

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 16 (1907)  
**Heft:** 45

## Werbung

### 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:** 22.02.2026

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

auf die reichgedeckten Tafeln und die schier endlosen Menus, und wie mancher Finanzier würde für eine einfache Kartoffelsuppe die ewig vorherrschenden Delikatessen hingeben!

Sprach ich da neulich einen Herrn, der es in der vorigen „Saison“ auf die stattliche Zahl von 52 Diners gebracht hatte. Bei dem blossen Wort Diner begann sein Magen bereits zu revoltieren. Lächelnd wies der Schlemmer mir die 52 Menus vor mit den Worten: „Sehen Sie, neben mancher wirklich geistreichen Anregung, die ich auf diesen Futterplätzen fand, hat mir besonders eins Spass gemacht: die Stabilität einer Delikatesse bei unserem Diners, nämlich der Gänseleberpastete.“

Und richtig! Beim Durchsehen der 52 Karten ergab sich die magenerschütternde Tatsache, dass dieser Gang auf — 49 Menus zu finden war.

Wie viele Menschen mochten wohl bei Genuss darüber nachgedacht haben, wie solch eine Pastete entsteht? Nur wenige wohl, und das waren gewiss Hausfrauen.

Ich hatte einst Gelegenheit, eine berühmte Fabrik von Gänseleber-Pasteten in Strassburg kennen zu lernen, das bekanntlich in diesem Artikel oben an steht und darin einen unerschütterlichen Weltkranz besitzt. Ist es doch auch die Geburtsstätte dieses über die ganze Welt verbreiteten Erzeugnisses.

Als Erfinder der Gänseleberpastete ist nach Ch. Gérard der berühmte Koch Clause des Marschalls Contades historisch festgestellt. Ch. Gérard berichtet darüber:

Als der Gouverneur von Elsass, der Maréchal de Contades, im Jahre 1762 in Strassburg seinen Einzug hielt, hatte dieser Feinschmecker schwere Sorgen ob einem neu zu engagierenden Küchenpersonal und zog es vor, seinen Mundkoch Clause, einen Normänder — dem schon das Renommée eines sehr geschickten Koches vorausging, mit nach Strassburg zu nehmen.

Clause hatte sofort herausgefunden, was eine kunstgebüte Hand aus den feinen Strassburger Gänselebern machen könnte, besonders unter Beihilfe der klassischen Kombinationen der französischen Küche.

In einem Wunderbau aus kunstvoll geschmückter, goldbraun gebackener Kruste hatte er die Leber, umgeben von feiner Farce aus Kalbfleisch, hineingelegt und damit den Körper der Pastete geschaffen. Jetzt fehlt noch die Seele. Clause fand sie in der Périgord-Trüffel, diesem unschätzbaren Diamant der Küche. Heute scheint dies etwas sehr einfaches. Kolumbus-Ei!

Die Erfahrung Clauses blieb lange Zeit ein tiefes Geheimnis und so lange der Maréchal de Contades im Elsass blieb, durfte die Gänseleberpastete nur selten auf seinem aristokratischen Tische fehlen und keiner anderen Küche die Zubereitung verraten werden.

Doch die Revolutionszeit nahte mit mächtigen Schritten und mit ihr der Moment der sozialen Umwälzung, die so viele Nebel zerreißen und Geheimnisse ausbreiten sollte. Der Maréchal de Contades verliess Strassburg und wurde durch den Maréchal de Staïevel ersetzt.

Clause war den neuen Ideen ein treuer Anhänger geworden; er wollte sich seinen eigenen Herd gründen und nicht mehr Untergewesener sein. Daher liebäugelte er mit der Witwe einer Konditors Mathieu, die ihr Geschäft in der Meisengasse betrieb und heiratete sie nach kurzer Zeit.

Dort fertigte er nur die Pasteten, die bislang ausschliesslich den aristokratischen Gästen seines früheren Herrn aufgetragen wurden, und so gelangte dieser luxuriöse Leckerbissen auch auf die Tische der „Citoyens“, aber nur solcher, die dazu genügend Geld besass.

Soweit Gérard. Aber ich will ja von der Herstellung der Gänseleberpasteten reden. Da ist zunächst von grosser Wichtigkeit die Auswahl der Gänseleber. Denn die Qualität derselben entscheidet über den Erfolg der Pastete. Die Lebern sollen von festem Beschaffenheit, aber nicht hart sein und dürfen sich nicht zu fest anfühlen. Gute Lebern zu erzielen ist in erster Linie Sorge der Mäster. In der Umgebung Strassburgs, besonders in Schiltigheim, beschäftigen sich die meisten Landwirte mit dem Mästen von Gänsen, das ihnen bedeutenden Gewinn einträgt, wenn sie ihre Aufgabe richtig erfüllen, wozu lange Erfahrung und grosse Vorsicht gehört. Die landläufigen Erzählungen von den Tierquälereien, die bei dem Mästen der Gänse verübt werden sollen, beruhen auf Erfahrung; denn es ist nur zu ersichtlich, dass ein gequältes Tier an seinem Gesamtkörper

wie an einzelnen Organen nicht gedeihen kann.

Ist die für den Bedarf nötige Anzahl Gänselebern (der tägliche Verbrauch der gedachten Fabrik in der Hauptaison beträgt ca. 1000 Stück) sorgfältig ausgewählt, so beginnt das Entnehmen der Lebern. Sie werden von Fasern, Fett, Sehnen und Blut befreit, was wieder sehr sorgsam geschehen muss, da schon wenige zurückgebliebene Tropfen Blut genügen, die Leber für den gewollten Zweck unbrauchbar zu machen. Nach der gründlichen Säuberung werden die Lebern gewürzt und geträufelt. Das Würzen erfordert eine sehr gebüte und erhabene Hand, denn die Gewürze, die den Geschmack der Gänseleber erhöhen sollen, sind sehr zahlreich und die Mischung muss bis auf kleine Teile eines Grammes genau hergestellt werden. Dann beginnt das eigentliche Backen, die Ummüllungen, in denen die Lebern gebacken werden, bestehen entweder aus Terrinen oder aus Blätterkrusten. Sie werden innen zuerst mit einer dünnen Schicht Füllsel aus fein gehacktem und gewigtem Kalbfleisch ausgestrichen. Dann kommt zu unterst eine gute Leber hinein, drauf Trüffeln, dann wieder Leber, wieder Trüffeln, bis zuletzt eine dünne Schicht Füllsel den Halt abschliesst; oben darauf wird eine Scheibe Speck zum Schutz der Lebern gegen die Hitze des Ofens gelegt. Das Backen geschieht in Ofen, die eine gleichmässige Hitze haben müssen. Früher nahm man Holz als Feuerungsmaterial, ist aber jetzt, weil praktischer, zu Koks übergegangen. Sind die Pasteten aus dem Ofen gekommen, so müssen sie natürlich abkühlen, ehe sie verpackt und versandt werden. Dafür hat man jetzt Kühlräume mit Maschinen.

Bedingt durch den von Jahr zu Jahr wachsenden Konsum an Gänseleberpasteten hat sich die Maschinenindustrie diesem Zweige in den letzten Jahrzehnten überhaupt sehr gewidmet. Ohne die verschiedenen Reib- und Hackmaschinen, durch welche die Rohstoffe in einen feinen Teig verwandelt werden, ohne die mechanischen Messer, die den Speck mit überraschender Regelmässigkeit in Scheiben von der Stärke eines Papierblattes zerschneiden, und endlich ohne die Laminiermaschinen, die der Herstellung der Krusten und Verzierungen dienen, wäre es für eine Gänseleberpastetenfabrik heutigen Tages ganz unmöglich, den Anforderungen der Kundschaft gerecht zu werden. Selbst unzählige und noch so geübte Hände wären ausserstande, die Massen von Pasteten herzustellen, die während der „Campagne“ — sie dauert etwa sechs Monate — täglich von einer Fabrik gefordert werden. Man kann hieraus Rückschlüsse auf die Leckerhaftigkeit der modernen Menschen ziehen, die redlich bemüht sind, einen Lukullus seines Ruhm streitig zu machen.

Berücksichtigt man, dass täglich viele hundert Gänseleberpasteten eine grosse Fabrik verlassen, so kann man sich wohl auch eine ungefähr Vorstellung von den Verpackungsräumen machen, in denen die Terrinen etikettiert, mit Stielbändern verschlossen, eingepackt, und dann in Schachteln und Kisten post- oder bahnfertig gemacht werden. Es gehören viele hundert fleissige Hände dazu, bis die Gänseleberpastete auf unserer Tafel prangt und unsern Gaumen entzückt.

Aber die besten Maschinen und Einrichtungen allein genügen nicht, um in dieser Industrie Erfolge zu erzielen. Dazu gehören, wie schon angedeutet, in erster Linie lange Erfahrungen, spezielle Kenntnisse, und vorzügliche Qualität des Rohmaterials. Hierin ist die Umgebung Strassburgs auf der Höhe, woraus sich erklärt, dass die „Strassburger Gänseleberpasteten“ Weltkranz geniessen.

**Kleine Chronik.**

**Hyères.** Das Hotel Victoria et des Ambassadeurs ist für die Saison eröffnet.

**St. Moritz.** Das Privathotel Caspar Badrupts Erben wird am 11. ds. für die Wintersaison eröffnet.

**Notiz.** Unsere Besprechung des neuen Kursbuches von Amor & Cie. in Genf wurde in letzter Nummer der „Revue“ irtümlicherweise in die Rubrik der für das Hotelbibliothek empfohlenen Bücher angeschaut.

**Propaganda.** Im Frühjahr 1908 wird der Norddeutsche Lloyd in ein internationales Verkehrsunternehmen einziehen, welchem die Schweizerischen Bundesbahnen offiziell vertreten sein werden, um auch in Deutschland eine intensive Propaganda zu aufzufinden; denn es ist nur zu ersichtlich, dass ein gequältes Tier an seinem Gesamtkörper

**St. Moritz-Dorf.** Das Hotel Wettstein. Inhaber Herr J. Degiacomi, bleibt während des Um- und Neubaus geschlossen.

**Heimatschutz.** Im solothurnischen Kantonsrat wurde die Motion betreffend Massnahmen gegen Verunstaltung der Landschaftsbilder durch Plakate und Propagandastoffen nach kurzer Diskussion mit 30 gegen 21 Stimmen abgelehnt.

**Société des Hôtels National et Cygne à Montreux.** Die Gesellschaft wird demnächst 1000 neue Aktien zu nominal Fr. 500 zur öffentlichen Subskription auflegen. Das Aktienkapital wird dadurch auf 3 Mill. Fr. gebracht werden.

**Passions annuelles à l'hôtel.** Le *Daily Express* de Londres rapporte que sa proposition, suivant laquelle on pourra vivre dans de bons hôtels, et en changeant de temps à autre, pour le prix de 168 livres sterling au total par personne et par an, a été acceptée par un certain nombre de personnes correspondant berlinois de l'*Express*, rapporte un effet qu'un certain nombre de grands hôtels allemands auraient déjà pris ce projet en considération et fait espérer sa réalisation. Bien des gens, dit-il, sont d'avis que la façon de vivre de la grosse bourgeoisie serait bientôt complètement bouleversée, si les hôtels allemands pouvaient offrir tout cela au même prix.

**Frackzwang in London.** Man schreibt den „M. N. N.“ aus London: In einem der feinsten Londoner Restaurants, dem Savoy, wurde kürzlich abends einen Grafen und seine Gemahlin der Zutritt verweigert, weil sie nicht in *Evening Dress*, d. h. in Frack und mit angeschmissenem Kleide waren. Das Protocole, dem dasührte, veranlasste die Direktion, an ihre ersten Kunden die Anfrage zu richten, ob sie diese Frackzwang ertragen könnten. Von 373 eingelaufenen Antworten bejahten 366 diese Frage sehr kategorisch. Die Gesellschaft dieses Restaurants ist allerdings auch ganz feudal. Unter denen, die brieflich für den Frackzwang stimmten, waren 3 Fürsten, 8 Herzoge, 9 Marquise, 41 Grafen, 19 Viscounts, 36 Barone, 1 Feldmarschall, 4 Admirale und 7 Generale, von ein paar Dutzend Geheimrittern und Abgeordneten gar nicht zu reden.

**Vornehme Propaganda.** Dem Arbeitsausschuss des Internationalen Photographicischen Ausstellung zu Dresden 1908 hat die Sektion Dresden des Deutschen und Österreichischen Alpenvereins zur Förderung des Hohenasperghospitals einen Spender von 1000 Mk. zwecks Vergabe eines besondern Wettbewerbs für alpine Lichtbildherstellung in Aussicht gestellt. Zu diesem Zwecke sollen auf der künftigen Weltausstellung des photographischen Faches in der Gruppe Amateurphotographie alle diejenigen Bilder, die Landschaften aus den eigentlichen Hochregionen der Alpen bieten, ohne weitere Anmeldung durch einen Preisgericht begutachtet werden; diesem steht der Befugnis zu jene 1000 Mk. in Beträgen von 25 bis zu 200 Mk. an die Urheber alpiner Bilder nebst einer Urkunde zuzuerkennen. Das Preisgericht soll eine Urkunde ausstellen, die den Gewinner und seinen Namen, bei dem das Urheber ist, die Art der Lichtbildherstellung in klassischer Weise und Ausdruck gebracht ist. Die schönsten Aufnahmen werden wohl den Weg in die grossen deutschen Familienblätter finden und dadurch den dargestellten Gegenständen zu einer wirksamen und vornehm Propaganda verhelfen.

**Berlin.** Das neue Hotel „Der Fürstenthal“ ist diese Woche eröffnet worden. Der Riesenbau umfasst in 4 Stockwerken 371 Zimmer. Behaglicher Biedermeierstil herrscht darin vor und bildet gewissermassen einen Anachronismus zu all den technischen Errungenschaften, die in jedem der Räume untergebracht sind. Jedes Fremdzimmer hat sein eigenes Wand- und Tischtelephon; jedes seinen in der Wand eingelassenen Briefkasten; dem für die Befestigung der Stockwerke sorgen „Scheiben“ an der Ankunft erscheinen, jeder hat Waschtheke mit kaltem und warmem Wasser, ebenso eine Leitung für Trinkwasser. Die Klingelsysteme sind durch elektrische Signale ersetzt. Breite Korridore durchziehen die einzelnen Stockwerke, in denen die Zimmer derart angeordnet sind, dass sie sich nebst 5 Wohnküchen in ein Badraum befindet. Salons sind in grosser Zahl im Hotel verstreut, ebenso Fernsprechkammern. Läufe führen von den beiden Hoteleneingängen zu den Stockwerken empor. Riesige Restaurationsräume, für die 220 Köche tätig sind, so kam an einer Dienstversammlung des Verbands der Hotel- und Konditoreibetriebe und Mäster des Spießes, ein neuer Ballon niedergelassen, der die Konditorei von 15 Millionen Mark gekostet hat, war es nötig, neuen Häusern niederzuliegen, zu denen u. a. das alte Hotel Fürstenthal und der Leipziger Hof zählten. Man gewann auf diese Weise einen Flächenraum von annähernd 5000 Quadratmetern und konnte so den Architekten Gelegenheiten zum Aufbau einer gewaltigen Strassenfront geben, einer Front, deren Länge mehr als 200 Meter misst.

**Gegen kreditschädigende falsche Gerüchte.** Diesem Gegenstande haben wir um die letzte Jahresende einen längeren Artikel gewidmet. Die Frage interessiert alle Gegenenden und Oberschaften, die auf den Fremdenverkehr angewiesen sind. So kam an einer Dienstversammlung des Verbands der Hotel- und Konditoreibetriebe und Mäster des Spießes: „Was für Maßnahmen denkt der Verband zu ergreifen, wenn falsche Gerüchte im Innern und Auslande und auch im Kanton selbst verbreitet werden, dass epidemische Krankheiten an diesem oder jenem Orte im Kanton ausgebrochen seien, die dazu angetan sind, den Fremdenverkehr im Kanton oder an den betreffenden Orten zu schädigen?“ Darauf heisst es im 1. und 2. Jahresbericht des Verbands der Bündnerischen Verkehrsvereine: „Leider ist es eine immer wiederkehrende Tatsache, dass vereinzelt Fälle von epidemischen Krankheiten von der Konkurrenz meist zu einer wirklichen „Epidemie“ aufgebaut werden. In solchen Fällen ist wohl die amtliche Publikation des wirklichen Tat-

bestandes das wirksamste Gegenmittel. Jedenfalls sollte die Presse darüber Nachrichten nicht ohne genaueste Information aufnehmen, andernfalls lässt das öffentliche Interesse die Verheimlichung tatsächlich vorherrschender Epidemien nicht zu. Um unnötige Diskretionen zu vermeiden, wurde der Wunsch ausgesprochen, dass die vom kantonalen Sanitätsdepartement an die Ärzte und Amtsstellen veranderte Bulle über den Stand der epidemischen Krankheiten im Kanton in Zukunft verschlossen verbleiben, welche die Wünsche des Departements berücksichtigt. Daraufhin wurde in den Orten, in denen die Statuten des Verbandes die Widerhaltung unserer Kanton schützenden Publikationen vor, der Vorort wird nicht ermangeln, derartige erscheint, das Nötige zu verlassen.“



**Wärung.** In der italienischen Schweiz wurde diesen Sommer von einem belgischen Hotelier, namens Alfred Fellas, ein angesehenes Hotel ein ganz gemeinsame Sittlichkeitsschule gegenüber der vierjährigen Nichte des ersten angeklagt. Die Geschichte machte die Runde durch die Blätter und schädigte den Hotelier auf das empfindlichste. Nun hat sich aber herausgestellt, dass die erhobne Anklage erfunden war. Das Verfahren wurde niedergeschlagen. Es ist ermittelt worden, dass der Belager, der angeblich der Diplomatie angehört, auch gegen andere Werte, in deren Häuser er abgestiegen war, diese Anschuldigung erhoben hatte. Man merkt sich also den Namen dieses Herrn und sehr sich vor.

**Aufgepasst!** Ein neuer Schwindlerickt. In einem Brüsseler Hotelrestaurant liess sich zur Mittagszeit ein fiktiver Herr, der einen kleinen Tischchen nieder und diente, einen kleinen Kellner, einen 20-Frankenschein, wofür er nach Abzug der Zusage einen Betrag in Silber zurückhielt. Nach einiger Zeit zog er seine Brieftasche hervor, suchte in derselben herum, bestellte den Kellner und rief diesem mit lauter Stimme zu: „Sie haben mir nur auf eine 20-Frankenschein herausgegeben und ich gab Ihnen doch eine solche von 100 Fr.“ Der Kellner protestierte beschwore mit den Bemerkern, er habe an diesem Morgen nur eine einzige 100-Frankensnote gewechselt. „Die ist von mir“, replizierte der Herr. „Überzeugen Sie sich nur: Nummer und Chiffre stimmen so nicht.“ Der Kellner zog die Note hervor und — wahrlich, Nummer und Chiffre stimmten genau. Der arme Kellner wurde ganz kopfschütt, als ihm der feine Herr in Gegenwart der vielen Gäste Vorstellungen über sein unqualifiziertes Benehmen machte und sein Geld verlangte, was er denn auch erhielt. Später stellte sich heraus, dass man mit zwei Gauern zu tun gehabt hatte, von denen der eine gewöhnlich einen 100-Frankenschein wechseln lässt, dessen Nummer und Chiffre der andere notiert hat. Dieser gibt dann einen 20-Frankenschein in Zahlung und spielt das Spiel zu Ende. Diesem Trick sind verschiedene Kellner zum Opfer gefallen.



**An Mehrere.** Bettreffend den für die Hotelpropaganda bestimmten Zeitungskatalog verweisen wir auf die unter Punkt 10 befindliche Notiz im Protokoll des heutigen Nummer.

**An L. M.** Die Uebersetzung des lateinischen Zitates: „*Tacuisse philosophus mansisse* in der an die Redaktion des „Oberl. Volksbl.“ in letzter Nummer gerichteten Erwiderung ist unserem Mitredakteur der Herkunft des Redakteurs des „Oberl. Volksbl.“ mit Ausdrücken um sich wirft, gegenüber welchen die Befoligung des Sprichwortes „Auf einen groben Kloß gehört ein grober Keil“, nicht übergebracht war. Wir hatten geglaubt, der Doktor titel schütze vor allzu flaghafte Grobheit, das scheint nun aber bei der Redaktion des „O. V.“ nicht der Fall zu sein. Die Redaktion erklärt, dass bei keinem der von uns gerichteten Artikel die Bezeichnung „Korresp.“ gestanden habe; es war dies auch gar nicht nötig, weil das jeweils angeführte Zeichen, stets es nur vor, was es wolle, im Zeichen eines Korrespondenten ist, sei er echt oder fingiert. Beim „Oberl. Volksbl.“ sind sie *merschenteets* das letztere.



Welcher Hotelier kann mir die Adresse von einer Fabrik geben, die eine gut bewährte Menge mit Gasheizung für Hotelbetrieb liefert? Zum vorraus besten Dank. Die Expedition wird die mitgeteilten Adressen weiter befördern.

### Zur gefl. Beachtung.

Bevor Sie ein Hotel, Pension oder Kuretablissement kaufen oder mieten, verfehlen Sie nicht, vorher vom Hotels-Office in Genf Auskunft und Schätzung über das Ihnen proprieert Geschäft zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe bestbekannter Hoteliers geleitet und beweist, Käufer durch erfahrenen uninteressierten Rat zu unterstützen.

**Inseraten-Annahme** nur durch die Expedition dieses Blattes und durch die „Union-Reklame“ in Luzern.

**Les annonces** ne sont acceptées que par l'administration du journal et par l'„Union-Reklame“ à Lucerne.

Gesellschafts-  
u. Ball-

# Seide

Grenadine-  
u. Voile-

# Seide

Peckin-  
u. Musseline-

# Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant,

Marquise-  
u. Atlas-

# Seide

für Blumen und Roben in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“

v. 95 Cts. bis Fr. 25. — p. Met. — Frants ins Haus. Muster umgehend.

(T. 8013 V) Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770

Hotelverkauf oder Verpachtung.

Jahressiehnahmen bis Fr. 150,000. (H.P. 10.248)

Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London Oxford Street W. Tudor-Hotel Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Missige Preise.

The Geneva Hotels Ltd. 3050 E. 5770