

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 18 (1909)
Heft: 44

Heft

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: 08.01.2026

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



Achtzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hoteliere-Vereins

Dix-huitième Année
Parait tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portofree): Jahrl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSEERTE: 8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o a Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Rillende Annoncenannahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionverlage A.-G. in Bern nebst ihren Filialen.
Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■ ■ ■ TÉLÉPHONE No. 2406. ■ ■ ■ Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Aufnahme-Gesuche.
Demandes d'Admission.
Tit. Uetlibergbahn-Gesellschaft (A. Nüscher, Betriebsdirektor), Besitzer des Hotel Uetliberg. 98
Patent: HH. E. Diemann, Dolder Grand Hotel, und C. Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmege such als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

Aufruf.

Der Publizitätsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen beabsichtigt, zu Propagandazwecken eine grössere Auflage ihrer bekannten **Touristenkarte der Schweiz** in verkleinertem Masse, d. h. so, wie sie in der Schweizer Nummer der „Leipz. Illustr. Ztg.“ erschienen, herauszugeben.

Diejenigen Herren Mitglieder, welche solche Karten zur Abgabe an ihre Gäste wünschen, wollen dies dem Zentralbureau bis **Ende Okt.** unter Angabe der Zahl melden. Der Selbstkostenpreis ist 10 Cts. pro Exemplar für Bestellungen die bis zu obigem Datum eingehen; spätere Bestellungen erheblich mehr.

Der Vorstand.

Musikalische Aufführungen und Urheberrecht.

Vor reichlich 8 Jahren hat der Schweizer Hoteliere-Verein an den Bundesrat eine Eingabe gerichtet, worin er auf die Revisionsbedürftigkeit des Bundesgesetzes betreffend das Urheberrecht hinwies und einige Postulate zur Beseitigung der auf diesem Gebiete, speziell hinsichtlich des musikalischen Aufführungsrechtes, bestehenden Rechtsunsicherheit aufstellte. Aus der Hand eines ausgeübten Materials, das vom Zentralbureau gesammelt worden war, wurden in jener Eingabe alle diejenigen Missstände beleuchtet, die sich aus der Unzulänglichkeit des Gesetzes vom Jahre 1883 ergeben. Aus den damaligen Ausführungen geht folgendes hervor: Die absolute Unsicherheit darüber, was eigentlich geschützt und wer für eine allfällige Verletzung des Autorenschutzes verantwortlich ist, ferner der Mangel an ausreichenden Normen für die Feststellung der Aufführungstantiemen öffnen der Willkür des Agententums Tür und Tor und machen eine gleichmässige Anwendung des Gesetzes unmöglich.

Schon im Jahre 1905 und sodann im Mai vorigen Jahres gelangte der Hoteliere-Verein neuerdings an das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement, um sich nach dem Stand der Revisionsarbeit zu erkundigen. Auf die zweite Anfrage ging vom damaligen Chef des Justizdepartements die Antwort ein, dass die Revision des Bundesgesetzes über das Urheberrecht durch die inzwischen dringlich gewordene Revision des Patentgesetzes und anderweitige gesetzgeberische Arbeiten verzögert worden sei, indessen seien Vorarbeiten zu dieser Revision schon gemacht worden.

Mittlerweile ist die Internationale Übereinkunft zum Schutze von Werken der Literatur und Kunst im Oktober und November des vorigen Jahres auf einer internationalen Konferenz der

dem Schutzverbände angehörnden Staaten revidiert und nach verschiedenen Richtungen hin ergänzt worden. Diese neue Übereinkunft vom 13. November 1909 ist von sämtlichen an der Konferenz in Berlin anwesenden Delegationen der Verbandsländer, auch von den Schweizer Delegierten, unterzeichnet worden und untersteht nunmehr der Ratifikation seitens der Parlamente. Der Bundesrat beantragt in seiner Botschaft an die Bundesversammlung, es sei die revidierte Berner Übereinkunft vorbehaltlos zu genehmigen. Eine rasche Prüfung des Textes der neuen internationalen Übereinkunft lässt erkennen, dass sie keine Bestimmungen enthält, gegen die unsererseits Bedenken erhoben werden könnten. Die in der Eingabe des Hoteliere-Vereins berührten Missstände betreffen nicht die international festgelegten Grundzüge des Urheberrechtes, sondern lediglich unsere inländische Urheberrechtsgesetzgebung und deren Handhabung, und deutlich genug ist in jener Eingabe betont worden, dass die Schweizer Hoteliere die auf den Schutz des geistigen Eigentums gerichteten Intentionen in keiner Weise antasteten wollen. Dagegen wird es bei der bevorstehenden Gesetzesrevision notwendig sein, dafür zu sorgen, dass den begründeten Beschwerden Gehör geschenkt wird. Wie der Bundesrat in seiner Botschaft bemerkt, ist unsere schweizerische Urheberrechtsgesetzgebung durch die neue internationale Übereinkunft überholt worden. Es wird demnach die in Balde zu erwartende Revision des Gesetzes sowohl auf die Beseitigung der offenkundigen Mängel und Lücken, als auch auf eine Anpassung des Gesetzes an die internationalen Vereinbarungen gerichtet sein müssen.

Was die neuen Bestimmungen der internationalen Übereinkunft anlangt, soweit sie das Aufführungsrecht an musikalischen Werken betreffen, so wird durch den neuen Art. 11 der sogenannte Aufführungsvorbehalt überflüssig. Nach der ersten Übereinkunft vom Jahre 1886 war das Aufführungsrecht an veröffentlichten musikalischen Werken von der Bedingung abhängig, dass das Werk ein ausdrückliches Aufführungsverbot, den sogenannten Aufführungsvorbehalt, trage.

Durch Art. 11 der revidierten Übereinkunft wird diese Bedingung beseitigt: Die Übereinkunft soll auf die öffentliche Aufführung sowohl von dramatischen und dramatisch-musikalischen, als von musikalischen Werken anwendbar sein, ohne dass die Urheber gehalten sind, einen Aufführungsvorbehalt anzubringen.

Gegen die Beseitigung des Aufführungsvorbehaltes, die als eine Kräftigung der Idee des Autorenschutzes aufzufassen ist, war s. Z. von verschiedenen Seiten, namentlich von Sängervereinigungen, Sturm gelaufen worden, unseres Erachtens mit Unrecht. Unsommer Berechtigung erhält dagegen das Verlangen nach einem genauen Verzeichnis der geschützten und der Schutzfrist nicht mehr unterstehenden Werke.

„Die praktische Tragweite der Abschaffung des Aufführungsvorbehaltes“, bemerkt die bundesrätliche Botschaft, „darf nicht überschätzt werden. Da weitaus die meisten neueren Musikwerke — und diese kommen hauptsächlich in Betracht — den Vorbehalt tragen, d. h. schon nach der bisherigen Übereinkunft geschützt sind, so tritt tatsächlich gegenüber dem bestehenden Zustande keine tiefgreifende Änderung ein. Sodann wird auch durch den neuen Art. 11 das Aufführungsrecht nicht als ein absolutes gewährleistet, vielmehr behalten die einzelnen Verbandsländer die Freiheit, das Recht näher auszugestalten und Ausnahmen zuzulassen. Hierdurch, mehr noch als durch die Beibehaltung des Aufführungsvorbehaltes,

ist die Möglichkeit gegeben, die einheimische volkstümliche Musikpflege in billiger Weise zu berücksichtigen. Hierauf wird bei der Revision unseres Gesetzes, das übrigens eine Ausnahme schon enthält, Bedacht zu nehmen sein.“

Es ist zu hoffen, dass die nun in doppelter Hinsicht notwendig gewordene Revisionsarbeit so rasch als möglich in Angriff genommen und den berechtigten Klagen und Wünschen in vollem Umfang Rechnung getragen werde. Die vom Hoteliere-Verein aufgestellten Postulate, auf die wir die massgebenden Stellen nochmals nachdrücklich aufmerksam machen möchten, lauten folgendermassen:

1. Sollte dafür gesorgt werden, dass ein genaues Verzeichnis der geschützten Musikstücke jedermann zugänglich ist, damit jedermann die Möglichkeit hat, sich zu orientieren, welche Musikstücke frei sind und welche nur gegen Entgelt, resp. gegen eine gesetzlich zu normierende Taxe aufgeführt werden dürfen.
2. Es sollten nähere Normen für die den Autoren auszuweisenden Tantiemen im Gesetze aufgestellt werden. Die derzeit darin enthaltene Norm passt nur für Theaterinstitute, nicht aber für Konzertaufführungen, wo geschützte und freie Kompositionen zur Aufführung gelangen und wo Eintrittsgeldern sehr oft nicht erhoben werden.
3. Es sollten nähere Bestimmungen darüber aufgestellt werden, wer für die Auszahlung der Tantiemen und für Zuwiderhandlungen gegen das Gesetz verantwortlich ist.
4. Es sollte festgesetzt werden, dass die Tantiemen nicht vor den Aufführungen, sondern erst nachher periodisch zur Auszahlung gelangen sollen, wobei nicht ausgeschlossen ist, dass in gewissen Fällen eine angemessene, durch das Gesetz zu bestimmende Kautionsleistung zu leisten wäre.
5. Für streitige oder sonst zweifelhafte Fälle sollte ein offizielles, fachmännisches und unparteiisches Entscheidungsorgan geschaffen werden.

Zur Reformküche.

Als im Jahre 1905 die Debatte über die Reformküche entbrannte, befasste auch ich mich in einem Artikel mit dieser wichtigen Frage; da ich aber erfahren musste, dass die Hauptschreiber nach einem neuen Kurs, die uns von Hausmannskost predigten, die uns vor Augen führten, wie die Mutter anno Dazumal die Suppen kochte etc., eben nur Theorie übten, selbst aber nicht den Mut hatten, mit gutem Beispiel voranzugehen, da liess ich mein Manuskript in den Papierkorb untertauchen.

In seinem Eingangs in No. 43 der Hotel-Revue spricht mir nun aber Herr Ch. St. geradezu aus der Seele, und so erlaube ich mir, einen kleinen Beitrag zu diesem Thema zu bringen.

Ich war damals, als die Reformfrage in Fluss kam, gerade zur Kur in einem deutschen Weltbad und hatte am eigenen Leibe erfahren, was es heisst, vier Wochen lang das ewige alerlei einer abgedroschenen *Table d'hôte* hinunterzuwürgen. Nicht etwa, dass ich in einem Hotel zweiten Ranges wohnte, sondern, schon der Wissenschaft halber, im allerersten Hause am Platz. Letztes Jahr als ich dorthin zurückkehrte, fragte ich gleich den Oberkellner, ob denn bei ihnen nie gesottenes Ochsenfleisch, oder ein saftiger Schweinsbraten mit Kartoffelsalat, auch eine schöne Schweinskotelette oder andere bürgerliche Platten serviert würden? —

Er schlug die Hände über dem Kopf zusammen und meinte, da hätten wir sofort das Bureau voll Reklamanten und die Engländer würden unser Haus für alle Zeiten meiden. Ich erwiderte ihm, dass es nur auf einen Versuch ankomme, ich hätte an meiner *Table d'hôte* schon oft 13 Nationen vereinigt gehabt; hier jedem Geschmacke gerecht zu werden, wäre ein Ding der Unmöglichkeit. Man könne bei Einfluchtung solch bürgerlicher Platten das Menü doch so zusammenstellen, dass jedermann auf seine Kosten komme und satt und befriedigt den Tisch verlasse. Probieren geht über Studieren. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass die Gäste solche Platten aus Unkenntnis oder Vorurteil nicht essen, oft macht dann an der Tafel ein Gast den Andern an, von Diesem oder Jenem zu kosten, und die Folge davon ist, dass letzterer bekennen muss, das Gericht gar nicht gekostet zu haben, es sei ausgezeichnet, man solle es nur öfters bringen.

Ich halte mich gar nicht an die althergebrachte Reihenfolge bei Zusammenstellung meines Menüs, serviere auch nicht alle Tage Fisch oder Geflügel, dadurch bringe ich mehr Abwechslung auf den Tisch. Meine Gäste erhalten eine schmackhafte Suppe, drei Gänge, wovon der eine immer sehr reich garniert ist, zur mittleren Platte wird ein gutes Gemüse, extra angerichtet, serviert. Reis, Macaroni sogar Polenta spielen auch eine grosse Rolle bei mir, sodass selbst ein Vegetarianer satt werden kann, den Süssspeisen wende ich grosses Augenmerk zu, dabei halte ich strenge darauf, dass die Platten stark angerichtet werden, damit der Gast sieht, dass man ihm das Essen auch gönnt.

Gerade bei uns, wo die Gäste nicht nur Wochen, sondern Monate, ja Jahre lang bleiben, muss man darauf bedacht sein, einen abwechslungsreichen Tisch zu führen, und da ist es ein grosser Fehler, wenn man das Menü machen dem Chef allein überlässt. Man muss zusammen studieren und mit einander beraten, um möglichst immer wieder etwas Neues zu bringen. Ich erinnere mich noch gut, wie meine Mutter sei, eine Hoteliertochter aus einem grossen Schweizerbade, oft erzählte, wie der Familienrat, Koch, Köchin und Oberkellner abends zusammen gekommen seien, um die Speisekarte für den nächsten Tag festzusetzen.

Führung halten mit seinen Gästen ist von grosser Wichtigkeit, man erfährt so manchen Wunsch, durch dessen Erfüllung man immer zufriedene Gesichter sehen kann.

Herr Ch. St. hat uns mit der Anführung seiner Menüs einer Hotel-Pension ersten Ranges, die zu geniessen er selbst das zweifelhafteste Vergnügen hatte, die Haare zu Berg stehen machen; aber ich weiss aus eigener Erfahrung, dass solche, auch der einfachsten Hotelleküche hohnsprechende Zusammenstellungen vorkommen, und warum? — weil heutzutage jedermann Hoteliere sein will, ohne auch nur eine blass Ahnung von dem ganzen Betriebe zu haben.

Hier, wo viele Gäste krankheitshalber an den Ort gebannt sind, fangen dieselben, um ihr Leben zu fristen, oft eine Pension oder Hotel an (werden sogar Direktoren); man hat nichts zu riskieren, macht sich's möglichst bequem (denn es ist nun einmal die irrende Meinung verbreitet, dass der Hoteliere nichts zu arbeiten braucht, sondern ein Schlaffaffenleben führt); man isst so mit, und wenn man auch nichts verdient — verpfuscht man den Andern doch das Geschäft; läuft dann der Karren schief, so verschwindet man einfach von der Bildfläche, unbekümmert der trauernden Hinterbliebenen! —

Das ist einer der grössten Krebsgeschäden unseres Gewerbes, da muss unseriener ja ein Narr gewesen sein, von der Pike auf zu dienen, um in die Geheimnisse dieser so vielseitigen

Kunst einzudringen, Jahre lang sich in der Welt herumzutreiben, um Land, Leute und deren Sitten kennen zu lernen, um sich dann von solchen Eindringlingen den Profit aus der Tasche jagen zu lassen! Konkurrenz soll sein und muss sein, aber eine loyale. Hoffentlich kann auch hier einmal Wandel geschaffen werden.

Reformküche.

Die verschiedenen Ergüsse, welche mein Artikel über Reformküche hervorgerufen, beweisen, dass die Frage für den Hotelierstand eine brennende ist. Widerlegt hat meine Behauptungen niemand, dagegen sind sie teilweise falsch aufgefasst worden — so vom R-Korrespondenten, welcher mich und meine Begehren etwas barsch in das Restaurant wies. Ich glaube aber mit Ch. St., dass mit einem solchen Rat nicht geholfen ist, denn derselbe Koch, welcher die *table d'hôte* bereitet, liefert die Platten für das Restaurant. Ueberdies würde man in den weitaus meisten Saisonhotels schon ankommen, wenn man während der *table d'hôte*-Zeit im Restaurant essen wollte; man würde auf alle Fälle warten müssen bis dieselbe vorüber. Die meisten Hotels haben zudem kein Restaurant — sondern nur einen Speisesaal. (v. d. Red.)

Die Erörterungen der Korrespondenten Ch. St. und H. B. in No. 43 der Hotel-Revue unterschreiben ich ohne Zaudern, obwohl diese beiden Herren glauben, ich sei in der Art und Weise, wie ich nach einer Reform der Küche rufe, auf nur eine medizinische Fährte. Ich verlange ja zur Hebung der Qualität und eine bessere Berücksichtigung der Gemüse und des Obstes, insbesondere eine bessere Zubereitung der Gemüse.

Ich bin vom Vegetarismus eben so weit entfernt wie von Pietismus und anderen extremen Steckepferden. Immerhin muss ich doch, wohl im Einverständnis aller Aerzte, die Herabsetzung der Quantität auch auf meinem Programm belassen, denn es werden mehr Menschen krank vom übermässigen Essen als vom schlechten Essen. Schlechter und Hungerleider sind zwei Extreme — *ils se touchent* — wie alle Extreme, beide sind schädlich, das erstere aber weit mehr als das letztere.

Die Theorien über das Minimalmass der zum Leben nötigen Nahrungszufuhr haben durch neuere Forschungen erheblich an Richtigkeit verloren in dem Sinne, dass diese Minimalmasse bedeutend reduziert worden sind und gerade die Ernährungstherapie in diesem Sinne hat brillante Resultate erzielt.

Mit dem Ausgraben des Themas „Reformküche“ wollte ich keineswegs der schweizer. Hotelier etwas am Zeug flicken; meine Absicht war, nur den Weg zu zeigen, auf welchem man der Lösung dieser Frage näher kommen könne, indem ich vorschlug: der Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins möchte eine gemischte Kommission bestellen, welche die Materie eingehend studieren, die darüber herrschenden Meinungen sammeln und prüfen und allgemeine Vorschläge aufstellen sollte.

Von einem Zwang den einzelnen Hoteliers gegenüber seitens des Hotelier-Vereins kann natürlich keine Rede sein, aber eine Kommission wird eher ein Resultat zeitigen, welches vielleicht manchem Anhänger der Reformküche ein willkommenes Leitfadend wäre, als eine frühe Zeitsungelgerei, wie Herr Ch. St. vorschlug.

Wenn aber der Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins findet, es sei nicht von Interesse, diese hochwichtige Frage zu studieren — so lässt man es am Besten beim Alten, nämlich bei Fisch, Braten, Pökele und gekochten Zwischgen — bis es zu spät ist. *Dicit.* Dr. E. Morj.

Wie soll sich das Hotelpersonal beim Ausbruch eines Hotelbrandes verhalten?

Von Brandmeisteraspirant Hans H. Mülzer.

Von Zeit zu Zeit liest man in der Tagespresse Berichte über Brände, die sich in Hotels oder kleineren Gastwirtschaftsbetrieben ereignet haben. Ist weiter kein grösseres Unglück geschehen, so geraten sie bald wieder in Vergessenheit. Sind jedoch mehrere Personen beim Brand verunglückt oder gar ums Leben gekommen, dann bemächtigt sich eine gewisse Unruhe des reisenden Publikums und dies mit einer gewissen Berechtigung. Der Reisende kann mit Recht verlangen, dass in dem Hause, dem er seine Person und sein Eigentum für längere oder kürzere Zeit anvertraut, alles auf das peinlichste eingerichtet ist, damit die in ihm lebenden Personen bei einem plötzlichen Ausbruch des Feuers nicht von diesem überrascht werden, sondern möglichst schnell, ebenso auch ihr Eigentum, vor dem verheerenden Element gerettet werden können.

In grösseren Städten mit Berufsfeuerwehren wird diese zwar schnell nach der Meldung an der Brandstätte erscheinen und die Rettungs- bzw. Löscharbeiten in Angriff nehmen. Anders liegt die Sache aber in kleineren Orten, wo man auf eine freiwillige oder Pflichtfeuerwehr angewiesen ist. Zwar stehen diese, insbesondere die ersten, z. B. in Deutschland dank ihrer militärischen Organisation auf einer Höhe, die ihnen so leicht niemand nachmacht, aber immerhin wird eine gewisse Zeit vergehen, bis sie sich gesammelt haben und mit ihren Geräten an dem Orte des Feuers eintreffen. Wenn man nun bedenkt, welche kostbare Zeit inzwischen verstreichen, und welche ungeahnte Ausdehnung

das Feuer inzwischen nehmen kann, so wird es wohl verständlich sein, dass es in erster Linie Pflicht und Aufgabe des Hotelpersonals ist, genügend vorbereitet und unterrichtet zu sein, um beim Ausbruch eines Feuers diesem genügend entgegenzutreten zu können, gilt es doch, Leben und Eigentum des reisenden Publikums zu schützen.

Wie in den landwirtschaftlichen Betrieben Unterricht im Feuerlöschwesen gegeben wird, damit der zukünftige Oekonom bis zum Eintreffen der Ortsfeuerwehr selbständig handeln kann, oder wie in grösseren industriellen Betrieben Fabrikwehren eingerichtet sind, die erforderlichen Falles schnell zur Hand sind, so sollte auch das Personal eines Hotels so geschult sein, um bei einem Brande sofort zu wissen, was es zu tun hat. Es soll absolut nicht verlangt werden, dass jeder Hotelangestellte ein fertiger Feuerwehrmann ist, aber soviel sollte er vom Feuerlöschwesen verstehen, um mit den zur Verfügung stehenden Mitteln eine Ausbildung des Feuers verhindern und durch talkräftiges und sicheres Auftreten die Gäste beruhigen und Panik verhüten zu können. Deshalb ist es in erster Linie notwendig, darauf zu achten, dass durch Orispolizeistatut vorgeschrieben, im Hotel befindlichen Löschmittel wie Feuerer, Schläuche, Wasserhähne, Stahlrohre, Beile etc. sich stets in guter Verfassung befinden, damit sie nicht versagen, falls sie plötzlich gebraucht werden müssen. Denn was nutzen alle diese Hilfsmittel, wenn das Personal, das sie doch schliesslich in erster Linie benutzen soll, mit ihm nicht umzugehen versteht? Es wäre daher wohl angebracht, dass ein Angestellter, der dann aber nicht zu häufig wechseln darf, wie es ja leider das Hotelgewerbe so mit sich bringt, mit der Beaufsichtigung der Feuerlöschgeräte beauftragt und für sie verantwortlich gemacht wird, und der vor allen Dingen die Schläuche mindestens alle halb Jahre einmal auf ihre Gebrauchsfähigkeit und Dichtigkeit untersucht oder durch die Ortswehr untersuchen lässt. Ferner wird sich wohl dann und wann mal eine Gelegenheit finden, einen „blinden“ Alarm einzurichten, um das Hotelpersonal für den Ernstfall vorzubereiten. Selbstverständlich muss dieser Alarm mit grösster Vorsicht ausgeführt werden, um das im Hotel wohnende Publikum nicht zu beunruhigen. Ferner ist es unbedingt notwendig, dass sich jeder Angestellte genau über die Örtlichkeiten seines Hauses informiert. Er muss genau Bescheid wissen über die Treppen, Flure und Ausgänge und sich eventuelle Fluchtwege merken, über die er sowohl sich, wie die Gäste retten kann. Gerade hier kann er nützlicher sein, als ein Feuerwehrmann, der im Hause wohl selten Bescheid weiss. Ferner gewöhne man sich daran, nachts die notwendigen Kleidungsstücke so bereit zu legen, dass man sie im Dunkeln schnell anziehen kann; ebenso verwahre man seine Papiere und Wertsachen so, dass man sie bei Feuersgefahr schnell ergreifen kann.

Bricht in einem Hotel ein Feuer aus, so ist natürlich sofort die Feuerwehr zu alarmieren, selbst wenn der Brand noch so klein zu sein scheint. Man kann nie wissen, welche Ausdehnung er nehmen kann. Dann mache man sich daran, es selbst zu löschen. Dies kann entweder dadurch geschehen, dass man die Flamme erstickt, d. h. ihr die Luftzufuhr abschneidet, indem man sie mit Erde, Sand etc. oder auch selbst mit brennbaren Gegenständen wie Decken, Kleidungsstücken usw. zudeckt, oder sie mit Wasser ausgiesst oder ausspritzt. Im letzteren Falle kann man auch, falls Wasser nicht gleich zur Hand und der Brand nicht allzu gross ist, Bier oder Milch, die ja in jedem Hotel vorhanden sind, verwenden, nie aber brennbare wie z. B. sprühaltige Flüssigkeiten. Ferner suche man dem Brande die Nahrung abzuschneiden, indem man alle im Bereich des Feuers liegenden brennbaren Gegenstände bei Seite schafft. Bei einem Hotelbrand ist dafür zu sorgen, dass das Feuer von der Luftzufuhr abgeschlossen wird, um ihm den zum Brennen notwendigen Sauerstoff zu entziehen. Man halte daher die Fenster und die Türen geschlossen, da man hierdurch sowohl die Ausbreitung des Feuers nach anderen Räumen als auch seine schnelle Verqualmung verhindert. Man soll auch die Türen nicht aufreissen und vor allen Dingen nicht offen stehen lassen, um die Mitbewohner des Hotels zu alarmieren; es sollte dies vielmehr durch lauten Ruf, durch kräftiges Schlagen gegen die Türen oder durch Alarmglocken geschehen. Selbstverständlich sind dabei Rufe wie z. B. „Rette sich wer kann“ zu unterlassen, da diese nur eine Panik hervorrufen würden. Niemals lasse sich ein Angestellter verleiten, aus Angst vor einer Gasexplosion nachts oder in der Dämmerung den Hauptthür abzustellen; da das plötzliche Erlöschen des Lichts sowie die Unmöglichkeit, es wieder anzumachen, nur die Verwirrung erhöhen würde. Denke man stets daran, dass das Gas in den Leitungsröhren vollständig gefahrlos ist, und dass eine Gasexplosion erst dann eintreten kann, wenn die Röhre beschädigt werden und das Gas ausströmen kann. Besteht in einem Hotel eine elektrische Beleuchtungsanlage, so überlasse man das Abstellen der Feuerwehrr. Das Maschinenpersonal instruiere man so, dass es bis zum letzten Augenblick an seinem Platz bleibt und erst, wenn ihm selbst Gefahr droht, seinen Posten verlassen darf.

Begegnet ein Angestellter einer Person, deren Kleidungsstücke Feuer gefangen haben, so hat er sich anzuhalten und auf den Boden zu werfen, damit die hochschlagende Flamme nicht den Kopf treffen kann. Dann werfe er eine Decke über sie, oder, falls er gerade keine zur Hand hat, sich selbst darüber und versuche das Feuer so zu erstickern.

Sollte es erforderlich oder nicht zu vermeiden sein, sich in einem verqualmten Raume aufzuhalten, z. B. um sich durch diesen in Sicherheit zu bringen oder Personen zu retten, so krieche man auf dem Boden entlang, mit dem Munde möglichst nahe dem Boden; denn da die brennbaren Gase und auch das erstickende Kohlenoxydgas leichter als die Luft sind, die man zum Atmen notwendig hat, so befindet sich der Mensch am geschütztesten in liegender Stellung. Zur grösseren Sicherheit nehme man irgend ein Stück Tuch vor den Mund, das man wenn möglich vorher in Wasser oder Essig getaucht hat. Ueberhaupt tut man gut, wenn sich an Rettungs- und Löscharbeiten beteiligt, die Kleidung nass zu halten.

Bemerkt ein Angestellter nachts im Zimmer Rauch, so suche er kriechend festzustellen, ob es im Zimmer brennt oder woher der Qualm kommt. Dabei ist zu beachten, dass er ein Fenster nur öffnen darf, wenn das Feuer nicht im Zimmer ist. Muss man eine Tür öffnen, so tue man dies vorsichtig und halte sich dabei seitwärts, damit man nicht von einer Stichflamme getroffen wird.

Vor allen Dingen hat aber das Hauptpersonal durch ruhiges und besonnenes Verhalten den Gästen mit gutem Beispiel voranzugehen. Ein sinnloses Hin- und Herrennen erweckt die Verwirrung. Das Hotelpersonal soll die Gäste zu beruhigen suchen und ihnen Mut zusprechen, sowie sie vor den unüberlegten Schritten wie z. B. vor dem Herauspringen aus dem Fenster etc. abhalten. Ist die Gefahr auf das höchste gestiegen, so dass keine andere Rettung wie diese (die immer gefährlich ist, selbst bei Anwendung des Sprungtuches), möglich ist, so bereite man diesen letzten Fluchtweg darauf vor, dass man Leinen und in Streifen geschnittene, zusammengeknotete Bett- und Handtücher zurecht macht, um Personen hinunterzulassen oder man werfe Kissen und Matratzen aus dem Fenster, um dadurch den Fall zu vermindern. Unwürdig wäre es aber eines so geachteten Standes, wie das Hotelpersonal es ist, erst an die eigene Rettung zu denken und womöglich schwächere Personen wie Frauen und Kinder beiseite zu stossen oder niederzurennen, um das eigene Leben zu retten. Möge jedem Hotelangestellten als Beispiel der Pflichttreue eine Schiffsmannschaft vor Augen stehen, die als letzte das sinkende Schiff verlässt, nachdem die ihr anvertrauten Passiere sämtlich gerettet sind.

Allerlei Interessantes vom Wein.

Es ist die Zeit der Weinlese, und das „Journal des Débats“ hält es für angezeigt, in diesen fröhlichen Tagen einiges aus der Geschichte des Weines zum besten zu geben.

Das älteste Gewächs, das die Geschichte erwähnt, ist der Wein von Maronia an der Küste Thraciens. Homer, der ihn besungen hat, versichert, dass man den Wein dieses Ortes nur trinken kann, wenn man ihn mit zwanzigmal soviel Wasser vermischt. Das weinspendende Maronia hatte im Laufe der Zeit von seiner unbezweifelbaren Kraft nichts verloren: Der Konsul Mucianus feierte, als er durch den gesegneten Ort zog, das Bouquet eines Getränks, das aus einer Mischung von 80 Eimern Wasser und einem einzigen Eimer Wein bestand. Griechenland übte lange Zeit ein Weinmonopol aus, indem es nahezu die ganze Welt mit dem Saft der Reben versorgte. Im ältesten Rom war das Wein so selten, dass die Gesetze das Verfügungsrecht über den Weinverrat des Hauses nur dem Familienvater zugestanden. Als ein gewisser Mecenius seine Frau erschlug, als er sie im Keller beim Weintrinken überraschte, erklärten die Richter dessen Totschlag für durchaus berechtigt. Sie sprachen auch einen andern Bürger frei, der seine Gattin hatte verdrüsseln lassen, weil sie ihm die Weinkellerschlüssel gestohlen hatte. Man gönnte den Wein nicht einmal den Göttern. Romulus brachte seine Trankopfer mit Milch dar. Numa empfahl seinen Untertanen, mit dem Wein sparsam umzugehen und mit dem edlen Getränk nicht die Opferfeuer zu besperren. Als das Gesetz dann milder wurde, erklärte er ausdrücklich, dass nur Wein von beschnittenen Weinstöcken auf den Altar gegeben werden dürfe; auf diese Weise suchte man den Weinbau immer mehr zu fördern und zur Veredlung der Rebe anzuregen. Wie viel der Wein galt, ersieht man daraus, dass Lucius Vaprius Cursor, als er die Sammler bekämpfen wollte, dem Jupiter nur einen Becher köstlichen Weins zu geloben brauchte, um sich den Gott günstig zu stimmen und einen glänzenden Sieg zu erfechten. Zu Ruf und Ansehen gelangten italienische Weine erst um das Jahr 600 der römischen Geschichte. Zur Zeit des Plinius aber gehörten von den achtzig berühmtesten Weinbergen der Welt mehr als zwei Drittel der italienischen Halbinsel an, die durch diesen ihren Reichtum den Sieg über die Pflanzen-schätze aller Länder davontrug, mit alleiniger Ausnahme der Gewürzpflanzenländer. „Es ist aber“, so fügt der berühmte Naturforscher hinzu, „wenn der Weinstock in Blüte steht, kein Duft lieblicher als seiner.“ Horaz hat für den Falerner eine Reklame gemacht, die dem wirklichen Werte dieses Weines nicht entspricht. Der Falerner nahm in der Schätzung der Weinkenner durchaus nicht den ersten Rang ein: er war lange nicht so gut wie der Cäcuber, der leider vollständig verschwand, als Kaiser Nero zwischen Bajä und Ostia einen Kanal graben liess. Augustus zog allen andern Weinen den Wein von Setia vor. Seine Nachfolger hatten denselben Geschmack, „dieweil die Erfahrung

lehrt, dass man bei diesem Getränke keine üblen Folgen zu befürchten hat“. Livia, die Gattin des Augustus, schrieb ihre körperliche Frische, die sie sich bis zu ihrem 86. Lebensjahre bewahrte, dem Umstände zu, dass sie sich recht oft an Puciner erquickte. Man rühmte auch die Vorzüge des Weins von Sorrent; Tiberius aber erklärte diesen Wein für einen ganz gemeinen Essig, der seinen Ruf nur den bezahlten Lobpreisungen eines Aerztrists verdankte.

Der Weinbau war damals schon weit vorgeschritten, man kannte das Beschneiden und das Pfropfen der Rebe. Man kannte auch die Krankheiten des Weines und wusste sie richtig zu behandeln. Die afrikanischen Winzer übten das Gipsen; die Winzer Griechenlands „verbesserten“ herbe Weine durch einen Zusatz von Pechharz. Man mischte den Wein mit süssigem Wasser oder mit salzigem Wasser; das salzige Wasser hatte die Eigenschaft, ihn besser zu konservieren. Die Winzer von Amalfi tauchen heute noch die Muskattrauben ins Meer und lassen sie dann in Zitronenbaumblätter gehüllt an der Sonne trocknen. Wein-fälschungen und Weinschmierereien gab es auch schon im alten Rom, und das Verschneiden von Weinen aus geringen Lagen mit bessern Weinsorten war allgemein üblich. Verrufen waren die gallischen Weine, weil die gallischen Winzer ihre Gewächse mit Aloe und mit anderen Ingredienzien würzten. Es ist historisch festgestellt, dass Julius Cäsar der erste war, der seinen Tischgästen vier verschiedene Weinsorten vortsetzte. Seit jener Zeit wollte jeder reiche Römer einen Weinkeller haben; die berühmten Weinmarken erzielten fabelhaft hohe Preise. Die schönste Weinlese brachte das Jahr, in dem der letzte der Gracchen getötet wurde. Da damals Optimus Konsul war, wurden die Weine dieser Lesse „optimische“ genannt. Unter der Regierung des Kaisers Caligula brachte eine Amphora solchen Weins, nach den Berechnungen eines Plinius-Uebersetzers, mehr als 300,000 Fr.; da die Amphora 20 Liter enthielt, kam eine Flasche Optimier auf fast 15,000 Fr. zu stehen!

Man schätzte von der Rebe alles, sogar das Holz, aus dem man Opferschalen, Götterbilder und Tempelsäulen schnitzte. Der Tempel der Diana zu Ephesus hatte eine Treppe, die aus einem einzigen Rebstock gemacht war. In der Hand der Centurionen war das Holz des Weinstocks eine Art Kommandostab; es galt selbst noch auf dem Rücken des Soldaten als ein Zeichen von Auszeichnung, denn die Sklaven und die Lohnarbeiter wurden mit einem weit weniger vornehmen Holz gezeichnet. Man weiss, durch welche einfache Methode die Römer bei Trinkgelagen ihren Durst immer erneuerten. Sie nahmen auch Schierling, um sich zum Weintrinken zu zwingen, denn Wein galt als Gegengift bei Schierlingvergiftungen. Natürlich konnte nur ein besonders starker Magen so etwas vertragen. Marcus Cicerio, der Sohn des berühmten Redners, trank mit einem Zuge fast 7 Liter Wein. Er tat das aber nur aus Kindesliebe, um dem Antonius, dem Mörder seines Vaters, die Trinkerpalme zu entreissen.

Vermischtes.

Französische Weinsorgen. Ueber französische Weinsorgen schreibt man der „Vosges“ aus Paris: Mit der Champagne, oder dem Champagner, hat es angefangen. Die französischen Produzenten des ersten, ursprünglichsten und immer noch fraglos besten Schaumweines verfielen auf den glücklichen Gedanken, dem Markenschutz einen neuen Inhalt und Sinn zu geben, einen geographischen. Der Name Champagner soll buchstäblich genommen werden. Er soll eben nur ein Ereignis der Champagne bedeuten und diese Herkunft des Namen tragenden Artikels bezeugen. Anderer Schaumwein, der nicht aus der Champagne stammt, mag jede andere Bezeichnung annehmen, er mag sich *Vin mousseux* oder sonstwie nennen, Champagner soll er nicht heissen. Die öffentliche Meinung, die Presse, die Volksvertretung, die Regierung nahmen den Entscheid, sich nicht mit einmütiger Zustimmung auf, und alsdenn wurde ein Gesetz gegeben, das den Begriff der Champagne genau umschrieb. Dabei ging es zwar nicht ohne einige Reibung, einiges Fingerzucken ab. Es stellte sich heraus, dass es schwer nicht sei, die Grenzen der Champagne zu bestimmen, wenigstens im Hinblick auf den Sekt. Die Umrisse der ehemaligen Provinz Champagne kennt man; aber die Rebe kehrt sich nicht an die geographische Grenzlinie, innerhalb derer wächst mancherorts ein Wein, der nicht zu Sekt verarbeitet wird, während anderseits die Keller von Epernay und Reims manch köstliches Gewächs enthalten und zum Schaumwein veredeln, das ausserhalb der Champagne, auf den Hügeln der benachbarten Feigenschaft gekeltert wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektkehl. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und es gelang, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder dicht daran hat. Nach dem Champagner meidete sich der Bordeauxwein. Auch er wollte der Sekt sein, und verlorbirt und gegen Annahme verteidigt wurde. Die Winzer und Händler verlangten eine gesetzliche Festlegung der Bordelaiser Landesgrenzen, wie es mit denen der Grafschaft Champagne geschehen war. Das war aber nicht so leicht zu bewerkstelligen, wie im ersten Fall. Ein Bordelaiser Land gibt es weder geschichtlich noch geographisch. Bordeaux war einst die Hauptstadt Aquitanien, das ungefähr den ganzen französischen Südwesten in sich begriff. Soll aber Wein Aquitanien rechtmässig den Namen Bordeauxwein tragen, so verliert dieser Name jede Bedeutung, denn er kommt dann ungefähr jedem Wein zu, der südlich der Loire wächst. Seit der grossen Revolution ist Bordeaux der Hauptort des Gironde-Departements. Will man aber nur den Wein der Gironde als Bordeauxwein gelten lassen, so begeht man zugleich einen Widerspruch und eine Ungerechtigkeit, denn in den Nachbardepartements, der Nieder-Charante, der Charente, der Dordogne, dem Lot-et-Garonne, selbst noch im Tarn-et-Garonne und der Hoch-Vienne, wächst ein Wein, der vom Durchschnitt der Girondeweine, also dem Bordeaux ohne besonderen Schlossnamen, in keiner Weise verschieden ist. Die Rebe kehrt sich nicht an Verwaltungsbeschränkungen. Sie gedeiht dort, wo sie den gleichen Boden

und das gleiche Klima vorfindet, in der gleichen Weise, zumal wenn es, wie im französischen Südwesten, ungefähr dieselben Rebenarten sind und sie nach denselben überlieferten Methoden gezogen, gepflegt, gekeltert werden und ihr Wein im Keller dieselbe Behandlung erfährt. Der Streit um das Recht auf die Bezeichnung Bordeauxweins ist noch lange nicht entschieden. Er wird mit einer Heftigkeit geführt, die durch die Ansehlichkeit der in Betracht kommenden Interessen erklärt und gerechtfertigt ist. Die Gironde möchte für sich ein ausschliessliches Vorrecht erkämpfen. Dem widerstehen die Nachbardepartements sich mit unüberwindlicher Entschlossenheit. Regierung und Parlament werden die widerstreitenden Ansprüche auszuweichen haben.

Touristen-Katechismus. Die Münchner „Jugend“ gibt aus einem internationalen Katechismus für junge Hochgebirgsbewohner folgende Fragen und Antworten wieder:

„Was ist ein See?“ — „Ein See ist eine Wasserfläche, an deren Rändern sich Gesteinsufer befinden mit Pension von 5 Fr. 4 Mk. oder 5 Kr. an aufwärts.“

„Was ist ein Berg?“ — „Ein Berg ist eine Erhebung zwecks Errichtung eines Aussichtsturmes zu 20 Rp., 20 Pf. oder 20 Hell. Eintritt.“

„Was ist ein Nationalheld?“ — „Ein Nationalheld ist ein Mann, der in Holz geschnitten ist und preiswert verkauft.“

„Was ist ein Sonnenaufgang?“ — „Ein Sonnenaufgang ist eine Einrichtung der Natur zur Förderung der Bergbahn.“

„Was ist ein Denkmal?“ — „Ein Denkmal ist ein Marmor- oder Erzzeugnis und dient zur Herstellung von Ansichtskarten, 6 Stück 50 Rp., 40 Pf. oder 50 Hell., bunte teurer.“

„Was ist ein Fremder?“ — „Ein Fremder ist ein Portemonnaie mit einem Menschen drin, das bei der Ankunft voll, bei der Abreise leer sein muss.“

Kleine Chronik.

Beatenberg. Herr A. Rothpletz, bisher Pächter des Hotel Schöneegg, ist von diesem Geschäft zurückgetreten.

Genève-Veyrier. Durch Vermittlung des Hotels-Office in Genf hat Herr Kreuzer sein Hotel Beau-Séjour an Herrn Dock-Sandoz verkauft.

Ablehnung des Kartenbriefes. Der Ständerat hat mit 22 gegen 16 Stimmen dem Beschluss des Nationalrates zugestimmt und den Kartenbrief zu 5 Cts. abgelehnt.

New-York. Herr H. Prüger, bisher Direktor des Savoy Hotel in London, ist, wie wir im „Berl. Tagbl.“ lesen, an die Spitze eines vornehmen New-Yorker Restaurants berufen worden.

Lugano. Laut Blättermeldungen soll Lugano einen zweiten Kursaal bekommen und zwar auf dem Territorium von Calprino. Die Initianten sind eifrig mit der Gründung einer Baugesellschaft und Zusammenbringen der nötigen Kapitalien beschäftigt.

St. Moritz. Der Sommer- und der Winterkurverein St. Moritz haben, nachdem sich der Bognader Verkehrsverein aufgelöst hat, beschlossen, sich zu einem Kur- und Verkehrsverein St. Moritz zusammenzuschliessen.

Wengen. Es ist den Hoteliers, welche ihre Geschäfte für den Wintersport offen halten, gelungen, die Direktion der Wengernalpbahn zu bewegen, dass die Personen- und Güterverkehr von Mitte Dezember bis Anfang März aufrecht, erhält. Der 10,000 Quadratmeter umfassende *Ice Ring* geht seiner Vollendung entgegen und werden nun nebst dem Eislauf auch *Carling* und *Hockey* eingeführt.

Beatenberg. (Mitget.) Ermöglicht durch den letztjährigen Erfolg, wird das Eisfeld der Hotels

Victoria und Bellevue auf 6,000 Quadratmeter erweitert und mit einem gedeckten Pavillon, der gleichzeitig als Musikpavillon dient, versehen. Das Hotel Victoria erstellt eine neue Hall im Haupthaus und die Zentralheizung in der Dependenz, sodass ihm für den Winter 800 Betten zur Verfügung stehen. Auch das Hotel Bellevue trifft verschiedene Verbesserungen für den Winter. Das Hotel Beau-Régard wird von jetzt an ebenfalls im Winter offen bleiben und hat zu diesem Zweck die Zentralheizung in allen Zimmern eingeführt. Die Gemeinde hat die Fassung neuer Quellen beschlossen zur Speisung ihres Reservoirs; ferner wird sie in Gemeinschaft mit der Gemeinde Unterseen das Verlangen einer neuen Konzession für eine elektrische Bahn Interlaken-Waldegg-Beatenberg an die Hand nehmen. Auch wird die Verbreiterung der Strasse von Beatenberg und die Erstellung eines Trottoirs auf der ganzen Länge demnächst in Angriff genommen.

Genève. Les journaux ont annoncé la vente de la Villa de Prangins, propriété du prince Napoléon, à un consortium qui se propose de la transformer en hôtel et d'y créer un centre d'attractions sportives. La *Tribune de Genève* précise: l'hôtel sera de style Louis XVI, avec tout le luxe et le confort moderne. Le rez-de-chaussée de la villa sera consacré à un musée napoléonien. Le premier étage sera réservé aux divers comités de sports et de fêtes. Les écuries actuelles seront restaurées et on y installera un grand manège d'équitation. Les allées du parc serviront de piste aux cavaliers et cavalières. Une laiterie moderne, à la hollandaise, y trouvera place; de même un établissement d'hydrothérapie. Quant aux attractions et aux fêtes, elles seront plutôt de jour que de nuit. On prévoit un théâtre de verdure. Une immense prairie servira de champ de sports: tennis, foot-ball, polo à cheval, golf, concours hippiques, exercices militaires d'escrime, carrousels militaires et historiques, ou les dames seront admises, classées à course et aviation, sports sur le lac, canotage, régates, bains, joutes

nautiques, etc. La Villa de Prangins, ancienne demeure du prince Jérôme, est entourée de champs et de forêts, où la mise à exécution des projets ci-dessus sera facile.

Wintersport.

Davos-Platz. Der Vorstand des internationalen Schlittschuhklubs hat die Austragung der Weltmeisterschaft im Kunstlauf für 1910 dem Schlittschuhklub Davos übertragen. Die Wettläufe finden am 30. und 31. Januar auf der Davoser Eisbahn statt.

Fragekasten.

Ein Mitglied ersucht um Publikation folgender Fragen:

1. Wer besorgt die Reinigung von Bettflaum zuverlässig und zu angemessenen Preisen?
2. Welche Erfahrungen haben Kollegen mit der Installation von elektrischen Uhren gemacht, und welche Firmen bedienen gut und kulant?

Sachdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförderung an die Redaktion erbeten.

Hotelbesitzer

die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das

Hotel-Office in Genf

aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse direkt und unter der Hand zu massigen Gebühren vermittelt.

Gesellschafts-
u. Ball-

Grenadine-
u. Voile-

Backfisch-
u. Musseline-

Côtelé-
u. Eolienne-

Seide

für Damen u. Herren in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. Rp. 1.15 bis Fr. 30.— p. Met. — Franko ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

GRAND PRIX PARIS 1900

ERSTE ÖSTERREICHISCHE GESELLSCHAFT FÜR ERZEUGUNG VON AUSGEBOHEM HOLZ

JACOB & JOSEF KOHN

BASEL

9 & 10 LEONHARDSTRASSE

HORS CONCOURS ST. LOUIS 1904

MAILAND 1906

MUSEUM-AUSSTELLUNG IN BASEL

ZU BEZIEHEN DURCH DIE BEDEUTENDSTEN MÖBELMAGAZINE DER SCHWEIZ SOWIE DURCH ALLE FIRMEN DER HOTEL-BEDARFSARTIKEL-BRANCHE

Hotel-Buchführungen u. Sprachen.

Ue 945.4 Anstalt Mercuria in Lucens (franz. Schweiz.) (1181)

Wer genau die unentbehrlichen Sprachen lernen will, verlange Prospekte vom Direktor und Besitzer

Jules Bitterlin.

Nur schweren Leidens wegen verkaufe ich unter günstigen Bedingungen mein in hervorragender süddeutscher Residenzstadt befindliches

HOTEL

1. Ranges, feinstes Haus, mit ca. 100 Fremdenzimmern. Prima Lage, hochrentabel. Für tüchtigen Fachmann tatsächlich seltene Gelegenheit. Offerten nur von Selbstbetrieblern unter Chiffre Ue 3601 n an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern.

Pour construction d'un grand hôtel moderne à Monte-Carlo

on demande à entrer en relations avec Société ou hôteliers. Adr. les offres sous chiffre H 1070 R à l'adm. du journal.

Directeur, Chef de Réception

connaissant parfaitement l'allemand, le français, l'anglais et le russe, cherche place dans bonne maison, préférablement dans Engadine. Certificats et références de tout premier ordre. 799 Adresse: F. G. Lipensky, 71 rue du Monceau, Paris VIII.

Hotel Firschen (Cort) Rorschach

Albert Hierholzer, Besitzer.

Weinhandlung — Repräsentant.

P. P.

Meinen werten Kunden und Gönnern beehre ich mich durch Gegenwärtiges anzuzeigen, dass ich mich auch fernerhin meinem seit ca. 30 Jahren betriebenen Weingeschäft als Vertreter für nachstehende Firmen widmen werde.

Siard & Cie. in Bordeaux

Schweizer, Macon- und Burgunder-Weine, Spezialität in Cognac.

Bouvier Frères in Neuchâtel

für Schweizer Champagner, Grand Vin Mousseux de Neuchâtel (Lager in Rorschach und Luzern).

Georg Anderson, Weinhandlung, Hotelier, Frankfurt a. M.

für Altbrand, Rhein- und Moselwein

Hermann Blankenhorn, Weinhandlung, Mülheim i. B.

Markgräber und Kaiserstuhl-Weine in Fasa und Pfälzen.

Gottfried Fassbind jun., in Ober-Arth

Riesling-Sauvignon und andere Sorten

Mit der Bitte, von obiger Anzeige ged. Notiz nehmen zu wollen, und mich Ihnen bestens empfehlen, erziehe

Albert Hierholzer, Rorschach u. Luzern.

Closet-Papier

„Sanitas“

frei von allen schädlichen Bestandteilen, in Rollen von 500 Abrissen à Fr. 33.— per 100 Rollen inkl. Kiste, franko jeder schweizerischen Bestimmung empfohlen (ca. 2000)

Papier-Manufaktur

Baule & Baur, Basel.

Muster auf Wunsch gratis und franko. 1250

KEINE SORGE !!



KELLER'S

ROSTFLECKENWASSER

entfernt ohne Schaden alle Rostflecken aus Wäsche

zu haben in Apotheken u. Droguerien

CHAM. FABRIK STALDEN EMMENTAL

Ue 3264 n

Hotel-Pacht

Auf Frühjahr 1910 wird ein Hotel mit 60 Betten am Vierwaldstättersee zur Pacht ausgeschrieben. Reflekt. wenden sich unter N 5614 Lz an Haasenstein & Vogler Luzern.

A vendre dans la vallée de Salvan un

Hôtel de 80 lits

récoment construit avec tout le confort moderne. Situation et vue splendides. S'adresser à l'avocat Jules Morand à Martigny-Ville.

Vente de mobilier.

Le mobilier de 3643

l'Hôtel du Grand Pont à Lausanne

80 chambres de maîtres, salle à manger, salons, batterie de cuisine, etc., sera vendu aux enchères en décembre prochain.

Des publications ultérieures fixeront les dates. Eventuellement, des offres de gré à gré seraient examinées avant la mise.

Pour visiter, s'adresser à MM. Bergier, notaires à Lausanne.

H 14713 L 783



CHALET MODERNES LAUSANNE

DEMANDEZ PROPOSER DE LA GRATUITÉ

1264 J 947 L

Achtung!

Komfortabler Landsitz, 16 Z. in Nähe grösserer Stadt, idyllisch in ruh. staufbr., waldreicher Gegend an kleinem See, dessen Benutzungsrecht ausschliessl. z. Landsitz gehört, zu verkaufen.

Das Objekt mit der Fischerei, Bad und Jagdgelegenheit, seiner Wald- und Seeluft, eignet sich in hohem Masse zur Einrichtung eines Sanatoriums oder Rekrutations-

centenheims, oder zur Führung einer Pension für Fischerei und Rudersportliebhaber. Fischerei u.

Rudersport nimmt in den letzten Jahren gerade in besseren Kreisen immer mehr zu und sind Orte, welche die Ausübung dieses Sportes in solch ungestörter und ruhiger Weise gestatten wie auf obigem

Objekt, höchst selten und sehr gesucht. Offerten unter Chiffre L 8065 Y an Haasenstein und Vogler, Bern.

3609 781



Opalin

Anerkann! von Weltfirmen als bestes Flüssiges Metallputzmittel

Ernst Hirtzel & Co

BADEN SCHWEDEN

Zu haben in allen einschlägigen Geschäften.

Reelles Heiratsgesuch!

Seriöser Fachmann, Schweiz., 39 Jahre alt, Protestant, bisher in erstklassigen Häusern tätig gewesen, wünscht Bekanntschaft mit hiesiger Tochter oder Witwe, die Freude am Hotelfache hat und sich an sehr rentablen Geschäften beteiligen möchte. Nur wirklich ernstgemeinte Offerten beliebe man vertrauensvoll unter Chiffre H 800 R an die Exped. ds. Bl. zu senden.

H 14713 L 783

Hôtelier

seriöser, experimenté, marié, cherche à reprendre la

Direction d'un hôtel ou sanatorium

en Suisse ou à l'étranger; de préférence une maison travaillant toute l'année.

Envoyer offres à l'adm. du journal sous chiffre H 1073 R.

L'Hôtel du Guillaume-Tell

à La Chaux-de-Fonds

est à louer

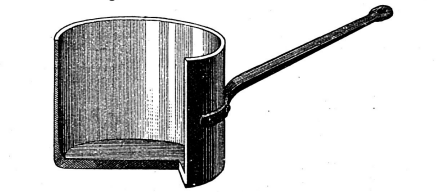
pour le 31 octobre 1910

ou avant, suivant convenance.

S'adresser à M. Alfred GUYOT, gérant, Paix, 43, La Chaux-de-Fonds.

H 12076 C 3640

Eine Errungenschaft der schweizer. Industrie.



Neueste Hartverzinnung (Duro). Verstärkte Böden und Gelenke.

Diese Hartverzinnung hält vier mal länger wie die gewöhnliche, engl. Verzinnung, Lohnverzinnung von Hotel-Batterien

Spezialfabrik unverwundlicher Kupfer-Batterien

Kindlimann & Cie. in Rikon (b. Winterthur).

Für Prospekte, Kostenberechnungen, Referenzen, Offerten wende man sich an die einschlägigen Geschäfte.

Ue 3635 n 786

An die Herren Hoteliers!

Der internationale Verband der Köche hat mit dem 1. September ein weiteres Zweigbüro in Nizza, Boulevard de l'Impératrice de Russie 22, eröffnet.

Adresse télégraphique: Uniter Nice.

Kostenlose Stellenvermittlung für Köche und empfiehlt das neue Unternehmen dem Wohlwollen der Herren Hoteliers aufs angelegentlichste bei Bedarf von Chefs, Chefs de partie, Aides und Patissiers, prompte und gewissenhafte Bedienung ist zuzusichern.

Für den Internat. Verband der Köche: Die Landesverwaltung Schweiz.

NB. Bei dieser Gelegenheit empfehlen wir auch unser bewährtes Bureau, Waisenhausquai 5, Zürich.

Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen u. Apparate

SIMPLON

von
A.-G. RUMMLER & MATTER, Maschinenfabrik, Aarau (Schweiz).
(G 2525 Z) 1056
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. Oelstellen, Zahnräder, Schneckengetriebe und geschränkte Riemen, was Reparaturen bringt, gibt es bei Simplon nicht.

Überzeugung von diesen Vorteilen schliesst den Kauf eines anderen Systems aus. Die Maschinen und Apparate Simplon verbreiteten sich durch die enormen Vorteile gegenüber anderen Fabriken sehr schnell über den ganzen Erdball und stehen prima Referenzen zu Diensten.

Legen Sie Wert darauf Ihre Tafelmesser in beständig tadellosem Zustande zu erhalten, so benutzen Sie die billigen Messerspülapparate.

In Tausenden von Häusern zu grösser Zufriedenheit im Gebrauch, was Hunderte von Zeugnissen bestätigen.

Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—
Prospekte u. Geschirrspülmaschinen u. Messerspülapparate auf Wunsch gratis.

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.

1039
H. Morlock, Besitzer
auch Besitzer vom Hotel de Suède (früher Rouillon) und vom Terminus-Hotel.

garantiert
unschädlich
kein Chlor
kein reiben

Persil

vollständig
ungefährlich
kein Waschbrett
kein Bürsten

Modernes Waschmittel für jede Waschmethode passend Henkel & Co. Düsseldorf.

Zu haben in allen Drogerien, Kolonialwaren- und Seifengeschäften.
General-Vertreter für die Schweiz: Alb. Blum & Co., Basel

1236 a 1149 (11 430)

Frisch eingetroffen sind:

Tischdekörationspflanzen

5 Eisenbahnwaggons in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.

Massenvorräte in Kübelpflanzen jeder Art
Massenzucht von allen Markt- und Gruppenpflanzen

Grösste Treiberei von blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen in jeder Jahreszeit. Prachtausstellung darin auf Weihnachten und Ostern.

Alle Artikel sind in tausenden abgebar

K 328 Z

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.
Telephon 2575. — Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. — Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

Verlangen Sie Katalog!

Mechanische Leinenweberei Worb

(vormals Röthlisberger & Cie.)

Gegründet 1785 **Worb bei Bern** Gegründet 1785

empfehlte sich für die Lieferung von
erstklassiger Hotelwäsche
mit oder ohne eingewebenen Namen.

Musterkollektionen stehen gerne zur Verfügung. Devisen und Arrangements bei Neueinrichtungen.

Ue 2943 k **Eigene Naturbleiche. Konfektionsatelier.** 1216



AGO- Warmwasseranlagen

mit Beheizung durch

Kohlenherd
Gasherd
Warmwasserkessel
Gaswarmwasser-Erhitzer
Niederdruckdampf
Hochdruckdampf

werden auf Grund der örtlichen Verhältnisse fachmännisch projektiert und gebaut von der

Wäschereimaschinen- und
Küchenapparate-Fabrik
OERTMANN A.-G., ZÜRICH

B 70 Z

Welte-Mignon

bereits in ersten Hotels installiert, sehr wenig gebraucht, sozusagen neu, preiswürdig zu verkaufen.

Gef. Offerten unter Chiffre **H 785 R** an die Exp. d. Bl.

Das
Stellenvermittlungsbureau

für Gehilfen und Gehilfinnen im Post-, Telegraphen- u. Telefondienst der Bureau III. Klasse, Abtellen und Sommerstellen m. empfehl. zuverlässiges Personal. (Formulare, Verlangen) Telegramm-Adresse: „Patronat Malteser“ 1 42

Das Bureau steht unter der Leitung des Schweiz. Posthalterverbandes. Ue 46017

Hotel- und Restaurant- Buchhaltung

Amerikanisches System, Neuanlage, Nachtragung zu Pauschalsummen, erste Referenzen. Ue 2465 h 1237

E. Muggli-Isler,
Bücherexperte,
Zürich IV, Turnerstr. 29.

Elektro-Heilanstalt

für Elektrische
Motoren, Ventilatoren u. Apparate
jeder Provenienz.

Umwicklung für andere
Stromverhältnisse.
Prompte u. preiswerte Bedienung

Elektro-Mechan.
Reparatur-Werkstätte Zürich

BUKHARD, HILTPOLD & SPÄTI
Sihlfeld 244.
Telephon No. 8355.
Telegramme: ELEKTROMECHAN.
Bahnhofstr. ZÜRICH-LETTEN.

"SPLENDIDA"



FEINSTE BODENWICHSE FÜR
PARKETT UND LINOLEUM AUS
GARANTIRTEM REINEM TERPENTINOL
DURCH DEN HOHEN WASSERGEHALT
GROSSARTIGER
GLANZ UND WIRKUNG

ERNST HÜRLIMANN
CHEM. PROD.
WÄDENSWIL (SCHWEIZ.)

Ue 9 18 h 1238

Hotel- & Restaurant- Buchführung

Amerikan. System Frisch.
Lehre an erprobtem Buchführungs-System nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anweisungsschreiben, Garantien für den Erfolg. Verlangen die Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne verschickte Bücher. Gehe nach auswärts. 401

Alle Buchführer der Welt auf Lager
H. Frisch, Bücherexperte, Zürich I.

DIE MÜNCHEN CHARTREUX

Aus der
GRANDE CHARTREUSE
vertrieben



haben ihr Geheimnis
mitgenommen
und stellen nun ihren
Likör in
TARRAGONA
her.

Vertreter für die Schweiz:
L. BUQUIN
30, Avenue du Mail, 30
GENÈVE

(102) (11 1102 211)

Wiesbaden.

Erstkl. mittelgrosses Hotel in bester Kurlage (5 Jahre im Betrieb) unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. 50,000 Mk. Anzahlung. Anfr. unt. J. B. 20 hauptpostl. Wiesbaden.

Un médecin suisse

40 ans, éduqué, parlant les 3 langues et l'anglais, spécial. maladies nerveuses et respiratoires, hydrothérapie, électricité, etc., plusieurs années de pratique, connaissant la clientèle d'étrangers, cherche Kurort pour l'hiver — évent. aussi pour l'été, contre station libre, si possible pour plusieurs saisons.

S'adresser sous Chiffre **H 777 R** à l'Expéd. du Journal.

Wiederversilberung Vernicklung Reparaturen

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:
Seefeldstrasse 222
ZÜRICH V.
Telephon 2352. 1153
Telephon 2352. A 16 Z

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 usage dans tous les bons hôtels, établissements publics et maisons bourgeoises.

Nombres références.

Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boul' Helvétique, Genève.**

Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum und in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- und Restaurant-Angestellten

in Genf in Zürich

8 Rue de Berne 8 64 Löwenstrasse 64
Telephon 4603. Telephon 4101.

Telegr.-Adresse für beide Bureaux: „International.“
Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempfohlenes weibliches und männliches

Hotel-Personal

jedweder Kategorie.
Die Landesverwaltung „Schweiz“ in Montreux.

(11e 2905 k.)

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oester.



Schwer versilberte Bestecke und Tafelgeräte
für Hotel- und Privatgebrauch.
Rein-Nickel-Kochgeschirre. Kunstbronzen.

Niederlage und Vertretung
für die Schweiz:
**1 Schweizerhofquai 1
„Englischer Hof“
LUZERN.**

Preis-Courant gratis und franko.

Centralheizungen



Hch Berchtolds Erben Thalwil

Centralheizungen jeden Systems Etagenheizungen Sanitäre Anlagen

Warmwasser-, Bade- und Closet-Einrichtungen
Trockne-Anlagen für industrielle Zwecke

Gegründet 1859 (1171)

Vorzügliche Atteste u. Referenzen über ausgeführte Anlagen

Beurre frais naturel de table et de cuisine,
Fromage Sbrinz gras vieux à râper

fournit régulièrement en qualités supérieures au prix du jour

Otto Amstad à Beckenried (Unterwald).
„Ottos“ est nécessaire pour l'adresse.
Grand Prix Exposition Internationale Milan 1906.



AVIS.

Le Service de publicité des C. F. F. se propose, dans un but de propagande, de publier une édition assez considérable de sa **Carte de la Suisse pour touristes**. Cette carte sera dressée d'après une échelle réduite, analogue à celle qui a paru dans le numéro spécial „La Suisse“ de la „Leipziger Illustrierte Zeitung“.

MM. les sociétaires qui désireraient se procurer un certain nombre de ces cartes pour les distribuer à leurs hôtes, sont invités d'en aviser le Bureau central d'ici à la fin octobre, en indiquant le nombre d'exemplaires voulu. Les cartes seront livrées au prix coûtant, soit 10 cent. l'exemplaire pour les commandes effectuées dans l'intervalle indiqué. Passé cette date, le prix en sera considérablement augmenté.

Le Comité.

A propos de la réforme culinaire.

La réforme de la cuisine d'hôtel paraît être à l'ordre du jour. Tant mieux, plus on discutera cette question, mieux on arrivera à la résoudre d'une manière satisfaisante. L'auteur de l'avant-dernier article reproche à M. Dr. Mory de se placer trop au point de vue médical et de prêcher la simplification de la cuisine d'hôtel. Il ne faut pas oublier que M. Mory est médecin et qu'il est tout naturel qu'il juge la question au point de vue médical. Ce sera notre tâche de choisir dans les conseils du monde médical ce qui peut être mis en pratique. L'on ne peut nier que le public qui voyage désire une réforme et l'on ne peut se borner à répondre: Ceux qui ne sont pas contents de la cuisine de table d'hôte n'ont qu'à aller au restaurant. Mais, il nous faut avant tout nous entendre sur ce que nous voulons dire par réforme de la cuisine d'hôtel. M. Dr. Mory entend par là avant tout qu'il faut rendre cette cuisine plus simple et cela non dans le but de réduire les frais, mais seulement en faveur de la santé de ses clients. Il a raison au point de vue du médecin, mais moi qui suis un homme du métier, quoique aimant la simplicité, je vois les difficultés que cela entraînerait pour nous et je ne puis abonder complètement dans le sens de M. Mory. M. le correspondant du No. 42 qui signe R. semble confondre la réforme de la cuisine d'hôtel avec la „réforme de la toilette“, et toutes ses exagérations. Mais c'est là une erreur de sa part. Je n'ai jamais pensé à substituer la cuisine bourgeoise ou la cuisine régime à la cuisine fine. Je n'ai pas davantage parlé de réduire les frais. Ce que j'entends par réforme est dit en quelques mots: Davantage de diversité dans les aliments, moins de viande, remplacer la viande par d'autres plats et surtout par davantage de légumes. Je vais vous donner le menu d'un hôtel dans lequel j'ai logé deux jours et qui figure dans le guide comme hôtel et pension de premier ordre. Premier jour, dîner: Potage (bouillon fade aux pâtes d'Italie) bœuf garni, porc avec choux, rôti de veau et salade, enfin compote, mais si peu qu'on n'avait pas le courage de se servir une portion raisonnable. Souper: Entrecôte et pommes de terre, viande froide et salade, fromage. Deuxième jour: Potage, gigot de mouton garni, roastbeef et salade, pouding et fruits de qualité inférieure. Le soir un chef d'œuvre culinaire: ragout de veau (mal préparé), tête de veau vinaigrette et salade aux pommes de terre, fromage. N'allez pas croire que j'exagère et que ce sont là des exceptions; ce cas est bien plus fréquent qu'on ne veut bien le croire. Dites-moi franchement, Monsieur R., avez-vous envie de vous nourrir ainsi durant six à huit semaines? Pas moi. Autrefois, quand je discutais cette question avec M. Dr. Mory, j'étais comme vous, Monsieur R., je jugeais de tout cela du haut de ma grandeur, car je ne savais pas qu'il existait de pareils menus, et si on me l'avait dit j'aurais cru qu'il y avait là une exagération.

Il me reste à répondre à une question personnelle de Monsieur R. qui demande si j'ai essayé de servir de la cuisine bourgeoise à mes clients, une fois par semaine? Certainement, et je le fais depuis des années et avec beaucoup de succès. Je donne en général une fois par semaine au lunch du bouilli avec différentes garnitures, mais ce n'est pas une pièce de viande cuite et recuite, dont on a extrait tout le suc pour faire du bouillon, c'est un morceau spécial qui a été choisi et préparé avec soin comme bouilli. Quand par hasard je ne puis me procurer la pièce voulue et que pour cette raison le bouilli manque une semaine, j'ai des réclamations et les Français surtout me demandent: A quand le pot au feu? Je puis assurer à Monsieur R. que chez nous, où les

clients restent durant cinq mois, une cuisine très soignée est indispensable et il faut s'ingénier à la varier autant que possible. Le poisson, la volaille, les œufs, les farinés et les légumes jouent chez nous un aussi grand rôle que la viande. Naturellement que les frais ne sont pas moindres, ce n'est d'ailleurs pas ce que nous cherchons, mais il y a beaucoup plus d'ouvrage et de peine et c'est là le défaut de la cuirasse, à mon avis. Une pièce de viande coûte la même peine qu'elle pèse 3 kilos ou 6 kilos, tandis que tous ces différents plats demandent beaucoup de travail et en général davantage de soins.

Je reproche à nos cuisiniers qu'en général, il y a heureusement des exceptions, ils ne sont pas préparés comme ils le devraient à leur métier. A peine ont-ils terminé leur apprentissage, s'ils en ont vraiment fait un, qu'ils cherchent une place bien rétribuée, c'est là pour eux l'essentiel, au lieu d'en chercher une où ils peuvent continuer à apprendre et à se développer. Dernièrement, deux jeunes gens m'ont offert leurs services comme sauciers, l'un avait 19 ans, l'autre 20 ans. Je leur ai répondu que je leur conseillais de revenir dans quelques années quand ils auraient complété leur apprentissage.

C'est pour toutes les réformes la même chose, on les combat, parce que la routine est tellement plus commode. Je me souviens à cette occasion d'une discussion que j'ai eue avec quelques collègues, il y a environ 15 ans, au sujet des petites tables. Combien d'obstacles les adversaires ne voyaient-ils pas! Il fallait acheter des tables, le service exigeait davantage de personnel, les clients seraient moins ponctuels, ils n'apprendraient pas à se connaître, bref, l'on trouvait des motifs à la douzaine pour en rester au statu quo et deux ans plus tard, tous mes adversaires d'alors avaient introduit „cette sacrée innovation“ comme disait l'un de ces messieurs. Aujourd'hui, dans tous les bons hôtels, l'on a introduit le système des petites tables et je crois que personne n'a envie de revenir en arrière. Du choc des idées jaillit la lumière, donc continuons à échanger nos idées.

Ch. St.

Encore la réforme de la cuisine d'hôtel.

L'on parle beaucoup, ces derniers temps, de réformes à apporter dans la cuisine d'hôtel, et il est peut-être bon qu'un cuisinier donne franchement son opinion, car c'est là une question qui touche de près les membres de cette corporation. Il y a une réforme que nous désirerions beaucoup et qui contribuerait à la bonne renommée des hôtels suisses. Avant tout, messieurs les patrons devraient s'entendre pour améliorer lentement la cuisine de nos hôtels. Mais ce n'est pas dans le sens de M. Mory que cette amélioration devrait se faire.

La vraie réforme ne devrait pas consister à diminuer les repas d'un ou deux services, non la réforme devrait s'attaquer à la manière dont on apprête les plats et au genre des plats que l'on sert. Comme un correspondant le dit très bien dans le No. 43: L'on peut passer sous silence le potage et le poisson, mais ces roastbeefs et ces gigots! Oui, ce sont bien là les échardes dans notre chair, et pourtant bien des collègues et bien des patrons pensent qu'une grosse pièce est indispensable après le poisson, avec une garniture artistique de légumes et de pommes de terre qui, dès que quelques personnes se sont servies, n'est plus guère appétissante, elle est noyée dans le jus. Mais, c'est la routine sacro-sainte, il ne faut pas y toucher.

Ne vaudrait-il pas mieux servir un ou deux légumes à part, légumes bien apprêtés et servis en quantité suffisante. Car quand la garniture est très variée, l'un ou l'autre légume risque bien de ne pas être bien préparé.

L'on penche aujourd'hui pour le végétarisme sous l'influence des médecins, mais il n'est pas nécessaire d'exagérer cette tendance, il ne faut pas donner trop de différentes espèces de légumes pour le même repas, mais bien en quantité suffisante.

Le correspondant du No. 43 a raison de se plaindre des éternels roastbeefs et gigots, c'est vrai, pourquoi ne pas les remplacer quelquefois par des entre-côtes, des steaks ou des tournedos fournis par la même grosse pièce. Il me semble que ce serait faisable et à ceux qui hochent la tête et qui prétendent que ce n'est pas assez copieux et que c'est trop cher, je répondrai qu'au point de vue de la quantité, le client aurait davantage que quand on lui sert du roastbeef par exemple, mais que cette plus grande quantité ne serait pas ruinée pour l'hôtelier, vu qu'on ne donnerait à aucun client la portion que l'on donne à la carte. Je conviens que ceci ne pourrait pas se faire dans tous les hôtels, il n'y a pas de règle sans exception, mais je crois que ce serait faisable

dans les hôtels de premier et second ordre où il n'y a pas de clientèle de commis-voyageurs. Il y aurait encore un obstacle important à beaucoup d'endroits, ce sont les circonstances particulières de plusieurs maisons, dans les unes le flot de touristes pendant la haute-saison, ce qui exigerait plus de personnel pour ce genre de service, dans d'autres l'exiguïté des locaux ou des installations empêche de finir les plats au dernier moment. Le correspondant du No. 43 condamne hautement cette habitude ou plutôt cette nécessité funeste de finir les plats à l'avance. Dans la plupart des cas, ce n'est absolument pas la faute du cuisinier. Depuis 10—12 ans il est d'usage, dans la plupart des hôtels, de servir le dîner ou lunch du jour de 11 heures à 2½ heures. Qu'on abolisse avant tout cet abus-là et beaucoup d'autres qui en découlent disparaîtront comme par enchantement! En Suisse, avec l'organisation de la Société suisse des Hôteliers, il serait facile de combattre cet abus et d'obliger tous les membres à fixer un délai plus court pour le dîner et le lunch du jour et de renvoyer les clients qui viennent avant ou après cette heure au service à la carte. Beaucoup de bonnes maisons ont institué une règle de ce genre, mais cela devrait être unifié et ce serait là une tâche pour la Société suisse des Hôteliers qui porterait des fruits.

Quant au projet de réforme, il faudrait apprêter les aliments avec plus de soin. Depuis des années, on emploie beaucoup trop de condiments artificiels, etc., qui ne contribuent pas à améliorer la cuisine. Qu'on revienne aux plantes aromatiques de nos jardins, et les aliments seront plus sains. M. le Dr. Mory devrait chercher la cause des multiples maladies dans l'emploi d'arômes artificiels et non dans la quantité des plats qui ont bien diminué depuis le temps des repas pantagruéliques. La vraie réforme serait donc de cuire nos aliments avec plus de soin, et par-ci par-là on devrait laisser le cuisinier donner libre carrière à son imagination, au lieu de l'astreindre à la routine; la cuisine serait meilleure, ce qui ne serait pas un mal, car à l'étranger la cuisine d'hôtel suisse est plutôt taxée de médiocre à peu d'exceptions près.

Qu'on laisse un peu plus de latitude au Chef comme, dans le nouveau règlement suisse d'exercices, les officiers subalternes et les sous-officiers sont plus indépendants qu'autrefois, pour le bien de tous! Et avant tout, n'employons plus tous ces produits et tous ces arômes artificiels!

H. B., Chef de Cuisine.

Le projet d'annuaire des hôtels du „Bund deutscher Gastwirte“ de Leipzig.

Depuis quelques semaines, nous avons été gratifiés, en Suisse, d'un appel du „Bund deutscher Gastwirte“ de Leipzig; cet appel, accompagné d'une circulaire, a été adressé aux chemins de fer fédéraux, aux compagnies de lignes privées, aux sociétés de développement, à la Société suisse des hôteliers, aux hôtels, en un mot à tous ceux qui sont intéressés au mouvement des étrangers. Il s'agit de la participation, surtout financière, à la création d'un gigantesque livre d'adresses de l'hôtellerie, que l'Union en question considère comme d'une nécessité criante, et qu'elle prétend vouloir élaborer par pur désintéressement.

Comme il arrive habituellement dans des cas semblables, un grand nombre de nos sociétaires nous ont adressé les susdits imprimés, avec les annotations suivantes: „Qu'est-ce que c'est que cette nouvelle entreprise? Qu'en pensez-vous? Quelle est votre opinion? Faut-il s'y intéresser?“ et autres questions semblables.

Il n'est pas facile de juger de quelque chose qui n'existe pas encore, cependant, lorsque le prospectus y relatif est suffisamment explicite pour qu'on puisse se faire une idée du projet dans tout son ensemble, et de son application, on peut porter un jugement à son sujet, et comme c'est le cas dans ce livre d'adresses monstre, nous voulons l'examiner un peu à la loupe.

Ainsi que nous le disions dans la boîte aux lettres de notre dernier numéro, on promet ici beaucoup plus qu'on ne peut tenir; même l'éditeur est vraiment inspiré d'un désintéressement aussi grand, et même en admettant qu'il se donne beaucoup de peine pour arriver à faire quelque chose de bien, le résultat sera autre qu'il ne pense.

Lorsque nous avons pris connaissance de ce prospectus, la première question que nous nous sommes posée a été de savoir si et jusqu'à quel point la Société internationale des propriétaires d'hôtels, à Cologne, participait à ce projet, qui semblait bien devoir rentrer dans

ses attributions. A une question que nous avons fait dans ce sens, il nous a été répondu du siège central, que non seulement la Société n'avait rien de commun avec ce projet, mais, qu'en outre, elle ne savait rien de son existence, et que, pour elle, la nécessité d'un tel livre d'adresses ne lui paraissait absolument pas indiquée, à côté de celui déjà existant.

Nous concluons de cette réponse que la Suisse avait été le premier pays auquel cette affaire, venant de Leipzig, avait été proposée; car, si les hôteliers d'Allemagne avaient reçu des propositions avant la Suisse ou en même temps qu'elle, il n'y a pas de doute qu'on en eût su quelque chose à Cologne.

La deuxième question qui nous vint à l'esprit fut la suivante: Comment se fait-il que le „Bund deutscher Gastwirte“ qui, d'après les milieux dans lesquels il se recrute, a des intérêts tout différents de ceux des hôteliers, se sente tout à coup le besoin de créer un livre d'adresses, par pur intérêt pour les hôteliers?

Celui qui a la moindre idée de la confection d'un livre d'adresses, avec tout ce qu'elle comporte et tout ce qui s'y rattache, surtout lorsqu'il s'agit d'une publication qui comprendrait au moins cinq pays (l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, la Suisse, la Belgique et la Hollande), s'étonnera de l'esprit d'initiative et du prétendu désintéressement des éditeurs. Nous avouons que, sur le moment, la pensée nous est venue que le „Bund deutscher Gastwirte“ pourrait bien n'être que le parrain de l'affaire et que l'idée créatrice devait provenir d'un „habile“ éditeur de Leipzig, la ville renommée des libraires. La rédaction ampoulée et charlatanesque du prospectus et de la circulaire qui l'accompagnait nous a confirmé dans cette opinion. Nous voulons relever quelques-unes de ces affirmations exagérées, au moyen desquelles on veut intéresser les hôteliers à la chose, mais qui, par suite de leur caractère outré, produisent précisément l'effet contraire.

Ainsi, comme preuve de la valeur et de l'importance du volume, on fait ressortir à plusieurs reprises le tirage de 50,000 exemplaires qui seront ainsi répandus à profusion. Pour un livre qui n'est pas offert gratuitement, mais vendu, et qu'il faudra nécessairement vendre, seuls les exemplaires vendus auront une valeur de réclame, et sa diffusion dépendra par conséquent de la vente; or ces deux points ne peuvent être escomptés à l'avance. Du reste, les éditeurs apprendront assez tôt pour eux ce que c'est que de placer 50,000 exemplaires.

Il est parlé ensuite de la dimension colossale du volume. Il devra servir en même temps de guide pour les étrangers et tenir lieu quasiment de Baedeker dans les cinq pays susmentionnés. On prévoit 300 pages pour la Suisse. Si les autres pays doivent être traités dans la même proportion, nous voulons bien croire alors à la colossale dimension de l'œuvre. Cependant, les éditeurs devront bien se dire que, du fait de sa grosseur, leur volume perdra d'autant plus de valeur, comme guide, qu'il sera plus volumineux. Tel qu'il est prévu, il pèsera bien quelques kilos; qu'on se figure alors un pareil monstre comme guide.

„L'insertion gratuite de quelques lignes de texte, concernant chaque hôtel, garantit un volume bien complet“, est-il dit dans le prospectus. La circulaire par contre ajoute: „La modeste somme de 2 fr. réclamée pour l'inscription de votre maison (nom de l'hôtel et de son propriétaire) dans le plus grand livre d'adresses et le plus grand ouvrage ayant trait aux hôtels, nous dispense d'en dire davantage et vous engagera certainement à faire figurer votre hôtel dans notre importante publication.“

Est-ce en cela que doit consister le désintéressement de ce projet, laquelle on cherche constamment à faire ressortir, soit dans le prospectus, soit dans la circulaire?

Nous nous résumons: Les chemins de fer fédéraux n'ont pas acquiescé à une demande de subvention à cet ouvrage, au sujet de laquelle ils avaient été pressentis de Leipzig, et la Société suisse des hôteliers en fait autant. Nos membres décideront d'eux-mêmes s'il est de leur intérêt de participer à ce livre d'adresses et guide „de poches“.

La circulation des automobiles.

Une conférence internationale vient de siéger à Paris pour préparer un projet de convention sur la circulation des automobiles.

Nous donnons ci-dessous le texte du projet auquel les délégués des pays suivants ont déjà donné leur signature: Allemagne, Belgique, Bulgarie, France, Italie, Monaco, Montenegro, Roumanie et Serbie. Les délégués des autres puissances représentées doivent en référer à leur gouvernement.

I. Conditions à remplir par les automobiles pour être admises à circuler sur la voie publique.

Toute automobile, pour être admise internationalement à circuler sur la voie publique, doit, ou bien avoir été reconnue apte à être mise en circulation après examen devant l'autorité compétente ou devant une association habilitée par celle-ci, ou bien appartenir à un type agréé de la même manière.

L'examen doit porter notamment sur les points suivants:

1° Les appareils doivent être d'un fonctionnement sûr et disposés de façon à écarter, dans la mesure du possible, tout danger d'incendie ou d'explosion; à ne pas effrayer par le bruit les bêtes de selle ou de trait; à ne constituer aucune cause de danger pour la circulation, et à ne pas incommoder sérieusement les passants par la fumée ou la vapeur.

2° L'automobile devra être pourvue des appareils suivants:

a) Un robuste appareil de direction qui permette d'effectuer facilement et sûrement les virages;

b) De deux systèmes de freinage, indépendants l'un de l'autre et suffisamment efficaces. L'un au moins de ces systèmes doit être à action rapide, agir directement sur les roues ou sur des couronnes immédiatement solidaires de celles-ci;

c) Un mécanisme qui puisse empêcher, même sur les côtes raides, tout mouvement en arrière, si l'un des systèmes de freins ne remplit pas cette condition.

Toute automobile dont le poids à vide excède 350 kilogrammes doit être munie d'un dispositif tel que l'on puisse, du siège du conducteur, lui imprimer un mouvement de recul au moyen du moteur.

Les organes de manœuvre doivent être groupés de façon que le conducteur puisse les actionner d'une manière sûre sans cesser de surveiller la route.

4° Toute automobile doit être pourvue de plaques indiquant la maison qui a construit la voiture et le numéro de fabrication du châssis, la puissance en chevaux-vapeur du moteur ou le nombre et l'espacement des cylindres et le poids à vide de la voiture.

II. Conditions à remplir pour les conducteurs d'automobiles.

Le conducteur d'une automobile doit avoir les qualités qui donnent une garantie suffisante pour la sécurité publique.

En ce qui concerne la circulation internationale, nul ne peut conduire une automobile sans avoir reçu à cet effet une autorisation délivrée par une autorité compétente ou par une association habilitée par celle-ci, après qu'il aura fait la preuve de son aptitude.

L'autorisation ne peut être accordée à des personnes âgées de moins de dix-huit ans.

III. Délivrance et reconnaissance des certificats internationaux de route.

En vue de certifier pour la circulation internationale que les conditions prévues dans

les articles I et II sont remplies, des certificats internationaux de route seront délivrés d'après le modèle et les indications joints en annexe à la présente convention.

Ces certificats seront valables pendant un an à partir de la date de leur délivrance. Les indications manuscrites qu'ils contiendront seront toujours écrites en caractères latins ou cursives anglaises.

Les certificats internationaux de route délivrés par les autorités d'un des Etats contractants ou par une association habilitée par celles-ci avec le contre-seing de l'autorité, donneront libre accès à la circulation dans tous les autres Etats contractants et y seront reconnus comme valables, sans nouvel examen. La reconnaissance des certificats internationaux de route pourra être refusée:

1° s'il est évident que les conditions dans lesquelles ils ont été délivrés d'après les principes des articles I et II ne sont pas remplies;

2° si le possesseur ou le conducteur d'automobile n'a pas la nationalité d'un des Etats contractants.

IV. Disposition des numéros d'immatriculation sur les automobiles.

Aucune automobile ne sera admise à passer d'un pays dans un autre si elle ne porte en évidence, à l'arrière, outre une plaque nationale numérotée, une plaque distinctive munie de lettres établissant sa nationalité. Les dimensions de cette plaque, les lettres ainsi que leurs dimensions sont fixées à un tableau annexé à la présente convention.

V. Appareils avertisseurs.

Toute automobile doit être munie d'une trompe à son grave pour produire un signal d'avertissement. En dehors des agglomérations, il est permis de recourir en outre à l'emploi d'autres avertisseurs, conformes aux règlements et aux usages du pays.

Toute automobile devra être munie, dès la chute du jour, de deux lanternes à l'avant et d'un feu à l'arrière, ce dernier capable de rendre lisibles les signes des plaques. La route doit être éclairée à l'avant sur une distance suffisante, mais l'emploi de lumières aveuglantes est toujours interdit dans les agglomérations urbaines.

VI. Dispositions particulières aux motocycles et aux motocykettes.

Les stipulations de la présente convention sont applicables aux motocycles à trois roues et aux motocykettes, sous réserve des modifications suivantes:

1° Le mécanisme destiné à empêcher la dérive en arrière, visé au 2° de l'article premier, sous la lettre C, n'est pas exigé, non plus que le mécanisme de marche en arrière.

2° L'éclairage pourra être réduit à une seule lanterne, placée à l'avant du motocykette ou de la motocykette.

3° En ce qui touche les motocycles et les motocykettes, la plaque distinctive de la nationalité mesurera seulement 18 cm. dans le

sens horizontal et 12 cm. dans le sens vertical: les lettres mesureront 8 mm. de hauteur, la largeur de leurs traits étant de 10 mm.

4° La trompe des motocycles et des motocykettes sera à son aigu.

VII. Croisement et dépassement des véhicules.

Pour croiser ou dépasser d'autres véhicules, les conducteurs d'automobiles doivent se conformer rigoureusement aux usages des localités où ils se trouvent.

VIII. Pose de plaques indicatrices sur la voie publique.

Chacun des Etats contractants s'engage à veiller, dans la mesure de son autorité, à ce que, le long des routes, il ne soit posé pour signaler des passages dangereux que les signaux dont le tableau est joint en annexe à la présente convention.

Toutefois, des modifications pourront être apportées à ce système, d'un commun accord, par les gouvernements des Etats contractants.

A ce système de signaux, il y a lieu d'ajouter un signal avertisseur de bureau de douane et commandant l'arrêt, ainsi qu'un autre signal avertisseur de bureau de péage et d'octroi.

Les gouvernements veilleront également à l'observation des principes suivants:

1° Il n'y a pas lieu, en général, de signaler par des plaques indicatrices les obstacles situés dans les agglomérations;

2° Les plaques doivent être posées à 250 mètres environ du passage à signaler, à moins que la disposition des lieux ne s'y oppose. Lorsque la distance du signal à l'obstacle diffère très notablement de 250 m., des dispositions spéciales seront prises;

3° Les plaques indicatrices doivent être posées perpendiculairement à la route.

IX. Dispositions générales.

Le conducteur d'une automobile circulant dans un pays est tenu de se conformer aux lois et règlements relatifs à la circulation sur les voies publiques en vigueur dans ledit pays.

Un extrait de ces lois et règlements pourra être remis à l'automobiliste, à l'entrée dans un pays, par le bureau où sont accomplies les formalités douanières.

Les plaques d'origine.

(Annexe C.) La marque distinctive du pays d'origine est constituée par une plaque ovale de 30 cm. de largeur sur 18 cm. de hauteur, portant une ou deux lettres peintes en noir sur fond blanc.

Les lettres sont formées de caractères latins majuscules. Elles ont au minimum 10 cm. de hauteur; leurs traits ont 15 mm. d'épaisseur.

Les lettres distinctives pour les différents pays sont les suivantes:

Allemagne, D; Autriche, A; Belgique, B; Espagne, E; Etats-Unis, U.S.; France, F; Grèce, G; Hongrie, H; Italie, I; Monténégro, M.N.; Monaco, M.C.; Pays-Bas, N.L.; Portugal, P; Russie, R; Roumanie, R.M.; Serbie, S.B.; Suède, S; Suisse, C.H.

Kleine Chronik.

Chur. Der Verband der bündnerischen Verkehrsvereine hat eine Statutenrevision vorgenommen, durch die er in einen Bündner Verkehrsverein umgewandelt wird, der ein kantonales Verkehrsbureau einrichtet, um die Bestrebungen zur Förderung des Fremdenverkehrs zu zentralisieren. Die Regierung und die Rätische Bahn werden sich hieran kräftig beteiligen.

Uri. Das Gesuch des Verkehrsvereins des Urnerstales um probeweise Verwendung eines zweispännigen führenden Deichselchiffens auf der Strecke Andermatt-Göschenen bei günstiger Witterung während der Wintersport-Hochsaison, vom 20. Dezember bis 20. Februar, wurde vom Regierungsrat in empfehlendem Sinne an die eidg. Oberpostdirektion weitergeleitet.

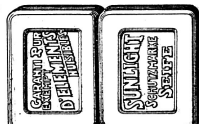
Graubünden. Der "Frankf. Ztg." wird berichtet: In St. Moritz werden gegenwärtig Anstrengungen gemacht, die Anziehungskraft des Ortes als Wintersportplatz und Sommerfrische zu stärken. So ist die Gründung einer grossen Sportgesellschaft geplant, die alle bestehenden Klubs umfassen soll. Dann ist die Anstellung eines Orchesters für den Einzug des Kurvereins beschlossen worden, und die Gemeinde St. Moritz hat den Umbau der alten Bäder beschlossen, was seine 250 000 Franken kosten wird. Der neue Kur- und Verkehrsverein hat im weiteren seinem Vorstande einen Kredit von 3000 Franken bewilligt für ein Preisanschreiben zur Gewinnung eines geeigneten neuen Stütkes, das auf einem Freilichttheater in St. Moritz während der Sommersaison zur Aufführung gelangen soll. Das Theater würde auf den Winterportplätzen des Hotels "Engadiner Kulm" eingerichtet, und man will nur Schauspieler allerersten Ranges engagieren. Endlich mehrten sich in St. Moritz auch die Stimmen, die der Zulassung der Automobile das Wort reden. Wie man weiss, ist das Engadin und der ganze Kanton Graubünden für Kraftwagen gesperrt. Dieses Automobilverbot lässt sich aber auf die Dauer in einem Weltkurort nicht aufrecht erhalten; die grosse Welt hängt vorderrhand noch, bis einmal die Luftschiffe und Flugmaschinen weiter voran sind, am Automobil, und wenn ein Kurort die Automobile nicht zu sich herbeilässt, so suchen die Automobilbesitzer in den Ferien Orte auf, wo man ihnen keine Schlagbäume in den Weg legt. Seitdem man in Tirol Hochgebirgsstrassen für das Automobil geöffnet hat und in den französischen Alpen eine neue gewaltige Höhenstrasse von Genf bis zur Riviera hauptsächlich für Automobile gebaut worden ist (zu bauen beabsichtigt. Red. der H.-R.) wird die Automobilfrage für den schweizerischen Fremdenverkehr zur wichtigen Angelegenheit. Bereits sind der Gotthard und der Simplon für Automobile geöffnet; sogar in Zermatt ist jüngst ein englisches Automobil erschienen. Graubünden dürfte den Zugang zum Engadin für Kraftwagen um so eher öffnen, als die Albulas- und die Ulsterstrasse seit dem Bau verwaist sind, der Fahrwerksverkehr fast ganz aufgehört hat und die Gefahr von Zusammenstößen also nicht besteht. So leicht wird die Öffnung der rätischen Strassen für das Automobil allerdings nicht von statten gehen; es macht sich im Bündnervolke ein starker Widerstand geltend und für die nächste Zeit ist kaum Aussicht vorhanden, dass sich in Bünden für die Zulassung der Automobile eine Volksmehrheit finden werde.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste am 17. Oktober: 12,974. Zunahme während der Woche 176; Gesamtzahl am 24. Oktober: 13,149.

Sunlight

Seife spart starkes Reiben, und deshalb hält die Wäsche länger.



Für zarte Spitzengewebe und Stoffe brauche Sunlight

Seife

Transportables Gasglühlicht!

stehend und hängend; Ersatz für Kollagen-Glühlicht.
Jede Lampe und Laternen stellt sich das nötige Gas selbst her, kann jeden Augenblick an einen anderen Platz gehängt werden und liefert eine prächtige Beleuchtung.
Probe-Lampe mit Glühbrenner Mk. 20.50 (für Leuchtmaterial und Kiste Mk. 22.50). — Probe-Wandarm mit Brennbrenner von 5 Mk. an, mit Sturmbrenner Mk. 8.50 (mit Leuchtmaterial und Kiste Mk. 1.50 mehr) gegen Nachnahme oder Vorbezahlung.
Wiederverkäufer gesucht. — Preisnachlass gratis und franko.
LOUIS RUNGE, Berlin, Landsbergerstrasse 8 H

Hotel- und Restaurant-Buchführung

techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbuch, Hotel-Korrespondenz, Maschinenschriften (26 Schreiben), Schönschreiben, Rundschreiben, Bankverkehr etc. Gründliche und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolg garantiert. Wiederholungskurse u. Zeugnisse kostenlos. Man verlange Prospekt.
C. A. D. Gademann's Schreib- und Handelsschule (K 348 2)
Abt. Hotelkurse. **ZÜRICH I.** Gessnerallee 50.

Hotel-Pension oder Kurhaus

(von 50—150 Betten) mit Weiden und Wald, von tüchtigem Fachmann zu kaufen gewünscht. Grössere Baranzahl und fernere Sicherheit. Offerten unter Chiffre U 3553 A an die Union-Reklame, Annoncen-Expedition, Bern.

Eiskasten-Fabrik

E. SCHNEBLI & Co., E. Schneider & Co.
Lagerstrasse 55 **ZÜRICH III** Telefon 374
Aelteste und grösste Spezialfabrik der Schweiz.

Wir erstellen unter Garantie für solide, fachgemässe Konstruktion und richtige Funktion:

Kühl-Anlagen, in jeder Ausführung und Grösse;
Eisschränke, speziell für Hotels;
Büfets-Einrichtungen, komplett;
Glace-Maschinen und Konservatoren;
Isolierung von Maschinen-Kühlanlagen.

Auf Wunsch Besuch, Pläne, Berechnungen und Prospekte kostenlos.
Zahlreiche Referenzen. U 827 B. 1175

MONTREUX
alkalisches
MINERALWASSER
gegen
MAGEN, NIEREN und BLASEN LEIDEN
TAFELWASSER
1^{tes} Rang.
HOTELS & RESTAURANTS

Ein-Keirat.

Meine Nichte, junge, tüchtige Dame, Besitzerin eines Sommer-Hotels, wünscht Bekanntschaft mit ca. 40-jährigem, tüchtigem, strebsamen Hotelier, (Küchenchef oder Oberkellner nicht ausgeschlossen). Herren mit disponiblen Barvermögen, welche sich ein angenehmes Heim und eine tüchtige Geschäftsfrau wünschen, wollen sich unter Beifügung ihrer Photographie und nähere Angaben der Verhältnisse vertrauensvoll melden unter Chiffre H 782 R.

Strengste Diskretion zugesichert und erbeten.

Kaufgesuch.

Ein Vereinsmitglied sucht per Occasion einen gut erhaltenen

6plätzigem Omnibus

zu kaufen.
Offerten unter Chiffre H 796 R an die Exp. d. Bl.

MAISON FONDÉE EN 1829.



LOUIS MAULLER & Co
MOITIERS-TRAVERS
(Suisse).

Sanatorium

auf erstem Fremdenplatz der Schweiz. Jahresgeschäft mit ausgezeichnetem Rendite

zu verkaufen.

Auskunft an ernste Bewerber erteilt der Bevollmächtigte
Bruppacher-Grau
(Za 3201 g) Zürich-Engel.

Zu verkaufen in Genf
grosses, an einer Hauptverkehrsstrasse gelegenes
Café-Brasserie.

Bedeutender Bierverkauf, Deutsche Kundschaft. Gesellschafts-Säle. Im Winter Instrumental-Konzerte. Gute Bedingungen für seriösen, über Fr. 10,000 verfügenden Unternehmer. Sich wenden an die Direktion der Brasserie St. Jean, Genf.

Verkauf oder Verpachtung.

Hotel im Elsass mit zirka 50 Betten, in Garnison- und Industriort wird per sofort oder später an tüchtigen Fachmann abgegeben. Altbekanntes, schönes Haus mit bestem Ruf. Güter Umsatz kann buchlich nachgewiesen werden.

Offerten unter Chiffre H 799 R an die Expedition ds. Bl.

Zu kaufen gesucht, gutgehendes HOTEL

von ganz tüchtigem und kapitalkräftigem Hotelier mit tätiger Frau. Reflektiert wird auf ein Haus mit gutem Ruf, das noch nicht herumgeboten wurde. Agenten verboten.
Offerten unter Chiffre H 1450 R an die Expedition ds. Blattes

Zu pachten gesucht:

Auf Frühjahr 1910

Hotel-Pension

mobiliert, von 40—60 Betten, von tüchtigem Fachmann (seit 10 Jahren in gleicher Stelle als Hotel-Direktor tätig). Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Jahresgeschäft bevorzugt.
Offerten unter Chiffre H 776 R richte man gefl. an die Expedition dieses Blattes.

Erfahrener Hotelier

Mitte der dreissiger Jahren, die vier Hauptsprachen sprechend, sucht für sofort oder später

Vertrauensstelle

unter bescheidenen Ansprüchen.
Offerten unter Chiffre H 791 R an die Expedition ds. Bl.

Hôtel & Pension

A remettre de suite fond de commerce d'un de 100 lits, sur une place importante de la Riviera. Long bail. Conditions de reprises avantageuses. L'hôtel est bien achalandé et muni de tout le confort moderne.

S'adresser en français ou en allemand sous chiffre H 795 R à l'administration du journal.

