi c'est précisément le contraire. Depuis que la consommation du vin diminue d'année en année, il faut que la cuisine aide à supporter une bonne partie des frais généraux. Le contrôle se fait donc de la manière suivante:

Toutes les marchandises qui vont directement à la cuisine doivent être munies d'un bon indiquant le poids et le prix d'achat. A la fin de la journée, tous ces bons sont inscrits dans un livre, soit par le chef de cuisine, soit par un aide, soit par un des apprentis. Pour chaque article les prix exacts doivent être indiqués et ensuite additionnés. De cette façon tout le personnel de la cuisine se fait

une idée de la somme d'argent que la cuisine absorbe chaque jour en matière première, et cela le porte à être économie.

Ce livre est remis chaque soir au bureau pour être contrôlé et retourné à la cuisine le lendemain matin. De cette façon, le secrétaire et le premier garçon peuvent également se persuader qu'on ne peut cuisiner qu'avec de l'argent, et en outre ils apprennent à connaître le prix des marchandises. A la fin de chaque mois j'ajoute les trente jours, et je les compare au nombre des étrangers d'après mon journal, je calcule ainsi à combien la cuisine par tête, (les enfants et les courriers calculés comme demi-personne) le chef et les employés compris. Le nombre des hôtes ainsi que le résultat par tête sont également inscrits à la fin du mois sur le livre du chef, si bien que celui-ci se familiarise avec les chiffres.

Les dépenses de la cuisine varient considérablement, suivant le nombre des hôtes, toutefois 1000 personnes pendant le mois de Mai 1904 ne doivent pas coûter beaucoup plus que 1000 personnes en Mai 1905; s'il en était autrement, éventuellement par suite d'un changement de chef, cela ferait ressortir si celui-ci cuisine trop cher ou à trop bon marché. Cette dernière alternative pourrait quelquefois être plus plausible que la première. Dans ce cas, il faut instruire le chef et lui mettre les chiffres sous les yeux.

A la fin de l'année, j'ai ainsi à ma disposition les dépenses totales de la cuisine, je les compare aux recettes, et je calcule de nouveau à combien l'hôte me revient par tête et par année. Ce dernier calcul ne doit pas varier, dans une saison normale, de plus de 1 à 3 centimes par tête.

Voilà ce que j'ai à dire de mon système de contrôle. Si l'un ou l'autre de Messieurs mes collègues a quelque chose de meilleur à recommander pour le contrôle de la cuisine, je l'adopterai avec remerciements. A. R. A.

* Vermischtes. *

Selbstmord im Hotel. In Wien ist die Frage der Entschädigung für den durch Selbstmord eines Gastes dem Hotel verursachten Verlust zur obigerichtlichen Entscheidung gelangt. Es handelt sich, wie die "Hotel-Rundschau" schreibt, darum, ob der Hotelier für die schlechtere Vermietbarkeit eines Zimmers, in welchem ein Selbstmord verübt oder versucht wurde, von dem Selbstmörder bzw. Selbstmordkandidaten oder von dessen Angehörigen Schadenersatz zu fordern berechtigt ist. Wie aus Pressburg berichtet wird, hatte sich ein dort gebürtiger achtzehnjähriger junger Mann F. L. im Juli vorigen Jahres in einem Hotel zu Budapest erschossen. Das Motiv der unglückseligen Tat war gekränktes Selbstgefühl. Der junge Mann hatte nämlich kurz vorher die Maturitätsprüfung nicht bestanden. Das krankte ihn so sehr, dass er sich entlebte. Als L vom Hotelpersonal aufgefunden wurde, war er noch am Leben und die freiwilligen Retter brachten ihn ins Spital. Der Hotelier verlor ein Teil der Bettwäsche und auch das Möbelrum ruiniert, und das Zimmer, worin der Selbstmord verübt wurde, konnte eine geraume Zeit nicht vermietet werden. Er verlangte daher die Feststellung, dass der ihm durch den Selbstmord zugefügte Schaden ersetzt werden müsse. Da der Selbstmörder minderjährig war, wurde von seinem Vater der Ersatz beansprucht. Das Urteil des Bezirksgerichts ging dahin, dass der Hotelier berechtigt sei, Schadenersatz zu fordern. Beim Appellationsgericht, welches sich mit der Revision dieses Prozesses beschäftigte, machte der Beklagte geltend, dass er doch nicht für den Selbstmord seines Sohnes verantwortlich gemacht werden könne; infolgedessen könnte man von ihm auch nicht verlangen, dass er für den Schaden, der durch diesen Selbstmord dem Hotelier verübt wurde, Ersatz leiste. Der Gerichtshof sprach jedoch in Bestätigung des erstrichterlichen Urteils aus, dass der Schadenersatz zu Recht bestehé. Die ziffernmässige Feststellung des Schadens bleibt einer neuerlichen Verhandlung vor der ersten Instanz vorbehalten.

Die koschere Pastete. In dem Fachblatt des Verbandes deutscher Köche, "Die Küche", erzählt ein Küchenchef folgendes: "Wir hatten bei Kommerzienrat K. in S. b. M. eine koschere Hochzeit zu kochen, welche unter strenger Aufsicht zweier jüdischer Frauen hergestellt wurde. Da die Festteilnehmer streng an ihren Glauben hielten, wurde uns angeblossen, alles nach den Angaben der Frauen zu machen. Als die Gäste tüchtig ausgewässert waren und die Zungen gekocht (d. h. von allen Blutadern befreit) und die koschere Rindsbouillon lustig gekochte, kam der Glanzpunkt der Tafel: die Fasanenpastete. Die Tiere dazu kamen lebendig aus der Fasanerie Burg bei Magdeburg und wurden in unserer Küche von dem Kehlböf geschältet, d. h. dicht unter dem Kehlböf mit einem zweischneidigen Messer ein Schnitt gemacht und dann die Tiere langsam verblutet lassen. Trotz des strengen

Verbots hat sich unser Chef, um die Pastele recht saftig zu machen, ein schönes Stück Schweinefleisch in der Nähe der Fleischmühle verborgen, und meinem Lehrkollegen fiel der verantwortungsvolle Posten zu, das Schweinefleisch nach und nach mit durch die Mühle zu präzisieren. Es ging soweit alles gut; unser Chef hatte sogar die Liebenswürdigkeit, den beiden Frauen zu erklären, dass der Zusatz von Kalbfleisch die Pasteten zwar etwas trocken mache, doch wolle er sein möglichstes tun, um die nötige Feinheit herzustellen. — Allein, man soll den Tag nicht vor dem Abend loben. Ein übrig gebliebenes Stück Schweinefleisch musste mein Kollege in Pergamentpapierwickeln und ins Regal neben die leeren Puddingformen legen, da auf Befehl des Prinzipals an diesem Tage nichts aus der Küche geschafft werden durfte. Als die Pastele zum Einfüllen fertig war und die mit Trüffeln sauber gespickten und sautierten Fasanenbrüste im Plafond lagen, sagte unser Chef zu einer der Frauen: „Nun, Mutterchen, wollen Sie nicht auch etwas zu sich nehmen?“ Sie erwiderte: „Ich danke Ihnen, Herr Chef, ich habe erst eine Suppe gegessen; aber wenn Sie mir so ein Fasanenbrüsten verehren wollen, bin ich nicht abgeneigt.“ Natürlich wurde ein solches in Pergamentpapier gewickelt und der Dame übergeben, die es einstweilen in das Regal neben die leeren Puddingformen legte, um es beim Verlassen der Küche in ihrem Körbchen unterzubringen. Als alles im Schuss war, wurden die Körbe gepackt und abgedampft zu Kommerziens. Das Diner nahm vorschiffsmässig seinen Anfang; aber schon nach der Suppe kommt Mutterchen atemlos auf unsern Chef zugesürzt mit den Worten: „Die Fasanenpastete darf auf keinen Fall serviert werden!“ Der Chef war sprachlos, uns Jungens traf ein vernehmender Blick, doch bald sollte die Aufklärung kommen, indem das Frauchen ihm das in Papier eingewickelte Schweinefleisch präsentierte, welches sie in der Eile mit der Fasanenbrust verwechselt hatte. — Es bedurfte der ganzen Überredungskunst des Chefs, um es der Mutter einigermaßen glaubhaft zu machen, dass das Fleisch vom Tage zuvor in der Küche geblieben wäre und nur durch die Nachlässigkeit der Jungens nicht an Ort und Stelle gekommen sei. Die Hochzeitstafel nahm nun ihren ungestörten Verlauf und alles klappte grossartig. Schliesslich war auch unser Chef wieder bei guter Laune, nachdem ihm der Herr Kommerzienzrat neben einem färistlichen Trinkgeld das beste Lob ausgesprochen. „Namentlich die Fasanenpastete“, sagte er, „war so vorzüglich, wie ich sie seitens gegessen habe.“

Kleine Chronik.

Meiringen. Das Hotel Wildenmann ist mit elektrischem Lift versehen worden.
Wengen. Der äuferste (nordwestliche) Flügel des Hotel National wird um ein Stockwerk erhöht.
Konstanz. In hier verstarb nach kurzen schweren Leidern im Alter von 47 Jahren, Herr August Halm, vom Hotel Halm.

Montreux. L'Hôtel du Montreux, propriété de M. Duvoisin, a été acquis par M. Tschantz, de Berne. M. Despacher, tenant actuel du l'Hôtel de Montreux a acquis l'Hôtel Victoria.

Territet. L'Hôtel Richelieu, propriété de M. Duvoisin, a été acquis par M. des Essarts, de l'Institution des Essarts à Territet. M. Duvoisin continuera à exploiter lui-même l'Hôtel Richelieu jusqu'au mois de Septembre.

Montreux. Plusieurs journaux ont annoncé l'ouverture du Montreux-Palace-Hôtel comme étant fixée au 10 mars. La Feuille d'As de Montreux tient de bonne source que le Conseil d'administration du Montreux-Palace n'a pas pris date encore, mais qu'il est probable que l'hôtel sera ouvert le 20 mars.

Nene Winterstationen. Wie der Eng. Expr. und Alp. Post vermittelt, sucht Herr Dr. Lunn auch im Engadin Boden zu fassen. In Campi, Silvaplana, Sils und Maloja will er nach seiner teils gelobten und teils getadelten Methode die dortigen Hotels zu gewinnen trachten, mit ihm behufs Platzierung von Lunn'schen Partien in Unterhandlungen zu treten. Die bezüglichen Beschlüsse der dortigen Interessenten sind noch ausstehend.

Schweizerische Landes-Ausstellung. Der Verein für Handel und Industrie in Bern wünscht für die Stadt Bern die Priorität für eine in Aussicht genommene Schweizerische Landesausstellung an. Durch die Eröffnung des Berner Alpenschauhalls hat der Bundesrat die Anmeldung als die erste rechtmässig, gleichzeitig aber geantwortet, er könne keine Priorität nicht mehr tun. Das brauche aber in Bern kein Hindernis zu bilden, die Vorbereitungen an die Hand zu nehmen; sei einmal eine sichere Grundlage für das Projekt gesetzt, so werde sich der Bundesrat gerne mit der Sache befassen.

Grindelwald. Das Hotel Bäregg wurde durch eine Lawine zerstört. Vom neuen Hotel steht noch eine Mauercke. Die alte Hütte ist ganz weg. Ein Teil vom Holzmaterial liegt unten auf dem Gletscher. Der Materialschaden ist sehr gross, das Mobiliar ist grösstenteils zertrümmert. Infolge des grossen Lawinengefahrs ist es unmöglich, sich der Unglücksstätte zu nähern, sodass während der Zeit, in der der Rest der Bergschweizer verkehrt, ist. Die Gebäude gehören der Berggesellschaft Scheidegg und Grindel. Pächter ist Herr Johann Böss-Balmor, Bruder der Herren Boss zum Bären in Grindelwald.

Sommoplast-Konkurrenz des Verbandes der Bündnerischen Verkehrsvereine. Die Beurteilung der eingegangenen Entwürfe (64) durch die Jury fand am 3. ds. statt. Die Preisverteilung ergab folgendes Resultat: 1. Preis (Fr. 300) Motto: Der Palù (Bernina) Jakob Bollscheuer, Zürich. 2. Preis (Fr. 200) Motto: Die noble Gegend: Anton Christoffel, von Seans, in Zürich. 3. Preis (Fr. 100) Motto: Alpenfuhr, H. Brunner, von Lenzburg, in München. Wie bei der Wintersport-Plakat-Konkurrenz, so sind auch dies-

mal eine Reihe vorzüllicher Arbeiten eingegangen, welche die Jury die Wahl schwer machten. Als entscheidendes Moment bei der Preisverteilung kam vor allem die Plakat-Wirksamkeit der Bilder in Betracht. Die Entwürfe werden in Chur, Arosa, Davos, Samaden und Thusis öffentlich ausgestellt.

Bad Schinznach. (Korr.) Bei der am 5. März in Brugg stattgefundene Konkurrenzsteigerung über das Bad Schinznach sind sämtliche Objekte, Liegenschaften, Mobiliar, Fahrabre, Quelle und Badeeinrichtungen um die Kaufsumme von Fr. 556,000.— an Herrn Dr. G. Amsler, langjähriger Badearzt, Herrn Dr. Ritter-Laub, bisheriger Präsident des Verwaltungsrates und Herrn Dr. A. Amsler, Obligationärin, liegen, wie bislangen, in den bewilligten Händen des Herrn Direktor Moser und der Betrieb wird in unveränderter Weise mit 15. Mai aufgenommen. Eine Reihe von Neuerungen und Verbesserungen, speziell in baulicher Richtung, sind in Aussicht genommen, die sofort, d. h. vor Saisonbeginn, ausgeführt werden. Der Betrieb wird dem Range des Bades entsprechend vervollkommen und stetsfort den Anforderungen der Neuzeit in allen Beziehungen angepasst werden. Die Einrichtung einer umfassenden elektrischen Beleuchtung ist das nächste Ziel der neuen Eigentümer; mit Beginn der neuen Saison wird sie in allen Teilen vollendet sein.

Schwyz. Mit Sitz in Brüssel hat sich eine Aktiengesellschaft gegründet, um der neuen Grottes de Moosalthal (Hüll-Loch) an Swiss. società angeschlossen zu werden. Die Gesellschaft hat unter 7. Dezember 1905 in Schwyz eine Zweigniederlassung errichtet unter der selben Firma. Die Gesellschaft hat zum Zweck, die geschäftliche Ausbeutung der sog. Hüll-Loch-Grotten in Moosalthal durch Installation der elektrischen Beleuchtung, eines elektrischen Trams, von fontaines lumineuses, Wasserfällen und Springbrunnen, durch die Veranstaltung von Festen, Konzerten, Ausflügen, gegen Eintrittsgeld, durch Erstellung von verschiedenen Transporten und ausloben der Grotten, von Restaurants und Cafés. Hotel wird in der Nähe der Sichtspostkarten und durch Einführung verschiedener ähnlicher Geschäftszweige. Die Dauer der Gesellschaft ist festgesetzt auf die längste Dauer, welche das belgische Gesetz zulässt, nämlich auf 30 Jahre, und kann nach Massgabe der jeweiligen Statuten verlängert werden. Das Gesellschaftskapital beträgt eine Million Franken und ist eingeteilt in 4000 privilegierte Aktionen zu 250 Fr. Bis zu ihrer vollständigen Einbezahlung bleiben die Aktionen auf Namen gestellt; sobald sie vollständig einbezahlt sind, lauten sie auf den Inhaber. Die Gesellschaft wird vertreten durch den Generaldirektor Urbain Laheu in Ixelles-Brüssel und verzögert Domizil bei der Kantonalbank in Schwyz.

Montreux. La Société des Hôteliers de Montreux et Environs a eu son assemblée générale annuelle samedi dernier, au Kursaal de Montreux. Le rapport du Comité démontre la marche graduelle et progressive de la Société, qui compte aujourd'hui 132 hôtels dans le Suisse, dont 84 à Montreux, et 42 à Vevey, dans la Vallée du Rhône et le lac Léman. Le chiffre des chambres inscrites a quinze an, la Société a doublé son effectif et triple le nombre des chambres inscrites. Les recettes ont ascendié à 39,000 fr. et les dépenses à 31,000; la solde en caisse au 31 décembre était de 9000 fr. environ. En présence d'un résultat financier aussi satisfaisant, le Comité a décidé de faire cette année une réclame collective plus intense et de participer avec le Syndicat des intérêts de Montreux à l'Exposition de Milan. L'assemblée a approuvé les

propositions du Comité. Le „Journal et Liste des Etrangers“, organe officiel de la Société a été expédié l'année dernière à raison de 45,000 exemplaires gratuits. La statistique du mouvement des étrangers a démontré que 50,000 étrangers sont descendus à Montreux en 1905; un étranger, qui y séjourne 8 jours ou un an n'est compte que pour un. Elle a réélu M. A. Emery, comme président du comité. Le Comité est composé de MM. Ant. Monney, Neubrand, Reiss, Moinat, Bossi, Knecht, à Montreux; Michel, A. Vevey, et Pötter-Genillard à Aigle. Le secrétaire est M. G. Bettex, à Montreux.

Ein ausserordentlicher. Der Kühnenhof Frieder. Spieser, z. Rüttenschi, in Lachen, wurde unter dem Felsen in Hotel N. in N. eingeladen, sich zwecks Engagements unterhandlungen persönlich vorzustellen, gegen Vergrösserung der Reisepesen. Spieser war nicht in Stelle und es erfolgte die Reise an einem Sonntag (11. Febr.). Am 19. Febr. schrieb der Hotelier, dass er die Stelle anderweitig vergeben habe, und legte dem Brief Fr. 7.— in Marken bei als Reiseentschädigung. Hierauf schrieb Spieser, dass er für die Marken keinen Gebrauch habe und da das Billet Fr. 9.— gekostet, (in Wirklichkeit Fr. 8.90), so returniere er die Marken, um sie in seine Rechnung bei der Betrag, Fr. 90.—, er jetzt Mandat erwarte. Der Hotelier sandte hierauf per Mandat Fr. 10.—, welche die Stelle und das Billet gekostet hatte. Abgesehen davon, dass Spieser im Hotel, wie selbstverständlich, freie Verköstigung genossen, glaubte der Hotelier, nun seine Pflicht getan zu haben und war er nicht wenig erstaunt, als am 2. März von einem Geschäftsbureau ein Inkassobegleiter für die restierenden Fr. 10.— einlief, mit der Androhung der Betreibung. Der Hotelier bezahlte auch diese Fr. 10.—, um die Sache los zu sein und übermittelte uns die Akten. Ein vorzügliches Gehör eines Bewerbers verdient, nicht den streitigen Betrag wegen, sondern aus prinzipiellen Gründen, an die Öffentlichkeit gebracht zu werden.

Fremden-Frequenz.

St. Moritz. Fremdenfrequenz am 1. März 1906. England 443, Deutschland 302, Amerika 62, Schweiz 63, Italien 38, Holland 34, Frankreich 48, Russland 13, Österreich 26, Belgien 17, Spanien 0, andere Nationen 22. — Total 1069.

Lausanne. Ein séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^{er} rang de Lausanne-Ouchy du 15 au 11 Février: 669, Angleterre 945, Amerique 363, Allemagne 317, Suisse 788, Russie 1026, Italie 36, Divers 314. — Total 4449.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsberau verzeichneten die stadtbernerischen Gasthäuser im Februar 1906 7195 registrierte Personen (1905 6276). Schweiz 3705, Deutschland 1602, Frankreich 593, Österreich 26, Belgien 247, England 247, Amerika 84, andere Länder 312.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik, 17. bis 23. Febr. Deutsche 1549, Engländer 672, Schweizer 525, Franzosen 243, Holländer 135, Belgier 106, Russen und Polen 330, Österreicher und Ungarn 135, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 137, Dänen, Schweden, Norweger 32, Amerikaner 66, Angehörige anderer Nationalitäten 47. Total 3977.

An die tit. Inserenten!

Gesuche um Empfehlung im redaktionellen Teil werden nicht berücksichtigt. — Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. — Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen einen Zuschlag von 10 bis 25% reserviert.

Hochzeits-
u. Braut-

Seide

Damast-
u. Brocat-

Seide

Cristall-
u. Moire-

Seide

Crêpe de Chine-
u. Eolienne-

Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

für Kleinen und Roben in allen Preislagen, sowie für das Neugeborene in feinster, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“
b. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. — Franto ins Haus. Mutter umgehend.



CHEF DE CUISINE

de première force, sérieux et capable, bon restaurateur, depuis plusieurs hivers dans des maisons de 1^{er} ordre, avec meilleurs certificats et bonnes recommandations de ses patrons, cherchez place pour la saison d'été. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre H 88 R.



Servietten in Leinen- Imitation, neue Dessins

von Fr. 5.— bis Fr. 14.— per mille.
SCHWEIZ. VERLAGS-
DRUCKEREI G. BÖHM
* BASEL. *

Musterkollection gratis u. franko.

Bei grösserer Abnahme Rabatt.

Wer sein Hotel verkaufen will, verlange die Käuferliste des Hotels-Office in Genf, die an Jedermann kostenfrei versandt wird.

67

A remettre à Genève
un ancien, excellent hôtel
renommé, gros chiffre d'affaires prouvé.
Prix 200,000 Fr. — Divers biens.
Achat et vente de commerces et
immeubles. 84
Emmel, Bureau Commercial, Genève.

1 Bügelmaschine
für Kraftbetrieb (System Stute & Blumenthal, Hanover)
1 Kragenrundemaschine
1 Vorgelege
10 Stück Freibriemen
1 grosse Kastenmangel
(Rolle) für Hand- und Kraftbetrieb.
Alles wie neu, wegen Aufgabe der
Wascherei billig zu verkaufen.
L. Heydrich, Zürich III
Jägergasse 11.

AMER APÉRITIF SANS RIVAL BRACCO

2880

Prospekte gratis und franko.

Generalvertretung für die Schweiz:

Ach. Ammann-Schmid, Basel, Byfangweg 10

2500

Ein erfahrener Geschäftsmann (Koch und Konditor), deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, unverheiratet.

sucht die Gérance oder Direktion

einer Fremdenpension, event. sich zu beteiligen.
Offertern unter Chiffre H 87 R an die Expedition ds. Bl.

STAHL-SPRUDEL

Goldene Medaille und Grand Prix:
LONDON, PARIS, BRÜSSEL 1905

(B545) 1319

DIRECTEUR

Suisse, 29 ans, connaissant les 4 langues, énergique, habitué à travailler seul et à assumer les responsabilités, cherche place de saison ou à l'année, pour le 1^{er} juin. Excellentes références à disposition. Prière d'adresser les offres sous chiffre H 85 R, à l'administration du journal.

Metall-Bettstellen



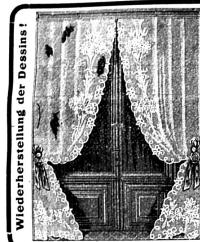
in einfacher bis feinsten Ausführung, solid, elegant und preiswürdig.
(Gesetzlich geschützte Muster.)
Patent-Stahlfederdräht-Matratzen
unübertroffen, praktisch, hygienisch.
113182 Unbegrenzte Garantie, 2802
Eigenes schweizerisches Fabrikat.
Kataloge werden gratis zugesandt.

Suter-Strehler & Cie., Eisenmöbelfabrik, Zürich.

Junger Ehepaar, durchaus geschäftstüchtig, sucht für sofort

Gérance od. Direktion

eines mittelgrossen Hotels oder Pension eventuell auch
Pachtübernahme. Offerten unter Chiffre H 2488 R an
die Expedition ds. Bl.



Mech. Verweberei Wyl (st.Gallen)

C. A. Christinger
empfiehlt sich den tit. Hotels und Pensionen zum fachgemässen maschinellen
Verweben von
defekten Cardinen,
Tüll- und Spitzen-Artikel etc., sowie
jeder Art Wäsche-Gegenständen, auch
farbige Tischdecken. Promptste und
billigste Ausführung, auch der kleinen
Anfräge. Garantie für Nicht-
Auseinander- und Halbbarkeit.
Die Ware muss jeweils gewaschen
eingesandt werden. 2422

Wäscherei-Einrichtungen für Hotel- und Grossbetrieb

in nur erstklassiger, tadelloser Ausführung liefern

STUTE & BLUMENTHAL, LINDEN bei Hannover.

Prima Referenzen. Prospekte und Voranschläge sowie jede wünschenswerte
Auskunft bereitwillig durch die Vertreter

ZAG 863

E. Schiess-Müller, St. Gallen Ingenieur Neidhardt, Genf

für die deutsche Schweiz. für die französ. Schweiz.

Waschmaschinen-Seife „OLIVIA“

gemahlene grüne Olivenölseife
gibt die vorteilhafteste Lauge für Waschmaschinen
und macht dieselben tadellos funktionieren.

Beziehbar durch unsern Generalvertreter:
J. Lustenberger-Kronenberg, Luzern.
Handels- und Fabrikvertretungen.

Ferner empfehlen wir für Hotel-Wäsche unsere vorzüglichen
Salminik - Terpentin - Seifenpulver „Mignon“

Kernseifenpulver

Prima Silberglanzstärke, Marke „Matrose“

Flüssiges Waschblau, Marke „Matrose“.

Chemische Industrie A. G., Luzern
Spezialfabrik für Wasch- und Glätte-Artikel.

Vereinsmitglied, energisch und gewandt, der 4 Hauptsprachen
mächtig, 35 Jahre alt, dem eine ebenso tüchtige wie fachkundige
Frau zur Seite steht (kinderlos), sucht wegen Abgabe seines bis
jetzt inhegehabten Geschäftes passendes Engagement per April als

Direktor oder Chef de réception

eines Hauses ersten Ranges. Jahresstelle vorgezogen.

Offerten unter Chiffre H 294 R an die Exped. ds. Bl.



Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel

SEPT. MÉDAILLES DE D'OR
EXPOSITIONS INTERNATIONALES ET NATIONALES

MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHATELOIS DES ENCAVEURS

GRAND PRIX PARIS 1900

Prima et Première

Dépôt à Paris: V. Pidet, 41 rue des Petits Champs

Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City EC.

27

gesuchte

