

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 16 (1907)
Heft: 52

Anhang: Schweizer Hotel-Revue : Zweites Blatt = La Revue Suisse des Hôtels : deuxième feuille

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

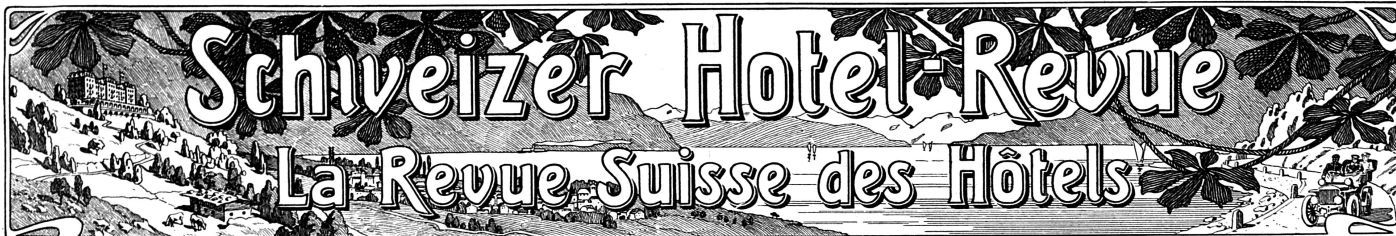
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 23.02.2026

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



Liste der auf August und Weihnachten 1907 prämierten Angestellten. — Liste des employés primés pour août et Noël 1907

Goldene Breloque bezw. Brosche und Diplom. — Breloque ou broche d'or et diplôme.

Nom des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahre Années de service	Nom des Principals Nom du patron	Nom des Hôtels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
275. Telfer Joseph	15	W. Holsboer	Kurhaus	Davos
276. Lozza Agathe	25	St. Bossi	Julier	Tiefenkastril
277. Neuhäuserer Marie	17	J. Müller	Müller	Pontresina
278. Holzer Konrad	16	A. Seiler & frères	Seiler	Zermatt
279. Winkelried Auxilius	29			
280. Scandella Giacomo	33	Gebr. Zambail	Roseg	Pontresina
281. Diezig Johann	20	J. Seiler	Glacier du Rhône	Gletsch
282. Hüdel Margareta	24	Frau Wwe. Halm	Halm	Konstanz
283. Stöckli Franz	25	R. B. Saff	Grand Hôtel	Baden
284. Zumofen O.	15	Société anonyme	Bains de Lœche	Loèche
285. Savoldelli Zaccaria	22	Th. Fasciati	Bernina	Loèche
286. Vizzardi Andrea	21			Samaden
287. Würger Karl Friedr.	15	Kraft Söhne	Bernerhof	Bern
288. Teuscher Rudolf	15	A. Menet	Plätern	Bern
289. Fedratti Pietro	36	P. Stefani	St. Moritz	St. Moritz
290. von Rotz Franziska	17	Bucher-Durrer	Grand Hotel	Birgenstock
291. Chiappini Gastone	17	R. Fedele	Splendide	Lugano
292. Weber Hermine	15	J. V. Dietzsch	Salinehof	Rheinfelden
293. Rizzi Wilhelm	15	H. Gilli	Concordia	Zuoz

Silberne Breloque bezw. Brosche u. Dipl. — Breloque ou broche d'argent et diplôme.

Nom des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahre Années de service	Nom des Principals Nom du patron	Nom des Hôtels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
245. Rütsch Margareta	10	W. Holsboer	Kurhaus	Davos-Platz
246. von Arx Elise	10	Gebr. Witta	Buffet	Rorschach
247. Marie Schaad	10	E. Haubensak	Kurhaus	Brüning
248. Spöhrer Emil	10	J. Matti	des Alpes	Interlaken
249. Winter Albert	14	Frau Wwe. Halm	Halm	Konstanz
250. Nico Karl	12			
251. Schuh Hugo	10	E. Zahn	Buffet	Göschenen
252. Cheylan Albert	10	J. Arnold	Mer de Glace	Chamonix
253. Rezzonico Giulia	13	M. Schnyder	Villa Castagnola	Lugano
254. Briand Oscar	10	E. Simond	Croix Blanche	Chamonix
255. Bergerand Marie	12			
256. Schöngesser Peter	10	E. Gürtner	des Alpes	Mürren
257. Hudry Victor	10	L. Moinat	de Paris	Montreux
258. Versen Emile	11	W. Michel	des Bergues	Genève
259. Seeger Gustave	11	E. Deyhlé	du Lac	
260. Herr Karl	12	M. Hotop	National	
261. Schneider Gottfried	12	G. Abel	Terminus	Solothurn
262. Studer Friedr.	11			
263. Jaunin Sophie	11	O. Garthe	Richtieu	Territet
264. Streit Anna	11	H. Neithardt	Limmatthof	Zürich
265. Züttel Jean	10	F. Baur	Terminus	Genf
266. Nilasson Marie	10			
267. Infanger Lina	10	M. Hess	Schweizerhof	Engelberg
268. Waser Marie	10	J. Matti	des Alpes	Interlaken
269. Feutz Christian	10			
270. Jaun Jakob	10			
271. Suter Christian	10			
272. Richard Jules	10	G. Morand	Mont-Blanc	Marigny
273. Monchon Louis	10	W. Ameller	Quellenhof	Baden
274. Niggli Joseph	10	A. Kummer	Buffet	Zürich
275. Sardella Domenico	10	G. Clericetti	Suisse	Lugano

Bronzene Breloque bezw. Brosche u. Dipl. — Breloque ou broche de bronze et diplôme.

Nom des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahre Années de service	Nom des Principals Nom du patron	Nom des Hôtels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
658. Herrmann Paul	5	W. Holsboer	Kurhaus	Davos-Platz
659. Loecher Lina	5			
660. Ramseier Rosa	5	J. Matti	des Alpes	Interlaken
661. Karth Franz	5	A. Schrämli	Euler	Basel
662. Burkhardt Gregor	5			
663. Wächter Magdalena	5	Frau Wwe. Halm	Halm	Konstanz
664. Dosch Franz	5	C. Spinas	Piz Michel	Savognin
665. Zimmermann Marie	5	C. Wolf	Lukmanier	Chur
666. Béguelin Jeanne	5	Rouiller & Mottier	Gorges de Trient	Vernayaz
667. Widmer Babette	7	E. Gugli	Central	Lausanne

Bronzene Breloque bezw. Broche u. Dipl. — Breloque ou broche de bronze et diplôme.

Nom des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahre Années de service	Nom des Principals Nom du patron	Nom des Hôtels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
668. Schwarz Lina	5	E. Dielmann	Dolder Grand Hotel	Zürich
669. Eberhard Emilie	5	E. Wethli	Tamina	Ragaz
670. Wendler Anna	5	F. Hirni	Bernerhof	Interlaken
671. Schnyder Ferdinand	5	H. Stierlin	Métropole	Genf
672. Zindel Josephine	5			
673. Baumgartner Joseph	5	R. Eisenlohr	Eisenlohr	Davos-Platz
674. Marti Marie	5			
675. Britschgi Anselm	5	Frau B. Carré	Rosengarten	Ragaz
676. Müller Dora	5			
677. Troxler Luise	5			
678. Schmid Anna	5			
679. Tadini Christoforo	7	M. Schnyder	Villa Castagnola	Lugano
680. Brun Anna	7			
681. Cathomen Joseph	5	A. Hvaldsø	Sanat. Davos-Dorf	Davos-Dorf
682. Michel Christian	5			
683. Boner Mina	5			
684. Boner Elsa	5			
685. Riedi Balthasar	5	C. Lattmann	Lattmann	Ragaz
686. Locher Adelheid	8			
687. Eichenberger Martha	7	A. Hofweber	Bavaria	Interlaken
688. Roth Gottfried	7	R. Pasche	Beau-Séjour	Lausanne
689. Schwesler Fritz	5	W. Michel	des Bergues	Genf
690. Abegg Franz	5			
691. Conti Michel	5	M. Hotop	National	
692. Obermoser Joseph	5			
693. Urieber Maria	5			
694. Kippeler Christian	5			
695. Bachmann Gottfried	5			
696. Flückiger Emil	5			
697. Hemmerlin Louis	5			
698. Sager Elise	5			
699. Häfiker Marie	5			
700. Kranis Marie	6	F. Dolder	Löwen	Weggis
701. Gruber Margareta	7	K. Boss	Alpenrose	Wilderswyl
702. Mazzucchi Giovanni	5	M. Schachenmann	Sanat. Schatzalp	Davos
703. Federspiel Barbara	5			
704. Kistler Otto	5			
705. Schwander Christian	5	J. Matti	des Alpes	Interlaken
706. Bilang Gottfried	7			
707. Rubin Susanna	7			
708. Wymann Oskar	7	J. Schöni	Victoria	Wengen
709. Schneberger Emilie	6			
710. Wolfensberger Jean	6	A. Kummer	Buffet	Zürich
711. Hubert Ursula	6	Ph. Schnyder	Therme	Vals
712. Wigger Marie	6	J. Suter	Bellevue	Brunnen
713. Hirt Rosalie	6	J. Matti	des Alpes	Interlaken
714. Schlechten Marie	6			
715. Heri Johann	6	Perego & Guggisberg	Parkhotel	Spiez
716. Gutknecht Jean	6	J. Borsinger	Verenahof	Baden
717. Kuenzi Anton	6			
718. Konrad Mina	6	H. Neuhardt	Limmatthof	Zürich
719. Georg Leopold	6	H. Beutelspacher	Simplon	Zürich
720. Risacher Adèle	5	H. Storck	Bellevue	Interlaken
721. Fuchs Ulrich	5	J. Schöni	Victoria	Wengen
722. Jossi Otto	5	Fam. Grossmann	Alpach	Meiringen
723. Deiminger Fritz	5			
724. Burger Emma	5	A. Pifflo	Buffet	Biel
725. Heiniger Marie	5	E. Botz	Jura	Interlaken
726. Siegrist Christine	5	Frau Wwe. Glinz	Schiff	St. Gallen
727. Müller Melanie	5			
728. Traub Johann	5	H. Baer	Schneizer	Konstanz
729. Baumann Rodolphe	5	Ch. Cuénoud	Continental	Lausanne
730. Thura Henri	5			
731. Zumbach Julius	5	K. Illi	Kuranstalt	Weissenstein
732. Staiger Mina	5			
733. Durand Marie	5	K. Philipp	Philipp	St. Moritz

Les bureaux de renseignements et la propagande d'hôtel.

Un article, paru le 7 décembre dans le numéro 49 de la „Revue des Hôtels“, fait un tableau des systèmes d'après lesquels se fait la propagande d'hôtel dans les différents bureaux de renseignements. Il y était surtout question d'une „Liste des hôtels, pensions et chalets en Suisse“, publiée depuis quelques années par le bureau de renseignements de Bâle, et répandue en grand nombre un peu partout. Une lettre du bureau de renseignements de Bâle, insérée dans la „Revue des Hôtels“ du 14 décembre, No. 50, tâche de défendre la publication de cette liste, cause première des débats sur la propagande d'hôtel à l'assemblée générale de l'Union des sociétés suisses de développement.

Il faut reconnaître que Bâle, ainsi que les bureaux de renseignements des grands centres du tourisme, occupent une position à part, qui les autorise à accepter les subventions des régions sur lesquelles ils dirigent le flot des touristes, en vertu de leur situation et de leur importance. Pour attirer la clientèle étrangère, les hôtels et les bureaux de renseignements dépensent chaque année des sommes assez considérables en annonces de tout genre. Il est donc juste que les bureaux de renseignements qui, dans bien des cas, rendent plus de services à certaines régions que les annonces si coûteuses dans les journaux étrangers, soient soutenues par de modestes contributions. Mais le montant de ces contributions ne doit pas être fixé; chaque hôtelier sait ce qu'il a à attendre de tel ou tel bureau de renseignements et, s'il est dans son intérêt, de lui payer une finance, et quel doit en être le montant. Cependant nous n'engageons nullement les bureaux de renseignements à inonder la Suisse de circulaires destinées à inviter toute maison pouvant prétendre de près ou de loin au titre de „pension“ ou „hôtel“ à payer une finance à tel ou tel bureau de renseignements, les bureaux ne recommandant que les maisons „payantes“.

La publication de la liste d'hôtels par le bureau de renseignements de Bâle, force les hôteliers à payer une finance annuelle d'au moins 5 francs, s'ils veulent figurer sur cette liste, tandis que les autres hôteliers peuvent bien envoyer leurs prospectus, mais ils ne seront pas recommandés, parce que le bureau de Bâle n'envoie à ses clients que la liste imprimée. La contribution à bien plaisir est de ce fait abolie. Le Bureau de renseignements de Bâle en convient dans sa lettre insérée dans le numéro 50 de la „Revue des Hôtels“ du 14 décembre, car il dit: la majorité des prospectus restent des années dans les casiers du bureau, du moment qu'ils ne figurent pas sur la liste.

La nécessité et la valeur de la liste en question pour la propagande d'hôtel est bien peu prouvée, malgré les affirmations du bureau de renseignements de Bâle, soit pour la Suisse en général, soit pour l'industrie hôtelière en particulier. L'exemple et l'expérience d'autres grands bureaux sont là pour démontrer qu'on peut parfaitement se passer d'une liste de ce genre, et que les prospectus de chaque hôtel et le Guide des hôtels suffisent amplement. Enfin, la discussion à l'assemblée générale des délégués de l'Union suisse des sociétés de développement, le 25 novembre, à Soleure, a clairement montré que cette liste ne jouit pas de la sympathie des cercles intéressés.

Examinons un peu quelle est la valeur de la liste au point de vue de la propagande pour la Suisse en général et l'industrie hôtelière en particulier. Des localités comme Lausanne, Aigle, Schaffhouse, Aarau, Grindelwald et Zurich se permettent de douter de cette valeur, car cette liste des hôtels, pensions et chalets de la Suisse, publiée par un bureau officiel, et qui, selon le titre, renferme tous les hôtels et pensions de la Suisse entière, ne mentionne aucun hôtel dans les villes citées; Grindelwald figure avec deux et Zurich avec une pension. Une liste établie d'une manière aussi incomplète ne peut donner qu'une idée erronée de l'industrie hôtelière en Suisse, et de l'importance des différentes localités pour le tourisme; elle n'est donc pas un moyen de propagande.

Le bureau de Bâle prétend que cette liste complète en outre le Guide des hôtels de la Société suisse des hôteliers, en faisant connaître les hôtels modestes, mais bons, aux étrangers. Cet argument a sa raison d'être jusqu'à un certain point, mais il ne faut pas oublier que beaucoup d'étrangers pouvant payer des prix plus élevés, descendant dans des pensions à très bon marché inscrites sur la liste, ces auberges de village, comme les nomment la „Revue des Hôtels“, qui ne peuvent forcément pas satisfaire aux exigences de leurs hôtes. Ces derniers sont mécontents, leur séjour en Suisse ne les a pas satisfaits, et rentrés chez eux, ils ne dénigreront pas les hôtels et pensions bon marché en particulier, mais tous les hôtels suisses en général. Il en est souvent de même avec les „bourses modestes“ dont les prétentions ne sont trop souvent nullement en harmonie avec le prix de pension qu'elles paient. Si jamais la Société des hôteliers trouve que son Guide des hôtels doit être complété pour le bien de l'industrie hôtelière suisse, la Société des hôteliers s'empressera de le faire elle-même.

G.

Remarques de la Rédaction. — Nous ne pouvons nous rallier à l'idée de notre correspondant, quand il propose que la contribution des hôteliers aux bureaux de renseignements soit absolument à bien plaisir. Cela entraîne une concurrence malsaine, car chacun voudra donner un peu plus que son concurrent, dans l'idée que celui qui donne le plus sera le mieux servi, ce qui ne sera guère le cas, et ce qui ne doit pas être.

Quant à la liste d'hôtels du bureau de renseignements de Bâle, car il est avant tout question de cette liste, et nous ne croyons pas que le bureau pense à la supprimer, nous voudrions que l'inscription sur cette liste soit assimilée à une annonce et payée comme telle. La taxe devrait être la même pour tous, et enfin le titre devrait être: Liste des hôtels, pensions et chalets en Suisse, dont les prospectus sont envoyés sur demande par le bureau de renseignements de Bâle. De cette manière, chacun saurait à quoi s'en tenir. Enfin, il serait bon

que la liste soit, par-ci par-là, un peu mieux choisie.

Quant aux bureaux de renseignements qui croient ne pouvoir se passer des subsides d'autres régions, nous leur conseillons de remplacer leur système de contributions plus ou moins volontaires par le système de „membres“. C'est-à-dire, les hôtels qui sont situés hors de leur rayon, mais pour lesquels ils croient pouvoir travailler, deviendraient membres de leur Société, moyennant une certaine contribution qui serait la même pour tous. Tous les membres acquiesceraient par là le droit de faire distribuer leurs prospectus gratuits. Le principe serait le même que dans l'autre système, mais ce système est plus correct; la taxe étant la même pour tous, l'on éviterait aux bureaux de renseignements le reproche de préférence pour l'un ou pour l'autre.

De la langue universelle

(Communiqué).

Après les essais infructueux du Volapük, l'opinion généralement répandue était qu'il ne serait pas possible d'introduire une langue internationale qui pût être réellement employée dans la pratique et qui pût être apprise à peu près avec la même facilité par les nationaux de divers pays. Toutefois, ces derniers temps, on a changé d'idée en présence des progrès étonnants de l'„Espéranto“. En peu de temps, cette langue complémentaire, qui est due au génie inventif du médecin russe Dr. Zamenhof, s'est répandue dans tous les pays du monde, et le nombre des personnes qui parlent l'Espéranto dépasse aujourd'hui le million. Le succès de cette nouvelle langue vient de sa facilité à l'apprendre. Même celui qui ne connaît qu'une langue étrangère sera à même, après une étude de quelques heures seulement et au moyen d'un petit répertoire, de lire avec facilité un texte en Espéranto. Cette langue est principalement composée de mots internationaux, faciles à apprendre et pour la plupart

déjà connus. Toutes les terminaisons des mots sont régulières, et toute la grammaire se compose de 16 règles. Il n'y a aucun verbe irrégulier.

Tandis que les premières grandes réunions des volapukistes leur furent fatales, l'Espéranto a prouvé sa valeur pratique par ses congrès. A Cambridge eût lieu en août dernier une réunion de 1500 espérantistes des pays les plus divers, qui s'entretenaient facilement et couramment en cette langue moderne, et à Paris, l'Espéranto fut, après essais approfondis, admis comme moyen de communication par environ 300 sociétés savantes et plus de 1300 professeurs. Cette dernière décision est une garantie que l'Espéranto ne tombera pas, mais gagnera au contraire toujours plus de terrain. En tout cas, il ne se passera plus beaucoup de temps avant qu'on exige de ceux qui sont appelés à être en rapport avec des gens parlant une autre langue, et en particulier avec le public voyageur, de savoir au moins, à côté de leur langue maternelle, l'Espéranto qui sera employé partout.

Il est facile de prévoir la grande importance qu'aura ceci, tout spécialement pour l'industrie hôtelière. Le temps et la peine consacrés jusqu'ici à l'étude des langues étrangères, seront employés à un autre développement, et au lieu d'éditer des prospectus et des guides coûteux en plusieurs langues, un seul en Espéranto suffira.

Actuellement 40 journaux et revues paraissent déjà en Espéranto, et plusieurs des meilleurs livres et pièces de théâtre de notre littérature mondiale, parmi lesquels notre Guillaume Tell, ont été traduits dans cette langue harmonieuse. Il serait très désirable que les hôteliers fissent leur possible pour contribuer à la rapide diffusion de l'Espéranto, car à part le commerce, ce sont eux qui retireront le plus grand profit de cette innovation. Dans la revue mondiale "Espéranto", qui paraît à Genève, figure de temps en temps, une liste des hôtels dans lesquels on parle Espéranto. Nous espérons que la Suisse y sera bien représentée, car nos hôteliers ont la réputation de s'intéresser toujours aux nouveautés pratiques.

Un procédé très sans-gêne

est celui du *Journal-Horaire*, hebdomadaire illustré pour les touristes. A ceux qui ignorent jusqu'ici l'existence de cette feuille, nous dirons qu'elle a son siège à Milan, et que c'est de là qu'elle entreprend ses campagnes contre le porte-monnaie des hôteliers. Afin d'économiser les frais, et parce que M. le Directeur, n'a pas actuellement le temps de visiter la localité, c'est ainsi que s'exprime l'éditeur du *Journal-Horaire* — on a pris la liberté de faire figurer l'Hôtel X dans l'annonce collective, et sans avoir obtenu le retour du courrier, on admettra que l'hôtel est d'accord, et on se permettra de prendre en remboursement le montant de la réclamation.

Ce maléfice, qui ne sévissait jusqu'ici qu'au nord du Rhin, paraît vouloir s'acclimater aussi au sud des Alpes, si nous sommes assez bénévoles pour le laisser pénétrer. C'est le moment de paralyser cette manière de faire et de mettre une barrière à ces incursions. Le meilleur moyen est de ne pas se laisser intimider et de refuser carrément tout remboursement quelconque.

Vom Menu und seiner Anwendung.

C. Ebighausen hat unter dem Titel „Menüs und Speisekarten im internationalen Verkehr“ eine Broschüre als Erläuterung zu seiner Sammlung erscheinen lassen, die wir der Beachtung unseres Leserkreises empfehlen. In dieser

kleinen Schrift plaudert der Verfasser sehr anregend und unterhaltend über Verkehrs- und Hotelfragen und weiss auch den trockensten Stoff anziehend zu gestalten. Als Probe geben wir den Abschnitt wieder, wo vom Menu die Rede ist. Es heisst da:

Menüs und Speisekarten sind eine schriftliche Mitteilung des Hoteliers oder Restaurateurs an die Gäste, was es zu essen gibt. Man unterscheidet zwischen Fest-menüs, das sind solche, die bei besonderen Anlässen, Hochzeit etc. den Gästen zum An denken gewidmet werden, und *Table d'hôte-Menüs*, welche täglich auf den Tafeln der Hotels und Restaurants zu finden sind. Während die meisten Festmenüs der Bedeutung der Festlichkeit entsprechend mehr oder weniger elegant und künstlerisch angefertigt sind, wird dem *Table d'hôte*-Menu und auch der Speisekarte grösstenteils wenig Wert beigelegt. Es soll denn auch von den letzteren hier besonders die Rede sein, weil ich der Meinung bin, dass auch diese, sowohl was ihre Ausstattung betrifft wie ihre Anfertigung, Schrift etc., sich tadelloso präsentieren sollen.

Dem Zweck entsprechend, als Mitteilung an die Gäste, empfiehlt es sich, gutes, nicht zu dünnes Papier zu den Menüs zu verwenden, zu den Speisekarten aber sollte ausnahmslos dünner Karton verwendet werden, sagt doch schon der Name, dass es eine Karte und nicht ein Zettel sein soll. Wenn schon Reklamekarten verwendet werden sollen, die ich am liebsten in vornehmen Hotels ganz abschaffen möchte, so möge darauf geachtet werden, dass nicht übertriebene Bilder diese verunzieren. Soll mit dem Menu Reklame gemacht werden, so mache man sie für sich selbst, indem man seine Firma, Ort etc. darauf anbringt. Viele Gäste machen sich ein Vergnügen daraus, wenn sie gut gegessen haben, das Menu an Freunde oder Bekannte durch die Post zu schicken, ihnen den Mund wässrig zu machen. Diese gewiss nicht zu unterschätzende Reklame geht verloren, wenn auf dem Menu alles andere, nur nicht der Name des Hotels oder nur der Name des Hotels und nicht auch der der Stadt angegeben ist, wie man es so oft findet.

Vielfach findet man die Menüs mit einem Monogramm versehen und darunter der Name des Hotels oder Restaurants und ausserdem vorgeordnet den Ort, sodass nur das Datum auszufüllen ist. Dieses ist das richtige Schema für ein Menu. Die Form soll eine gefällige sein, nicht zu gross, weil sonst Sachen damit auf der Tafel verdeckt werden, auch nicht zu klein, sonst wird es zu oft gesucht. Lange Streifen sind ganz unpraktisch, besonders dann, wenn kein starkes Papier dazu verwendet wird, sie biegen sich zu sehr, sodass man sie mit beiden Händen zu halten genötigt ist, um lesen zu können. Auch die Speisekarten sollten nicht allzu umfangreich reich sein, viel schöner ist es, sie in mehreren Blättern und mit einem Umschlag, der sogar leicht färbig sein könnte, zu versehen. Grosse Hotels und Restaurants lassen ihre Menüs und Speisekarten täglich drucken oder haben eigene Druckereien. Dass es Etablissements gibt, die diese Einrichtungen benötigen, kann man verstehen, wenn man sich vergegenwärtigt, dass in manchen Häusern Hunderte, selbst Tausende von Gästen täglich herbeigeführt und bewirtet werden. Die meisten Menüs werden, wie auch die Speisekarten, geschrieben oder mit der Schreibmaschine angefertigt und vervielfältigt. In beiden Fällen ist auf saubere Schrift besonderer Wert zu legen und mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass keine orthographischen Fehler unterlaufen. Solche Versehen werden immer dem Geschäftsinhaber angerechnet, denn er hat darauf zu achten, dass die Menüs korrekt geschrieben sind, legt er sie doch seinen Gästen vor. In leicht übersichtlicher, deutlichster Schrift, wessenoch es nicht gedruckt sein kann, sollte jedes Menu und jede Speisekarte angefertigt sein. Es ist eine Pflicht, die man den Gästen schuldig ist, diese so anzufertigen, dass sie leicht gelesen

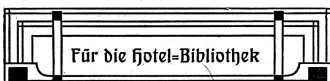
und gut verstanden werden können. Deutsche Gäste nehmen leicht Anstoss an Fremdwörtern auf den Speisekarten. Man kann das ganz gut verstehen, wenn man bedenkt, dass selbst an solchen Plätzen im Ausland, wo überwiegend deutsche Gäste verkehren, keine deutschen Menüs und Speisekarten zu finden sind. An Plätzen mit internationalem Verkehr empfiehlt es sich, alle Menüs und Speisekarten in zwei Sprachen anzufertigen, und zwar in der Sprache des Landes und in derjenigen Sprache, die am meisten von den Gästen verstanden wird, z. B. ein französisches Hotel mit viel deutscher Kundschaft würde französische und deutsche, ein deutsches Hotel mit überwiegend englischen Gästen würde deutsche und englische Menüs aufzulegen haben. Würde man das in Deutschland einführen, so würden die deutschen Gäste im Ausland bald ein gleiches Entgegenkommen von den Hoteliers verlangen, und man würde bald auch dort deutsche Menüs vorfinden, wo bisher noch niemand daran gedacht hat, solche aufzulegen.

Es ist schon vielfach versucht worden, die Fremdwörter in deutschen Hotels ganz auszuschalten. In Hotels, wo nur deutsche Gäste verkehren, lässt sich das vielleicht durchführen, dagegen wird in solchen Hotels, wo viel Ausländer verkehren, nie daran zu denken sein. *Table d'hôte, à la Carte, Dîner, Souper*, das sind Begriffe, die sich so eingebürgert haben im Hotelleben, dass sie nicht mehr zu entbehren sind. Die grossen Hotels führen beinahe ausschliesslich französische Küche, daraus erklärt es sich auch, dass die französische Sprache am meisten für die Menüs verwendet wird. So finden wir, dass in allen Kleinstädten, die eigene Sprache haben, Holland, Schweden, Dänemark, selbst in Spanien und Italien, fast nur französische Menüs, wie auch im Orient, wo die Hotels zum grössten Teil englischen Aktiengesellschaften gehören, überall die Menüs und Speisekarten französisch hergestellt sind.

Es ist nicht der Fall, dass man in den Hotels im Ausland die deutsche Sprache nicht kennt und infolgedessen deutsche Menüs nicht schreiben kann. Viele grosse Hotels sind in deutschem Besitz, der Direktor und nicht selten der Oberkellner sind Deutsche, die wiederum deutsche Kellner unter sich haben. Deutsche Menüs werden aber nur deshalb nicht gegeben, weil sie nicht verlangt werden. Der Deutsche geniert sich zu sagen, dass er das nicht lesen kann, er tut lieber so, als ob er es verstünde. Daher ist auch die deutsche Küche so wenig bekannt, man verlangt nicht, was man zu Hause gewohnt ist, man passt sich lieber den Landessitten an, spricht auch, wenn es einermassen geht, lieber in der Landessprache, und wenn es mit einem Landsmann ist. So war ich in Paris genötigt, französisch zu sprechen, als ich noch kaum mich verständigen konnte. Der Ausländer hat denn auch von der deutschen Küche einen merkwürdigen Begriff. Sauerkraut und Frankfurter Würstchen sind nach seiner Meinung die Hauptbestandteile der deutschen Mahlzeiten, wozu nur noch ein grosser Steinkrug Münchner Bier gehört. Er glaubt, diese nicht zu verachtenden Spezialitäten in jedem Hotel zu jeder Zeit bereit zu finden, und ist ganz erstaunt und enttäuscht, wenn man ihm in einem erstklassigen Hotel sagt, dass man kein Münchner vom Fass hat. Es gibt genügend deutsche Küchenchefs in Hotels mit französischer Küche, sie französisieren sich allerdings mit der Zeit, sodass selbst in solchen Küchen, in denen kein Ausländer angestellt ist, alle Bestimmungen in französisch und auch das Ausrufen in dieser Sprache geschieht. Das klingt zwar unglücklich, erklärt sich aber damit, dass der Kellner vom ausländischen Gäste die Bestellungen nehmen. Diese haben oft spezielle Wünsche, die gelläufig nur in der Küche sprache auszu drücken sind, z. B. *soignée, bien cuit, saignant*. Auch sind die Kellner dadurch, dass sie die Saison mitmachen, im Sommer z. B. in Deutschland, im Winter im Süden von Frankreich oder

Spanien oder Aegypten in die französische Küche und Sprache gewöhnt. Es ist Sache der Oberkellner oder Kellner, die Wünsche des Gastes der Küche zu übermitteln, sie haben sich die Kenntnisse dazu im Auslande angeeignet, sie haben Sitten und Gebräuche, Sprachen und Manieren anderer Länder und Völker kennen gelernt, man muss es ihnen überlassen, sich ihrer Aufgabe zu entledigen, wie sie es für richtig halten. Ihre Aufgabe ist nicht immer leicht. Oft werden Ansprüche von Gästen gestellt, die zu erfüllen nicht in der Macht des Kellners steht. Was nicht von der Küche geliefert wird, das ist der Kellner nicht in der Lage, zu servieren, das möchten sich manche Gäste vergegenwärtigen. Nur zu oft muss der Kellner unter solchen Vorkommnissen leiden, woran er doch ganz unschuldig ist. Früher war es in erster Linie Sache der Hausfrau, sich um die Küche zu kümmern, das Menu zusammenzustellen usw., wie es heute noch in kleinen Hotels und Privathäusern üblich ist. Bei dem grossen Aufschwung, den die Hotelindustrie in den letzten Jahren genommen hat, fallen jedoch der Hoteliersfrau andere Aufgaben zu, sodass sie in grossen Häusern die Küche ganz dem Küchenchef überlassen muss. Dieser stellt die Menüs zusammen, legt sie dem Besitzer oder Direktor vor, der sie mit seiner Frau vielleicht noch bespricht und sie für gut erklärt oder Änderungen daran vornimmt. Der Entwurf des Menüs soll deshalb vom Küchenchef gemacht werden, weil dieser am besten weiss oder wenigstens wissen soll, welche Sachen in der Saison auf dem Marke sind. Es ist von grosser Wichtigkeit, dass er die Preise kennt und damit rechnet, wenn er vorteilhaft arbeiten soll. Ein Amerikaner sagte einmal zu mir, nicht im Verkauf, sondern im Einkauf liegt der Verdienst. Wer nicht richtig einkauft, dem nutzt der Verkauf nicht viel. Die Zusammenstellung eines Menüs erfordert Sachkenntnis und Erfahrung, soll damit Ehre eingelegt werden. Es muss ein gewisses System dabei verfolgt werden. Es ist eine verkehrte Ansicht, dass die Gäste möglichst viel Gänge wünschen, bei der *Table d'hôte* vielmehr wird darauf gesehen, dass das Gebotene auch wirklich gut ist. Und dann sollte mehr Gewicht auf gutes Gemüse gelegt werden und reichlich davon gegeben werden, da die Gäste dies besonders schätzen. Es herrscht in bezug auf die Anzahl der Gerichte bei den Dinern selbst unter den erstklassigen Hotels und Restaurants eine grosse Unterschiedlichkeit. Manche Häuser geben Dinners, die in keinem Verhältnis zu dem Preise stehen, der dafür genommen wird. Auch in kleinen Restaurants, wo sogenannte kleine Dinners serviert werden, wird oft mehr geboten, als zu dem Preise, der dafür verlangt wird, geliefert werden kann. Manche geben Speisen zu Spottpreisen, um die Gäste damit anzulocken. Man sagt sich, am Trinken wird verdient, da kann man auf die Küche etwas drauflegen. Das ist kein gutes Prinzip und selten wird etwas dabei herauskommen, wenn nicht das Unternehmen gleich einem Warenhaus durch Massenbesuch rentabel gemacht wird. Ein schlechter Kaufmann, der zu seiner Ware noch etwas zügelt! Wo so verfahren wird, da kann nichts verdient werden, da bleibt nichts übrig, und schon mancher hat so lange Jahre gearbeitet und nichts dabei aufgesteckt, weil er seinen Gästen jedesmal etwas geschenkt hat, nämlich das, was er hätte verdienen sollen. Dann heisst es, der hat ein so gutes Geschäft gehabt, und nun ist doch nichts da, und doch ist es leicht erklärlich.

Aber auch zu hohe Preise sind für ein Geschäft nachteilig. Es kommt immer darauf an, mit welcher Klasse Publikum man zu rechnen hat. Der Gast muss wissen, was er ausgeben kann, wenn ihm die Preise zu hoch sind, kommt er nicht wieder, sei es denn, er muss. In grossen Geschäften hat man ausser der allgemeinen Speisekarte noch eine *Carte du jour*, Tageskarte, die diejenigen Speisen angibt, welche



Für die Hotel-Bibliothek

In dieser Rubrik erfolgen die Besprechungen von Büchern, die sich zur Anschaffung für Hotelbibliotheken eignen:

Korff: Holm. „Thomas Kerkhoven.“ Roman. Deckenzeichnung von Th. Th. Heine. Preis flexibel in Leinen gebunden mit Offener 5 Mark, steif in Leinen gebunden 6 Mark. Verlag von Albert Langen in München. Korff Holm ist — von seinen dramatischen Werken abgesehen — bisher mit einer Novelle „Schloss Uebermuth“ und mehreren Bändchen fein pointierter, ironischer Skizzen hervorgetreten. In dem Roman „Thomas Kerkhoven“ hat er zum erstenmal seine ganze Kraft und seinen ganzen künstlerischen Reichtum in einem gross angelegten epischen Werke konzentriert. Was seine kleineren Werke auszeichnete: ein guter, knapper, reiner Stil und die Klarheit, eine Gestalt mit wenigen Strichen zum Greifen lebendig hinzustellen, — diese Vorzüge bewährt er auch hier. Daneben aber überrascht es, wie glänzend Holm gleich in seinem ersten Roman die Technik dieser Dichtungsgattung beherrscht. Er versteht es, eine Fabel aufzubauen und in stetig fortschreitendem Zuge, die doch ermannet und besorgniss zu führen. — Holm erzählt uns das Leben Thomas Kerkhovens und gibt uns damit zugleich die Geschichte des künstlerisch empfindenden jungen Menschen seiner Zeit, dem die Skepsis gegen sich selber die Kraft zu starken künstlerischen Schöpfungen lähmt, der als Mensch in ewigem Kampfe mit sich selbst ist und dadurch der naiven Lebensroheit des Weibes unterliegt, das er sich zur Frau genommen hat. Dadurch gelangt er auf dem tiefsten Punkte seines Daseins an, doch ermannet und bescheidet er sich, er sucht sein Selbst in harter Arbeit um sein Brot, findet es aber erst in der Einsamkeit. Sie lässt seine Kraft zum Leben und zum eigenen Schaffen erstarken, und er erlangt — als ein ganz auf sich selbst gestellter Mann — in der Liebe der Jugend geliebten das Glück seines Lebens. — Um die Hauptgehaltungen gruppiert sich eine Reihe köstlich beobachteter Episodenfiguren, die, meist humoristisch

gesehen, den Roman mit einer belebenden Frische erfüllen. Im Mittelpunkt des zweiten Buches, das in München spielt, steht die Geschichte von der Gründung eines Münchner Theaters, die Holm Gelegenheit gibt, uns eine Reihe von Typen aus den Münchner Künstler-, Literaten- und Schauspielkreisen in glänzender humoristisch-satirischer Zeichnung vorzuführen. — „Thomas Kerkhoven“ offenbart sich als ein Werk voll künstlerischen Temperaments, reich an Ideen, in der Liebe der Veranachung — und ist erfüllt von einer tiefen inneren Begeisterung. Auch ein gutes Stück Heimatkunst gibt uns der Dichter dazu. Das erste und dritte Buch spielen in seiner baltischen Heimat, den deutsch-russischen Ostprovinzen. Heimatkunst empfangen wir hier aber in noch höherem Sinne: kann man doch auch von einer Heimat der Seele sprechen. Einer, der sich heimgefunden hat zu sich selbst, spricht aus diesem Buche zu uns. Das gibt dem Werke seinen erfreulichen, ersten, auf festen Füssen stehenden Optimismus, einen Optimismus der aus Resignation erwachsen ist und dennoch voll Kraft ist und einer heissen, männlichen Liebe zum Leben um seiner selbst willen. — Dieses in jeder Beziehung stark erhellende Buch wird Korff Holm mit einem Schlage in die vorderste Reihe der jüngeren, so kräftig auftretenden Romanciers stellen.

Hermann Kurz. Die Schartenmattler. Roman. Berlin 1907. Wiesand & Grieben. (G. K. Sarasin.) Geb. M. 3.— geb. M. 4.—. Der Roman „Die Schartenmattler“ wie auch nicht sehr bekannte Schweizerdichter, der unseres Wissens zuerst als Dramatiker auftrat, ist als eine starke Talentprobe aufzufassen und besitzt für uns in seiner knorren, noch etwas unbeholfenen Darstellung mehr ethnographisches als literarisches Interesse. In grober Holzschnittmanier wird uns das Porträt eines Schwarzbubenländers (so werden die Bewohner des Birsacks bei Basel genannt) gezeichnet, der Charakteristika eines stahlharten, tatkräftigen, ehrgeizigen und züchtigen Bauern entworfen, eines Menschen Werdegang gezeichnet, der nicht wälderlich in den Mitteln ist, wenn nur der Endzweck erreicht wird. Von psychologischer Feinheit ist in diesem Roman nicht viel zu sehen, somit wird der Verfasser keinen Vorzug machen wollen, sinstemal sein Adam Berger breitspurig und mit festen Bönen auf der heimatischen Scholle steht. Die verborgene Kraft, die ihn

und wieder an die Oberfläche des Werkes vordrückt, die verhaltene nervöse Unruhe, die da und dort jäh auflodert, sie harren der Gelegenheit, sich in einem andern Werke in Freiheit und Ungebundenheit zu zeigen, dass es das nicht ohne heftige Erschütterungen und Gewalttätigkeiten abgeben wird, ist an der Ouvertüre „Die Schartenmattler“ klar ersichtlich. Diese Ouvertüre, ein symphonisches Vorspiel möchten wir sie nennen, geht in harter, düsterer Tonart und wird gleich lebhaft, in der Vorrede, wenn wir annehmen, dass auch in späteren Schöpfungen bei Hermann Kurz das tragische Element vorherrschend sein wird. Wir empfehlen den schlanken Band, weil darin die Lösung eines Problems versucht wird, das bei uns in der Schweiz einer gewissen Aktualität nicht entbehrt. Kurz deutet uns an, dass die Menschen überall mit ihrer Umgebung verwachsen sind und dass sie sich innerlich nach dem Stückchen Erde formen, das sie bewohnen. Das ist zwar eine alte Wahrheit, wie wir oben schon angedeutet haben, aber sie wird hier überall auf alte Wahrheiten gestossen, aber die Darstellung durch Hermann Kurz ist neu und darum interessant. Mit äusserster Knappheit wird uns geschildert, wie die Söhne des alten knorren Adam in der heissen Schweiz überdies wachen und sich in der von den Stürmen des Lebens wild hin und her geschüttelt werden, finden sie keinen Halt mehr, sie werden zugezogen gehen, wie Viele, Ungezählte, die sich verloren finden, fremde Menschen und Städte dazwischen, die Heimat vorzuziehen, eine ihnen fremde Kultur aufzunehmen. Der weisse Adam Berger bricht zusammen, er weiss, dass das Glück nie kommen wird um seinem Hofe zu Gaste zu sein. — Was uns das Buch sympathisch macht, ist seine innere Wahrheit, die sich auch äusserlich stilistisch knüpft, in kurzen, fast abgerissenen Sätzen, in einfacher, schmuckloser, aber eindringlicher Sprache.

Catherine Cecil Thurston. „Spielerblut.“ Roman. Verlag von Egon Fleischel & Co. Berlin W. 35. Preis Mk. 6.—. Es gab eine Zeit, wo man sich sensationelle Bücher von Frankreich her verschrieb und wo man seinen Bedarf an moralinhalten Romanen aus

England bezog, entweder im Original oder später bequemer, in Uebersetzungen. Heute scheinen die beiden Bezugsländer die Rollen vertauscht zu haben, aus Frankreich schickte die gedämpfte Moralromane, aus England dagegen hören wir die heftigsten und sich selbst heftig beföhlernde Gauner und Detektive. Die Füllhörner des Herrn Conan Doyle sind mit Macht und Schwung über uns ausgegossen worden. *Cecil Thurston* „Spielerblut“ liegt zwischen diesen Polen in der Mitte drin, nur hier und da finden kleine, angenehm erregende Verschiebungen nach der einen oder andern Seite hin statt. La gewillig ist das Buch aber ganz gewiss nicht, im Gegenteil, man kann sich keine angenehme Unterhaltungselektronik denken, sobald man das stets auf der Lauer liegende kritische Gefühl starkwillig zurückdrängt und sich an psychologischen Ungenauigkeiten nicht stösst. Miss *Clodagh* wird jeder anständige Mensch sympathisieren, man wird bedauern, dass sie aus übergrosser Dankbarkeit und falschem „Gutgefühl“ sich selbst opfert und dem ungeliebten Mann (der übrigens in den englischen Romanen stereotyp auftritt) zum Altar folgt. Das Ende vom Lied geht ebenfalls nach einer alten Melodie: sie fühlt sich zum „Andern“ hingezogen, zu dem weniger ungeliebten. Aber sie ist aus Atomismus eine anständige Frau und wartet trotz alledem bis ihr ungeliebter Mann tot ist. Reich, unabhängig, wie wir es von einer englischen Romanheldin meistens von früher her gewohnt sind, lässt sie sich von einer leichtfertigen Freuden in den Strudel der Vergnügungen locken. Wir erfahren mit einem Mal, dass Spielerblut in ihren Adern rollt und werden infolge dieser fatalen Blutvergiftung bei einer sonst charmanten Dame durch eine Anzahl sensationeller Episoden gelagt, bis wir mit der leidenschaftlichen Spielerin in dem bekannten „Rand des Abgrunds“ stehen, schauernd, dass so etwas überhaupt möglich ist. Damit aber der geübte Leser nicht mit Unwillen das Buch zickipke und in Zukunft nichts mehr von *Cecil Thurston* lesen wird, lässt die Verfasserin am Schluss ihrer spannenden Geschichte die blasser Hoffnung aufkommen, dass alles sich zum Guten wendet, und daher — seines optimistischen Ausganges wegen — wollen wir das Buch, das uns persönlich nicht sehr zusagte, doch empfehlen, als Unterhaltungselektronik wird es vielen eine angenehme Zerstreuung bieten, und mehr kann man doch im allgemeinen nicht verlangen.

G. A. B.

zum baldigen Servieren bereit sind. Auch das Diner- und Souper-Menü wird darauf angegeben. Speisen, die längere Zeit zu bereiten in Anspruch nehmen, sollten mit einem Zeichen versehen, eventuell die Zeit angegeben sein. Besonders in solchen Lokalen, die in der Nähe von Bahnhöfen, Dampferstationen etc. liegen, wo Gäste kommen und schnell abgefertigt sein wollen, sollte man diese Massregel treffen. Nur wenig Gäste wissen auch nur annähernd, wie lange ein Gericht, sei es auch nur ein Beefsteak, zubereiten dauert. Es sollte als Regel gelten, dass bei Speisen, die nicht vorrätig sind, die Preise nicht angegeben werden, dadurch würde vermieden, dass Sachen bestellt werden, die nicht zu haben sind.

Speisekarten ohne Preisangabe, wie man sie in sogenannten Luxushotels findet, sollten aus verschiedenen Gründen nicht existieren, sie entsprechen nicht einer realen Geschäftsführung. Der Gast wird immer, sobald ihm ein Preis zu hoch erscheint, annehmen, dass er benachteiligt resp. überfordert worden ist. Gleiche Gegenstände werden in einem kaufmännischen Geschäft mit dem gleichen Preise berechnet. Das ist im Hotel, Restaurant nicht immer möglich. Ein junges Hühnchen im Frühjahr, so gross wie eine Taube, kann nicht mit demselben Preise berechnet werden wie ein Masthuhn, und zwischen Enten, Gänsen, Poularden etc. gibt es solche bedeutende Unterschiede, dass sie zu einem bestimmten Preise überhaupt nicht auszuzeichnen sind. Man kann sich in diesem Falle, ohne Schaden zu nehmen, helfen, indem man angibt, z. B. Poularden von Mk. 8.— bis 12.—, Enten von Mk. 4.— bis 6.— usw. Damit ist eine Linie gezogen, die dem Gaste ermöglicht, sich klar zu werden darüber, was ihm seine Mahlzeit kostet.

Im Hotelrestaurant sollten alle Speisen gleich bezahlt werden, dadurch würden viel Irrtümer, wie sie durch Verwechslung der Zimmernummern leicht vorkommen, unmöglich werden.

Der Amerikaner verlangt oft nach der Mahlzeit die Aufstellung seiner Rechnung, sieht sie durch, schreibt seinen Namen darunter und schickt sie ins Bureau zurück. Würde dieser Gast seine Rechnung gleich bezahlen, das Verfahren wäre viel einfacher.

Die Table d'hôte an einer langen Tafel zu servieren, ist nicht mehr zeitgemäss, ausser in solchen Hotels, wo nur Geschäftsreisende verkehren, sollte man die Table d'hôte überall an kleinen Tischen servieren. Für die Herren Geschäftsreisende muss schon die lange Tafel beibehalten werden, mehr wie andere Reisende lieben es diese Herren, mit ihrem Tischnachbar Meinungen auszutauschen, meistens geschäftlicher Natur, und dieses Vergnügen soll man ihnen ja nicht nehmen. Durch das Zuspätkommen, wie es manche Gäste sich zur Gewohnheit machen, werden die pünktlich erschienenen Gäste gestört, das Servieren dadurch erschwert, und durch das Extraarrangieren der Speisen entstehen Mehrkosten. Es wäre daher wohl berechtigt, für Nachservieren einen kleinen Preiszuschlag einzutreten zu lassen. Dadurch würde mancher Gast sich veranlasst sehen, rechtzeitig bei Tisch zu erscheinen.

Allerhand über Beleuchtung.

Von W. Schippke (Im Tag).

In neuester Zeit kann man auf dem Gebiete der Beleuchtung einen erbitterten Konkurrenzkampf beobachten. In erster Linie spielt sich dieser Kampf zwischen den beiden Hauptrichtungen, dem Gaslicht und dem elektrischen Licht, ab. Innerhalb dieser Hauptrichtungen zeigt sich dann wieder eine scharfe Konkurrenz der einzelnen Lampenarten und Konstruktionen unter sich, der fortwährend zu neuen Verbesserungen führt.

Endlos ist die Reihe der Lampen, die wir heute in der Beleuchtungstechnik vorfinden, z. B. auf dem Glühlampenmarkte, besonders seitdem man darangeht, in den alten Kohlenlampen der Glühlampen durch Metallfäden zu ersetzen; da findet man, je nach dem Metall, welches in Anwendung kommt: Tantal-, Osmium-, Wolfram-, Osmiumlampen, usw. Unter den Bogenlampen findet man Dauerbogenlampen, Sparbogenlampen, Flammenbogenlampen usw. Dann ist neuerdings eine Lampe auf dem Markte erschienen, die ebenso wie die Bogenlampe für grössere Lichtstärken gebaut wird, es ist dies die Quecksilberlampe, in neuester Form als Quarzlampe ausgebildet.

Auch die Gasttechnik bringt Neuerungen; da findet man ein Lukaslicht, Milleniumlicht, Selaslicht usw. neuerdings in Anwendung.

In vorstehendem sind nicht erwähnt die vielen Spezialkonstruktionen, welche die grossen Unternehmer ins Feld führen, um die einzelnen

Lichtquellen und Lampentypen immer wieder zu verbessern und konkurrenzfähig zu machen. Wie schon oben erwähnt, ist der Wettbewerb auf dem Glühlampenmarkte ein äusserst reger.

Während man die bekannte Nernst-Lampe für eine Spannung von 220 Volt herstellt, kann man die Metallfadenlampen bis jetzt nur für eine Spannung von 110 Volt und darunter herstellen. Der Hauptvorteil der modernen Metallfadenlampe ist ja der geringe Stromverbrauch, ist man doch mit diesem bis auf etwa ein Drittel des Verbrauches der alten Kohlenfadenlampe gelangt, was natürlich eine entsprechende Verbilligung der Lampe an Betriebskosten bedeutet. Und darauf kommt es ja im Konkurrenzkampf mit dem billigen Gaslicht im wesentlichen an, dem Konsumenten ein billiges elektrisches Licht anbieten zu können.

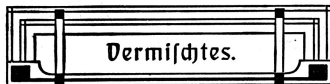
Die niedrigen Kosten bei Verwendung von 110 voltigen Metallfadenlampen werden auch der Grund sein, weshalb die Elektrizitätswerke nicht in dem Masse zur höheren Netzspannung von 220 Volt übergehen werden, die doch den grossen Vorteil hat, dass sich der erforderliche Leitungsquerschnitt auf etwa ein Viertel vermindert. Bekanntlich bedingt die 220 voltige Glühlampe einen 15 bis 20 v. H. höheren Stromverbrauch als die 110 voltige Lampe; die Frage, ob 220 oder 110 Volt Spannung, wird also im wesentlichen damit zusammenhängen, ob es gelingt, Metallfäden für 220 Volt herzustellen, die einen annähernd gleichen Stromverbrauch haben wie die jetzt auf den Markt gebrachten 110-Volt-Metallfadenlampen.

Ein Nachteil der letzteren ist immer noch der höhere Anschaffungspreis und die etwas geringere Brenndauer, indessen die Vorteile überwiegen, zumal auch das Licht schöner und weisser ist; auch ist anzunehmen, dass bei Zunahme der Fabrikation der Marktpreis dieser Lampen sinkt.

Auch in der Bogenlampentechnik ist man dazu übergegangen, stärkere Lichtquellen zu erzeugen in den sogenannten Flammenbogenlampen mit Hilfe von Kohlenstiften, die in neuen, eigenartigen Verfahren gewonnen werden. Es ist auch gelungen, in diesen Bogenlampen nicht nur das bekannte rötlich-gelbe, sondern auch ein schöneres, weisseres Licht zu erzeugen. Letzteres macht diese Lampen, die man für Lichtstärken bis 4000 Normalkerzen baut, besonders geeignet zur Beleuchtung grosser Plätze, Bahnhöfe usw.

Ähnliche starke Lichtquellen finden wir in den Quecksilberdampflampen, besonders in der verbesserten Form, der Quarzlampe. Bei letzterer ist das Leuchtrohr nicht wie bei der Quecksilberlampe aus Glas, sondern aus Quarz, was da Quarz sehr hohe Temperaturen zulässt, eine viel grössere Beanspruchung ermöglicht; man hat solche Lampen für Lichtstärken bis 3500 Normalkerzen gebaut. Dabei ist der Stromverbrauch dieser Lampen sehr gering, 3 bis 4 Ampere bei 220 Volt, der der kleineren Lampen sogar nur 2 1/2 Ampere. Auch ist das Licht der Quarzlampe gegenüber dem der älteren Quecksilberlampen, das hauptsächlich grüne und blaue Strahlen, wenig rot, enthält, angenehmer und weisser an Farbe. Der Anschaffungspreis der Quarzlampe ist mit etwa 200 M. gegenüber dem einer Bogenlampe noch hoch, gleicht sich jedoch, da äusserst wenig Bedienung und Ersatzteile, wie Kohlenstifte, nicht erforderlich sind, wieder etwas aus. Da die Quarzlampe noch nicht lange in die Praxis eingeführt ist, wird man erst abwarten müssen, wie weit sich ihre Vorteile geltend machen werden.

Auch die Gasttechnik versucht ihre Lichtquellen zu verstärken; erwähnt sei das Lukaslicht, Selaslicht, Graetznicht. Mit Hilfe von Pressgas sucht man wesentlich höhere Lichteffekte zu erzielen, die das Bogenlicht ersetzen sollen.

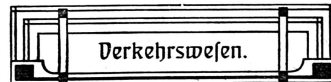


Verzierte Gläser.

Ein Aufsatz in der illustrierten Halbmonatsschrift „Hohe Warte“ entnehmen wir folgende Ausführungen über verzierte Gläser: Die Methode, Gläser zu dekorieren, war in den Zeiten vor dem modernen Industrialismus sehr mannigfaltig. Das Einschleifen oder Gravieren mit Handrädern betrieb man eine der ältesten Methoden, die ungeachtet der konventionellen Muster viel persönliche Freiheit und individuellen Reiz in der Anordnung der einfachen dekorativen Elemente und Schäfte als Werkzeugausdruck gewährte. Florale Motive lagen dem Schmuckgedanken meistens zugrunde, das Weinblattmuster in rankender Anordnung war besonders beliebt, das blosse Nachgravierien ist ältesten Datums. Erst später kam die Mode

hinzukommen, gewisse Teile der Gravierung nachzuschleifen, um Lichteffekte dem Schmuck zuzuführen, und gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde die Gravierung in allen Teilen nachgeschliffen. Die Muster selbst sind nicht sehr zahlreich, aber viele weisen zahlreiche Abwandlungen auf und manche haben eine merkwürdige lange Herrschaft behauptet. Nicht nur das Weinblatt hat, wie erwähnt, viele Formen aufzuweisen, sondern auch die Rose, die von der einfachen konventionellen Form bis zu den ausgearbeiteten naturalistischen Effekten entwickelt wurde. Auf anderen Weingläsern aus verschiedenen Zeiten findet man die Sonnenblume, die Lilie, Vergissmichnicht, Tulpe, Geissblatt, während Hopfen und Gerste regelmässig auf Biergläsern angebracht werden. Wir finden auch Butterblumen, Bienen, Mücken, Schwäne und Vögel, die wahrscheinlich eine sehr alte Ueberlieferung sind. Kleine Landschaften, zuweilen naturalistisch, zuweilen pseudochinesisch, kommen ebenfalls vor, und zwar figürliche Motive, Sportszenen, Waffenstücke, Schiffe, Inschriften, Wappen und Embleme. Die Gravierung wird herkömmlicherweise auf den Bechern angebracht, sie finden sich aber auch am Fusse und selbst unterhalb des Fusses, etwa in der Form heraldischer geformter Rosen und Blätter. Vielleicht hat diese seltsame Anbringung unterhalb des Fusses etwas mit der altväterischen Mode des Glaserhebens und des Haltens am Fusse anstatt am Stengel, wie wir es heute tun, zu schaffen. Zuweilen wurden diese eingravierten Muster vergoldet und reiche Effekte damit erzielt. Golddekorationen kommen vor, die eingraviert sind, indem das Gold auf der Oberfläche des Glases aufgetragen wird, ohne Gravierung und leicht fixiert. Weisses Schmelzdekorationen waren zuzeiten sehr beliebt und wurden auf zweifache Art hergestellt; entweder wurde die Zeichnung ziemlich stark aufgemalt oder der Schmelz bestand in einer ganz dünnen, häutchenartigen Auftragung, wo die nötigen Umrisslinien und die Zeichnung mit einer Nadel ausgekratzt sind. In vielen Fällen wurde die Zeichnung auf einem mit Inschriften versehenen Glas eingeschiffen und die Inschrift selbst mit dem Diamant geschliffen. In anderen Fällen wurde die ganze Zeichnung auf diese Art eingraviert. Dies ist eine sehr alte Methode, die seit den frühesten Zeiten in allen Ländern gehandhabt wurde. Leider haben die alten Kunsthandwerker, die solche Gläser herstellten, es veräumt, ihre Werke zu zeichnen. Es ist daher unmöglich, die Hersteller der alten Kunstgläser zu identifizieren. Die alten Glasgravierer, namentlich des berühmten 18. Jahrhunderts, waren nicht immer Künstler, obgleich viele hochgeschulte Handwerker waren. Sie bildeten vielmehr einen Stand von Arbeitern, die sich der Dekoration von Gläsern widmeten und ein grosses und bemerkenswertes Talent besaßen und eine unerreichte Leichtigkeit und Geschicklichkeit in der Manipulation ihrer besonderen Techniken. Diese waren auch die Schöpfer der delikaten Zeichnungen, die auf dem Wege der Flusssäureätzung hergestellt wurden. Prachtvoll gezeichnet, ausserordentlich zart und klar, gleichsam nur hingehaucht auf die Oberfläche eines Glasgefässes, wie ein nebelhafter Niederschlag, gehören diese Dekorationen zu dem Schönsten, was an Glasverzierungen vorkommt. Diese Kunst ist in Deutschland entstanden. Sammler, Liebhaber und Autoren treffen Einteilungen und Unterscheidungen nach äusserlichen Gesichtspunkten, die nicht immer technisch oder künstlerisch begründet sind. Immerhin verdanken wir ihrem Forscher- und Sammlerinteresse die Kenntnis dieses hochbedeutenden Kunstzweiges, der im 17. und namentlich 18. Jahrhundert bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zu Gelegenheitszwecken viel Kunstvolles hervorgebracht hat. Die bekannten Ueberfanggläser, Brunnen- und Geburtstagsgläser aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, heute von Sammlern viel begehrte, sind ein Beweis, dass der Sinn für die künstlerische Qualität nicht ganz erloschen war. Die modernen Künstler haben zum Teil auch in die Glasindustrie neuen guten Geschmack gebracht, wenigstens es schwer hält, werkkünstlerische Leistungen gleichen Wertes den alten Schöpfungen entgegenzusetzen.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich grüdllich langweilten. Um die Zeit totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestriche in 64 Felder und liessen dann statt der Schachfiguren gefüllte Weinflaschen bringen. Sektflaschen stellten König und Königin dar, Burgunderflaschen die Türme, Bordeaux die Läufer usw., während die Bauern durch Flaschen gewöhnlichen Landweines repräsentiert wurden. So oft nun im Spiel eine Figur genommen wurde, musste der, dem dies gelang, die Flasche bis auf den Grund leeren, was die begreifliche Folge hatte, dass lange vor Beendigung der Partie bereits beide Spieler matt gesetzt waren.



Verkehrswesen.

Personenverkehr im Monat November 1907. Bundesbahnen 5,271,000 Personen; Schweizerische Südbahnen 37,000; Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren 21,133; Berner Oberlandbahnen (August) 117,843; Rorschacher-Heiden-Bahn 5,596; Arth-Rigibahn 14,800.

Motorpostbetrieb in Bayern. Die bayerische Verkehrsverwaltung war bekanntlich die erste unter den Verkehrsverwaltungen, die in grösserem Massstabe Motorpostlinien einführt. Dieselben haben sich im allgemeinen gut bewährt, was das dazu dienende, dass die Wege nach Erbauung von teuren und in ihrer Rente zweifelhaften Lokalbahnen etwas weniger vordringlich und nachhaltig geworden sind. Die günstigen Erfolge haben den Landtag veranlasst, debattellte die Mittel zur Gründung eines Betriebs- und Reservefonds der Motorpostlinien, die sich auf 3 1/2 Millionen Mark stellen, zu genehmigen. Ueber die Abnützung der Strassen und über Staubentwicklung durch die Motorwagen sind vielfach Klagen zutage getreten; demgegenüber wurde vom Verkehrsminister bei den Beratungen des Landtages darauf hingewiesen, dass diese Klagen ähnlich seien jenen bei der Eisenbahn, wo Lärm, Russ und Rauch auch nicht selten zu Belästigungen und Schädigungen der Angrenzenden geführt haben. Man müsse aber im Auge behalten, dass die Verkehrsverrichtung im Interesse der Gesamtwohlfahrt des Volkes notwendig sei.

Doppelspur der Gotthardbahn. Im „Tagblatt der Stadt St. Gallen“ tritt ein Eisenbahnammann einem Korrespondenten des nämlichen Blattes entgegen, der über die Ausführung der Doppelspur der Gotthardbahn u. a. geschrieben hatte: „Die Erstellung eines zweiten selbstständigen Tunnels soll in der wilden Zerrissenheit des Aemtergebietes so ungeheure Schwierigkeiten bieten, dass den Technikern vor der Ausführung förmlich grauen soll.“ Hierauf antwortet der Eisenbahnammann folgendes: „Dem tüchtigen Techniker graut es nie vor Schwierigkeiten, und namentlich nicht vor denen im Aemtergebiet. Wohl ist das Gebirge dort vielfach gefaltet, aber durch die Anlage des ersten Tunnels erhielt man genauen Anschluss über die Verhältnisse im Bergzinnern. Und es ergaben sich so günstig, dass man heute fast nicht mehr daran denkt, die zweite Spur landeinwärts durch lange Tunnel zu erstellen, sondern sie dem See entlang führen will. Natürlich werden kleine Tunnel, Gallerien, hohe Stützwand und kühne Viadukte nicht zu vermeiden sein und doch werden die Kosten trotz höherer Einheitspreise niedriger veranschlagt als beim ersten Geleise. Und dass die Baukosten für diese einspurige Linie von 11 Kilometer Länge, für welche nur zwei Stationen etwas besser auszubauen sind, um ein mehrfaches geringer ausfallen, als für eine 60 Kilometer lange eigene Linie in auch sehr schwierigem Gelände mit vielen neuen Stationen, dürfte sogar jedem Laien einleuchten. In Anbetracht der grossen Kosten eines normalspurigen linksufrigen Verbindung Erstfeld-Luzern orachtet man es gerade in militärischen Kreisen für vollständig genügend, wenn hier eine Schmalspurbahn gebaut wird, die die beteiligten Orte besser viel besser verbindet, als die internationale Linie tun darf. Würde aber eine linksufrige Normalbahn die Doppelspurige Luzern-Immenensee und Brunnen-Filten entbehrlich machen? Niemals! Eine zweite Bahn bringt lange nicht die Vorteile einer Doppelspur, und man kann denken, dürfte, auf der einen Linie nur Züge nach Süd und auf der andern nur Züge nach Nord zu führen, ist vollständig ausgeschlossen. So bleiben alle Nachteile der einspurigen Bahnen bestehen, und die Schweiz wäre nur um eine nicht rentierende Normalbahn reicher, die eine rentierende Schmalspurbahn den Platz versperrt.“



Fremdenfrequenz.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 7. Dez. bis 13. Dez.: Deutsche 127, Engländer 362, Schweizer 366, Franzosen 177, Holländer 132, Belgier 48, Russen und Polen 147, Oesterreicher und Ungarn 216, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 157, Dänen, Schweden, Norweger 32, Amerikaner 79, Angehörige anderer Nationalitäten 58. Total 3218.

Karlchen Miessnick über den Sport. Folgenden Aufsatz von Karlchen Miessnick über den Sport bringen die „Leipziger Neuesten Nachrichten“: Es gibt viele Sportle, am häufigsten ist der Motorsport, aber nur in der Zeit, noch ist das Automobil beliebt, weils feiner ist. Die meisten Automobile findet man in den Strassen und polizeilichen Strafverfügungen, indem sie zu schnell fahren und nicht geteilt werden können. Man wird, weil alle beiseite hupen, wenn ein Auto tut. Es gibt auch Radfahrersport, der ist billiger, aber nicht feiner, indem das doch die Radfahrer sogar die Luft pumpen müssen. Die Fahrer sind vernünftig, mein grosser Bruder aber hat seine verblödeten Autos und radios. Zum Rudersport gehört Wasser um ein par tüchtige Arme. Wenn sie rudern, dass sie Trenen schwitzen, sind sie im Trening und dann fahren sie Regatte, wo sie sich Preisse holen, mannigmal auch bei Schuppen. Ein schöner Sport ist auch der Klettersport, wovon man nicht abstürzt, was aber auch nichts tut, weil man da gleich tot ist oder wenigstens bald. Die Kletterer haben Eispickel, aber nicht ins Gesicht, sondern bloß in der Hand, indem dass sie Stufen damit haken. Sie werden von Führern an kurzer Leine geführt, aber wenn ein Alpinist kommt, sind sie futsch. Der Turnsport ist sehr gesund, dabei kann nichts passieren, darum rufen sie auch egal gut heil, indem es gut gegangen ist, un si heil geblieben sind. Die Turner sind immer sehr lustig und haben 4 in einem Gürtel, das heisst fergürtel, fersicht, folkommen und figulant. Der Reitsport ist auch sehr beliebt, speziell bei Rennen, wo aber mancher sich tot stürzt, weshalb si gleich einen Totalitarist dort haben. Am Anfang, das heisst ab 10 Uhr, start alles auf die Pferde, weshalb man von Start spricht.

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-Reclame à Lucerne.

Schreib- und Handels-Schule, Zürich
C. A. O. Gademann, — Gessnerallee 50
Moderne praktische Unterrichts-Anstalt für sämtliche Handelsfächer
Spezialkurse für Hotelkorporation:
(O. 113 Z)
Moderne Hotel- und Restaurationsführung (Soloturnsystem), Schneidreiben,
Randschrift, Maschinenschreiben, Hotelkorrespondenz, Rechnen etc. etc. 31/6
Jeden Monat beginnen neue Kurse. Man verlange Prospekt.

Warnung an Hotelkäufer.
Keiner kaufe etwas, bevor er den schönsten Sitz am ganzen Vierwaldstättersee, am Quai, 4 Minuten von Post- und Schiffstation gesehen hat. Anzahlung Fr. 30,000. — Event. Mittelhaber gesucht.
Offerten unter Chiffre P 10,662 an die Union-Reklame in Luzern. (P 10,662) 3158

MONTREUX
EAU
ALCALINE
En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

Hotel I. Ranges.
200 Betten, in vorzüglicher Lage, in grossem Fremden- und Passantenplatze des Berner Oberlandes, mit Sommer- und Winterbetrieb, wegen vorgerücktem Alter des Besitzers
zu verkaufen eventuell zu verpachten.
Offerten unter Chiffre H 963 R an die Exped. ds. Bl.

Hotelfachkurse.

Buchhaltung * * * * *
Kontrollwesen * * * * *
Betriebslehre * * * * *
Kaufmännische Fächer

Widemann's Handelsschule Basel.

Gegründet 1876.
 Vorsteher: Dr. jur. René Widemann.
 Beginn eines zweiten, zirka 3 monatlichen Kurses:
7. Januar 1908. Anmeldungen werden baldmöglichst
 erbeten. Fachmännische Leitung. Ausgezeichnete Re-
 ferenzen. Prospekte gratis. 805



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 vom Hotel de Suède (früher Reubion) und vom Terminal-Hotel.

Avis important.

Nous avons l'honneur d'informer notre honorable et nombreuse clientèle de tout le con-
 tinent que nous n'avons jamais distribué des coupons, comme veulent bien le dire des notices
 parues dans certains journaux.

... que „The Hotel Bureau“ (ou comme il paraissait souvent par erreur „The“
 „Hotel Tarif Bureau“) ne payait pas ses coupons à présentation...
 Notre société ayant été reconstituée le 26 août 1902 sous la raison sociale: „The Hotel
 Tarif Bureau Ltd.“ n'a jamais eu aucune relation avec une société analogue et nous avons
 dû bien faire de renseigner notre clientèle de cette ressemblance de nom qui porte un préjudice
 considérable à notre maison. (L. 8746) 3197

D'ailleurs la société en question liquidait avant peu ses affaires.
 Pour références s'adresser à nos banquiers soit: Bank of England, Burlington Gardens,
 London W. et en même temps veuillez prendre bonne note de notre seule et unique adresse:

„The Hotel Tarif Bureau Ltd.“, 275 Regent Street, London W.

Porzellanfabrik Weiden, Gebr. Bauscher, G. m. b. H.

*Fabrik in Weiden (Bayern), gegründet 1881.

Komplette
 Hotel-
 Einrichtungen
 in Porzellan
 etc.
 direkt
 ab Fabrik
 franko Haus.



Permanente
 Ausstellung
 unserer
 Fabrikate
 Morgartenstr. 7
 Luzern.

Filialen: LONDON 143 Holborn E. C. LUZERN Morgartenstrasse 7. NEW-YORK Parke Place 53.

Viele goldene Medaillen; Nürnberg 1906 „Goldene Staats-Medaille für besondere Leistungen
 auf dem Gebiete der Fabrikation von Wirtschaftsgeschirren“. L. 8548

Spezialität: Porzellan für Hotels, Restaurants, Spitäler etc.

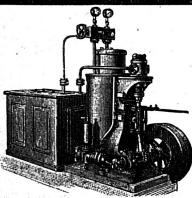
Weltbekanntes, bestes Fabrikat.

Kosten-Voranschläge und Muster franko ohne Verbindlichkeit
 direkt oder durch nächste Filiale.



Feuerfestes Porzellan-Kochgeschirr „Luzifer“
 zu beziehen in beliebigen Quantitäten ab Filiale Luzern.

Illustrierte Preisliste gratis und franko.



Kühlanlagen

für Hotels und Restaurants

mit der Kohlensäure-Kühl- und Eismaschine „Sabroe“, Kälte-
 maschine ersten Ranges, von grosser Einfachheit, gediegener
 Konstruktion, leichter Bedienung und billigem Preis. Garantie.
 Auskünfte, Pläne und Kostenanschläge durch die Generalvertretung für die Schweiz

C. Baechler, Molkerei-Ingenieur, Zürich I

3033 unterer Mühleweg 2 und 4. 02049 Z

Hotel- & Restaurant- Buchführung

Amerikan. System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchfüh-
 rung nach meinem bewährten Sys-
 tem durch Unterrichtsbriefe. Han-
 derte von Anerkennungs schreiben.
 Garantie für den Erfolg. Ver-
 langen Sie Gratisprospekt. Prima
 Referenzen. Richte auch selbst in
 Hotels und Restaurants Buchfüh-
 rung ein. Ordne verschickteste
 Bücher. Gehe nach auswärts. SS
 Alle Geschäftsbücher für Hotel auf Lager
 H. Frisch, Buchverleger, Zürich I.

2 Omnibus

à vendre, à 4 et 6 places, très
 léger, état de neuf. S'adresser:
 Girardin, Rue du Lac 19, Genève.
 (H R 10719) 2283 (He 17010 X

Wilh. Baumann

3134 Rolladenfabrik (P 2173 Z)

HORGEN (Schweiz)

Holzrolladen
 aller Systeme.
 Rollalousien
 automatisch.
 Rollschutzwände
 verschied. Modelle.

Verlangen Sie Prospekte!

3099 Höhere Fachschule für

Hotelangestellte.

F. d. Lacroix, Frankfurt a. M.

COCHUIS & CO CIGARETTEN-IMPORT



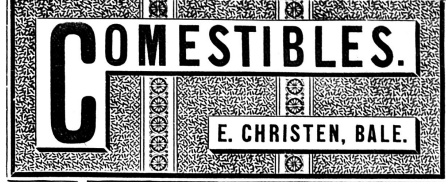
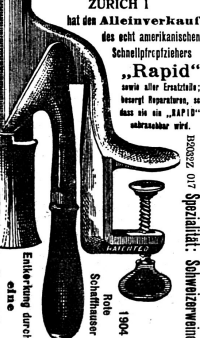
Zu verkaufen: Hotel II. Ranges mit Restaurant

Bahnhofquartier Zürich
 gutes Jahresgeschäft.
 Erste Bewerber erhalten Aus-
 kunft durch den Bevollmächtigten:
 Brupbacher, Grau, Tödtli, 36,
 Zürich-Enge. (M P 10,664) 3156



Die Weinfirma

Th. Binder-Broeg A.-G.



Zu verpachten Hotel-Pension am Genfersee

(45 Betten). Dasselbe ist der Neuzeit entsprechend komfortabel ein-
 gerichtet, besitzt Zentralheizung etc., ausserdem grossen Park, auch
 Gemüse- und Obstgärten. Familienverhältnisse halber zu den günstig-
 sten Bedingungen auf Neujahr oder Frühjahr zu übergeben.
 Schriftliche Anfragen unter Chiffre E 27,314 L an Haasenstein
 & Vogler, Lausanne. (H R 10,794) 3159

Möbelfabrik Huttwil (Kt. Bern)

Gegründet 1876. J. Meer & Cie. Gegründet 1876.

Fabrikation von erstklassigem

*** Hotel-Mobiliar ***

für Schlafzimmer, Speisesäle, Salons, Restaurants etc.

8160 Illustrierte Preislisten und Kataloge franko. (R 10,775)



MONTREUX

Hotel Eden.

In allerbesten ruhiger Lage am See

neben dem Kursaal. 373

Modernster Komfort. Garten.

Fallegger-Wyrsch, Bes.

Zu verpachten ev. auch zu verkaufen

ein über Genua herrlich gelegenes, erstklassiges, nachweisbar
 gut rentierendes Fremden-Etablissement mit grossem
 Restaurantbetrieb. Jahresgeschäft. Miete Fr. 12,000.—. Inven-
 tarübernahme Fr. 55,000.—.
 Offerten unter Chiffre H 887 R an die Expedition ds. Bl.

Philipp Frank, Schlitz (Hessen)

Weberlei leinener, auf dem Rasen gebleichter

Tischzeuge, Handtücher, glatter Leinen

für Betten, Küchenwäsche, Einweiben von Inschriften.

Wegen Preise und Muster wende man sich an den Generalvertreter:

3162 (R 2264 Z) A. Hirsch, Zürich IV.

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.

356 Nombresuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul^d Helvétique, Genève.

Hotel-Direktor

Oesterreicher, Mitte 30er, erfahrener Fachmann, in sämtlichen Zweigen
 des Hotelbetriebs durchaus bewandert, mit ebenfalls geschäftstüchtiger
 Frau (kinderlos) und ausgedehnten Relationen, sucht auf kommendes
 Frühjahr die Leitung eines Hotels zu übernehmen. Beste Referenzen.
 Geil. Offerten unter Chiffre H 960 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Wäschereien.

Wir erteilen bereitwilligst Auskunft, wie man

Hotelwäsche

schnell

schonend

sauber und

vollständig kostenfrei

verarbeitet. — Wir verfügen über erste

Schweizer-Hotelreferenzen

Stute & Blumenthal

Fabrik für sanitäre Wäscherei-Einrichtungen

HANNOVER-LINDEN.

Pilsner-Urquell (Bürgerl. Bräuhaus Pilsen)

Münchner Pschorrbräu

8148

liefert in Fässern und Flaschen

(O 10,175)

CARL HAASE, St. Gallen und Zürich.

Generalvertreter für die Schweiz.

Achtung!

Achtung!

Erdal kommt nach der Schweiz!

 Die Landesvertretung mit Hauptniederlage ist in Zürich eröffnet. 

Erdal ein einzigartiges Lederputzmittel erregt in seiner Verwendung überall Aufsehen.
Einem Siegeszuge gleich seine Verbreitung in der kurzen Zeit seit seiner Erfindung.

Das reisende Publikum aller Erdteile lobt Erdal in tausenden von Anerkennungsschreiben.

Der Hotelier verlangt Erdal's Verwendung, denn er schätzt seine Vorteile.

Der Hoteldiener liebt Erdal, denn es erspart ihm Zeit, Geld, Arbeit und Verdruß.

In Deutschland allein ist ERDAL nachweislich in

über 4000 Hotels
im täglichen ausschließlichen Gebrauch,

von wo aus es **das reisende Publikum selbst** in allen Ländern des Continents lobte, verlangte und einfuhrte.

Heute wird Erdal verwendet von Hotels in:

Frankreich, in allen größeren Städten
England, " " " "
Oesterreich-Ungarn, Sitz der Landesvertretung: Kufstein
Italien " " " Genua

Rußland, Sitz der Landesvertretung: Moskau
Holland " " " Haag
Egypten " " " Kairo
Griechenland, Syrien etc.

Keine Landesgrenze, kein Zoll ist ein Hindernis für seine Verbreitung.

== Erdal's Hauptvorzüge sind: ==

In wenigen Sekunden wird auf jedem Leder tiefschwarzer, lackähnlicher Glanz erzeugt, der auch bei Nässe erhalten bleibt, nicht abfettet und nicht abfärbt, während das Leder jederzeit geschmeidig und weich bleibt.



Musterdosen gratis und franko!

Freiwillige Anerkennungen der größten Hotels aller Länder, von Fürstlichkeiten,
Firmen und Privaten sind jeder Musterdose beigelegt.



Erdal wird in Spezialpackungen für Hotels in 1/8, 1/4, 1/2, 1 kg Dosen verschickt

Preis per Kg. Frs. 3.—

Die Erdal-Fabrik, Mainz
(Deutschland)

Alle Anfragen und Bestellungen beliebe man zu richten an die
Generalvertretung für die Schweiz: **Max Krauss & Co.**
Zürich.
Lagerhalter in allen größeren Städten gesucht.

Achtung!

Achtung!

Erst kommt nach der Zeit

Die Landesverträge mit Hauptniederlage ist in Zürich eröffnet.

Das reisende Publikum wird durch die Landesverträge in der kürzesten Zeit zu seiner Bestimmung.

Der Reisende Publikum wird durch die Landesverträge in der kürzesten Zeit zu seiner Bestimmung.

Der Reisende Publikum wird durch die Landesverträge in der kürzesten Zeit zu seiner Bestimmung.

Der Reisende Publikum wird durch die Landesverträge in der kürzesten Zeit zu seiner Bestimmung.

In Deutschland steht der ERST nachweislich in

über 4000 Hotels

im täglichen ausschließlichen Gebrauch.

Das reisende Publikum selbst in allen Ländern des Continents.

Frankreich, die größten Städte
England
Österreich-Ungarn, die Landesverträge
Italien
Holland
Egypten
Griechenland, Syrien etc.

Keine Landesgrenze, kein Zoll ist ein Hindernis für seine Verbreitung.

Erst's Hauptvorzüge sind:

In jedem Land mit dem ERST bedient werden, ist die Reisende in der kürzesten Zeit zu seiner Bestimmung.

Musterbrosen gratis und franko!

Die Musterbrosen gratis und franko!

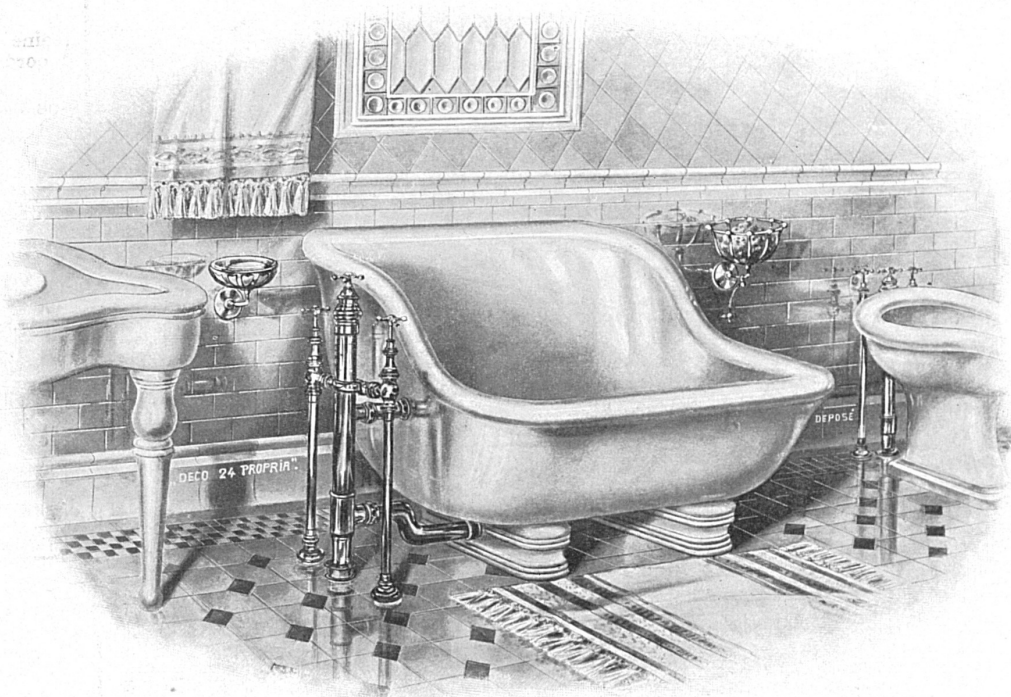
Erst und in Sonderpackungen für Hotels, etc. etc. etc.

Preis pro Kg. Frs. 3.

Die Erst-Fabrik, Mainz.

Max Kriess & Co.

Zürich.



DECO 24 PROPRIA