

Weihnachten in der Fachschule in Ouchy : eingesandt

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **9 (1900)**

Heft 52

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-523278>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Erscheint
Samstage

Abonnement:

Für die Schweiz
3 Monate Fr. 2.—
6 Monate „ 3.—
12 Monate „ 5.—Für das Ausland:
3 Monate Fr. 3.—
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 7.50Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.

Organ und Eigentum des

9. Jahrgang

9^{me} Année

Organe et Propriété de la

Schweizer Hotelier-Vereins

Société Suisse des Hôteliers

Paraît
le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—Pour l'Etranger:
3 mois Fr. 3.—
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-
ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Unsere verehr. Lesern & Inserenten
dieHerzlichsten Glückwünsche
zum
Neuen JahreRedaktion und Expedition
der
Schweizer Hotel-Revue.

A tous nos honorables lecteurs

Nos meilleurs Souhaits
de
Bonne AnnéeRédaction et Administration
de la
Revue Suisse des Hôtels.

Neujahrsgratulations.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den cerimonieellen Neujahrsgratulations zu enthalten. Wir laden nun unsere Herren Kollegen auch dieses Jahr ein, zu gleichem Zwecke einen beliebigen grossen oder kleinen Betrag zu Gunsten obgenannter Schule, welche diesen Herbst ihren achten Kurs begonnen hat, an die Redaktion der „Hotel-Revue“ in Basel einzusenden.

Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich diese damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

Ouchy, den 1. Dezember 1900.

Schweizer Hotelier-Verein,

Der Präsident:
J. Tschumi.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Depuis nombre d'années nos sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cerimonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Cette année également 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 pratique institution qui a ouverte cet automne son huitième cours.

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.

Ouchy, le 1^{er} Décembre 1900.

Société Suisse des Hôteliers,

Le Président:
J. Tschumi.

Die Redaktion glaubt im Sinne aller Mitglieder zu handeln, wenn sie in erster Linie denjenigen Herren, die als Lehrer ihre Zeit und Kenntnisse in den Dienst der Fachschule stellen, als von den Neujahrsgratulations entbunden aufführt, auch wenn sie nicht noch ihr besonderes Scherlein beisteuern. Ihnen verdankt die Schule ihr Zustandekommen und ihre gedeihliche Entwicklung, also mehr als mit eigenen Ziffern ausgedrückt werden könnte.

Es sind dies die Herren:

Tschumi J., Hotel Beau-Rivage, Ouchy.
Müller John, Hotel d'Angleterre, Ouchy.
Raach A., Hotel du Faucon, Lausanne.
Schmidt J. A., Hotel Beau-Site, Lausanne.

Bis zum 1. ds. eingegangene Beiträge:

Sommes versées jusqu'au 1^{er} Décembre:

Hr. Erne M., Hotel Schrieder, Basel . . . Fr. 10
Flück C., Hotel Drei Könige, Basel . . . 20
Otto P., Hotel Victoria, Basel . . . 20

Vom 1. bis 8. Dez. eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 1^{er} au 8 Décembre:

Hr. Brenn A., Direktor, Kurhaus Passugg . . Fr. 10
Brunner M., Direktor, Hotel Storchen, Basel . 20
Burkard H., Direktor, Hotels Beau-Séjour
et Roserette, Champel-Genève . . . 10
Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern . . 20
Frau Wwe. Hirschy, Hotel Interlaken, Interlaken
Hr. Kraft & Söhne, Hotel Bernerhof, Bern . . 20
Hr. Oesch-Müller J., Hotel Junfabrick, Interlaken . 20

Vom 8. bis 15. Dez. eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 8 au 15 Décembre:

HH. Balli & Cie., Grand Hôtel, Locarno . . Fr. 20
Hr. Balzari F., Hotel Metropole, Mailand . . 20
Berner F., Haldenhof, Luzern . . . 10
Bossard-Ryf, Kuranstalt Felsenegg, Zug-
gerberg . . . 10
Eisenmann C., Hotel Prinz Carl, Heidelberg . 20
Elskes A., Hotel Bellevue, Neuchâtel . . . 20
Elwert P., Hotel Grande Bretagne, Mailand . 20
Ettenberger G., Hotel Montfort, Bregenz . . 20
HH. Fancella Frères, Hotel Metropole, Locarno
Hr. Gyr-Tanner K., Hotel Pfauen, Einsiedeln
HH. Häfeli Gebr., Hotel Schwaben, Luzern . . 20
Hr. Haerlin F., Hotel Vier Jahreszeiten, Ham-
burg . . . 10
Hafen W., Grand Hôtel, Baden . . . 20
HH. Hauser Gebr., Hotel Schweizerhof, Luzern
Hr. Hug J. P., Hotel Suisse, Nice . . . 20
Krafft C., Hotel Baur au Lac, Zürich . . . 20
Menge H., Generaldirektor, Claridge Hotel,
London . . . 20
Neubrand J. A., Hotel Continental, Montreux
Oschwald M., Hotel Clero, Martigny . . . 20
Ruchti Ed., Hotel Victoria, Interlaken . . . 20
Unger-Donaldson Th., Hotel Belmont,
Montreux . . . 20

Vom 15. bis 22. Dez. eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 15 au 22 décembre:

Hr. Adam E., Hotel Göschenen, Göschenen . . 10
Anget Ad., Direktor, Hotel Schweizerhof,
St. Moritz-Dorf . . . 10
Bon A., Hotel Rigi-First . . . 15
Borsinger J., Hotel Verenaehof, Baden . . . 20
Breuer G., Direktor, Hotel Breuer, Mon-
teux . . . 10
Frau Wwe. Brunner-Legler, Hotel Glarnerhof,
Glarus . . . 10
Hr. Cattani Ed., Hotel Titlis, Engelberg . . . 20
HH. Cornaz & Cie., Lausanne . . . 20
Hr. Cornut Oskar, Hotel Clero, Martigny . . 20
Degenmann L., Hotel du Châtelard, Clarens
Dreyer-Wengi Ad., Bahnhofrestaurant, Luzern
Eggmann F., Direktor, Bad Weissenburg . 20
Giger J., Hotel du Lac, St. Moritz Bad . . . 20
Gimpert E., Hotel de l'Observatoire,
St. Cergues . . . 10
Hauser A., Grand Hôtel, Neapel . . . 20
Heim G., Hotel National, Strassburg . . . 15
Hierholzer A., Hotel Waldstätterhof, Luzern
Frau Hirt-Wy & Cie., Hotel Europe, Lugano
Hr. Hornbacher G., Hotels Engadinerhof und
Albula, St. Moritz-Bad . . . 10
HH. John Gebr., Hotel Spiezzerhof, Spiez . . 10
Hr. Kaiser L., Hotel Anker, Rorschach . . . 10
Kienberger J., Direktor, Hotel Quellenhof,
Ragaz . . . 10
Kohler E., Centralbahnhofrestaurant, Bas-
landgräf & Gaeng, Hotel Bellevue au Lac,
Lugano . . . 15
Landsee Karl, Hotel Tirol, Innsbruck . . . 5
Lugon F., Yernavaz . . . 5
Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen . . . 10

Uebertrag Fr. 860

Uebertrag Fr. 860

Hr. Mathis C., Hotel de la Ville de Paris, . . 20
Strassburg . . . 20
Matti J., Hotel des Alpes, Interlaken . . 10
Maurer J., Hotel du Nord, Interlaken . . 10
Morlock J., Hotel Limmthof, Zürich . . . 10
Müller Carl, Kurort Stos und Hotel Qui-
siana, San Remo . . . 10
Mützenberg-Häfeli A., Hotel Schöngg-
Spiez . . . 10
Neukomm H. R., Pension Tivoli, Luzern . . 10
Obermayr Ch., Direktor, Hotel Hof Ragaz,
Ragaz . . . 10
Oeschliger W., Hotel Stadthof, Zürich . . 10
HH. Osswald & Cie., Hotel Bellevue, Bern . . 20
Pfyster & Cie., Hotel National, Luzern . . 20
Hr. Pinösch Caspar, Hotel Post, Schuls . . . 10
Pohl F. A., Hotel Bellevue, Zürich . . . 15
Riechelmann P., Hotel Rigi Vaudois, Glion . 20
Riester C., Direktor, Bad Pfäfers (a. Z.
Cataact Hotel Assouan . . . 10
Ritter E., Hotel Gibbon, Lausanne . . . 20
Schwarz C., Hotel Suisse, Cannes . . . 10
Seiler-Brunner J., Hotel Glacier du Rhône,
Glatsch . . . 10

Société de l'Industrie des Hôtels (National,
des Bergues, Métropol et du Lac), Genève . 50
Société du Grand Hotel et Hotel des Alpes,
Terriert (J. Bossi, Directeur) . . . 20
HH. Sterchi, Müller & Cie., Grand Hotel und
Kurhaus Mürren . . . 20
Hr. Stettler G., Hotel de la Gare, Biel . . . 10
Strohl G., Hotel des Balances, Basel . . . 10
Stutter C., Hotel Rigi-Kalbad und . . . 10
Hotel Quirinal, Rom . . . 10
Truttmann M., Kurhaus Sonnenberg Seelis-
berg . . . 15
Waelly A., Grand Hotel Magglingen . . . 10
Wegenstein P., Neuhausen . . . 10
Witzig Th., Bahnhofrestaurant, Winterthur
Woellhaf W., Hotel Rigi, Vitznau . . . 5
Zingg J. G., Direktor, Hotel Monopol, Luzern . 15

Vom 22. bis 29. Dez. eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 22 au 29 décembre:

Hr. Altherr-Simond, Hotel Freihof und Schwei-
zerhof, Heiden . . . Fr. 20
Appert E., Hotel du Lac, Neuchâtel . . . 15
Arnold A. R., Hotel Richmond, Genf . . . 10
Arnold J., Hotel de la Mer de Glace, Chamonix
Bätsch P., Spiez . . . 10
Bécha A., Hotel du Parc, Lugano . . . 20
Bertolini L., Hotel de l'Europe, Mailand . . 20
HH. Boller J. & Söhne, Hotel Victoria, Zürich
Hr. Bossi J. A., Direktor, Sanatorium, Leysin
Breuer J., Hotel-Royal, Clarens . . . 10
Brügger G., Hotel Krone, Churwalden . . . 10
Dieterle G., Hotel Baslerhof, Basel . . . 10
Dietschy J., Hotel des Salines, Rheinfelden
Eberle A., Hotel Frohnalp, Morschach . . . 20
Egli A., Hotel Waags, Baden . . . 10
Ferrario H., Hotel Britannia, Cadenabbia
Frei J., Hotel Frei, Davos-Platz . . . 10
Garbarsky S., Zürich . . . 10
Giger C., Hotel Victoria, St. Moritz-Bad . . 15
Glarner F., Bad Stachelberg . . . 10
Gülden H., Hotel Schwert, Zürich . . . 10
Grünig Ch., Hotel Krone, Schaffhausen . . 5
Gugolz-Gyr K., Pension Neptun, Zürich . . 5
Helmsauer J. F., Hotel Beau-Regard, Lugano . 10
Huber-Müller J., Hotel Krone, Solothurn . 10
Hüsler J., Hotel Château Gütsch, Luzern . 10
Ily K., Sanatorium Wehrwald, b. Todtmoos
Kottmann F., Hotel Schützen, Rheinfelden
Lamalta B., Hotel Rhätia, Thuisi . . . 5
Liesegang-Perrot, Hotels Grimsel und
Handegg . . . 10
HH. Lippert & Fiorini, Hotel Savoie, Genua . 20
Hr. Morlock H., Hotel de Suède, Nice . . . 10
Müller A., Hotel Adler, Flüelen . . . 10
Müller-Frey C., Hotel Müller, Schaffhausen
Müller W., Hotel Bellevue, Interlaken . . 10
Muth G., Hotel Bahnhof, Luzern . . . 20
Niess W., Hotel Victoria, Genf . . . 10
Oettinger Max, Basel . . . 10
Raach A., Hotel du Grand Pont, Lausanne
Reber A., Hotel Reber, Locarno . . . 10
Regli G., Hotel Rigi, Luzern . . . 10
Reichelt E., Hotel Linde, St. Gallen . . . 10
Riedweg A., Hotel Victoria, Luzern . . . 15
Riethard H., Buffet, Bellinzona . . . 10
HH. Rochdeu & Segesser, Hotel Schweizerhof,
Neuhausen . . . 20
Hr. Sailer Ch., Hotel de la Poste, Genf . . . 10
Schieb J., Bahnhofrestaurant, Bern . . . 10
Schlenker P., Direktor, Hotels Thunerhof
und Bellevue, Thun . . . 20
Schneck P., Hotel Axen-Fels, Axen-Fels . 15
Schöckkopf F., Hotel Kreuz, Thuisi . . . 5
HH. Seiler A. & Cie., Hotels Seiler, Zermatt . 20
Familie Seiler, Kurhaus Bellevue, Kleine
Handegg . . . 10
Société des Hôtels National, Cygne et Loris,
Montreux . . . 30

Uebertrag Fr. 1965

Uebertrag Fr. 1965

Hr. Spaeth W., Hotel Bayrischer Hof, Lindau, Fr. 12.50
Spatz J., Grand Hotel, Mailand . . . Fr. 20
HH. Spillmann & Sicker, Hotel du Lac, Luzern . 20
Hr. Starkemann A., Hotel Terminus, Interlaken . 10
HH. Strübin & Wirth, Hotel Schweizerhof, Inter-
laken . . . 20
Hr. Waeber A., Hotel du Faucon, Freiburg . . 5
Wagner-Wenger E., Hotel Schweizerhof, Bern . 10
Weber J., Basel . . . 10
Wehrle G., Central-Hotel, Basel . . . 10
Weiler Ed., Hotel Hauffe, Leipzig . . . 20
Widmer J., Hotel Sonnenberg, Luzern, und
Hotel Cosmopolitain, Menton . . . 20
Wieland J., Kurhaus Cresta, Avers . . . 5
Wiegler W., Hotel des Trois Rois, Vevey . . 10
Ziltener A., Hotel Schwert, Weesen . . . 10

Summa Fr. 2147.50

Voici bientôt 10 ans

que l'Ecole professionnelle de la Société suisse des hôteliers à Ouchy a été créée, et rares sont les institutions qui ont su, à l'égal de celle-ci, conquérir rapidement l'estime et la considération générales. Pourrait-il en être autrement, si l'on considère quelle est la direction qui a présidé aux destinées de l'école dès sa création, l'amour et le dévouement que les personnes dirigeant et enseignant n'a cessé de lui vouer? Et le mérite de ces hommes ne grandit-il pas du fait qu'ailleurs, des institutions analogues luttent pour leur existence ou même ont été contraintes à disparaître?

Si le fait que le nombre des demandes d'admission dépasse annuellement deux à trois fois celui des places disponibles constitue à lui seul une preuve éclatante du succès de l'école, et s'il est permis aux directeurs de considérer comme une satisfaction encourageante le placement facile des élèves dès avant la fin de l'année scolaire, la meilleure récompense des sacrifices et des peines qu'ils s'imposent ne nous en paraît pas moins résider dans l'intérêt que témoignent à l'institution les membres de notre société.

Le bel usage de s'affranchir moyennant une contribution au profit de l'école professionnelle de l'obligation d'envoyer des cartes de félicitations pour le nouvel-an, a acquis droit de cité dans notre société; le nombre de ses adhérents croît d'année en année, à tel point qu'au dernier nouvel-an p. ex. la somme réunie a atteint le beau chiffre de fr. 2400. Sans doute, le but assigné à ces contributions constitue le motif principal de cette générosité, qui ne manquera pas de produire son effet auprès du personnel dirigeant; nous avons donc le ferme espoir que cette année encore, les souscriptions ne seront pas moins abondantes, et que la présente notice suffira à engager tous ceux qui ont négligé jusqu'ici de prouver leur sympathie à notre école, à suivre l'exemple de MM. leurs collègues, et à s'affranchir, ce faisant, de l'obligation onéreuse des félicitations de nouvel-an.

Weihnachten in der Fachschule
in Ouchy.

(Eingesandt.)

Wie es noch stets der Fall gewesen seit Gründung der Hotelierschule im Hotel d'Angleterre zu Ouchy, so hatte Herr John Müller auch dieses Jahr, dem zehnten ihres Bestehens, den Direktor und die 31 Zöglinge zu einer Weihnachtsfeier eingeladen, welche Freitag den 21. Dezember um 7 Uhr abends im grossen Speisesaal ihren Anfang nahm.

Herr Müller eröffnete das Fest mit einer kurzen Ansprache, in welcher er hervorhob, dass es für ihn und seine ganze Familie, da sie sonst nicht an den gemeinsamen Mahlzeiten der Schüler teilnehmen könnten, zu einer lieben

Gewohnheit geworden sei, jedesmal am Schluss des Jahres diese Gelegenheit durch Veranstaltung eines Festessens herbeizuführen und er hoffe, dass man auch jetzt den Speisen alle Ehre anthun werde.

Dieser Aufforderung bedurfte es kaum, denn nur zu bald hatte die Tafel alle Aufmerksamkeiten auf sich gezogen, wie es nicht anders sein konnte bei einem Menu wie folgendes:

Potage à la Reine
Cabillaud Sauce hollandaise
Pommes nature
Roastbeef Duchesse
Petits Pois à la française
Chapons de Bresse rôtis
Salade
Bombe glacée à la Vanille
Pâtisseries
Fruits assortis
Dessert

Selbstverständlich verschwanden diese Herrlichkeiten nicht von der Bildfläche, ohne von einem guten Tropfen Waadtländer begleitet zu sein.

Die Unterhaltung wurde bald lebhafter, es wurden von Seiten der Zöglinge französische, deutsche und schweizerdtschi Reden gehalten, welche man mit grossem Beifall aufnahm, denn es fehlte nicht an manchen spasshaften Einfällen; so zeigte z. B. einer von ihnen während seiner Ansprache eine mit Wasser gefüllte Flasche und behauptete mit grösstem Ernst, dass Wasser sei ihm in Erwartung des heutigen Festes im Munde zusammengekommen.

Nachdem so unter allgemeiner Heiterkeit tabula rasa gemacht war, traf man die nötigen Vorbereitungen zu den musikalischen und humoristischen Aufführungen, welche einige Schüler im Laufe der letzten drei Wochen in ihrer freien Zeit eingeübt hatten.

Wenn dieser Genuss noch durch irgend etwas erhöht werden konnte, so geschah es dadurch, dass Herr Müller den jedes Jahr von den Herren Mauler & Cie. in Travers und Bouvier freres in Neuchâtel in so hochherziger Weise gespendeten Champagner auftragen liess, dessen Vorzüglichkeit so allgemein Anerkennung fand, dass man den beiden Firmen ein donnerndes Hoch brachte.

Die allseitige Freude erreichte aber erst ihren Höhepunkt, als endlich unser hochverehrter Präsident, Herr Tschumi, mit seinem Schwiegersohn erschien, um durch ihre Anwesenheit dem Feste die Krone aufzusetzen.

So verbrachte man den Abend in sehr gehobener Stimmung, bis kurz nach Mitternacht die wohlgeplante Feier ihren Abschluss fand, indem der Direktor daran erinnerte, dass man rechtzeitig zum Frühstück erscheinen müsse, um nicht den ersten Zug, mit dem die meisten Schüler ihre Ferienfahrt antreten wollten, zu verfehlen.

Freie Station.

Im kaufmännischen Leben, namentlich aber in der Beamtenwelt, spielt bei Gehaltsfragen der Zusatz „freie Station“ eine beachtenswerte Rolle und ein Jeder weiss, was bei den jetzigen hohen Miet- und Lebensmittelpreisen eine solche „Zugabe“ zu bedeuten hat, umso mehr, wenn Heizung und Beleuchtung inbegriffen sind.

Jeder Handels- und Bankangestellte muss, wenn er nur auf seinen Verdienst angewiesen ist und sofern nicht für ihn im elterlichen Hause der Tisch gedeckt ist, einen grossen, wenn nicht den grössten Teil desselben, für seinen täglichen Unterhalt, für Kost und Logis verwenden.

Wie ganz anders im Hotelwesen. Hier ist die „freie Station“ ein selbstverständliches Ding, so selbstverständlich, dass nicht einmal darüber gesprochen wird. Leider aber hat sich aus diesem Umstande unter den Angestellten der Glaube entwickelt, dass in einem Hotel Kost und Logis für das Personal den Konto nicht belasten. Wir erinnern uns der Zeit, als unser Bureau sich noch mit Stellenvermittlung befassete,

dass wenn diesem oder jenem Angestellten vorgerechnet wurde, ein fixes Salär von jährlich Fr. 1000 mit freier Station entsprechen einem Einkommen von Fr. 1800—2000, uns die naive Antwort zu teil wurde, der Unterhalt der Angestellten verursache dem Hotel keine Kosten.

Wir sind gegenwärtig mit der Statistik über die Hotelindustrie und den Fremdenverkehr des Jahres 1899 beschäftigt und erlangen bei der Rubrik „Auslagen für Personal“ jedweden Anhaltspunkt über die durchschnittlichen Tageskosten für Unterhalt und Logis eines Angestellten. Darüber, dass bei statistischer Aufstellung der Auslagen für Personal neben dem Salär auch eine bestimmte Durchschnittssumme für Kost und Logis mitgerechnet werden muss, wird wohl Niemand im Zweifel sein.

Nehmen wir an, dass bei gefülltem Hause dieser Kostenpunkt nicht so sehr in Betracht fällt, umso mehr aber wird der Hotelier damit rechnen müssen während der flauen Zeit, während welcher vielerorts mehr Angestellte als Gäste im Hause sind. Der Küchen- und Kellerkonto liefert hierfür die Beweise. Was nun das Logis anbelangt, so wäre es ebenfalls nicht kaufmännisch, wollte man hier einfach sagen: „Schwamm drüber“. Wenn auch im obersten Stockwerk befindlich, bilden die Zimmer der Angestellten mit dem darin befindlichen Mobiliar immerhin einen Bestandteil des Anlagekapitals, dessen Verzinsung in erster Linie von den Einkünften des Betriebes in Abzug kommen. Also auch in dieser Beziehung wird ein gewisser Betrag zum Salär geschlagen werden müssen, wenn eine statistische Arbeit als umfassend und zuverlässig gelten soll. Freilich müsste zur Vervollständigung auch ein Prozentsatz der „indirekten“ Einnahmen der Angestellten hinzugegerechnet werden, wir wollen jedoch diese Seite unberührt lassen, denn es würde wohl nie etwas Zuverlässiges dabei herauskommen. Der Zweck dieser Zeilen ist lediglich eine Umfrage über die tägliche Durchschnittsziffer der Kosten eines Angestellten für Unterhalt und Logis und ersuchen wir die Herren Mitglieder, uns mit bezüglichen Angaben an die Hand zu gehen, dieselben werden in diskreter Weise und ausschliesslich nur für die Statistik verwertet zur Feststellung eines Durchschnitts-Minimalbetrages für die gesamte Schweiz. Das Centralbureau.



Anbrennen von Speisen zu verhüten. Bekanntlich brennen Reis, Sago, Nudeln etc. leicht an, wenn man dieselben kurz kochen will. Man kocht dergleichen Suppeneinlagen am besten in einem tiefen Siebe, das man in einen hohen Topf einhängt, und vermeidet dadurch jedes Ansetzen und Umrühren. Bei Reis fügt man dem Wasser etwas Butter zu, sonst nur etwas Salz, doch muss das Wasser über dem zu Kochenden stehen.

Schinken und alles geräucherte Fleisch schmackhaft zu kochen, klopfe man zu nächst dasselbe tüchtig durch und lege es vier Stunden lang in kaltes Wasser. Hierauf setze man es mit kaltem Wasser zum Feuer, ziehe aber den Topf, sobald das Kochen beginnt, vom Feuer ab, sodass das Fleisch nur ruhig weiter siedet, dann wird man kein zähes, trockenes und unschmackhaftes Fleisch erhalten, wie dasselbe bei anderem unzweckmässigen Kochen oft erzielt wird.

Eingemachte Früchte in Flaschen vor Schimmel zu schützen. Man stelle die gefüllten mit Kork verschlossenen Flaschen einige Tage mit dem Kork nach unten. Dadurch durchziehen sich die Poren der Korken mit Syrup, welcher schnell antrocknet und luftdichten Verschluss herstellt, wenn die Flaschen wieder umgedreht, richtig gestellt werden. Eingemachte Früchte in Gläsern können keinen Schimmel bilden, wenn dieselben, sobald sie in den Gläsern erkaltet sind, vor dem Zubinden

dick mit feinstem Zucker bedeckt werden. Die Benutzung von Salicyl beeinträchtigt den frischen Geschmack der Früchte.

Der Regenschirm kann sein 1100jähriges Jubiläum in diesem Jahre feiern. Seine nachweislich erste Erwähnung ist um 800 n. Chr. geschehen. Da schickte der Bischof von Tours, Alenin, durch eine besondere Botschaft dem Bischof von Salzburg ein solches Instrument mit den begleitenden Worten: „Ich übersende Euch ein Schutzdach, damit es Euer verehrungswürdiges Haupt vor Regengüssen bewahre.“ Wenn der bejahrte Bischof von Salzburg bis in seine alten Tage keinen Regenschirm besass, und sein fränkischer Amtsbruder ihm einen solchen in besonderer Botschaft aus Tours sandte, so ist die Annahme berechtigt, dass zumal der Regenschirm noch sehr wenig bekannt war.

Der längste Tag. Wenn wir vom längsten Tage reden, ist es ganz wichtig anzugeben, von welchem Erdteil wir eigentlich reden, wie die folgende Liste zeigen wird, welche den längsten Tag in verschiedenen Teilen der Erde bezeichnet. In Stockholm dauert der längste Tag 13 1/2 Stunden. In Spitzbergen währt der längste Tag 3 1/2 Monate. In London und Bremen hat der längste Tag 16 1/2 Stunden. In Hamburg und Danzig 17 Stunden. In St. Petersburg und Tobolsk, Sibirien, dauert der längste Tag 19 Stunden und der kürzeste 5 Stunden. In Tornea, Finland, bringt der 21. Juni einen Tag von beinahe 22 Stunden und Weihnachten einen Tag, der nicht ganz drei Stunden beträgt. In New-York ist der längste Tag 15 Stunden lang und in Montreal 16. In Wardburg, Norwegen, währt der längste Tag vom 21. Mai bis 22. Juli.

Ein Wink zur Frischerhaltung von Wildpret. Streut man frischgemahlene Kaffee auf Wildpret, so kann man es dadurch wohl-schmeckend frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildpret, das heisst, man wasche zuvor das Blut ab, bedecke die verwundeten Teile mit Löschpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlene Kaffee über und zwischen den Pelz; dann packe man das Wildpret sorgfältig ein und es wird frisch und wohl-schmeckend während der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Teller voll Kaffee ist ausreichend für ein paar Rebhühner, ein gehäufte Eßlöffel für einen Hasen. Auch Wildpret welches in Kisten oder Körben versandt wird, kann auf die beschriebene Weise frei von üblem Geruch bleiben.



(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

Davos-Platz. Das neue Sanatorium auf der Schatzalp, Direktor Herr P. Hummel, ist eröffnet.

Nise. Die Direktion des Mont-Boron-Palace ist Herrn Th. Baumgartner von Bern übertragen worden.

Alexandrien. Das Hotel u. Kasino St. Stephano bei Alexandrien wurde von der George Lungovich Hotel-Company auf 5 Jahre in Pacht genommen.

Vlissingen. Das Bad-Hotel und Hotel Zeeland zu Vlissingen ging in den Besitz einer englischen Gesellschaft über.

Zermatt. Par une entente entre les membres de la famille Seiler, Mr. A. Seiler et ses frères reprennent pour leur compte, à partir du 1er Janvier, toutes les affaires de Zermatt, Riffelalp, Riffelberg, Lac Noir et Gornergrat.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 14 au 20 décembre: Suisse 200, France 72, Allemagne 43, Amérique 21, Angleterre 37, Russie 3; Divers: Autriche, Belgique, Espagne, Danemark, Asie, Afrique: 12. — Total: 389.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 8. bis 14. Dezember 1900: Deutsche 702, Engländer 493, Schweizer 270, Franzosen 161, Holländer 147, Belgier 57, Russen 184, Österreicher 83, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 117, Dänen, Schweden, Norweger 20, Amerikaner 40, Angehörige anderer Nationalitäten 6. Total 2250. Darunter waren 57 Passanten.

Schweizerdorf in Paris. Das Schweizerdorf in Paris ist, wie Nachrichten von dort besagen, nun seit längerer Zeit geschlossen. Eine Wache von Mann sorgt für das Intakbleiben der Bauten und Mobiliar, bis das künftige Schweizerdorf seine Attraktion entschieden ist. Der Wachechef wohnt noch allein im Dorfe und ist also gegenwärtig — wohl eine Seltenheit — Gemeindegemeinde, Pfarre, Wirt und Nachtwächter, alles in einer Person in einem der schönsten Schweizerdörfer. Trübsinn scheint zwischen der Administration und der Direktion Meinungsverschiedenheiten und tieferen Differenzen abzuzahlen. Verschiedene Projekte, die Anlage weiter zu verwerthen, liegen gegenwärtig in Unterhandlung. Sogar eine Pariser Grossfirma trägt sich mit dem Gedanken, das Dorf zu erwerben, um darin in origineller Weise ihre Waren auf den Markt zu bringen. Das wäre freilich die neueste Reklame; ob daraus was wird, wird die Zukunft lehren.

Um eisernen Kochherde rostfrei und blank zu erhalten ist das sicherste und billigste Mittel folgendes: Man hebt sich in einem Schüsselchen einfach nur die Überreste von Essig und Öl auf, die sich in jeder Salatschüssel finden, in welcher grüner Salat angemacht wurde. — Diese polieren — mit einem wollenen Lappen eingerieben, den Herd leicht und schön, da gerade die Mischung von Öl und Essig, mit etwas Salz vermischt, sowohl den Rost entfernt, als das Eisen leicht einölt, wie ja auch bekanntlich die weissen Flecke, die auf polierten Tischen und so weiter so leicht entstehen, wenn Wasser darüber geschüttet, und nicht sogleich entfernt wurde, entweder mit reinem Spiritus, oder abgerieben und aufgetrocknet, oder noch besser mit einer Mischung von feinem Salz und Wasser, welches darüber gegossen und über Nacht stehen gelassen, ohne Nachteil für die Politur schnell und leicht entfernt werden können. — Ist das Eisen entschieden vorzuziehen, da Spiritus gern die Politur angreift, wenn man nicht äusserst sorgfältig dabei verfährt, das letztere Mittel dagegen absolut unschädlich und dabei erprobt ist.

Tunnel Europa-Afrika. Ein spanisches Blatt bringt interessante Nachrichten über den projektierten Tunnel von Europa nach Afrika, unter der Meerenge von Gibraltar. Der französische Ingenieur Berlier, der den Regierungen von Spanien und Marokko seine Vorschläge für dieses Projekt unterbreitete, soll vollkommenes Vertrauen in die Ausführbarkeit dieses Planes haben. Er behauptet, dass das Projekt keine grösseren Schwierigkeiten biete als die Durchtunnelung des Mont Cenis, des St. Gotthard oder des Arlbergs. Die einzig nennenswerten Schwierigkeiten seien die Ventilation des submarinen Tunnels und die Fortschaffung der sich beständig ansammelnden Wassermassen. Trotzdem behauptet Berlier, dass er durch einen Prozess, der sein Geheimnis ist, diese Schwierigkeiten überwinden und den Tunnel zu einem Preise herstellen könne, der die Kosten des St. Gotthard-, Arlberg- und des Simplontunnels nicht übersteige. Er erklärt, dass die Vollendung des Tunnelbaues bis 1907 sicher erfolgen könne, wenn der Bau von beiden Seiten gleichzeitig in Angriff genommen werde. Die Kosten des Tunnels werden auf nicht mehr als 110 Millionen veranschlagt.



A. K. in S. Wir nennen ihnen als spezielles Fachorgan für Italien die „Rivista degli Albergati“, Organ des italienischen Hotelier-Vereins; erscheint in Genua.

Achtung!

Wegen Nichtbezahlung der Hotelrechnung und vermutlich wegen anderer Vergehen, wird ein **Charles Pawels**, belgischer Reisender, gesucht. Wer dessen Aufenthalt kennt, wird um telegraphische Mitteilung an die Redaktion gebeten.

Theater.

Repertoire vom 30. Dezember 1900 bis 6. Januar 1901.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, nachmittags, *Schneewittchen*. Abends, *La Traviata*. Montag, nachmittags, *Schneewittchen*. Dienstag, nachmittags, *Schneewittchen*. Abends, *Carmen*. Mittwoch, nachmittags, *Schneewittchen*. Abends, *Boccaccio*. Donnerstag, *Der Grosskaufmann*. Freitag, *Dafazzo* und *Cavalleria rusticana*. Samstag, *Johannisfeuer*. Sonntag, nachmittags *Schneewittchen*. Abends, *Boccaccio*.

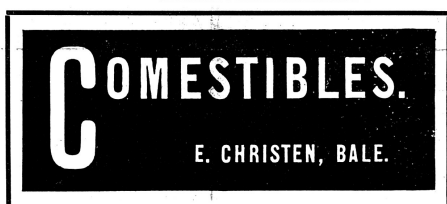
Verantwortliche Redaktion: Otto Amaler-Aubert.

Seiden-Blousen Fr. 4.90



Hotel zu verkaufen.
An einem Hauptplatz im Berner Oberland ist ein **Hotel** mit Mobiliar zu verkaufen. Dasselbe hat 90—100 Fremdenbetten, ist in schönster Lage und hat schattige Anlagen. Nähere Auskunft erteilt Notar Schneider in Interlaken.

Ventilations-Anlagen
erstellt für sämtliche Zwecke (Z. A. 1318. g.)
J. P. Brunner, Oberuzwil (Kt. St. Gallen)
Spezialität für Trockenanlagen.



GESUCHT
nach WARSCHAU in neues, erstklassiges Hotel per Mai 1901:
1 Chef de cuisine, polnisch sprech. bevorzugt, Salär 300—400 Rubel monatlich.
2 Aides „ „ „ „ „ 60—80 „ „ „
1 Chef de restaurant, „ „ „ „ „ 75—100 „ „ „
5 Chefs de rang, „ „ „ „ „ „ „ „ „
1 Gouvernante d'étage, poln., „ „ „ „ 40 „ „ „
4 Femmes de chambre, „ „ „ „ „ „ „ „ „
1 Concierge, polnisch, russisch, deutsch und französisch sprechend.
1 Chef de réception, polnisch, russisch, deutsch und französisch sprechend, Salär 100 Rubel monatlich.
Nur mit prima Zeugnissen versehene Bewerber wollen sich unter Beilegung der Zeugnisabschriften und Photographie an **C. Hebling**, Ziota Nr. 34 m 3 in Warschau wenden. 1044

und höher! — 4 Meter — franko ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbigter „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts. bis Fr. 23.30 pro Meter.

Nur acht, wenn direkt von mir bezogen.
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

LUGANO.
Zu vermieten, eventuell zu verkaufen: Eine kleinere, gutfrequentierte **Hotel-Pension**.
Offerten befördert die Expedition unter Chiffre **H 1023 R.**

Akt.-Ges. Griesser in St. Gallen.

Fasshahnenfabrik und Korkschniderei.
Wir zeigen hierdurch den geehrten Herren Wirten und Hoteliers an, dass wir in folgenden Schweizerstädten Generaldepots unserer patentierten **Fasshahnen eidg. Pat. 7337** errichtet haben:
Basel Hrn F. Eckhardt-Schweri
Bern HH. Schneeberger & Co.
Luzern Hrn. C. R. Ziegler
Thun HH. Meyer, Sibling & Co.
Zürich Hrn. Leopold-Born
HH. Ganter & Co., vormals Ganter, Sibling & Co.
Unsere Hahnen sind solid gearbeitet und garantieren wir für jedes Stück. Allfällig fehlerhafte Stücke werden anstandslos umgetauscht.