

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 18 (1909)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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



No. 51
BASEL
18. Dezember
1909

No. 51
BASEL
18. Décembre
1909

Achtzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Dix-huitième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60. 8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. **Ältere Annoncennachnahme** durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern selbst ihren Filialen. **ABONNEMENTS:** SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (trais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60. 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. o o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement. **ANNONCES:** Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionreclame S. A. à Berne et de ses succursales. **Postcheck- & Giro-Konto No. V. 85 o** Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. **TELEPHONE No. 2406.** Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. **Compte de chèques postaux No. V. 85 o** Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhler, Basel.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Traueranzeige, dass unser Mitglied

Herr Ulysses Rudolf v. Salis
Besitzer des Bad Sarnen

nach kurzem Leiden im Alter von 46 Jahren in Chur gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
O. Hauser.

Souhais de Nouvelle-Année.

Depuis des années nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés au **Fonds Tschumi pour le maintien et le développement de l'Ecole professionnelle** et nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la rédaction de l'*Hotel-Revue* toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette institution.

Les noms des donateurs seront publiés dans l'organe et ces derniers peuvent, grâce à leur subside, se regarder comme exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Lucerne, le 1^{er} décembre 1909.
Société Suisse des Hôteliers:
Le président: **O. Hauser.**

Hr. Kohler E., Kurhaus Albisbrunn	10
" Liebermann L., Direktor, Hotel Gibbon, Lausanne	Fr. 10
" Lippert Jules, Hotel Bellevue, San Remo	10
" Matzig Rich., Hotel Europe, Luzern	10
" Müller A., Generaldirekt., Hotels Victoria, Jungfrau und Belvédère, Interlaken	20
" Neubauer M., Neues Sanatorium, Davos-Dorf	10
" Neubrand J.A., Hotel Continental, Montreux	10
" Familie Oesch, Regina Hotel Jungfrau, Interlaken	20
Hr. Reichmann C., Hotel Reichmann au Lac, Lugano	20
" Riedel A., Hôtel du Lac, Vevey	10
" Schieb J., Bern	10
" Seibel Herm., Hôtel de la Méditerranée, San Remo	10
" Seiler Jos., Hôtel du Glacier du Rhône, Gletsch	10
Hr. Sommer Gebr., Hotel Zähringerhof, Freiburg i. B.	20
Hr. Terrazzer N., Hotel Central, St. Moritz Bad	10
" Taverna E., Hotel Stern, Chur	10
" Wagner-Wenger E., Hotel Schweizerhof, Bern	10
" Wirth Th., Hotel Schweizerhof, Interlaken	20

Neben dem neuen Ministerium oder der neuen im Ministerium der öffentlichen Arbeiten zu schaffenden Verkehrsabteilung sehen wir als weitere Möglichkeit die Bildung einer aus kompetenten Persönlichkeiten, d. h. aus autorisierten Vertretern der Transportgesellschaften, der grossen Verkehrs- und Sportvereinigungen und der Hotelindustrie gebildeten grossen Kommission voraus. Die Tätigkeit dieser Kommission würde derjenigen des *Conseil supérieur de l'hygiène* und des *Conseil supérieur de la défense nationale* entsprechen. Die grosse Fremdenverkehrskommission unter dem Ehrenpräsidium des Präsidenten der Republik und dem Vorsitz des Bauministers wäre ein Organ, dessen hohe nationale Bedeutung und lebendige Wirksamkeit schon allein aus dem Namen hervorgeht. Wir unterbreiten diesen Gedanken der öffentlichen Diskussion und den kompetenten Behörden, die das Betheil unserer österreichischen Nachbarn im rechten Augenblick zum Handeln mahnt.

Durch den Beschluss des Ministers der öffentlichen Arbeiten wird dem Fremdenverkehr und seinem Hauptelement, der Hotelindustrie, jene offizielle Anerkennung zu teil, auf die er Anspruch erheben durfte und die ihm von Tag zu Tag unentbehrlicher wurde.

Resultat der Wahl (2. Wahlgang)
eines Aufsichtsratsmitgliedes im Kreis II.

Abgegebene Stimmkarten 220, eingegangen 107. Stimmen haben erhalten: Herr Ed. Seiler 55, Herr A. Doepfner 19, Herr Th. Wirth 18, Herr A. Müller 14, Herr F. Hirni 1. Im 2. Wahlgang entscheidet das relative Mehr und ist somit gewählt: **Herr Ed. Seiler, Direktor des Hotel Metropol in Interlaken** mit 55 Stimmen.

Für die Richtigkeit des Wahlergebnisses:
Die Aufsichtskommission:
Oscar Michel,
L. Bossi,
A. Geilenkirchen.

Lis zum 4. Dezember eingegangene Beiträge:
Sommes versées jusqu'au 4 décembre:

Hr. Balzari F., Hotel Métropole, Mailand	Fr. 20
" Elwert P., Hotel Central, Zürich	20
" Flick C., Basel	20
" Hügi J., Hotel Blümli, Wengen, und Savoy Hotel Assuan	10
" Kracht C., Hotel Baur au Lac, Zürich	20
" Oeschwald M., Eden Hotel, Davos-Platz	10

Vom 5. bis zum 11. Dez. eingegangene Beiträge:
Sommes versées du 5 au 11 décembre:

Hr. Arni P. C., Hotel de la Poste, Bern	Fr. 20
" Bon A., Parkhotel, Witznau, und Hotel Rigi-First, Rigi-First	20
" Eggimann F., Bad Weissenburg, 2 ausgeloste Anteilscheine	200
" Eggstein F. J., vorm. Hotel Pelikan, Zürich	10
" Esli A., Hotel Bellevue, Weggis	20
" Haase Robert, Hotel Jura, Bern	10
Hr. Gebr. Hauser, Hotel Schweizerhof und Hotel Luzernerhof, Luzern	20
Hr. Landry J., Hotel St. Gotthard, Lugano	10
" Esli A., Hotel Bellevue, Weggis, St. Gallen	20
Hr. Gebr. Maurer, Hotel du Nord, Interlaken	10
" Maurer & Brawand, Hotel des Alpes, Interlaken	20
Hr. Morlok Fr., Zürich	10
" Oettinger Max, Basel	10
" Riedweg A., Hotel Victoria, Luzern	10
" Schräml-Bucher A., Luzern, 1 ausgeloste Anteilscheine	100
" Seeger C. W., Pension Villa Quissana, San Remo	5
" Seiler E., Hotel Metropol & Monopol, Interlaken	20
" Wellhäuser M., Hotel Bellevue, Wiesen	5

Vom 11. bis zum 17. Dez. eingegangene Beiträge:
Sommes versées du 11 au 17 décembre:

Hr. Balli & Cie., Grand Hotel Locarno	Fr. 20
Hr. Baroni L., Direktor, Hotel Excelsior & Bon Port, Territet	10
" Tit. Bertolini's Hotel Bristol, Genoa	20
" Bertolini's Hotel Europe, Mailand	20
Hr. Bisinger Bernh., Hotel Jura-Simpion, Lausanne	10
" Bohrer A., Hotel Royal Habiz, Zürich	10
Hr. Boller Gebr., Hotel Victoria, Zürich	20
Hr. Breuer J. & Familie, Hotel Régis, Clarens	5
" Doepfner W., Hotel St. Gotthard, Luzern	20
Frau Dreyer-Wengi A., Bahnhofbuffet, Luzern	10
Hr. Dreyfus M., Hôtel du Château, Ouchy	10
" Escher J., Hotel Couronne & Poste, Brigau	10
" Fedler J., Hotel National, Strasbourg	12.50
" Gehrig H., Dir., Hotel Miramar, Genau	15
" Gransee Ch., Hotel Sonne, Beckenried	10
" Gredig L., Hotel Kronenhof, Pontresina	20
" Gyr Karl, Hotel Pfauen, Einsiedeln	10
Hr. Hawelt Gebr., Hotel Schwane, Luzern	20
Hr. Heggin Gebr., Wasserheilanstalt Schönbrunn b. Zug	10
Hr. Homburger S. F., Waldhotel Victoria, Faulensebad	10
Hr. Hever-Müller J., Solothurn	20
" Hüslar J., Hotel Château Gütsch, Luzern	10
" Jaekle G., Hotel Storchen, Basel	10
" Kluser C., Hotel 3 Tannen, Leubringen	5

Der Schweiz voraus

sind in Bezug auf die Gründung von staatlichen Einrichtungen für die Hebung des Fremdenverkehrs die Länder Oesterreich und Frankreich. Ersteres hat schon längst sein Fremdenverkehrs-Ministerium und letzteres steht im Begriff, es zu bekommen, wie aus den nachfolgenden Ausführungen hervorgeht, die wir im Auszug dem *Bulletin du Syndicat général de l'industrie hôtelière* entnehmen.

Was man in der Schweiz seit Jahren erfolgreich anstrebt, wird hier im handumdrehen erreicht. Unter dem Titel *„L'Office national du tourisme“* schreibt das genannte Fachblatt: „Als wir vor zwei Monaten an dieser Stelle wiederum darauf hinwiesen, wie dringlich notwendig es sei, dass Frankreich ohne Zögern dem Beispiel Oesterreichs bezüglich der Einrichtung eines offiziellen Amtes zur Förderung und Leitung des Fremdenverkehrs folge, hatten wir gewiss genügend Vertrauen in die Einsicht und fürsorgliche Gesinnung der Regierung, um der Hoffnung Raum zu geben, dass unsere Wünsche nicht totgeschwiegen würden. Allein wir konnten nicht erwarten, dass unseren dringenden Vorstellungen, durch die wir die Wünsche des Touring-Club unterstützten, dank der entschlossenen Initiative der Regierung so rasch und in so entscheidender Weise entsprochen würde.“

Künftig erfreut sich der französische Fremdenverkehr eines staatlich anerkannten Daseins, und er besitzt bei uns eine ebenfalls offizielle Stätte: das Ministerium der öffentlichen Arbeiten. In der Tat ist amtlich gemeldet worden, dass im Bauten-Ministerium ein eigenes Amt für Fremdenverkehr errichtet und eine beratende Kommission eingesetzt worden sei, in der alle diejenigen Persönlichkeiten Sitz und Stimme haben werden, die in der Lage sind, in allen Fragen, die mit dem Fremdenverkehr, diesem neuen Gebiet sozialer Tätigkeit, in Zusammenhang stehen, ein gewichtiges Wort mitzusprechen. Beiläufig sei hier bemerkt, dass Minister Millerand seinen dahinzulegenden Entschluss in enger Anlehnung an unsere vor 2 Monaten hier gestellten Beghären und das von uns skizzierte Programm gefasst zu haben scheint; denn nachdem wir damals die von unserem Gesinnungsgenossen Baillif, dem Präsidenten des Touring-Club geäußerten Wünsche besprochen und aufs wärmste unterstützt hatten, glaubten wir dieselben durch folgende Ausführungen ergänzen zu sollen:

Seit einigen Jahren hat die Fremdenverkehrsindustrie dank der unermüden und fruchtbaren Mitarbeit des Touring-Club in Frankreich mehr und mehr Entgegenkommen, guten Willen und werktätige Unterstützung gefunden. Die französische Presse hat den Fremdenverkehrsbestrebungen niemals in engherziger Weise ihre wenn auch nicht immer urteilsfähige Mitarbeit versagt, und von unsern grossen Verwaltungen unterstützte bald diese, bald jene mit wachsendem Nachdruck und Verständnis die Anstrengungen zugunsten des Fremdenverkehrs. Nichtsdestoweniger stand der Fremdenverkehr ausserhalb der gewohnten Interessensphäre derjenigen Organe, die wir im Verein mit dem Touring-Club und unter seiner Ägide für unsere Sache zu gewinnen bestrebt waren. Es wurde dem Fremdenverkehr mehr Vergünstigungen eingeräumt, als dass man seine Rechte und Ansprüche anerkannt hätte. Würden auch seine Beghären mit Achtung und Wohlwollen aufgenommen, so verharre er dabei doch stets gewissermassen in der Haltung eines Petenten oder gar eines demütigen Bittstellers. In Zukunft wird dem anders sein. Die Erkenntnis hat sich Bahn gebrochen, dass der Touristenverkehr und die Hotelindustrie, diese beiden unzertrennlichen Elemente, eine bestimmte nationale Industrie bilden, deren äusserst komplexe Interessen meistens in den Gesamtinteressen eines Landes aufgehen. Das Arbeitsgebiet dieser nationalen Industrie ist ganz Frankreich, und keine Gegend des Landes ist so unannehmlich, dass sie daraus nicht einigen Nutzen zu ziehen vermöchte.

Zugunsten des Tschumifonds der Fachschule
sind eingegangen und werden hiemit quittiert und besten verdankt

Von Hrn. E. Haubensak, Kurhaus Brüning, 1 ausgeloster Anteilschein Fr. 100

Der Kassier des Tschumi-Fonds:
J. Boller, Hotel Victoria, Zürich.

Neujahrsgatulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zereemoniellen Neujahrsgatulationen zu enthalten. Diese Gaben fliessen dem **Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule** zu und laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebigen grossen oder kleinen Betrag zu gunsten dieses Fonds an die Redaktion der *„Hotel-Revue“* in Basel einzusenden.

Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich diese damit von der Versendung von Neujahrsgatulationskarten entbunden. **Lucern, den 1. Dezember 1909.**

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: **O. Hauser.**

Man braucht kein Wirtschaftspolitiker grossen Stils zu sein, um einzusehen, dass die vom reisenden Publikum im Lande verausgabten Summen, einem wohlthätigen Manna vergleichbar, nicht nur den Hoteliers, sondern allen Geschäftsleuten eines Ortes zu gute kommen. Und der Hotelier ist selber wieder der grösste Spender dieses Goldes. Denn er ist es, der dem Reisenden den Aufenthalt, das improvisierte *„Home“* angenehm, und daher dauernd zu machen versteht. Der Staat war es sich selbst schuldig, einen Teil seiner Machtmittel dem Fremdenverkehr zur Verfügung zu stellen, ihn an dasjenige Ministerium anzugliedern, in dessen Sphäre er seinen besonderen Bedürfnissen nach gehört, und ihm eine finanzielle Beihilfe zu gewähren. Die österreichisch-ungarische Regierung hat der Fremdenindustrie diese finanzielle Unterstützung nicht vorenthalten. Wir waren es, die in Frankreich zuerst auf jenen vor einigen Monaten im österreichischen Parlament eingebrachten imponierenden Gesetzesentwurf betr. Bewilligung einer Subvention von 145 Millionen Kronen oder 152,225,000 Fr. zur Förderung

Die Schaffung der von Herrn Baillif empfohlenen amtlichen Stelle für Fremdenverkehr wird zur dringenden Notwendigkeit. Wir wären sogar versucht, noch weiter — oder schneller — vorzugehen als er.

des Fremdenverkehrs hinwies. Dieser kolossale Kredit verfolgt neben einer Subvention der Hotelindustrie den Zweck, die landschaftlich interessanten Gebiete und die Sommerstationen durch den Bau von Spezialbahnen zu erschliessen. Ueberdies hat das österreichische Parlament auf Antrag der Regierung in das Budget pro 1909 einen Posten von 650,000 Kr. für Propagandazwecke aufgenommen. Dieser Kredit steht dem Ministerium der öffentlichen Arbeiten zur Verfügung, das, wie bei uns, zugleich Fremdenverkehrsminister ist. Tatsächlich ist dem österreichischen Bauministerium eine spezielle Sektion für Fremdenverkehr attached, von wo aus durch Affichen und anziehende Zeitungsreklamen im reisenden Publikum Propaganda gemacht wird. Die Hotelindustrie gilt also in Oesterreich wirklich als Unternehmen von öffentlichem Interesse, wie dies bereits in der Schweiz der Fall ist und künftighin auch bei uns sein wird.

In der Schweiz führt das enge Zusammenwirken der Regierung, der Verwaltung der Bundesbahnen und des Hotelier-Vereins zu einem analogen Resultat, das sich in lehrreichen Zahlen äussert.

Um auf die vom Minister Millerand eingesetzte Kommission zurückzukommen, so sind wir in der Lage mitzuteilen, dass sie sich aus anerkannt kompetenten Persönlichkeiten zusammensetzen wird, die vor allem auf praktische Arbeit bedacht sind. Sie wird also keine Klatschgesellschaft sein: Die ihrer Studien und Enquêtes als Grundlage dienenden Elemente sind leicht zu vereinigen, sodass die Kommission in kurzer Zeit viel nützliche Arbeit wird verrichten können. Allein es wäre verfrüht, das Programm zu analysieren, das für die Arbeiten der Kommission aufgestellt werden wird. Dieses Programm entspricht übrigens demjenigen des „*Syndicat général de l'Industrie hôtelière*“ und des Touring-Club und lässt sich in folgende drei Hauptgedanken zusammenfassen: Verbesserung der Verkehrswege, Hebung des Hotelwesens, Propaganda für die landschaftlichen Schönheiten Frankreichs.

Zur Sicherung der Ausführung dieses Programms im Interesse des Touristenverkehrs werden der Kommission staatliche Mittel zur Verfügung stehen. In der Tat kann einzig der Staat daran gehen, in systematischer Weise und nach einheitlichen Gesichtspunkten diejenigen Fragen zu lösen, die für den Fremdenverkehr von vitalem Interesse sind, wie Eisenbahn-, Strassen-, Zollfragen u. a. m. Zur Lösung dieser Aufgaben genügt es, dass ein entschlossener Regierungswille an die herantrete. Diesen Staatswillen wird das Ministerium der öffentlichen Arbeiten repräsentieren, das künftighin die volle Entfaltung des französischen Fremdenverkehrs zur verantwortungsvollen Aufgabe setzt.

Die Kommission ist berufen, dem Fremdenverkehr allgemeine Direktiven, Methoden, sowie Mittel und Wege anzugeben und einlässlich begründete Ratschläge und Winke zu erteilen, die den Fremdenverkehrsbestrebungen Einheitlichkeit und Bestand sichern. Es ist ferner notwendig, dass diese Kommission irgendein ständiges Organ besitze — Exekutivkomitee, Ausschuss, Amt, oder wie man dies nennen will — dem ein autonomer Charakter zukommt und welches gewisse Befugnisse erhält und über ein Budget verfügt. Seine Tätigkeit wird der ministeriellen Kontrolle unterstehen. Dies wird die Rolle des soeben gegründeten „Nationalen Amtes“ sein, jenes lebendigen Zentrums aller Fremdenverkehrsbestrebungen, von wo aus alle künftigen Impulse und jede notwendige Förderung ausgehen werden.“

Es steht zu hoffen, dass unsere Behörden und die interessierten Kreise mit wachsamem Auge alle Anstrengungen verfolgen, die gegenwärtig in den Nachbarländern zur Hebung des Fremdenverkehrs gemacht werden.

Zur Reformküche.

Nachdem ich mich im Jahre 1905 an der Debatte über die Reform der Hotelküche beteiligte, habe ich mit Interesse die diesjährige Kampagne verfolgt.

In Nr. 46, gezeichnet W. M., wurde das Thema mit geschickter Feder sehr gründlich behandelt, mit der Reformküche jedoch nicht gerade sympathisiert. Für dieses Jahr glaubte man die Diskussion erschöpft. Nun kommt in No. 50 vom 11. Dezember Herr O. nochmals auf seine früheren Mitteilungen zurück und es ist sehr erfreulich, dass er sich gleichzeitig die Mühe nimmt, seinen Standpunkt mit der Publikation einer Serie seiner Diner- und Souper-Menüs zu dokumentieren. Wie schade, dass sich die anderen Korrespondenten und zwar speziell die Herren Ch. St. und W. M. nicht auch entschlossen konnten, ihre Behauptungen mit Menüs aus der Praxis zu belegen.

Ich gebe gerne zu, dass Herr O. mit seinen Menüs resp. deren Komposition gut auskommt, sie beweisen uns aber andernteils, dass sich für die Reformküche ebensowenig Normen auf-

stellen lassen, wie für die Hotelküche. Wenn auch Herr O. den Wünschen der Aerzte teilweise entspricht, so behauptet er dennoch, dass z. B. seine Souper-Menüs nicht überall Erfolg hätten.

Ich habe seinerzeit die notwendige Reichhaltigkeit der Menüs begründet, indem ich auf die Tatsache hindeutete, dass man bei Anwendung grosser Abwechslung gezwungen sei, neben allgemein beliebten sog. neutralen Speisen auch nicht neutrale zu servieren. Unter Letzteren verstehe ich vor allem: *Foie de veau, tête de veau, ragons de veau, porc frais, gibiers, venaison* usw., sodann *Schaf- und Kalbfleisch, langue de boeuf* und noch viele andere.

Herr O. gibt zum Souper zwei Gänge und zwar eine *grosse pièce de boucherie (fricandeau, filet de boeuf, roastbeef* etc.) und eine zweite Fleischspeise, meistens der Kategorie der Nicht-neutralen angehörend. Beide Gänge sind reichlich von Nebenspeisen begleitet.

Ich habe es früher auch einmal mit nur zwei Gängen zum Souper versucht, wobei die Menü genau so komponiert waren wie die des Herrn O. Seine Soupers im Jahre vom 15., 17. und 18. November hatten jedoch nur einen halben Erfolg. Ich sah mich deshalb genötigt, noch einen Gang in Form einer leichten Vorspeise beizufügen. Diese Reform, wenn man sie so nennen darf, erlaubte nun eine grosse Anzahl Mehl- und Eierspeisen defilieren zu lassen, welche sich als Beilagen zu Fleischgerichten niemals eignen. Nebenbei bemerkt, finden wir in den Menüs des Herrn O. nur eine einzige Eierspeise.

Ich muss noch konstatieren, dass das Einschalten der Vorspeise auf das Resultat der Küche keinen ungünstigen Einfluss hatte, wie ich erst befürchtete.

Bei der Kritik dieser Menüs möchte ich die Wünsche unserer Aerzte nach weniger Fleisch, weniger Saucen, mehr Gemüse, mehr Eier- und Mehlspeisen nicht berühren. Diese Herren sind ja oft selbst nicht einig darüber, was man essen und was man lassen soll; zu dem haben wir unseren Regime-Tisch, wenn die table d'hôte in diätetischer Beziehung nicht dient. Immerhin würde ich das Souper-Menü vom 17. mit seinen drei Saucen: *vinagre, bordelaise* und *bechamel* (letztere für den *choux-fleur au gratin*) Herr Dr. Mory nicht servieren.

Dass Herr O. das Souper-Entremet, resp. seine Frucht-Compôte den anderen Tag mit *fromage* und *beurre* ersetzt, lässt darauf deuten, dass er sich nach seiner Decke, zu strecken weiss; der Abwechslung halber geschieht dies wohl nicht. Wie es scheint, ist es Herr O. gelungen, seinen Gästen das Poulet-Essen fast ganz abzugewöhnen und wenn er sich noch lächelnd über *Poulet au riz* (diese Universalplatte für Gesunde und Kranke) hinwegzusetzen vermag, dann ist er um dieses Kunststück zu beneiden.

Die Diner-Menüs sind äusserst glücklich zusammen gestellt. Damit beweist uns Herr O., dass man ohne die täglichen *Fisch, Roastbeef* und *Poulet* auch auskommen kann. Dass er aber an Stelle der Fischplatte immer ein *grosse pièce de boucherie* serviert, ist nach meiner Ansicht nicht nötig. Dahin dürften wohl mitunter jene Vorspeisen gesetzt werden, welche bei seinen zweifelhafte Soupers keine oder nur selten Verwendung finden. Ich habe anstatt Fisch bisweilen nicht nur Eierspeisen, *petits bouchés, hors d'œuvres* usw. serviert, sondern neben Mehlspeisen (wie *Ravioli, Gnocchis* etc.) auch Käsespeisen (*Ramequins-Soufflé* und *Beignets au fromage*). Es liegt auf der Hand, dass ein so gründliches Abweichen von der bisherigen Schablone in der Speisefolge die denkbar grösste Abwechslung ermöglicht.

Es ist noch in vielen Hotels der Brauch, am Sonntag ein besseres, sog. Sonntag-Menü, zu geben. Mir scheint, die Menüs sollten alle Wochentage gleichwertig sein. Das Donnerstag-Menü des Herrn O. mit seinen *Truites, Polets* und *Glares* liest und ist sich zwar ganz sonntäglich, die übrigen Menüs halten jedoch einen Vergleich mit demselben so ziemlich aus.

Auf jeden Fall können dieselben zur Nachahmung empfohlen werden; sie sind mit viel Geschick zusammengestellt, bieten grosse Abwechslung und richten sich nach den Verhältnissen. Es fällt mir nicht ein, ein abschliessendes Urteil zu geben, umso mehr als ich annehme, dass vielleicht einige meiner kritischen Bemerkungen dahinfallen würden, wenn ich noch eine weitere Serie von acht Diner- und Souper-Menüs à la O. zu Gesicht bekäme.

Mit demselben Rechte wie Herr O. dürfen viele meiner Herren Kollegen, wie ich selbst Anspruch erheben, Reformküche zu führen; denn meines Wissens hat die Diskussion über die Reform der Hotelküche im Jahre 1905 den Anstoss gegeben, mit vielen veralteten und schablonenhaften Gebräuchen abzufahren.

Man soll das Pulver nicht alles auf einmal verschliessen, deshalb muss ich heute auf die Veröffentlichung meiner Reform-Menüs verzichten. F. E.

Die Hotel-Bilanz.

Mit vollem Recht wird in heutiger Zeit vor Neugründungen von Hotels gewarnt. Gewiss hat jedermann Existenzberechtigung, aber leider hat nicht jeder volle Kenntnis einer realen Hotel-Bilanz als notwendige Grundlage eines soliden Hotelunternehmens. Wie oft hören wir sagen, dies und jenes Hotel habe mit wenig Fremdenbetten einen enormen Umsatz, es „geht“ das ganze Jahr, ist an prima Fremdenplatz u. a. m. Nicht selten zieht sich ein Agent solche Aeusserungen zu Nutzen, schildert das Objekt seinem Opfer in den schönsten Farben. Der Kaulstütsche hütet sein Geheimnis sorgfältig vor seinen Freunden und Kollegen, damit das feine Geschäftchen ihm ja nicht weggeschlappnet werde und am Jahresende macht er seine Bilanz! — „Ja, wie kommt es, ich habe doch soviel Logiseinnahmen als ich an Zinsen für die Kapitalsumme aufzubringen habe, und dennoch stehe ich vor einem Defizit oder ich bin gerade glatt herausgekommen.“

Ja, da liegt der Has im Pfeffer, immer wieder lassen sich so viele von den schönen Einnahmen blenden, aber an die Ausgaben gründlich heranzutreten, das getrauen sich die wenigsten; sie sagen sich ganz selbstbewusst, Steuern, Licht, Wasser, Reparaturen, Vereinsbeiträge, Brennmaterial, Journale und Reklame, Unkostenkonto, Assekuranz usw. muss aus dem Betrieb bezahlt werden können. Dass aber der Küchenkonto in den letzten 5-8 Jahren mit zirka 20%, Mehrkosten rechnen muss, der Salärkonto ebenso eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt, daran denken wenige.

An eine normale Abschreibung auf Gebäude und Mobilien, die ein solides Unternehmen unter allen Umständen vornehmen soll, wird ebenfalls oft nicht gedacht.

Um einigermaßen diesen ungesunden Verhältnissen zu begegnen, und Bau- und Kaulstütschen ein Warnungssignal zu geben, möchte ich die Anregung machen, dass die Hotel-Revue eine Broschüre herausgebe, in derselben die Bilanzabschlüsse der verschiedenen Hotelunternehmen zusammenfasse, welche jeweils in Tages-Handelsblättern veröffentlicht werden.

Es können dann Vergleiche gezogen werden, und was das Gute ist, den schönen Einnahmen stehen stets in ungeschminkter Form die stets wachsenden Ausgaben gegenüber.

Vergesst nie, ihr hoffnungsvollen Anfänger, als solide Basis eines jeden Geschäftes und selbst eines kleinen Hotels gehört eine kaufmännische doppelte Buchhaltung mit glatter Hotel-Bilanz. R. M.

Wintersport.

Zehn Gebote zur Wintersport-Kleidung.

1. Du sollst nur einfache, materialechte Kleider von zweckentsprechendem Schnitt tragen; lässt du einen Anzug für den Wintersport machen, so sei dir klar, welchen Zweigen du dich hauptsächlich zuwendest, damit der Schneider sich danach richten kann. Glatte Stoffe, zuknöpfbare Taschen und bequemer Sitz soll dein stets Mahnwort bei Ausuchen und Anprobieren sein.
2. Du sollst zum Eislaufen nur dann Trikotkleider und knappe Jacken tragen, wenn du deine Schlittschuhe gut beherrsichst; sonst begütige dich lieber mit ganz dunkler Kleidung und kleiner Mütze.
3. Kein Eisplaisier erfordert ein Betreten mit hellgelben Schuhen, durch deren fingerstarke Oesen handbreite Bänder laufen, aber einige Gummibuckeln auf demselben Schuhschiffel sollen das Schleudern der Curlingsteine merkwürdig erleichtern.

6. Wenn du einen Laden betrittst, um dir Sportkleider zu kaufen, dann beginne nicht mit dem Inhaber eine Debatte über die Unzulänglichkeit seiner Auswahl, sondern suche dir die passenden werden und die glatte Wolljacke aus, die du brauchst; was der Mann erzählen wolltest, hat er auch sicher in einem Buch gelesen.

8. Es ist nicht unbedingt notwendig, allen Menschen dein Anfängerstadium im Skilauf durch karierte Sweater, Pudelmützen und kurzschäftige Handschuhe zu beweisen.

9. Dass du zum Skilauf besser lange Hosen, kurze Jacke und Fäustlinge brauchen kannst, wie umgekehrt, muss dich ein einziger Blick in ein Skibuch lehren.

7. Nimmst du deine Schwester oder eine sonstige weibliche Person zum Skilauf mit, so erkläre ihr einige Tage vor Antritt der Fahrt, dass du sie am Bahnhof zurückliessest, falls sie in Knopfstiefeln und langem Plissirock erschiene. Dann wird sie sich bestimmt in Hose, Jacke und dicksohligen Schritzfeln einstellen.

8. Zum Rodeln magst du deiner Phantasie bezüglich deines Ausrüstens einen grösseren Spielraum lassen, der erste Sturz in einen Schneehaufen und eine kleine Knochenverrenkung werden dir die Sympathie für gegangene Stiefel, Schiashmütze und schneedeichte Handschuhe schon hebringen.

9. Deine Einbildung spielt dir einen schlimmen Streich, wenn sie dich glauben macht, die Blicke der blonden Miss ritten besonders wohlgefällig auf dem Lenker eines Bobsjehls, dessen Exterieur *mairgine Breecree*, rote Weste und ein lila Shawl verschöner.

10. Versucht du endlich auf dem Skeloton deine Nerven ein wenig zu foltern, dann vergiss nicht, Schlupfgamaschen und Ellenbogenschützer anzulegen; bist du erst einmal über eine Kurve hinausgefahren, dann wirst du diese Gegenstände kaum wieder missen wollen.

Kleine Chronik.

Bregenz. Im „Bäumle“ wird ein Kurhotel mit 60 Fremdenzimmern und 120 Betten gebaut.

Bern. Herr P. C. Ari hat in seinem Hotel de la Poste nebst wesentlichen Renovationen einen Lift erstellen lassen.

Bernina. Das Hospiz Bernina wird von Herrn Adler, Besitzer des Hotel Bahnhof in Davos, weitergeführt werden.

Genf. Das Hotel Suisse ist mit 1. Dezember in den Alleinbesitz des Herrn W. Driestmann-Dawint übergegangen.

Zürich. Das Kurhaus auf dem Uetliberg ist von Herrn V. Ziegler, früherem Besitzer des Hotel Drei Könige in Vevey, in Facit genommen worden.

Herr R. Leubner, Besitzer des Hotel Victoria et des Princes in Menton und Villa Augusta und Gemundschloss in Berchtesgaden, ist vor kurzem gestorben.

Interlaken. Das Hotel Simplon ist an der konkursrechtlichen Steigerung bei einer amtlichen Schätzung von Fr. 250,000 um Fr. 225,000 Baumeister Alexander in Interlaken zugeschlagen worden.

Vevey. Das Hotel des Trois Couronnes verteilt für das Geschäftsjahr 1908/09 eine Dividende von 4% gegen je 5% in den beiden vorangegangenen Rechnungsjahren.

Menton. Das Hotel de Russie et d'Allemagne ging in den Alleinbesitz des Herrn O. Bucherer über und wurde zu Beginn des November wieder eröffnet. Die Firma Bucherer & Dawint ist aufgelöst.

Nico. Herr Fl. Zambali, Besitzer des Hotel Rose in Fontresina, hat sein Hotel des Iles Britanniques in Nizza an die Herren Direktor Bauber und Buehli, ersterer bisher Direktor und letzterer Sekretär im Hotel du Lac in St. Moritz, verkauft.

Innenkirchen. Das Hotel „Im Hof“, Besitzerin Familie Moor, ist durch Pachtvertrag an die Hotelierfamilie Köhler auf Reute am Hasleberg, die das Kurhaus-Hotel auf Hasleberg im Betriebe hat, übergegangen. Die Familie Moor ihrerseits hat, wie schon gemeldet, das Hotel Beausite in Adelboden übernommen.

Baden. Unter der Firma Grand Hotel Baden und mit einem voll überlieferten Grundkapital von Fr. 600,000 hat sich in Baden eine Aktiengesellschaft konstituiert, welche den Kauf und Weiterbetrieb des Herrn W. Hafn gehörigen Grand Hotel und Stadthof in Baden nebst Dependenz bezweckt. Eine öffentliche Emission der Aktien findet nicht statt; sie sind vielmehr als Aktien der Gesellschaft und einigen nahestehenden Freunden übernommen worden. Die Leitung des Hotels werden in völlig unveränderter Weise Herr W. Hafn, Präsident des Verwaltungsrates, und sein Sohn beibehalten.

Bilder auf Eisenbahnwagen. Laut „M. N. N.“ ist vor kurzer Zeit im französischen Eisenbahnwesen eine Neuerung eingeführt worden: das sogenannte Eisenbahnwagenbild. Es hat den Zweck, zur Befriedigung der nervösen Urube der Reisenden beizutragen, die gelegentlich ihr Arbeit verlassen und es bei der äusseren Gleichheit eines Eisenbahnwagens nicht sofort wieder auffinden können. Wie die Zeitschrift „Le Constructeur“ berichtet, ist ein französischer Ingenieur auf den nachahmenswerten Gedanken gekommen, die Waggonen mit Bildern zu versehen, die sich besser als es bisher bei den Nummern der Fall war, dem Gedächtnis der Reisenden einprägen, und dadurch die Aufladung eines Wagens sehr erleichtern. Solche bemalte Eisenbahnwagen verkehren zur Probe auf der französischen Westbahn und auf der Strecke Paris-Genève. Die Bilder haben sich ausserordentlich gut bewährt. Als wesentliches Erfordernis bei dieser Einrichtung gilt, dass das Bild schon von weitem sichtbar ist und einen möglichst einfachen Gegenstand darstellt. Zu diesem Zwecke hat man in Frankreich ein weisses Emailschild auf dunklem Grunde gewählt, das auch in der Nacht, selbst auf schwach beleuchteten Bahnhöfen erkennbar ist, und als Gegenstand Hunde, Katzen, Hühner, Lilien, Trompeten, Türme etc. zeigt. Die Einrichtung ist, wie gesagt, gut bewährt. Man hat übrigens auch ein „Gepäckbild“ eingeführt, das bei grossem Reiseverkehr das Aufladen der einzelnen Koffer unter der Fülle der aufgestapelten Gepäckstücke erleichtert. Das Vergleichen der Nummern auf den Gepäckstücken mit dem Gepäck der Reisenden ist kostbar viel Zeit und Arbeit. Der mit dem Bilde bezeichnete Koffer ist viel rascher aus dem Gepäck herauszufinden. (Ann. d. Red. Wir möchten diese Neuerungen zur Prüfung in unsern schweizerischen Eisenbahnen empfohlen haben. Man hat übrigens Hinblick auf den riesigen Fremdenstrom, der unser Land jährlich überflutet.)

Briefkasten.

Nach B. Wir haben über das in Berlin im Entstehen begriffene Projekt einer „Permanente Ausstellung plastischer Panoramen von Baudenkmalen von Europa“ an geeigneter Stelle Erkundigungen eingegeben, aus welchen hervorgeht, dass es ratsam erscheint, den hochfahrenden Versprechungen der Träger der Unternehmung eine abwartende Stellung einzunehmen.

Fragekasten.

Ein Mitglied ersucht uns um Publikation nachstehender Frage: „Welches ist die richtige Verteilung der Trinkfelder beim Frons-System? Es kommen in B. tracht I Oberkeller, I Oberankeller, Restaurations- und Saalhöcker.“ Sachdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförderung an die Redaktion erbeten.

AVIS.

Avant d'acheter en Suisse ou à l'Etranger un Hotel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Office de Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Office d'Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le principe de conseiller les acheteurs moins expérimentés.

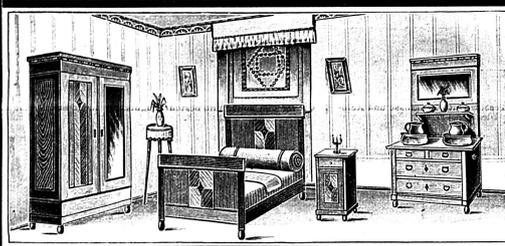


WEVEY Sonnstige und vollkommen nebelfreie Winterstation am Genfersee
Grossartiges Alpen-Panorama
GRAND HOTEL DU LAC
Haus I. Ranges. Schönste, ruhige Lage am Süduai. — Mit allem modernen Komfort für Winter-Aufenthalt eingerichtet. — Zentral-Wasserheizung. — Lift, etc. — Appartements und Zimmer mit Privat-Bad und Toilette. — Auto-Garage. — Afternoon-Tea Concerts.
A. RIEDEL, Besitzer.

SCHOOP & CO, ZÜRICH

■ **Spezialitäten:** Rosshaare, Polstermaterialien, Möbelstoffe, ■
 Moquettes, Storenstoffe, Tischwachstücher, waschbare Tischdecken,
 Treppenläufer, Treppenstangen, Bettvorlagen, Stuhl-Filzunterlagen.

(M. 391 Z. L.) 1279



Grosser Posten Eichen-Schlafzimmer

garantiert beste süddeutsche Arbeit
 kompl. 2schläfr. Zimmer mit prima **Mk. 350.**
 Kristallspiegel und Marmor

Grössere Lieferungen franko jeder Grenzstation. — Man verlange Spezial-Offerte.
L. Steinthal, Möbelhaus, Strassburg i. E.

NB. Grösserer Posten prima neue ungebrauchte Moquette-Teppiche (Meterware), weit unter Preis.

Zu verkaufen bei Lauterbrunnen ein
 839 **Wirtschaft** 4058
 mit Hotel von 38 Betten, Stallung,
 Remisen. Preis Fr. 70,000. Günstige
 Zahlungsbedingungen.
 Offerten mit Retourmarken an
Sensal Barfuss, Bern. H 933 Y

Lukratives Hotel am Gardasee

deutsches Haus, Wiener Restaurant wegen Krankheit u. Kinderlosigkeit der Besitzer günstig verkäuflich. Offerten nur von Selbstreflektanten unter Chiffre U 4058 an die Annoncen-Expedition Union-Ueklamé, Bern. 841

Entstaubungs-Anlagen

Grosse Saugkraft, sorgfältige, solide Konstruktion, geräuschloser Gang, Missiger Preis, Minimale Betriebskosten. Handhabung kinderleicht. In Referenzen (u. a. Eidgen. Parlamentsgebäude, Bern). Stationäre und transportable Apparate.

Luftbewegungs-Werke, Zürich
 Prospekte, Devis und Ingenieurbesuch gratis.

Ventilations-Anlagen

für alle Räume, wo die Luft durch den Aufenthalt verschiedener Personen schlecht wird. Absaugen von Rauch und von überhitzender Luft, Dämpfung grosser Hitze. Bestes System. Mit oder ohne Ozon. Einbau auch in alte Gebäude leichtmöglich. Geräuschloser Gang, vorzügliche Wirkung. In Referenzen.

Point d'odeur d'ammoniaque!

Euzogène

Point de mauvaise odeur!

Moyen infallible pour purifier l'air dans les lieux d'aisance, closets, tables de nuit, chambres, etc. L'odeur est très agréable, très intensive et ozonée. Son application est très économique. Les appareils sont simples et bon marché.

Meilleurs certificats de médecins et d'hôteliers.

DR. F. WELZ, LUCERNE.

Ue 3769 p 1275

FABRIQUE DE MEUBLES
H. Hoffmann
 PROJETS et DEVIS sur demande.
 Téléphone 5367.
 Installations d'hôtels, brasseries, magasins.
Spécialité de meubles
 résistant contre le chauffage central.

Lugano

Hôtel Reichmann au Lac
 Fermé en hiver

Succursale: Hôtel Beauregard-Continental (gare) ouvert toute l'année.

Grösste Rebberg-Besitzer im

::: Kanton Schaffhausen. :::

Brugger & Wildberger

zur Weinburg 1382

SCHAFFHAUSEN

empfehlen selbstgekelterte Beer- und Eigengewächs-Weine
 Spezialität in Schaffhauser Flaschenweinen.
 Lieferanten an viele eidgenössische und kantonale Feste.
 Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.

Eine Restaurant-Voiture

(event. schon gebrauchte) in tadellosem Zustande

zu kaufen gesucht.

Offerten befördert die Exp. ds. Bl. unter Chiffer H 846 R.

Hotel zu verkaufen

modern und komfortabel, über 100 Betten, hohe Rendite, Jahresgeschäft. Nur Hotelier mit über Fr. 100,000 Kapital erhalten Antwort. Offerten sub. Chiffre Z U 15170 an Rudolf Mosse, Zürich. 4078 844



Société Suisse de Distributeurs
 automatiques de papiers
à VEVEY. Ue 8550

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute largeur, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté.
 Feuilles hygiéniques de 50 feuilles, nommées aux militaires, touristes, etc.
La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

An die geehrten Hoteliers u. Hotel-Direktoren der Schweiz, Riviera u. Egypten.



Herr 867
Marco Malini
 unabherrfener
 Universal-Salon-Künstler

In höchster Vollendung mit speziell für erstklassige Hotels eingerichteten Programmen, beschäftigt sich der geehrte Direktor für Unterhaltungsabende, Saison 1910. Einziger Hotel-Salon-Künstler der 6 Sprachen perfekt beherrscht. Sein Apparario wird sich erlauben, in einigen Tagen persönlich vorzusprechen und bitte ich um gütige Reservierung freier Abende.
 Die „Neue Freie Presse“ vom 1. September 1909: „Herr Malini ist ein wirklicher Universal-Künstler. Er ist Zauberkünstler und Illusionist dessen Experimente in kunstvollendeter u. gleichzeitig humoristischer Weise wirken, eben so als Jongleur, Handchekünstler und Schnellmaler mit ganz neuen originellen Ideen, bereitet Herr Malini eine Unterhaltung, die ganz neu in ihrer Art ist.“
 Seit 18 Jahren bedeutet einen Triumph der „antischen Kunst“.

Possessor of the Famous Box and Sack Mystery which obtained the £500 Reward after the case had been argued in the Court of Queen's Bench, the Court of Appeal, and the House of Lords, London.
 Ständige Adresse: Wien VII, Mariahilferstr. 82.

Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY 1062
 Propriétaire à Neuchâtel
 Marque des hôtels de premier ordre
 Dépôt à Paris: Fr. Thomé, 41 Rue des Petits Champs
 Dépôt à Londres: J. & R. M^{rs} Cracken, 10 Bush Lane, Cannon Street E.
 Dépôt à New-York: Cusiner Company, 400-402 West 23rd Street.

Brillantes Wintergeschäft.

Bei sich bietender Gelegenheit würde ein ganz feines, erstklassiges, von nur eleganter Kundschaft frequentiertes, grösseres Hotel verkauft. Dasselbe befindet sich an bestbekanntem Fremdenplatze der Riviera und weist eine hohe, buchlich nachweisbare Rendite auf. Vornehme Existenz. Offerten ohne Agenten an die Exp. d. Bl. unt. H 1057 R.

Hotel-Verkauf im Engadin.

Krankheitshalber ist ein grösseres, gut eingeführtes Hotel sofort zu verkaufen unter günstigen Bedingungen.
 Offerten unter Chiffre H 842 R an die Expedition ds. Bl.

Hotel-Verkauf.

Wegen Krankheit Hotel mit Restaurant am Bodensee zu verkaufen. Altbekanntes, mit jeglichem Komfort eingerichtetes Haus von bestem Ruf. Umsatz kann durch die Bücher nachgewiesen werden. Agenten verboten.
 Offerten unter H 855 R an die Expedition ds. Blattes.

On cherche à louer ou gérance

hôtel de IIme. Rang. commerce à l'année, pour printemps ou été 1910. Adresser les offres sous chiffer H 859 R à l'adm. du journal.

Hotel-Direktion, Beteiligung oder Pacht.

Routinierter, energischer Fachmann, Schweizer, der nachweisbare Erfolge zu verzeichnen hat (Vereinsmitglied), sprachgewandt, verheiratet mit geschäftstüchtiger Frau, Leiter eines erstklassigen Sommerhotels, wünscht sich zu verändern. — Ausgedehnte Relationen, prima Referenzen. Spezialität: Lancierung neuer oder zu hebender Etablissements.
 Gefl. Offerten unter Chiffre H 1081 R an die Expedition dieses Blattes.

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
 BERNDORF, Nieder-Osterr. 1033
 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.

Grosses Lager in
Ostschweizer-Weinen
 Tiroler · Veltliner
 Bordeaux
 Waadtländer
 Walliser
 Dessertweine
 Champagner
Ferd-Stelner
 WEINHANDLUNG
 WINTERTHUR
 Muster gratis und franko. — Leihgebinde zur Verfügung.

Orfèvrerie Wiskemann

ZÜRICH V

Fabrik und Verkaufsmagazin: **Seefeldstrasse 222**

☐ ☐ ☐ Telephone 2352. ☐ ☐ ☐

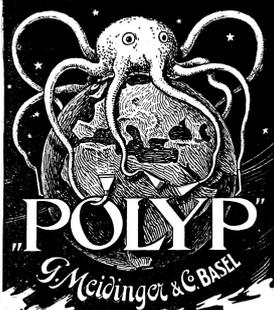
Einzige Fabrik in der Schweiz für

solid versilberte Tafelservice und Bestecke

Unübertroffene Produkte

Vorteilhafte Preise. ☐ ☐

Pneumatischer
SCHNELL-REINIGUNGS-APPARAT



Unser unübertroffener ☐ ☐
Entstaubungs-Apparat

+ Patente No. 29496 und 33567

reinigt rasch, gründlich und
vollständig staubfrei.

Verlangen Sie unsern Prospekt No. 901 bei unserem
Generalvertreter für die Schweiz:

Eugen Séquin, Rapperswil (St. Gallen)

Ue 3561 n. Telephone. — Telegramm-Adresse: Séquin Rapperswil. 1961

Einem alleinstehenden

Hotelier
oder
Kaufmann

ist günstige Gelegenheit geboten,
sich an einem in flottem Auf-
schwunge begriffenen Fremden-
etablissement aktiv zu beteiligen.
Interessenten, welche über minde-
stens Fr. 20,000 verfügen, wollen
rechtl. Offerten unter W 5294 X an
Haasenstein & Vogler in Bern
einsenden.
(H 5294 X) 833 4037

EIS!

Mit einem einzigen Siebler'schen
Eis-Apparat
kann bei 2 bis 3 Grad Kälte der
ganze Eisbedarf
grosser Hotels rasch gedeckt
werden. Vorzügliche Referenzen.
Prospekte gratis u. franko durch
R. Schmid-Jaisli, Zofingen.

Im Engadin

Grosse
Restauration - Konditorei
mit schöner Wohnung in bester
Lage. Jahresbetrieb ist sofort
zu vermieten, auf Jahre.
Off. unter Chiffre **H 843 R**
befördert die Exped. d. Bl.

Es wird ein

Associé
oder stiller
Teilhaber

für ein grosses Hotel in Südfrank-
reich gesucht. Gewünschte Ein-
lage Fr. 40-50,000. Offerten unter
V 5290 X an Haasenstein & Vog-
ler, Bern. 4036 (H 5290 X) 832

Das
Stellenvermittlungsbureau

für Gehilfen und Gehilfinnen im Post-
Telegraphen- u. Telefondienst der Bureau
III. Klasse, **Abings- und Sommer-
stellen**, empfiehlt zuverlässiges Personal.
(Formulare verlangen) — Telegramm-
Adresse: „Patronat“ H 144
Das Bureau steht unter der Leitung des
Schweiz. Posthalterverbandes. Ue 16,011

Württ. Chauffeur-Fachschule, Stuttgart

Fildenstr. No. 63
Leistungsfähigste
Anstalt der Welt.
Bietet Leuten jeder Stands in
kurzer Zeit zu tüchtigen Chauffe-
uren aus. Eintritt jederzeit;
kostl. Stellenverm. (Ue 3227k) 1255

A remettre
pour le printemps prochain, un
Grand Restaurant
et **Brasserie**

établissement de premier ordre;
affaire de tout repos pour gens du
métier. Capital nécessaire: Fr. 90-
40,000. Adressez offres sous chiffres
A 42535 C à Haasenstein und
Vogler, Neuchâtel. 840 4062

HOTEL
zu verkaufen od. zu vermieten.
Hotel in bester Lage **Heidel-
bergs** mit Weinrestaurant ersten
Ranges ist unter günstigen Be-
dingungen zu verkaufen oder zu
vermieten. Offerten unter **H 1031**
an **D. Frenz, Mannheim.** 843

Auswaschbare
Prospekt beim Erfinder und allei-
gen Fabrikanten: 1277
Chemisches Laboratorium
W. Vettewinkel, Zürich III.
HOTELTINTE.

Kupferberg Gold
Feinste deutsche Champagnermarke
General-Vertreter für die Schweiz:
Otto Smelin, Zürich
Rötelstrasse 28.
(L. 374 Z) 1270

Hotel-Buchführungen u. Sprachen.
Ue 945 d Anstalt Mercuria in Lucens (franz. Schweiz.) (1181)
Wer genau die unentbehrlichen Sprachen lernen will, verlange
Prospekte vom Direktor und Besitzer **Jules Bitterlin.**

PAGODA-TEA
ANGLO-SWISS-TEA CO.
LAUSANNE

CEYLON-, INDIEN- & CHINA-
Prima Qualität • THEE • Prima Qualität
Franko-Versand in's Haus in Kistchen von 5 kg.
+ zum Preise von Fr. 5.--, 5.50 und 6.-- per Kg. +
Mustersendungen auf Verlangen. B 293 L

Dieser Gast
liest die Zeitung mit sichtlichem Be-
hagen. Verlangen Sie Ihren Lieferanten
nur **Monopol** Patent
den **D. R. P.**
1216 eventuell wenden Sie sich an
Ue 1845 f
A. G. Progressa, Dotzigen (Bern).

R. Münster
Bücherexperte
Zürich
Löwenstrasse 53.
(Ue 2975 k) 1247

Hotel-Buchführung!
Ordnung und Nachtragen vernachlässigter Bücher.
Einrichtung der amerikanischen Buchführung.
Revision und Bilanzen. — Komme überall hin.
Prima Referenzen. — Strengste Diskretion.

Th. Utinger-Braun
vorm. **B. Braun's Erben, Chur**
Schreibbücherfabrik.
empfiehlt sich zur Lieferung von **Hotelbuch-
haltungen** nach jedem Schema. Als langjähriger
Buchhalter stehe ich mit meinen Erfahrungen bei Neu-
einrichtungen gerne zu Gebote. Schema zur Verfügung.
Lager in allen gangbaren Lagerbüchereorten, dann
aber auch in: **Küche- und Kellerkontrollen, Arrivé-,
Départbüchern, Saal-, Postquittungen- und Fremden-
valorendepotbüchern, Angestellten-Konto-Korrente und**
gangbares Hoteljournal. Ue 2919 x
Als Spezialität empfehle einen praktischen **Kellnercheckblock** mit **Etui.**
Leistungsfähige, für Hotelbedarf besonders
eingeriichte Buchdruckerei und Prägerel.
Bonsbücher, Platten-Küchenpapiere, Kiossetpapiere etc. etc.
Ganze Bureaueinrichtungen am Lager. — Preislisten! 1259

Kellner! eine Clemenline!

C. Keller-Trüb & söhne, Kochherdfabrik
1 Reitergasse Zürich III Reitergasse 1
Kochherde neuester Konstruktion | Komplette Grills-Einrichtungen
mit Wärmetisch u. andern technischen Vorzügen, | Pâtisserie-Ofen,
für Hotels, Restaurationen und Privathäuser. | speziell für Hotels
Kostenvoranschläge gratis. (K 333 Z) 1354 **Beste Referenzen zu Diensten.**
Repräsent für die französische Schweiz: **A. Guénoud, Ingenieur, Rue St. Roch 3 et 5, Lausanne.**

F. Vogt-Gut, A.-G., Arbon-Zürich

Komplette Küchen-Einrichtungen
Kochherde jeder Grösse
Warmwasseranlagen von Kochherd oder Kessel aus, jedes System, Verhalkung ausgeschlossen,
O. F. 2657 **Wärmefische • Backöfen • Bratöste.** 3856 1296
Beste Zeugnisse • Kostenberechnungen gratis.

Transportables Gasglühlicht!
stehend und hängend; Ersatz für Kohlengas-Glühlicht.
Jede Lampe und Laterne stellt sich das nötige Gas selbst her,
kann jeden Augenblick an einen anderen Platz gehängt werden
und liefert eine
prichtige Beleuchtung.
Probe-Lampe mit Glühbirnen Mk. 20.50 (für Leuchtmaterial und
Kiste Mk. 21.50). — Probe-Wandarm mit Brennbrenner von 5 Mk.
an, mit Stabrenner Mk. 8.50 (mit Leuchtmaterial und Kiste
Mk. 1.50 mehr gegen Nachnahme oder Vorauszahlung.
Wiederverkäufer gesucht. — Preisourant gratis und franko.
LOUIS RUNCE, Berlin, Landsbergerstrasse 8 H
Ue 2944 k. 2.6

Th. Meyer-Buck & Co
ZÜRICH
General-Vertretung der Porzellanfabriken

Hotelporzellan
in neuesten Genres und Décor und gediegenster
Ausführung.
Feuerfestes Kochporzellan „DURABLE“
Verkauf zu Fabrikpreisen.
M 403 Z 1297

Infolge neuer Konstruktion werden ge-
legentlich verschiedene feuerfeste und ein-
bruchssichere (Ue 3025 p.) 832
Geldschranke
mit grossem Rabatt ausverkauft.
Höhe Breite Tiefe à Fr.
1.15 0.70 0.57 325.
1.31 0.80 0.63 425.
1.53 0.90 0.67 510.
Preisourant und Photographie sind bei
Etablissements **„Vulcan“**, Rue Petrolin
in Genf, zu erhalten.

Zürcher & Zollikofer
tulle étamine
Rideaux
tulle guipure
ST. GALL.

OFENFABRIK
SURSEE
KOCHHERDE IN ALLEN GRÖSSEN
Ue 2064 1 1244

Brunnen, Hotel & Pension
„Weisses Rössli“. Altrenom-
miertes, von der Geschichte u. Touristen-
welt bevorzugtes Haus. Bekannt
gute K. u. m. Keller, Pension.
Grosser Saal für Gesellschaften
und Vereine. Im Parterre origi-
nelles Bierkeller (König Ludwig II.
stolz zur Erinnerung an den Auf-
enthalt S. M. König Ludwig II.
von Bayern im Hotel Rössli,
anno 1867. Das ganze Jahr ge-
öffnet. F. Greter, Eigentümer.

P. Tanner & Cie., Frauenfeld
Tannerin
schwarz und farbig
beste Schuhcreme
Bodenwische, Bodenöl
altbewährt. Ue 430 b

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Un mot à propos des médailles de mérite.

Depuis l'institution des médailles de mérite, trois termes ont été fixés pour en faire la commande, savoir le premier mars, le premier août et le premier décembre.

C'est pourquoi il nous semble indiqué de faire remarquer ici expressément que des motifs d'ordre technique exigent le maintien des termes précités, qui, du reste, existent depuis des années.

Les raisons qui militent en faveur du maintien strict du terme de commande proviennent donc du graveur et sont fondées sur la nature même des choses.

L'utilité du mouvement des étrangers.

Pour estimer d'une façon exacte l'importance du mouvement des étrangers en Suisse, il convient de tenir compte non seulement des avantages qu'il procure aux seuls propriétaires d'hôtels, mais aussi de son utilité pour toutes les branches du commerce et de l'industrie auxquelles il profite.

Celui qui a l'occasion de comparer l'état de choses actuel dans nos vallées de montagne avec celui d'il y a 20 ou 30 ans, ne manquera point de s'étonner des transformations qui se sont produites de toutes parts.

Le mouvement des étrangers nourrit des individus exerçant des douzaines de professions différentes. Les paysans, marchands de légumes, de fruits et de vins, les boulangers, les confiseurs, les bijoutiers et tutti quanti perçoivent un tribut de l'hôtel.

Ce que nous venons de dire ne suffit cependant point, tant s'en faut, à donner une idée exacte de l'importance économique du mouvement des étrangers; notre pays tout entier y trouve indirectement son profit.

Quel avantage le mouvement des étrangers a-t-il rapportés à notre peuple au point de vue du développement intellectuel et de la civilisation?

Par suite des sommes considérables qui passent chaque année sous forme d'impôts de la caisse des hôteliers dans celle des communes, les budgets municipaux ont en maints endroits grossi considérablement. Et nous pouvons constater avec satisfaction que si la bourse communale s'est arrondie, il en est résulté presque partout une propension plus grande à favoriser l'éducation et l'instruction.

Nous croyons avoir suffisamment démontré que le mouvement des étrangers n'est point seulement un facteur économique de premier ordre, mais qu'il est devenu un élément de civilisation, auquel on a jusqu'ici attribué encore trop peu d'importance dans un grand nombre de milieux.

A propos de la réforme culinaire.

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt l'article signé W. M. publié dans le numéro 47 de notre organe, et, sur beaucoup de points, je partage absolument la manière de voir de l'auteur de cet article. Afin de satisfaire sa curiosité, je lui dirai que j'habite la station climatique suisse la plus universellement connue, où, grâce à la grande concurrence, l'on ne dort point sur un lit de roses.

Mais Monsieur W. M. n'a point du tout besoin de m'en venir parce que j'ai déclaré la guerre à la traditionnelle et routinière table d'hôte «poisson, roastbeef et poulet» (je sers du reste chaque jour l'un ou l'autre de ces plats; quelquefois même deux); d'ailleurs il ne doit point non plus oublier, que j'ai introduit la réforme culinaire. Je puis du reste l'assurer que ma réforme culinaire ne me revient pas précisément bon marché et que ce n'est point aussi dans un but d'économie que je la préconise depuis plus de dix ans.

Je crois que, d'une manière générale, on ne peut point établir de règles fixes en ce qui concerne la façon de procéder pour avoir une cuisine telle qu'elle devrait être. Chaque

hôtel doit compter avec sa clientèle particulière; l'hôtelier doit étudier ses hôtes afin de voir comment il réussira le mieux à satisfaire une clientèle composée de ressortissants de toutes les parties du globe.

Monsieur W. M. me paraît être propriétaire ou directeur d'un grand établissement, alors que moi je ne possède qu'une maison modeste; je crois cependant oser prétendre que j'ai déjà logé chez moi tel et tel de ses clients, ou tout au moins des personnes d'un rang équivalent à celui de ses hôtes habituels, et déclarer qu'ils ont trouvé chez moi bonne chère.

Ce qui, à ma table, plaît aux convives, c'est qu'on n'y voit pas défilier la traditionnelle et monotone série de plats, mais qu'ils ne savent pas d'avance ce que chaque jour apportera. C'est du reste la raison pour laquelle il n'est encore venu à l'esprit d'aucun d'entre eux de me chercher querelle à propos de ma cuisine.

Je tiens aussi beaucoup à garnir le plat de légumes, et je ne le garnis point, il est vrai, de denrées baptisées de noms pompeux, mais de deux ou trois légumes, riz, macaronis, polenta etc. et «solidement», afin que chaque hôte puisse se servir à sa fantaisie, sans être obligé de vivre dans l'angoisse qu'il ne reste plus rien pour son voisin.

Je me permets de publier ici les menus qui ont été servis pendant une semaine sur ma table et je serais heureux de savoir si certains de nos collègues estiment que la composition des menus dont le texte se trouve au numéro précédent de ce journal, est digne ou non d'être imitée.

La façon dont ces menus sont établis contredit formellement l'assertion d'un de mes collègues d'ici qui prétendait qu'on ne servait pas avoir une table variée si l'on ne servait pas chaque jour poisson, roastbeef et poulet.

Puisque je suis en train d'écrire, je vous avouera également que j'ai introduit encore une autre réforme dans mon hôtel. Il n'y a aucun hôte à ma table qui n'ait devant son couvert une bouteille de vin ou de bière, ou de vin sans alcool, d'eau minérale etc., bref, tous font marcher la cave, sans qu'ils soient le moins du monde obligés de commander à boire. Celui qui, en effet, ne veut ou ne désire pas consommer de liquide paie simplement un prix de pension plus élevé, ainsi que l'en informe cet avis placardé dans chacune des chambres de l'hôtel:

«Le prix de pension est de 50 centimes de plus par jour pour les hôtes qui ne consomment aucune boisson quelconque.»

Je n'ai fait également aucune fâcheuse expérience avec cette innovation que j'ai introduite depuis 4 ans dans mon établissement. Je suis le seul sur la place, (peut-être même le seul dans toute la Suisse) qui ait osé procéder ainsi; mais aujourd'hui que la vie renchérit de plus en plus et que le taux des salaires augmente, il est nécessaire de trouver des moyens d'augmenter ses recettes. Que celui qui veut établir un juste équilibre entre ses bénéfices et son capital d'établissement agisse de même. L'union fait la force. O.

Vermischtes.

Automobilisme. Am 7. Dezember wurde in Paris eine neue Konferenz von Vertretern der international anerkannten Automobilklubs abgehalten, an der 14 Staaten mit 26 Delegierten vertreten waren.

mit den Zollbehörden ihres Landes verhandelt und es sind diese Ergebnisse bis zum 1. Februar 1910 an das Sekretariat in Paris einzusenden. Sie sollen dann als Basis dienen für die Schaffung eines internationalen Tryptiques oder Strassenpasses.

Vom Werdgang des Zündholzes. Es sind jetzt gerade 70 Jahre vergangen, seit Ludwig Hammerer in der Festung Hohensberg in Württemberg, wo er wegen politischer Umtriebe in Haft gehalten wurde, das Zündholz erfand, und zwar das Phosphorzündholz mit Schwefel. Nur etwas über ein Jahrzehnt später erfand Professor Dr. Böttcher in Frankfurt a. M. das Sicherheitszündholz. Dieses wurde zuerst in Schweden in grösserem Massstabe hergestellt und wird deshalb auch heute noch vielfach als «Schwedisches Zündholz» genannt. Höchst interessant ist, was die «Gartenlaube» in einem Artikel von Georg Schade, «Ueber den Werdgang des Streichholzes» von der Zündholzfabrikation berichtet. Man hat es verstanden, so stromreiche Maschinen zu konstruieren, dass bei der gesamten Herstellung fast überall die Handarbeit ausgeschaltet ist, und vom Zersägen des Baumstammes an bis zum Verpacken der Schachteln alles durch Maschinen geleistet wird.

Was ein Brief aus Amerika vor 100 Jahren kostete. Anlässlich der Portoverbilligung im Briefverkehr zwischen Deutschland und Amerika, die leider für uns Schweizer unerschwinglich scheint, sofern nicht der Welt-Penny Porto zustande kommt, dürfte eine Mitteilung darüber interessieren, wieviel Porto vor 100 Jahren ein Brief von Amerika nach Deutschland kostete. Der Brief dessen Kuvert jetzt dem Deutschen Postmuseum überhoben worden ist war aus Philadelphia abgesandt und an den Urgrossvater des Einsenders des Umschlages, Herrn (Oberleutnant von Presentin) nach Sternberg in Mecklenburg gerichtet, der Umschlag trägt den Poststempel von Postvermerke von Philadelphia, London, Calais, Brüssel, Haag, Amsterdam und Hamburg, woraus sich der Beförderungsweg des Briefes von selbst ergibt. Leider gibt kein Poststempel Aufschluss über das Jahr der Beförderung. Da jedoch der Adressat nach Angabe seines Ururkells erst im Jahr 1770 nach Sternberg übergesiedelt ist und dort bis zu seinem Tode 1799 gewohnt hat, so muss die Aufgabe- bzw. Ankunftszeit des Briefes in die Zeit von 1770 bis 1799 gehören sein. Der Brief kostete 10 Schilling; nach Ausweis der auf dem Umschlage angebrachten Postvermerke hatte der Adressat für den Brief nicht weniger als 5 Taler 12 Schilling mecklenburgisch oder in Reichswährung 18,90 Mk. Porto zu bezahlen.

Eine Erfindung, die Eisenbahnzusammensetzung verhilft. Jüngst sind auf der Eisenbahn wie der «Basler Zug» geschrieben wird, erfolgreiche Versuche mit einer Erfindung gemacht worden, die, wenn die Berichte sich als zuverlässig erweisen, Zusammenstöße vollkommen unmöglich machen. Auf einem einzigen Schienenstrang liess man zwei mit derselben Erfindung ausgestattet waren aufeinander zu fahren. Sobald die beiden innerhalb eines Blockes von zwei Meilen Länge waren, mässigten plötzlich beide, ohne dass das Zugpersonal irgendwie Bremsen betätigt oder den Kampf beenden hatten, selbst ihre Geschwindigkeit und kamen zum Stillstand. Der Versuch ist 6 Mal nacheinander angestellt worden, ohne dass er jemals fehlschlug. Genauere Einzelheiten über den Apparat liegen noch nicht vor, nur soviel steht fest, dass es sich um ein selbsttätiges Bremsen auslöst, wenn der einnen Schloßschrauben der Lokomotive veranlasst wird, der auf einer Schiene entlang gleitet. Durch diesen Schleifschuh und die dritte Schiene geht gleichzeitig eine Telefonlinie, und die Veruschaltung waren während ihrer Fahrt dauernd telephonisch mit New York in Verbindung.

Ueber Hotelansprüche im alten Berlin plaudert die «National Zeitung». Der Hoteluxus des modernen Berlin nimmt sich eigentlich aus, wenn man die Gasthofverhältnisse Berlins vor etwa 125 Jahren dagegen hält. Damals hatte Berlin nur neun Gasthöfe erster Klasse, von denen zwei den Namen «Hotel» führten. Es waren «Stadt Paris» und «König von England» in der Brüderrasse, «Stadt Wien» an der Fischerbrücke, «König von Portugal» in der Burgstrasse, «Hotel de Saxe» in der Heiliggeiststrasse, «Goldener Adler» am Dönhofsplatz, «Stadt Rom», «Goldener Hirsch» und «Hotel de Russie» Unter den Linden. Elf Gasthöfe zweiter Klasse, «in denen aber auch noch Herrschaften logieren können», führt ein Gasthofreglement vom Jahre 1775 an. Bei ihnen lagen die Kellerei- und Wirtschaftsräume meist im ersten Stock, die Fremdenzimmer im zweiten und dritten Stock, dem gab es dreizehn Gasthöfe dritter Klasse, «so Ausspannung von Landleuten halten». Die Preise in den Gasthöfen erster Klasse betragen für ein Logis mit Licht, bestehend aus 4 Zimmern, im ersten und zweiten Stock 2 Taler, im dritten 1 Taler 8 Groschen, Stube und Kammer im ersten und zweiten Stock 1 Taler, eine Stube im dritten Stock kostete 16 Groschen, «hinter heraus» 10 Groschen. Heizung musste allerdings mit 8 Groschen täglich bezahlt werden. In der Mitte mit 5 Gängen kostete im Abendrot mit 3 Gängen 12 Groschen, beides an der Table d'hôte. Dagegen waren für Einzelpersonen auf dem Zimmer nur 6 Groschen zu entrichten. In entsprechendem Verhältnis standen die Preise der Gasthöfe zweiter und dritter Klasse, die uns heute selbst in Betreff des damaligen Geldwertes, erstaunlich niedrig vorkommen. So zahlte man im Logis III. Klasse für die Stube mit Licht und Bett 6 Groschen täglich, für Mittagessen, aus Suppe, Gemüse und Fleisch bestehend, nur 3 Groschen. Wenn man auch berücksichtigt, dass Berlin damals nur etwa 130.000 Einwohner hatte, so wohnt die Fremden in jenen Tagen hier recht billig und sicherlich nicht schlecht, wenn man auch von dem modernen Luxus und Scheinluxus damals noch recht weit entfernt war.

Historisches vom Kartenspiel. Ueber das Kartenspiel macht eine französische Zeitschrift interessante Mitteilungen. Die Spielkarten wurden in Frankreich eingeführt, als der melancholische König Karl VI. Zerstreung brauchte. Man gab für das königliche Kartenspiel nicht weniger als 8000 Franken unseres Geldes aus. Die Karten kamen aus Italien, wo sie kurz vorher erfunden worden waren, und hatten recht nette Dimensionen: sie waren etwa 20 Zentimeter hoch. Es gab im Kartenspiel einen Papst, der später im französischen Spiel abgeschafft wurde, und vier Monarchen, die einander bekämpften, daraus entstanden dann die vier Farben. Im folgenden Jahrhundert änderte der Maler Jacques Gringonneur die italienischen Spielkarten um und schuf das französische Spiel, das noch heute im Gebrauch ist. Er machte dann auf Befehl Karls VII. eine Allegorie daraus, in der der König selbst (als König David) frigierte. Die Treff-Dame, deren Name „Argine“ ein Anagramm von „Regina“ ist, stellt die Königin Maria von Anjou, die Gemahlin Karls VII. dar; die Pik-Dame ist ein Bild der Jungfrau von Orleans; Jaquella von Bayern ist als Herz-Dame dargestellt und Agnes Sorel als Caro-Dame. Die vier Buben (damals „valets“, d. h. Ritter, genannt) repräsentierten den Adel. Die anderen Karten stellten die Soldaten dar, die unter dem Befehl der „Figuren“ kämpften. Die Pik-Karten waren die Heilbarbare, die Caro-Karten die Armbrustschützen, die Treff-Karten die Reiter, die Herz-Karten endlich das Symbol des militärischen Mutes.

Ein Automobilgegner. Auf eigentümliche Weise hat in Antworten ein Mann seiner Abneigung gegen das Automobil Ausdruck gegeben. Als er kürzlich in einer Straße der innern Stadt eines der vorbesten Dinger mit grosser Geschwindigkeit herankom-

men sah, legte er sich quer über den Weg. Dem Führer gelang es gerade noch, einen Meter vor dem Körper des gegnenden Dinges anzuhalten. Man glaubte zuerst, es mit einem Lebensmüden zu tun zu haben und führte ihn auf nächste Polizeikommissariat. Dort erklärte er mit grosser Seelenruhe, dass er nur den Chauffeur habe ärgern wollen. Man sieht, der Mann versteht noch, gegebenenfalls für eine Idee zu sterben, was in unserer ideallosen Zeit sehr selten ist.

Jahrelange Lebensfähigkeit von Hühneriern. Es gibt ein Mittel, um Hühnerier auf eine beliebige Zeit frisch zu erhalten, nämlich eine 10%ige Lösung von kieselwasser Natron oder Wasserglas, indem man die Eier einfach hineintaucht, sodass sie sich mit einer Schicht dieses Stoffes beziehen. Die Konservierung ist so vollständig, dass ein Ei, wenn es gleich, nachdem es gelegt ist, jener Behandlung unterworfen wird, viele Monate lang geniessbar bleibt und einen vollkommen frischen Geschmack behält. Die kieselwasser Salze bilden eine harte, glasartige, undurchdringliche Masse mit den Kalksalzen der Eierschale und schliessen so den Inhalt des Eies luftdicht gegen die Aussenwelt ab. Den stärksten Beweis für die Vollkommenheit dieses Verfahrens hat die Tatsache geliefert, dass aus Eiern, die in solchem Zustande ein volles Jahr aufgehoben waren, noch Küken zur Welt gebracht werden konnten. Dies überraschende Ergebnis hat gezeigt, dass nicht nur keine chemischen Veränderungen im Ei stattgefunden haben, sondern auch die eigentliche Lebensfähigkeit unbeeinträchtigt geblieben war. Daraus dass ein Jahrälteres Eiaugebrütete Hühnchen soll durchaus kräftig gewesen sein. Für die Konservierung gegen wirft folgende Rezept: Ein Pfund Wasserglas, wie es aus jeder Drogeriehandlung bezogen werden kann, wird sorgfältig in vier Liter kaltem Wasser aufgelöst, was einige

Zeit kostet, damit sich das Silikat mit dem Wasser durchaus mischt. Die Eier werden dann in die Lösung hineingelegt, die am besten in einer irdenen Schale gehalten wird. Die Eier sollen mit der Spitze nach unten hineinsteckt und vollständig untergetaucht werden. Ein Verlust der Lösung durch Verdunstung muss von Zeit zu Zeit durch Hinzufügung kleiner Wassermengen ausgeglichen werden. Damit die Eier nicht vorzeitig an die Oberfläche kommen, kann man sie durch einen über die Flüssigkeit gelegten Teller hinunterdrücken. Wenn man ein so konserviertes Ei kochen will, so muss die Schale vorher angebohrt werden, damit sie nicht zerplatzt.

Eine Skala der Verdaulichkeit. Die Verdaulichkeit unserer Speisen wird in dem eben erschienenen „Chemischen Koch- und Wirtschaftsbuch“ von Dr. Klenk in einer übersichtlichen Tabelle dargestellt. Danach ist gekochter Reis die am leichtesten verdauliche Nahrung, da eine Stunde zum Verdauen genügt. Es brauchen: 1 1/2 Stunden: geschlagene Eier, Gerstentuppe, gebratenes Wildpret, weich gekochte Äpfel und Birnen, Obst als Mus gekocht, Spinat, Sellerie, Spargel, Erbsen- und Bohnenbrei, gekochter Sagó; 2 Stunden: gekochtes Hirn und gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Äpfel, gekochter Stockfisch; 2 1/2 Stunden: frische ungekochte Milch, gekochter Truthahn; 3 Stunden: gebratener Truthahn, gebratene Gans, Lammfleisch, Spanferkel, in den Hülsen gekochte Bohnen, Linsen; 4 Stunden: Pudding, geröstetes zartes Rindfleisch, Hühner-„Fricasse“, Austern; 5 Stunden: weich gesottene Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratener Barsch, Steinbutt und Scholle, Kuchen; 3 1/2 Stunden: gebratene Schweinefleisch, gesalzene Butter, hart gesot-

tene Eier, alter Käse, frische Bratwurst, eingezellenes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, frisches Weizenbrot, gekochter Weiskohl, gekochte Zwiebeln; 4 Stunden: gekochtes und gebratenes Geflügel, Kalbsbraten, Hammelbraten, gesalzener Laabs, trockenes Brot mit Kaffee; 4 1/2 Stunden: gekochtes zartes Hammelfleisch, frisch gesalzene Pökelfleisch und Sauerkraut; 5 Stunden: sehr hart gesottene Eier, gebratene Rauchwurst, Steinobst, Kirschen, Pfäueren, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Pilze; 6 Stunden: altes Pökelfleisch, gebratene Neunaugen und fetter Aal. Zusatz von viel Öl, Fett und Säuren erschwert die Verdauung, dagegen wird sie befördert durch Zusatz von Salz, Gewürz (Fلفل, Senf), altem Käse, Rettich, Zucker und Wein. Dass alte Leute schon an Indigestionen (Verdauungsschwächen), so z. B. nach dem Genuss von Spickaal, gestorben sind, ist geschichtlich erwiesen.

Fremdenfrequenz.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. 27. Nov. bis 3. Dez.: Deutsche 1307, Engländer 381, Schweizer 415, Franzosen 130, Holländer 82, Belgier 58, Russen und Polen 545, Oesterreicher und Ungarn 189, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 120, Dänen, Schweden, Norweger 28, Amerikaner 85, Angehörige anderer Nationalitäten 24. Total 3472. — Vom 4. bis 10. Dez.: Deutsche 1286, Engländer 429, Schweizer 424, Franzosen 147, Holländer 85, Belgier 66, Russen und Polen 543, Oesterreicher und Ungarn 197, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 128, Dänen, Schweden, Norweger 29, Amerikaner 80, Angehörige anderer Nationalitäten 37. Total 8427.

BASEL

Gegenüber dem Zentral- und Bundesbahnhofe, Zentralheizung und allem Komfort. 90 Betten von Fr. 2.50 an. Grosse Terrasse vor dem Hotel. Offenes Wein- und Bier-Restaurant. ED. BERLAUER-SCHIRRER, Bes.

HOTEL JURA

In allen Elektrizitätswerken und Installations-Geschäften erhältlich. Man sieht auf den gesetzlich geschützten Namen „Osram-Lampe“. Auergesellschaft Berlin O 17.

Osram-Lampe
Bewährte Metallfaden-Glühlampe.
70% Stromersparnis
1289 16-600 Kerzen. Ue 3630 a

Todesanzeige.
In tiefstem Schmerz machen wir Verwandten, Freunden und Bekannten Mitteilung von plötzlichem Hinscheiden unserer inniggeliebten und treubesorgten Gattin, Mutter, Schwester, Schwiegertochter, Schwägerin, Tante und Nichte
Frau Bertha Hügi
geb. Michel
zum Hotel Blümlisalp, in Wengen.
Sie starb in Assouan (Aegypten), am 3. Dezember, infolge einer heftigen Lungenerkrankung.
Die tieftrauernden Hinterlassenen:
Jacob Hügi-Michel, Assouan
Haas Müller, Neuchâtel
Familie Walter Michel-Keller, Bönigen
Familie Hügi, Röthenbach.
Diese Anzeige dient als Zirkular.

Hotelier
kautionsfähig, wird gewünscht für die Direktion eines Hotels in Nizza und eines Solchens in San Remo, mit 100-150 Zimmern. Eventuell nach Plan-Einsicht zu vermieten. Reiches Stadtbild, vollständig nach Süden gerichtet. Ue 4083 q. Geff. Offerten an 845
Jean Hugues,
23 rue Verdi, Nizza.
An bedeutendem Verkehrsplatz
HOTEL
der bayr. Alpen bestliovierendes in tadelloltem Zustand, Jaleu-Vertrieb nur wegen Zurückziehung ins Privatleben günstigst abzugeben. Kommande Saison Umsatz enorm wegen Ammergau-„Pensionspiel“. Off. Offerten mit Selbstreflektanten unter C, 109 an Invalidenbank, Heidelberg. Ue 4083 q. 847

MONTREUX
alkalisches
MINERALWASSER
gegen
MAGEN, NIEREN und
BLASEN LEIDEN
TAFELWASSER
In den Feingeb.
HOTELS & RESTAURANTS
Zu verkaufen gutgehende
Wirtschaft
4051 837
in Thun samt dreissigkögigem Haus. Günstige Zahlungsbedingungen. Offerten mit Retourmarken an Sensal Bartsch, Bern. H 3932 Y

Konkursamt Obwalden.
II. Konkurssteigerung.
Gemeinschuldnerin:
„Aktiengesellschaft Grand Hotel Burgfluh“ in Kerns.
Zeit und Ort der Steigerung:
Donnerstag, den 13. Januar 1910, nachmittags 2 Uhr, im Gasthaus zur Krone in Kerns.
Steigerungsobjekte:
1. Grand Hotel Burgfluh ob Kerns, 760 m. ü. M., umgeben mit vorzüglichen Anlagen. Schöner Aussichtspunkt.
2. Das zugehörige angrenzende Heimweissen Untergrütl mit Haus und Scheune, Waschanne und Gartenanlagen.
3. Das zugehörige in der Nähe gelegene Landgut Flühweid mit Lawn-Tennis-Platz, schattigen Spazieranlagen.
4. Das zugehörige Stück Land Hofrüti.
Konkursamtliche Schätzung: Fr. 386,300.
Hevion ist das Hotel mit Umgelände Fr. 350,000, Untergrütl Fr. 30,000, Flühweid Fr. 6,000, Hofrüti Fr. 300 berechnet. An der ersten Steigerung erfolgte kein Angebot.
I. Auflage der Steigerungsbedingungen; Vom 25. Dezember 1909 an auf dem Bureau des Konkursamtes Obwalden in Alpnach-Dorf. Dasselbst wird auf Verlangen zur Besichtigung nach vorherigem Aviso nähere Auskunft erteilt. Ue 4095 q. 846

Hotel-Direktor
Vereinsmitglied, energischer tüchtiger Fachmann gesetzten Alters, der Hauptsprachen mächtig, dem eine ebenso geschäftstüchtige Frau zur Seite steht, sucht auf Frühjahr 1910 passendes Engagement. Derselbe ist seit einigen Jahren Leiter eines grösseren Etablissements an der Riviera.
Offerten unter Chiffre H 830 R an die Expedition ds. Bl.

Hotel-Direktor
Schweizer, Mitte der dreissiger Jahren, sprach- und fachtüchtig, mit grosser Erfahrung und Weltkenntnis, sucht sich aufs Frühjahr in Saison- oder Jahresstelle event. als
Chef de Réception-Directeur
zu verändern. Offerten unter Chiffre H 1075 R an die Exp. d. Bl.
Als Mitarbeiterin, Stütze etc.
in feiner Fremdenpension oder Sanatorium sucht gebildete, sprachkundige, wirtschaftlich tüchtige Dame, viel gereist, gut präsentierend, mit prima Referenzen. Stellung: Schweiz oder Riviera bevorzugt. Offerten unter Chiffre H 868 R an die Expedition ds. Blattes.

Zu verkaufen:
Ein gut plaziertes, preiswürdiges
4035 831
Hotel an der Riviera.
Nötiges Kapital Fr. 50,000. Offerten unter U 5289 X an Haasenstein & Vogler, Bern.
Directeur d'hôtel
sérieux, parlant les 4 langues, très expérimenté, pouvant fournir grosse caution, cherche place de suite ou plus tard.
Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre H 861 R.

Direktor
tüchtig und energisch, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht auf kommenden Frühling Stelle als solcher. Jahresstelle bevorzugt. Ansprüche bescheiden.
Geff. Offerten unter Chiffre H 1080 R an die Exp. ds. Bl.
Hotel-Direktor
(Vereinsmitglied), energische, tüchtige Kraft, Ende dreissiger Jahre (mit tüchtiger, fachkundiger Frau, ohne Kinder), vier Hauptsprachen mächtig, gewandter Kaufmann, mit feinen internationalen Beziehungen, wünscht die Direktion eines feinen, erstklassigen Hotels (Jahres oder Saisonposten), gleichwo. Kautionsstellung gestellt werden. Prima Referenzen.
Geff. Offerten unter Chiffre H 1064 R an die Expedition dieses Blattes.

HOTEL-DIREKTOR
energischer, tüchtig, in allen Zweigen der Hotellerie durchaus firm, vier Hauptsprachen in Wort und Schrift perfekt, verheiratet, (Frau ebenfalls fach- und sprachkundig) seit 27 Jahren Leiter eines besseren Hotels im Süden, sucht per Frühjahr 1910.
Direktion oder Gerance.
Platz und Grösse des Objektes erkl. Gehalt event. keines dagegen Prozente vom Reingewinn. Geff. Offerten unter Chiffre Ue 4064 q an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern.

Zu verpachten event. zu verkaufen:
Kleineres, modernes
Hotel-Restaurant
mit Fremdenpension in wundervoller, gesunder Lage mit prächtiger Rundsicht an guten Verkehrswegen gelegen, 5 Minuten von Tramstation. Schöner Garten mit Grotte, 3 hübsche Veranden, Bäder, Loggia, modern gebaut. Eigenes, vorzügliches Quellwasser. Grosse Spielplätze, per 1. Mai 1910 an nur branchentüchtige Leute. (Küchenchef bevorzugt. Anfragen unter Chiffre De 7645 Q an Haasenstein und Vogler, Basel. 4034 834

Hotel-Direktor gesucht.
Zur Leitung eines Aktien-Hotels I. Ranges (Sommer-Saison) wird ein tüchtiger, flinker Schweizer-Hotelier mit fünfjähriger Erfahrung gesucht. Drei Hauptsprachen in Wort und Schrift, und speziell gute Kenntnis der Küche erwünscht. Bewerber, die sich mit 20-30 Mille beteiligen können, und auch an der Riviera gut relationiert sind, bevorzugt. Auch könnte Bewerber das Hotel später käuflich übernehmen. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre H 866 R an die Expedition dieses Blattes erbeten.

Hotel-Direktor gesucht.
Für ein gutes Hotel an Fremdenplatz mit Sommer- und Wintersaison. Junge, selbständige Kraft mit internationalen Beziehungen. Anfragen unter Chiffre O 36 M an Orell Füssli-Annoncen, Zürich. 4050 836

Zu verkaufen oder zu vermieten ein erstklassiges, gutgehendes
HOTEL
in schönster Lage mit grossem Park, Mobiliar inbegriffen in einem der Zentren der drei oberitalischen Seen. Eventuell Associé gesucht. Offerten an Herrn Adv. Alberto Andina, Via Giovia 25 Como. 871

Nizza. Nice.
A vendre
grand choix de fonds d'hôtels sur le littoral, terrains et constructions d'hôtels modernes, demander renseignements à
Ue 4044 q. 842
H. Marion, 6 Rue Masséna, à Nice.

Tüchtiger, energischer Chef de cuisine
Schweizer, militärfrei, 40 Jahre alt, flinker, sauberer Arbeiter, in Table d'hôte sowohl als im Restaurantservice durchaus bewandert, an grosse Arbeitsleistung mit viel Personal gewöhnt, wünscht gelegentliche Stelle in nur grösseren, guten Hause. Ausland bevorzugt. Prima Zeugnisse zu Diensten.
Offerten mit Angabe des Gehaltes an die Expedition dieses Blattes unter H 865 R.

NICE! NICE!
Hotel „Palais-Royal“
Excellente maison de famille.
Chauffage Central à eau chaude dans toutes les chambres. Prix réduits jusqu'au 10 Janvier et à partir du 15 mars. 124 (U 5365 X) 4061

Hotel-Verkauf.
Modern eingerichtetes, albekanntes Haus (Massivbau), 70 Betten, in grossem Fremdenort, 1 Stunde von Luzern, ist umständehalber zu verkaufen. Kapital-kraftige Interessenten belieben ihre Offerten unter Chiffre H 870 R an die Expedition zu richten. — Agenten verboten.

Einem tüchtigen, kautionsfähigen Hotelier bietet sich Gelegenheit, ein in vollem Betrieb stehendes, sehr bekanntes und von Geschäftsreisenden und Touristen stark frequentiertes Hotel mit 80 Betten und Cafe-Restaurant, an zentralster Lage einer Grossstadt der deutschen Schweiz in
Pacht zu nehmen.
Offerten von Selbstreflektanten unter Chiffre H 863 R an die Expedition dieses Blattes erbeten.

LAMPE WESTINGHOUSE

DIMENSIONS LES PLUS RÉDUITES

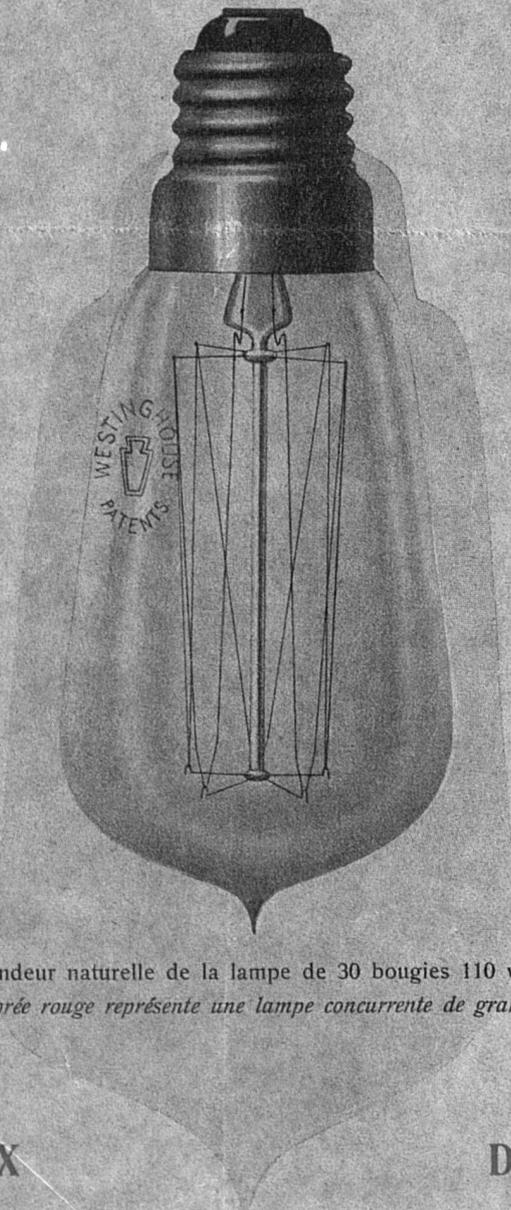
LES DERNIERS PERFECTIONNEMENTS

Reconnue
la plus robuste

Plus de casse

Supérieure
aux meilleures

La plus
économique



Grandeur naturelle de la lampe de 30 bougies 110 volts.

La partie ombrée rouge représente une lampe concurrente de grandeur naturelle.

DEMANDER NOS PRIX

DEMANDER NOS PRIX

WESTINGHOUSE ELECTRIC CO^o Ltd.
Aarau.

