

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

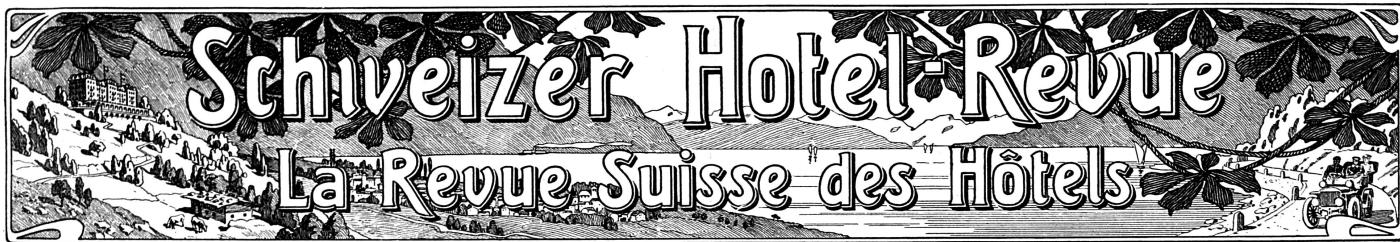
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Name des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahr Années de service	Name des Prinzipals Nom du patron	Name des Hotels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
275. Telfsner Joseph	15	W. Holboer	Kurhaus	Davos
276. Lozza Agathe	25	St. Bossi	Jüli	Tiefenbach
277. Neunhäusern Marie	17	J. Müller	Pontresina	Baden
278. Holzer Konrad	16	A. Seiler & frères	Seiler	Zermatt
279. Winkelried Auxilius	29			
280. Scandella Giacomo	33	Gebr. Zambal	Roseg	Pontresina
281. Diez Johann	20	J. Seiler	Glacier du Rhône	Gletsch
282. Hürdel Margaretta	31	Franz W. Halm	Halm	Konstanz
283. Schmid Franz	15	R. B. Saft	Grand Hotel	Baden
284. Zumofen O.	15	Société anonyme	Bains de Lötsche	Lötsche-les-Bains
285. Salvoldelli Zaccaria	22	Tb. Faciat	Bernina	Samaden
286. Vizzardi Andrea	21			
287. Würger Karl Friedr.	15	Kraft Söhne	Bernerhof	Bern
288. Teuscher Rudolf	15	A. Menett	Pfistern	Bern
289. Pedretti Pietro	36	P. Steffani	St. Moritz	Bürgenstock
290. von Rotz Fransiska	17	Bucher-Durrer	Grand Hotel	Lugano
291. Chiappini Gastone	17	R. Fedeli	Splendide	Rheinfelden
292. Weber Hermine	15	J. V. Dietrich	Salinenhotel	Zuoz
293. Rizzi Wilhelm	15	H. Gilli	Concordia	Zuoz

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

Name des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahr Années de service	Name des Prinzipals Nom du patron	Name des Hotels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
245. Rädis Margareta	10	W. Holboer	Kurhaus	Davos-Platz
246. von Arx Elise	10	Gebr. Witte	Buffet	Rorschach
247. Marie Schaad	10	E. Haubensak	Kurhaus	Büni
248. Spicher Emil	10	J. Matti	des Alpes	Interlaken
249. Winter Albert	14	Frau Wwe. Halm	Halm	Konstanz
250. Nico Karl	12			
251. Sohuh Hugo	10	E. Zahn	Buffet	Göschenen
252. Cheylan Albert	10	J. Arnold	Mer de Glace	Chamonix
253. Rezonico Giulia	13	M. Schnyder	Villa Castagnola	Lugano
254. Briand Oscar	10	E. Simond	Croix Blanche	Chamonix
255. Brüggerand Marie	12			
256. Schluenges Peter	10	E. Gartner	des Alpes	Mürren
257. Hudspeth Peter	10	L. Minat	Montreux	Montreux
258. Versin 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 Frieda	11			
263. Jaunier Sophie	11	O. Gartha	Riehelihof	Territet
264. Streit Anna	11	H. Neithardt	Limmathof	Zürich
265. Zittet Jean	11	F. Baur	Terminus	Genf
266. Nussbaum Maria	10			
267. Mitteregger Lina	10	M. Hess	Schweizerhof	Engelberg
268. Feutz Christian	10			
270. Jaun Jakob	10	J. Matti	des Alpes	Interlaken
272. Sutter Christian	10			
273. Richard Jules	10	G. Morand	Mont-Blanc	Martigny
274. Monachon Louis	10	W. Amsler	Quellenhof	Baden
275. Niggli Joseph	10	A. Kummer	Buffet	Zürich
276. Sardella Domenico	10	G. Clericiotti	Suisse	Lugano

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

Name des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahr Années de service	Name des Prinzipals Nom du patron	Name des Hotels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
658. Herrmann Paul	5	W. Holboer	Kurhaus	Davos-Platz
659. Loher Lina	5			
660. Ramsauer Rosa	5	J. Matti	des Alpes	Interlaken
661. Karth Franz	5	A. Schräml	Euler	Basel
662. Burkhardt Gregor	5			
663. Wachter Magdalena	6	Franz Wwe. Halm	Halm	Konstanz
664. Dosch Franz	7	C. Spinias	Piz Michel	Savognin
665. Zimmermann Marie	5	C. Wolf	Lukmanier	Chur
666. Béguin Jeanne	7	Rouiller & Mottier	Gorges de Trient	Vernayaz
667. Widmer Babette	5	E. Gugel	Central	Lausanne

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 autorisent 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 hôteliers 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 couteuses dans les journaux étrangers, soient soutenus par de modestes contributions. Mais le montant de ces contributions ne doit pas être fixe; 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 „d'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 servent pas recommandés*, parce que le bureau de Bâle n'envoie à ses clients que la liste imprimée. La contribution à bien plaire 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 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 permettront 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 prétections 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 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 acquièreraient par là le droit de faire distribuer leurs prospectus *gratis*. 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 que les langues nationales. Toutefois, ces derniers temps, on a changé d'idée en présence des progrès étonnantes 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 volapukiastes leur furent fatales, l'espéranto a prouvé sa valeur pratique par ses congrès. A Cambridge eut lieu en août dernier une réunion de 1500 espérantistes des pays les plus divers, qui s'entraînent 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'édition des prospectus et des guides coûteux en plusieurs langues, un seul en Espéranto suffira.

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

小学

Un procédé très sans-gêne

est celui du *Journal-Horaire*, hebdomadaire illustré pour les touristes. A ceux qui ignoraient 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 sauf avis contraire par 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 malencontre, qui ne se viseait jusqu'ici qu'au nord du Rhin, paraît vouloir s'accroître aussi au sud des Alpes, si nous sommes assez bénêvoles 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.

— 1 —

Vom Jmenu und seiner Anwendung.

C. Eobignhausen 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



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

Korfitz Holm. „Thomas Kerkhoven.“ Roman. Deckenzeichnung von Th. Th. Heine. Preis flexibel in Leinen gebunden mit Oefner 5 Marks, stief in Leinen gebunden 6 Marks. Verlag von Albert Langen in Münster. Korfitz Holm ist ein sehr geschickter Werkzeugarbeiter — bisher mit einer Novelle „Schloss Uebenheim“ und mehreren Bändchen fein pointierter, ironischer Skizzen hervorgetreten. In dem Roman „Thomas Kerkhoven“ hat er zum ersten mal seine ganze Kraft und seinen ganzen künstlerischen Ernst in einem gross angelegten epischen Werke konzentriert. Was seine kleineren Werke auszeichnete; ein Gert, knapper, reiner Stil und die Fähigkeit, eine Gestalt mit wenigen Strichen zum Greifen lebendig hinzustellen, — diese Vorzüge bewahrt er auch hier. Daneben aber überrascht es,

wie glänzend Holm Dichtungsgattung beherrscht. Er versteht es, eine Fabel aufzubauen und in stetig forschreitender Zuge, in mächtiger Steigerung fortzuführen... Holm erzählt uns dann zugleich die Geschichte des Künstlers, der unendlich jung Menschen unter Zeit, dem die Skulptur gegen sich selber die Kraft zu starkem Künstlerischen Schaffen jährt, der als Mensch in ewigem Kampfe mit sich selbst ist und dadurch d'r naiven Lebensruthes des Weibes unterlegt, das er sich zur Frau genommen hat. Dadurch gelangt er auf dem tiefsten Punkte seines Daseins an, doch ermannnt und besiedet er sein Glück, findet es aber wieder in Einsamkeit, wo er seine Kraft zum Leben und zum eigenen Schaffen ersparken, und er erlangt — als ein ganzer, auf sich selbst gestel ter Mann — in der Liebe der Jugendgeliebten das Glück seines Lebens. — Um die Hauptgestalten gruppieren sich eine Reihe kü-tlich beobachteter Episodenfiguren, die, meist humoristisch

kleinen Schrift plaudert der Verfasser sehr an- regend und unterhaltsam 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:

Dem Zweck entsprechend, als Mitteilung an die Gäste, empfiehlt es sich, gutes, nicht zu dünnes Papier zu den Menus 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 gesagt haben, das Menu an Freunde oder Bekannte durch die Post zu schicken, ihnen den Mund wässern 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 Menus mit einem Monogramm versehen und darunter der Name des Hotels oder Restaurants und ausserdem vorgedruckt 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, siebiegen sich zu sehr, sodass man sie mit beiden Händen zu halten genötigt ist, um lesen zu können. Auch die Speisekarten sollten nicht allzu umfangreich sein, viel schöner ist es, sie in mehreren Blättern und mit einem Umschlag, der sogar leicht farbig sein könnte, zu versetzen. Grosses Hotels und Restaurants lassen ihre Menus 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 beherbergt und bewirtet werden. Die meisten Menus 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 den Geschäftsinhaber angerechnet, denn er hat darauf zu achten, dass die Menus korrekt geschrieben sind, legt er sie doch seinen Gästen vor. In leicht übersichtlicher, deutlichster Schrift, wenn schon 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 anzuturzieren, dass sie leicht gelesen

gesehen, den Roman mit einer belebenden Frische erfüllen. Im Mittelpunkte des zweiten Buches, das in München spielt, steht die Geschichte von der Gründung eines Münchener Theaters, die Holm Gelegenheit gibt, uns eine Reihe von Typen aus den Münchner Künstler-, Literaten- und Schauspielerkreisen in glänzender humoristisch-satirischer Zeichnung vorzuführen. — Thomas Kerkhoven offenbart sich als ein Werk voll künstlerischen Temperaments — stark in der Liebe, im Hass, in der Verachtung — und ist erfüllt von einer tiefen inneren Besetzung. Auch ein gutes Stück Heimatkunst geht uns der Dichter dar. Das erste und dritte Buch spielen in einem sächsischen Heimat, den deutsch-russischen Ostprovincien. Heimatkunst empfangen wir auch hier in einem höheren Sinne: kann man doch nach soviel Freiheit der Seele sprechen, daß sich diese unbefriedigten, frustriert aufgewühlten Brote zu uns. — Dieses dem Werke seinen offensichtlichen, ernsten, auf festen Füssen stehenden Optimismus, einen Optimismus, der aus Resignation erwachsen ist und dennoch voll Kraft ist und voll einer heissen, männlichen Liebe zum Leben um seiner selbst willen. — Dieses in jeder Beziehung höchst erfreuliche Buch wird Koritz Holm mit einem Schlag in die vordere Reihe unserer jüngeren, so kraftig aufstrebenden Romanciers stellen.

Hermann Kurz. *Die Schartenmänner*. Roman. Berlin 1907. Wiegrand & Griebe. (G. K. Sarasini.) Geh. M. 3.—, geb. M. 4.—. Der Roman „Die Schartenmänner“ eines noch nicht sehr bekannten Schweizerdichters ist ein interessantes Wissen zuerst als Druckstück erschienen, ist aber eine interessante Arbeit aufgeschlossen und besitzt für uns in seiner knorrig, doch etwas unbeholfenen Darstellungssart mehr ethnographisches als literarisches Interesse. In grober Holzschnittmanier wird uns das Porträt eines Schwarzbuchhändlers (der sein Wohnen des Birsbecks bei Basel genannt) gezeichnet, die Charakterstudie eines stahlhartten, tatkäfigigen, ehrgeizigen und zielbewussten Bauern entworfen, ein Menschens Werden- und Sterben, der in der Zeit des Mittelalters stattfindet, nur der Endzweck erachtet wird. Von psychologischer Fairnheit ist in diesem Roman nicht viel zu sehen, womit wir dem Verfasser keinen Vorwurf machen wollen, sintemalen sei Adam Berger breitstrahlig und mit festen B-innen auf der heimatlichen Scholle steht. Die verborgene Kraft, die hin-

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. in französisches Hotel mit viel deutscher Kundenschaft würde französische und deutsche, ein deutsches Hotel mit überwiegend englischen Gästen würde deutsche und englische Menus 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 Menus vorfinden, wo bisher noch niemand daran gedacht hat, solche aufzulegen.

Es ist schon vielfach versucht worden, die Fremdwörter in deutschen Hotels ganz auszuhalten. In Hotels, wo nur deutsche Gäste verkehren, lässt sich das vielleicht durchführen, ausgegen 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 Menus verwendet wird. So enden wir, dass in allen Kleinstaaten, die eigene Sprache haben, Holland, Schweden, Dänemark, selbst in Spanien und Italien, fast nur französische Menus, wie auch im Orient, wo die Hotels einen grossen Teil englischen Aktiengesellschaften gehören, überall die Menus und Speisekarten französisch hergestellt sind.

Es ist nicht der Fall, dass man in den Hotels im Auslande die deutsche Sprache nicht kennt und infolgedessen deutsche Menüs nicht schreiben kann. Viele grosse Hotels sind in eutschem Besitz, der Direktor und nicht selten einer Oberkellner unter sich haben. Deutsche Fenster werden aber nur deshalb nicht gegeben, weil sie nicht verlangt werden. Der Deutsche kennt sich zu sagen, dass er das nicht lesen kann, er tut lieber so, als ob er es verstände. Bäuerlch ist auch die deutsche Küche so wenig bekannt, man verlangt nicht, was man zu Hause gewöhnt ist, man passt sich lieber den Landestitten an, spricht auch, wenn es einigermassen leicht, 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 Steinbierg Münchner Bier gehört. Er glaubt, diese Ersatz 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 ein Münchner vom Fass hat. Es gilt genügend deutsche Küchenchefs in Hotels mit französischer Küche, sie franzosisieren sich allerdings mit der Zeit, sodass selbst in solchen Küchen, in denen kein Ausländer angestellt ist, alle Bestellungen in französisch und auch das Ausrufen dieser Sprache geschieht. Das klingt zwar

in dieser Sprache geschieht. Das klingt zwar unglaublich, erklärt sich aber damit, dass die Kellner vom ausländischen Gaste die Bestellungen nehmen. Diese haben oft spezielle Wünsche, die geläufig nur in der Küchensprache auszudrücken sind, z. B. *souigné, bien cuit, saignant*. Auch sind die Kellner dadurch, dass sie die Maitrise mitmachen, im Sommer z. B. in Deutschland, im Winter im Süden von Frankreich oder

Spanien oder Aegypten an 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 kennengelernt, 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 sie 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 vergeben wünschen. Nur zu oft muss der Kellner unter solchen Vorkommnissen leiden, woran er doch ganz unschuldig ist. Früher war es in erster Linie Sache der Hausfrauen, sich um die Küche zu bekümmern, 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 das Menu 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 Menus soll deshalb vom Küchenchef gemacht werden, weil dieser am besten weiß oder wenigstens wissen soll, welche Sachen in der Saison auf dem Markte 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 Menus erfordert Sachkenntnis und Erfahrung, soll damit Ehre eingezogen 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 gesuchtes 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 Diners selbst unter den erstklassigen Hotels und Restaurants eine grosse Unterschiedlichkeit. Manche Häuser geben Diners, die in keinem Verhältnis zu dem Preise stehen, der dafür genommen wird. Auch in kleinen Restaurants, wo sogenannte kleine Diners serviert werden, wird 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 macht wird. Ein schlechter Kaufmann, der zu seiner Ware noch etwas zugibt! 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 herstellen 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 den allgemeinen Speisenkarten noch eine *Carte du jour*, Tageskarte, die diejenigen Speisen angibt, welche

England bezog, entweder im Original oder später neuerem, in Uebersetzungen. Heute scheinen die Beziehungen schlechter die Rollen vertauscht zu haben, aus Frankreich schlägt die gedämpfte Moralaltrümere, aus England befiehlt der gauner und Detektiveknatter die Hilflosigkeit des Herrn Conan Doyle sind mit Macht und Schwung über uns ausgezogen worden. *Cecil Castellane* ist in der Mitte drin, nur ihm und da finden kleine, angenehm erregende Verschiebungen nach einer anderen Seite hin statt. La-wa-wig ist das Buch aber ganz gewiss nicht, im Gegenteil, man kann sich keine angenehmeren Unterhaltungslektüre denken, sobald man das stets auf der Lauer liegende kritische Urteil starkwillig zurückdrängt und sich an psychologischen Unwägbarkeiten nicht stößt. Mit Miss *Blodagh* wird jeder anständige Mensch sympathisch, man will bedauern, dass sie aus übergrosser Dunkelbarkeit und falschem Pflichtgefühl sich selbst und unter dem Eindruck eines unglücklichen, übrigens sehr eindrücklichen Romanen stereotyp auf einen Altar setzt. Das Ende vom Lied geht ebenfalls nach einer alten Melodie: sie fühlt sich zum „Andern“ hinzugezogen, zu dem weniger Langweiligen. Aber sie ist trotz ihres Atavismus zu einer anständigen Frau und wartet trotzdem bis ihr ungeliebter Mann tot ist. Rech, unabdingbar, wie wir es von einer englischen Romanheldin meisteilen von früher her gewohnt sind, lässt sie sich „von einer leichtfertigen Fr-und in den Strudel der Vergnügungen locken“. Wir erinnern uns noch einmal, dass Spielerheit in ihren Adrenallinen und werden wohl diese fatalen Übertragungen bei einer sonst so feinen Dame durch eine Anzahl sensationeller Episoden in sieige Form bringen, wie mit der leidenschaftlichen Episodien an dem bekannten „Rand des Abgrunds“ schließen. Da ist es kein Wunder, dass die leidenschaftlichen Episodien an dem bekannten „Rand des Abgrunds“ schließen, schauderhaft, dass so etwas überhaupt möglich ist. Damit aber der geneigte Leser nicht mit Unwillen das Buch zu kapulke und in Zukunft nichts mehr von *Cecil Castellane* lesen wird, gesellt die Verfasserin am Schluss ihrer spannenden Geschichte die gläserne Hoffnung aufzulämmern, dass all's schön zum Glücks wendet, und damit, seines optimistischen Ausgangs folgend, ein weiteres Kapitel beginnen soll, in dem nicht sehr zusagte, doch empfehl-n; als Unterhaltungslektüre wird es jedoch eine angenehme Überraschung bieten, und mehr kann man doch im Übereinstimmung nicht verlangen.

G. A. B.

zum baldigen Servieren bereit sind. Auch das Diner- und Souper-Menu 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, Dampfstationen 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, zuzubereiten 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 reellen Geschäftsführung. Der Gas 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 Preis berechnet. Das ist im Hotel resp. Restaurant nicht immer möglich. Ein junges Hühnchen im Frühjahr, so gross wie eine Taube, kann nicht mit demselben Preis berechnet werden wie ein Masthuhn, und zwischen Enten, Gänsen, Poulauden etc. gibt es solch 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. Poulauden von Mk. 8.— bis 12.—, Enten von Mk. 4.— bis 6.— usw. Damit ist eine Linie gezogen, die dem Gast 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 Zimmernummer 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 Guest 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 Geschäftsviertel 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 Zusätzliche, wie es manche Gäste sich zur Gewohnheit machen, werden die pünktlich erschienenen Gäste gestört, das Servieren dadurch erschwert, und durch das Extrarichter der Speisen entstehen Mehrkosten. Es wäre daher wohl berechtigt, für Nachservieren einen kleinen Preis aufschlüssig einzutreten zu lassen. Dadurch würde mancher Guest sich veranlassen sehen, rechtzeitig bei Tisch zu erscheinen.

Allerhand über Beleuchtung.

Von W. Schippe (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 Lamparten und Konstruktionen unter sich, während zugleich neuen Verbesserungen führt.

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

Auch die Gastechnik bringt Neuerungen; da findet man ein Lukaslicht, Millenniumlicht, Selaslicht usw. neuendrungen in Anwendung.

In vorstehenden 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 Wettsbewerb auf dem Glühlampenmarkt 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 Billigung 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 Netzeinstellung von 220 Volt übergehen werden, da doch den grossen Vorteil hat, dass sich der erforderliche Leistungsquerschnitt 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 auf 220 oder 110 Volt Spannung, wird also im wesentlichen damit zusammenhängen, ob es gelingt, Metallfaden 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.

Ahnliche 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 rote, enthält, angenehmer und weisser an Farbe. Der Anschaffungspreis der Quarzlampe ist mit etwa 200 M. gegenüber der damals einer Bogenlampe noch hoch, gleich 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 Gastechnik versucht ihre Lichtquellen zu verstärken; erwähnt sei das Lukaslicht, Selaslicht, Graetzlicht. Mit Hilfe von Pressgass sucht man wesentlich höhere Lichteffekte zu erzielen, die das Bogenlicht ersetzen sollen.

Dermischtes.

Verzierte Gläser. Einem 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 Handräderbrettern war eine der ältesten Methoden, die ungeachtet der konventionellen Muster viel persönliche Freiheit und individuellen Reiz in der Anordnung der einfachen dekorativen Elemente und Schliffe als Werkzeugdruck gewährte. Florale Motive lagen dem Schnuckgedanken meistens zugrunde, das Weinblattmuster in rankender Anordnung war besonders beliebt, das blosse Nachgravieren ist ältesten Datums. Erst später kam die Mode

hinz, gewisse Teile der Gravierung nachzuschleifen, um Lichteekte dem Schmuck zuzu führen, und gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde die Gravierung in allen Teilen nachgeschleift. Die Muster selbst sind nicht sehr zahlreich, aber viele weisen zahlreiche Abwandlungen auf und manche haben eine merkwürdig 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 Formen entwickelt wurde. Auf anderen Weingläsern aus verschiedenen Zeiten findet man die Sonnenblume, die Lilie, Graßmennicht, 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 Überlieferung sind. Kleine Landschaften, zuweilen naturalistisch, zuweilen pseudochinesisch, kommen ebenfalls vor, und zwar figürliche Motive, Sportszenen, Waffenstücke, Schiffe, Inschriften, Wappen und Embleme. Die Gravierung wird hier komödiantischerweise auf den Becher angebracht, sie finden sich aber auch im Fusse und selbst unterhalb des Fusses, etwa in der Form heraldisch geformter Rosen und Blätter. Vielleicht hat diese seitliche 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 eingeschraubten Muster vergoldet und reiche Effekte damit erzielt. Golddekorationen kommen vor, die eingearbeitet sind, indem das Gold auf der Oberfläche des Glases aufgetragen wird, ohne Gravierung und leicht fixiert. Weisse 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 eingeschlagen 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 Kunsthändler, die solche Gläser herstellten, es versäumt, 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 Gläsern, die sich der Dekoration von Gläsern widmeten und ein grosses und bemerkenswertes Talent besasssen 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 Flüssigkeitsreinigung 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 vorkommen. 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 Gelegenheitswecken viel Kunstvolles hervorgebracht hat. Die bekanntesten Überfanggläser, Brunnengläser 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, wenngleich es schwer hält, werkästhetische Leistungen gleichen Wertes den alten Schöpfungen entgegenzuhalten.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

Les annonces

ne sont acceptées que par l'administration du journal et par l'Union-Reklame à Lucerne.

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

Schreib- und Handels-Schule, Zürich
C. A. O. Gademann, — Gessnerallee 50
Moderne praktische Unterrichts-Anstalt für sämtliche Handelsfächer
Spezialkurse für Hotelkontorpraxis: (2132 Z)
Moderne Hotel- und Restaurantschule (Kolumbusystem), Schreibereien, Rundschreibereien, Maklergeschäfte, Hotelkorrespondenz, Raum für etc. etc. 3158
Jeden Monat beginnen neue Kurse.
Man verlage 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. Mittheilbar gesucht. Angebote unter Chiffre P 10,662 an die Union-Reklame in Luzern.



Verkehrswesen.

Personenverkehr im Monat November 1907.
Bundesbahnen 5.271.000 Personen, Schweizerische Südostbahnen 37.000; Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren 21.133; Berner Oberlandbahnen (August) 117.848; Rorschach-Heiden-Bahn 5.568; Arth-Rigi-Bahn 14.800.

Motorpostbetrieb in Bayern. Die bayrische Verkehrsverwaltung war bekanntlich die erste unter den Verkehrsverwaltungen, die in grösserem Massstab Motorpostlinien einführte. Dieselben haben sich im allgemeinen gut bewährt. Das hat dazu beigetragen, dass die Wünsche nach Erbauung von teuren und in ihrer Rente zweifelhaften Lokalbahnen etwas weniger vordringlich und nachhaltig geworden sind. Die günstigsten Erfolge haben den Landtag veranlasst, debattiert die Mittel zur Gründung eines Betriebs- und Reservefonds des Motorpostlinien, die auf 21 Millionen Mark beläuft werden. Einzelne Uebersicht über die Ausbildung der Straßen und über die Entwicklung durch die Motorwagen sind vielfach Klagen zutrage 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 Angrenzer geführt haben. Man müsse aber im Auge behalten, dass die neue Verkehrs einrichtung im Interesse des Gesamtwohlfahrt des Volkes notwendig sei.

Doppelstab der Gotthardbahn. Im Tagblatt der Stadt St. Gallen¹ tritt ein Eisenbahnfachmann einen Korrespondenten des nämlichen Blattes entgegen, der über die Ausbildung des Doppelstabes der Gotthardbahn gesprochen hat. Er erinnert daran, dass zweitens unbelastbaren Tunnels soll in der wilden Zerrissenheit des Axenbergs so ungewöhnliche Schwierigkeiten bieten, dass den Technikern vor der Ausführung furchtbar grauen soll. Hierauf antwortet der Eisenbahnfachmann folgendes: Den tüchtigen Techniker graut es nie vor Schwierigkeiten, und namentlich nicht vor denen im Axenberg. Wohl ist das Gebirge dort vielfach gefaltet, aber durch die Anlage des ersten Tunnels erhielt man genauen Aufschluss über die Verhältnisse im Berginneren. Und sie ergaben sich so günstig, dass man heute fast nicht mehr daran denkt, zu zweien Spurstellen durch einen Tunnel zu verlaufen, sondern sie dass eine Seite entlang führen will. Natürlich werden kleinere Tunnels, Galerien, hohe Stützmauern 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 50 Kilometer lange eigene Linie in auch sehr schwierigem Gelände mit vielen neuen Stationen, kann sogar jedem Landverkehrssachverständigen in Anbetracht der Kosten einer normalspurigen linksaufgerichtigen Verbindung Estfeld-Luzern erachtet man es gerade in militärischen Kreisen für vollständig genügend, wenn hier eine Schmalspurbahn gebaut wird, die die beteiligten Ortschaften viel besser bedient, als es die internationale Linie tun darf. Würde aber eine linksufige Normalsbahn die Doppelgleislinie Luzern-Immensee und Brunnen-Flüelen entbehrliechen machen? Niemals! Eine zweite Bahn bringt lange nicht die Vorteile auf, auf der einen hin nur Züge nach Süden und auf der anderen hin nach Norden fahren. Und falls die beiden Spurzüge geschlossen. So bleiben alle Nachteile der einspurigen Bahnen bestehen, und die Schweiz wäre nur um eine nicht rentierende Normalsbahn reicher, die einer rentierenden Schmalspurbahn den Platz versperrt."

Fremdenfrequenz.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 7. Dez. bis 13. Dez.: Deutsche 1.227, Engländer 362, Schweizer 356, Franzosen 177, Holländer 132, Belgier 48, Russen und Polen 374, Österreicher und Ungarn 216, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 157, Dänen, Schweden, Norweger 32, Amerikaner 79, Angehörige anderer Nationalitäten 68. Total 3218.

Karlchen Miessnick über den Sport. Folgenden Aufsatz von Karlchen Miessnick über den Sport bringen die Leipziger Neuesten Nachrichten²: Es gibt viele Spörde, am häufigsten ist der Möbeltransport, aber nur in der Zihlzeit, sonst ist das Automobil beliebt, weil es ein Auto denkt und eine unerreichbare Leichtigkeit und Geschicklichkeit in der Manipulation ihrer besonderen Techniken. Diese waren auch die Schöpfer der delikaten Zeichnungen, die auf dem Wege der Flüssigkeitsreinigung 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 vorkommen. 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 Gelegenheitswecken viel Kunstvolles hervorgebracht hat. Die bekanntesten Überfanggläser, Brunnengläser 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, wenngleich es schwer hält, werkästhetische Leistungen gleichen Wertes den alten Schöpfungen entgegenzuhalten.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche 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 Landweins 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.

In einem Pariser Café sassen zwei Engländer, die sich gründlich langweilten. Um die Zeit, totzuschlagen, entrierten sie schliesslich eine Partie Schach und zwar in folgender geistreichen Weise. Ein Billard teilten sie durch Kreidestreiche in 64 Felder und liessen dann statt der Schachfiguren gefüllte Weinflaschen bringen. Sektflaschen stell

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
erbetten. Fachmännische Leitung. Ausgezeichnete Re-
ferenzen. Prospekte gratis.

905



NIZZA HOTEL DE BERNE beim Bahnhof.

→ 100 Betten. ←

Hinzigst nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.

Faute Kche, Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.

Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.

H. Morlock, Besitzer

auch Besitzer vom Hôtel du Sudde (früher Roubion) und vom Terminus-Hotel.

Avis important.

Nous avons l'honneur d'informer notre honorable et nombreuse clientèle de tout le continent 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 Tariff Bureau“) ne payait pas ses coupons à présentation
Notre société ayant été reconstituée le 25 août 1902 sous la raison sociale: „The Hotel Tariff Bureau Ltd.“ n'a jamais eu aucune relation avec une société analogue et nous avons ordi bien faire de renseigner notre clientèle de cette ressemblance du nom qui porte un préjudice considérable à notre maison.

D'ailleurs la société en question liquidait avant peu ses affaires. (L 8746) 3127

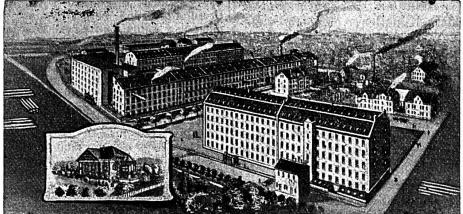
Pour références s'adresser à nos banquiers soit: Bank of England, Burlington Gardens, London W. et en même temps veuillez prendre bonne note de notre seule et unique adresse:

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

Porzellantfabrik 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 LUZERN NEW-YORK

143 Holborn E. C. Morgartenstrasse 7. Park Place 53.

Viele goldene Medaillen; Nürnberg 1906 „Goldene Staats-Medaille für besondere Leistungen 8101 auf dem Gebiete der Fabrikation von Wirtschaftsgeschirren“. L 8548

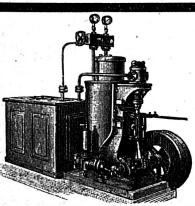
Spezialität: Porzellan für Hotels, Restaurants, Spitälern etc.

Weltbekanntes, bestes Fabrikat.

Kosten-Vorschläge und Muster franco ohne Verbindlichkeit direkt oder durch nächste Filiale.



Feuerfestes Porzellan-Kochgeschirr „Luzifer“
zu beziehen in beliebigen Quantitäten an Filiale Luzern.
Illustrierte Preisliste gratis und franco.



Kühlanlagen für Hotels und Restaurants

mit der Kohlensäure-Kühl- und Eismaschine „Sabroe“, Kältemaschine ersten Ranges, von grosser Einfachheit, gediegener Konstruktion, leichter Bedienung und billigem Preis. Garantie. Auskünfte, Pläne und Kostenvorschläge durch die Generalvertretung für die Schweiz C. Baechler, Molkerei-Ingenieur, Zürich I

3033 unterer Mühlesteg 2 und 4. C 2049 Z

Pilsner-Urquell (Bürgerl. Bräuhaus Pilsen)

Münchner Pschorrbräu

3148 liefert in Fässern und Flaschen (O 10,175)

CARL HAASE, St. Gallen und Zürich.

Generalvertreter für die Schweiz.

Hotel- & Restaurant- • Buchführung •

Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführ-

ung nach modern bewährten Sy-

stemen. Unterricht in den Bas-

is der Anerkennungsschriften.

Garantie für den Erfolg. Ver-

träge mit den Betrieben. Preise

Referenzen. Richter auch selbst in

Hotels und Restaurants Buchführ-

ung. Ordinary Verwaltung

Bücher. Gewiss nach Abschluss

Alle Geschäftsbücher Hotel auf Lager

E. Frisch, Büchereiexperte, Zürich L

COMESTIBLES.

E. CHRISTEN, BALE.

Zu verpachten Hotel-Pension am Genfersee

(45 Betten). Dasselbe ist der Neuzeit entsprechend komfortabel eingerichtet, besitzt Zentralheizung etc., außerdem grossen Park, auch Gemüse- und Obstgärten. Familienverhältnisse halber zu den günstigsten Bedingungen auf Neujahr oder Frühjahr zu übergeben.

Schriftliche Anfragen unter Chiffre E 27,314 L an Haasenstein & Vogler, Lausanne. (H R 10,794) 3159

2 Omnibus

a vendre, à 4 et 6 places, très léger, état de neuf. S'adresser: Girardin, Rue du Lac 12, Genève. (H R 10,719) 2355 (H 10,794) X

Wilh. Baumann
3134 Rolladenfabrik (P 2173 Z)
HORGEN (Schweiz)

Holzrolladen
aller Systeme.

Rolljalousien
automatisch.

Rollschutzwände
verschied. Modelle.

Verlangen Sie Prospekte!

3099 Höhere Fachschule für

Hotelangestellte.
F. d. Lacroix, Frankfurt a. M.



Zu verkaufen:
Hotel II. Ranges
mit Restaurant

Bahnhofquartier Zürich
gutes Jahresgeschäft.

Ehrste Bewerber erhalten Auskunft durch den Bevollmächtigten: Bruppacher-Grau, Tödistr. 36, Zürich-Enge. (M P 10,664) 3156

Möbelfabrik Hüttili (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 franco. (R 10,775)

MONTREUX
Hotel Eden.
In allerbeste ruhiger Lage am See
neben dem Kursaal.
Moderner Komfort. Garten.
Fallegger-Wyrsch, Bas.

Zu verpachten ev. auch zu verkaufen

ein über Genua herrlich gelegenes, erstklassiges, nachweisbar gut rendierendes Fremden-Etablissement mit grossem Restaurationsbetrieb. Jahresgeschäft. Miete Fr. 12,000.— Inven-

tarübernahme Fr. 55,000.—

Offerren unter Chiffre H 887 R an die Expedition ds. Bl.

Philipp Frank, Schlitz (Hessen)

Weberel feinster, auf dem Rasen gebliebener
Tischzeuge, Handtücher, glatter Leinen
für Betten, Küchenwäsche, Einweben 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 parfum 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 bourgeois.

356 Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul. Hélvetique, Genève.

Hotel-Direktor

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

Hotel-Wäschereien.

Wir erteilen bereitwillig Auskunft, wie man
Hotelwäsche

schnell schonend sauber und

vollständig kostenfrei

verarbeiten. — Wir verfügen über erste
Schweizer-Hotelreferenzen

Stute & Blumenthal

Fabrik für sanitäre Wäscherei-Einrichtungen
HANNOVER-LINNEN.



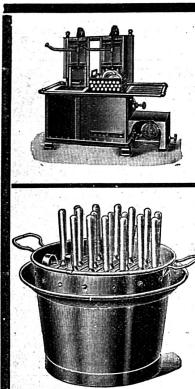


(P 10,313) Für
Hotel-Vestibül
und
Gesellschaftsräume
offerieren:

Orient-Teppiche

Direkter Gross-Import.
Enorme Lager.
Billige Engros-Preise.

Schuster & Cie
St. Gallen.



Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen und Apparate
SIMPSON

H. KUMMLER & CIE Maschinenfabrik, Aarau (Schweiz)
gegenüber allen anderen Systemen.

Maschinen so niedrig, dass kein Holztritt vor derselben nötig ist. Bedienung so leicht und bequem, dass man mit einem Finger die schwersten Geschirrkörbe transportieren kann. Die Geschirrkörbe müssen nicht an Bügeln befestigt werden. Oestellen, Zahnräder, Schneckengetriebe und geschränkte Riemens, was Reparaturen bringt, gibt es bei Simpson nicht. Überzeugung von diesen Vorteilen schliesst den Kauf eines anderen Systems aus. Preis eines Modells mit elektrischem Motor von Fr. 1650.— an. Handbetrieb von Fr. 850.— an. Ausgabe: Fr. 440.— an.

Lassen Sie Wert darauf Ihre Tafelmesser in beständig tadellosen Zustand zu erhalten, so benutzen Sie die billigen Messerspülapparate.

In Tausenden von Häusern zu grösster Zufriedenheit im Gebrauch,

was Hunderte von Zeugnissen bestätigen.

Preis eines Apparates wie nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—

Keine durch heisses Wasser zerstörten Hefte.

Keine lockeren zersprungenen Hefte mehr.

Keine durch Anhaften von Speiseresten verrosteten oder vertiefung zeigenden, auch durch sonstiges Herumliegen beschädigten Messerklingen mehr.

(D 6553) Prospekte über Geschirrspülmaschinen und Messerspülapparate auf Wunsch gratis.

Ceylon Tee

2885 Marke „Böhringer“ (R 525*) von Fr. 3.— bis Fr. 8.— per Kilo.

Ceylon Cacaopulver Fr. 4.— per Kilo. Muster auf Wunsch gratis und franko.

Conrad Böhringer, Grenzacherstrasse 83, Basel
Vertretung in Ceylon-Artikeln der Firma Ch. & A. Böhringer, Colombo (Ceylon).

Wegen Betriebsänderung billig abzugeben:

Eine amerikan. Mammuth-Dampfmangel

Zylinderlängen 2900, Durchmesser 800 mm. Diese Mangel ist noch in sehr gutem Zustande und für grossen Hotel-Betrieb geeignet. Offerren unter Chiffre J 8091 B an die Union-Reklame, Luzern.



Kupferne Kochgeschirre für Hotels
fabriziert und liefert
direkt an Konsumenten
die
Mech. Kupferschmiede
P. 10,619 in Zofingen 3153
(J. Mayoral.)
Kataloge auf Verlangen.

Tüchtige, bestempfhlene Lingère mit solidem Charakter wird für grosse Anstalt gesucht.

Dauernde Stelle. Eintritt Januar. (H R 10,890) 3202
Offerren mit Zeugniskopien, Photographie und Referenzen unter Chiffre Za G 2725 an Rudolf Mosse, St. Gallen.



Gegen 100 solcher Maschinen allein in der Schweiz und jeder Patisserie arbeitet gerne mit dieser Maschine, da sie ihm Zeit, dem Eigentümer aber bedeutend Material und Geld erspart.

Sich zu wenden an den fachkundigen Alleinvertreter:

E. Früh, Konditor, St. Gallen.

Schweizer Referenzen zu Diensten. Persönlichen Besuch auf Wunsch.

Hotel-Pension

von 40—80 Betten auf Frühjahr

zu pachten gesucht

von tüchtigem, erfahrenen Hotel-Direktor. Jahresgeschäft mit Vorkaufsrecht bevorzugt.

Offerren unter Chiffre H 964 R an die Exped. ds. Bl.



Zu verkaufen event. zu verpachten

das Hotel Hirschen in Solothurn. Auskunft erteilen die Eigentümer: M. Alter, Fürspred und Ad. Tschau, Notar. (F 10,938) 2305

Omnibus

sechsplätziger, mit Zubehör sowie 2 Pferdegeschiere, alles in gutem, schönem Zustand ist wegen Nichtgebrauch billig zu verkaufen.

Schriftl. Offerren unter Chiffre H 965 R an die Exped. ds. Bl.



Hotel II. Ranges

beim Hauptbahnhof Zürich, wegen Familienverhältnisse zu verkaufen.

Verbunden mit grossem Restaurant. Nachweisbar sehr rentabel. Prima Existenz. Agenten verbieten. (S 170) H R 10,906

Offerren unter Chiffre F 7191 Z an Haasenstein & Vogler, Zürich.



Hauser & Cie.

Wädenswil
Gegründet 1856



Kunsthonig -

Fabrikation
Gegründet 1856

Lieferanten grösster Etablissements.

Unser Ia. glanzhelle schweizerische

B 6075

Kunsthonig

ist anerkannt der **beste** und doch billigste Ersatz für teuren Bienenhonig weil er selbst **solchen enthält**.

Zu beziehen in neuen Blechbüchsen von 15—60 Kilo.

Zu verkaufen. Gutgehendes Hotel II. Ranges

mit 40 Betten, gegenüber dem Bahnhof Basel, altershalber. Offerren an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 397 R.

Direkter Gross-Import.

Enorme Lager.

Billige Engros-Preise.

Schuster & Cie

St. Gallen.



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

DIRECTEUR

marie (Suisse), 40 ans, ayant dirigé depuis plusieurs années grand hôtel de premier ordre,

cherche situation analogue

pour printemps ou été prochain. De préférence place à l'année. Meilleures références.

Adresser les offres sous chiffre H 942 R à l'administration du journal.

J. Rukstuhl, Basel

erstellt auf Grundlage vielfähriger Erfahrung

Centralheizungen

aller Systeme

Warmwasser — Niederdruckdampf etc.

3192 (O 9/955)

LES SOCIÉTAIRES

peuvent se procurer

AU BUREAU CENTRAL A BASEL:

Contrats d'engagement (français ou allemands) pour employés les 100: fr. 2,50, les 50: fr. 1,50 pour apprentis de cuisine gratis.

Formularies de certificat: Cahier à 50 feuillets . . . fr. 3,50.

" " à 100 " . . . 6.—

" " à 200 " . . . 10.—

Avis concernant les commandes de chambres (encadré) . . . 1,50

Médailles de mérite (breloque ou broche) pour employés:

Pour 5 à 10 années ou saisons de service méd. de bronze fr. 8.—

" 10 à 15 " " " " " d'argent 15.—

" 15 et plus " " " " " d'or 45.—

Diplôme gratis. Demander le bulletin de commande.

Les médailles sont décernées aux époques suivantes: fin Mars, fin Août et Noël.



CE PRODUIT tue infailliblement tous les cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination.
UN SEUL ESSAI VOUS CONVAINCRÀ.
SANS DANGER AU SEUL COUP!
S'il ne marche pas, il sera remboursé.
ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.
Prix de la Boîte de 200 gr. 2 fr. 4 fr. de 500, 7 fr.
J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

J. SIAUVE, place Bolivin - Saint-Etienne

(11.Ix.334)

Condition générale: 1 franc

FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

</

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 Siegeszug 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 einführt.

Heute wird Erdal verwendet von Hotels in:

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

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.

Argento Lavoro Ricchezza

Argento è un metallo prezioso che ha la proprietà di essere molto durabile e resistente alle intemperie. È anche molto leggero e facile da lavorare. Per questo viene utilizzato per la fabbricazione di monete, gioielli e altri oggetti d'arte. Inoltre, l'argento è un ottimo conduttore di calore elettrico, quindi viene utilizzato per la produzione di fili elettrici. L'argento è anche molto ricco di proprietà mediche, quindi viene utilizzato per la fabbricazione di medicinali e farmaci.

Molte cose sono fatte di argento

Argento è un metallo prezioso che ha la proprietà di essere molto durabile e resistente alle intemperie. È anche molto leggero e facile da lavorare. Per questo viene utilizzato per la fabbricazione di monete, gioielli e altri oggetti d'arte. Inoltre, l'argento è un ottimo conduttore di calore elettrico, quindi viene utilizzato per la produzione di fili elettrici. L'argento è anche molto ricco di proprietà mediche, quindi viene utilizzato per la fabbricazione di medicinali e farmaci.

Argento è un metallo prezioso che ha la proprietà di essere molto durabile e resistente alle intemperie. È anche molto leggero e facile da lavorare. Per questo viene utilizzato per la fabbricazione di monete, gioielli e altri oggetti d'arte. Inoltre, l'argento è un ottimo conduttore di calore elettrico, quindi viene utilizzato per la produzione di fili elettrici. L'argento è anche molto ricco di proprietà mediche, quindi viene utilizzato per la fabbricazione di medicinali e farmaci.

Argento è un metallo prezioso che ha la proprietà di essere molto durabile e resistente alle intemperie. È anche molto leggero e facile da lavorare. Per questo viene utilizzato per la fabbricazione di monete, gioielli e altri oggetti d'arte. Inoltre, l'argento è un ottimo conduttore di calore elettrico, quindi viene utilizzato per la produzione di fili elettrici. L'argento è anche molto ricco di proprietà mediche, quindi viene utilizzato per la fabbricazione di medicinali e farmaci.

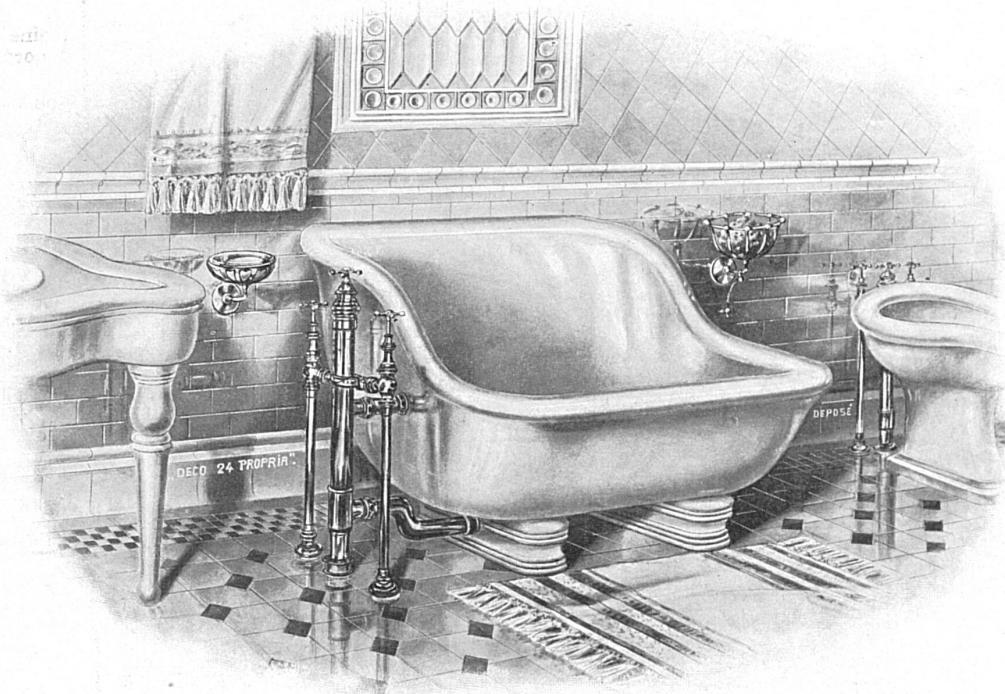
Argento è un metallo prezioso

Argento è un metallo prezioso che ha la proprietà di essere molto durabile e resistente alle intemperie. È anche molto leggero e facile da lavorare. Per questo viene utilizzato per la fabbricazione di monete, gioielli e altri oggetti d'arte. Inoltre, l'argento è un ottimo conduttore di calore elettrico, quindi viene utilizzato per la produzione di fili elettrici. L'argento è anche molto ricco di proprietà mediche, quindi viene utilizzato per la fabbricazione di medicinali e farmaci.

Argento è un metallo prezioso che ha la proprietà di essere molto durabile e resistente alle intemperie. È anche molto leggero e facile da lavorare. Per questo viene utilizzato per la fabbricazione di monete, gioielli e altri oggetti d'arte. Inoltre, l'argento è un ottimo conduttore di calore elettrico, quindi viene utilizzato per la produzione di fili elettrici. L'argento è anche molto ricco di proprietà mediche, quindi viene utilizzato per la fabbricazione di medicinali e farmaci.

H. J. Kline & Co.
Linen

M
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



DECO 24 PROPRIA