

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

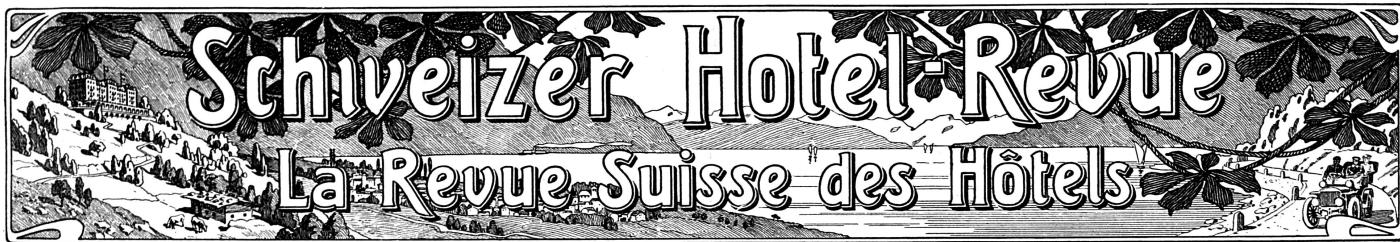
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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. Holsboer	Kurhaus	Davos
276. Lozza Agathe	25	St. Bossi	Juiller	Tiefenbach
277. Neunhäuserer 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. 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 Loëche	Loëche-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	
290. von Rotz Franziska	17	Bucher-Durrer	Grand Hotel	Bürgenstock
291. Chiappini Gastone	17	R. Fedeli	Splendide	Lugano
292. Weber Hermine	15	J. V. Dietrich	Rheinfelden	
293. Rizzi Wilhelm	15	H. Gilli	Salinenhotel	
			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. Räfis Margareta	10	W. Holsboer	Kurhaus	Davos-Platz
246. Vassar Alice	10	Gebr. Witta	Büfet	Rorschach
247. Marie Schaad	10	E. Haubensak	Kurhaus	Büning
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	Büfet	Göschenen
252. Cheylan Albert	10	J. Arnold	Mer de Glace	Chamonix
253. Rezonico Giulia	13	M. Schnyder	Villa Castagnola	Lugano
254. Briand Oscar	12	E. Simond	Croix Blanche	Chamonix
255. Brüggenauer Peter	12	E. Gartner	des Alpes	Mürren
256. Schlegmesser Peter	10		des Alpes	Montreux
257. Hudermeier	10	L. Minat	des Bergues	Genève
258. Versin Emile	11	W. Michel	du Lao	"
259. Seeger Gustave	11	E. Deyhlé	National	
260. Herr Karl	12	M. Hotop	Terminus	Sołothurn
261. Schneider Gottfried	12	G. Abel		
262. Studer Frieda	11			
263. Jaunier Sophie	11	O. Čartho	Riehelihof	Territet
264. Streit Anna	11	H. Neithardt	Limmathof	Zürich
265. Zittet Jean	11	F. Baur	Terminus	Genf
266. Niessiger Maria	10			
267. Waeber Lina	10	M. Hess	Schweizerhof	Engelberg
268. Feutz Christian	10		des Alpes	Interlaken
270. Jaun Jakob	10	J. Matti		
271. Sutter Christian	10			
272. Richard Jules	10	G. Morand	Mont-Blanc	Martigny
273. Monachon Louis	10	W. Amsler	Quellenhof	Baden
274. Niggli Joseph	10	A. Kummer	Buffet	Zürich
275. 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. Holsboer	Kurhaus	Davos-Platz
659. Loosher 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. Spinas	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 contenteuses 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 se sont pas recommandés*, parce que le bureau de Bâle n'envoie à ses clients que la liste imprimée. La contribution à bien placée 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 à peu près parfaitement démontrés pour 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 dénigrent 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 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 placée. 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, deviendront membres de leur Société, moyennant une certaine contribution qui sera la même pour tous. Tous les membres acquièreraient par là le droit de distribuer leurs prospectus *gratuit*. 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'„Esperanto“. 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'Esperanto 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 Esperanto. 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 volapükistes 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'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.

— 16 —

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 réclame.

Ce maléfice, qui ne se rassaisit jusqu'ici qu'au nord du Rhin, paraît vouloir s'accélérer 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.

三

Vom Jmenu und seiner Anwendung.

C. Eobignauesen 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:

Korfz Holm. „Thomas Kerkhoven.“ Roman. Deckenzeichnung von Th. Hein. Preis: flexibel in Linnen gebunden mit Ornament 5 Mark, in Leinen gebunden 6 Mark. Verlag von Albert Langen in München. Korfz Holm ist — von seinen dramatischen Werken abgesehen — bisher mit einer Novelle „Schloss Ueberhundt“ und mehreren Bändchen fein pointerter, 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 episichen Werke konzentriert. Was seine kleineren Werke auszeichnete: ein guter, knapper, reiner Stil und die Fähigkeit, eine Gestalt mit wenigen Strichen zum Greifen lebendig hinzustellen, — diese Vorzüglichkeiten hat er auch hier. Daneben aber überrascht es und ist erfüllt von einer vielen inneren Besetzung. Auch ein gutes Stück Heimatkunst gibt uns Dichter darin. Dass er das dritte Buch spielerisch in die heimatliche Heimat, den schönen und schönen Ostseeprovinzen, Heimatkunst empfangen wir aber in noch höherem Sinne: kann man doch auch von einer Heimat der Seele sprechen. Einer, der die Heimatgefunden hat zu sich selbst, spricht aus dieser Buche zu uns. Das gibt dem Werke seinen offiziellen, ernsten, auf festen Füssen stehenden Optimismus, einen Optimismus, der aus Resignation wachsen ist und dennoch voll Kraft ist und in einer heissen, männlichen Liebe zum Leben seiner selbst will. — Dieses in jedem Beziehungen höchst erfreuliche Buch wird Korfz Holm mit einer Schläge in die vordere Reihe unserer jüngeren kräftig aufstrebenden Romanciers stellen.

wie glänzend Holm gleich in seinem ersten Roman die Technik dieser Dichtungsgattung beherrscht. Er versteht es, eine Fabel aufzubauen und in stetig forschertreitem Zuge, in mächtiger Steigerung fortzutragen. Und er erzählt das Leben Thomas Körbermanns und gleichzeitig das Leben der gesamten Geschichte des künstlerisch empfindenden jungen Menschen unseres Zeitalters, dem die Skepsis gegen sich selber die Kraft zu starkem künstlerischen Schaffen läßt; der als Mensch in ewigen Kampfe mit sich selbst ist und dadurch d'raußen Lebensrobustheit des Weibes unterlegt, das er sich zur Frau genommen hat. Dadurch gelangt er auf dem tiefsten Punkte seines Daseins an, doch ermannnt und beschreitet sie nicht, sondern bringt sie in die Arme und unter Brot, findet es aber erst in der Einsamkeit, die liegt in seiner Kraft zum Leben und zum eigenen Schaffen ersarkan, und er erlangt — als ein ganzer, auf sich selbst gestel ter Mann — in der Liebe¹ der Jugendgeliebten das Glück seines Lebens. — Um die Hauptgestalten gruppiert sich eine Reihe küßlich beobachteter Episodenfiguren, die, meine humoristisch

kleinen Schrift plaudert der Verfasser sehr angeregt und unterhaltsend 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 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 gewacht 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 anders, nur nicht der Name des Hotels oder nur der Name des Hotels und nicht auch 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 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 reich sein, viel schöner ist es, sie in mehreren Blättern und mit einem Umschlag, der sogar leicht farbig sein könnte, zu verschen. Grosse Hotels und Restaurants lassen ihre Menüs und Speisekarten täglich drucken oder haben eigene Druckereien. Dass Etablissements gibt, die diese Einrichtungen benötigen, kann man verstehen, wenn man sich hervorwährt, dass in manchen Häusern Hunderte, selbst Tausende von Gästen täglich beherberg 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 Verschen 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, deutlicher Schrift, wenns 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 anzufertigen, dass sie leicht gelesen

gesehen, den Roman mit einer belebenden Frische erfüllen. Im Mittelpunkt des zweiten Buches, das in München spielt, steht die Geschichte von der Gründung eines Münchener Museums, die Holm versteht gänzlich als eine Reihe von "Szenen aus den Münchener Künsten", Literatur und Schauspielkreisen in glänzender humanistisch-satirischer Zeichnung vorzuführen. Thomas Korkehorn¹⁰ offenbart sich als ein Werk voll künstlerischen Temperaments — stark in der Liebe, im Hass, in der Verachtung — und ist erfüllt von einer tiefen inneren Beseelung. Auch ein gutes Stück Heimatkunst utsst uns der Dichter darin. Das erste und dritte Buch spielen in einer baltischen Heimat, den deutsch-russischen Ostseeprovinzen. 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, ernsten, auf festen Füßen stehenden Optimismus, einen Optimismus, der aus Resignation entsteht, und ist dennoch viel Kraft und voller Energie, barmherzige Liebe zum Leben und seiner selbst willend. Diese in jeder Beziehung höchster erfreulicher Romanistik steht.

Hermann Kurz. *Die Schartenmättler.* Roman. Berlin 1907. Wiegand & Griebe. (G. K. Sarasin.) Geh. M. 3.—, geb. M. 4.—. *Der Roman „Die Schartenmättler“ eines noch nicht sehr bekannten Schweizerdichters* (der unter dem Wissen zuerst als Dramatiker auftritt) *ist ein interessanter Versuch, die Sitten und Gebräuche des kleinen Dorfes aufzuhellen* und besitzt für uns in seiner Kürze noch etwas unbeholfenen Darstellungsart mehr ethnographisches als literarisches Interesse. In grober Holzschnittmanier wird uns das Porträt eines Schwarzbubenlädlers (so werden die Bewohner des Birsecks bei Basel genannt) gezeichnet, die Charakterstudie eines stahlhart, tatkärfigen, ehrgeizigen und zielbewussten Bauern entworfen, ein Mensch, der Werdens ist, der sich durch seine Taten auf dem Mühlebach nur der Endzweck erreicht wird. Von psychologischer Fairheit ist in diesem Roman nicht viel zu sehen, wollen wir dem Verfasser keinen Vorwurf machen, sintemalen sein Adam Berger breitbrüchig und mit festen B-innen auf der heimatlichen Schule steht. Die verborgenen, 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 Menus und Speisekarten zu finden sind. An Plätzen mit internationalem Verkehr empfiehlt es sich, alle Menus und Speisekarten in zwei Sprachen anzufergeln, 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 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 auch dort deutsche Menus vorfinden, wo bisher noch niemand daran gedacht hat, solche aufzulegen.

Es ist schon vielmehr versucht worden, die Fremdwörter in deutschen Hotels ganz auszuschalten. In Hotels, wo nur deutsche Gäste verkehren, lässt sich das vielleicht durchführen, allegegen wird in solchen Hotels, wo viel Ausländer verkehren, nie daran zu denken sein. *Table d'hôte, à la Carte, Diner, 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 meinen 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 ein 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 ent und infolgedessen deutsche Menus 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 Menus werden aber nur deshalb nicht gegeben, weil sie nicht verlangt werden. Der Deutsche rennt sich zu sagen, dass er das nicht lesen kann, er tut lieber so, als ob er es verstände. Daher ist auch die deutsche Küche so wenig gekannt, man verlangt nicht, was man zu Hause erwöhnt ist, man passst sich lieber den Landesitten 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 Fehlzeiten, wozu nur noch ein grosser Steinbräu Münchner Bier gehört. Er glaubt, dies liegt zu verachtenden Spezialitäten in jedem Hotel zu jeder Zeit bereit zu finden, und ist anz erstaunt und enttäuscht, wenn man ihm in einem erstklassigen Hotel sagt, dass man ein 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 Bestellungen in französisch und auch das Ausrufen dieser Sprache geschieht. Das klingt zwar

In dieser Sprache geschieht. Das klingt zwar glaublich, erklärt sich aber damit, dass die Cellner vom ausländischen Gaste die Bestellungen nehmen. Diese haben oft spezielle Wünsche, die geläufig nur in der Küchensprache auszudrücken sind, z. B. *soignée, bien cuit, saignant* und 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 Keunthüsse dazu im Auslande angeeignet, sie haben Sitten und Gebräuche, Sprachen und Manieren anderer Länder und Völker kennengelernt, man muss es ihnen überlassen, sich ihren 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 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 Markt sind. Es ist von grosser Wichtigkeit, dass er die Preise kennt und damit rechnet, wenn er vorbehaltlos 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 eingeleget 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 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 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 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 verdienen sollen. Dann heisst es, der hat ein so gutes Geschäft gehabt, und nun ist doch nichts da, und doch ist es leicht erklärlisch.

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 Speisenkarte noch eine *Carte du jour*, Tafelkarte, die diejenigen Speisen anzeigt welche

England bezog, entweder im Original oder später übersetzen. Heute schrein wir die beiden Bezugsteller die Rollen verantworten zu haben, aus Frankreich schallt die gesäumte Moraltrompete, aus England dagegen hören wir das Revolvergeknatter so heftig befriedender Ganner und Detektive. Die Fullhörner des Herrn Conan Doyle sind mit Macht und Schwung über uns ausgesogen worden. *Cecil Thurston's "Spielerhut"* liegt zwischen diesen Polen in der Mitte drin, nur hier und da finden kleine, angenehme erregende Verschiebungen nach der einen oder andern Seite hin statt. La gweilige ist das Buch aber ganz gewiss nicht, im Gegenwart kann man sich wohl angeschaut haben, ob es sich nicht doch um das stete auf der Lauer liegende kritische Gefühl starckwillig zurückdrückt und sich an psychologischen Ungenauigkeiten nicht stützt. Mi. Miss *Clodagh* wird jeder ausständige Mensch sympathisieren, man wird bedauern, dass sie aus übergrosser Dankbarkeit und falschem Pflichtgefühl sich selbst opfert und dem ungeliebten Mann (der übrigens in den englischen Romanen stereotyp auf ritt) zum Altar folgt. Das Ende vom Lied geht ebenfalls nach einer alten Melodie: sie fühlt sich zum Ander'n hingezogen, zu dem weniger Langweiligen. Aber sie ist nicht auf Atavismus ein ausgestoßener Mensch tot ist. Bach, unab- hängig, wie wir es von einer englischen Romanheldin meistestens von Fröhli her gewohnt sind, lässt sie sich von einer leichtsinnigen Freunden in den Stru'el der Vergnügungen locken". Wir erfahren mit einem Mal, dass Spielerhut in ihrer Alteru rollt und werden infolge dieser fatalen Blutvergütung bei einer sonst charmanten Dame durch eine Anzahl sensationaler Episoden *n* gejagt, bis wir mit der leidenschaftlichen Spieerin an dem bekannten "Ran" des Abgrunds" stehen, schaudernd, dass sie sich überhaupt möglichst ist. Damit aber ob derartige Leser nicht ausklappe und in Zukunft nichts mehr von *Cecil Thurston's* Lesern wird, lässt die Verfasserin am Schluss ihrer spannenden Geschichte die blonde Hoffnung auf lännern, dass all's sich zum Wenden, und daher — seines optimistischen Ausgangs wegen — wollen wir das Buch, das uns persönlich nicht sehr zusagte, doch empfehl-; als Unterhaltungskltereie wird es vielen eine angenehme Zerstreuung bieten, und mehr kann man doch im allgemeinen nicht verlangen.

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 kaufläufigen 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 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 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 Gaste 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 Geschäftsvielleitung verkehren, sollte man die *Table d'hôte* überall an kleinen Tischen servieren. Für die Herren Geschäftsvielleitung 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 befehligt, für Nachservieren einen kleinen Preis aufschluss eintreten zu lassen. Dadurch würde mancher Gaste 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, der fortwährend zu neuen Verbesserungen führt.

Endlos ist die Reihe der Lampen, die wir heute in der Beleuchtungstechnik vorfinden, z. B. auf dem Glühlampenmarkt, besonders seitdem man durchgegangen 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 Wettbewerb 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 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.

Aehnliche 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 dem 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 Handräderbretter war eine der ältesten Methoden, die ungeachtet der konventionellen Muster viel persönliche Freiheit und individuellen Reiz in der Anordnung der einfachen dekorativen Elemente und Schlitze als Werkzeugdruck gewährte. Florale Motive lagen dem Schmuckgedanken 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 zuzuführen, 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, Vergissmeinnicht, 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 durch die Bemalung der Gläser überdeckt, die findet sich 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 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. 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 ausgeskratzt sind. In vielen Fällen wurde die Zeichnung auf einem mit Inschriften versehenen Glas eingeschlichen 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 älten 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 Handwerkern, 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 Glasfasses, wie ein nebliger 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 Kreidestrich in 64 Felder und liessen dann statt der Schachfiguren gefüllte Weinflaschen bringen. Sektflaschen stellten König und Königin dar, Burgunderflaschen die Türme, Bordeaux die Läuffer 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.

Les annonces

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

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 Restaurantfachführung (Kolumnesystem), Schreibereien, Rundschreibereien, Kalkulationsrechnungen, Hotelkorrespondenz, Raum- und Stellplanung, Man verlange Prospekt.
Jeden Monat beginnen neue Kurse.

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.

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

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 bayerische 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 günstigen Erfolge haben den Landtag veranlasst, die Betriebs- und Reservefonds der Motorpostlinien, die auf 29 Millionen Mark belaufen waren, um 1000000 zu erhöhen. Über die Ausdehnung der Motorpostlinien hinaus ist die Erweiterung der Motorpostlinien in die Züge und über die Städte hinaus, die Motorpostlinien 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.

Doppelbahn der Gotthardbahn. Im Tagblatt der Stadt St. Gallen tritt ein Eisenbahnfachmann einen Korrespondenten des nördlichen Blattes entgegen, der über die Ausdehnung des Doppelspur 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 Technikern graut es nie vor Schwierigkeiten, und namentlich nicht vor denen im Axenberg. Wohl ist das Gebirge dort vielfach gefalzt, aber durch die Anlage des ersten Tunnels erhielt man genauen Aufschluss über die Verhältnisse im Berginnern. Und sie ergaben sich so günstig, dass man heute fast nicht mehr daran denkt, zweite Spur einzutragen, doch kann man sie nicht ausschliessen, sondern sie muss 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 Linksaufschlussung Verständnis erwecken. Erst auf der zweiten Bahn wird 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 linksufrige Normalbahn die Doppelgleislinie Luzern-Immensee und Brunnen-Flüelen entbehrlich machen? Niemals! Eine zweite Bahn bringt lange nicht die Vorteile auf einer Doppelspur, und dass man daran denkt, auf einer einzigen Linie nur Züge nach Süden und auf der anderen nach Norden nicht zu führen ist absurd. So bleiben alle Nachteile der einspurigen Bahnen bestehen, und die Schweiz wäre nur um eine nicht rentierende Schmalspurbahn den Platz versperrt.

Fremdenfrequenz.

Davos. Amt. Fremdenstat. 7. Dez. bis 13. Dez.: Deutsche 1227, Engländer 362, Schweizer 356, Franzosen 177, Holländer 132, Belgier 48, Russen und Polen 374, Österreich und Ungarn 216, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 157, Dänen, Schweden, Norweger 32, Amerikaner 79, Angehörige anderer Nationalitäten 68. Total 3218.

Karlichen Miessnick über den Sport. Folgend den Aufsatz von Karlichen Miessnick über den Sport bringen die Leipziger Neuesten Nachrichten: Es gibt viele Spärde, am häufigsten ist der Möbeltransport, aber nur in der Zihlzeit, sonst ist das Automobil beliebt, weil es einer ist. Die meisten Automobile findet man in den Strassenbahnen und allzeitlichen Strassenfahrzeugen, indem sie zu schnell fahren und nicht getötet haben, was Hupe genannt wird, weil es beiseite hupt, wenn ein Auto tutet. Es gibt auch Radfahrspur, der ist billiger, aber nicht fein, indem das doch die Radfahrer sorgbar die Luft pumpen müssen. Die Farreder sind vernickelt, mein großer Bruder aber hat seines versilbert und nun ist er radios. Zum Ruhersport gehört Wasser und ein par tägliche Arme. Wenn sie ruhern, dann si schwitzen, si si im Treinen und dann fahren sie Rehagte, wo si sich Preise holen, manmagnig, indem es auch egal gut heil, indem es gut gegangen is, um si heil geblieben sind. Die Turner si immer sehr lustig und haben 4 f in einem Gürtel, das heisst fergnug, ferschnig, ferschnig und ferschnig. Der Ruhersport ist auch sehr beliebt, schreizt si gleich einen Toitaliator dort haben. Am Anfang, da heisst es los gehtzt startt alles auf die Ferde, weshalb man von Starrt spricht.

Hotel I. Ranges.

200 Betten, in vorzüglicher Lage, in grossem Fremden- und Passantenplatz 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.

905



NIZZA HOTEL DE BERNE beim Bahnhof.

100 Betten.

Hinziges 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 Suisse (früher Rubion) 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 paraît 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 renouveler notre clientèle de cette ressemblance de 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

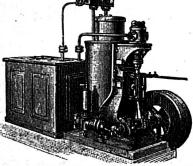
Spezialität: Porzellan für Hotels, Restaurants, Spitälern etc.

Weltbekanntes, bestes Fabrikat.

Kosten-Voranschläge 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 Kostenanschläge 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)

Münchener 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 Bür-

derte der Anerkennungsschreiben.

Garantie für den Erfolg. Ver-

träge mit den Betrieben. Preise

Referenzen. Richte auch selbst in

Hotels und Restaurants Buchführ-

ung. Ordnet Verwaltung, Buch-

bücher. Gewiss nach bestem

Alle Geschäftsbücher Ihr Hotel auf Lager

E. Frisch, Büchereiexperte, Zürich I

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
légé, état de neuf. S'adresser:
Girardin, Rue du Lac 12, Genève.
(H R 10,719) 2285 (H 10,794) X

Wilh. Baumann

3134 Rolladenfabrik (P 2173 Z)

HORGEN (Schweiz)



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.

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

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 franco. (R 10,775)



MONTREUX Hotel Eden.

In allerbeste ruhigster 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 rentierendes 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, Einwesen von Inschriften.

Wegen Preise und Muster wende man sich an den Generalvertreter:

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 (Kinderlos) 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 verarbeitet. — Wir verfügen über erste
Schweizer-Hotelreferenzen

Stute & Blumenthal

Fabrik für sanitäre Wäscherei-Einrichtungen
HANNOVER - LINDEN.



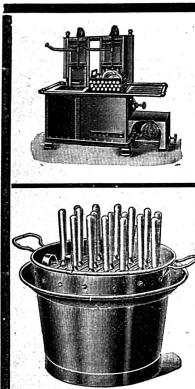


(P 10,313) Für
Hotel-Vestibül
und
Gesellschaftsräume
offerieren:

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 Betrieb von Fr. 1500.— an. Handbetrieb von Fr. 850.— an. Ausgabe von Fr. 440.— an. Legen 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 nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—

Keine durch heisses Wasser zerstörten Hefte.

Keine lockeren zersprungenen Hefte mehr.

Keine durch Anhaften von Speiseresten vorstossen oder Vertiefung zeigenden, auch durch sonstiges Herumliegen beschädigten Messerklingen mehr.

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

Ceylon Tee

Marke „Böhringer“ (R 925) 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. Offeren 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 (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
Offeren 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 ziemlich 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.

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



MINISTÈRE des CHEMINS DE FER, POSTES et TÉLÉGRAPHES DE BELGIQUE

Der beste, billige, höchst schnelle Reise-Weg

VON und NACH LONDON

geht über

Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover.

Seefahrt nur 3 Stunden. Schnelldienst mit durchgehenden Wagen aller Klassen zwischen Ostende und den grösseren Städten Europas.

Offizielle Vertretung: 1. BASEL.

HOTEL zu verkaufen.

Altrenominiertes, nachweisbar sehr rentables Hotel mit sehr gutem Restaurantsbetrieb, an einem der beliebtesten Ausflugsorte (Saison- und Wintersportplatz) der bayerischen Hochfläche und zwar an einem der beliebtesten oberbayerischen Seen gelegen, viele Jahre im gleichen Besitz, wird nur Familienverhältnisse halber den Verkaufe unterstellt. (R 10,958) 3178

Benötigtes Kapital zum Erwerb 30—40.000 Mk.

Offeren unter Chiffre R 10,959 an die Union-Reklame, Luzern.

Keine durch Beruhmungen beschädigten Hefte.

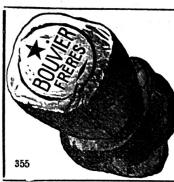
Keine durch heisses Wasser zerstörten Hefte.

Keine lockeren zersprungenen Hefte mehr.

Keine durch Anhaften von Speiseresten vorstossen oder

Vertiefung zeigenden, auch durch sonstiges Herumliegen beschädigten Messerklingen mehr.

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



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.

3129 (O 94565)

LES SOCIÉTAIRES

peuvent se procurer

AU BUREAU CENTRAL A BALE:

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 Roût et Noël.



CE PRODUIT tue infailliblement tous les enfarad (et leurs oufs) quel que soit le degré de la contamination.

UN SEUL ESSAI VOUS CONVAINCRÀ.

5010 Condition générale: 11.Lx 334.
FRANCE, envoi franco contre remboursement.

ÉTRANGER, joindre 1 franco supplément de port.

LYON. Grand Hôtel du Globe
21 Rue Garçons — Place Bellecour
Ruhige Lage im Zentrum der Stadt
Modernster Komfort. Mässige Preise.
896 Otto Girard, Bes. (Schweizer).



Export - Fabrikation - Import
C. Hürlmann & Söhne
Luzern — Mailand
G 7684 3041
Vorteilhafte Bezugsquelle für
Emmentaler, Sbrinz- und Parmeskäse



Hauser & Cie. Wädenswil
Gegründet 1856

Kunsthonig- Fabrikation Gegründet 1856

Lieferanten grösster Etablissements. B 6075

Unser Ia. glanzhelle schweizerische

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, altenhalber.
Offeren an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 397 R.

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, " " "
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.

Agosto A

Agosto A

Die Königliche Firma H. J. Kühne & Co.

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von

Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

über 4000 Modelle

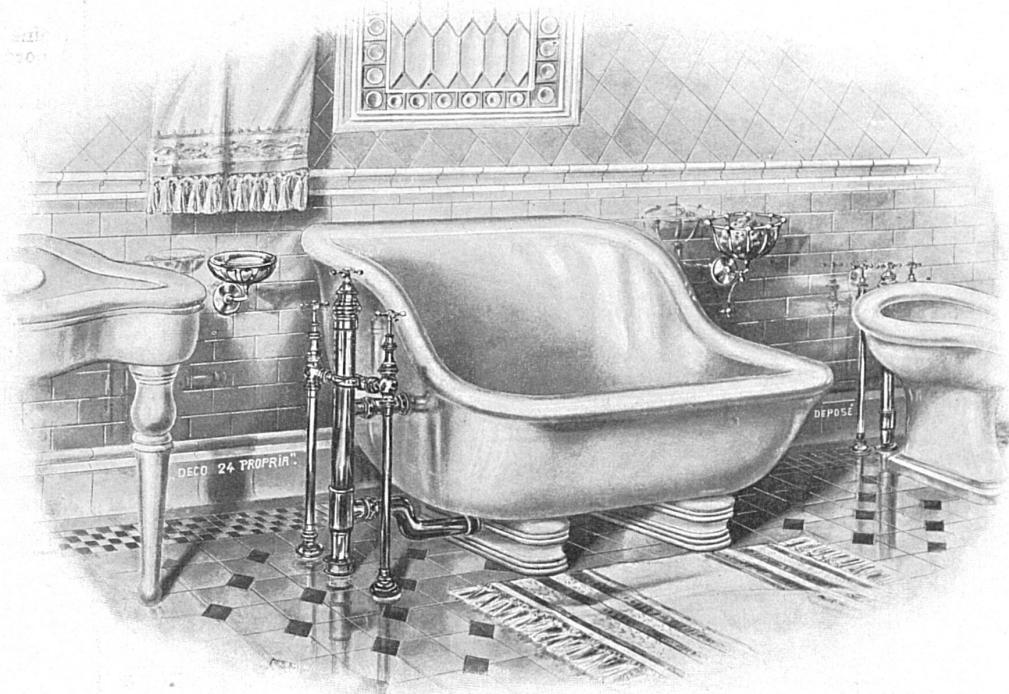
Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.



Die Firma H. J. Kühne & Co.

Die Firma H. J. Kühne & Co. hat die Rechte an der Herstellung und dem Vertrieb von Waren, welche die Firma H. J. Kühne & Co. herstellt, auf alle Länder der Welt ausgeschrieben.

H. J. Kühne & Co.



DECO 24 PROPRIA