

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 12

Heft

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: 15.01.2026

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

Basel, den 24. März 1906

Bâle, le 24 Mars 1906.

N° 12.

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 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen ent-
sprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Millimeter-
zeile oder deren
Raum.

*



N° 12.

Abonnements

Pour la Suisse:

1 mois . . Fr. 1.25
3 mois . . „ 3.—
6 mois . . „ 5.—
12 mois . . „ 8.—

Pour l'Etranger:

(inclus 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.
Kabais en cas de ré-
pétition 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^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe 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.

Aufnahme-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Herr G. C. Gobbi, Besitzer des Hotel-Pen-
sion zur Post in Piotta 48

Patron: Herren F. Lombardi, Hotel Lom-
bardi, Airole, und Arnold Bullo, Hotel
Angelo, Baldo.

Herr Jakob Marmet, Besitzer des Hotel
Beau-Site und Berghotel Engstligenalp
in Adelboden 65

Patron: Herren F. Allenbach, Hotel Belle-
vue, Adelboden, und G. Reichen, Kur-
haus Kandersteg in Kandersteg.

Herr D. Moser-Steuir, Besitzer des Hotel-
Pension „Daheim“ in Grindelwald . . . 40

Patron: Herren H. Lüdi, Hotel Grindel-
wald, und H. Mohr, Hotel Oberland in
Grindelwald.

Herrn Gebr. Wanke, Besitzer des Hotel
National in Krättigen am Thunersee . . 70

Patron: Herren S. F. Homberger, Hotel
Victoria, Faulenbach, und A. Mützen-
berg, Schloss-Hotel Schonegg, Spiez.

Zum Rabattwesen

oder

Wie reimt sich das zusammen?

Gegenwärtig fliegen die Prospekte eines Reisebureaus in Bordeaux, genannt „Union Touristes“, in der Schweiz herum. Eine grosse Zahl davon hat den Weg in unser Bureau gefunden und es fügen die absendenden Hotels die Frage bei, was wir von dieser Firma halten und ob es sich empfehle, mit ihr in geschäftliche Verbindung zu treten.

Wir müssen die Beantwortung dieser Frage, soweit sie speziell diese Firma betrifft, ablehnen, und zwar aus dem einfachen Grunde, weil die Firma uns unbekannt ist. Sie scheint ein Neuling auf dem Gebiete der Hotel-Coupons zu sein und deshalb kann auch kein Urteil über ihre Geschäftsführung abgegeben werden. Zudem muss doch jedes Hotel selbst am besten wissen, ob es von seinem Profit 10 % Kommission ablassen kann oder nicht. Was hingegen die prinzipielle Seite der Frage anbetrifft, so müssen wir denn doch hervorheben, dass es sich schlecht mit der gegenwärtigen Tendenz bezüglich Hotelpreise zusammenreimt, wenn derartige Angebote Berücksichtigung finden. An der Generalversammlung unseres Vereins in Montreux wollte man den Vorstand beauftragen, auf die Ablehnung jeglichen Rabattes seitens der Mitglieder hinzuwirken und zwar durch einen Vereinsbeschluss. Mit der Begründung, dass ein derartiger Beschluss ein Eingriff in die persönliche Freiheit bedeute, musste dieser Antrag abgelehnt werden, obwohl ihm in prinzipieller Hinsicht der Beifall nicht versagt wurde.

Überall wird seit geraumer Zeit von der steten Verteuerung der Lebensmittel und der dahingehenden Notwendigkeit der Erhöhung der Preise für Mahlzeiten gesprochen; wenn nun diese Notwendigkeit sich allmählich Bahn breitet und nach und nach die Hotellerie, die zufolge der enormen Konkurrenz und der vielerorts verpuschten Preise, wahrlich nicht auf Rosen gebettet ist, eine Besserstellung erfährt, soll diese dann zugunsten der Reisebureaus erfolgen? Es wäre schade um den Erfolg. Man lasse es sich doch einmal gesagt sein, dass

ohne diese Bureaus die Zahl der Reisenden nach der Schweiz keine erhebliche Verschiebung erfahren würde und, was gewiss nicht zu unterschätzen ist, man müsste nicht immer in Sorge sein, ob die Coupons auch eingelöst werden. Es sind in den letzten Jahren grosse Summen durch Nichteinlösung von Coupons verloren gegangen. Im Wirtsgewerbe ist Baarzahlung von jeher Usus gewesen, Coupons sind aber kein bares Geld, sondern Papierfetzen, für die man einen Teil seines sauer verdienten Geschäftsprofites opfern und oft sehr lange auf Bezahlung warten muss oder manchmal den ganzen Betrag ins Kamin schreiben kann.

Mit dem Rabatt allein begnügen sich übrigens die Reisebureaus nicht, sie sind meistens Herausgeber von Annoncenbüchern. Sie versprechen das Blaue vom Himmel herunter und tun, als ob sie sich für dieses oder jenes Hotel zu vierteln gedenken, worauf dann der Hotelier sich nicht knauserig zeigen darf. Es wird ihm Gelegenheit geboten, seine Erkenntlichkeit in Gestalt einer Annonce zu so und so viel Franken zu bekunden, die dann so lange weitererschmeilt, bis er sich erinnert, oder bei Reklamation daran erinnert wird, dass 3 monatliche Kündigung vorgesehen und ohne diese, die Annonce eben eine Lebensrente für den Herausgeber bildet. Reisende von dem betr. Bureau sieht der Hotelier wenige, nicht halb so viel, als ihm versprochen worden; das tut aber nichts, der Hotelier, der das betr. Reisebureau herausgibt, ist an und für sich schon ein „Geschäft“, aus dem sich ganz gut leben lässt. Es gibt, wir wollen es nicht unterlassen zu betonen, rühmliche Ausnahmen, aber diese lassen sich an den Fingern einer Hand abzählen.

Mit diesen Ausführungen hoffen wir, wenn wir auch auf die an uns gestellte Frage nicht direkt geantwortet, den Fragestellern dennoch einen Dienst geleistet zu haben.

O. A.

Die Wäsche im Hotel.

Antwort

auf die Mitteilungen des Hrn. E. S. in der Wochen-
schrift des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer
(Nr. 9, 3. März 1906.)

Mit Interesse habe ich die Erwiderung eines „alten Fachmannes“ auf meine kürzlich erschienene Abhandlung „Zur Wäschefrage“ gelesen. Ich begreife seine Ansichten, wenn er seit 30 Jahren stets bei seiner Handwäscherei geblieben ist und folglich keine Gelegenheit hatte, sich darüber zu vergewissern, was heutzutage auf dem Gebiete der Dampfwaschereien erreicht werden kann. Falls Herr E. S. vor Einrichtung seiner Handwäscherei, also vor ca. 30 Jahren, vielleicht Versuche mit Dampfwaschereien gemacht hat, so zweifle ich nicht daran, dass seine Erfahrungen damals keine erfreulichen waren. Auch mir erging es so vor erst 10 Jahren. Aber seither sind in den Dampfwaschereien und speziell durch die Einführung des von mir erwähnten Schwemmsystems, Umwälzungen vor sich gegangen, welche meine Behauptungen rechtfertigen, dass nach dieser Methode gewaschene Ware weniger leidet, als durch Handwäscherei und dass ein Hotel damit besser fährt, als auf irgend eine andere, mir bekannte Weise.

Beim genaueren Durchgehen der Erwiderung des Herrn E. S. konnte ich mich auch nicht der Frage erwehren, ob er wohl in seinen Kalkulationen wirklich sämtliche mit seiner Handwäscherei verbundene Kosten gebührend

berücksichtigt hat. Es ist mir nämlich nicht klar, wie man bei dem angedeuteten Wäscheumsatz mit jährlich 6000 Mark auskommen kann für:

Löhnung von 2–3 Wäscherinnen,
Löhnung von 3 Büglerinnen,
Löhnung von einem Wäschburschen,
Verköstigung dieser 6–7 Personen,
Miete für ein besonderes Waschkloak,
Seife, Soda, Waschblau, Stärke, etc. etc.,
Brennmaterial,
Gas für Heizzwecke,
Beleuchtung,
Transportspesen zu der eine halbe Stunde
vom Hotel entfernten Waschküche,
Verbrauch von Transportmaterial,
Wassertaxe,
Versicherung,
Vernutzung und Amortisation der Ein-
richtung, etc. etc.

Zudem scheinen mir die Einnahmen für Fremdenwäsche ausserordentlich hoch bemessen zu sein, im Verhältnis zu der gesamten Hotelwäsche, zumal in dem betreffenden Hotel die Benutzung der Gesellschaftsräume, welche nur Tisch- und Küchenwäsche, nicht aber Fremdenwäsche bringt, eine bedeutende Rolle zu spielen scheint. Auf Fremdenwäsche wird übrigens den Hotels durch die Waschanstalt meist ein ziemlich hoher Rabatt gewährt, was die Rechnung auch bedeutend ändert. Personal- und Courrierwäsche, die ja doch gewöhnlich zu sehr reduzierten Preisen neben der Hotelwäsche geliefert werden, sind wohl auch zu hoch eingeschätzt.

Es ist daher sehr zu bedauern, dass der Rechnung keine Details beigelegt sind, noch der Tarif, den Herr E. S. seiner Berechnung der Wäschekosten bei Benutzung einer Waschanstalt zu Grunde legte.

Dass es streng verboten ist, in der Wäscherei des betreffenden Hotels Chlor und andere Chemikalien zu verwenden, begreife ich wohl, dagegen weiss ich, wie wenig solche Verbote von dem Wäschpersonal gewürdigt werden, wenn nicht eine beständige, scharfe Aufsicht durch den Hotelier selbst oder seine Gehilfin ausgeübt wird, was in einem halbwegs grossen Betriebe unmöglich ist. Ferner ist es in einem solchen Betriebe schwierig zu verhindern, dass sowohl Material als auch Wäschestücke verschwinden, währenddem die Waschanstalt für sämtliche Wäsche verantwortlich ist, die man ihr nachweisbar übergeben hat. Diese Verluste, die erst beim Inventar konstatiert werden, soweit es sich um Wäsche handelt, finden bei Berechnung der Betriebskosten einer eigenen Wäscherei wohl selten Berücksichtigung.

Mit dem Trockenbügeln der Wäsche durch die Maschine habe ich bis dahin nicht dieselben Erfahrungen gemacht, wie Herr E. S. Die Waschanstalten erzielen mit ihren Dampf-Mangeln sehr gute Resultate; zudem wird die von der Mangel kommende Wäsche in seriösen Anstalten sorgfältig kontrolliert und gelangt kein Stück in die Spedition, das nicht vollständig trocken wäre, währenddem aus Waschküchen, wo nur kleine Gasmangeln zur Verfügung stehen, zu gewissen Zeiten noch feuchte Wäsche in die Lingerie kommt.

Was die Stücke anbetrifft, die bei der ersten Wäsche nicht sauber geworden sind, so werden dieselben in guten Waschanstalten auch nicht mit schädlichen Chemikalien behandelt, sondern müssen nochmals die ganze Prozedur durchmachen. Daher kommt es auch, dass Waschanstalten oft grössere Posten nicht ganz komplett abliefern, sondern einzelne wenige, für eine zweite Wäsche zurückbehaltene Stücke, nachliefern müssen.

Der grösste Vorteil der Behandlung der Hotelwäsche in einer guten Waschanstalt besteht aber in der Beruhigung, die dem Publikum das Bewusstsein bietet, richtig desinfizierte Wäsche zu bekommen, was eben mit einer Handwäscherei nicht garantiert werden kann, ebensowenig wie mit den kleinen maschinellen Einrichtungen mit Niederdruck. Diesen Punkt berührt Herr E. S. nicht, trotzdem gerade die Beschuldigungen von Seiten verschiedener Hygieniker, die den Anlass zu meinem ersten Artikel gaben, zeigen, wie äusserst wichtig es ist, dass unsere Industrie nichts versäume, um den diesbezüglichen Anforderungen gerecht zu werden, die heute schon, und je länger je dringlicher, von dem reisenden Publikum gestellt werden. In den beim Schwemmsystem benutzten Maschinen wird sämtliche Wäsche nach genauen bacteriologischen Versuchen nicht nur desinfiziert, sondern sogar sterilisiert, was nur die Anwendung strömenden Wasserdampfes in der dem System eigenen Weise ermöglicht; welchem Hitzegrade wird aber durchschnittlich die Wäsche in den Handwäschereien ausgesetzt?

Ich komme daher wiederum zu dem Schluss, dass Handwäschereien heutzutage für Hotels nicht mehr in Frage kommen sollten und maschinelle Einrichtungen nur da, wo sie als unvermeidliches Übel geduldet werden müssen. Es wäre interessant, wenn auch andere Herren Kollegen die Diskussion über diese Frage benutzen würden, die ich als eine für unser Gewerbe ausserordentlich wichtige betrachte.

Dir. E. Diemann, Zürich.

Un mot à l'adresse des dupes de la Compagnie soi-disant suisse des wagons-restaurants.

(Voir No 44, 1905 et Nos 6 et 8, 1906 de la Revue.)

Si dans nos deux derniers numéros, nous n'avons plus touché la question des wagons-restaurants, c'est que nous voulions laisser le temps à la Compagnie de trouver un moyen de sortir de l'impasse dans laquelle nos révélations l'avaient aculée. Nous savions en outre, que l'Assemblée générale de la Compagnie devait avoir lieu le 7 courant, à Berne, et nous voulions lui laisser cette occasion pour discuter le cas. Nous pouvions être d'autant plus magnanimes que nous savions qu'il n'y a plus d'issue pour elle. La Compagnie elle-même paraît être arrivée à cette conclusion, car jusqu'au 22 mars, c'est-à-dire 15 jours après l'Assemblée générale, elle n'a pas donné signe de vie. Il est vrai que c'est difficile de nier des faits constatés. Ce qui est plus étonnant, c'est qu'actuellement encore on trouve toujours des horaires d'été 1905 sur les tables des wagons-restaurants, on nous en a envoyé, que nous avons mis au dossier.

Une enquête faite la semaine dernière au Bureau de publicité de la Compagnie des wagons-restaurants à Bâle, a confirmé nos accusations précédentes. Nous ne pouvons entrer dans les détails, l'enquête ayant fourni des preuves importantes, mais qui font partie du dossier.

Il doit y avoir un défaut d'organisation dans l'exploitation et l'administration de la Compagnie, car que penser d'une Direction, sous les yeux de laquelle se passent les irrégularités que nous avons relevées, sans qu'il se trouve quelqu'un pour les empêcher ou y

mettre fin. En présence de pareils abus, on est autorisé à accuser la Direction de la Compagnie de manque de bonne volonté ou de grave négligence, ou bien d'une ignorance complète en matière de réclamation.

Nous voulons admettre jusqu'à nouvel ordre, que les *sonnités* de la Compagnie, qui sont en même temps membres des Chambres fédérales, n'avaient aucune connaissance des irrégularités et des agissements peu corrects de leurs subordonnés, et que ce n'est que par nos articles qu'ils ont été renseignés.

Ainsi qu'en font foi les nombreux communiqués que nous avons reçus, le nombre des personnes qui se trouvent lésées par les agissements de la Compagnie suisse des wagons-restaurants, augmente de plus en plus. Les soins donnés fournisseurs des wagons-restaurants dont quelques-uns paient jusqu'à 6000 francs de réclamation par an, commencent aussi à s'émouvoir. Ces maisons croient que la Compagnie était une société vraiment suisse, ayant le monopole des wagons-restaurants pour toute la Suisse; mais dans le nombre il y en a bien quelques-uns qui ont fourni à la Compagnie plus d'argent que de marchandises. Que voulez-vous? Le beau titre: *Fournisseur des wagons-restaurants suisses* était si séduisant.

Pour aujourd'hui, nous nous bornons à ces quelques remarques; les occasions ne nous manqueront pas pour revenir sur ce sujet.

O. A.

Un haut fait.

Nous lisons sous ce titre dans la *Wochen-schrift*, organe de l'Association internationale des hôteliers, ce qui suit:

Lorsqu'à la suite du nouveau tarif des douanes allemandes la cherté se fit sentir et qu'il y eut partout hausse sur hausse, lorsque, pour combler la mesure, la pénurie de viande vint encore aggraver la situation et menaça de ruiner infailliblement non seulement l'hôtellerie, mais encore toute l'industrie des restaurants et autres établissements publics, le Président de l'Association internationale des Hôteliers, toujours vigilant, convoqua une assemblée extraordinaire à Brunswick, afin de rechercher les moyens de parer au danger. On y entendit les propositions du rapporteur exposant la nécessité et les moyens de rendre de nouveau l'industrie hôtelière rémunératrice et de lui faire gagner de l'argent, ce qui est le but de toute industrie, comme l'avait déclaré si justement, peu auparavant, un grand industriel, le Président du Syndicat des Charbons. On applaudit à son exposé, mais on en resta là, la discussion n'eût pas le résultat positif qu'on avait espéré. On pouvait donc craindre de voir nos confrères, dans leur manque d'union, donner de nouveau le triste spectacle de la laisser faire et de la laisser aller. Car, si l'on ne profitait pas maintenant de l'occasion propice pour rétablir une juste proportion entre les prix d'hôtel et les prix de revient augmentés, il serait trop tard pour bien longtemps. Par bonheur il en fut autrement; on se remue déjà dans quelques endroits. C'est ainsi que dans l'ouest de l'Allemagne, une convention a été conclue entre les hôtels de premier ordre d'un endroit, et c'est là un haut fait qui mérite d'être inscrit en lettres d'or dans la chronique de l'industrie hôtelière. Nos collègues nous ont permis de publier ce document remarquable dans la Revue hebdomadaire, en omettant le nom de l'endroit et des hôtels en question.

Voici la teneur de cette convention:

Convention réciproque pour l'exercice 1906.

I.

Les soussignés s'engagent réciproquement à observer, à partir du 1^{er} janvier 1906 et provisoirement pour la durée d'un an, les conventions suivantes:

A. En ce qui concerne les vins de l'hôtel et au restaurant.

1. Pour tous les vins, excepté les vins moussoux, 2 demi-bouteilles contiennent en détail 50 pfennigs de plus qu'une bouteille entière.
 2. Pour les vins moussoux allemands et français, 2 demi-bouteilles contiennent un marc de plus qu'une bouteille entière.
 3. En détail, le vin allemand meilleur marché est coté deux marcs cinquante, le vin français le meilleur marché trois marcs, sur la carte des vins.
 4. Pour les vins moussoux allemands, les prix de vente au détail sont fixés au minimum suivant:
- | | |
|---|---------|
| Burgel: carte verte | M. 7,50 |
| Extra cuvée extra dry | 8,50 |
| Cuvée du jubilé | 10,50 |
| Eckel: Silvery | 8,50 |
| Grand Verzenay sec | 9,50 |
| Point: sec | 7,50 |
| Cabinet demi-doux | 8,50 |
| Fromm: Demi-sec | 8,50 |
| Sec | 8,50 |
| Hassen: Red Star extra dry | 8,50 |
| Henkell: sec | 7,50 |
| Cuvée spéciale | 9,50 |
| Hoehli: Kaiserblume sec | 8,50 |
| Kupferberg: carte dorée | 7,50 |
| Premier choix très sec | 9,50 |
| C. Lauterer fils: Sparkling Moselle | 8,50 |
| Mathues Müller: Champagne s. e. | 8,50 |
| Rheinberg & Cie: carte dorée M. 7,50, sec | 8,50 |
| C. H. Schulz: Adersdorf sec | 8,50 |
| Schönlies: Carte blanche | 8,50 |
| Rheingold sec | 9,50 |
| Hausmarke | 7,50 |
| Krotz sec | 8,50 |

Aucun vin moussoux allemand ne doit être vendu en détail au-dessous de 7 marcs la bouteille.

5. Pour les champagnes français, les prix de vente au détail sont fixés au minimum suivant:
- | | |
|--|----------|
| Ayala: Extra quality goût américain | M. 16,50 |
| Brut | 20,50 |
| Vive. Clicquot: Sec, goût américain | 17,50 |
| Rh. England | 18,50 |
| 1895 Rh. England | 22,50 |
| 1895 Rh. England | 18,50 |
| 1895 Rh. England | 18,50 |
| Deutz & Geldermann: 1895 Grand vin sec | 16,50 |

- | | |
|------------------------------------|----------|
| Giesler: Demi-sec | M. 15,50 |
| 1895 Extra superior dry | 17,50 |
| George Goulet: Sec | 16,50 |
| Extra quality dry | 17,50 |
| Brut | 17,50 |
| Charles Heidsieck: Imperial sec | 18,50 |
| Imperial extra dry, goût américain | 16,50 |
| Heidsieck & Cie: Monopol | 18,50 |
| Monopol sec | 16,50 |
| Monopol extra sec | 16,50 |
| Iroy & Cie: Goût américain | 17,50 |
| Carte d'or brut | 18,50 |
| Moët & Chandon: White Star sec | 16,50 |
| 1895 Brut | 22,50 |
| 1894 Dry Imperial | 34,50 |
| Crémant d'Ay Rosé | 16,50 |
| G. H. Mumm & Cie: Carte blanche | 15,50 |
| Extra dry, goût américain | 16,50 |
| Cordon rouge | 16,50 |
| Extra dry Magnum | 35,50 |
| Perrier & Jouté: Extra quality dry | 16,50 |
| Extra quality brut | 18,50 |
| Pieper-Heidsieck: Sec | 15,50 |
| Sec américain | 17,50 |
| 1892 brut extra | 17,50 |
| Pommery & Greno: Carte blanche sec | 15,50 |
| Amer flag sec | 16,50 |
| Extra sec | 16,50 |
| 1893 nature | 30,50 |
| 1893 extra | 30,50 |
| 1880 extra brut | 45,50 |
| Louis Roederer: Carte blanche | 16,50 |
| Grand vin sec | 16,50 |
| St. Marcou: Dry Imperial | 15,50 |
| W. & A. Royal Charter sec | 15,50 |
| Ruinart: Goût américain | 15,50 |

Le prix de vente minimum pour le Champagne français ne doit pas descendre au détail au-dessous de 15 marcs la bouteille.

6. Pour les liqueurs, les prix de vente par verre sont fixés comme suit:
- | | |
|--|---------|
| Nouvelle Chartreuse jaune M. 1,50, verte | M. 1,25 |
| Bénédictine | 1,25 |
| Grand Mariner cordon rouge | 1,25 |
| Martell X. X. X. | 1,25 |
| V. S. O. P. | 1,50 |
| Hennessy X. S. O. | 1,75 |
| X. X. X. | 1,35 |

7. Pour les vins du sud, le prix minimum par verre est de M. 1.

8. Pour les eaux minérales, les prix de vente sont fixés au minimum comme suit:
- | | |
|---|-------|
| Apollinaris, la bouteille M. 1,25, la demi-bouteille | M. 75 |
| Evian M. 2,50; Fachinger la bout. M. 1,50; Giesshübler la bout. M. 1,50, la demi-bout. M. 1,25; Kaiser Friedrich la bout. M. 1,25, la demi-bout. —50; Kronthal la bout. M. 1,25, la demi-bout. —50; Nassau-Selters la bout. M. 1,25, la demi-bout. —75; Selzerbrunnen Gr. Karben la bout. M. 1,25, la demi-bout. —50; St. Galmier Source Badoit la bout. M. 2 | |
| Vichy Célestins ou Grande Grille la bouteille M. 2 | 2,50 |
| Eau de seltz la bout. M. —50, Siphon | —50 |
9. Pour les bières en bouteilles, les prix suivants sont convenus:
- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| Bière de table, exportation | M. 1,25 la bouteille |
| Bière de Munich | 1,50 |
| Bière de Pilsen | 2,50 la carafe |
| Pale ale | 1,50 la demi-carafe |
| Stout | 2,50 la bouteille |
| " | 1,25 la demi-bout. |
| " | 2,50 la bouteille |
| " | 1,25 la demi-bout. |

B. En ce qui concerne la table à l'hôtel et au restaurant.

1. Le prix du premier déjeuner complet est fixé à 1 marc par personne. Pour le déjeuner servi dans l'appartement on comptera, suivant ce qu'il sera possible, 1,75 à 2,50 marcs. Le prix d'un café à la coque est fixé à 30 pf.
2. Le prix du lunch est fixé à 4 marcs au minimum et ne doit se composer que de quatre plats au plus, et de fromage ou de fruits. Servi dans l'appartement, le prix est de 7 marcs pour une personne, de 6 marcs par tête pour plusieurs personnes.
3. Le prix du dîner de midi, à part, est de 5 marcs, et il se compose alors de cinq plats, de fromage et fruits, ou de 6 marcs et il se compose alors de six plats, de fromage et de fruits. Le dîner complet coté, servi dans les étages, 10 marcs pour une personne, 8 marcs par tête pour deux personnes et plus.
4. Le prix du souper ou dîner du soir est au minimum de 6 marcs et se compose de six plats au plus et de fromage ou de fruits. Le même dîner du soir augmenté d'une entrée coté 8 marcs au minimum.
5. Le prix du souper est fixé à 4 marcs 50 et ne comprendra que quatre plats et le fromage au plus. Le souper ne sera pas servi dans les étages à moins de 7 marcs.
6. Pour les lunches et soupers, on ne devra servir qu'une salade ou une compôte pour les prix fixés.
7. Pour les repas d'un domestique, servi dans la suite de la maison, on comptera 5 marcs par jour y compris la boisson. La pension d'un domestique, y compris la chambre, ne coûtera pas moins de 8 marcs par jour.

8. Carte du jour.
- a) Hors-d'œuvre. Le prix de vente de 50 grammes de caviar est fixé à 4 marcs 50, pour une douzaine d'huîtres natives à 4 marcs, pour une demi-douzaine de choux huits à 2 marcs 50, les hors-d'œuvre ordinaires contiennent 1 marc 50 par tête.
 - b) Potages: Une tasse de consommé coté 75 pf. Les autres potages ne doivent pas figurer sur la carte du jour à moins de 1 marc.
 - c) Oeufs: Les plats d'oeufs ne doivent pas figurer à moins de 1 marc 50 sur la carte du jour.
 - d) Poissons: truites (quatre à la livre) la pièce 3 marcs; turbot (300 gr. garni) à partir de 3 marcs 50; saumon (250 à 300 gr.) à partir de 4 marcs; sole non garnie (300 grammes) minimum 3 marcs; sole Marguery 4 marcs 50. Les autres poissons minimum de prix 2 marcs 50 (300 à 375 grammes).
 - e) Viandes froides (environ 100 gr.) 2 marcs 50, avec de la volaille 3 marcs 50.
 - f) Entrecôte (environ 250 gr. avant la cuisson) minimum 2 marcs 50, sans pommes de terre. Bœuf, filet nature (250 gr. avant la cuisson) 3 marcs. Un morceau de tournedos nature (125 gr. avant la cuisson) minimum 2 marcs 50. Tournedos Rossini 4 marcs. Chateaubriand (une livre avant la cuisson) nature 7 marcs. Deux côte de mouton (250 gr. avant la cuisson) nature 3 marcs. Côte de veau (250 gr.) nature 2 marcs 50. Deux escalopes de veau (ensemble 180 gr.) nature 2 marcs 50. Ris de veau nature minimum 3 marcs 50.
 - g) Poulet de grain, à partir de 4 marcs; poularde, à partir de 12 marcs; caneton nantais, 8 marcs; caneton rouennais, 16 marcs; faisan 8 marcs, perdreau 3 marcs 50.
 - h) Légumes: minimum 1 marc 50. Asperges conservées 3 marcs, pommes nature 50 pf, pommes sautées ou frites 75 pf, pommes soufflées ou purée 1 marc 50.
 - i) Compotes: Reines-Claupe, mirabelles, prunes, marmelade de pommes, 1 marc, ananas, cerises, poires, compote nantaise, 4 marcs, abricots, pour 2 choux 2 marcs, compote américaine 2 marcs 50.
 - j) Salades: minimum 75 pf. la portion.

- l) Gelées: avec de la pâtisserie 1 marc 50. Omelette en surprise pour deux personnes 5 marcs, pâtisserie 1 marc 50.
- m) Fraîgises: avec beurre, par personne 1 marc.
- n) On imprimera au-dessous des menus: les repas sans boissons contiennent 1 marc de plus par tête.
10. Le lemonsquash servi pendant les repas coté 1 marc 50.
11. Carte demi-tasse 50 pf, café double 75 pf.
12. Les plats à la carte servis dans l'appartement subissent un supplément de 20%, sur les prix de la carte du jour.
13. Il sera permis à chacun des intéressés de faire des prix exceptionnels pour les habitués ou à la suite d'arrangements.

C. En ce qui concerne la publicité.

Les soussignés s'entendent pour chaque cas en particulier. M. X. se charge jusqu'à nouvel ordre d'accorder les offres se rapportant à la publicité, mais ces offres devront être faites par écrit. M. X. soumettra ces offres à la discussion une fois par mois dans les séances régulières. Aucun des intéressés ne conclura de contrat pour des insertions nouvelles sans s'être entendu d'avance avec ses collègues, sous peine d'une amende conventionnelle s'élevant pour chaque cas, à 1000 marcs qui devront être affectés à la réclamation en commun.

E. En ce qui concerne les bains.

Les bains pris par les voyageurs qui n'ont pas loué de cabinet de bain particulier contiennent:

bain complet	M. 2,50
bain de siège	1,50
bain de pied	—75
douche	1,50

Pour un séjour prolongé, il est permis d'accorder des réductions en proportion.

Pour les bals et fêtes, une deuxième convention a été conclue entre les mêmes hôteliers; en voici la teneur:

II.

Les soussignés s'engagent réciproquement à maintenir, à partir d'aujourd'hui, la convention suivante en ce qui concerne les prix des banquets, bals, soirées, noces et autres fêtes, pour le courant de cet exercice:

1. Bals. Le prix minimum pour un bal y compris la boisson et le service indiqué ci-dessous, ne devra pas être de moins de 16 marcs par personne pour un nombre d'invités jusqu'à 100 personnes. Pour 100 personnes ou plus on pourra réduire ce prix à 16 marcs.

Le menu comprendra au plus trois plats, ainsi qu'un plat d'œufs, du fromage et du fruit. Le même menu avec des huîtres, du caviar ou un hors-d'œuvre choisi coté 2 marcs en plus par tête.

Ce prix comprend: le souper, les vins, c'est-à-dire un vin blanc de 2 marcs 50 à 3 marcs la bouteille, le prix de la carte, ainsi qu'un Champagne allemand en outre de l'eau minérale, du café et des liqueurs, un buffet dans la salle de bal avec de la bière Pilsen et autres rafraîchissements, de l'eau minérale et autres boissons semblables, les salles de fête, le chauffage et l'éclairage, la musique.

Les décorations des tables et les plantes décoratives, les cigares et les cigarettes ne sont pas comprises.

Chacun des contractants est autorisé à accorder une réduction de 10%, aux personnes qui occupent dans la vie une situation représentative (officiers, fonctionnaires), et qui ont l'intention de donner un bal de ce genre à l'hôtel.

2. Noces. Pour les noces, le couvert, boisson non comprise, ne doit pas être donné pour moins de 6 marcs par personne. Le menu est établi sur la base du dîner du jour augmenté d'une entrée.

Les menus de noces, tout compris, ne doivent pas être donnés, pour une société au-dessous de 50 personnes, à moins de 25 marcs, pour une société de 50 à 99 personnes, à moins de 40 marcs 50, et pour un plus grand nombre de personnes, à moins de 20 marcs, y compris le champagne allemand et le service désigné ci-dessous. Le menu, pour ces prix ne comprendra pas plus que les plats suivants:

Un hors-d'œuvre, un potage, un poisson, un plat de résistance, une entrée, une volaille avec de la salade et de la compote, un plat d'œufs, du fromage et du beurre, du fruit et dessert.

Dans le cas où on prendrait au lieu d'un hors-d'œuvre, du caviar ou des huîtres, il y aurait une augmentation de 1 marc 50 par tête.

Dans les prix ci-dessus, boisson comprise, sont compris les vins suivants: un verre de vin moussoux allemand, un verre de Xérès ou de Porto, un vin blanc de table de 2 marcs 50 à 3 marcs la bouteille, un vin rouge de table à 3 marcs la bouteille, un bon vin blanc, un bon vin du Rhin ou de Bordeaux, un champagne allemand, le café et les liqueurs.

Les accessoires pour les dîners de noces seront les mêmes que pour les dîners de mariage. Le champagne français au lieu du vin moussoux allemand, il y a une augmentation de prix de 5 marcs par tête. Pour les enfants au-dessous de dix ans, on comptera les deux tiers du prix du couvert.

Le menu doit défrayer les convives est indiqué la veille du dîner, et ce nombre sera compté dans tous les cas.

Il sera permis d'accorder une réduction sur les boissons non consommées en cas d'absence d'invités, mais ce ne doit cependant pas atteindre plus de 50% du montant.

On ne donnera pas de menus ni de prix estimatifs par écrit, sans que les salles aient été retenues fermes.

En cas de preuve que cette convention n'aurait pas été observée, le délinquant aurait à payer pour chaque cas une amende conventionnelle de 2000 marcs, qui seraient affectés à la réclamation commune.

5, février 1906.

Nous avons déjà fait remarquer au début de cet article la grande importance d'une union si digne de servir d'exemple, d'un travail aussi excellent: il faut que l'industrie hôtelière sache atteindre la situation commerciale qu'elle devrait et doit occuper suivant le Code civil, si elle ne veut pas tomber au niveau du gargotier: ne pas progresser, c'est reculer. Ce serait diminuer l'impression produite que de vouloir ajouter encore quelque chose. Disons seulement encore qu'on se prépare à suivre ce bon exemple dans un autre endroit où il existe déjà, depuis plus d'une génération, quelque chose de comparable, quoique d'une façon très simple. La devise de toute l'industrie hôtelière devrait être: «Allez et faites la même chose».

Kleine Chronik.

Interlaken. Das Hotel Union (Pension Reber) wird über dem Speisesaal am zwei Etagen erhöht. **Lugano.** Der Kurhaus ist die elektrische Beleuchtung eingeführt.

Montreux. Das Montreux-Palace ist am 19. März dem Betrieb übergeben worden.

Sils. Sils Maria und Basgiaia wird Winterkurort werden. Das Hotel Margua und andere Etablissements werden für den Winterbetrieb eingerichtet.

Locarno. Die Pension Villa Murato des Herrn Simona ist pachweise an Herrn C. O. Conradin, ständiger Besitzer der Pension Conradin in Valpurga, übergegangen. 1. Eintritt am 1. Juni.

Thun. Im Hotel Bellevue wurde in sämtlichen Lokalitäten und Schlafzimmern die Zentralheizung erstellt und verschiedene grössere Renovationen und Verbesserungen ausgeführt.

Wessen. Das Kur-Etablissement des Herrn A. Ziltener zum Schwert ist durch Herrn V. Seewarte samt Anlagen und Liegenschaft im Fly vergrössert worden.

St. Moritz. Das Hotel Rosatich, Besitzer Herr J. A. Bott, ist an eine englische Aktiengesellschaft verkauft worden. Diese hat zu dem Zweck auch das nebenstehende Haus Tognoni angekauft. An dessen Stelle wird ein neues Hotel Savoy I. Ranges entstehen, mit erstklassigem Café-Restaurant und etwa 100 Villen zu einem Mittelpreise von 75-250 Pf.; pro Monat bestehen soll in der ersten Hälfte des Jahres Anlage wird auch ein Hotel mit 200 Zimmern gebaut. Eine Tramwaylinie aus dem Mittelpunkt Kairns nach Basgiaia führen.

Fremdenbücher in Köln. Es wurde schon oft beanstandet, dass die Fremdenbücher, die die Hotels führen müssen, eine veraltete Einrichtung zeigen, besonders auch weil die überholte Einrichtung fast sein Reiseziel angeben sollte, wodurch die Kaufleute unter Umständen ihre Konkurrenten aufmerksam machen. Der Regierungspräsident von Köln hat nunmehr durch Polizeiverordnung das Fremdenbuch anders geordnet. Danach brauchen die Eintragungen über das Woher und Wohin nicht mehr gemacht zu werden.

Kairo. In dem nahe bei Kairo liegenden Wüsten-Landschaft Abassia hat eine Terraingesellschaft mit dem Namen *The Cairo Electric Railways and Heliopolis Urban Company Limited* beschlossen, auf Flächen von der Regierung zu billigen Preisen erworben und beabsichtigt daselbst eine Reihe von Villenanlagen zu schaffen, deren jede aus ungefähr 100 Villen zu einem Mittelpreise von 75-250 Pf.; pro Monat bestehen soll in der ersten Hälfte des Jahres Anlage wird auch ein Hotel mit 200 Zimmern gebaut. Eine Tramwaylinie aus dem Mittelpunkt Kairns nach Basgiaia führen.

Jura-Verein. Die Generalversammlung des Juraverens geschiedet im Jahresbericht und die R. chung, die mit einem Kassabestand von 2972 Fr. schliesst. Der Juraveren wird sich an der internationalen Ausstellung in Mailand beteiligen. Hierfür bewilligte die Versammlung einen Kredit von 1000 Franken. An verschiedenen Verkehren und Verbesserungsvorhaben wurden Subventionen bewilligt und Alten als Vorort bezeichnet, als Rechnungs-sektion Aargau. Der Vorstand ward auf eine neue Amtsduer von 8 Jahren bestätigt. Ferner beschloss man, dem Sekretariat eine Besoldung von 300 Fr. zu veranlassen.

Berichtigung. Wir erhalten von kundiger Seite folgende Zuschrift: „Ihre letzte Nummer enthält eine Notiz vom Grand Hotel de l'Europe in St. Petersburg; darin heisst es u. a. dass eine Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe in St. Petersburg, an der Sils-Maria ein Hotel, dessen Leitung Herrn Josef Wolfberger übertragen sei. Dieser Passus ist nicht richtig. Die Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe in St. Petersburg baut in Sils-Maria nicht, wohl aber baut Herr Direktor Josef Wolfberger gemeinschaftlich mit seinem Schwiegervater, Herrn J. Giger, (Zurzeit Direktor des Hotel Du Lac in St. Moritz-Bad und Miteigentümer des Hotel Bristol in Ragaz) und Konsorten das Hotel Waldhaus in Sils-Maria. Wollen Sie daher in Ihrer nächsten Nummer eine Notiz der „Deutschen Petersburger Zeitung“ entnommen war.“

Neuer Bahnhof in Mailand. Bei Anlass der Eröffnung der internationalen Ausstellung wird der Grandtunnel zum grossen neuen Bahnhof in Mailand gelegt werden. Das Projekt berechnet für den Personen- und Eilgutbahnhof allein 32 Millionen Lire. Weitere 20 Millionen sollen die beiden Hauptgüterbahnhöfe kosten. Von den heute bestehenden fünf Bahnhöfen Mailands werden drei, nämlich die Station Centrale (der Hauptbahnhof) und die Güterbahnhöfe an der Porta Garibaldi und an der Porta Sempione abgetragen und durch vier neue ersetzt. Der neue Personenbahnhof wird Kopfstation und kommt etwas nördlich der jetzigen Station Centrale, an der Piazza Andrea Doria zu stehen. Die Gleisanlagen werden; wie dies bei einigen Pariser Bahnhöfen der Fall ist, etwa 8 m über dem Strassenniveau, bezw. auf der Höhe des 1. Stockwerkes abgebracht, was die freie Benutzung der dort durchgehenden Strassen ermöglicht. Das Erdgeschoss nimmt die Billetschalter und die Räumlichkeiten für das Gepäck auf. Man rechnet aus, dass im Jahre 1920 in diesem Bahnhof täglich 29.000 Personen ankommen und ebensoviel abreisen werden und hat dann diese Ziffer als Grundlage genommen. Eine Neuheit ist der Bau eines Gasthofes (Hotel Terminus) in den Bahnhof hinein.

New-Yorker Hotelleben. In New-York ist zwischen den Besitzern der grossen Hotels und einigen Mitgliedern der feineren Gesellschaftskreise laut „Deutsche Warte“ ein heisser Kampf ausgebrochen. Zwei der grössten Hotels von New-York hatten bekannt gemacht, dass man in ihren Speisessälen nach Sonnenuntergang nur im Gesellschaftsanzuge erscheinen dürfe. Daraufhin erschienen eine grosse Anzahl von Geschäftsleuten, die sich diese Bevorzugung ausser der Restaurantbesuche nicht gefallen lassen wollten, in kurzen Jackets oder grauen Arbeitsanzügen und begehrten Einlass. Die Hoteliers wagten nicht, gegen eine so geschlossene Demonstration vorzugehen und mussten daher auf die strikte Durchführung ihrer Verordnung verzichten. Der Grund, aus dem der New-Yorker gegen den Gesellschaftsanzug so kräftig protestiert, ist wohl vor allem darin zu suchen, dass man bei grosser Toilette unbedingt eine Droschke haben muss und dass Droschken in New-York ausserordentlich teuer sind. Man bezahlt für eine Fahrt, die in London ca. 2 Fr. kostet, in New-York über 6 Fr. Die Sitte, in feinen Hotels nur im Gesellschaftsanzug zu erscheinen, die in den andern grossen Städten schon längst durchgefallen ist, wird sich daher wohl bald nicht erst für New-Yorkern, wenn die Droschken billiger geworden sind.

Auskunft erteilt:
über Maria Rosenbaum, Zimmermädchen,
Mathilde Luz, Köchin.
G. Weidmann,
Hotel Hofenfels, Arosa.

Hiezu eine Beilage.
Genf • Hôtels-Office • Genève
18, rue de la Corrairie, 18

Internationales Bureau
für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gasthäusern und Ex-perten, Inventar-Aufnahmen, Versteigerungen und geleitet von Hoteliers.

Bureau International
pour Ventes, Achats et Loca-tions, Hôtels, Gasthäuser, Ex-pertes, Inventaires, Vente, et dirigé par un groupe d'Hoteliers.

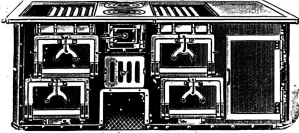
Demander le prospectus et les formulaires.

„Henneberg-Seide“

— nur Acht, wenn direkt von mir bezogen — Schwarz, weiß u. farbig v. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. —
glatt, gefaltet, kariert, gemustert, Damaste etc.
Seiden-Damaste v. Fr. 1.30 — Fr. 25.—
Seiden-Bastkleider p. Mode „ 16.80 — „ 85.—
Foulard-Seide bedruckt „ 95 Cts. — „ 5.80
Ball-Seide v. 95 Cts. — Fr. 25.—
Brant-Seide „ Fr. 1.35 — „ 26.70
Blousen-Seide „ 95 Cts. — „ 24.50
p. Met.
Feiner Seid. Volles, Messaline, Taffet Caméléon, Armure Stréne, Cristalline, Ottoman,
Surah u. f. w. Franco ins Haus. Muster umgehend.
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

MAISON FONDÉE EN 1811.
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL.
SWISS CHAMPAGNE.
Se trouve dans tous les bons hôtel suisses.
HORS CONCOURS (membre du jury)
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Patentkochherd mit Heisswasserbatterie
+ Patent No. 21649, Deutsches Reichs-Patent, Österreichisches Patent.



Kein Badeofen mehr nötig. Erhitzen grosser Wassermengen in verblüffend kurzer Zeit bei sparsamem Brennstoffverbrauch. **Kein Verstopfen der Röhren wie bei Heizanlagen.** Spezialgeschäft für techn. Anlagen **E. BURGER, Emmishofen (Kt. Thurgau).**
NB. Die Heisswasserbatterie ist zum Einbau in bestehende gute Heizanlagen sehr geeignet. 3/4

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
geht über **Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover**
mit drei Schnelldiensten täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampfer in prachtvoller Ausstattung. — Einer dieser Dampfer ist die berühmte „Prinzessin Elisabeth“, das erste Turbinen-Paketboot, das auf dem europäischen Kontinent gebaut wurde. Dieser Dampfer hat den Weltrekord der Paketboote mit 24 Knoten (bei 45 km in der Stunde) geschlagen und macht die Seefahrt in nur 2 Stunden 40 Min.
TELEGRAPHIE MARCONI UND POSTDIENST AUF JEDEM DAMPFER.
NACH LONDON von STRASSBURG in 15 Stunden; von BASEL in 17 Stunden.
DURCHGEHENDE OSTENDE-BASEL u. OSTENDE-SALZBURG über Strassburg, Stuttgart, WAGEN OSTENDE-SALZBURG u. TENDE-WIEN über Basel, Zürich, Aargau.
Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 1**, unentgeltlich erteilt.

Wegen Familienverhältnissen zu verkaufen
im Bündner Oberland, 1/2 Stunde von Waldhaus-Films, ein kleineres Gut
vorzüglich geeignet zum Bau eines Hotels, Sanatorium oder Ferienheims. 1/2 Stunde von Bahnstation. Von Fremden seit 30 Jahren besuchter, herrlicher Aussichtspunkt, sonnig, an grossem Tannenwald gelegen. Gutes Quellwasser.
Offerten befördert die Exped. unter Chiffre **H. 80 R.**

Zu vermieten
Grand Hôtel Lavarone (Trentino, Oesterreich), 1200 m. allerersten Ranges, in der Hochebene von Lavarone, mit prachtvoller Aussicht auf das ganze Plateau, bequeme Strassen, Verbindung mit Valsugana-Brenner- und Vicozza-Schio-Bahn. Modernes Comfort, 70 Zimmer, Säle, Bäder, Telefon und Telegraph im Hause.
Näheres erteilt unentgeltlich die Società Roveretana per la costruzione d'Alberghi, Rovereto (Oesterreich).

Konservieren Glas-Maschinen
Bier- und Speisen-Aufzüge.
Es-Stränke, Kühl-Anlagen, Eis- und Bier-Keller.
E. Carigiet, (vorm. E. Schneider & Co.)
Eiskasten-Fabrik **Zürich III Lagerstrasse 55**
Bier-Buttels in beliebiger Grösse und Ausführung, mit allen neuesten und bewährtesten Verbesserungen, für Syphons- und Schanksäulen-Anstich im Buffet selbst oder im Keller. (1572) 2891
Komplette Buffet-Einrichtungen.
Stets grosses Lager. Prima Referenzen. Illustrierte Preislisten gratis.

Habana-Haus Gegründet 1875
Max Oettinger
Bilbekanntes Cigarren-Import-Geschäft **Basel**
bestens empfohlen.
289

Cafés torréfiés
aux prix les plus avantageux.
A. Stamm-Maurer
BERNE. 253
Echantillons et offres spéciales à disposition.
Cafés verts.

Billig zu verkaufen
ein so gut wie neuer
Hotelherd und ein Restaurationsherd
sowie verschiedene neue Herde mit und ohne Warmwasserheizung neuester Konstruktion. 287
Basler Kochherdfabrik
E. Zeiger, Basel.

Hotel-Omnibusse.
Bei Unterzeichnetem sind 2 zehn- und zwölfplätzig Omnibusse, neuestes System, zu verkaufen und können im Rohbau besichtigt werden.
H. Weber, Wagenbauer (Spezialist) Interlaken. 86

BEAU CHALET HOTEL
confort moderne, à vendre, peut être exploité toute l'année. Contre Pays d'Évian sur la ligne du Montreux-Oberland. Au besoin on loue.
Sdr. Agence Montreusiennne Immobilière Ernest Hugonnet, Grande rue 5 et Place du Marché à Montreux. (HB44) 1297

Als Spezialfirma für den
Hotelbau
empfehlen sich
Prof. Billing und W. Vittalli,
Architekten, Karlsruhe.
Filialbureau in
Baden-Baden und Metz.
Grosse praktische Erfahrungen.
Hauptschlüsselzahl 78
Hotel-Neu- und Umbauten:
B.-Baden, Hotel Stephanie
" " Messner
" " Europ. Hof
" " Holland
" " Franz. Hof
" " Parkhotel
" " Hirsch
" (Peters Hotel)
" " Darmstädter Hof
" " Schirnhof
" " Goldenes Kreuz
" " Stadt Baden
" " Sanatorium Quisisana
" " Annaberg
" (Neuer Teil)
" " Sanator. Dr. Heinsheimer
Biskra, Hotel Viktoria
Koblentz, Bellevue
Donauessingen, Schützen
Dürheim, Salinenhotel
Freudenstadt, Badhotel
" " Waldlust
" " Post
Gardone (Gardasee), Grand Hotel
Hornberg, Schlosshotel
Hundseck, Kurhaus
Königswinter, Gd. Hotel Matern
Metz, Hotel Royal
Grand Hotel
Naheim, Parkhotel
Schluchsee, Hotel Sternen
Schneekwitz, Kurhaus
Villingen, Waldhotel
Wildungen, Hotel Fürstenhof
" " Kaiserhof

MAISON FONDÉE EN 1829.
SWISS CHAMPAGNE
EXPOSITION NATIONALE
GENÈVE 1896
MÉDAILLE D'OR
LOUIS MAULER & C^e
MOTIERS-TRAVERS
(Suisse).

NIZZA HOTEL DE BERNE
beim Bahnhof.
100 Betten.
Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.
Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.
Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.
H. Morlock, Besitzer
auch Besitzer von Hotel de Suède (früher Roubion) und vom Terminus-Hotel.

Berndorfer Metallwaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oesterreich.
Schwerverstärkte Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen
Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:
Jost Wirz, Luzern
Pilatushof, gegenüber Hotel Viktoria
Preis-Courants gratis und franko.

London. Tudor-Hotel
Oxford Street W.
In dester Lage des West-End, 200 Zimmer und Salons mit allem modernen Komfort eingerichtet, verbunden mit kontinentalem Restaurant u. grosser Lager-Bier-Halle mit Konzert, das einzige Hotel Londons mit Dachgarten und grossartiger Aussicht auf die Stadt u. Umgebung nur für Hotel-Gäste. Mässige Preise.
Besitzer: **The Geneva Hotels Ltd.** Manager: **Max Hoefmann.**

BÉHA'S HOTEL
ET DE LA PAIX
LUGANO.
Dans le quartier ouest de Lugano, au centre du mouvement des étrangers; vis-à-vis des bateaux à vapeur et de la station du tramway Lugano-Paradiso-San Salvatore. Situation tranquille et exempte de poussière. Entouré d'un superbe jardin particulier. Tout le confort moderne (ascenseur, lumière électrique, chauffage central, bain, grand hall, bibliothèque).
L'HOTEL BÉHA ne comprend que des chambres en façade.
Direction personnelle du propriétaire **Alex. Béha**
précédemment Hôtel du Parc.
809

Was lehren uns die jüngsten grossen Brandereignisse in der Schweiz, spez. mit Hinsicht auf die Hotelindustrie?
Dass einzig ein stets bereiter, für jedermann ohne Instruktion zu handhabender von Zufälligkeiten wie beispielweise Wassermangel unabhängiger Löschschutz in Form des „**MINIMAX-Handfeuerlöschers**“ im Interesse des Hotelbesitzers und der Gäste Katastrophen zu verhindern imstande ist. Verlangen Sie noch heute Gratisprospekt von der 2899 (D757)
Minimax-Gesellschaft Zürich (Mercatorium)
London, Paris, Berlin, Wien, Bissel, Mailand, New-York.

Für
Hotel- und Pensions-Wäsche
sind von grösstem Vorteil:
SCHULERS Bleich-Schmierseife
SCHULERS Goldseife-Savon d'or
SCHULERS Goldseifen-Spähne
SCHULERS Salmiak-Terpentin-Waschpulver
sowie alle gewöhnlichen Haushaltsseifen
Carl Schuler & Co., Kreuzlingen
Fabrik von Seifen, Soda und chemischen Produkten. 270

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

La réduction des tarifs de transport sur les vins.

Dans sa séance du 5 mars, le Conseil d'Administration des Chemins de fer fédéraux a discuté la réduction des tarifs de transport sur les vins. La Direction générale avait présenté sur la question un rapport imprimé.

L'examen de la réduction des tarifs actuels de transport sur les vins a duré plus d'une année: la question avait occupé pendant des années les compagnies de chemins de fer privées; mais pour les mêmes motifs que ces dernières, la Direction actuelle des chemins de fer ne peut pas répondre favorablement aux desiderata venant tout particulièrement de la Suisse française et formulés par la Société viticole et vinicole, par des particuliers, et en dernier lieu par l'Union des paysans. Les préopinants demandaient une modification des tarifs, en ce sens que l'article vin soit sorti de la classification générale, pour être placé dans le tarif spécial No 1, ou qu'il soit créé un tarif exceptionnel spécial, ou encore que le vin soit transféré dans le tarif exceptionnel No 1 pour la bière: ces trois propositions tendant naturellement au même but, c'est-à-dire à une taxation plus réduite en faveur du vin. Pour justifier ces demandes, on faisait ressortir la valeur économique du vin, dont la fabrication et le commerce occupent de nombreuses catégories de la population, c'est pourquoi le vin doit être classé immédiatement après le blé; on signalait ensuite le recul des prix du vin et la concurrence des vins étrangers, lesquels sont même transportés à meilleur marché sur le parcours suisse que les vins suisses, et finalement on insistait sur le fait des tarifs plus réduits pour la bière, laquelle supplante toujours davantage, depuis plusieurs années, la consommation du vin.

Quoique la Direction générale ne méconnaît pas une certaine justice aux motifs avancés, elle en conclut cependant négativement, et cela principalement pour les raisons suivantes:

Les réductions de taxes qui ont été accordées aux vins étrangers, n'ont pas été des concessions volontairement faites, mais le résultat inévitable des mesures de la concurrence; si ces taxes étaient supprimées, les vins pénétreraient jusque dans l'intérieur de la Suisse avec les mêmes frais de transport, mais par des voies qui diminueraient la part du parcours dont profite la Suisse. Par contre s'il était accordé des taxes réduites aux vins sur parcours suisse, ces taxes profiteraient également à la concurrence étrangère. En outre, si on allait jusqu'à classer le vin dans le tarif spécial No 1, la réduction pour la plupart des stations suisses intéressées, ne dépasserait pas 1 ct. par litre, et représenterait par conséquent une différence, qui pour la concurrence des vins étrangers à bon marché, ne jouerait aucun rôle; par contre une telle réduction représenterait pour les chemins de fer fédéraux une diminution de recettes annuelle de fr. 200,000. En égard à la situation financière, des réductions de tarif de cette importance ne pourraient pas être accordées sans que leur urgente nécessité soit démontrée; d'autre part, par la réduction générale des tarifs du 1^{er} juillet 1904, il a déjà été établi sur les prix de transport des vins, une diminution qui n'est pas à dédaigner.

On fit ensuite ressortir, dans le sein du Conseil, que le vignoble se trouvait dans une situation difficile par suite de la concurrence des vins étrangers, et que les Chemins de fer fédéraux pourraient bien supporter une diminution de recettes de fr. 200,000 par an, d'autant plus qu'on avait accordé déjà des tarifs d'exception à d'autres produits suisses, tels que les betteraves à sucre, l'antracite, etc. On invita tout au moins la Direction générale à présenter au Conseil d'administration une proposition sur les conséquences financières de la suppression des tarifs de concurrence en faveur des vins étrangers, et à examiner s'il n'y avait pas lieu de supprimer l'application des tarifs de concurrence aux vins qui auraient été emmagasinés dans des entrepôts et réexpédiés de là. D'un autre côté, on émit l'avis que la question du trafic des entrepôts devait être examinée pour elle-même, et qu'il ne pouvait être question de créer des difficultés à ce trafic.

La Direction générale établit que les tarifs de concurrence pour les vins existent depuis nombre d'années, qu'ils ont été ratifiés par le Conseil fédéral et par les Chambres, et qu'ils sont entièrement d'accord avec la loi sur les transports. Le calcul des pertes qui résulteraient de la suppression de ces tarifs de concurrence serait sans valeur pratique; ces circonstances étaient largement connues des compagnies de chemins de fer privées, et elles donneraient précisément lieu à l'élaboration de ces tarifs. Quelques voix s'élevèrent encore élevées dans ce sens, du sein du Conseil, la commission permanente fit remarquer de son côté que la question avait été entièrement approfondie, et que la suppression des tarifs de concurrence pour les vins n'apporterait aucun avantage au vignoble suisse, car les transports réduits sur les parcours non suisses permet-

traient l'importation en Suisse aux mêmes conditions. Un moyen terme pourrait se trouver dans la proposition faite par la Direction générale d'examiner la question, d'établir un tarif exceptionnel, pour le vin, par wagons complets de 8000 kilos.

Par 25 voix contre 8, les propositions de la Direction générale et de la Commission permanente ont été adoptées.

Réformes à apporter dans la manière de bâtir les hôtels.

Les débats au sujet du Kurhaus de Lausanne ont donné l'idée à la section de Berne de la Ligue pour la protection de la beauté pittoresque de la Suisse, de faire une démarche intéressante. Pour ne pas se borner à critiquer, mais pour montrer comment bâtir pour répondre aux exigences de l'esthétique, cette section de la Ligue a fait élaborer un projet de Kurhaus alpin, qui, par sa belle originalité, fera certainement sensation.

Dans le *Journal suisse d'architecture* ce projet est reproduit avec le rapport du président de la section; nous en citerons quelques passages en renvoyant nos lecteurs au *Journal* pour le reste de l'article:

«C'est compréhensible que dans les stations climatiques et dans les centres d'étrangers, où le prix du terrain est élevé, les constructeurs d'hôtels bâissent plutôt en hauteur qu'en largeur et fassent plusieurs étages, afin que le capital rapporte un intérêt suffisant. Souvent c'est aussi le mode d'exploitation qui exige qu'il y ait aussi peu de place perdue que possible, comme dans les hôtels de passage. Mais, quand il s'agit d'un Kurhaus, il faut bâtir tout différemment. La raison majeure, celle du prix du terrain, n'existe pas; en général, le terrain n'est pas cher (7 Red.), là où on bâtit un Kurhaus, donc on peut se mettre au large. Puis, un Kurhaus a une toute autre destination que l'hôtel de passage.

Dans un Kurhaus avec établissement thérapeutique avec bains de lumière et autres, situé dans une vallée isolée (comme Lausanne), les hôtes passeront des semaines et des mois. Ils seront, en conséquence, heureux de retrouver une disposition des pièces qui leur permette de vivre autant que possible comme chez eux et de jouir de la société qui se trouve à l'hôtel. S'ils ont de la place à leur disposition, s'ils ne se trouvent pas bridés par l'étiquette du Grand Hôtel de la ville, ils auront le sentiment d'être chez eux et ressentiront d'autant plus les heureux effets d'une vie tranquille, loin des fatigues et des excitations de la vie ordinaire.

Un vieux dicton dit: «Des qu'un bâtiment répond aux exigences de ses habitants, il a une certaine beauté». C'est aussi le cas du Kurhaus quand il remplit son but, c'est-à-dire qu'il n'a pas cinq à sept étages, et que l'hôte n'est pas enfermé dans une chambre de quelques mètres carrés à une hauteur vertigineuse, avec peut-être un petit balcon, (une plaque de ciment entourée d'une maigre balustrade en fer, inaccessible aux personnes sujettes au vertige). Le Kurhaus ne défigurera pas le site s'il a été aménagé pour servir de séjour à des gens qui aiment ce qui est beau, qui veulent vivre à l'hôtel d'une manière commode, mais raisonnable, et y trouver de la société pour leur faire oublier qu'ils ne sont pas chez eux.

Mais comment faut-il construire un établissement de ce genre. Quand on remonte le cours des siècles, on constate que le confort avait su réunir les qualités voulues pour loger et nourrir une ou plusieurs centaines de personnes, en leur offrant aussi un certain confort, non-seulement à l'intérieur de la maison, mais aussi dans les jardins, cours et dépendances. Si l'on ajoute à cela l'aspect riant et libre de contrainte de la villa ou de la maison bourgeoise, on a le type idéal du Kurhaus.

A première vue, il semble qu'une pareille propriété est trop vaste pour une exploitation méthodique. Mais on trouvera bientôt que si les différentes branches de l'exploitation sont à leur place, elle n'est pas rendue plus difficile.

L'avenue conduit directement devant l'entrée principale, fermée par une voûte et ouvrant dans le hall, pièce centrale du bâtiment. Ce hall, qui servira à l'occasion de salon pour les pensionnaires, doit faire une impression agréable au voyageur qui entre dans l'hôtel et lui donner une idée favorable de l'esprit qui y règne. On attendra cet effet par une bonne cheminée, des groupes de fauteuils invitant à la causerie, et d'un ameublement qui ne sent pas la pacotille.

De larges corridors mènent du hall dans les ailes du bâtiment et au jardin. Un escalier ouvert, pratiqué dans une tour, conduit aux étages supérieurs, où des galeries remplacent le hall.

Dans l'angle des ailes se trouve le jardin, limité sur le troisième côté par un promenoir couvert et un pavillon de musique. Ce jardin est relié au parc, aux terrasses, pavillons et emplacements de jeux par des escaliers.

Le projet de M. Indermühle doit montrer qu'un hôtel peut répondre aux exigences de la Ligue suisse et cela sans changer le mode d'exploitation actuellement en usage dans les hôtels. Il inaugure par là une architecture qui n'a rien de la banalité des caravansérails d'aujourd'hui.

Wunderliche Küche.

(Aus: „Kochkunst“.)

„Hunger ist der beste Koch“ sagt ein altes Sprichwort, und dass dieses Sprichwort vollkommen recht hat, beweist uns ein Blick auf die oft im höchsten Grade wunderliche Speisenskarte der Menschheit. Der Mensch, dieser „Allesesser“, ist, von nagendem Hunger getrieben, soweit gekommen, dass es für ihn kaum noch etwas giebt, was er nicht in irgend einer Form und Zubereitung seinem Magen zuführt, vom Fleisch des eigenen Bruders angefangen bis zur Heuschrecke und Käferlarve, vom Schwein bis zur Weinbergschnecke und Auster, von der Schokolade bis zum Lebertran und vom Vogel-nest bis zum Tonerde.

Auch wir, die zivilisierten Europäer, haben keinen Grund, auf die wunderlichen Speisen der Chinesen und der Naturvölker verächtlich herabzublicken, denn auch wir verspeisen mit Wohlbehagen gebackene Froschkeulen und lassen uns Austern und Schnecken gut munden, und manche Speise, zu der sich der Mensch im Anfang bloss deshalb entschlossen haben mag, weil er nichts anders hatte, um seinen Hunger zu stillen, wird von uns heute als Leckerbissen geschätzt und mit hohen Preisen bezahlt.

Besonders über die Delikatessen der Chinesen ist schon viel geredet und geschrieben worden, und über ihre Haifischflossen, Regenwürmer und Mollusken hat sich eine ganze Sündflut von Spott ergossen. Dazwischen hat es aber auch Leute gegeben, die von dem Geschmack der Chinesen ganz begeistert waren. So hat erst neuerdings wieder ein bekannter deutscher Kriegsberichterstatter das Lob der chinesischen Küche gesungen und die Behauptung aufgestellt, dass ein gesunder, nicht verwöhnter Magen sich bei ausschliesslich chinesischer Kost sogar sehr wohl fühlen kann. Hören wir nur, was dieser Reporter von einigen chinesischen Gerichten zu erzählen weiss.

Die berüchtigten „faulen Eier“ sind gar nicht faul, sondern durch längeres Liegen in einer Kalksauce künstlich gelatinisiert. Ihre Farbe ist dunkelgraugrün, sie sind fast so weich wie Butter und schmecken wie Hummer und Langusten. Wenn man bedenkt, dass die von uns so hoch geschätzten Schaltiere sich vorwiegend von faulenden Stoffen ernähren, so haben wir vielleicht eine Erklärung dafür, dass die Chinesen den in ein gewisses Stadium getretenen Eiern den Vorzug vor den frischen geben. Unser Landsmann erklärt zudem, dass die uns echt chinesisch anmutende Speise, eine der pikantesten Leckerbissen, die die Menschheit erfunden hat, und von den Haifischflossen sagt er, dass sie „auf der Zunge zerfliessen und wie ein diskretes Gelee schmecken.“ Weiter bemerkt er, dass „fast alle chinesischen Fleischspeisen Ragouts sind, bei denen die Zubereitung des Geschmacks macht, gerade so wie der Ton die Musik. Andere Nationalgerichte der Chinesen sind Regenwürmer, Trepang und Seidenraupenpuppen, die in süsser Brühe genossen werden, Raupen, die teils im Bambusrohr, teils im Zuckerrohr gefunden werden, Fischlaich usw.“

In Marokko bilden die Heuschrecken eines der beliebtesten Gerichte. Die dort wohnenden Europäer bereiten die Heuschrecken folgendermassen: die Flügel und Beine werden entfernt, die Leiber getrocknet und zu Mehl zerrieben. Aus diesem Mehl werden teils Suppen gekocht, teils backt man daraus eine Pastete, indem man etwas Mehl, Zucker, Rum und Burgunder untereinander mengt. Solche „Briquets à la Benoiton“ gelten als hervorragende Leckerbissen.

Die Römer und Griechen verspeisten Grillen, die „vor dem Schlachten“ mit Mehl förmlich gemästet wurden, mit Wohlbehagen. Auf den verschiedenen Inseln kennt man noch heute verschiedene Zubereitungen für Grillen, die entweder roh geröstet oder mit Zitronensaft, in Wein und natürl. gekaut werden. Aus den ungeflügelten dicken Weibchen der Termiten wird auf Java ein Brei bereitet, der wie süsse Mandeln schmecken soll. Den Ameisenessig pflegen wir nur äusserlich zu verwenden, während man ihn in Schweden als Beize zu billigen Spirituosen benutzt. Aus den sogenannten Honigtopfameisen braut der Mexikaner eine Art Meth, der eines der beliebtesten Volksgetränke bildet. Die Eingeborenen Australiens verzehren mit Leidenschaft Schmetterlinge, die sie auch zum Brothbacken verwenden und als nahrhaftes und wirksames Heilmittel gegen Verdauungsbeschwerden schätzen. Auch unser Jugendfreund, der Maikäfer, wird zu einer Suppe verarbeitet, die als Stärkungsmittel für Rekonvaleszenten gepriesen wird, und in Südafreich wird die „Soupe de hanneton“ sogar als Leckerbissen betrachtet. Fette Käferlarven bilden die Hauptdelikatesse der Guyana-Indianer.

Schliesslich sei noch der wunderlichsten Speise in Kürze gedacht, der Erde. Die Aerzte des Altertums verwendeten die Erde bei Frauenkrankheiten, wozu besonders die mit Ziegenblut vermischte Erde aus Lemnos geschätzt wurde. Noch heute essen die Griechinnen und Türkinnen Erde, und aus Spanien wird eine der daselbst genossenen Tonarten, der sogenannte Almagro, nach Griechenland importiert. Die Bauern von Ochrida in Mazedonien backen aus weisser Erde ein Brot. Auf Sardinien vermischt man geschlemmte feine Tonerde mit Eichelbrei und backt daraus Kuchen, die mit Fett bestrichen werden, um sie schmackhafter zu machen. In Persien geniesst man rohe und geröstete Erde, die mit Gewürzen und Wohlgerichen vermischt wird. Auf der Halbinsel Kola im nördlichsten Russland setzt man dem Mehl zum Brothbacken geschlemmten Kaliglimmer bei. In Mittel- und Südamerika sind nach Humboldts Berichten nicht nur die Neger, sondern auch die Weissen Erdesser, und zwar isst man dort fette, stark riechende Tonerde.

Der vergessene Koffer.

Humoreske von Lisbeth Dill.

Nachdruck verboten.

„Nur kein Handgepäck!“ sagte Adele, die es übernommen hatte, Malls Koffer zu packen, den Riesenkoffer, den die Freundin, die in derselben Pension in Wiesbaden wohnte, abwechselnd benutzte. „Den guten Federhut und das neue Vollekleid ziehn Du an, im Koffer wird alles zerdrückt, den Sonnenschirm nimmst Du in die Hand.“ Es sollte alles rasch geschehen, eine Depesche hatte Mall zur Vertretung des Professors in das Harstatter Atelier beordert, in einer Stunde ging der Zug. Adele packte im Sturm. Während Mall schnell noch etwas frühstückte, übergab Adele dem Dienstmann den Koffer, der zum Taunusbahnhof befördert werden sollte, Mall nahm Abschied von den Damen der Pension, die sich alle sehr über den ehrenvollen Ruf freuten und Adele ging mit zur Bahn. Adele wollte am selben Tag noch nach Schwalbach zu ihrer Tante fahren und ein paar Tage dort bleiben. Sie befahl Mall, die sehr unpraktisch war, und bloss an ihre Porträts und Studien dachte, an nicht vergessenen, umzustiegen, wünschte Glück auf den Weg — und der Zug fuhr davon. Adele winkte noch lange.

„Den Gepäckschein!“ sagte der Dienstmann, den sie herangewinkt hatte, als sie abends in Harstätt ankam, und hielt ihr die Hand entgegen. Mall stutzte. Sie suchte — sie starrte dem Mann in's Gesicht — „Ich — glaube — ich — habe — keinen —“ stotterte sie, während ihr das Herz schlug. „Ich habe keinen.“ „Was denn?“ fragte der Mann, dem das lange Suchen verdriesslich war.

„Kein Gepäck?“ „Doch — ich habe —“, sagte Mall, einen grossen gelben Koffer, aber ich habe ihn stehen lassen.“ — Und sie sahen sich beide an. „Wo stehen lassen? Auf der Strasse?“ „Auf dem Bahnhof, glaube ich — oder sonstwo.“

„No, wenn Sie das selber net wisse, was brauchet Sie dann mich zu rufe?“ sagte er ägerlich und schickte sich an, zu gehen.

„Ach bitte, nein — ich habe ganz gewiss einen Koffer — aber keinen Gepäckschein,“ rief Mall ängstlich hinter ihm her. „Ich habe ihn nicht stehen gelassen, sondern der Dienstmann!“

„Aber mein Gott, was fängt man denn an, wenn man seinen Koffer auf dem Bahnhof vergessen hat zu expedieren?“ wandte sie sich an die übrigen Dienstmänner.

„Dees wisse wir aa net. Dees is uns noch nit passiert.“ Sie lachten vergnügt und gingen davon, denn ein Schnellzug lief in den Bahnhof ein. Mall fuhr nach der Pension.

„Ich habe meinen Koffer vergessen,“ begrüsst sie die Dame des Hauses atemlos. Auf dem Bahnhof? Nein! Im Hause? Ja, viellecht! Aber wie kann man einen Koffer vergessen! Man hatte schon gehört, dass jemand eine Handtasche im Coupé stehen liess — aber — einen grossen Koffer! Das begreifen sie alle nicht.

Monsieur Savoi mischte sich ein. „Sehr einfach!“ sagte er. „Was ist die Nummer von Dienstmann. Sie habe gehabt?“

„Ja, die weiss ich ja gerade nicht! Adele hat ihn bestellt, Adele hat ihm den Koffer übergeben.“

„Wer ist Adele?“ Telegraphieren wir an Adele in Wiesbaden.“

„Ja, sie ist aber nicht mehr in Wiesbaden, sondern in Schwalbach, und ihre Adresse weiss ich nicht, denn ich kenne ihre Tante nicht.“

Die Damen schüttelten den Kopf.

„Eine sehr sonderbare Sache.“

„Frau!n Gärtner, die Besitzerin, liebte derartige aufregende Szenen in ihrer Pension durchaus nicht. Sie forderte Mall auf, sich zunächst einmal schlafen zu legen.“

„Ich habe aber nichts anzuziehen!“ rief die verzweifelte Mall. „Ich muss morgen früh ins Atelier, ich habe nur diesen Schirm bei mir!“ Nach vielem Reden wurde eine Depesche aufgesetzt an Frau Major Landeck, die Pensions-

inhaber, sie solle den Koffer per Eilgut durch einen Spediteur besorgen.

Am anderen Morgen ging Mali mit dem grauen Federhut, dem grauen Vollerde, den hellgrauen Halbschuhen und dem roten Sonnenschirm durch den stürmenden Regen ins Atelier. Des Mittags, als keine Antwort von Frau Landeck und kein Koffer gekommen war, ging Mali wieder zum Bahnhof.

Sie suchte in einer Halle, wo drei Männer grosse Kisten und Koffern mit Todesverachtung aufeinander stülpten, sie suchte auf dem Güterschuppen links, in dem Expeditionsgebäude rechts — aber der Koffer war nirgends. Ein junger Mann, welcher auf einem Drehschemel sass und frühstückte, wies mit dem Messer auf ein Bureau, wo man ihr Auskunft geben würde. In diesem Bureau sass ein ärgerlicher Herr an einem Schreibtisch, dessen Schüffler er durchstörte. Er bemerkte Mali erst, als sie zum zweitenmal die Geschichte von dem verlassenen Koffer begann, fuhr von seinem Sitz herum, betrachtete sie und fragte kurz:

„Auf welchem Bahnhof steht der Koffer?“

„Das weiss ich ja nicht, ich —“

„Haben Sie ihn denn zu Hause stehen lassen?“

„Das glaube ich nicht, aber —“

„Wer hat ihn denn abgeholt?“

„Ich kenne den Mann nicht — ich habe ihn gar nicht gesehen —“ Mali war dem Weinen nahe.

„Ja, mei' liebes Fräulein, wann Sie das selber net wisset, kann ich Ihna aa net helfe.“ Der Mann stöberte weiter, warf Briefe auf den Tisch, zog Aktenbündel aus der Schublade heraus, und rief über die Schulter einem Schreiber im Nebenzimmer Nummern zu.

„Könnte ich vielleicht an den Taunusbahnhof telegraphieren?“ begann Mali verzweifelt. „Vielleicht hat ihn der Dienstmann dort abgestellt, und man kann ihn mir herschicken.“

„Das tut die Bahn net,“ sagte der Beamte von oben herab. „Einer Privatperson, wo man net kennt, auf Geratewohl einen Koffer zu senden? Da käm ma weit. Hat er denn eine Aufschrift?“

Mali sah verstört drein. Das wusste sie nicht.

„46, 47, 48 — haben Sie das?“

„Ich glaube, er hat eine Aufschrift: Adele Haas, das ist aber nicht mein Name —“

„49, 50, Register 3 Seite 4 —“

„Sondern der meiner Freundin, denn der Koffer gehört nicht mir, sondern dieser Dame.“

„No sehn sie. Wie kann man dann verlangen, dass sich die Bahn in so an Durcheinanda mischt. 49, 50 hab ich g'sagt. Register 3. Wo ischt dann die Dame? Telegraphiere Sie doch zerscht an sie!“

„Ich weiss aber doch ihre Adresse nicht!“ rief Mali. „Und wenn ich sie wüsste, könnte es mir doch nichts helfen, denn Adele weiss auch sicher die Nummer des Dienstmanns nicht mehr!“

„50, 51, 52. Ja, in der Sach' kann ich mich net aus. Herr Schmidt!“ Ein schwächlicher Herr kam aus dem Nebenzimmer herüber. „Da ischt eine Dame, wo ihr Koffer vermesse hat, expediere ze lasse.“ erläuterte der Herr und stöberte wieder, Mali ihrem neuen Beschützer überlassend. Nach langer Beratung mit diesem schrieb Mali noch eine Depesche an Frau Landeck, und eine an die Güterexpedition in Wiesbaden, welche der Mann ihr besorgen wollte. Er tröstete sie aber, bis abends konnte der Koffer vielleicht schon da sein.

Als Mali um 8 Uhr des Abends auf dem Bahnhof kam, war der schwächliche Herr nicht mehr da. Statt seiner sass ein dicker Mann schreibend an dem Tisch, dem Mali erst wieder die Geschichte von vorne erzählen musste, der lange nicht begriff, was Adele war und weshalb Mali den Koffer dem Dienstmann nicht eigenhändig übergeben hatte. Auch er bezeugte eine grosse Gemütsruhe in dieser Angelegenheit und rief ihr, zu warten, bis der stöbernde Herr drüben frei wäre. Mali wartete. Der Herr runzelte die Stirn, als er sie erkannte und sie bei ihm eintrat.

„Ja, was wöllts dann jetzt scho wieder?“ rief er. „Depeschen? Aufgeben? Davon weiss doch i nix. Dös habets ja mit dem Herr nebenan abgemacht. Sie haben doch mal zerscht die Postzüge abwarten wolle. Da liegt die Depesche!“ Er zog aus einer Schublade Malis Depeschen hervor. „I hätt' Ihna gleich g'sagt, gehn se enieber im Telegraphenamt un rufts die Güterexpedition in Wiesbaden ahn!“

Mali ging. Im Telegraphenbureau hinter dem Fenster sass eine eifrig schreibende junge Dame. Als Mali ungeduldig mit der Mark aus Glas tickte, riss sie den Schieber auf.

„Telephonieren? Ja, natürlich. Nebenan, bitte, wohin? Kostet eine Mark.“

Mali stand in dem dunklen Zimmer, ein Hörrohr am Ohr vor dem stummen Apparat, mit Herzklopfen: „Hier Harstatt, Bahnhof. Ist ein Koffer dort stehen geblieben am Sonntag nachmittag? Ein gelber Koffer mit der Aufschrift — wie? Wer dort? Hier Harstatt, ich verstehe Sie nicht. Ob ich was? Bitte, noch einmal. — Hier Harstatt, ich frage, ob ein Koffer —“ „Rrrrrr“, klingelte es im Apparat. Dann lautlose Stille. Mali begann mit zitternder Stimme:

„Hier Harstatt — wer dort?“ Keine Antwort.

„Rrrrrr“, klingelte es wieder. Ist jemand am Telefon, bitte?“ Stille. Mali rief, Mali bat, Mali klingelte, aber der Apparat schwieg. Da hing sie das Hörrohr an den Haken und rief das eifrig schreibende Fräulein zu Hilfe.

„Sie haben nicht telephonieren können? Tut mir sehr leid, aber ich kann jetzt nicht von meinem Platz weg. Kommen Sie doch morgen früh wieder. Hier ist die Mark.“

Die Mark flog auf das Brett, das Fräulein schrieb weiter und mittlerweile war es 10 Uhr geworden.

Monsieur erbarmte sich Malis. „Ich werde Sie helfen.“ Sie gingen zusammen nach dem Güterbahnhof, der so weit aus Harstatt heraus lag wie der Kirchhof. Sie gerieten zuerst in einen Schuppen, der nicht der richtige war, dann in einen, in welchem Käsekräben standen, in einen Hof, wo ein Mann ihnen entgegen schrie, hier habe keiner etwas zu suchen, bis sie endlich das Bureau fanden, wo das Eilgut gebucht wird. Auch hier wusste niemand etwas von Malis Koffer, aber der Mann versicherte ihr, der Wiesbadener Dienstmann sei sicher mit dem Koffer durchgegangen. Dasselbe sagten auch die Kollegen dieses Mannes auf der Bahn. Mittlerweile war eine Depesche von Frau Landeck in der Pension eingetroffen: Koffer durch Spediteur abgesandt. Gruss Frau Landeck.

Die Damen beglückwünschten Mali, Monsieur triumphierte. Nun wartete Mali. Sie ging mit dem regendurchweichten roten Sonnenschirm, dessen Loch sich zu einer Spalte erweitert hatte, ins Atelier, und von da zum Bahnhof. Der Koffer kam nicht, aber es kam ein Telegramm von Adele. Schwalbach. Soeben Koffer an Deine Adresse abgehen lassen. Brief folgt. Adele.

Im Pensionat wussten sie nun wirklich keinen Rat mehr.

Der Brief, welcher tags darauf eintraf, lautete: „Liebes Herz. So was ist mir in meinem ganzen Leben noch nicht vorgekommen! Wir haben den Dienstmann samt dem Koffer auf dem Bahnhof stehen lassen! Gegen 3 Uhr erscheint der Dienstmann bei Minna. „Wo denn die Dame wäre?“

„Welche Dame?“

„Ja, die doch abreisen sollte!“

„Ob die denn etwa nicht abgereist wäre?“

„Ja, ich hab' sie nit gesehen! Ich steh' seit 2 Uhr am Eingang vom Bahnhof und warte!“

Da haben denn Minna und der Dienstmann beschlossen, den Koffer an Deine Adresse zu befördern, die auf dem Koffer stünde, wie der Mann ihr versicherte, und so ist der Koffer hier in Schwalbach gelandet, denn die Adresse lautete: Fräulein Adele Haas, Schwalbach, Villa Helene.“ (Von meinem letzten Tantenbesuch her!) Du armes Herz. Ich möchte mich totlachen.

Nun lachte alles! Monsieur, die Damen, Fräulein Gärtner, die Dienstmänner und die Bahnbeamten, aber Mali lachte erst, als der gelbe Koffer zwei Tage später wirklich in ihre Arme zurückgekehrt war.

Technische Neuheiten.

(Aus prinzipiellen Gründen können die Namen der Fabrikanten technischer Neuheiten nicht genannt werden; wir sind aber gerne bereit, auf schriftliche Anfragen hin, dieselben mitzuteilen.)

Ausbesserung defekter Gardinen. Nach jeder Wäsche zeigen die Gewebe und Stickeren der Fenstergardinen grosse und kleine Defekte und die bisherige Ausbesserung liess leider oft viel zu wünschen übrig. Die Tüll-Gewebe wurden oft mit Häckelzwirn zusammengestochen oder kurzerhand eine Unterlage untergelegt; nirgends fällt aber eine unschöne Ausbesserung mehr auf, als in den Vorhängen.

Vermittelt einer neuen Technik ist diesem Uebelstande nun abgeholfen. Die Tüllgewebe und Stickeren (St. Galler Fabrikat oder englischer Tüll) werden maschinell verwoben und die Dessins wieder hergestellt. Der Nutzen dieses Verfahrens ist bei rechtzeitigem Zutun ein offenkundiger. Die Hotels haben keine Scherereien damit; die Vorhänge sind stets tadellos und gestalten eine viel bessere Ausnützung. Es existiert aber ein Verfahren nicht nur für Vorhänge, sondern auch für Tisch- und Bettwäsche, selbst Küchenwäsche wird maschinell verwoben; wo nötig, wird in fast unsichtbarer Weise Stoff dazu verwendet und die manchmal unschönen Nähte fallen natürlich dahin.

* Vermischtes. *

Ein „chemisches“ Bankett. Wie aus New-York berichtet wird, hat Professor Thomas B. Stillman, der am Stevens-Institut den Lehrstuhl für Chemie inne hat, seinen Freunden ein eigenartiges Diner gegeben, das er ein „synthetisches“ nannte. Jeder Gang des Menus bestand aus chemisch zusammengesetzten Nahrungsmitteln. Das Festmahl begann mit einem martini cocktail, das Alkohol aus Schwefelsäure enthielt. Die Suppe war eine „Kombination“ von Chemikalien, deren Formel der Gastgeber nicht mitteilen wollte. Der Fisch war gasförmig konserviert, und die süssigen Speisen waren wahre Triumphe der Laboratoriumskunst. Auch „Austernsauce“ und „chemische Biskuite“ gehörten zur Speisefolge. Als Getränk gab es „chemischen Sauter“ und perlenden „Stillman-Champagner“. Besonders stolz aber war der Professor auf den „Brandy“-Cognac, der aus Kokosnussöl destilliert war. ... Das seltsame Diner sollte zeigen, in welchem Masse die Chemie einen Ersatz für Nahrungsmittel herzustellen vermag.

Das Sättigungsgefühl bei Fischfleisch soll das gleiche und gleich lang dauernd sein wie bei andern Fleischsorten. Dem widerspricht Professor Schwalbe in der „D. medizinischen Wochenschrift“: „Das Sättigungsgefühl ist bei Fischfleisch nach In- und Extensität in der Regel kürzer. Der Grund für die Differenz ist meines Erachtens in einem Faktor des Sättigungsgefühls zu suchen, den Rosenfeld, der ein-

gehende Untersuchungen über den Nahrungs-wert des Fischfleisches gemacht hat, bei der Erklärung dieses Gefühls nicht erwähnt, nämlich in der chemischen Zusammensetzung. Alle Speisen, die die Magenschleimhaut stärker reizen, werden das Gefühl der Sättigung im allgemeinen schneller hervorrufen als andere. Das gilt besonders von den schweren Speisen. Beim Rindfleisch erzeugt wohl der stärkere Gehalt an Extraktivstoffen das schnellere und längere Sättigungsgefühl gegenüber dem Fischfleisch und selbst gegenüber dem Kalbfleisch — wenigstens bei genügend empfindlichen Mägen.“

Ueber den Ursprung der Bezeichnung Restaurant gibt ein im Jahre 1826 erschienenes Buch eines gewissen Dr. Leopold Langner folgende Auskunft: Ein Wirt namens Boulanger in der Rue des Précheurs in Paris fasste im Jahre 1774, um Gäste anzulocken, zuerst den Gedanken, zu allen Tagesstunden Bouillon, gekochte Eier, gebratene Hühner etc. bereitzuhalten und seine Besucher, statt wie früher zur bestimmten Stunde am langen Wirtstisch, nunmehr an kleinen Tischen zur beliebigen Tageszeit zu erfrischen. Er lud durch ein Schild über seiner Tür ein, auf dem in zierlicher Schrift der biblische Spruch zu lesen war: Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis, et ego vobis restaurabo. (Kommet alle zu mir, die ihr Hunger leidet, ich werde euch erquickten). Die Sache erregte Aufsehen, die Gaffer kamen, lachten und gingen in das Haus, um sich zu „restaurieren“. Die Wirtschaft ging in die Höhe, und die andern Pariser Wirt machten es dem findigen Boulanger nach, nannten ihre Kneipen Restaurants und sich selbst Restaurateure.

Ein neues Gemüss. Die Speisekarte der Gourmets ist in letzter Zeit durch ein neues Gericht bereichert worden, das in England viel Anklang findet. Es ist ein Gemüss, das „Lava“ heisst und als Zuspäise zu Hammelbraten ganz vorzüglich munden soll. In seinem Aussehen ist es dem Spinat nicht unähnlich, aber es hat nicht die hellgrüne Farbe dieses Gemüsses, sondern mehr einen dunklen grün-goldenen Ton, der es auf der Schüssel, schön mit Fleisch garniert, auch ausserlich zu einem reizend dekorierten Stilleben macht. Der Geschmack soll angenehm kräftig und von einer sauren Würze sein, wie ihn etwa Limonen haben. Lava ist ein Seegemüss und findet sich zwischen Klippen und Geröll an der felsigen Küste Schottlands. Am Strande breitet es sich in langen welligen Büscheln aus und flutet im Wasser dahin, aus dem dunklen Grün in seiner leuchtenden Bernsteinfärbung hervorsichlernd. Das Wohlgeschmeckende und Erquickende dieses neuen Gemüsses hat man erst jetzt erkannt; die Fischhändler, bei denen man es kaufen muss, lassen es vorher in einer schwachen Salzlösung wässern. Die Zubereitung von „Lava“ erfolgt am besten mit etwas Zitronensaft. Das neue Nahrungsmittel soll nicht nur schmackhaft und erfrischend, sondern auch sehr nahrhaft und leicht verdauulich sein.

Künstliche Nahrungsmittel. Wird sich der Mensch in absehbarer Zeit von künstlichen Nahrungsmitteln ernähren? Diese Frage beantwortet Prof. Dr. H. Bokorny in der „Umschau“ (Frankfurt a. M., H. Becholds Verlag) folgendermassen: Einige Kohlehydrate sind schon seit geraumer Zeit in der Reihe der auch künstlich im Laboratorium herstellbaren Stoffe eingetretten. Man denke dabei nicht etwa an den Stärke- und Kartoffelzucker, der zu seiner Gewinnung ein anderes Kohlehydrat, die Stärke, als gegeben voraussetzt und in Fabriken zu grossen Quantitäten hergestellt wird, auch nicht an den aus Holz gewinnbaren Traubenzucker. Damit sind vielmehr einige bisher nicht über einen engen fachwissenschaftlichen Kreis hinaus bekannt gewordene Körper gemeint, wie: „Methylentran“, Formose und Isoformose, Methose, a-Akrose, welche aus viel niedriger stehenden organischen Verbindungen gewonnen wurden, also „synthetisch“ sind. Wie die Pflanze aus der Luftkohlenäure oder aus Glycerin oder aus Formaldehyd, Methylalkohol usw. unter Mitwirkung des Sonnenlichtes Kohlehydrat produziert, so hat die Chemie aus Formaldehyd durch Schütteln mit überschüssigem Kalihydrat (gelöschem Kalk), oder durch Erwärmen mit Magnesia, Zucker, d. i. Kohlehydrat erhalten. Die fabrikmässige Darstellung solcher synthetischer Zuckerarten wird aber wohl noch lange auf sich warten lassen, da die Kulturpflanzen unter Mithilfe des Sonnenlichtes viel billiger arbeiten. 1 Kilogramm Rohrzucker erhält man im Detailverkauf für 50 Pf. Wo kann dieses so nahrhafte Kohlehydrat jemals auf chemisch synthetischem Wege um einen ähnlichen Preis hergestellt werden? 1 Kilogramm Stärke, in Form von Kartoffeln gekauft, dürfte sich auf ungefähr 20 Pf. stellen. Eine synthetische Herstellung von Kohlehydraten zu diesem Preise ist wohl für immer ausgeschlossen, wenn es nicht gelingt, die Energie der Sonne noch besser auszunützen, als dies in den Chlorophyllapparaten der grünen Pflanzen geschieht. Bis jetzt sind wir noch recht weit davon entfernt. — Zu träumen, dass in absehbarer Zeit die Landwirtschaft und die vielfältigen Beschäftigungen, die mit der Herstellung tierischer und pflanzlicher Nahrungsmittel zusammenhängen, verschwinden werden, ist nur den kühnsten Geistern der Chemie erlaubt. Ein nüchterner Blick in die Wirklichkeit erweckt andere Gedanken, die sich weit von solchen Träumen entfernen. Was für grosse Kosten macht z. B. die Umwandlung des Fleischeiweisses in Somatose, d. i. Albumosen oder Propeptone, wie solche Stoffe von dem Chemiker genannt werden! Dabei steht die Somatose dem ursprünglichen Eiweissstoff in absteigender Reihenfolge ziemlich nahe; trotzdem kostet sie etwa das Zehnfache von dem Fleischeiweiss, und das Hundertfache von dem

Eiweiss der Hülserfrüchte. Die Nachricht von der synthetischen Darstellung von Eiweisstoffen in dem Laboratorium des genialen Chemikers Emil Fischer in Berlin ist in der letzten Zeit auch in breitere Kreise gedrungen. — Wird diese Entdeckung etwas an der bisherigen Gewinnung der Nährstoffe ändern? Wahrscheinlich ebensowenig als die synthetische Herstellung der Kohlehydrate. Die Chemie wird ihre Aufgabe nach wie vor darin erblicken, dass sie chemische Konstruktion, den Bau der Nährstoffe, erforscht und damit der Medizin und Biologie unschätzbare Dienste leistet; sie wird auch Mittel zur Kontrolle der Nahrungsmittel an die Hand geben. In diesen beiden Richtungen hat sie schon erfolgreich gewirkt und wird sie noch Bedeutendes leisten. — Die künstliche Herstellung der Nährstoffe ist jedoch kein Problem, dem zur Zeit ein ernster Chemiker seine Kraft opfern wird.

Saison-Eröffnungen.

Strossa: Grand Hotel & des Iles Borromées, 14 mars.

Thun: Hotel Bellevue, 1. April.

Verkehrswesen.

Wengernalpbahn. Die Aktionärsversammlung genehmigte die Anträge des Verwaltungsrates betr. Einbau der Strecke Lauterbrunnen-Wengen behufs Einführung des Winterbetriebes.

Schweizerische Eisenbahnen. Am 1. Januar 1906 standen in der Schweiz 33 Normalspurbahnen mit 3319 km Betriebslänge, 40 Schmalspurbahnen (867 km), 13 Zahnradbahnen (95 km), 30 Drahtseilbahnen (27 km) und 28 Tramways (342 km) im Betriebe; 19 Eisenbahnstrecken (345 km Baulänge) standen im Bau und weitere 11 Unternehmungen mit gegen 1700 km Baulänge werden konzessioniert.

Basel-Villingen. Man beachtigt anfangs Mai einen direkten Wagen von Basel nach Villingen in den Nachtzug einzustellen, der 9.33 abends ab Basel S.B.B. abfahren wird. Derselbe erreicht Villingen 10.20 morgens. In demselben Zug befindet sich ein Schlafwagen Basel-Zürcher, den man bis Oberhausen benutzen kann. Es gibt dann im Anschluss an die Tagesdampfer, die 10.30 morgens aus Villingen abfahren, durchgehende Wagen ab Wien N.W.B., Berlin, Potsdam Bahnhof, Mamburg und Basel.

Chemins de Fer Territet-Glion et Glion-Rochers de Naye. Les recettes du chemin de fer Glion-Rochers de Naye, (funiculaire) Territet-Glion non-compris, se sont montées en février 1906 à 115,163,044 contre 111,811 en février 1905. Le montant total du 1^{er} janvier au 28 février 1906 est de 2,270,270 contre 2,304,019 en février 1905. Le funiculaire Territet-Glion a expédié en février 1906 fr. 7499 contre fr. 6329 en février 1905. Du 1^{er} janvier au 28 février 1906 fr. 16,655 contre fr. 12,880 en 1905.

Meiringen. Eine vom Hotelverein Meiringen einberufene Konferenz von Interessenten für eine Fahrstrassenverbindung zwischen Meiringen und Engelberg, über den Jochpass, beschloss, zur Realisierung des sehr im Interesse des Fremdenverkehrs gelegenen Projektes die nötigen Schritte zu tun. Es wurde ein Initiativkomitee ernannt, dessen Wirkman die Verbindung mit dem Kurverein Engelberg für das fernere Vorgehen herstellen und dann sollen in erster Linie beide Teile (Oberhasli und Engelberg) ohne Verzögerung die Aufstellung von Projekten für ihr Gebiet veranlassen.

Personenverkehr im Februar. Schweizerische Bundesbahnen 4,055,000 (3,930,150) Personen. Direkte Bern-Neuenburg 34,400 (32,960). Montreux-Berner Oberlandbahn 25,966 (19,140). Langenthal-Huttwilbahn 17,000 (14,291). Thunerseebahn 27,500 (24,408). Gürbetalbahn 45,400 (37,605). Spiez-Priggenenbahn 8000 (6394). Spiez-Erlenbachbahn 1200 (8402). Erlenbach-Zweimühlbachbahn 7100 (6452). Sentalbahn 5550 (5366). Sentalbahn 71,900 (31,678). Gotthardbahn 204,000 (191,712). Rätische Bahn 80,869 (50,800). Emmentalbahn 66,000 (63,187). Burgdorf-Thunbahn 35,000 (32,301).

Bahnverbindung zwischen Asien und Amerika. Aus St. Petersburg wird ein neues, wichtiges Eisenbahnprojekt gemeldet, bei dem es sich um den Anschluss des nordamerikanischen Bahnnetzes durch einen Tunnel unter der Behringstrasse an die russisch-westsibirische Bahn handelt. Laut „Daily Telegraph“ scheint darüber eine Einigung zwischen Russland und den Vereinigten Staaten zustande gekommen zu sein. Die asiatische Abteilung der Linie würde von der Station Kank am äussersten Ende der westsibirischen Bahn ausgehen, die etwa 5000 km von Petersburg entfernt ist. Sie würde sich von dort nach dem Nordost in Sibirien wenden, dort hinabsteigen, in einem Tunnel unter der Behringstrasse die amerikanische Gestade erreichen und darauf Alaska mit Vancouver verbinden. Nach einer Bedingung im Konzessionsplan würde der Bau von etwa 5000 km der Linie russischen Arbeitern vorbehalten bleiben. Wie der Berichterstatter des „Daily Telegraph“ wissen will, erklären die amerikanischen Kapitalisten sich inständig und bereit, für das Unternehmen das hübsche Stümmchen von 1350 Millionen Franken, und zwar ohne russische Zinsgewinn, aufzubringen. Die vollständige Ausdehnung der Strecke für den Anschluss der bestehenden beiderseitigen Bahnnetze soll 7500 km betragen, von denen etwa drei Viertel auf der sibirischen Seite der Behringstrasse und ein Viertel in Alaska zu bauen wären. Der Tunnel unter der Behringstrasse wird, einschliesslich der absteigenden Strecke auf beiden Seiten, auf 47 km bemessen und soll umsoweniger Schwierigkeiten verursachen, als zwei Inseln in der Beringsee liegen, also dem Tunnelbau keine Unannehmlichkeiten ausgehen werden und sechs Abteilungen Arbeiter zu gleicher Zeit in Tätigkeit treten könnten. Der Tunnel würde auf der ganzen Strecke durch Felsgestein zu bohren sein.

Fremden-Frequenz.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 3. bis 9. März. Deutsche 1499, Engländer 666, Schweizer 502, Franzosen 222, Holländer 119, Belgier 90, Russen und Polen 295, Oesterreicher und Ungarn 181, Portugiesen 3, Spanier, Italiener, Griechen 127, Dänen, Schweden, Norweger 31, Amerikaner 13. Angehörige anderer Nationalitäten 47. Total 3691.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma G. Helbling & Cie. (Bade-Einrichtungen), Zürich, bei.

Schreib- u. Handels-Akademie
C. A. O. Gademann, ZÜRICH I Gesenerstrasse 50
Moderne praktische Unterrichtsanstalt für sämtliche Handelsfächer.
Spezialkurse für Hotelkomptoirpraxis:
Moderne Hotel- und Restaurationsbuchführung (Kolonnensystem), Schön- und Maschinenschreiben, Hotelkorrespondenz, Rechnen etc. etc. Jeden Monat beginnen neue Kurse. — Man verlange Prospekt. 297

MONTREUX
Hotel Eden.
in allerbesten ruhiger Lage am See
neben dem Kursaal. 305
Modernster Komfort. Garten.
Fallegger-Wyrch, Bes.

Junges 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.

Hôtel à vendre à Ostende.
Bel hôtel moderne, nouvellement et richement meublé, dans
la plus belle situation avec vue sur la mer de toutes les chambres;
près du nouveau Théâtre Royal. Grand restaurant au parterre.
Adresser les offres sous chiffres H 90 R à l'adm. du journ.

Für Hoteliers und Wirte.
50 Flaschen weisser Bordeaux, ausgezeichneter Tropfen,
ab einem Lagerhause à Fr. 1.50 abzugeben.
Offerten unter Chiffre Z R 2617 an die Annoncen-Exped.
Rudolf Mosse, Zürich. (MD50) 1341

Mech. Verweherei Wyl (St. Gallen)
C. A. Christinger
empfiehlt sich den tit. Hotels und Pensionen zum fachgemässen maschinellen Verweben von
defekten Gardinen,
Tüll- und Spitzen-Artikel etc., sowie jeder Art Wäsche-Gegenständen, auch farbige Tischdecken. Prompte und billige Ausführung, auch der kleinsten Aufträge. Garantie für Nicht-Ausscheiden und Haltbarkeit.
Die Ware muss jedoch gewaschen eingewaschen werden. 2422

DIRECTEUR
depuis 8 ans à la tête d'un établissement de tout premier ordre
en Suisse, très capable et disposant de capital, marié, connaissant
les langues, cherche pour la saison d'hiver prochaine la
gérance d'un grand hôtel à la Riviera.
De préférence un établissement qu'il pourrait acheter la saison
suivante. Références de premier ordre.
Adresser les offres sous chiffres H 100 R à l'adm. du journal.

Buchhalter-Kassier.
Gesucht auf nächsten Sommer in Hotel I. Ranges
Graubündens ein tüchtiger, seriöser, zuverlässiger,
jüngerer (23—28 Jahre) Buchhalter-Kassier, sprach-
gewandt, auch italienisch, mit sämtlichen Buchhal-
tungsarbeiten und dem Hotelbetriebe vertraut. Jahres-
stelle (Kontrakt). Nur Bewerber mit schöner Schrift
werden berücksichtigt. Offerten mit Zeugnissen, ge-
naue Referenzen (auch ob militärfrei, ledig etc.) und
Photographie befördert die Expedition unter Chiffre
H 103 R.

Fachmann
41 Jahre alt, sprachkundig, in der Hotel- und Restaurations-
branche erfahren, sucht — mit oder ohne seine ebenfalls tüchtige
Frau — Stelle als **Direktor.**
Offerten unter Chiffre H 93 R an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen oder zu verpachten
das altrenommierte
Hotel Bellevue in Trouville s. mer
3 1/2 Stunden von Paris, 40 Min. von Havre.
Areal 1087 m². 110 Fremdenzimmer mit vielen Balkons,
Speisesaal für 200. Gedecke (22 m lang und 6,5 m breit) nebst
bedeckter Galerie und grossem Hof. Das Hotel liegt in gün-
stiger, freier Lage am Hafen mit prächtiger Rundschau.
Auskunft wird erteilt unter Chiffre S. S. 2599 durch
Rudolf Mosse, Stuttgart. (MD57) 1343

STAHL-SPRUDEL
Schweizerisches Mineral- und Tafelwasser I. Ranges
— aus der Stahlquelle des Bad =
Knutwil (Luzern) - Troller & Co.
Goldene Medaillen LONDON
und Grand Prix PARIS
— 1905 — BRÜSSEL
Erhältlich in Restaurants, Hotels und Mineralwasserhandlungen.

Kühlanlagen und Eisschränke
Bestes System. — Absolut trockene Luft.
Zahlreiche Referenzen.
Kienast & Bäumlein, Zürich.

In unmittelbarer Nähe der **Hohkönigsburg**, im schönsten
Teil der Vogesen, umgeben von den herrlichsten Tannenwald-
ungen, in einer Höhe von 600 m ü. M. ist ein altrenommiertes
Kurhotel
enthaltend grossen Speisesaal, Gastzimmer, mit Glas gedeckte
Veranda, eine grössere Reihe Fremdenzimmer, grosse Kellerräume,
Hof, Garten, Wagenremisen, mit sämtlichem Inventar, preiswert
zu verkaufen. Bei dem in dortiger Gegend sich von Jahr zu
Jahr steigenden enormen Fremdenverkehr wäre einem tüchtigen
Fachmann Gelegenheit zum Erwerb eines sehr rentablen Unter-
nehmens geboten. Wegen seiner schönen und gesunden Lage und
der herrlichen Fernsicht wäre das Anwesen auch zu einer Kur-
oder sonstigen Anstalt äusserst geeignet. Nähere Auskunft er-
teilt **Notar Lamey, Berghelm** (Oberebelsass). (MD61) 1342

Tapeten
J. SALBERG, Bahnhofstrasse 72, zur Werdmühle.
Gleichzeitig Inhaber der Firma 380
J. BLEULER, Tapetenlager, Zürich.
Vornehmste und grösste Auswahl.

Prof. J.F. Vogelsang's
(A188) Internationales 2886
Institut
Villa Mon-Désir
Payenne (Waadt)
Schnelle, sichere Methode zur Er-
lernung des Französischen, Eng-
lischen, Italienischen, Spanisch,
Deutsch, Musik, Maschinenschreiben,
sowie sämtliche Handelsfächer.
Vorbereitung f. Handel, Bank- u.
Höflich, Post-Examen. Grosser
Park u. Spielplätze: Tennis. Ueber 100
Referenzen. Mässige Preise. Prospekt
gratis vom Direktor J.F. Vogelsang.

Direktor.
Ein in allen Branchen des Hotel-
wesens erfahrener Mann, im besten
Alter, mit tüchtiger, fachkundiger
Gattin, kinderlos, sucht Stellung als
Direktor. Derselbe würde event. pas-
sendes Geschäft pachtweise oder in
Pacht und Kauf übernehmen.
Offerten unter Chiffre H 1494 M
an Haasenstein & Vogler, Mon-
treux. (HD132) 2896

Das Neueste in
Servietten
k. Leinen- und Fantasie-Designs.
Grosse Auswahl, billige Preise.
Muster zu Diensten.
**Schweiz. Verlags-
Druckerei & Bism
BÄSEL.**

A remettre de suite
ou pour date à convenir.
Hôtel-Restaurant
avec jardin, 20 chambres, bains, lumière
électrique, très bien situé et avan-
tageusement connu. Clientèle assurée.
Affaire sûre. Capital nécessaire en-
viron frs. 10,000.— (HD171) 1356
S'adresser à A. Jordan, agence
immobilière, Aigle.

Billig zu verkaufen
gebrauchte aber ganz gut erhaltene
Mangeln oder sog. Plättmaschinen
mit Gas- oder Benzinheizung für Hand-
und Kraftbetrieb; eine Wasch-
maschine für Dampf- und Kraft;
Centrifugen für Hand- u. Wasser-
antrieb, sowie eine bereits neue Halb-
lokomobile, 3-4 HP, 8 Atm., aus der
Lokomotivfabrik Winterthur.
Geht. Anfragen befördert unter Chiffre
H 272 R die Exp. ds. Bl.

Hotel-Pension
mit 90 Betten, an schöner Lage im
Bernern Oberland, gesundheitsfördernd
ausserst günstig zu verkaufen, event.
zu verpachten. (HD631) 1348
Offerten unter Chiffre Th 837 Y
an Haasenstein & Vogler, Thun.

Die Weinfirma
Th. Binder-Broeg
ZÜRICH I
hat den Alleinverkauf
des nach amerikanischen
Schneidverfahren
„Rapid“
aus der Grösste-
bezug Apparate, so
dass sie die „RAPID“
schneidbar sind.
Spezialität: Schneidwerkzeuge
Entwicklung durch
eine
Bewegung

Für Pension
oder Herrschaftssitz.
Zu vermieten in Locarno eine
neugebaute, komfortable Villa mit
Garten in soniger gesunder Lage,
mit nachvollziehbarer Aussicht auf See und
Gebirge, 5 Minuten vom Bahnhof ent-
fernt. Zentralheizung, Wasser und
elektr. Lichtanlage, Bäder, Wasch-
lokale etc. (MD689) 1362
Nähere Auskunft erteilt unter Chiffre
Z. K. 2935 die Annoncen-Expedition
Rudolf Mosse, Zürich.

Hotel- & Restaurant
— Buchführung —
Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung
nach meinem bewährten
System durch Unterrichtsbücher. Hunderte
von Auszeichnungsschreiben
Garantieren für den Erfolg. Ver-
langen Sie Gratisprospekt. Prima
Referenzen. Blicke auch selbst in
Hotels und Restaurants Buchführung
ein. Ordne vernünftige
Bücher. Gehe nach auswärts. 303
H. Frisch, Bucherspezialist, Zürich I.

Kurarzt.
Dr. med., langjähriger Kur-
arzt, sucht auf kommende Saison
entsprechendes Engagement.
Geht. Offerten unter Chiffre
H 95 R an die Exped. ds. Bl.

Ein seit 8 Jahren in hervorragendem Hause der Schweiz
als Direktor tätiger Fachmann, kapitalkräftig, verheiratet und
sprachgewandt, sucht auf **kommende Wintersaison**
die **Leitung eines grösseren Hotels an der Riviera zu übernehmen.**
Vorgezogen würde eine Stellung, wo Gelegenheit geboten wäre,
das Geschäft in der darauffolgenden Saison **käuflich** zu er-
werben. Beste Referenzen.
Offerten unter Chiffre **H 99 R** an die Exped. ds. Bl.

HOTEL
mittlerer Grösse mit Jahresbetrieb in schöner, verkehrsreicher
Ortschaft in Graubünden, mit alter besserer Clientèle, Familien-
verhältnisse halber **billig zu verkaufen.**
Nähere Auskunft erteilt **S 2548 V**
K. Hitz, Geschäfts- u. Versicherungsbureau
— Chur. —

Grösseres Hotel an der Riviera
wegen Unwohlsein **abzugeben** an soliden, tüchtigen Fachmann
mit grösserem Kapital. Agenten ausgeschlossen.
Geht. Anfragen mit Angabe des verfügbaren Kapitals unter
Chiffre **Z Z 2750** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse,**
Zürich. (MD59) 1344

Plus de maladies contagieuses
par l'emploi de
l'Ozonateur.
Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un par-
fum 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 bourgeoises.
Nombresuses références.
Agent général: **Jean Wäffler, 22 Bonl' Helvétique, Genève.**

Bahnhof-Hotel
II. Ranges in schweiz. Grösstadt, mit 65 Betten, elektr. Licht,
Zentralheizung, Lift etc. und nachweisbaren Rentabilität, Parterre-
zins Fr. 13,000, für Fr. 800,000 bei 10 % Baranzahlung
zu verkaufen. (F D 630) 1347
Anfragen unter O. H. 4198 an Orell Füssli in Bern.

Wäscherei-Einrichtungen für Hotel- und Grossbetrieb
in nur erstklassiger, tadelloser Ausführung liefern
STUTE & BLUMENTHAL, LINDEN bei Hannover.
Prima Referenzen. Prospekte und Vorschläge sowie jede wünschenswerte
Auskunft bereitwilligst durch die Vertreter **ZAG 6863**
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
Salmiak - Terpinen - Seifenpulver „Mignon“
Prima Silberglanzstärke, Marke „Matrose“
Flüssiges Waschblau, Marke „Matrose“.
Chemische Industrie A. G., Luzern
Spezialfabrik für Wasch- und Glätt- Artikel.

Lugano. Zu verkaufen
oder
zu vermieten
ein Neubau
in prächtiger Lage, nahe beim Hotel Splendide, an
zwei Strassen, mit schöner Aussicht auf See und Monte
San Salvatore. Ueber 100 Räume, worunter **speziell**
für Café, Restaurant, Skating-Rink und Keller
eingerichtete Lokalitäten. Das Objekt würde sich für
Hotel vortrefflich eignen und könnte im
Jahre 1906 dem Betrieb übergeben
werden. Nähere Auskunft erteilt **Giuseppe Reggiani,**
Lugano. (A210) 1275.

