

Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein
Band:	16 (1907)
Heft:	1
Anhang:	Beilage zu No. 1 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 1 de la Revue Suisse des Hôtels

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 22.02.2026

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

Schweizer Hotel-Revue.

Procès-verbal

de la séance du Comité
le 27 décembre 1906, à 2 heures de l'après-midi,
à l'Hôtel Limmathof, à Zurich.

Sont présents:

MM. F. Morlock, président,
J. Boller, vice-président,
E. Mecklin, suppléant,
O. Amster, secrétaire.

Excusé:

M. F. Wegenstein, pour cause de maladie.

Débats.

1. Le Comité prend connaissance d'une lettre de Monsieur Wegenstein, qui envoie sa démission de membre du Comité, ensuite d'une longue maladie. Le Comité exprime ses profonds regrets de devoir renoncer aux conseils si précieux et à la riche expérience de M. Wegenstein qu'il avait toujours espéré revoir prendre part aux délibérations pour le plus grand bien de la Société. Il sera envoyé une lettre à M. Wegenstein pour lui faire partie de ces regrets. Vu le grand nombre de travaux qui incombe au Comité pour la prochaine assemblée générale et les fêtes du jubilé, il sera envoyé au plus tôt une circulaire au Conseil de surveillance pour l'élection d'un nouveau membre, en remplacement de M. Wegenstein.

2. Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

3. Bureau central pour la réclame d'hôtel. Après une seconde entrevue avec l'auteur de la proposition et de longs débats, le Comité décide d'examiner une seconde proposition qui renonce à la fondation d'un nouveau Bureau, mais qui recommande l'établissement d'une division spéciale, affectée à ce service au Bureau central à Bâle.

4. L'Organne de la Société et le Guide des Hôtels. Les tarifs d'imprimerie ayant subi une augmentation générale et assez forte, il est absolument nécessaire de majorer le tarif d'abonnement et des annonces de la "Revue des Hôtels", ainsi que le prix des annonces dans le Guide. Le tarif suivant est établi:

Abonnements: 3 mois fr. 3.50 (jusqu'ici fr. 3.—)
6 " " 6.— (" " 5.—)
12 " " 10.— (" " 8.—)

annonces: 8 centimes la ligne millimétrée à une colonne (jusqu'à présent 7 cent.)

Pour les sociétaires 4 centimes (jusqu'à présent 3 1/2 cent.)

Guide des Hôtels: Le tarif actuel est changé de façon que le prix des annonces de toutes les maisons de plus de 74 lit. sera élevé de 10 francs, à partir de l'édition de 1908.

5. Communications. Il est donné lecture de la réponse du Département de Justice et Police à notre lettre au sujet des droits d'auteur (a paru dans l'organne) ainsi que d'une lettre de la maison Cooks & Son, au sujet d'une augmentation des prix de ses coupons. La maison Cooks & Son répond qu'elle étudiera cette affaire. La Société internationale des Hôteliers a reçu la même réponse, mais ne s'en contente pas. Le Comité décide d'attendre les événements. Pour les examens d'apprentis-cuisiniers de la ville de St-Gall, un second expert est devenu nécessaire; M. C. Glinz de l'Hôtel Schiff est désigné comme tel.

6. Imprevé. L'Annuaire de la Société genevoise des employés d'hôtels^a qui a paru dernièrement, donne lieu à une discussion assez vive. En présence de l'attitude de ce livre qui porteraient avec raison le titre de "Livre noir", le Comité décide de reprendre en considération la question du "Livre noir" qui existait autrefois dans la Société des Hôteliers et qui avait été aboli à la demande des Sociétés d'employés. La réintroduction de ce livre sera mise à l'ordre du jour de la prochaine assemblée générale. Enfin les sociétaires seront mis au courant des tendances de l'Annuaire de la Société genevoise^b par des extraits publiques dans la "Revue des Hôtels".

La séance est levée à 6 heures.

Le président: **F. Morlock.**
Le secrétaire: **O. Amster.**

Une nouvelle chasse au rabais.

Quel fléau que la chasse au rabais! Fléau qui gagne toujours plus de terrain et dont on cherche vainement à se débarrasser, quand une fois il a pris pied. Il est curieux que de nos jours, où le renchérissement de toutes les denrées a forcé les hôteliers à majorer leurs prix, s'ils veulent faire leurs affaires, qu'une partie du public cherche à rendre illusoire le petit profit qui en résulte en exigeant toujours davantage de rabais. Quelquefois l'hôtelier réside, mais le plus souvent, il cède à ses dépendances.

Le lecteur devine sans doute que nous avons à lui faire part d'un nouveau truc, destiné à dépourrir les hôteliers. Il ne s'agit nullement ici de coups de fillet de gens à bourses modestes, mais au contraire de ceux de gens des classes

élévées. "La Société générale allemande pour la protection de la chasse, et la Station d'essais allemande pour armes à feu — Halensee, qui sont présidées l'une par un duc et l'autre par un baron, ont pris la résolution suivante au mois de juin 1906: "De faire dans l'intérêt de leurs membres avec de bonnes maisons de commerce, des hôtels, auberges et pensions des contrats qui soient avantageux pour les uns et pour les autres."

La circulaire qui contient l'invitation de faire des affaires à l'aide de ce "contrat" avantageux pour les uns et pour les autres^c vient d'être lancée à l'adresse des hôteliers suisses. Nous lisons entr'autre dans cette circulaire-invitation:

"Ces deux sociétés comptent actuellement plus de 18,000 sociétaires et leur nombre augmente environ de 1000 personnes par année, qui se recrutent dans les meilleurs cercles de notre population. Nous comptons parmi nos membres des princes, des officiers, des fonctionnaires de tout genre, de grands commerçants, de grands propriétaires, des agriculteurs, des rentiers et beaucoup d'amateurs de chasse, des chasseurs possédant ou ayant loué une chasse. Ces messieurs voyagent beaucoup et n'ont pas besoin de regarder à l'argent. Ils préféreraient cependant descendre dans des hôtels et se servir dans des maisons de commerce qui leur seraient recommandées par ces deux sociétés, et qui leur assurerait certains avantages. Chaque année, ces Sociétés remettent aux membres une liste des hôtels et maisons qui leur accorderaient un rabais fixe. Les maisons de commerce et les hôtels en retour auraient le droit de s'intituler „fournisseur de la Société générale allemande pour la protection de la chasse, etc.“ Ce droit pourrait leur être enlevé par les présidents des deux sociétés, en cas de plaintes justifiées de la part des sociétaires. Par la présente nous vous engageons à remplir le questionnaire et à indiquer en particulier combien de % de rabais vous accorderez aux membres des deux Sociétés."

Voilà donc les devoirs et les droits des hôteliers, etc. La liste doit paraître le 1^{er} avril 1907 — date qui promet! N'est-ce pas singulier que des personnes qui, comme elles le disent elles-mêmes, n'ont "pas besoin de compter" demandent un rabais à l'hôtel? Des gens que la cirulaire dit appartenir à la meilleure société. Cela cadre-t-il avec le vieux dicton „Noblesse oblige“? Le droit de s'intituler „fournisseur, etc.“ est-il un équivalent suffisant pour le rabais accordé et vaut-il la peine de renoncer à son indépendance pour cela. Et les plaintes justifiées des membres qui peuvent vous coûter ce "droit" ne sont-elles pas légion, dès qu'on a des clients un peu difficiles?

Enfin quelle impression cela fait-il quand la circulaire engage au lieu d'inviter poliment à remplir le questionnaire? Est-ce là la manière d'agir de "la meilleure société" des grands commerçants et des rentiers? Si tous les sociétaires étaient des princes, l'on ne s'en étonnerait pas, car les sujets doivent accepter ce ton là de la part de leurs souverains. Mais quand on demande un rabais, l'on ne commande pas, l'on n'engage pas. Les amateurs de chasse et autres chasseurs n'ont pourtant pas l'intention d'ajouter la chasse au rabais à leurs autres exploits cynégétiques!

Tout bien considéré, ce nouvel essai doit être un garde-à-vous pour les hôteliers. Au lieu de tomber dans le piège qu'on leur tend, ils devraient ne pas remplir le questionnaire de Berlin, et garder en poche les % qu'on veut leur extorquer!

A-n.

Remarques d'un voyageur en Europe.

Nous empruntons à la "Voss. Zeitung" les remarques suivantes dont nous extrayons celles qui s'appliquent plus spécialement aux grandes villes:

1^o Où trouve-t-on a) les wagons de chemins de fer les plus confortablement installés? En Russie. b) Les plus proprement tenus? Dans les trains express de la Suède où chaque compartiment est notamment muni de crachoirs. c) Où trouve-t-on l'organisation la plus parfaite et la plus tranquille au milieu du mouvement de voyageurs le plus intense? En Angleterre et spécialement à Londres. d) Où trouve-t-on les meilleurs buffets de gare? En Suède.

2^o Où trouve-t-on les navires les plus confortables pour de grands voyages sur mer? En Allemagne et en Angleterre. Où trouve-t-on les vapeurs les plus propres et les mieux installés pour de petits parcours? En Suède.

3^o Où trouve-t-on les meilleures restaurants et les cafés les mieux fournis à prix doux? A Copenhague et à Stockholm.

4^o Où trouve-t-on le déjeuner le plus copieux et le mieux servi? En Suisse.

5^o Où trouve-t-on les meilleures dîners, à meilleur marché, vins compris? A Paris.

13^o a) Où trouve-t-on les garçons d'hôtels les plus serviables? A Vienne. b) Où trouve-t-on les serveurs les plus faciles à contenter au point de vue de la bonne-maison? En Italie.

14^o Où trouve-t-on les domestiques les plus prétentieux? En Allemagne et en Suisse. Où trouve-t-on les plus modestes? En Italie.

24^o Où trouve-t-on la population la moins bien disposée à l'égard des étrangers? En Hollande et en Suisse. (Réd.)

25^o Où trouve-t-on le plus grand nombre d'églises et les plus remarquables? En Italie.

26^o Où trouve-t-on la tenue des participants au culte, la plus libre et la moins respectueuse, même pendant le service divin? En Italie.

27^o Où trouve-t-on le plus de respect du peuple, à l'égard des prêtres, en public? En Allemagne et en Autriche. Et où le plus de manque de respect? En Italie.

28^o Où trouve-t-on la jeunesse masculine la plus belle au point de vue de la stature et de la finesse des traits? En Italie et en Suède, spécialement à Stockholm.

>>>

Annuaire international des stations d'automobile.

Il y a quinze jours, nous avons avisé nos lecteurs que cette entreprise venait d'être lancée à Munich, et que ce pourrait bien être une nouvelle ruse du fameux M. Hartung, alias Schlieben. Cette supposition était fausse, cependant nous croyons agir dans l'intérêt de nos membres en leur conseillant d'attendre pour faire insérer dans ce livre, qu'il ait paru une fois. Nous en reparlerons alors.

>>>

Du Nord au Sud.

M. H. Berthe écrit dans son journal *The Universal Tourist*:

Une transformation vient de se produire en Italie qui pourra passer inaperçue durant un certain temps, mais qui est pleine de conséquences au point de vue du trafic des voyageurs à travers la France.

Depuis le 1^{er} Novembre dernier, les chemins de fer italiens ont mis en vigueur un nouveau tarif pour les parcours à longue distance.

Au-delà d'un trajet de 150 kilomètres, le prix du billet diminue graduellement selon la longueur de la route.

1 ^{re} Cl.	2 ^{me} Cl.	3 ^{me} Cl.
500 kilom. coûtent 49.50	33.30	21.30
au lieu de 63.90	44.70	29.—
1000 kilom. coûtent 71.—	46.80	30.05
au lieu de 127.80	89.40	58.—
1550 kilom. coûtent 87.—	57.—	37.—
au lieu de 198.10	138.60	91.90

A partir de 1550 km., le prix du billet demeure fixe, c'est-à-dire qu'un voyageur parcourant une distance de 1800 ou de 2000 km. paie également 87 fr., 57 fr. et 37 fr. selon la classe choisie.

Ces chiffres sont d'autant plus appréciables que, jusqu'à ce jour, les chemins de fer de l'Italie étaient réputés les plus chers de l'Europe et peut-être du monde entier.

Il en résultait que, comme transit pour les voyageurs, ce pays était plutôt évité que recherché.

Le nouveau système des chemins de fer italiens offre, en outre, l'avantage d'un délai de vingt-quatre heures par 100 km., d'où une validité de 10 jours pour 1000 km. et de 16 jours pour 1550 km. et plus.

Enfin le voyageur a la faculté de s'arrêter au cours de sa route:

1 ^o fois sur un parcours de	300 km.
2 " "	301 à 600 "
3 " "	601 à 900 "
4 " "	901 à 1000 "
5 " "	plus de 1000 "

Ce nouveau tarif et les avantages qui y sont attachés auront évidemment pour résultat de détourner de la France un grand nombre de voyageurs ainsi que l'on pourra l'apprécier par les documents suivants.

Jusqu'à ce jour, les touristes qui du Nord de l'Europe se rendaient en Italie ou sur les bords de la Méditerranée adoptaient volontiers un itinéraire à travers la France. L'attraction de Paris, la rapidité des parcours sur les réseaux des chemins de fer du Nord et du PLM contribuaient à leur faire méconnaître la modeste économie qu'ils auraient obtenu à prendre une voie plus directe.

Mais aujourd'hui la différence devient suffisamment appréciable pour qu'on s'en préoccupe.

Un voyageur qui, de Londres, se rend à Rome par la voie de Calais-Paris et Modane paie en 1^{re} classe, d'après les nouvelles bases, la somme de 217 francs.

Si ce voyageur traverse la France de bout en bout et rejoint les lignes italiennes à Vintimille, il devra payer 255 francs.

Mais si, de Londres, il prend la voie d'Ossett, Bruxelles, Bâle, Lucerne et Chiasso, le prix du trajet se réduit à 188 francs.

Il réalise donc un bénéfice de 30 francs environ par comparaison à la route du Mont-

Cenis, et de 67 francs à celle de Marseille et de Vintimille.

J'ai indiqué Londres comme point de départ; mais cet exemple est applicable à toutes les routes septentrionales de l'Europe.

Les Belges, les Hollandais, les Allemands, etc., ont tous intérêt à rejoindre la ligne du Gothard ou celle du Simplon et à négliger la France pour se rendre, non seulement en Italie, mais encore sur notre Côte d'Azur.

Toutes les lignes du Nord qui se dirigent vers le Simplon aboutissent à Lausanne. C'est donc à partir de ce point qu'il faut chercher les comparaisons.

De Lausanne à Rome, via Simplon, le trajet se réduit actuellement à 85 fr. en 1^{re} classe.

Mais si le voyageur éprouve la fantaisie de traverser la Savoie et d'entrer en Italie par le Mont-Cenis, le trajet de Lausanne à Rome lui coûtera 95 francs environ.

La différence est modeste, je l'avoue, mais à son bénéfice pécuniaire, le touriste ajoutera l'avantage de supprimer une douane.

Quand aux écarts qui existent entre Lausanne et les stations hivernales de la Méditerranée, ils sont infiniment plus sensibles.

De Lausanne à Vintimille, via Lyon et Marseille, le trajet ressort à 93 fr. 55, tandis que pour l'Italie il se réduit à 63 fr. 85.

Or le prix du parcours de Vintimille à Nice se traduisant par 3 fr. 90, il en résulte que tout voyageur qui empruntera la voie d'Italie paiera de Lausanne à Nice 67 fr. 75, tandis que par Lyon et Marseille il devra débourser encore 89 fr. 65.

J'ai dit que les populations septentrionales de l'Europe auraient intérêt, dans le nouvel état de choses, à négliger la France; mais il faut ajouter que, même nos nationaux des départements du Nord et de l'Est auront également intérêt, pour aller hiverner sur la Côte d'Azur, à prendre, comme voyageurs sans bagages, la route du Simplon et à se faire expédier leurs colis en petite vitesse à Nice, à Cannes ou à Menton.

Ne serait-il pas temps que nos Compagnies de chemin de fer songeraient à sortir du système, immuable en France, du tarif à parcours rigoureusement kilométrique, et à chercher, par des combinaisons en harmonie avec les progrès du jour, à équilibrer la concurrence, écrasante pour leurs intérêts, que nous signalons ici?

Der Postbon,
ein Mittel zur Erleichterung des Zahlungsverkehrs.

Darüber finden wir in der "N. Z. Z." einen fachmännischen Artikel, der wohl auch für die Hotelerie von Interesse ist. Der Fachmann schreibt:

Der schweizerische Postscheckdienst hat beinahe sein erstes Probejahr hinter sich, und er hat sich in dieser Zeit, dank der vielen zugestandenen Vergünstigungen, sehr erfreulich entwickelt können. Die heutige Zahl der Postscheckkonto-Inhaber (ca. 5000), wie die Summen, die bereits durch Postscheck und -Giro vermittelt werden, beweisen, dass der neue Zahlungsmodus einem wirklichen Bedürfnis entgegenkommt.

Noch steht aber in unserem sonst anerkannten vorzüglichen Postzahlungsdienst eine Lücke offen. Es fehlt uns noch der hauptsächlich in England sehr beliebte postal order.

Tatsächlich besitzen wir in unserem Zahlungsverkehr kein passendes, populäres Mittel, um kleinere Beiträge in jeder Hinsicht rationell zu effektuieren.

Die praktische Anwendung des postal order — für uns "Postbon", oder in entsprechen der Benennung zu Banknoten "Postnoten" — ist eben so einfach, als seine Vorzüglichkeit für die Handels- und Privatwelt einleuchtend sind.

Der "Postbon" wäre von der Postverwaltung in Beträgen von 1, 2, 5, 10, 20 Franken zu erstellen und vom Publikum je nach Bedarf, zum Nennwert, anzukaufen; Frankenbruchteile wären durch Frankenmarken zu ergänzen: Taxe: bis 10 Fr. z. B. 5 Rp., 10—20 Fr. 10 Rp. Bei aneigeschriebenem Versand (blosse Beilage in Briefen oder Paketen), wäre der Postbon an den respektiven Empfänger zu inzidieren, wodurch Verlust oder Spoliation von selbst hinfallig würde. Ist der "Bon" unadressiert, so kann er vom Empfänger beliebig wieder in Zirkulation gesetzt werden.

Die Einlösungsfrist könnte auf zwei Jahre festgesetzt werden; nach Verlauf dieser Zeit zur Auszahlung präsentierten "Postbons" würden eventuell neuendert mit den bereits genannten Taxen belegt.

Die grosse Bedeutung der "Postnote" im Zahlungsverkehr und ihre Vorteile lassen sich wie folgt zusammenfassen: größte Bequemlichkeit zur Regulierung kleinerer Verbindlichkeiten. Der "Postbon" eignet sich hauptsächlich auch für Geschenzkzwecke. Er ist ein vorzüglicher Ersatz für Postanweisungen kleinerer Beträge, da der "Bon" bequem in einem gewöhnlichen Brief in jeden Briefkasten geworfen werden kann. Die sogenannten "Markenbriefe",

wie sie Betreibungsämter und Versicherungsanstalten im Gebrauch haben müssen, erhalten mit dem „Postbon“ den erwünschten Abschied. Mit dem „Bon“ hört überhaupt die ganze unliebsame Markenversendung an Zahlungsstätt auf. Dieser Usus nimmt heute an Ausdehnung immer mehr überhand, und man überlässt es dem gutmütigen Empfänger, dafür zu sorgen, dass er mit der Zeit zu seinem wirklichen Gedanke kommt.

Die „Postnote“ ist auch das alleinige Radikalmittel, um der eingerissenen, sehr verwerlichen Mode der Bargeldbeilage in Paketen und Briefen Einhalt zu tun. Zudem unterstützt der „Bon“ den Postscheck- und Giroverkehr in vortheilhafter Weise, denn wie dieser schränkt auch er den Kleingeldverkehr ein.

Bekanntlich wurde am letzten Weltpostkongress in Rom das Problem einer internationalem Postmarke in der Weise gelöst, als — wahrscheinlich mit Neujahr 1908 — bei allen Poststellen zu 28 Rappen ein Wertzeichen angekauft werden kann, das in jedem Vereinstaate gegen den Nennwert von 25 Rappen in Marken umgetauscht werden kann. Selbstverständlich eignet sich dieses internationale Postwertzeichen nur für Rückfrankaturbelägen und ganz kleine Zahlbeträge. Die wünschenswerte Ergänzung dieses kleinen Zahlungsmittels bildet wieder der „Postbon“, denn bekanntlich werden im Geschäftsverkehr viele kleine Beträge mit englischen „postal orders“ ausgegeben und von den schweizerischen Geschäftsfreunden auf einfachste Weise bei den Banken zum Disconto vorgewiesen.

—><—

Briefpostverkehr mit Frankreich.

Der „N. Z. Z.“ wird geschrieben:

In der Briefpostbeförderung zwischen der Schweiz und Frankreich ist seit dem 1. Oktober des laufenden Jahres eine Änderung eingetreten, die als eine grosse Verschlechterung bezeichnet werden muss, und die in den Handelskreisen der Ostschweiz jedenfalls schon häufig unangenehm bemerkbar worden ist. Es dürfte daher angezeigt sein, hierüber einige Aufklärungen zu geben.

Bis zum 1. Oktober gelangte die Briefpost aus Paris und den rückliegenden Gebieten in der Hauptsache mit dem Schnellzug 135 über Delle um 6 Uhr 30 morgens nach Basel. In diesem Zuge verkehrte eine französische Bahnpost von Paris nach Belfort, eine schweizerische von Belfort nach Basel, so dass die Korrespondenzen sortiert in Basel anlangten und ohne Verspätung mit den 7 Uhr Zügen nach allen Richtungen weiter befördert werden konnten.

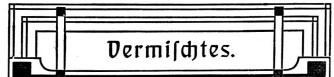
Seit dem 1. Oktober ist nun dieser gut organisierte Postzug später gelegt und gelangt erst um 8 Uhr 18 morgens nach Basel; er verlässt Paris um 10 Uhr 15 nachts. Der Expresszug, der von Paris um 10 Uhr 10 nachts abgeht und über Mülhausen um 6 Uhr 10 morgens in Basel ankommt, führt keine Bahnposten und befördert nur geschlossene Briefsäcke nach der Schweiz. Ein grosser Teil der Korrespondenzen aus Frankreich — es betrifft namentlich die Sendungen, die in Paris in den späteren Abendstunden aufgegeben werden — wird daher erst mit dem zweiten Zug, dem eigentlichen Postzug, befördert, der, wie schon erwähnt, erst um 8 Uhr 18 morgens nach Basel gelangt. Die Sendungen gelangen auf diese Weise bedeutend später als vor dem 1. Oktober an Bestimmung, Zürich an 10 Uhr 38 statt 8 Uhr 44, Winterthur 11 Uhr 24 statt 9 Uhr 24, St. Gallen 1 Uhr 17 statt 10 Uhr 45, Chur 2 Uhr 10 statt 11 Uhr 40, Luzern 10 Uhr 45 statt 8 Uhr 50.

In der Richtung Basel-Paris nahm der Nachtexpresszug, in dem ebenfalls gut eingerichtete Bahnposten Basel-Delle-Belfort und Belfort-Paris verkehren, bis zum 1. Oktober die Anschlüsse von den Spätzügen Zürich-Basel und Mailand-Basel auf, zu Zürich 9 Uhr 12 abends, ab St. Gallen 7 Uhr 13 abends, ab Luzern 8 Uhr 57 abends. Seit dem 1. Oktober ist dieser Postzug früher gelegt; er verlässt Basel schon um 9 Uhr 30 abends und kommt um 6 Uhr 10 in Paris an. Die außerordentlich grosse und bedeutende Briefpost nach Paris und weiter, die um 11 Uhr nachts aus der Ostschweiz und aus der Zentralschweiz nach Basel gelangt, wird in geschlossenen Briefsäcken mit dem Expresszug befördert, der Basel um 11 Uhr 50 nachts verlässt und über Mülhausen um 6 Uhr 30 nach Paris gelangt.

Wenn auch dieser Expresszug nur 20 Minuten später in Paris anlangt als der erste eigentliche Postzug, so erwächst aus dem Umstände ein grosser Nachteil, da die Sendungen aus Mangel an einer Bahnpost unterwegs nicht verarbeitet werden können und somit unsortiert nach Paris gelangen. Die Korrespondenzen aus der Schweiz nach einzelnen Gebieten Frankreichs werden daher bei der jetzigen Einrichtung später an den Bestimmungsort gelangen als vor dem 1. Oktober. Für die schweizerischen Interessenten, die in dieser Hinsicht benachteiligt werden sind, empfiehlt es sich, ihre Korrespondenzen so frühzeitig zur Post zu geben, dass sie in Basel den ersten eigentlichen Postzug erreichen können, ab Zürich 6 Uhr 40 abends, ab St. Gallen 4 Uhr 22 abends, Schaffhausen 6 Uhr 05 abends, Luzern 7 Uhr abends.

Die Nachteile, die aus den vorstehend geschilderten Fahrplanänderungen für die schweizerischen Handelskreise entstanden sind, mögen nun nicht den schweizerischen Posteinrichtungen zugeschrieben werden, sondern der mangelhaften französischen. Denn die Bedeutung des Post-

verkehrs zwischen der Schweiz und Frankreich hätte es vollkommen gerechtfertigt, in den Expresszügen Basel-Mülhausen-Paris-Basel zwischen Paris und Belfort Bahnposten verkehren zu lassen.



Wie serviert man Weine? In der Kunst der Servierens spielen die Weine eine besondere Rolle. Man muss hierbei auf zahllose Dinge achten, um den Genuss eines guten Tropfens nicht durch Fehler ästhetischer Art zu beeinträchtigen. Die deutschen, österreichischen und französischen Weine erfordern beim Servieren eine verschiedene Behandlung. Ist ja auch die Beschaffenheit dieser Weine so grundverschieden. Der gehaltreiche österreichische wird anders als der alkoholreiche ungarische, der bouquettreiche deutsche anders als der ruhige, kräftige Bordeauxwein serviert sein. Schon die Temperatur spielt eine wichtige Rolle. Weine, die zu kalt oder zu warm serviert werden, verlieren das ihnen eigentümliche Bouquet; die feine Blume, das liebliche Aroma gehen gänzlich verloren. Welche Temperaturen erfordern nun die einzelnen Marken? Rhein- und Moselweine werden am besten bei Temperatur von 6 bis 10 Grad, Bordeaux und Burgunder bei 14 Grad, schwerere Sorten bei 18 Grad Celsius serviert. Auch die Handhabung der Flaschenweine ist nicht ganz einfach. Die meisten Rhein- und Moselweine lagern ab, das heißtest, sie setzen Bodensatz an. Die französischen Rotweine sind hierin nicht besser und man muss daher beim Einschenken dieser Weine mit Vorsicht vorgehen, damit der Bodensatz nicht aufgerüttelt werde. Daher stammt der Brauch, bei Rhein- und Moselweinen sich farbiger Gläser, der Römer, zu bedienen, die eine leichte Trübung des Weines nicht bemerken lassen.

Der „bessere“ Kegeljunge. Die Offiziere eines Kavallerie-Regiments in einer kleinen Garnisonsstadt der Provinz Hannover wollten, so wird der „Frkt. Ztg.“ berichtet, einen Kegelabend einrichten und beantragten einen Hotelinhaber, einen „besseren“ Kegeljungen durch die Zeitung zu suchen. Ein junger Mensch, der geistig als nicht ganz normal gilt, und in der Stadt Milch austrägt, wurde von einigen Herren veranlasst, sich für den Posten zu melden. Er ging zu dem Hotelbesitzer und dieser gab ihm den Rat, am nächsten Abend 9 Uhr anständig gekleidet zu erscheinen, um sich den Offizieren vorzustellen. Am anderen Abend präsiz 9 Uhr erschien der Milchmann Fritz Becker, in schwarzen Anzug, Gehrock, schwarzer Krawatte, Zylinder und Gläschenschuh, und, da noch niemand anwesend war, setzte er sich in das Zimmer der Offiziere, nahm eine Zeitung zu Hand und las. Bald erschien ein Leutnant, Fritz Becker erhob sich, machte seine Verbengung und sagte: „Gestatten, Fritz Becker 1^o, Graf X.“, stellte sich der Offizier vor. Diese Vorstellungen wiederholten sich wohl ein dutzendmal. Zwar waren die Offiziere erstaunt über den fremden Gast, den niemand kannte, aber niemand fühlte sich berechtigt, den Man zu Reden zu stellen, der in sauberer Geellschaftsrobe ruhig da sass und seine Zeitung las. Endlich kam ein älterer Offizier und die Kegeljunge sollte losgehen. Da dröhnte es durch das Zimmer: „He, Ober, wo ist denn unser Kegeljunge? Nun sprang der elegante Zivilist, mit dem Zylinder in der Hand, auf und rief: „Der Kegeljunge bin ich!“ Tableau! Wenige Minuten später stand Fritz vor der Haustür. Der „Ober“ aber meinte achselzuckend: „Ja, so geht's, wenn man einen besseren“ Kegeljungen sucht!“

Wo wird am meisten Kaffee getrunken? Es wird verwunderlich erscheinen, dass in Frankreich weniger als in Deutschland konsumiert wird, obgleich der „französische Kaffee“ seit Ludwig XIV. sich überall hin verbreite. Frankreich weist etwa drei Pfund Verbrauch auf den Kopf auf, Deutschland dagegen fünf Pfund. Und diese Zahl ist bedeutend im Steigen begriffen, obgleich allmählich die hygienisch vortheilhafteren coffeeinfreien Kaffee-Ersatzgetränke immer weitere Verbreitung finden. Das hängt wohl damit zusammen, dass die leidige Gewohnheit bei der gesamten, namentlich aber der ärmeren Bevölkerung besteht, sich mit Kaffee zu „nähren“. In England trifft es auf den Kopf nicht, ganz ein Pfund. Dort wird allerdings mehr Tee getrunken. Mehr Kaffee als Deutschland noch konsumieren die Vereinigten Staaten: sieben Pfund auf den Kopf, Belgien elf Pfund auf den Kopf und am meisten Brasilien mit 14 Pfund auf den einzelnen.

Das verdächtige Caviar-Fässchen. Von einem wohlgeplanten, aber nie zur Ausführung gelangten Attentate gegen Napoleon III. erzählt Jules Claretie im „Temps“ folgende geheimnisvolle Geschichte, die im „Bund“ reproduziert wird. Er selbst hat sie von Victorien Sardou gehört, und diesem wurde sie, wie er vermutet, nach dem 4. September von einem hohen Beamten des Kaiserreichs anvertraut. Bei dem Delikatessehändler Chevet, dessen Laden noch bis 1900 unter den Arkaden des Palais-Royal in das Gebäude der Comédie Française eingeschallt war, und der im 1. Stock, Wand an Wand mit dem Theatersaal, ein Restaurant für Feinschmecker hatte, erschienen eines Tages um die Dinerstunde zwei junge Russen. Sie wollten die Mahlzeit mit Caviar öffnen, aber sie ihn geschmeckt hatten, erklärt sie ihn für ungemessen und versprachen dem Wirt, der sich entschuldigte und meinte, sein Caviar habe bisher immer Anklang gefunden, ihm welchen von der echten Sorte

zu bringen. Bald darauf kamen die Beiden wieder, diesmal mit einem Fässchen Caviar, den der Wirt kosten musste und der dann in einem Schrank für die nun häufig erscheinenden Russen aufbewahrt wurde. Schleisslich war das mitgebrachte Fässchen aber leer, und die nordischen Gäste wiesen den Caviar des Hauses, der ihnen zur Aushilfe vorgesetzt wurde, mit Abscheu zurück. Wenige Tage darauf trat einer der jungen Leute in den Läden und verlangte den Kellner zu sprechen. Diesem über gab er ein neues Caviarfässchen und empfahl ihm, es in dem bewussten Schrank des kleinen Salons zu verwahren, wo er mit seinem Freunde zu speisen pflegte. Der Kellner tat, wie ihm geheissen, aber beim Hinauftragen des Fässchens überfielen ihn Zweifel hinsichtlich des Inhalts, denn es war viel schwerer als das erste. Dieser Gedanke liess ihm keine Ruhe. Er teilte Chevet seine Bedenken mit und forderte ihn auf, nach dem Caviar zu sehen. Obwohl der Wirt den Verdacht lächerlich fand, gab er dem Dringen des Kellners nach, und als der Deckel abgehoben wurde, entdeckte man, dass das Fässchen bis zum Rand mit Pulver gefüllt war. Wenn es explodiert wäre, so hätte es unfehlbar die kaiserliche Loge über dem Restaurant zertrümmert. Die Polizei wurde benachrichtigt und das Lokal scharf überwacht. Von den Russen, die vielleicht keine waren, sah und hörte man nichts mehr.

Klipfisch. Wir lesen in der „Köln. Ztg.“: Die gegenwärtigen hohen Fleischpreise legen es nahe, das Augenmerk auf den grossen Fischreichtum zu richten, der, ganz besonders im Innern des Landes, nicht in dem Masse für die Ernährung ausgenutzt wird, wie er sollte. Die Zufuhr an frischen Fischen hat sich dank der verbesserten Beförderungsweise allerdings in den letzten Jahren bedeutend gehoben, der Klipfisch jedoch — gesalzener und dann getrockneter Kabeljau —, der in allen andern Ländern nicht nur am Tische des Armen, sondern auch an der Tafel des Reichen als Delikatesse geschätzelt wird, ist merkwürdigerweise bei uns noch nicht heimisch. In Schweden, Norwegen und Dänemark mit der trotz ihres hohen Fleischverbrauchs vortrefflich ernährten, kraftvollen Bevölkerung gehört Fisch in irgend einer Form zur täglichen Kost, sei es frisch zubereitet, zur täglichen Kost, sei es frisch zubereitet, gesalzen, marinier, geräucher oder getrocknet. Der Klipfisch wird dort auf verschiedenartige Weise zubereitet, in den Familien mehrmals in der Woche genossen, und auch das Militär erhält mindestens einmal wöchentlich Klipfisch, der mit seinem schönen, weissen, perlmutterartig abläffenden festen Fleisch eine nachhaltige Sättigung gewährt. Ebenso wird er in England hoch geschätzt, und die spanische Küste bietet ihm als Baaelao in den mannigfachsten Zubereitungsarten als beliebte Delikatesse. Der Nährwert des Kipfisches ist nach der Untersuchung des Kopenhagen Chemikers V. Stein sehr gross; die Analyse weist die nachstehenden Bestandteile auf: Fett 0,47 Prozent, stickstoffhaltige Stoffe 37,93, (hier von Stickstoff 6,07), stickstofffreie Stoffe 1,85, Kochsalz (Chloratrium) 17,65, andere anorganische Stoffe 0,70, Wasser 41,70 Prozent. Bei der Einweichung in Wasser während 24 Stunden nehmen 100 Gewichtsteile Fisch 32 Gewichtsteile Wasser auf. Ausser Kochsalz ergab die Untersuchung kein anderes Konserverungsmittel. Der Preis des isländischen Klipfisches stellt sich billiger als der des frischen Kabeljaus erster Güte, und der Hauptvorzug besteht neben dem eigenartigen Wohlgeschmack und hohen Nährwert darin, dass der Fisch von unbegrenzter Haltbarkeit ist und stets zu Gebote steht, während frische See fisches besonders in der heißen Jahreszeit, oft unter dem Transport sehr leiden und dann nicht mehr als einwandfreies Nahrungsmittel bezeichnet werden können.

Entfeuchtete Nähr-Produkte. Es werden Suppen- und Speisemehle in Handel gebracht, die nach einem patentierten System aus Körner- und Hülsenfrüchten so verarbeitet sind, dass alle Nährstoffe der Frucht, auch die unter der Schale liegenden, die bei dem bisherigen Mahlverfahren in die Kleie fielen, im Mahlprodukt enthalten sind. Dann werden diese Produkte in kunstvollen Oefen durch enorme Hitze entfeuchtet. Dabei wird die Struktur der Zellen verändert, diese werden gesprengt, sodass nun alle Nährwerte der Frucht für die Verdauung zugänglich werden.

Durch diese Entfeuchtung werden eine Menge bedeutender Vorteile erreicht. So wird insbesondere die Kochzeit wesentlich verkürzt. Die Produkte sind in 8—10 Minuten gar gekocht. Da durch die Entfeuchtung alle Zellen erschlissen worden sind, so können diese Produkte ein Drittel mehr Wasser aufnehmen, ergeben also ein Drittel mehr Speisen. Durch die Erschliessung aller Nährwerte kommt auch der Fettgehalt der Speisen weniger Fett zuzusetzen.

Die Körner- und Hülsenfrüchte, besonders letztere, gelten heute noch als schwer verdaulich und bereiten Beschwerden. Die entfeuchteten Produkte sind weit bekommlicher. Dadurch erhalten diese einen grossen hygienischen Wert.

Wie man uns mitteilt, sind sie wenigstens zum Teil auch für die Hotelküche verwendbar, wovon die Vereinigung der Hotel- und Pensionsinhaber Luzern sich durch eine Probe anlässlich eines Vortrags überzeugt hat.

Kleine Chronik.

Bad Enns. Hier starb 55 Jahre alt Herr Conrad Deller, Besitzer des Hotel Stadt Wiesbaden.

Waldhaus-Flims. Zum Direktor des Hotel Segnes wurde Herr Max Baxer von Zürich gewählt.

Bordighera. Herr B. Oesterhaus vom Hotel Oberland in Meiringen hat das Hotel de Londres käuflich erworben.

Interlaken. Der Kursaal soll einen grösseren Saal erhalten, da sich die offenen Hallen mehr als ungenügend erwiesen.

Alvaneu. Herr Chr. Schnöller tritt als Direktor des Kurhauses Alvaneu-Bad zurück und wird bis auf weiteres sein Hotel Albula in Tiefencastel selbst führen.

Lyon. (Mitget.) Das Hotel du Globe, seit drei Jahren im Besitz des Herrn Otto Girard, von Biel, wurde im letzten Jahre bedeutend vergrössert und vollständig modernisiert. Das Haus hat nun 120 Betten, Lift, Warmwasserheizung in allen Zimmern, Bäder, Douchen und grossen Wintergarten.

Tirol. Herr Paul Weibel von Interlaken, Direktor des Hotels Stubai in Fulpmes, bei Innsbruck, und des Sommer 1907 zu eröffnenden Alp-Frohleben-Etablissements, übernahm am 10. Januar an der Wintersonne die Leitung des Hotel Sonnenhof in Gries-Bozen.

Zürich. Das Hotel Baur in Villa schliesst am 15. April seine Pforten für längere Zeit wegen Umbauten und grössterer Renovierung. Ein neuer Betrieb wird durch einen Anbau bedeutend vergrössert und wird nach Vollendung an 200 Fremdenbetten haben. Das Café-Restaurant Orsini bleibt offen und wird wie bisher weitergeführt.

Bern. Das Projekt eines Palace-Hotels in Bern, von dem schon seit einiger Zeit gesprochen wird, scheint Gestalt anzunehmen. Wie berichtet wird, sind die Unternehmer des 4½ Millionen Franken kostenden Palace-Hotel, bei dem u. a. die Herren Pfyffer (Luzern) und Chosset (Montreux) beteiligt sollen, bereit, dem Bund für die alte Münze und den Hallen eine Summe von über 450.000 Fr. zu entrichten.

Extravagante Diners. In New-York wird es immer mehr üblich, am Neujahrsfest in den vornehmsten Hotels und Restaurants Prunkessen zu geben. Sämtliche gute Restaurants waren schon lange vor Neujahr engagiert, sodass weder für Geld noch für gute Worte ein Tisch zu haben gewesen wäre. Das Astor Hotel hatte Plätze für 4000 Personen reserviert, die Gäste mussten sich verpflichten, mindestens 1 Pfd. Sterlin zu verzehren. Das einzige Getränk, das verachtet wird, ist Champagner. Der Zudrang zu diesem Essen war so gross, dass der Oberkellner von Leuten, die keinen Platz mehr bekommen konnten, Trinkgelder bis zu 10 Pf. Sterl. geboten wurden, falls er Platz schaffe.

Frankreich. Der französische Touring-Club veranstaltet einen Wettbewerb unter den Hoteliers Frankreichs, wobei er die persönlichen Bemühungen des Hoteliers zur Zufriedenstellung der Reisenden belohnen will. Ein Preis von 1000 Fr. soll jedes Jahr an denjenigen Hotelier verabfolgt werden, der durch seine persönlichen Bemühungen nach dem Urteil der Jury am besten verdient. Für das Jahr 1907 werden für die Bewerber, welche die höchste Punktzahl erreicht haben, weiter gestiftet: 1. Preis 1000 Fr., 2. Preis von 500 Fr., 3. Preis von 300 Fr. Wer jedoch Prunkessen und Diplom begeht, kann sich in der Revue d'Haute et basse saison ein kleineres Diplom begeht. Zum Wettbewerb werden nur solche Hotelier zugelassen, die als Besitzer oder Direktoren persönlich ein Hotel führen, mit dem Tagesspreis, der 10 Fr. (*tout compris*) nicht übersteigt.

Modern International. Der Wiener Korrespondent des Bündnisses schreibt diesem Blatte: Ich sitze in einem Waggon der Schweizer Bundesbahnen und fahre in einem Zug der ungarnischen Staatsbahnen auf österreichischem Gebiet (Bruck-Wien). Ich rauche eine Havanah, die ich mir mit einem schwedischen Streichholz angezündet habe. Meine Hände stecken in englischen Handschuhen, meine Füsse in amerikanischen Schuhen. Ich trinke französische Cognac aus belgischem Glas und türkischen Kaffee aus rumänischen Tassen. Ich esse ein kleines Stück der Reoute d'Italie und ich unterhalte mich in deutscher Sprache mit meinem bulgarischen Compagnon, der aus Serbien kommt und eine reizende Rumänin zur Frau hat, über russische Zustände. Ich schreibe Ihnen dies auf einem Stück japanisches Papier mit einem kroatischen Füllbleistift, der sibirischen Graphit enthält.

Jugement terrible à la Société des abstinentes. Les journaux renferment le singulier récit suivant de la séance d'une société anti-alcoolique: Le président Hydrophile Larmoyant: Chers Frères, j'ai à vous faire des communications très affligeantes sur le compte de notre sociétaire jusqu'aujourd'hui, le peintre en bâtiment Buvéreau. Cet indigne personnage s'est laissé entraîner à plusieurs reprises à des excès alcooliques des plus regrettables. Il a été arrêté pour possession d'alcool dans son atelier pour les huiles à la peinture et d'avoir pris un emmûrme prolongé. Il se sort encore d'alcool dans son atelier pour les surfaces à laque, (ris d'indignation prolongé). Bien plus encore, il broie aussi ses couleurs dans des verres à bière (fl). Et, ce qui est tout à fait épouvantable: il pense donc, pour cirer ses bottines, les bottines avec lesquelles il entre dans cette salle, il trempe le cirage avec des restes de bière (bruit débâché). Cris répétés de: Chassons le débâché.

Ausstellung in Mailand. Wie dem „Bund“ berichtet wird, ist das von den schweizerischen Transportanstalten, Verkehrsvereinen, gemeinsam mit dem Schweizer Hotelier-Verein an der Mailänder Ausstellung eingerichtete Publicitätsbüro mit einem Diplom *hors concours* ausgezeichnet worden. Die betreffende Ausstellung stand unter der Leitung des Verkehrsministers nach schweizerischer Tradition. Muster, das in einer Akademie des Landes für Transportwesen untergebracht war. Geleitet war der dortige Auskunftsdiensst von Herrn Kesseler, Chef des Verkehrsbüros in Lugano. Die geräumige Lokalität diente daneben hervorragend der Propaganda durch bildliche Darstellung. Sie war u. a. mit mächtigen Bromsiller-Photographien ausgestattet. Im Saale waren ferner Stereokop-Apparate aufgestellt, die in reicher Auswahl die Schönheiten des Schweizerlandes zeigten. Unter der Leitung des Büroräums fanden sich eine regelmässig gelegende Vorführungen der schweizerischen Naturschönheiten in stiller und belebter Projektion statt, die sich einer ausserordentlich beflillenden Aufnahme zu erfreuen hatten und stets gut besucht waren.

Le code télégraphique international des hôtels

est envoyé gratis et franco sur demande et en quantités voulues par le

Bureau des Hôteliers à Bâle.

VEVEY (SCHWEIZ). Sonnigste und vollkommen nebelfreie Winterstation am Genfersee. GRAND HOTEL DU LAC.

Das ganze Jahr offen.

Haus I. Ranges, an prachtvoller ruhiger Lage am Südquai mit modernstem Komfort, vorzüglich für Winteraufenthalt eingerichtet. Zentral-Wasserheizung. Elektrisches Licht. Neue Glas-Veranda. Lift. Orchester im Hotel. Auto-Garage. Mässige Preise. Tarif und Prospekt auf Wunsch.

462

ANT. RIEDEL, Besitzer.

Mech. Leinenweberei Worb (vorm. Röthlisberger & Cie.)
in WORB bei BERN
gegründet im Jahre 1783
empfiehlt sich für die Lieferung von
erstklassiger Hotelwäsche
mit oder ohne eingewebten Namen.
Musterkollektionen stehen gerne zur Verfügung.
Devisen und Arrangements bei Neueröffnungen.
Eigene Naturbleiche. Koniektionsatelier.

Berndorfer Metallwaren-Fabrik

ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oesterreich.



Schwerversilbernde Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen

Niedrigste und Vertretung für die Schweiz bei:

Jost Wirz, Luzern
Platzshot, gegenüber Hotel Victoria
Preis-Courants gratis und franko.



GRAND PRIX PARIS 1900 □ HORS CONCOURS ST. LOUIS 1904

□ □ □

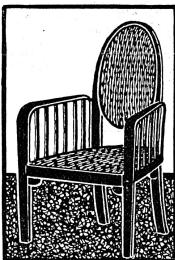
ERSTE OESTERREICHISCHE AKTIEN-GESELLSCHAFT ZUR ERZÜGUNG VON MOEBELN
□ □ □ AUS GEBOGENEM HOLZE □ □ □



JACOB & JOSEF KOHN • WIEN
NIEDERLAGE BASEL ST. LEONHARDSTR. 9

CAFÉ-, RESTAURANT- & HOTEL-
□ □ EINRICHTUNGEN □ □
SCHLAFFZIMMER-, SPEISEZIMMER-,
SALON- UND FRANSIE-MÖBEL
IN GRÖSSTER AUSWAHL UND
□ IN ALLEN PREISLAGEN □
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

ZU BEZIEHEN DURCH DIE BE-
DEUTENDSTEN MÖBELMAGAZINE
DER SCHWEIZ SOWIE DURCH
□ ALLE FIRMEN DER HOTEL- □
□ BEDARFSARTIKEL-BRANCHE □



NIZZA HOTEL DE BERNE
beim Bahnhof.

→ 100 Betten. ←

Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.
Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.

Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.

298 H. Morlock, Besitzer
auch Besitzer vom Hotel du Sud (früher Rubion) und vom Terminus-Hotel.

Mechanische Teppichweberei

D. & D. DINNER
Ennenda-Glarus.

Direkter Verkauf an Hotels.

Ia. Referenzen.

A. Stamm-Maurer
BERN
lieft die vorteilhaftesten
gerösteten
und rohen Kaffee.
Muster und Preislisten
zu Diensten. 330

Wilh. Baumann

2938 Rolladenfabrik J2148
HORGEN (Schweiz)

Holzrolladen
aller Systeme.

Rolljalousien
automatisch.

Rollschutzwände
verschied. Modelle.

Verlangen Sie Prospekte!

A vendre de suite ou à louer
au premier Janvier 1909 1680

Chalet-Hôtel de la Bérarde

(1738 m. — Oisans). Centre alpin
de premier Ordre. S'adresser à la
Société des Touristes du Dauphiné, Grenoble.
(ULX 1485)

Verlangen Sie gratis
den neuen Katalog
ca. 1900 photogr.
Abbildungen über
garantierte

Uhren, Gold- &
Silber - Waren

E. Leicht-Mayer
& Cie.
LUZERN 23
bei der
Hofkirche

LOCARNO.
Fremdenpension

wird abgegeben.
Nähres ertheilt das Vermittlungsbureau
(R 5313) 1689
V. Danzi & Co., Locarno.

Hotel- & Restaurant-
Buchführung

Amerikan. System Frisch.
Lehrt amerikanische Buchführ-
ung nach meinen bewährten Sys-
tem durch Unterrichtsbüro. Hun-
derte von Amerikanerinnen schreiben
jedes Jahr aus Amerika. Bitte
langen Sie Gratisprospekt. Prima
Referenz. Richtig auch selbst in
der Rechnung. Ordne vernachlässigte
Blätter. Gehe nach auswärts. 353
Alle Geschäftsbücher für Hotel auf Lager.
H. Frisch, Bücherei, Zürich I.

Zu vermieten
ein grosser modern ein-
gerichteter

87

NEUBAU

in bester Lage gegenüber
dem (HR 5343)

Bahnhofe in Chiasso.
Geräumige Lokale im Par-
terre, 50 Zimmer, gross-
artige Kellereien, Bäder in
jedem Stock, Zentralheizung,
Lift. Auskunft erteilt:

Guglielmo Felix, Chiasso.

Anonyme Anfragen werden
nicht beantwortet.

Billig zu verkaufen
ein so gut wie neuer

Hotelherd und ein

Restaurationsherd

sowie verschiedene neue Herde

mit und ohne Waruwassereinrichtung

neuester Konstruktion.

297

Basler Kochherdfabrik

E. Zeiger, Basel.

LOCARNO.

Belle Villa, complètement meublée, tout confort
moderne (R 5217) 2984

à vendre ou à louer

entourée de jardin, parc, vignoble, 22 mille m², dans la
plus belle situation au pied de la colline, magnifique vue et
position unique pour un hôtel de premier ordre.

S'adresser à G. Isorni, Locarno.

Hotel-Direktor,

Vereinsmitglied, z. Zt. noch Direktor eines Hotels allererster Ranges, der 4 Hauptsprachen mächtig, Mitte der 30er, verheiratet, jedoch kinderlos, sucht mit seiner ebenfalls sehr fachgewandten Frau per Juni 1907 passendes Engagement. Jahresstellen bevorzugt.

Offeraten unter Chiffre H 343 R an die Exped. ds. Bl.



Export - Fabrikation - Import

C. Hürlimann & Söhne
Luzern — Mailand

315 Vorteilhafte Bezugsquelle für
Emmenthaler-, Sbrinz- und Parmesankäse

Hotel-Direktor

drei Sprachen sprechend, tüchtiger, gewandter Fachmann, besonders bekannt und beliebt unter den Herren Geschäfts-Reisenden, sucht baldigst Stellung in Haus I. Ranges, Gefl. Offeraten unter Chiffre H 465 R an die Expedition ds. Bl.

Hotel- und Restaurationsherde in allen Größen.



Nach Wunsch mit neuester Wasserheizung und
bestem Schaffner.

Gasherde in allen Größen mit oder
ohne Schiff, emaliert, grösste Gasersparnis. Zeichnungen und Preis-
liste. Garantie. Beste Bezeichnung. Beste Referenzen.

R. Brenneisen
Güterstrasse
Basel.

TURIN (ITALIE). A LOUER GRAND HOTEL

en construction, dernier style, situé en plein midi, sur un des plus beaux boulevards de la ville, à 150 mètres de la gare centrale.

Pour renseignements, s'adresser à Mr. Prioti, 46 via Carlo Alberto, Torino.

Direktion

oder sonstigen Vertrauensposten, in erstklassigem Hause mit Sommer- und Winterbetrieb, sucht tüchtiger, bestempfholner Fachmann, Ende 30er. Eintritt kann sofort erfolgen.

Offeraten unter Chiffre H 449 R befördert die Exp. ds. Bl.

EIN URTEIL!

Herr Gustav Arras, langjähriger Generaldirektor des Hotel "Salzidor" Berlin, Inhaber des Hotel "Albatros" Aachen, Augsburg und Münchener des Grand Hotel in Bordighera (Italien) äusserte sich über unsere Anlagen wie folgt:

„Die Trockenluft-Eis-Kühlapparate der Firma G. Bilger & Co. repräsentieren das Schönste und Dauerhafteste, was ich auf diesem Gebiete je gesehen habe. Dabei ist deren Funktion eine ganz ausgesuchte zu nennen, sonst die Apparate können nicht funktionieren. Ich kann Ihnen sehr gefordert und eine sehr gute Haltbarkeit aller übrigen für den Küchenbedarf der Hotels nötigen Waren erreicht wird. Der Anschaffungspreis ist nicht höher als der der anderen Apparate, welche ich hier kannte. Gerne höher zu nennen, indessen bin ich der Überzeugung, dass auch für den Hotelier das Beste noch gerade gut genug und das Beste Jenseits.“

Diesem Urteil haben wir nach hinzu zufügen, dass uns bei der vor kurzem in Köln a. Rh. stattgefundenen grossen, internationalen Ausstellung für Kochkunst und Hotelwesen, woselbst wir unsere Anlagen ausgestellt hatten, die einzige höchste zur Verteilung gelangte Auszeichnung, der „Grand Prix“, zuerkannt wurde, ein ganz aussergewöhnlicher Erfolg, wenn man berücksichtigt, dass hunderter von Ausstellern darunter ganz bedeutende Firmen auf der Ausstellung vertreten waren.

Ein weiterer Beweis der hervorragend günstigen Aufnahmen unserer Anlagen in allen in Betracht kommenden Kreisen gefunden haben, geht daraus hervor, dass wir in wenigen Monaten der Saison 1906 weit über 100 Anlagen in allen Gegenden, nicht nur in ganz Deutschland, sondern in ganz Europa erstellt haben.

Besuche durch unsere Vertreter zum Zwecke von Kosten-
anschlägen usw. geschehen gratis und ohne jegliche Ver-
pflichtung irgend welcher Art von Seiten der Herren Interessenten.
Man verlange gratis Prospekt und Referenzlisten
über ausgeführte Anlagen.

R 5473
G. BILGER & Co., Fabrik für Trockenluft-Kühl-Anlagen ohne Maschinenbetrieb
Zürich I, Göthestrasse 22.
Strassburg i. E. Köln a. Rh. Paris.

