Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **2 (1893)**

Heft 53

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, *den 30. Dezember 1893.* — **Bâle,** *le 30 Décembre 1893.*

Erscheint Samstags. — **№ 53.** — *Paraissant le Samedi.*

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 2.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland, Oesterreich und Italien:
Bei der Post abonnirt:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum
Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

2. Jahrgang — 2me ANNÉE

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
20 cts. pour la petite ligne ou son espace.
Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les sociétaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 23, Basel.**
Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel."**

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 23, Bâle.**
Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.**

An die Vereinsmitglieder.

Die bestellten Formulare für Anstellungsverträge und Zeugnisse werden im Laufe der nächsten Woche gegen Nachnahme der Kosten zum Versandt gelangen.

Luzern, den 27. Dezember 1893.

Schweizer Hotelier-Verein:
Der Präsident:
J. Döpfner.

A nos Sociétaires.

Les formulaires de contrats d'engagement et les cahiers de certificats seront expédiés dans le courant de la semaine prochaine contre remboursement.

Lucerne, le 27 décembre 1893.

Société Suisse des Hôteliers:
Le Président:
J. Dœpfner.

Neujahrsgratulationen. Souhaits de Nouvelle-Année.

Zu Gunsten der Fachschule und als Entbindung der Neujahrsgratulationen haben eingesandt:

Au profit de l'Ecole professionnelle et pour l'exonération des félicitations du Jour de l'an ont versé:

Herr	Beha A., Hotel du Parc, Lugano	Fr. 20
„	Berner F., Hotel Euler, Basel	„ 20
„	Cattani Ed., Hotel Titlis, Engelberg	„ 20
„	Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern	„ 20
„	Elskes A., Hotel Bellevue, Neuchâtel	„ 20
„	Erne, Hotel Schrieder, Basel	„ 10
„	Flück C., Hotel Drei Könige, Basel	„ 20
„	Grünig Ch., Hotel Krone, Schaffhausen	„ 5
„	Hauser Gebrüder, Hotel Schweizerhof, Luzern	„ 25
„	Hofer Karl, Hotel Hofer, Basel	„ 10
„	Huber-Müller, Hotel Krone, Solothurn	„ 20
„	Kraft & Wieland, Hotel Bernerhof, Bern	„ 20
„	Menge H., Directeur, Grand Hôtel, Monte-Carlo	„ 20
„	Müller, Rest. Bad. Bahnhof, Basel	„ 5
„	Müller C, Hotel Müller, Schaffhausen	„ 15
„	Oesch, Hotel Jungfraublick, Interlaken	„ 20
„	Otto P., Hotel Victoria, Basel	„ 15
„	Rey-Guyer S., Hotel Falken, Basel	„ 10
„	Spatz J. Gd., Hotel de Milan, Milan	„ 20
„	Wehrle G., Hotel Central, Basel	„ 5
„	Zähringer A., Hotel des Balances, Luzern	„ 10
„	Ziltener A., Hotel Schwert, Weesen	„ 5
Herr	Bassler F., Hotel Spiezerhof, Spiez	Fr. 10
„	Baudère Ad., Hotel de la Ville, Bulle	„ 5
„	Bon A., Hotel Rigi-First	„ 15
„	Borsinger C., Kurhaus Schöneck, Beckenried	„ 20
„	Bossard-Ryf, Kurhaus Felsenegg, Zugerberg	„ 10
„	Bühler Franz, Bairische Bierhalle, Basel	„ 20
„	Burkhart D., Hotel Métropole, Genf	„ 10
„	Eisenmann C., Hotel Prinz Karl, Heidelberg	„ 10
„	Gœrger D., Hotel National, Genf	„ 20
„	Gyr-Tanner K., Hotel Pfauen, Einsiedeln	„ 20
„	Hafen-Muessli, Hôtel du Lac, Neuchâtel	„ 10
„	Hierholzer A., Hotel Pilatus-Kulm	„ 15
„	Illi K., Kurhaus Weissenstein, bei Solothurn	„ 5
„	Kracht C., Hotel Baur au Lac, Zürich	„ 20
„	Mathis C., Hotel Englischer Hof, Strassburg	„ 20
„	Matti J., Hotel Falken, Thun	„ 10
Wwe.	Osswald Ph., Hotel Bellevue, Bern	„ 20
Herr	Pohl F. A., Hotel Bellevue, Zürich	„ 20
„	Riesen-Ritter C., Hotel Bielerhof, Biel	„ 10
„	Spillmann & Sickert, Hotel du Lac, Luzern	„ 20
„	Wæber Eug., Hotel des Alpes, Bulle	„ 5
„	Wælly A., Kurhaus Magglingen*)	„ 10
„	Wegenstein F., Hotel Schweizerhof, Neuhausen	„ 20
	Summa	Fr. 660
Herr	E. Christen, Basel	Fr. 100
„	M. Oettinger, Basel	„ 25
	Total	Fr. 785

*) Herr Wælly vom Kurhaus Magglingen übermachte der Fachschule eine grosse Mitteleuropäische Eisenbahnkarte, welche Gabe wir Namens der Schule ebenfalls verdanken.

Rückblick.

Werfen wir einen kurzen Blick zurück auf das soeben schliessende Jahr, so müssen wir uns sagen, dass es in Bezug auf den Fremdenverkehr und der damit so eng verbundenen Hotelindustrie nicht gebracht, was man von ihm erhofft hatte. Das Jahr 1893 hat uns gelehrt, dass die Bezeichnung Fremdenverkehr einen sehr begrenzten Begriff in sich schliesst und nur mit Vorbehalt da angewendet werden kann, wo es sich darum handelt, speciell die materielle Seite dieser Industrie zu beleuchten. Wir haben erfahren können, dass der Fremdenverkehr ein ganz gewaltiger sein kann, während das Facit der Saison höchstens auf mittelmässig lautet.

Ob das Jahr 1893 zu den mittelmässigen gezählt werden darf, diese Frage möchten wir selbst heute noch offen lassen, denn eher müssten wir sie gering taxieren, trotz dem ansehnlichen Verkehr, der sich infolge der äusserst günstigen Witterungsverhältnisse während des Sommers entwickelte.

Aus den diversen Saisonberichten von nah und fern zu schliessen, findet dieser Umstand seine Erklärung nicht etwa darin, dass man annehmen könnte, das Gros der obern Zehntausend habe eine andere Marschroute verfolgt, habe sich neue Zentren aufzuschliessen gesucht oder sei aus diesem oder jenem Grunde in dem Ausgangspunkte näher gelegene Gegenden gereist. Nein, alle diese Schlussfolgerungen werden dadurch entkräftet, dass die Berichte aus Fremdenplätzen anderer Staaten: England, Frankreich, Deutschland, Oesterreich, Skandinavien etc., nicht günstiger lauten als diejenigen der Schweiz.

Es sind die Anhaltspunkte für den wenig lukrativen Verkehr eher in Momenten vorübergehender Natur zu suchen, so dass die vergangene Saison, hinsichtlich des Ranges der Fremden, nicht als Masstab für die kommenden Jahre zu gelten hat.

Die Mode des Reisens hat sich ja nun auch in den Mittelklassen aller Staaten so eingebürgert, ist so zum Bedürfnis geworden, dass die Hotels mit niederen Preisen, die letzten Sommer wenig Ursache hatten zu klagen, mit ziemlicher Sicherheit auch in künftigen Jahren auf befriedigenden Verkehr rechnen können; dazu tragen schon die Jahr für Jahr sich mehrenden Verkehrserleichterungen als direkte Folge der Bestrebungen der Verkehrsvereine wesentlich bei. Dagegen müssen alle diejenigen Fremden-Etablissemente, deren Lage und Rang eine bestimmte Klasse von Gästen bedingen, auf eine bedeutende Besserung im Fremdenverkehr gegenüber der Saison 1893 zählen können, wenn nicht das Gesamtresultat von Jahr zu Jahr zurückgehen soll.

Ein Bild, dem Verhältnisse zwischen Fremdenverkehr und Hotelindustrie ähnlich, zeigt sich auf dem Gebiete der Landwirtschaft während des verflossenen Jahres: Erträgnisse des Bodens in Hülle und Fülle, jedoch niedere Preise für den Landwirt und — wenig „Heu".

Fassen wir daher neuen Mut und setzen wir unsere Hoffnungen auf das kommende Jahr, dem bis jetzt noch keine sichtbaren, die Fremden abhaltenden oder ablenkenden Merkmale anhaften.

Hoffen wir mit dem Landwirt, dass das künftige Jahr seinem Vorgänger gleiche in Bezug auf die Ergiebigkeit des Bodens, dass diese Ergiebigkeit sich auch auf den Fremdenverkehr und die damit verbundenen Erwerbszweige ausdehne und dann namentlich: „Heu", mehr „Heu", viel „Heu". Mit diesem Wunsche schliessen wir unsere Betrachtung und entbieten unsern Lesern ein herzliches

Glückauf zum neuen Jahr!

Coup d'œil rétrospectif.

Si nous jetons un regard en arrière sur l'année qui est prêt de s'écouler, nous devons nous dire qu'elle n'a pas comblé les espérances que l'on fondait sur elle sous le rapport du mouvement des étrangers et de son alliée, l'industrie hôtelière. L'année 1893 nous a appris que la dénomination de mouvement des étrangers renferme un sens très restreint et qu'on ne doit qu'en toute réserve l'employer que pour désigner spécialement le côté matériel de cette industrie. Nous avons aussi pu constater que le mouvement des étrangers peut prendre des dimensions énormes, sans pour cela admettre que le résultat de la saison ait été brillant.

Si l'on doit ranger l'année 1893 parmi les années moyennes, est une question à laquelle nous ne pouvons pas encore repondre aujourd'hui, car nous devrions plutôt la taxer de médiocre malgré le mouvement important qui s'opéra pendant tout l'été, grâce à une température des plus favorables.

A conclure d'après les chroniques de saison de différents points, l'on ne peut admettre que cet état de choses se justifie par le fait que le gros de la „haute volée" aurait suivi un autre ordre de marche ou cherché à s'ouvrir de nouveaux centres, ou encore aurait préféré se rendre dans des contrées situées plus à proximité de leur point de départ. Non, tous ces raisonnements sont dénués de fondement, car la lecture des rapports qui nous sont parvenus des centres étrangers d'autres pays, comme de l'Angleterre, de la France, de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Scandinavie, etc., nous prouve que la situation y a été aussi défavorable qu'en Suisse,

La raison de ce mouvement peu lucratif est à chercher plutôt dans un ordre de choses passager, qui fait que l'on ne peut prendre, au point de vue du rang des étrangers, la saison écoulée comme échelle pour les saisons futures.

La mode des voyages s'étant familiarisée à un si haut point avec la classe moyenne de la société de tous pays, pour ainsi dire devenue un besoin, l'on peut à coup sûr admettre que les hôtels à prix réduits, lesquels n'ont pas à se plaindre de l'été dernier, peuvent aussi à l'avenir compter sur une ample recette; les facilités de communication qui se propagent d'année en année et qui sont la conséquence directe des efforts des sociétés pour la propagation du mouvement des étrangers, confirment cette opinion. Par contre, tous les établissements d'étrangers qui, par leur position et leur rang n'admettent qu'une certaine classe d'hôtes, doivent compter, comparativement à la saison 1893, sur un mieux important dans le mouvement des étrangers, en admettant que le résultat total ne diminue d'année en année.

Une ressemblance, pareille à celle existant entre le mouvement des étrangers et l'industrie hôtelière, nous montre l'agriculture dans l'année qui vient de s'écouler: Rendement considérable du sol, et pour l'agriculteur des prix mesquins et — peu de „foin".

Reprenons donc de nouveau courage et mettons toutes nos espérances dans l'année qui va commencer et à l'horizon de laquelle aucun nuage, capable de détourner le flux des étrangers, ne se trouve en vue.

Espérons avec l'agriculteur que l'année prochaine ressemblera à sa devancière sous le rapport du rendement du sol, que ce rendement s'étendra aussi au mouvement des étrangers et aux industries y attenantes et surtout du „foin", beaucoup de „foin". Dans cette attente, nous terminons notre causerie et présentons à tous nos lecteurs

Nos meilleurs souhaits de bonne année!

Tout comme chez nous.

Il n'y a pas longtemps que les „Basler Nachrichten“ inséraient une correspondance de Paris sur la question des domestiques dans cette ville; ledit article faisait ressortir entre autres que la classe des serviteurs est, en France, organisée à l'instar de l'Etat, en ce sens que le chiffre principal du budget des recettes porte sur la rubrique des contributions „indirectes“. L'essentiel est que la bonne retrouve en toute honnêteté ses „bénéfices“ et que „madame“ ne fourre pas son nez là où il n'y a que faire. La fille chargée des emplettes touche du boucher, boulanger, maraîcher, en un mot, de tous les fournisseurs attitrés de la maison, une commission de 5 centimes par franc, commission prélevée naturellement sur les maîtres. Il va de soi que le fournisseur ne subit de ce fait aucun dommage: il établit ses prix en conséquence et ce système n'est point pour lui déplaire.

Tout comme chez nous, c'est la phrase qui nous est échappée en lisant ces lignes, avec cette différence toutefois que par *„chez nous“*, il faut entendre spécialement les hôtels. A vrai dire, la méthode parisienne a déjà rencontré bon accueil auprès des „gens“ de service des familles riches habitant les villes principales de la Suisse.

Ces faits ne présentent sans doute rien de neuf pour certains de nos lecteurs. La plupart des hôteliers savent en effet que leurs „chefs“, monarques autocrates dans le périmètre de la cuisine, marchent sur les traces des bonnes en ce qui concerne la commission du fournisseur. (Pas de règle sans exception, partant il y aura aussi des chefs exceptionnels.) Ici c'est moins le boulanger ou le maraîcher que les bouchers et marchands de comestibles — à peu d'exceptions près — qui forment la catégorie de fournisseurs toujours prêts à s'entendre avec le chef. S'il s'agissait d'un simple pourboire périodique, si l'on pouvait admettre que les chefs, faute d'appointements suffisants, sont pour ainsi dire forcés d'accepter une commission, ou bien encore si l'on avait la certitude que le fournisseur paye franchement et ouvertement de sa poche un tant pour cent, dans ces conditions alors nous ne nous occuperions pas de la question; mais en réalité les choses se passent autrement et c'est pourquoi il vaut la peine de les examiner de plus près.

Il ne s'agit point d'un pourboire périodique du fournisseur au chef, mais bien d'un décompte périodique et régulier, nous pourrions dire de l'extinction d'une dette contractée par le fournisseur vis-à-vis du chef.

Généralement parlant, les appointements d'un chef sont partout tels qu'aucun de ces messieurs ne saurait prétendre avec raison qu'il est obligé de se laisser octroyer ce „casuel“.

Encore moins peut-on admettre que le fournisseur s'impose un sacrifice pécuniaire, au contraire, lui aussi trouve son *casuel*, comme nous le verrons bientôt.

Le chef a sur la cuisinière de famille cet avantage que, dans la plupart des cas, il ne doit pas faire lui-même les achats; pour gagner sa commission, il n'a qu'à prendre la peine de fermer quelquefois un œil et très souvent tous les deux, rien de plus. Pendant cette fatigante opération, sa commission arrive à échéance et le fournisseur perçoit de plus encore une seconde légère contribution sur la valeur de la marchandise. Comment est-ce possible? La chose est très simple. Majorer les prix n'est guère faisable, surtout pour le boucher, dont les prix sont connus. Mais il y a le poids et le poids se prête à toute sorte de „ficelles“. 50 grammes aujourd'hi, demain 100 grammes de moins par kilo, par dessus le marché un bon morceau de „charge“ — et la farce est jouée. Qui s'en apercevra? Certes pas le destinataire immédiat, autrement dit le chef, et le fournisseur, n'ignorant pas cette circonstance, aura toute facilité à relever encore davantage le déchet pour ainsi dire „convenu“.

Quand au marchand de comestibles, la chose est encore plus aisée; ses prix sont élastiques et moins susceptibles d'être contrôlés, puisqu'ils varient d'un jour ou tout au moins d'une semaine à l'autre. Un exemple: il promet au chef trois pour cent de commission, mais le compte serait plus simple si l'on prenait d'emblée cinq pour cent; a-t-il promis cinq pour cent, on trouvera que le calcul serait fort simplifié en adoptant dix pour cent, ce qui n'empêche pas de travailler conjointement sur le poids.

Et puis il y a le relèvement de la consommation, l'augmentation factice des quantités nécessaires de marchandises. Dans cet ordre d'idées on rencontre parmi les chefs de véritables artistes, sans que cet accroissement inutile, ce gaspillage, trouve sa justification dans une augmentation de la quantité ou de la saveur des mets. Que voulez-vous? il faut bien se montrer quelque peu obligeant envers l'„onctueux“ fournisseur; une main lave l'autre.

Si des divergences surgissent entre les deux alliés, le chef et le fournisseur, ou si ce dernier ne veut pas se prêter au petit truc, dans ce cas alors les relations sont bientôt rompues; à l'instigation du chef, le fournisseur récalcitrant est promptement remplacé par un autre de meilleure composition, sous le prétexte faux qu'on n'était plus content du premier.

Nous tapons vraiment un peu dur sur les „pauvres“ chefs, oubliant que dans les hôtels il y a des gens encore plus haut placés qui n'estiment pas compromettre leur dignité en s'entendant avec les fournisseurs pour recevoir une commission; on voit même des directeurs, des gérants qui se font payer une gratification par les bureaux de placement.

Quel moyen d'empêcher cela? Un grand établissement peut se donner le luxe d'une gouvernante de cuisine ou d'un contrôleur des marchandises à la réception, personnages dont les fonctions garantissent le poids et la qualité de la marchandise, à la condition, bien entendu, que le chef, le contrôleur et le fournisseur ne se réunissent en un „trio“, dont l'objectif sera de tirer au patron des carottes en triple exemplaire.

Le contrôle même de la maîtresse de maison ou d'une personne de confiance de la famille est impuissant contre ces abus. Le seul moyen préventif c'est la déclaration péremptoire de l'hôtelier au fournisseur qu'il ne tolère aucun „graissage“ de ses employés et que, si des faits de ce genre se produisent, il rompra immédiatement toute relation d'affaires. D'autre part, le patron devra personnellement veiller à ce que le „chef“ ne fasse pas écarter un fournisseur en le discréditant par de faux renseignements sur les marchandises livrées, chose qui arrive assez souvent.

Il en va tout autrement dans les hôtels où le patron charge le chef de régler les factures des bouchers, marchands de comestibles, etc., spécialement pour lui offrir l'occasion d'empocher son tant pour cent. Ce cas se présente également. Comme ce serait plus simple pour ledit patron de puiser dans sa propre bourse et d'accorder au chef une certaine bonification extra; cela reviendrait au même: de toutes manières il doit payer, mais de cette façon il s'en tirerait à meilleur marché et saurait au moins ce que le „procédé“ lui coûte.

La conclusion que nous inférons de tout ceci, est la suivante:

Considérant les achats de marchandises en gros et dans la prévision d'un décompte régulier avec l'hôtelier, le fournisseur est-il à même de céder une commission de tant, sans être obligé de la récupérer par une voie déshonnête, très bien, mais dans ce cas nous ne voyons pas pourquoi cette commission ne serait pas remise à celui qui doit payer la marchandise comme étant de bonne qualité, valant son prix et pesant le poids voulu, c'est à dire à l'hôtelier lui-même.

Tout comme chez nous.

(Correspondance.)

L'auteur de l'article „Tout comme chez nous“ se permet d'accuser de filouterie (nul part il est question de filouterie [Betrügerei], l'accusation se port sur un *„abus“* [Missbrauch] dans le sens de la question des pourboires. *Réd.*) les marchands de comestibles, bouchers et chefs de cuisine; faisant partie de ces derniers, je proteste de la manière la plus formelle contre un procédé aussi indélicat d'accuser officiellement des ouvriers honorables.

Si le dit à des griefs personnels, il n'est pas nécessaire pour cela de vouloir tous mettre dans la même marmite (et les exceptions prévues dans l'article? *Rédaction).* Je lui présente aussi un petit système de contrôle ne manquant jamais son effet, c'est d'ouvrir les deux yeux pendant que nous les fermons pour ne pas voir les marchandises que les fournisseurs nous envoient.

D'ailleurs un homme connaissant la question à fond comme l'auteur de „Tout comme chez nous“, devrait joindre au mal le remède qui est très facile à trouver: c'est de faire les commandes et les paiements lui-même chez les fournisseurs, il ne risquera pas ainsi, comme il dit, qu'on lui joue un tour à chaque commande.

Le chef aurait, entre beaucoup d'autres, un tourment de moins, et son patron n'aurait plus besoin d'avoir méfiance en lui.

Je trouve aussi cette accusation sans fondement d'une classe ouvrière entière tout à fait déplacée dans ce moment critique pour le prolétariat, elle n'est qu'un encouragement pour l'ouvrier de se jeter dans les bras du socialisme et plus tard de l'a..... (le dernier mot a été biffé par la rédaction).

R. F., chef de cuisine.

Verkehrswesen.

Neues Projekt einer Jungfraubahn. Herr Guyer-Zeller in Zürich hat die Konzession für ein neues Projekt nachgesucht, das von der Scheidegg ausgehen würde und dessen Ausführung $7^1/_2$ Millionen Franken kosten soll.

Luzern. Die Herren Bucher und Durrer haben ein erneuertes Konzessionsbegehren für eine elektrische Strassenbahn in der Stadt Luzern dem schweizerischen Post- und Eisenbahndepartement unterbreitet. Die gleiche Firma hatte ein solches Konzessionsbegehren schon im Jahre 1886 eingereicht. Damals war der Betrieb mit Accumulatoren projektiert; das neue Begehren soll von diesem Systeme absehen.

Die **Schmalspurbahn Landquart-Davos** hat im Monat November 9,856 Personen befördert. Die Einnahmen betrugen Fr. 47,246 gegen Fr. 43,754. 13 im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Ausgaben beliefen sich auf Fr. 24,305 gegen Fr. 31,360. 21 im Vorjahre.

Direkte Bahn Bern-Neuenburg. Bei der am 21. ds. in Bern abgehaltenen Sitzung des Initiativkomitees für eine direkte Linie Bern-Neuenburg wurde beschlossen, die beteiligten Kantone und Gemeinden durch Rundschreiben einzuladen, nunmehr ihre Beiträge endgültig zu zeichnen.

Die **württenbergischen Eisenbahnen** haben mit dem 15. Dezember eine Neuerung eingeführt, die eine grosse Zukunft hat; es werden Eisenbahnbillets ausgegeben, die fünfzehn Tage Gültigkeit haben und zu Fahrten auf dem ganzen Netze der württembergischen Bahnen berechtigen. Der „Beobachter“ schreibt darüber: „Die neuen Zeitkarten haben sofort eine alle Erwartungen übertreffende Aufnahme im Publikum gefunden. Obgleich wir uns mitten im Winter befinden, sind am zweiten Tage, d. h. am 16. Dezember schon nahezu 700 solcher Karten gelöst worden, so dass die Einnahme der Eisenbahnkasse, den niedersten Preis der dritten Klasse zu Grunde gelegt, nahezu 14,000 Mark beträgt. Wir glauben jetzt schon aussprechen zu dürfen, dass unsere Generaldirektion es wohl nie bereuen wird, diesen Schritt als die erste deutsche Eisenbahnverwaltung gethan zu haben.“

Vermischtes.

Frankreich. Dass sich Frankreich unter dem gegenwärtigen Zollsystem auf dem Krebsgang bewegt, ergiebt sich aus dem Ausweis des französischen Aussenhandels während der abgelaufenen 11 Monate dieses Jahres. Die Ausfuhr beträgt 2 Milliarden 917 Millionen Franken gegen 3 Milliarden 130 Millionen im Vorjahre. Die Einfuhr betrug 3 Milliarden 529 Millionen gegen 3 Milliarden 810 Millionen.

Rinnende Fässer. Folgende Mischung soll das Durchsickern der Flüssigkeit vom Fasse gänzlich verhindern: 38 Gramm frisches Unschlitt, 30 Gramm Wachs, 60 Gramm Schweineschmalz werden geschmolzen und innig vermengt. Nach diesem lässt man das Gemisch abkühlen und, während die Abkühlung noch vor sich geht, mengt man 38 Gramm gesiebte Asche zum Ganzen. Im Keller ist diese Komposition stets bei der Hand und wäre auf gutem, trockenem Platze aufzubewahren. Bevor man die rinnende Stelle mit derselben verkitten will, ist diese ganz sauber abzuputzen, der Kitt über einer Kerzenflamme zu erwärmen und so erweicht auf den rinnenden Theil zu streichen.

Eine italienische Ausstellung in Berlin soll für den nächsten Sommer nunmehr gewiss sein. „Italien in Berlin“ wird sich dicht an der Station „Zoologischer Garten“ auf einem Platze von 30,240 Quadratmetern erheben. Dort sollen folgende Baulichkeiten entstehen: Ein Teil von Venedig, ein Teil von Neapel, Rom, Florenz, Calabrien und Pompeji. In jeder Stadt werden die betreffenden Nationaltrachten getragen, die National-Industrien ausgestellt, sowie die National-Gerichte und National-Getränke dargeboten. In Venedig werden Gondeln mit „echten Gondolieren“ auf einem dazu angelegten Kanale unter der Rialto-Brücke hindurch am St. Markusplatz vorbei den Verkehr vermitteln, in Neapel werden angesichts des Hafens und des Vesuvs die ambulanten Nationalmusiker und Verkäufer herumlaufen, stehen und sitzen; in die naturgetreu nachgeahmte Grotte von Capri wird man zu Wasser gelangen. In der Calabria-Abteilung werden Orangen, Mandarinen, Bergamotten, 40 Sorten Citronen, Weintrauben an den Fruchtbäumen prangen. In Pompeji soll man die Erinnerungen an die alte Stadt, Skulpturen etc. zu Kauf bekommen. Es ist nur zu wünschen, dass dieser italienische Ausstellungsstagione in der Spreestadt ein freundlicherer Stern lächelt als es seinerzeit in Zürich der Fall war.

Kleine Chronik.

Ein gestohlener Geldschrank. In der Nacht vom letzten Freitag haben Diebe im „Union-Hotel“ zu Paderborn einen 4 Zentner schweren Geldschrank gestohlen, aufs Feld geschleppt und seines Inhalts beraubt.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 9. bis 15. Dezember: Deutsche 577, Engländer 472, Schweizer 178, Holländer 101, Franzosen und Belgier 194, Amerikaner 35, Russen 78, Diverse 89. Summa 1784.

Splendid. Im „Hotel Steffani“ in St. Moritz wurde kürzlich ein Diebstahl durch einen deutschen Vaganten verübt. Nach vollbrachter That fuhr der Strolch per Extrafuhrwerk nach Chiavenna Seinen Kutscher traktierte er auf der Reise zu dessen höchster Zufriedenheit, so dass derselbe erklärte, er wolle lieber mit Schelmen als mit — anständigen Leuten fahren.

In **Mainz** ist das Hotel „Englischer Hof“ vor einigen Tagen versteigert worden und mit dem Inventar für 180,000 Mark in den Besitz des Privatmannes Eck von Frankfurt übergegangen. Wie sehr die Gasthöfe am Rhein im Preise zurückgegangen sind, lässt sich aus obigem Verkaufe ersehen, da der vorige Besitzer vor etwa 15 Jahren den „Englischen Hof“ für 260,000 Gulden (450,000 Mark) erworben hatte.

Freier Eintritt zur permanenten Ausstellung

ununterbrochen geöffnet von 7 — ½9 Uhr
von Bade-, Closet-, Wasch-, Shampoing-, Toilette-,
Hotel-Küchen-Einrichtungen
und sämtlicher eigener Erzeugnisse der Küsnachter Lampen- und Metallwarenfabrik G. Helbling & Cie.

Zürich 8 Stadelhofen 8 **Zürich**

358 **Prospekte gratis und franko.**

BILLARDS von
F. MORGENTHALER, Fabrikant in BERN
Telephon. **Permanente Ausstellung** *Telephon.*
von 40 bis 60 neuen Billards von Fr. 600 bis Fr. 2000
von 20 bis 30 umgeänderten Billards von Fr. 300 bis Fr. 700
Diverse andere Salonspiele. — Auswahl in sämmtlichen Zubehörden.
Illustrirte Kataloge, alle näheren Détails enthaltend, gratis u. franco.
Miethe. — Tausch. — Reparaturen.
Medaillen in Zürich, Brüssel, Paris, Madrid etc. 138
Electrische Beleuchtung. **Eigene Wasserkraft.**

Diplôme de Ire Classe à l'Exposition Culinaire, Zurich 1885.
Médaille à l'Exposition d'Agriculture, Neuchâtel 1887.
GRANDE MEDAILLE D'ARGENT
à l'Exposition Nationale, Zürich 1883.

VINS DE NEUCHATEL & CORTAILLOD
ED. VIELLE
Propriétaire et Négociant
à Neuchâtel - Suisse
MAISON A DIJON (Côte d'Or)
Entrepôt & Agence:
CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK
Produits authentiques
de la
GRANDE CHARTREUSE

VINS DE BOURGOGNE
et
BEAUJOLAIS
Ancienne maison
Vve JOSEPH FONTAGNY
Ed. Vielle & Cie
SUCCESSEURS
(Côte d'Or) **DIJON** (Côte d'Or)

Koch-Lehrling.

Für einen kräftigen gesunden Jüngling von 16 Jahren, deutsch und französisch sprechend, wird eine

Koch-Lehrlings-Stelle

gesucht. Eintritt von Ostern an. Je nach Vereinbarung könnte derselbe vorerst als Kellner-Lehrling eintreten. [384
Näheres durch **E. J. Dolder**, Hotel zum gold. Löwen, Luzern.

Empfehlung.

Hiermit empfehlen wir uns den **Tit. Hotel- und Villenbesitzern** der Schweiz zum **Aufpolieren und Wichsen von Möbeln** aller Art, sowie **Wichsen und Putzen von Parquetböden** unter Zusicherung bester Ausführung bei billigster Berechnung. 383

Tanzmann & Fröhling, Basel
(Hc 4482 Q) 6 Martinskirchplatz 6

B. Bohrmann Nachfolger

FRANKFURT a. M.
Fabrik schwer versilberter Tafelgeräte auf weissem Metall.
Gegründet 1865.
Spezialität: **Artikel für Hôtels, Restaurants und Cafés.**
Garantie für langjährige Haltbarkeit bei täglichem Gebrauch.
Anerkennungen der grössten Etablissements und Hôtels für Solidität und Qualitätsgüte.

Löffel, Gabeln, **Messer,** *Thee- und Café-Service,* PLATTEN.

Saucières, SOUPIÈRES, *Huiliers,* **Plateaux,** **Brodkörbe etc.**

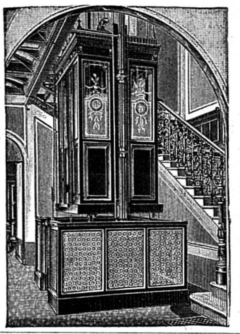
Wegen Aufgabe des Deckenlagers offerire soweit Vorrath reicht: Garantirt rein wollene weisse Bettdecken, 150×205 cm. à Fr. 10—12 franco. Musterdecke franco.
361 (Telephon.) ***J. Hallensleben,*** *Luzern.*

Zu verkaufen:

Aus Familienrücksichten wird in der Nähe von St. Gallen ein best frequentirtes **Hôtel Bahnhof** zu verkaufen gesucht. [377
Anzahlung Fr. 15,000.
Gefl. Offerten unter Chiffre S. 944 an die Expedition der „Hotel-Revue".

Ing. Augusto Stigler

Hydraulische Personen-Aufzüge
700 Anlagen in Europa, 28 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge, Hydraulische Gepäckaufzüge, Speiseaufzüge, Transmissionsaufzüge.
Alleinvertretung:
Geo. F. Ramel,
Maschinen-Ingenieur,
Seefeld 41, ZÜRICH.
Prima Referenzen.
Ausarbeitung von Projekten und Kostenvoranschlägen gratis.
System der Personenaufzüge für bestehende und Neubauten. 278

R E K L A M E
R É C L A M E

Diejenigen H.H. Mitglieder, die vor Vergebung ihrer Annoncen über gewisse Reklame-Objekte Aufschluss wünschen, belieben sich an linksstehende Adresse zu wenden.

Schweizer Hotelier-Verein Abtheilung: Reklame, Basel. - Telephon 1573.

Offizielles Central-Bureau

Bureau central officiel

Société Suisse des Hôteliers Département: Réclame, Bâle. - Téléphone 1573.

MM. les Sociétaires, désirant avant la répartition de leurs annonces se renseigner sur certaines publications-réclame sont invités de s'informer à l'adresse ci-contre indiquée.

★
SWISS CHAMPAGNE
BOUVIER FRÈRES
NEUCHATEL
Se trouve dans tous les bons Hôtels Suisses.

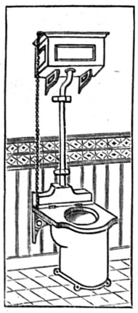
Carl Pfaltz, Basel

Spezialität: **Südweine**
Madeira
Sherry
Portwein
Malaga
Marsala
Schutzmarke.
Capweine, Cognac
in grösster Auswahl.
Versandt in Flaschen und Gebinden, zu billigsten Preisen. 337

HOTEL-PERSONAL
aller Branchen.

Den Vereinsmitgliedern und Abonnenten der „Hotel-Revue" sei bei Bedarf das Stellenvermittlungs-bureau des Schweizer Hotelier-Vereins hiemit aufs Angelegentlichste empfohlen.
Basel, Sternengasse 23. Telegramm-Adresse: **Hotelierverein Basel. Telephon No. 1573.**

Thonwaarenfabrik Allschwil.
PASSAVANT-ISELIN, BASEL.



Englische Washout-Closets aller Art.
Unitas, Salute, Argo, Champion, Excelsior und Andere von anerkannt bester Construction.
Erprobt als von Kälte und Säure nicht leidend.
Grösstes Lager des Continents.
Automatisch spülende Closet-Einrichtungen.
Englische Toilette- und Wasch-Ständer für Villas, Hôtels und Restaurants.
Toiletten-Tische, Toiletten-Einrichtungen aller Art. 146a
Englische Faïence Badewannen aus einem Stück für Mineral- und andere Bäder.
Dutzende im Jahr an Hôtels und Private, Schwefel-, Salz- und Jodbäder geliefert.
Faïence-Badewannen aus Kacheln mit Stufen.

Schweizerisches
HOTEL-ADRESSBUCH
herausgegeben vom
Schweizer Hotelier-Verein.
Enthaltend in beiden Sprachen das Verzeichniss sämmtl. dem Fremdenverkehr dienenden Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz nebst interessanten Details. Verfasst nach Mittheilungen der Kantonsregierungen und Angaben der Interessenten. Preis Fr. 3.50. — Zu beziehen durch das **Offizielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins** Sterneneau gasse 23, Basel.

RAPPERSWYL (Zürichsee)
HOTEL DU LAC

Herzlichen Gruss und die besten Glückwünsche zum Jahreswechsel entbietet allen ihren werten Freunden und Herren Collegen
Familie Laitmann-Matzig.

Hoteliers, Wirthe und deren Angestellte

werden hiemit aufs Angelegentlichste eingeladen, sich gegebenenfalls ausschliesslich nachstehender Placirungsbureaux zu bedienen:

Placierungsbureau des Schweizer Hotelier-Vereins **23 Sternengasse** Bureau-Chef: O. Amsler. **BASEL.**

Placierungsbureau des Schweizer Wirthe-Vereins „**Löwenhof**", **Zähringerstr.** Bureau-Chef: W. Bolleter. **ZÜRICH.**

Placierungsbureau d. Genfervereins der Hotelangestellten **Rue Gevray 4** Bureau-Chef: Ch. Mössinger. **GENF.**

Placierungsbureau des Schweiz. Hotelangestellten-Vereins „**Union-Helvetia**" Bureau-Chef: H. Bieder. **LUZERN.**

Placierungsbureau d. Genfervereins d. Hotelangestellten **Rennweg 53** Bureau-Chef: J. Zureich. **ZÜRICH.**

Schweiz-England

über
OSTENDE-DOVER
Billigste schnelle Route.
Drei Abfahrten täglich.
Seefahrt: 3 Stunden.
Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

G. Henneberg's Seidenfabrik

in Zürich sendet direct an Private

schwarze, weisse und farbige Seidenstoffe von **65 Cts.** bis **Frcs. 22.80** per Meter — glatt, gestreift, karriert, gemustert etc. (ca. 240 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste	von	Frcs. 2.10—20.50
Seiden-Foulards	„	„ 1.50— 6.55
Seiden-Grenadines	„	„ 1.50—14.85
Seiden-Bengalines	„	„ 2.20—11.60
Seiden-Ballstoffe	„	„ —.65— 20.50
Seiden-Bastkleider p. Robe	„	„ 16.65—77.50
Seiden-Mask.-Atlasse	„	„ —.65 4.85
Seiden-Spitzenstoffe	„	„ 3.15—67.50

etc. — Muster umgehend. 219

G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.

DÉPOSÉ

Maison fondée en 1796

Vins fins de Neuchâtel

SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel 359

Médailles de 1re ordre aux Expositions.

Marque admise dans tous les bons hôtels suisses.

Dépôt à Paris: **J. Huber**, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt à Londres: **J. & R. Mc Cracken**, 38 Queen Street City EC.

Hotel- und Restaurations-Herde

mit und ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen

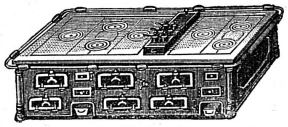
Back- und Bratapparate

liefert als Spezialität die

Erste Darmstädter Herdfabrik und Eisengiesserei

Gebrüder Roeder, Darmstadt.

450 Arbeiter.



Tägliche Produktion 65 Kochherde.

Zwanzig erste Preise. — Zeichnungen, Preislisten gratis. 185

CORNAZ FRÈRES & Cie

LAUSANNE

MAISON FONDÉE EN 1770

VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS

SPÉCIALITÉ DE

VINS FINS VAUDOIS

Seuls concessionaires du vin d'Yvorne „Clos du rocher"

Médaille d'or à Paris 1889. 38

Fassungen jeder Art.

Glühlampen-Fabrik Hard

Zürich

versendet nur Lampen erster Qualität.

Vertreter f. Basel-Stadt, Basel-Land und das Wiesenthal:

Ritter & Uhlmann, Basel.

O. F. 5531. 197

Holzschnitte

Clichés

jeder Art für Handel und Industrie werden als Specialität rasch, gut und preiswürdig erstellt im

ART. INSTITUT ORELL FÜSSLI

in ZÜRICH

Bureau im Bären, I. Stock.

Auf Verlangen werden Zeichnungen nach der Natur aufgenommen und Entwürfe geliefert.

Habana-Cigarren-Import

MAX OETTINGER

BASEL

ZÜRICH
76 Bahnhofstrasse 76

ST. LUDWIG
(Elsass)

Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll- Verkapselungs-Apparate etc. neuester bestbewährter Construction, **Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen,** sowie sämmtliche **Kellerei-Geräthe.** 170

Mehrjährige Garantie solider Ausführung.

F. C. Michel, Frankfurt a. M.

Zu verkaufen:

Das vorzüglich gelegene und bestens eingerichtete

Hotel Central in Luzern.

Gefl. Offerten nehmen entgegen [380

Hodel & Bœsch, Geschäftsbureau, **Luzern.**

1893—1894 — XIXme Année

INDICATEUR LABARTHE

paraît tous les mois en deux Editions

in-4° et in-8°

Abonnement pour la Suisse Fr. 12.— Etranger Fr. 15.—

Prix du No. Fr. 1.—, Etranger Fr. 1.25

Administration:

381 **Ed. Labarthe & Co. Genève.**

Speise- und Weinkarten

in geschmackvoller Ausführung

liefert prompt und billig

Schweiz. Verlags-Druckerei, Basel.

LIFTS | LIFTS

in unübertroffener Konstruktion, mit den wirksamsten Sicherheitsvorrichtungen versehen, liefern unter den weitgehendsten Garantieen die Firma

A. Schellenberg & Cie., Basel.

Beste Referenzen. **Kurze Lieferzeit.**

PERMANENTE AUSSTELLUNG

AUSFÜHRUNG FEINSTER SCULPTUREN

ETABLIRT 1868

EXPORT IN ALLE LÄNDER.

GRABMONUMENTE

ANFERTIGUNG ALLER ARBEITEN

in Marmor, Granit & Syenit.

LOUIS WETHLI

BILDHAUER

ZELTWEG, ZÜRICH

Bureau de Placement Central

de la Société Suisse des Hôteliers.

Emplois vacants:

On demande	Langues all.	frçs.	angl.	ital.	Lieu	Entrée
1 apprenti-sommelier	—	—	—	—	Bâle	Décembre
1 I. cuisinière	—	—	—	—	Suisse	Février
1 apprenti cuisinier	„	„	—	—	Suisse	Avril
2 chefs de cuisine	„	„	—	—	Suisse	Janvier—Mai
2 apprenties cuisinières	„	„	—	—	Suisse	Décembre
1 apprenti sommelière	„	„	—	—	Suisse	Janvier
1 fille de chambre	„	„	„	—	Italie	de suite
1 secrétaire	„	„	„	—	Suisse	Mars
1 cuisinière de café	„	„	—	—	Suisse	Mars
1 contrôleuse	„	„	—	—	Suisse	Mars
1 buffetière	„	„	—	—	Suisse	de suite
1 sommelier de salle	„	„	„	—	Suisse	de suite

Personnel enregistré:

Personnel	Age	Langues all.	frçs.	angl.	ital.	Entrée
2 Officiers	19—30	„	„	—	—	de suite ou plus tard
11 portiers d'étage	22	„	„	—	—	„ „
8 concierge-conducteurs	23—37	„	„	„	—	„ „
7 gouvernantes	36	„	„	„	„	„ „
2 gouvernantes d'étage	21—42	„	„	—	—	„ „
4 gouvernante d'office	26	„	„	—	—	„ „
1 second portier		„	„	—	—	„ „
2 buffetières	23—34	„	„	„	—	„ „
4 sommelières de salle	21—23	„	„	—	—	„ „
7 sommeliers de rest.	20—36	„	„	—	—	„ „
7 sommeliers d'étage	20—36	„	„	—	—	„ „
19 garçons de salle	18—24	„	„	—	—	„ „
1 apprenti sommelier	17—20	„	„	—	—	„ „
1 sommelier-courrier	24	„	„	—	—	„ „
2 repasseuses	22—37	„	„	—	—	„ „
4 pâtissiers	23—32	„	„	—	—	„ „
28 aides de cuisine	18—47	„	„	—	—	„ „
2 apprenti cuisiniers	15	„	„	—	—	„ „
2 femmes de chambres	20—30	„	„	—	—	„ „
12 chefs de cuisine	24—47	„	„	—	—	„ „
2 cuisiniers-restaurateurs	26	„	„	—	—	„ „
7 secrétaires	22—28	„	„	—	—	„ „
4 secrétaires-volont.	19—21	„	„	„	—	„ „
1 II. secrétaire	19	„	„	—	—	„ „
5 secrétaires-femmes	33—35	„	„	—	—	„ „
2 rotisseurs	20	„	„	—	—	„ „
2 sommeliers volontaires	16	„	„	—	—	„ „
7 I. sommeliers	25—34	„	„	„	—	„ „
1 sommelière de rest.	26—28	„	—	—	—	„ „
5 volontaires de cuisine	18	„	„	—	—	„ „
3 cavistes	21	„	„	—	—	„ „
1 jardinier	22	„	„	—	—	„ „
5 gérants	30—38	„	„	„	„	„ „
1 aide volontaire	20	„	„	—	—	„ „
1 I. portier	27	„	„	—	—	Mars

Hans Stickelberger, Ingenieur, Basel

Mech. Eisenbauwerkstätte und techn. Bureau

für

Eisenkonstruktionen und Blecharbeiten

Veranden, Geländer und Thore, Balkone

Gerade und gewundene Treppen — Rettungsleitern

Gewächshäuser, Pavillons, Wintergärten

Dachstühle, Gitterträger, Brücken und Passerellen

Speise- und Last-Aufzüge

Pferdestall-Einrichtungen — Eiserne Schiebkarren

Selbstthätige Kaminhüte „Prometheus"

vorzüglich bewährt gegen Rauchbelästigung.

Funkenfänger — Russfänger

Ventilations- und Kühlungs-Einrichtungen

für

Küchen, Restaurationen, Eiskästen u. Keller.

Vorzügliche Ventilations-Füllöfen.

Elektrische Hausleitungen und Weckerapparate.

HOTEL DE L'EUROPE. FREIBURG i. B.

Neues mit allem Comfort ausgestattetes Haus I. Ranges, in der Nähe des Hauptbahnhofes. Schönste freie Lage mit Garten und Promenaden. Glasgedeckte und offene Terrasse. Elegante Appartements und einzelne Zimmer. Neueste sanitäre Einrichtungen. Bäder auf Etage. Elektrisches Licht und Niederdruck-Dampfheizung in allen Zimmern.

Es empfiehlt sich bestens

der Besitzer: **Friedrich Harrer.**

335

Herausgegeben vom Offiziellen Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins. Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert, Basel. Druck der Schweiz. Verlags-Druckerei, Basel.