Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 15 (1906)

Heft: 12

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

Autor: O.A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-522105

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

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 entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3½ Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue

Revue Suisse des Hôtels

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. Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 3½ Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins**

15. Jahrgang | 15me 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.

Aufnahms-Gesuche. ✱ Demandes d'Admission.

Fremdenbetten
Lits de maîtres

Herr G. C. Gobbi, Besitzer des Hotel-Pension zur Post in Piotta 48
Paten: Herren F. Lombardi, Hotel Lombardi, Airolo, und Arnold Bullo, Hotel Angelo, Faido.

Herr Jakob Marmet, Besitzer des Hotel Beau-Site und Berghotel Engstligenalp in Adelboden 65
Paten: Herren F. Allenbach, Hotel Bellevue, Adelboden, und G. Reichen, Kurhaus Kandersteg in Kandersteg.

Herr D. Moser-Steuri, Besitzer des Hotel-Pension „Daheim" in Grindelwald . . 40
Paten: Herren H. Lüdi, Hotel Grindelwald, und H. Mohr, Hotel Oberland in Grindelwald.

Herrn Gebr. Wanke, Besitzer des Hotel National in Krattigen am Thunersee . 70
Paten: Herren S. F. Homberger, Hotel Viktoria, Faulenseebad, und A. Mützenberg, 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 bezügl. 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.

Ueberall wird seit geraumer Zeit von der steten Verteuerung der Lebensmittel und der daherigen Notwendigkeit der Erhöhung der Preise für Mahlzeiten gesprochen; wenn nun diese Notwendigkeit sich allmählich Bahn bricht und nach und nach die Hotelerie, die zufolge der enormen Konkurrenz und der vielerorts verpfuschten Preise, wahrlich nicht auf Rosen gebettet ist, eine Besserstellung erfährt, soll diese dann zugunsten der Reisebureaus erfolgt sein? 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 vierteilen 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 weitererscheint, bis er sich erinnert, oder bei Reklamation daran erinnert wird, dass 3monatliche 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 Hotelführer, den das betr. Reisebureau herausgiebt, 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 Wochenschrift 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 Dampfwäschereien erreicht werden kann. Falls Herr E. S. vor Einrichtung seiner Handwäscherei, also vor ca. 30 Jahren, vielleicht Versuche mit Dampfwäschereien gemacht hat, so zweifle ich nicht daran, dass seine Erfahrungeu damals keine erfreulichen waren. Auch mir erging es so vor erst 10 Jahren. Aber seither sind in den Dampfwäschereien 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 genauern 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 Waschburschen,
Verköstigung dieser 6—7 Personen,
Miete für ein besonderes Waschlokal,
Seife, Soda, Waschblau, Stärke, etc. etc.,
Brennmaterial,
Gas für Heizzwecke,
Beleuchtung,
Transportspesen zu der eine halbe Stunde vom Hotel entfernten Wascaküche,
Verbrauch von Transportmaterial,
Wassertaxe,
Versicherung,
Verzinsung und Amortisation der Einrichtung, 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 beigefügt 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 Waschpersonal gewürdigt werden, wenn nicht eine beständige, scharfe Aufsicht durch den Hotelier selbst oder seine Gemahlin ausgeübt wird, was in einem halbwegs grossen Betriebe unmöglich ist. Ferner ist es in einem solchen Betriebe schwierig zu verhüten, 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 komplet abliefern, sondern einzelne wenige, für eine zweite Waschung 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 Schwemmverfahren 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 Hitzgrade 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 Uebel geduldet werden müssen.

Es wäre interessant, wenn auch andere Herren Kollegen die Diskussion über diese Frage benützen würden, die ich als eine für unser Gewerbe ausserordentlich wichtige betrachte.

Dir. *E. Dielmann*, 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 acculée. 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 réclame*.

Nous voulons admettre jusqu'à nouvel ordre, que *les sommités* 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 soi-disants fournisseurs des wagons-restaurants dont quelques-uns paient jusqu'à 6000 francs de réclame par an, commencent aussi à s'émouvoir. Ces maisons croyaient 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 *Wochenschrift*, 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 rénumératrice 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 du laisser faire et du 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 1er 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 mousseux, 2 demi-bouteilles coûtent en détail 50 pfennigs de plus qu'une bouteille entière.

2. Pour les vins mousseux allemands et français, 2 demi-bouteilles coûtent 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 mousseux allemands, les prix de vente au détail sont fixés au minimum suivant:

Burgeff: carte verte	M. 7.50
Extra cuvée extra dry	„ 8.50
Cuvée du jubilé	„ 10.—
Eckel: Sillery	„ 8.—
Grand Verzenay sec	„ 9.—
Feist: sec	„ 7.50
Cabinet demi-doux	„ 8.—
Fromm: Demi-sec	„ 8.—
Sec	„ 8.—
Hasen: Red Star extra dry	„ 8.50
Henkell: sec	„ 7.50
Cuvée spéciale	„ 9.—
Hoehl: Kaiserblume sec	„ 8.—
Kupferberg: carte dorée	„ 7.50
Premier choix très sec	„ 9.—
C. Lauteren fils: Sparkling Moselle	„ 8.—
Matheus Müller: Champagne sec	„ 8.—
Rheinberg & Cie: carte dorée M. 7.50, sec	„ 8.—
C. H. Schulz: Adlerseet sec	„ 8.—
Söhnlein: Carte blanche	„ 8.—
Rheingold sec	„ 9.—
Hausmarke	„ 7.—
Kroté sec	„ 8.—

Aucun vin mousseux 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.—
Brut	„ 20.—
Vve. Clicquot: Sec, goût améric.	„ 17.—
Rich England	„ 18.—
1895 Rich England	„ 22.—
1899 Dry England	„ 18.—
1898 Brut	„ 18.—
Deutz & Geldermann: 1895 Grand vin sec	„ 16.—
Giesler: Demi-sec	M. 15.—
1895 Extra superior dry	„ 17.—
George Goulet: Sec	„ 16.—
Extra quality dry	„ 17.—
Brut	„ 17.—
Charles Heidsieck: Imperial sec	„ 15.—
Imperial extra dry, goût améric.	„ 16.—
Heidsieck & Cie: Monopol	„ 15.—
Monopol sec	„ 15.—
Monopol extra sec	„ 16.—
Irroy & Cie: Goût américain	„ 17.—
Carte d'or brut	„ 18.—
Moët & Chandon: White Star sec	„ 16.—
1893 Brut Imperial extra sec	„ 22.—
1884 Dry Imperial	„ 34.—
Crémant d'Ay Rosé	„ 16 —
G. H. Mumm & Cie: Carte blanche	„ 15.—
Extra dry, goût américain	„ 16.—
Cordon rouge	„ 17.—
Extra dry Magnum	„ 35.—
Perriet & Jouët: Extra quality dry	„ 16.—
Extra quality brut	„ 18.—
Pieper-Heidsieck: Sec	„ 15.—
Sec américain	„ 16.—
1892 brut extra	„ 17.—
Pommery & Greno: Carte blanche sec	„ 15.—
Amer flag sec	„ 16.—
Extra sec	„ 16.—
1893 nature	„ 30.—
1893 extra sec	„ 30.—
1880 extra brut	„ 45.—
Louis Roederer: Carte blanche	„ 16.—
Grand vin sec	„ 16.—
St. Marceaux: Dry Imperial	„ 15.—
Wachter & Cie: 1893 Royal Charter sec	„ 16.—
Ruinart: Goût américain	„ 15 —

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.—, verte	M. 1.25
Bénédictine	„ 1.—
Grand Marnier 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.	„ 1.25

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; Biliner Sauerbrunn, la bouteille M. 1.50; Evian M. 2.50; Fachinger la bout. M. 1.50; Giesshübler la bout. M. 1 50, la demi-bout M. 1.—; Source Kaiser Friedrich la bout. M. 1.—, la demi-bout. —.50; Kronthaler la bout. M. 1.—, la demi-bout. M. —.50; Nassau-Selters la bout. M. 1.25, la demi-bout. —.75; Selzerbrunnen Gr. Karben la bout. M. 1.—, la demi-bout M. —.50; St. Galmier Source Badoit la bout M. 2.—.

Vichy Célestins ou Grande Grille la bouteille M. 2.—
Eau de selz 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
„ „	„ 1 50 la demi-carafe
Pale ale	„ 2.— la bouteille
„ „	„ 1.25 la demi-bout.
Stout	„ 2.— la bouteille
„	„ 1.25 la demi-bout.

B. En ce qui concerne le 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.— marcs. Le prix d'un œuf 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 et de fromage et fruits, ou de 6 marcs et il se compose alors de six plats et de fromage et de fruits. Le dîner complet coûte, 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 coûte 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 lunchs 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 salle des domestiques, 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 ces huîtres à 2 marcs 50. Les hors-d'œuvre ordinaires coûtent 1 marc 50 par tête.

b) Potages: Une tasse de consommé coûte 75 pf. Les autres potages ne doivent pas figurer sur la carte du jour à moins de 1 marc.

c) Oœufs: Les plats d'œufs 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. Bifteck, 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 côtes de mouton (ensemble 200 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 conserves 3 marcs, pommes nature 50 pf., pommes sautées ou frites 75 pf., pommes soufflées ou purée 1 marc 50.

i) Compotes: Reines-Claude, mirabelles, prunes, marmelade de pommes, 1 marc, ananas, cerises, poires, compote mélangée, 1 marc 50, abricots, pêches, 2 marcs, compote américaine 2 marcs 50.

jk) 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) Fromages: avec beurre, par personne 1 marc.

9. On imprimera au-dessous des menus: „les repas sans boissons coûtent 1 marc de plus par tête".

10. Le lemonsquash servi pendant les repas coûte 1 marc 25.

11. Café: 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'entendront pour chaque cas en particulier. M. X. se charge jusqu'à nouvel ordre d'accepter les offres se rapportant à la publicité, 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 réclame 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 coûtent:

bain complet	M. 2.—
bain de siège	„ 1.—
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 doux, du fromage et du fruit. Le même menu avec des huîtres, du caviar ou un hors-d'œuvre choisi coûte 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, 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 8 marcs au minimum. 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 22 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 doux, 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 mousseux 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 noce seront les mêmes que pour les bals. Pour le champagne français au lieu du vin mousseux 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 nombre définitif des 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 elle 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 ferme.

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 réclame 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 um zwei Etagen erhöht.

Lungern. Im Kurhaus ist die elektrische Beleuchtung eingeführt.

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

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

Locarno. Die Pension Villa Muralto des Herrn Simona ist pachtweise an Herrn C. O. Conradin, früherer Besitzer der Pension Conradin in Vulpera, übergegangen. Antritt auf 1. Juni d. J.

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

Wesen. Das Kur-Etablissement des Herrn A. Ziltener zum Schwert ist durch Ankauf der Villa Seewarte samt Anlagen und Liegenschaft im Fly vergrössert worden.

St. Moritz. Das Hotel Rosatsch, Besitzer Herr J. A. Bott, ist an eine englische Aktiengesellschaft verkauft worden. Diese hat zugleich auch das nebenanstehende Haus Tognoni angekauft. An dessen Stelle wird ein neues Hotel Savoy I. Ranges erstehen, mit erstklassigem Café-Restaurant und etwa 70 Betten. Ein heizbarer unterirdischer Gang wird es mit dem Hotel Rosatsch verbinden, welch letzteres Etablissement gänzlich als spezifisch englisches Klubhaus soll umgestaltet werden.

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

Kairo. In dem nahe bei Kairo liegenden Wüsten-Landstrich Abassia hat eine Terraingesellschaft mit dem Namen *The Cairo Electric Railways and Heliopolis Osias Company Limited* weitläufige Grundflächen von der Regierung zu billigen Preisen erworben und beabsichtigt daselbst eine Reihe von Villenanlagen zu schaffen, deren jede aus ungefähr 100 Villen zu einem Mietspreise von 75—250 Fr. pro Monat bestehen soll. In der ersten derartigen Villenanlage wird auch ein Hotel mit 200 Zimmern gebaut. Eine Tramwaylinie wird aus dem Mittelpunkte Kairos nach Abassia führen.

Jura-Verein. Die Generalversammlung des Juravereins genehmigte den Jahresbericht und die Rechnung, die mit einem Kassabestand von 2972 Fr. schliesst. Der Juraverein wird sich an der internationalen Ausstellung in Mailand beteiligen. Hiefür bewilligte die Versammlung einen Kredit von 1000 Franken. An verschiedene Verkehrs- und Verschönerungsvereine wurden Subventionen bewilligt und Olten als Vorort bezeichnet. als Rechnungssektion Aarburg. Der Vorstand ward auf eine neue Amtsdauer von 3 Jahren bestätigt. Ferner beschloss man, dem Sekretariat eine Besoldung von 300 Fr. zu verabfolgen.

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., die Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe in St. Petersburg baue in Sils-Maria ein Hotel, dessen Leitung Herrn Josef Wolflisberg übertragen sei. Dieser Passus ist nicht richtig. Die Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe St. Petersburg baut in Sils-Maria nicht, wohl aber baut Herr Direktor Josef Wolflisberg 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 Ihre Meldung gefl. berichtigen, mit der Bitte, dass die Zeitungen, welche diese Nachricht verbreitet haben, ebenfalls um gefl. Richtigstellung ersucht werden." Indem wir obigem Gesuch durch den Abdruck der Zuschrift Rechnung tragen, fügen wir bei, dass unsere Notiz der „Deutschen Petersburger Zeitung" entnommen war.

Neuer Bahnhof in Mailand. Bei Anlass der Eröffnung der internationalen Ausstellung wird der Grundstein 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 Stazione 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 Stazione Centrale, an der Piazza Andrea Doria zu stehen. Die Geleiseanlagen werden; wie dies bei einigen Pariser Bahnhöfen der Fall ist, etwa 8 m über dem Strassenniveau, bezw. auf der Höhe des 1. Stockwerkes angebracht, was die freie Benutzung der dort durchführenden Strassen ermöglicht. Das Erdgeschoss nimmt die Billetschalter und die Räumlichkeiten für das Gepäck auf. Man rechnete aus, dass im Jahre 1920 in diesem Bahnhof täglich 22,000 Personen ankommen und ebensoviele abreisen werden und hat dann diese Ziffer als Basis 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 entbrannt. Zwei der grössten Hotels von New-York hatten bekannt gemacht, dass man in ihren Speisesälen nach Sonnenuntergang nur im Gesellschaftsanzuge erscheinen dürfe. Daraufhin erschienen eine grosse Anzahl von Geschäftsleuten, die sich diese Bevormundung seitens der Restaurateure 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 durchgeführt ist, wird sich daher in New-York erst einbürgern, wenn die Droschken billiger geworden sind.

Auskunft erteilt:

über **Maria Rosenbaum, Zimmermädchen, Mathilde Luz, Köchin**

G. Weidmann,
Hotel Hohenfels, Arosa.

Hiezu eine Beilage.

Genf * Hôtels-Office * Genève

18, rue de la Corraterie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels. Gutachten und Expertisen. Inventur-Aufnahmen. Gegründet und geleitet von Hoteliers.

Bureau International pour Ventes, Achats et Locations d'Hôtels. Arbitrages, Expertises. Inventaires. Créé et administré par un groupe d'Hôteliers.

Demander le prospectus et les formulaires.