

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 1 (1892)
Heft: 9

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: 17.11.2024

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

Erscheint Samstags.

1. Jahrgang.
1^{re} ANNEE.

Paraissant le Samedi.

HOTEL-REVUE

Organ und Eigenthum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliers.

Abonnement:5 Fr. per Jahr, 3 Fr. per Halbjahr. Fürs Ausland mit Portozuschlag.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.**Inserate:**25 Cts. per einspaltige Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Korrespondenzen, Vereinsberichte und Inserate sind an die Redaktion in Basel zu adressiren und müssen selbige je bis Mittwoch Abends eingeschickt werden.

Abonnements:5 Frs. par an, 3 Frs. pour 6 mois. Pour l'étranger le port en sus.
Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.**Annonces:**

25 Cts. pour la petite ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce. — Les sociétaires payent moitié prix.

Les correspondances, rapports et annonces doivent être adressés à la rédaction à Bâle jusqu'à Mercredi soir de chaque semaine.

Redaktion & Expedition: St. Albananlage Nr. 7, Basel.
Telegraph-Adresse: „Hotelrevue, Basel.“

Téléphone No. 1370.

Rédaction & Expédition: Avenue St. Alban No. 7, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle“.**Officielle Nachrichten.**
NOUVELLES OFFICIELLES.**An die Vereinsmitglieder!**

Mit aufrichtigem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

Hr. Karl Goldschmid,
Besitzer vom Hotel Genferhof in Genf

nach kurzer Krankheit gestorben ist.

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

Namens des Vorstandes:

Der Vize-Präsident:

J. Döpfner.**A nos Sociétaires.**

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre société en la personne de

Mr. Charles Goldschmid,
Propriétaire de l'hôtel de Genève à Genève,

décédé après une courte maladie.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité:

Le Vice-président:

J. Döpfner.**Avis an die Mitglieder.**

Am 1. Mai wurde der Post ein an alle Mitglieder adressirtes Circular mit Stimmkarte und Mitgliederverzeichniss übergeben, welches die Neuwahl des Verwaltungsrathes betrifft.

Insofern irgend ein Mitglied diese Sendung nicht erhalten hätte, ersuchen wir um gefällige Nachricht.

Luzern, den 3. Mai 1892.

Für den Vorstand:

Der Vice-Präsident: **J. Döpfner.****Avis à nos Sociétaires.**Le 1^{er} Mai, nous avons remis à la poste, adressée à chacun des Membres, une circulaire accompagnée d'un bulletin de vote et de la liste des Sociétaires; ces documents sont relatifs à l'élection du Conseil d'administration.

Ceux de nos Membres qui par hasard n'auraient pas reçu cet envoi, sont priés de nous aviser de suite.

Lucerne, le 3. Mai 1892.

Pour le comité,

Le Vice-président: **J. Döpfner.****Mitglieder-Aufnahmen. — Admissions.**

1. Hr. M. Brunner-Legler, Hotel Glarnerhof in Glarus und Hotel Klönthal am Klönthalsee.
2. Hr. H. Widmer, Kuranstalt Schönfels, Zugerberg Zug.
3. Hrn. J. G. Regli sel. Erben, Hotel Rigi, Luzern.
4. HH. Gebr. Schreiber, Hotel Rigi-Kulm, Rigi.
5. Hr. W. Müller, Beau-Séjour au lac à Montreux und Hotel Belvédère in Interlaken.
6. Frau A. Lorenz-Bueler, Hotel Métropole in Basel.

† Louis Lang.**Hotel Züricherhof Zürich.**

Herr Louis Lang, Besitzer des Hotel Züricherhof in Zürich, geboren 25. April 1825 zu Hohenrain, Kanton Luzern, war der zweite Sohn eines schlichten, ebendasselbst ansässigen Bauersmanns, Vater von vier Kindern.

In Folge frühen Ablebens des Vaters lernten die Kinder schon im zartesten Alter des Lebens Ernst und Müheligkeiten kennen, indem sie von einander getrennt, unter fremde Leute kamen, und der junge Lang als elfjähriger Knabe sogar seinen Lebensunterhalt verdiente und den spärlichen Verdienst allwöchentlich seiner armen Mutter brachte, die für die Auferziehung der jüngeren Geschwister zu sorgen hatte.

Zum Jünglingsalter herangereift, wurde er zum Küferberufe bestimmt; er trat bei einem Küfermeister im Kanton Aargau in die Lehre und war bereits schon 2 Jahre bei demselben thätig, als über die Schweiz die schwere Zeit des Bürgerkrieges hereinbrach und Alt und Jung zu den Waffen griff, um sich unter die Fahne der Freischaren zu stellen.

Des jungen Lang's Lehrmeister wurde ebenfalls zum Kriegsdienst einberufen, als Gatte und Vater vier unerozgener Kinder, gab es eine herzzerreissende Familienscene, wobei die Gattin ihren Mann beschwor, sein Leben nicht auf das Spiel zu setzen und an Frau und Kinder zu denken. Zeuge dieses Auftritts, anerbot sich der 20jährige Jüngling sich für den Meister zu stellen und sich unter dessen Namen in die Liste eintragen zu lassen. Dankerfüllt wurde sein Angebot angenommen, und mit einem guten Stutzer und Munition ausgerüstet, zog der sorgenlose, lebensfrohe Jüngling, in den Krieg. Er hatte das seltene Glück beim ereignissvollen Treffen in Malters unverseht davonzukommen und auch der Gefangenschaft, wobei die Freischärler nicht am Zartesten behandelt wurden, zu entgehen.

Die dazumal erlebten Müheligkeiten und Gefahren blieben ihm bis zu seinem Lebensabend in lebhaftester Erinnerung, die er gerne, doch zwar selten nur im engern Familienkreise in spannenden Erzählungen wieder auffrischte und mit besonderer Genuthung eingestand, er habe seine Waffe mehr zum Erschrecken des Gegners, als zum Töden gebraucht, da er es nicht über's Herz bringen konnte, auf einen Menschen zu schiessen. Als sie in Malters in den Hinterhalt fielen, halfen ihm seine guten Beine und er schlug sich mit 11 Kameraden durch, wobei sie volle 13 Tage umherirrten, zersprengt und gehetzt

wie Edewild, bis es ihnen gelang nach dem Berneroberrland zu entkommen.

Nach beendigter Lehrzeit trat er als Küfergeselle die Wanderschaft an, wobei er sich durch einen Reisegefährten überreden liess, seinen Beruf aufzugeben, um den Kellnerberuf zu ergreifen, der viel einträglicher und angenehmer sei wie jedes andere Handwerk. Er trat als Kellnerlehrling im Hotel de la Couronne in Genf ein und brachte es nach einem Jahr zum Oberkellner.

In der Ausübung seines neuen Berufes kam er sehr bald zur Einsicht, dass es zum Emporkommen eines Kellners mehr bedürfte, wie flinkes und gutes Arbeiten, dass intellectuelle und gründliche Kenntnisse der Schrift unumgänglich seien und seine in der Jugendzeit genossene, mehr als primitive Schulbildung nicht genüge. Mit eisernem Willen und zäher Ausdauer ergab er sich dem Studium der Grammatik und der fremden Sprachen, wozu er den grössten Theil seiner Nachtruhe opferte. Seine Bemühungen blieben nicht ohne Erfolg, denn nach verhältnissmässig kurzer Zeit, war er der vier Hauptsprachen vollkommen in Wort und Schrift mächtig.

Zu seiner weitem Ausbildung begab er sich nach Frankreich, Italien (Nizza, Florenz und Rom) Oesterreich und Deutschland und bekleidete mehrere Jahre hindurch die Oberkellnerstelle auf Rigi-Kaltbad bei Herrn Segesser selig.

1857 übernahm er nach seiner Verheirathung das Hotel du Lac in Weggis und betrieb nebenbei mit grosser Umsicht das Vermiethen von Sattelpferden auf den Rigi. Als Fremder und eigener Pferdehalter war er bei den übrigen Dorfbewohnern nicht gern gesehen, und zwar um so mehr, da er durch seine Sprachkenntnisse in der Lage war sich mit allen Fremden zu verständigen. Es gab manchen Verdross und es verleidete ihm schliesslich das Geschäft, so dass er es aufgab.

In spätern Jahren erzählte er oft, wie er den Weggissern prophezeit, sie würden ihren Hochmuth noch schwer zu büssen haben, dadurch, dass die Zeit nicht allzuferne sei, wo statt einem Vierbeiner ein Dampffross die Fremden auf den Kulm bringen würde. Natürlich lachten ihn alle aus und meinten, es sei in seinem Kopf nicht ganz richtig.

1863 bis 1867 pachtete er das Café du Theater in Luzern, das dazumal von Passanten, fremden Touristen und Einheimischen als besseres Gafé und Restaurant stark besucht war.

1868 pachtete er das Hotel du Signal in Chexbres sur Vevey (Eisenbahnlinie Fribourg-Lausanne), ein Platz der durch seine unvergleichlich schöne Lage, mit ergreifend schöner Aussicht auf den majestätischen Genfersee bekannt ist. Trotz seines 10jährigen Vertrages, der erst 1878 zu Ende ging, erwarb er durch Kauf von Herrn J. Guggenbühl den Züricherhof in Zürich, anno 1875, und überliess in der Zwischenzeit, während der Sommersaison, die Direction des Hotel du Signal seiner tüchtigen und umsichtigen Frau.

In seinem Fache tüchtig ausgebildet, war Herr Lang von grösster Umsicht und Fachkenntnis, äusserst streng mit seinen Angestellten, doch gerecht. Er besass grosse Menschenkenntnis und viel Taktgefühl. Sein ganzes Streben, Fühlen und Denken ging dahin, die soziale Lage des Wirthes zu heben und zu verbessern.

Als der Schweizerische und Zürcher Hotelier-Verein gegründet wurden, sah er eine seiner schönsten Hoffnungen ihrer Erfüllung entgegengehen und wenn er auch in Vereinsangelegenheiten wenig sprach, so war er doch mit Leib und Seele für die gute Sache und half im Stillen, soweit es ihm seine Kräfte erlaubten.

Er war ein ausgesprochener Feind des unloyalen Konkurrenzwesens und der hässlichen Käuferei der Dienstmänner für Fremdenzuführung. Er war unerbittlich gegen Annoncensammler tendenzioser und schmutziger Bade- und Touristenblätter, sowie gegen Reiseagenturen, welche ihr Dasein auf Kosten des arbeitsamen und fleissigen Hoteliers auszubeuten suchten. Er nannte sie die Parasiten und Schmarotzerpflanzen des Hotelwesens und suchte alles aufzubieten, um seine Kollegen vor diesen Schäden zu bewahren. Er war ein Freund der Collectivreklaime und der gemeinschaftlichen, loyalen Concurrenz.

Grosse Freude und Genugthuung bereitete ihm auch die Gründung des offiziellen Verkehrsbureau, denn er begriff dessen Bedeutung für die schöne Stadt Zürich, deren Entwicklung er mit Begeisterung verfolgte.

Ein heimtückisches und unheilbares Nieren- und Herzleiden sollte leider den thakräftigen und starken Mann nur zu bald dahinraffen. Die Vorboten seines Leidens zeigten sich schon anno 1882, doch boten die starke Natur und eiserne Willenskraft des Mannes der heimtückischen Krankheit einen zähen Widerstand. Als aber Ende vergangenen Jahres noch gänzlichem Erlöschen des Augenlichtes, des Menschen höchstes Gut, hinzutrat, war auch der starke Wille des Kranken Mannes besiegt und nach langem, duldsamem Leiden verschied er Dienstag den 12. April, umgeben von seiner lieben Frau und Kindern.

Herr Lang war ein Mann vom alten Schrot und Korn, kein Freund von vielen Worten, doch ein offener, gerader Charakter, der sich auch in seiner Wortkargheit beliebt zu machen wusste.

Der Schweizer Hotelier-Verein und speziell die Sektion Zürich desselben, welche letzterer er seit Jahren als Vorstandsmitglied angehörte, verliert in Herrn Lang eines seiner verdientesten Mitglieder Friede seiner Asche!

Im Gasthause.

(Schluss.)

Herr E. v. Kade fährt in seinem im «Tourist» veröffentlichten Artikel über Gasthofleben fort wie folgt:

«Ich bin nicht genügend technisch gebildet, um ergründen zu können, ob es sehr theurer wäre, in jeder Stube eine Telephonanlage, in kleineren Hotels etwa ein Sprachrohr anzubringen, durch welches der Gast seine Wünsche aussprechen kann. Welche grosse Ersparnis an Kellnern etc., Lungen und Beinen würde dadurch eintreten; das Gäste störende, das Personal ärgende Klingeln, würde vermieden und es würden nicht nur Zeit, sondern auch Menschenkräfte und damit Unkosten erspart werden. Bis solches in hoffentlich nicht allzu ferner Zeit erreicht ist, möchte ich einen Appell an die reisende Menschheit im Interesse der Kellner richten und dies durch folgende Historie begründen. Der schönen Aussicht wegen wohnte ich vor Jahren mal etliche Wochen in der fünften Etage eines grossen Hotels in Palermo, neben mir eine Familie von vier Personen. Das erste Frühstück kostete den Zimmerkellner — die Etage zu 20 Stufen gerechnet — 100 Stufen; öfters aber — wenn es den Gästen einfiel, ein Ei mehr zu essen, wenn der unglückliche Befrachte etwa den Salzlötlöffel, die Zuckerschere oder einen Eierbecher vergass — 800 bis 1000 Stufen. Und dabei war gerade der betreffende junge Mann sehr schwachbrüstig.

Wenn sich jeder Reisende Abends schlüssig würde, wann er aufstehen will — (der elektrische Glockenzug des Telephons ist der beste Wecker, der durch Rückgabe des Signals dem Weckenden nebenbei die Ueberzeugung des «Aufstandes» gibt) —, wenn Jedweder die «Composition» seines Zimmerfrühstücks sich Abends zuvor überlegt, so kann man dem Zimmerkellner und ebenso sich selbst einen Dienst erweisen, wenn man ihm sagt: einmal klingeln von Nr. 21 morgen gegen 1/9 bedeutet: sofort Thee complet bringen».

Der Herr Verfasser thut gut zum Vorneherein einzugestehen, dass er nicht genü-

gend technisch gebildet sei, um ergründen zu können, ob die Etablierung eines Telephons oder Sprachrohres für jedes Zimmer theurer zu stehen komme, denn selbst bei Einführung dieser Neuerungen würde es ausserdem fraglich sein, ob das elektrische Läutewerk entbehrt werden könnte. Bei der gegenwärtigen «alten Manier» vertheilt sich das Antwortgeben auf verschiedene Angestellte, welche durch die «neue Manier» nicht nur nicht entbehrlieh würden, sondern vermehrt werden müssten und zudem bliebe den Zimmerkellnern das Treppensteigen dadurch keineswegs erspart. Die Frage dieser neuen Einführungen könnte höchstens bei Neubauten in Betracht gezogen werden, aber auch bei solchen wäre der Kostenpunkt so gross, dass er in keinem Verhältniss stünde zu den dadurch erzielbaren Bequemlichkeiten. Des Verfassers Wünsche und Ideen werden zwar bereits in den neuen amerikanischen Musterhotels praktisch ausgeführt, sogar noch mit heiss und kalt Wasserleitungen in jedem Zimmer, aber nur in grossen Städten mit Jahresverkehr, mit grosser Frequenz und — mit amerikanischen Preisen. Für Saisonsongeschäfte ist dieser Luxus unerschwinglich.

Weiter drückt sich der Verfasser aus:

«Die Hauptsache ist und bleibt das Bett, in dem wir ja bekanntlich ein gutes Drittel des Lebens zubringen pflegen. Da muss man nun dankbar anerkennen, dass die Betten der Gasthäuser im Laufe der letzten 15 Jahre sich ausserordentlich zu ihrem Vortheil verändert haben und man kaum noch — Ausnahmen bestätigen die Regel — etwas dagegen einwenden kann. Ich müsste aber lügen, wenn ich ein Gleiches von der anderweiten Ausstattung der Zimmer sagen könnte. Kostbar, viel zu kostbar ist sie, aber nur sehr selten fühlt man sich doch in einem Gastzimmer heimlich. Warum solche schreienden kostbaren Tapeten, warum geschnitzte Lehnen und Schranktheile, warum goldene Spiegel und Bilderahmen, warum Velourteppiche, Stuck und Marmor? Es sind doch wahrlich ausserordentlich wenig Menschen, denen so etwas das Reisen angenehmer macht. Gedeigene Einfachheit zu erstreben, sollte die Richtschnur bei der Einrichtung der Gasthäuser sein. Ich kann nicht umhin, des Näheren darauf einzugehen, wie ich mir solche Einrichtung denke. Ein einfacher, graubrauner (schmutzfarbener) Teppich über die ganze Stube, Fenstervorhänge zum Zusammenziehen (meinetwegen, wenn's sein soll, darunter weisse Gardinen) aus ähnlichem Stoff, ein Schlafsofa (nützlichfalls als zweites Bett dienend), ein handfester Sopha Tisch und, wenn möglich ein verschliessbarer Schreibtisch mit Sonnenlicht von links, dann ein paar Stühle und ein Schrank — halb zum Aufhängen der Kleider, halb mit Fächern, wie ihn die Soldaten haben — das dürfte neben der Waschgelegenheit für ein Herrenzimmer vollkommen ausreichen. Die heutigen platzraubenden Waschtische sind meines Erachtens sehr unpraktisch. Wer benutzt wohl die Kommoden darunter, die der Ueberschwemmungsgefahr stets ausgesetzt sind? Eine sogen. Säule mit möglichst grossem Waschbecken ist weit praktischer und billiger, auch besser aufzustellen. Auf den Waschtischen fehlt ein Rasirnapf fast überall, und nirgends in Deutschland findet man die doch so billigen und angenehmen blechernen Fusswannen. Meines Erachtens gehört endlich in jedes Zimmer eine spanische Wand, um in Besuchsfällen Bett und Waschtisch zu verdecken, es darf ein Papierkorb nicht fehlen, und endlich müsste im Zimmer wie aussen am Fenster ein Thermometer angebracht sein. Wenn der Wirth an dem Fensterrahmen einen Nagel zur Anbringung des Rasirspiegels einklopfen liesse oder gar, wie ich's in einem mustergültigen Hotel in der Schweiz mal fand, solchen Spiegel für das Zimmer stiftet, so ist mein Ideal-Gasthofs-Herrenzimmer fertig, und es übrigirt nur von den Elementen: Wasser, Feuer und Luft zu sprechen.»

Sehr gut, das wäre also das Ideal eines — na, nennen wir es «Junggesellenzimmers»; aber wohin die reisende Damenwelt logiren, wohin diejenigen logiren, die an mehr Luxus gewöhnt sind, als der Herr Verfasser? Der Begriff von Luxus ist individuell, ein und dasselbe Zimmer wird von einem Gast als sehr hübsch, comfortable und angenehm bezeichnet, von dem ein Anderer sagt: «Was, in dieses Loch wollen Sie mich stecken? Bei mir wohnt mein Diener besser!» Es bliebe in Folge dessen nichts anderes übrig, als eigene Junggesellenhotels, eigene Damenhotels, eigene Fürstenhotels und vielleicht auch noch eigene Kinderhotels zu bauen. Jeder betrachtet die Sache eben von seinem Standpunkte aus. Ein bacterologischer Arzt z. B. sagte einst: «Raus mit den

Teppichen, raus mit den Damastvorhängen, raus mit den Plüschfauteuils und Divans etc.; Holz und Rohrmöbel allein vertragen sich mit den hygienischen Vorschriften.» Also wird es das Beste sein, der Hotelier leistet dasjenige, was den Ansprüchen seiner Gäste entsprechen kann, sofern es den Umständen und den finanziellen Opfern angemessen ist oder der Rang seines Hauses es erfordert.

In dem Artikel heisst es weiter:

«Es soll ein Grenadier von Napoleons alter Garde gewesen sein, dem die Welt das «bon mot» verdankt: «Wasser ist schon in den Stiefeln unangenehm, wie schrecklich muss es im Magen sein.» Ich will in diesem Geschreibsel auch das Interesse der Wirthes wahren und Niemanden zum innerlichen Wassergnuss anfordern. Aber, allezeit für das Wohl der Menschheit besorgt, möchte ich uns Reisenden den äusserlichen Gebrauch des Wassers erleichtern, besonders zu den nöthigen Waschungen. Das Waschen würde noch viel bequemer sein, wenn in jeder Stube sich Wasserleitung befände. Wäre es nicht auch möglich, Leitungen mit warmem Wasser nach den Zimmern zu führen. Die modernsten der Baumeister verlegen ja die Küche wegen der Geruchsnerve in's oberste Stockwerk; da wäre es ja ein Leichtes, die übrige Wärme des Küchenofens zur Warmwasserbereitung zu verwenden. Könnten dann nicht die besseren Zimmer gleich Badestühle bekommen? Der Zimmerkellner öffnet für 1 Mark etwa den Krahn dazu, oder man kann ja auch Automaten anwenden. (?)»

Diese moderne Einrichtung, die Küche in das oberste Stockwerk zu plazieren, ist wieder eine (Einrichtung) Neuerung in Folge der Raum- und Platzkostenfrage der modernen Grosstädte. In der Schweiz wüssten wir von 1000 grossen und kleinen Gasthöfen nicht ein halbes Dutzend zu nennen, welche dieses System eingerichtet haben. Deshalb ist es auch viel «leichter» gesagt und gewünscht, dass die «übrige Wärme zur Warmwasserbereitung und Zuleitung in die Gast-Wohnzimmer eingerichtet werde», als es leicht ist, den Gedanken praktisch zu verwerthen. Wir möchten den Verfasser überhaupt fragen, wie gross er sich einen Warmwasserkessel in einem Kochherd eigentlich denkt. Ueberdies wundert uns nur, dass der Herr Verfasser, da er doch einmal ein «Verlangen» ist, nicht wünscht, man möchte in jedes Zimmer eine Leitung von warmer Milch und Kaffee oder Thee und eine Weinleitung richten, darin läge nämlich ein Abhülffemittel gegen das Treppensteigen der dienstbaren Geister.

«Die Handtuchfrage. fährt Herr E. v. Kade fort, ist in unseren Hotels höchst eigenthümlich. Halb getrocknete kleine Lappen, aber unter allen Umständen täglich zwei reine! Ich meine, es wäre für Wirth und Gast besser, wenn auf einem Wandbrett in jedem Zimmer eine Niederlage von guten, grossen Handtüchern eingerichtet würde, aus welchen der Gast seinen Bedarf entnimmt.»

Dieses Verlangen wäre an und für sich nicht so schrecklich, würde aber zur Folge haben, dass jedesmal bei Abreise eines Gastes, (die «Braven» müssten natürlich mit den «Andern» herhalten) die Handtuch-«Niederlage» kontrollirt werden müsste, denn es ist nicht ausgeschlossen, dass der «Bedarf» eines Gastes unter Umständen ganz ungeheuer, auf den Zimmerpreisen oder auf der Rechnung nicht vorgesehene Dimensionen annehmen könnte, abgesehen davon, dass manches Kindernädchen sich die «Gelegenheit» nicht entgehen liesse, in «anhänglicher» Liebe zu den ihr anvertrauten Kleinen, sich mit W — aschtüchern zu versehen. Dem Herrn Verfasser wünschen wir nicht, dass er einen praktischen Kurs als Hotelier mache; wenn er es ohne — machen kann, so ist es angenehmer für ihn. Allein wenn er sich doch dazu entschliessen sollte, so sind wir überzeugt, würde er nach zwei Jahren einen ganz andern Artikel schreiben, denn in dieser Zeit würde er noch mehr praktische Erfahrung haben, als er während zwanzig Jahren als Gast in den Hotels hat sammeln können.

Ferner drückt sich der Verfasser aus:

«Vom Feuer wollte ich in zweiter Linie sprechen. Ich meine, es widerspricht der Gastlichkeit, dass ein Wirth den Reisenden im Winter in ein ungeheiztes Zimmer bringt oder aber — wie überall in den romanischen Staaten — einen ganzen Korb Holz à 2 bis 4 Fr. liquidirt, einerlei, ob aus demselben ein oder zehn Mal geheizt wird. Gekühlte Getränke und Jalousien wie Marquisen verlangt die Sommer-

wärme, warme Stuben der Winter. Der Eine wird mehr Heizung, der Andere weniger bedürfen, das muss sich eben ausgleichen. In allen im letzten Jahrzehnt gebauten grossen Häusern versteht sich die Erwärmung des Zimmers von selbst; diejenigen Häuser, die noch keine Dampf-, Luft-, Wasserheizung haben, müssen eben in den sauren Apfel beissen, unentgeltlich die Zimmer zu heizen. Wer, wie ich, sich in einem ungeheizten (ungelüfteten!) Gastzimmer tödtliche Krankheit holte, wird dies besonders „warm“ wünschen.“

Die Heizungsfrage wiederlegen wir mit einem Beispiele, das sich nur zu häufig wiederholt: Es bestellt Jemand im Herbst oder Frühling (mitten im Winter versteht sich die Heizung von selbst) ein Zimmer ohne Angabe, ob geheizt oder nicht, der Hotelier kommt dem Gaste in guter Absicht zuvor und lässt das Zimmer heizen. Beim Eintritt ins warme Zimmer schlägt der Gast die Hände überm Kopf zusammen: «Ach Gott ich kann in einem ungeheizten Zimmer nicht schlafen, habe auch nicht befohlen, dass geheizt werden soll», reisst die Fenster auf und sowie Niemand mehr ausser ihm im Zimmer ist, schliesst er behende Fenster und Thüren, um die «angenehme» Wärme nicht entweichen zu lassen. Der Hotelier hingegen ist der Gewitzigte.

Die Heizungssysteme sind ebenso verschieden, wie die Bedürfnisse und Wünsche des Gastes. Bestellt Dampf- oder Wasserheizung, so ist diese dem Einen zu geräuschvoll, ist Luftheizung, so ist sie dem Andern zu trocken, besteht ein Ofen, so ist das Holz zu theuer oder man hätte lieber ein «Cheminée» und so fort.

Der Gast kann keine Leistung gratis verlangen, welche den Wirth sein Geld kostet, sollten aber viele solcher kostspieligen Wünsche und Bedürfnisse auf einem Posten, z. B. als Logisgeld bezahlt werden, so ergäbe sich daraus eine Ungerechtigkeit, da dann der Bedürfniss- und Anspruchlose, der nur ein gutes Bett will, für den Anspruchsvollen und Bequemen bezahlen müsste.

Der Artikel sagt weiter:
„Erische Luft zu atmen, welch' seltener Genuss ist dies für einen Städter! Es ist dankbarst anzuerkennen, dass in den Gasthäusern das Möglichste gethan wird, um die Luft rein zu erhalten. Lichtlöcher mit tropischen Gewächsen, Blumen und Pflanzen auf den Treppen, Ventilationsvorrichtungen aller Art sind dazu erdacht und durch ihre Vervollkommnung kann sich jeder Techniker verdient machen. Zu wenig werden die kleinen Fensterventilatoren meines Erachtens nach angebracht, und selten ist das Oeffnen einer einzelnen Fensterscheibe möglich. Von Doppelthüren und Doppelfenstern gegen Kälte, Wärme, Staub und Lärm, von Platz sparenden Wand-schränken und Wandhaken für Hut und Stock, von Kleiderhaken ausserhalb der Thür, von leeren Tintenfassern und fehlenden Löschblättern, von festen Procenten bei längerem Aufenthalte, von Pensionsgästen und manchem Anderen möchte ich noch sprechen aber — ich befürchte allzu langweilig zu werden. Nur des Wirthstisches möchte ich noch gedenken. Wie wär's, wenn der nächste Gastwirthstag zum Beschluss erhöhe, dass an sämtlichen Wirthstischen für diejenigen, die später als 10 Minuten nach der festgesetzten Zeit an der table d'hôte erscheinen, nicht nachservirt wird? Es ist für die Bedienung wie für die pünktlichen Gäste die Verzögerung wirklich unausstehlich, und die table d'hôte-Stunde wird dadurch endlos ausgedehnt. Ueberhaupt theilen wohl viele Leute mit mir den Wunsch, dass die Tischzeit durch schnelleres Serviren etc. Abkürzung erfähre.“

Wenn in dem ganzen Artikel des Herrn E. v. Kade für die Hoteliers eine verlockende Idee vorhanden, so ist es diejenige bezügl. der «table d'hôte». Niemand würde die Realisirung des Gedankens des Verfassers sehnlicher herbeiwünschen als gerade der Hotelier selbst, aber leider ist und bleibt auch diese Idee des Verfassers nur ein frommer Wunsch, denn es gehört ja bei gewissen Leuten gerade zum guten Ton, zu spät zu Tische zu kommen, um sich eher bemerkbar machen zu können und um die «Bequemlichkeit» voll und ganz auszunützen, abgesehen davon, dass in Hotels, in denen Geschäftsreisende verkehren überhaupt nicht auf Pünktlichkeit der Letztern gezählt werden kann.

Der Verfasser geht dann noch auf die Trinkgeldfrage über, wir müssen aber offen gestehen, dass wir keine Lust verspüren, dieser Seeschlange auf den Schwanz zu treten, aus Furcht vor der «Unendlichkeit».

La réclame.

II.

Nous aurions presque oublié un produit principal, c'est-à-dire «les albums de luxe» «d'une grande portée» qu'on ne «donne» pas, il est vrai, mais qui sont exposés dans les hôtels et sur les bateaux à vapeur et que l'on peut examiner «gratuitement». Lorsqu'un jour un tel ouvrage de luxe tomba entre les mains d'un hôtelier sur le bateau à vapeur «Ville de Lucerne» du lac des Quatre-Cantons, nous l'entendimes s'écrier: Mon «cher» livre!

Il faut malheureusement que nous abrégions notre commentaire; car nous avons à peine nommé qu'un peu plus que la moitié des «moyens de réclame» et nous aimerions finir ce chapitre aujourd'hui, puisque nous avons les «manières d'opérer» in-petto pour le prochain numéro. — Continuons. — «L'affiche du théâtre» est aussi fait pour l'intérêt de l'industrie des hôtels; elle paraît, il est vrai, en marge dorée, mais non pas au moyen de cet or que les hôtels payent pour leurs annonces. Les «Catalogues illustrés de voyages», et les «Catalogues pour les galeries de tableaux», les «Guides à travers les châteaux princiers», les «Cartes de voyages» et les «Guides à travers les expositions»: tous participent en second lieu à l'exploitation de l'industrie des hôtels, quand ils ont «em-poché» en premier lieu.

Maintenant il y aurait encore les «listes d'abonnés au téléphones», les «placards d'adresses à détacher», les «appareils pour papier de closet», les «cornets à réclame», dont les derniers doivent leur existence à la générosité des restaurateurs des gares. Les «replis des billets de voyages circulaires», le dos des «coupons d'hôtels» et des «billets d'entrée» etc. ont trouvé de même leur «utilisation».

Les «colonnes à montre météorologique accompagnées d'un appareil à annonces tournant», appartiennent déjà au domaine de moyens de la réclame ingénieuse, ainsi que les «pavillons d'annonces tournants», les «distributeurs automatiques» et les «projections électrique de vue dissolvantes», toutes sortes de réclames qui promettent et qui «engloutissent» beaucoup, contre quoi la petite «table-réclames» placée dans un coin et renfermant également des annonces sous une glace fait un effet très modeste. On nous a assuré que si l'on versait par mégard du liquide sur la petite «table-réclames», les annonces ne seraient aucunement endommagées et nous le croyons volontiers, car les annonces dans cette table ont en effet toujours l'air assez «sec».

Des voitures, des toits de maisons, des maisons entières, des clôtures de constructions neuves, des blocs de rochers: tout, excepté le ballon de monsieur Spelterini, se range au service de la réclame.

Tous ces moyens de réclame, qu'on leur attribue beaucoup ou peu de valeur, et quoi qu'il en soit même vrai, qu'une tête inventive, ait loué une grand salle à Nice, tout simplement pour afficher des réclames, même celui-ci doit reculer devant une entreprise qui parsème sa bénédiction de «l'autre côté du Rhin», savoir que cette entreprise offre des insertions à 26,000,000, je dis et écris à vingt-cinq millions de fois, réparties sur 10 différents journaux anglais moyennant la bagatelle de 275 Frs. la ligne. Profitez en, ou la «fortune» vous échappe. «Les bureaux de voyages» sont des institutions de réclame de date nouvelle qui demandent aux hôtels pour leurs sociétaires comptant par «beaucoup de milliers» et appartenant tous aux «plus hauts rangs», un rabais de 10 à 15% sur les comptes. Cette spécialité des «vampires» est «digne» de ce que nous l'examinons de près dans un article spécial.

Le raffinement prospère aujourd'hui dans les affaires de réclame à un tel degré que nous contemplons chaque soir la lune — si elle est visible — pour voir si elle n'a pas été orné d'une réclame quelconque à moyen de projection; il est vrai que dans ce cas le «Chocolat Suchard» ou les «Pastilles Géraudel» seraient les premiers à y briller.

Les hôteliers sont des gens dignes d'en-

vie; nous, journalistes, il nous faut payer cher notre «papier à écrire», mais aux hôteliers, on en envoie «gratis» et «franco», rendu à domicile, autant qu'ils en veulent. Il est vrai qu'une partie de chaque feuille est imprimée et convertie d'annonces d'hôtels et autres établissements pour la bagatelle d'environ 10 fr. par mètre carré, pardon, nous voulions dire par centimètre. Les «formulaires de notes» parés d'annonces et les «menus» chromolithographiques en forme et grandeur à discrétion et au choix, appartiennent aussi à cette catégorie des «donnations aimables» destinées aux hôtels.

Allgemeines.

Lucern. (Eingesandt.) Die Gesellschaft für Handel und Industrie in Lucern hat mit Unterstützung der städtischen Behörden, der Verwaltungen der an diesem wichtigen Eisenbahnknotenpunkt und Fremdenplatz einmündenden Eisenbahnlinien, der Dampfschiffahrt-Gesellschaft des Vierwaldstätter- und Zugersees, der Bergbahnen der Central-schweiz, der hiesigen Bankinstitute und Verkehrsinteressenten der Central-schweiz ein Offizielles Verkehrsbureau errichtet, welches Anfangs Mai, mit dem Beginne der Saison, eröffnet wurde und das ganze Jahr hindurch in Thätigkeit sein wird.

Das Bureau hat die Bestimmung, sich speziell in den Dienst der Touristen und Reisewelt zu stellen, welche hier so zahlreich aus allen Zonen zusammenströmt und bezweckt durch zuverlässige Auskunftsertheilung über die Institutionen der Stadt und deren Sehenswürdigkeiten, Excursionen am Vierwaldstättersee und der Central-schweiz, Dampfer- und Eisenbahnverbindungen, Unterkunft in Hotels und Pensionen, Niederlassungs- und Steuerverhältnisse etc. den Besuchern unserer an Naturschönheiten so gesegneten Gegend ein nützlicher Berater zu werden.

Das Bureau stellt sich auf einen durchaus gemeinnützigen Boden, indem die Auskünfte unentgeltlich geschehen, in der ausdrücklichen Absicht, den Besuchern unserer Gegend das Reisen zu erleichtern und den Aufenthalt angenehmer zu gestalten. Briefliche Anfragen werden ebenfalls prompt und gratis beantwortet.

Pilatusbahn. Wegen erneuten Schneefalls wurde die Betriebseröffnung vom 1. auf den 8. Mai verschoben.

Bürgenstockbahn. Die Betriebseröffnung ist am 1. Mai erfolgt.

Vitznau. Das hübsch gelegene Hotel und Pension Pfiffer in hier ist dieser Tage käuflich an den vortheilhaft bekannten Eigenthümer des Rigi-first-Hotels auf Rigi, Hrn. A. Bon von Ragaz in Luzern, übergegangen.

Tessin. Der Fremdenplatz Locarno scheint die gegenwärtige Saison zu den besten zu zählen. Die Hotels sind überfüllt. Das Grand Hotel der Gebr. Balli muss Fremde abweisen.

Lugano. Am 29. April kam mit dem Blitzzug der Fürst Ferdinand von Bulgarien hier an. Er stieg im Hotel du Parc ab, wo seine Mutter, die Prinzessin Clementine sich aufhält.

Noch nie waren um diese Jahreszeit so viele Fremde hier, wie dieses Jahr.

Zürich. (Mittheilung.) Im vergangenen Monat April sind in den Gasthöfen der Stadt Zürich 11,492 Fremde abgestiegen (1891: 11,296).

Zug. Das Kurhaus Schönbühl am Zugerberg, von Herrn H. Widmer letztes Jahr käuflich erworben, wird mit 15. Mai eröffnet.

Gais. Herr Johann Kern-Müller hat mit 1. Mai das käuflich erworbene Gasthaus zum „Gäbris“ übernommen.

Genf. Hotel Richemond ist durch Ankauf eines Nebenhauses bedeutend vergrössert worden und zählt jetzt 60 Zimmer mit allem möglichen Comfort, Aufzug, elektrische Beleuchtung etc.

Aarberg. Der Gasthof zum „Falken“ ist durch Kauf an Herrn Samuel Brauen übergegangen.

Baden (Aargau.) Die diesjährige Kur-Saison hat mit dem 1. Mai begonnen. An diesem Tage nahmen die Konzerte der Kurkapelle ihren Anfang. — Das Badhotel zum „Schweizerhof“ in Baden ist von seinem bisherigen Besitzer, Hrn. Häfeli-Wohler, an Hrn. Arni-Boss von Biben, Solothurn, um die Summe von 145,000 Fr. verkauft worden.

Interlaken. Das «Grand Hotel Beau-Rivage» ist eröffnet. Die Eröffnung des Hotel du Nord erfolgt am 10. Mai.

Drahtseilbahn Thunersee-Beatenberg. Dem Vernehmen nach soll die Betriebseröffnung Sonntag den 1. Mai erfolgt sein.

Schwarze Tafel.

Friedrich Wilhelm Kern, 19 Jahre alt, gebürtig aus Kandel (bayr. Pfalz) wurde durch Vermittlung des Centralbureau am 7. April ins Inselhotel nach Konstanz als Saalkellner engagirt, mit Eintritt auf 1. Mai. Am 3. Mai benachrichtigte F. W. Kern das Centralbureau, (ohne irgendwelche Entschuldigung) dass er anderweitig Stelle angenommen habe. Wir warnen hienit sämtliche Vereinsmitglieder vor der betr. Person. Der Bureauchef.

Seidenstoffe

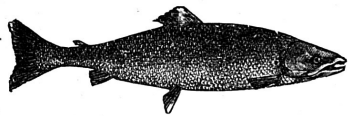
ab eigener Fabrik 85 Centimes p. Met.

(17)

bis Frs. 22, 80 schwarze, weisse u. farbige — glatt, gestreift, karrirt und gemustert (ca. 240 versch. Qual. und 2000 versch. Farben, Dessins etc.)
 Seiden-Damaste . . . von Frs. 2.10—20.50
 Seiden-Foulards . . . „ „ 1.50—6.55
 Seiden-Grenadines . . . „ „ 1.50—14.85
 Seiden-Bengalines . . . „ „ 2.20—11.60
 Seiden-Ballstoffe . . . „ „ —.85—20.50
 Seiden-Bastkleider . . . „ „ 16.65—77.50
 Seiden-Plüsch . . . „ „ 1.90—23.65
 Seiden-Masken-Atlasse . . . „ „ —.85—4.85
 Seiden-Spitzenstoffe . . . „ „ 3.15—67.50
 etc. — Muster umgehend.
Seiden-Fabrik G. Henneberg, Zürich.

Expédition

grösste Auszeichnung



an der ersten

Versandt

2 Diplome I. Classe

Schweizerischen Fischereiausstellung Basel 1891.

Reelle Bedienung.

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Ia. Welschhähnen | Fr. 10—20 |
| „ Bresse-Capauen | 8—12 |
| „ Bresse-Poularden | 6.00—8 |
| „ Poulets de grains | 2.50 |
| „ Bresse-Poulets | 3.50—5 |
| „ Bresse-Tauben | 1.25—1.50 |
| „ Cannetons | 4.——4.50 |
| „ Rehschlegel | 12.50—15.— |
| „ Rehziemer | 14—16.— |
| Ganze Reh | per Pfd. 1.30 |
| „ Rennthierschlegel | „ „ 1.20 |
| Ia. Schneehühner | „ „ 2.— |
| „ Rebhühner | 2.40 |
| „ Haselhühner | 2.10 |
| „ Fasanen | 7.00—8.00 |
| „ Birkhähnen | 3.50 |
| „ Wachteln | 1.20 |
| „ Pré-Salé, ganz u. i. Ausschnitt | „ „ 1.50 |

Prompter Versandt nach Auswärts.

| | | |
|---------------------------|-----------------|--------|
| Aechten Rheinsalm p. Pfd. | 2.25 | |
| Ia. Nordsalm | „ 1.60 | |
| „ Rhein-Hechte | „ 1.— | |
| „ Soles | „ 2.— | |
| „ Turbots | „ 1.70 | |
| Zander | „ 1.— | |
| „ Rothzungen | „ 0.70 | |
| „ Raie de Paris | „ 1.— | |
| „ Merlans | „ 0.70 | |
| „ Schellfische | „ 0.50 | |
| „ Cabliau | „ 0.50 | |
| „ Langoustes | „ 8—15 | |
| Lebende Krebsen | 0.15—0.25 | |
| „ Forellen pr. Pfd. | 4.— | |
| „ Karpfen | „ 1.20 | |
| „ Schleien | „ 1.80 | |
| „ Aale | „ 1.50 | |
| Ia. Yorker Schinken | „ 0.95 | |
| „ Yorker Schinken, | 12—14 P. schwer | „ 0.85 |
| „ Frankf. Schinken | „ 1.75 | |
| „ Westfäl. Schinken | „ 1.50 | |
| „ Gothaer Wurst | „ 2.80 | |
| „ Salami | „ 2.— | |
| „ Gänseleberterinen von | „ „ | |
| „ Arztner | 2.25—25 | |

Champagner Weine

alle möglichen Marken v. 3.—an
 Rheinweine in grösster Auswahl

| | |
|-----------|----------|
| Burgunder | Bordeaux |
| Veltliner | Madeira |
| Malaga | Oporto |

Liqueure von den allerf. Marken

Petits-Pois, Früchten-Compotes, Champignons, Saucen-Beilagen, Olivenöl, Tafelessig und alle möglichen feinen Esswaren.

Russischen Caviar in 1/4, 1/2 und 1/3 Pfd. Büchsen zu Fr. 1.50, 2.80 und 5.50
 empfiehlt bestens

E. Christen, Comestibles, Basel.

Grosses Champagner - Lager

1a Marken.

Moët & Chandon, Heidsieck & Cie., G. H. Mumm & Cie.,
 Louis Rœderer, Veuve Cliquot, Pommery & Greno H. Piper & Cie.,
 A. de Montebello & Cie., Giesler & Cie., Théoph. Rœderer & Cie.,
 Deutz & Geldermann, De St. Marceaux Cie. (15)
 Schweizer Marken: Bouvier Frères, Louis Mauler.
 Deutsche Marken: Mathus Müller, Burgoff & Cie., Chr. Adt.
 Kupferberg & Cie., Gebr. Feist & Söhne, Wachenheim.
Rooschütz & Cie., Bern.

Basel

Hotel Krafft am Rhein

Schönste Lage

Nahe dem badischen Bahnhof

Neu und aufs Comfortabelste eingerichtet.

Bestens empfiehlt sich

W. Lutz. (40)

Eisschränke

für Hotels, Restaurants, Metzger
 Conditors und Private,

je nach Wunsch, mit oder ohne Ventilation. In meinen Eiskasten kann Fleisch etc. ohne jeglichen Nachtheil 8—14 Tage lang aufbewahrt werden. (25)

Bierbüffets, Schweizer Patent 973, neuestes, sehr prakt. System, zum direkten Ausschank vom Fass, ohne Schlauchleitungen.

Glacemaschinen, Conservatoren für Gefrorenes und Roheis

empfiehlt in solider und zweckmässiger Construction zu billigsten Preisen, unter Garantie **J. Schneider**, vormals **C. A. Bauer**,

Eisgasse, Aussersihl-Zürich. Gegründet 1863.

Erstes und ältestes Geschäft dieser Art in der Schweiz.

Stets grosse Auswahl fertiger Eisschränke, Bierbüffets, Glacemaschinen etc. vorrätzig. Illustr. Preis-Courants gratis und franko

Hotel-Verkauf.

Wegen vorgerücktem Alter ist in der Ostschweiz ein besseres und sehr gut gebautes **Hotel**, ganz nahe am Bahnhof gelegen, billig zu verkaufen.

Sehr günstige Gelegenheit für junge, intelligente Wirthsleute. Anzahlung 20—25,000 Fr. (66)

Adresse zu erfragen bei der Expedition ds. Bl.

Lachener Präserven

vorzüglichste, gesunde, bequeme und sparsame Küche, nach hygienischen Grundsätzen aus den besten Produkten hergestellte **Suppen-einlagen, Dörremüse, den frischen gleich, feinste gekochte und andere Mehle und Griesse, Tapioca, Sago und Panirmehle, fertige Suppen** in **Erbsenwurst, Nahrungsuppen**, womit für 15 Cts. 4 Portionen schmackhafte und nahrhafte Suppe in wenigen Minuten zu bereiten sind. (62)

Garantiren **Prima Qualität und Reinheit.**

Weinflaschen aller Art, Bierflaschen,

mit und ohne Patentverschluss, von 2/10 bis 1 Liter. **Bordeaux-Flaschen** in der richtigen Form. Kleine **Henkel-Flaschen**, in Weidengeflecht, von 1 Liter an, für Touristen. **Trinkgläser, Fussgläser** aller Grössen, **geeichte Wirthschaftsflaschen**. Korbflaschen-Fabrik. Billige Preise bei prompter Bedienung. (32)

Friedrich Bess in Aarburg.

Agence de Journaux et Librairie

à Bâle.

Abonnements à tous les journaux de l'étranger et du pays de et pour n'importe quelle durée.

Prix très avantageux. (28)

Die **Conserven-Fabrik Seon** (Aargau)

empfiehlt ihre vorzüglichsten

(6)

Gemüse- und Früchte-Conserven.

Muster und Preis-Courants zur Verfügung.

Armin Wiskemann, Zürich

gegründet 1860

untere Zäune

Maison fondée 1860

Fabrik und Lager

dauerhaft versilberter

Tischgeräthe und Bestecke

für Hotels, Restaurants, Cafés und Pensionen.

Reparaturen

und solide, garantierte

Wiederversilberung

aller abgenutzten Bestecke u. Tischgeräthe.

Versilberung, Vergoldung, Vernicklung

Illustrirte Preis-Courants gratis und franko.

MANUFACTURE D'ORFÈVRERIE

et de couverts en métal blanc

solidement argenté

et métal blanc poli.

Spécialité

pour Hôtels, Pensions, Cafés et Restaurants.

Réargenture et remise à neuf de couverts et d'orfèvrerie.

RÉPARATIONS

ARGENTURE, DORURE, NICKLAGE

Flaschenkapseln

in feinsten Ausführung liefern billigst (8)

R. Zimmerli & Cie.
 Staniol- & Metallkapsel-Fabrik
 Brandis bei Burgdorf.

Neppiche

Milieux
 Bettvorlagen
 Cocos- und
 Linoleumläufer
 Tischteppiche

Thürvorlagen

ferner

Wollene Bettdecken

(weiss und Jacquard)

empfiehlt zu billigsten Preisen

J. Hallensleben

Lager: Mühlenplatz 10, I. Etage

LuZern. (21)

Zu verkaufen.

Ein leichter, sehr gut erhaltener, 10plätziger

Hotel-Omnibus

äusserst billig, bei

Meier, Schmid,

(61) Enge-Zürich.

Olivenöle

ital. und französis.

Rhum } Expeditionen direkt
 Cognac } ab Bordeaux und ab
 an die Empfänger, } Cognac
 in durchaus reellen und festesten }
 Qualitäten empfehlen

Gebr. Schumacher & Cie.

LuZern. (47)

vormals: J. Kirchhofer-Styner.

Gesucht

für ein Passanten-Hotel per 15. Juni.

Eine gewandte, tüchtige Saalkellnerin, deutsch und französisch oder englisch sprechend. (68)
 Anmeldungen mit Photographie und Zeugnissen an **Bergdäler Davos.**

Parmesankäse

gerieben in Cartonschachteln von 1/4 Pfd. 1/2 Pfd. 1 Pfd.

à 60 Rp. Fr. 1.20 Fr. 2.30 franko per Post, netto per comptant, empfiehlt **R. Müller-Neuweiler**, 167 Seefeld, Zürich. (43)

Saxer & Rohr

Lenzburg

Wurst- & Fleischwaaren-Fabrik mit Dampftrieb.

Spezialität (34)

Wurstwaren nach nord-deutscher Manier.

== Schinken ==

zum Rohessen und zum Kochen.

Geräucherte Fleischwaaren.

Reines Flammenschmalz.

Beilage zu N^o 9 der „Hotel-Revue“.

A l'hôtel.

Un nommé Monsieur E. de Kade publie sous ce titre dans le « Tourist », l'organe de l'union des touristes allemands qui compte environ 40,000 sociétaires, un article concernant la vie dans les hôtels. En terminant cet article, l'auteur exprime le désir de voir que ses discussions soient aussi publiées dans d'autres journaux. Puisque nous présumons que cela arrivera, nous copions les points principaux de l'article, d'une part pour en faire de la propagande, de l'autre part et principalement pour réfuter les prétentions exagérées qu'il contient, dans l'espoir que le « Tourist », qui déclare n'être pas tout à fait d'accord lui-même avec l'article de Monsieur E. de Kade, rendra également nos réfutations. Voici ce que Monsieur E. de Kade écrit :

« Prends ta bourse pleine d'or ! » Voilà ce que chacun doit observer qui veut voyager avec jouissance et qui en route ne veut pas renoncer à ses habitudes ; modifie plutôt tes buts. Si l'on fait ceci, on n'entendra pas les lamentations sur les hôtels « chers » qui en effet sont déjà assez ennuyeuses. La main sur le cœur : neuf dixièmes d'entre nous mangent mieux dans les hôtels modernes qu'à la maison ; le service que nous avons à l'hôtel est ordinairement plus attentif que celui de la part des servantes dans les maisons particulières, qui changent continuellement ; l'appartement — on peut aussi y prendre plusieurs chambres — y est moins spacieux, mais arrangé aussi confortablement et splendidement que chez soi ; en un mot : il ne faut donc pas se plaindre.

Les lignes suivantes ne doivent pas non plus contenir des plaintes, mais seulement des désirs pour le bien-être des étrangers. Ils proviennent de la plume d'un homme expérimenté, qui, depuis des années, se trouve souvent en route à cause de sa santé, de ses affaires et de son plaisir de voyager.

Aujourd'hui au temps de la carte postale et du téléphone, il faut conseiller à chacun d'annoncer d'avance son arrivée au but de son voyage, afin d'éviter les désagréments de perte de temps. Dans ce cas il faudrait avoir des cartes imprimées dont voici, d'après mon opinion, la teneur :

« le à heure du matin ou du soir, venant de ; prière de réserver chambre à lit au prix de à franc par jour, y compris l'éclairage et le service.

Remarques :

? étage
donnant vers le sud, nord, } préféré.
sur la rue, sur la cour

Chauffage,
Bassinoire, duvet, oreiller.
Voiture à la gare.

Si ce qui précède n'est pas à avoir, veuillez envoyer carte ou télégramme à ou veuillez me le communiquer à la gare.

(Tracer ce qui ne convient pas !)

Il faudrait que les vendeurs de journaux à la gare vendent de telles cartes, ils feraient de splendides affaires et les hôteliers ainsi que les voyageurs s'épargneraient du temps et maint dépit.

Nous, comme la rédaction du « Tourist », nous ne pouvons pas non plus donner notre assentiment à ces « commandes », tant en vue de l'intérêt du voyageur qu'en celui de l'hôtelier.

La « carte de commande », comme l'auteur se la représente, suppose une connaissance absolue de l'hôtel à fréquenter, puisqu'il y a des hôtels qui n'ont précisément aucune direction que l'on puisse désigner par les quatre points cardinaux ; et en plus, cette sorte de « commande » un peu trop détaillée amènerait à des complications embarrassantes et pénibles, et pour la plupart du temps à aucun résultat.

L'auteur continue ensuite :

« Il m'est incompréhensible pourquoi les portiers crient à haute voix les noms de leurs hôtels, puisque presque tous les voyageurs à leur arrivée savent d'abord où descendre, puis ils savent lire, et enfin ils ne sont pas charmés par de tels cris dissuants. Il serait plus important de pouvoir lire le nom de l'hôtel en grandes lettres sur le bord de la

casquette, ou ce qui serait encore mieux sur la poitrine du portier : ainsi au lieu de « Grand hôtel d'Angleterre » tout simplement « Angleterre », « Rome » etc. Moi, pour le moins, j'ai toujours le malheur d'arriver du côté du portier, où il est inscrit « Grand hôtel de » et il me faut tourner chaque fois autour de lui. »

En ce qui concerne la criée des noms d'hôtels, nous nous rangeons de l'avis de l'auteur ; ces cris importuns devraient être abrogés par la police, ce qui, du reste, est déjà le cas à bien des endroits.

Il est dit plus loin dans cet article :

« C'est une apparition singulière au plus haut degré en ce qu'il ne régné pas la même franchise à l'hôtel que dans chaque magasin concernant la manière pourtant si simple de donner et de prendre. Ne serait-il pas agréable à chaque voyageur d'être accueilli par l'hôtelier (resp. ordinairement par le sommelier en chef) qui lui adresse l'offre suivant : « puis-je vous offrir chambre au étage, sur le devant à franc, ou telle ou telle chambre simplement garnie ou se trouvant plus haut, y compris toujours l'éclairage et le service. »

Ceci répond aussi au désir des hôteliers qui demandent être comptés légalement au rang des commerçants. Mais comment alors, si l'hôtelier communique ces détails à un hôte et qu'il reçoive la réponse brusque : « Je ne vous en ai pas demandé le prix. »

L'auteur continue :

« Il me paraît en effet de grande nécessité d'introduire généralement des prix fixes ; car ce n'est pas tout, si quelqu'un veut avoir de la lumière, il veut aussi que ses bottines soient cirées, que sa chambre soit récurée etc. et d'après mon opinion ce n'est pas une conduite digne d'un hôtelier d'annoncer par réclame : chambres à partir de 2 francs, et d'attirer les hôtes et de leur infliger cette amende ci-dessus pour des choses, contre lesquelles il ne peut pas se défendre, si par hasard il se déshabille à la lumière de gaz pénétrant dans la chambre, s'il porte des souliers vernis, et si l'on oublie de le réveiller.

Hélas ! il n'y a que peu d'hôteliers qui considèrent comme un de leurs devoirs les plus importants, d'accompagner leurs hôtes dans les chambres et de demander après leurs désirs. C'est ainsi qu'ils se rendraient compte pour le mieux de leurs chambres, p. ex. en ce qui concerne le soleil matinal, la lune et la lumière de gaz qui pénétrant dans la chambre et qui empêchent de dormir. »

Cette dernière prétention est certainement exagérée et elle ne se justifie en aucune manière. La proposition aurait pu être accommodée facilement à l'état et aux conditions du siècle précédent, où en général les hôtels n'avaient pas plus de 15 à 20 chambres à leur disposition. Mais aujourd'hui, où une grande quantité d'hôtels ont pris une étendue de plus de 100 chambres, il est tout à fait impossible de répondre au désir exprimé ci-dessus ; il ne serait même pas possible que chaque hôte qui arrive fût accompagné par un employé pour lui montrer sa chambre ; car le nombre des employés ne suffirait pas. Le nombre des hôtes qui arrivent et qui doivent être placés dans leurs chambres dans l'intervalle d'un quart d'heure, atteint souvent le chiffre de 50 à 100 personnes et au dessus. C'est à cette circonstance que l'on doit forcément le moyen de remettre une carte pourvue du numéro de la chambre à chaque étranger à son arrivée en le priant poliment de s'adresser aux employés des étages indiqués.

(La fin au prochain numéro.)

Zur Engagements-Frage.

Warum verschiedene Hotels im Süden, sowohl als auch in der Schweiz keine Kellner im Voraus engagieren, darüber schreibt ein vernünftig denkender Oberkellner im „Verband“ wie folgt :

„In früheren Jahren erhielt ich öfters meine Dienst-offerte mit der Bemerkung zurück, dass keine Kellner im Voraus engagiert werden. Nachdem ich nun in den gleichen Hotels, in denen man früher meine Offerte auf diese Art und Weise abwie, bessere Stellen beklüdete, erlaube ich

mir eines Tags meinen Prinzipal darüber zu befragen, worauf er mir den Grund mittheilte. Ich finde es nun im Interesse aller Hotelangestellten und besonders Kollegen gegenüber, als meine Pflicht, diesen Grund zu veröffentlichen. Mein jetziger Prinzipal engagierte dieses Jahr zum ersten Male seit einigen Jahren seine Zimmerkellner wieder im Voraus und machte bei diesem neuen Versuch leider sehr schlechte Erfahrungen. Auf 1. April wurden der erste, auf 1. Mai der zweite, und auf 1. Juni der dritte Zimmerkellner engagiert. Der 1. April kam, aber weder der engagierte Kellner noch ein Schreiben desselben kam und derjenige, welcher am 1. Mai kommen sollte, schrieb am 14. Mai einfach, dass er „eingetretener Umstände halber“ nicht kommen könne, aber ohne jedwede Entschuldigung. Natürlich hat sich nun mein Prinzipal entschlossen, seinem alten Prinzip treu zu bleiben und keinen Kellner mehr zum Voraus zu engagieren.

„Wie sollte das nun werden, wenn alle Prinzipale diesen Beispiele folgen würden und es gibt, wie es wohl so manchem Kollegen bekannt sein wird, deren im Süden schon viele. Wir würden dann gezwungen sein, im Herbst ohne Stelle nach dem Süden zu wandern und unser im Sommer sauer verdientes Geld dort zu verbummeln und ebenso umgekehrt im Frühjahr auf diese Art und Weise nach den Sommerplätzen zu wandern ; und durch wessen Schuld ? Nur durch die misszubilligende Handlung einiger Kollegen. Wir besitzen noch das Gute, dass wenn wir ein Engagement angenommen haben und es dann rückgängig machen, wir nicht gerichtlich belangt werden können ; würde aber ein Prinzipal das Engagement rückgängig machen und gerade kurze Zeit vor dem Eintritt, so würde ganz sicher ein jeder Kollege den betreffenden Prinzipal auf Schadenersatz verklagen. Mich würde es durchaus nicht wundern, wenn in den Gastwirthvereinen einstens ein Antrag gebracht wird, uns diese Freiheit zu rauben. Unter solchen Umständen thun wir uns von den Gastwirthvereinen immer mehr entfernen, anstatt eine Vereinbarung mit denselben zu erstreben.

„Ich möchte es daher allen Hotel-Angestellten und besonders meinen Kollegen dringend ans Herz legen, dass wenn sie ein Engagement im Voraus angenommen haben, aber in der Zwischenzeit eine bessere Stellung gefunden haben, sie wenigstens dem betreffenden Prinzipal, bei welchem sie das erste Engagement angenommen hatten, den richtigen Sachverhalt mittheilen und zugleich die Bitte ausdrücken, sie von dem Engagement zu entbinden, aber nicht einfach irgend eine leere Ausrede zu gebrauchen, dass sie nicht kommen können. Ich bin sicher, dass ein Prinzipal unter diesen Umständen, wenn nicht gerne, doch in der Meinung, dieselben in ihrem Fortkommen nicht zu hindern, diese Bitte gewährt. Auf diese Weise behält der Arbeitgeber immer eine gute Meinung von dem Angestellten, und es hat keine weitere nachtheilige Folgen.“

Wir finden diese Rathschläge sehr zeitgemäss, da wir aus Erfahrung ein Liedchen über derartige Angelegenheiten singen könnten, welche die von dem Einsender angeführten Fälle an Dreistigkeit noch weit übertreffen. Das einzige Mittel, diesem Vorgehen entgegenzusteuern, besteht in der öffentlichen Kennzeichnung dieser, sich über Anstand und Pflicht so leicht hinwegsetzenden Angestellten.

Zum heutigen Fremden-geschäft, soweit dasselbe das Gasthofwesen betrifft, schreibt der Planderer der „Zürcher Post“, Hr. R. Rügge, mit viel Humor und Witz folgende sehr beachtungswürthe Zeilen :

„So selbstbewusst wir Erdenbürger sind, wir fühlen uns doch gleich herabgestimmt, wenn der Himmel seine Bläue verhüllend, das graue Wolken-tuch vor's Gesicht hält. Und am betrubtesten ist der Hotelier ; was hat er von seinen zweihundert Betten, von der prachtvollen Aussicht und der gesunden Lage, wenn sich das richtige Wetter nicht einstellt ? Er ist in solchen Momenten grünlich ; er könnte seinen eigenen Zimmerkellner erwürgen, und die Köchin geht ihm vorsichtig aus dem Wege. Bricht die Helle durch, entwölkt sich auch seine Stirn, und er lächelt dem ersten Touristen entgegen wie der junge Advokat seinem ersten Prozess. Die Konkurrenz, zu welcher einstmals so innig gebetet wurde, hat sich auf dem Felde des Wirthschafts-wesens nicht eben segensreich erwiesen ; die Saison ist so kurz, dass die goldenen Früchte kaum reifen. Das Reisepublikum wird nach den verschiedensten Richtungen hin gelockt ; seitdem ihr Hansiren mit Hoamweh minder erträglich geworden, haben sich besonders die Tyroler auf die Fremdenindustrie geworfen. Zu zagen Branchen wir gleichwohl nicht. Geben wir den Gästen ehrlich, was wir ihnen früher boten ; halten wir fest, dass eine gediegene Herberge tausendmal besser wirkt, als aufgedonnerte Reklamen, und schneiden wir nicht zu gierig in's Tuch, so wird das Handwerk weiterblühen ; wie man wirthet, so geht's. Ein köstliches Restchen Eigenart ist noch vorhanden ; hüten wir's — es liesse sich nicht mehr ersetzen. . . .“

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

| No. | Gesucht werden | Alter | Sprachen | Hotel-Rang | Ort | Eintritt |
|--------------|--------------------------------------|---------|---------------------------|------------|-------------------|--------------------|
| | | | d. frz. engl. ital. | | | |
| Div.-No. 3 | Chefs de Cuisine | 20-28 | " " " " | I & II | Schweiz | Sais.- u. Jahrest. |
| 3 | Secrétaire | " " " " | " " " " | I & II | Schweiz | Saison |
| Div.-No. 490 | Oberkellner | " " " " | " " " " | I & II | d. u. fr. Schweiz | Saison |
| 1 | Concierge | " " " " | " " " " | I | Frankreich | Juni |
| Div.-No. 3 | Portier Conducteur | " " " " | " " " " | I & II | Schweiz | sofort u. später |
| 532 | 1 Unt.-Portier | 18-24 | " " " " | I & II | dtsh. Schweiz | sofort |
| 487 | 1 Aide de cuisine | " " " " | " " " " | II | dtsh. " | Juni |
| 360 | 1 tücht. Haushälterin | " " " " | " " " " | I | " " | Saison |
| Div.-No. 3 | Zimm.-Gouvernanten | " " " " | " " " " | I | Schweiz | Saison |
| 4 | Saalkellner | " " " " | " " " " | I | Schw. u. Bod'see | Saison |
| 374 | Kellnermeister | " " " " | " " " " | I | Schweiz | Mai |
| 378 | 1 Lampiste | " " " " | " " " " | I | Graubünden | " |
| Div.-No. 3 | Zimmermädchen | " " " " | " " " " | I & II | Schweiz | Saison |
| Div.-No. 6 | Café-Köchinnen | " " " " | " " " " | I & II | Schweiz | Saison |
| 1 | Casserolier | " " " " | " " " " | I & II | dtsh. Schweiz | April u. Mai |
| 1 | Café-Rest.-Kellnerin | 18-25 | " " " " | I | Centralschweiz | 1. Juli |
| 504 | 1 tücht. Haushälterin (Jahresstelle) | 25-35 | " " " " | I | Ostschweiz | sofort od. später |
| 530 | | | | I | Centralschweiz | Mai |

Eingeschriebenes Personal:

| No. | Personal | Alter | Sprachen | Eintritt | Bemerkungen |
|------------|--------------------------|--------|---------------------------|----------|-------------------|
| | | | d. frz. engl. ital. | | |
| Div.-No. 7 | Direkt. Chefs d. Récept. | 28-55 | " " " " | | sofort und später |
| 1 | Chefs de Guis. | 22-40 | " " " " | | " |
| 579 | 1 Sekretär | 39 | " " " " | | sofort |
| Div.-No. 4 | Sekretärinnen | 21-27 | " " " " | | sofort |
| 7 | Oberkellner | 23-45 | " " " " | | sofort und später |
| 3 | Concierges | 32-45 | " " " " | | " |
| 8 | Conc.-Conduct. | 22-40 | " " " " | | " |
| 3 | Zim.- & Rest.-Kellner | 18-32 | " " " " | | " |
| 5 | Etage-Portiers | 19-49 | " " " " | | " |
| 5 | Zimmermädchen | 20-42 | " " " " | | Saison |
| 2 | Lingwers | 24, 27 | " " " " | | sofort |
| Div.-No. 4 | Aides de Cuisine | 21-25 | " " " " | | sofort und später |
| 6 | II. " | 18-23 | " " " " | | " |
| 3 | Pâtiss. Entremet. | 17-21 | " " " " | | " |
| 3 | Kochlehrlinge | 16, 17 | " " " " | | " |
| 4 | Haushält. | 21-40 | " " " " | | " |
| 2 | Buffetdamen | 34-38 | " " " " | | " |
| Div.-No. 3 | Saaltüchter-Vol. | 18-23 | " " " " | | sofort |
| 513 | G32 | 28, 33 | " " " " | | " |
| 466 | 1 Bäcker | 23 | " " " " | | " |
| 491 | 1 Lifter | 19 | " " " " | | sofort |
| 598 | 1 Office-Bursche | 20 | " " " " | | Juni |
| 512 | 1 Casserolier | 27 | " " " " | | sofort |
| 602 | 1 Küchenmädchen | 18 | " " " " | | sofort |

Fisch-, Wildpret- und Geflügelhandlung
FRIED. GLASER SOHN
BASEL (19)
 Höchst ausgezeichnete u. d. Kochkunstausstellung in Zürich
 Diplom I. Klasse an der schweizer. Fischereiausstellung Basel
 Höflichkeit Söner Majestät des Königs von Romänien.
 Zwei Diplome an der schweizer. Landesaussstellung Zürich



Besitzer der vorzüglichsten Rheinsalm-Fischereien.
 Spezialität: **RHEIN-SALM.**

Preisgekrönte **Capweine**
 von E. PLAUT, Capstadt.
 18 goldene und silberne Medaillen.
 Ueber 800 Verkaufsstellen.
 Garantirt reine Naturweine.
 Hochfeine Frühstücks- und Dessert-Weine.
 Medicinal-Weine ersten Ranges.
 General-Dépôt für die Schweiz:
Carl Pfaltz, Basel, Import feiner Südweine.
 Den Tit. Hôtels werden besondere Vortheile gewährt. (2)

Max Oeffinger 3
 Basel (1)

Grosses
Tapetengeschäft
 en gros en détail
 von
Grüter-Kaus
 Hirschmattstr. 11 - Bürgerstr. 16
Luzern.

Tapeten und Borden
 jeden Genres
 von den billigsten bis zu den
 feinsten
 in grösster Auswahl.
 Stets
Neuheiten und Spezialitäten.
 NB. Bedeutende Preisreduktion
 bei grossen Bezügen und
 für Hotels. (55)
 Muster franko. Telefon.

Hotelmachines
 jeder Art und zu allen Zwecken
 liefert in bester Ausführung
Th. Sauter, Mech. Erntingen, Schw.
 Reparaturwerkstätte. (54)
 Man verlange illustrierte Kataloge.

Höchstgelegenes
Hotel
 mit Blick auf
Rom
 und die (50)
Campagna
 Nistelweck & Hassler, Propriétaires.



Cornaz freres & Cie.
LAUSANNE
 - maison fondée en 1770 -
VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS
 Spécialité de
vins fins vaudois
 Seuls concessionnaires du vin d'Yvoire „Gros du rocher“
 Médaille d'or à Paris 1889. (38)

Insel-Brauerei Lindau
 (Bayern)
 liefert ihr Bayerisches EXPORT-BIER nach allen Ländern.
 Stoff von anerkannt vorzüglicher Qualität, ist allgemein beliebt
 und ist besonders als Flaschenbier von hervorragender Güte.
 Je nach Grösse der Sendungen beträgt
 die Fracht nach der Schweiz ab Lindau
4 bis 6 Cts. pro Liter weniger
 als ab München.
 Preisberechnung billigst; auf Wunsch frei ab Lindau oder
 franko verzollt Bestimmungsort.
 Gebinde in beliebiger Grösse. Probefässer jederzeit zur
 Verfügung. Bedienung prompt, reell und coulant. (59)

Das bedeutendste
 und rühmlichst bekannte
Bettfedern-Lager
Harry UNNA in Altona
 bei Hamburg
 versendet portofrei gegen Nach-
 nahme (nicht unter 10 Pfd.)
 gute neue
Bettfedern für 75 Cts.
 das Pfund,
vorzüglich gute Sorte
 1 Fr. 50 Cts.,
prima Halbdaunen
 nur 2 Fr.,
prima Ganzdaunen
 nur 3 Fr.
 Verpackung zum Kostenpreis. Bei
 Abnahme von 50 Pfd. 5% Rabatt.
 Umtausch bereitwilligst. (11)

Les seules **BOUGIES** diplômées
 sont les marques déposées *Belle Suisse, Diamant, Brillant*
 de la fabrique suisse la plus ancienne
J. FRIEDERICH à GENÈVE.
 PREMIÈRE FABRIQUE SUISSE DE BEURRE D'OLEO MARGARINE
 FRAIS et FONDU. (4)



MEYER, SIBLER & CIE
 Luzern.
DÉPOT de L'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE & CIE
 Cristall, ord. Hohl- & Tafelglas,
 Porzellan, Porzellan opaque & Steingut, Tischbestecke,
 Britannia-Metall, etc. (3)
 EN GROS ET EN DÉTAIL.
 Vollständige Einrichtungen für Hotels und Restaurants.

Die **Senf- und Essig-Fabrik Buchs**
 Gegründet 1867
 empfiehlt ihre beliebten sanitären und von den Hotels premier Rang
 seit einer Reihe von Jahren, sowie von Pharmacisten gekauften
 Fabrikate in **Senf** und **Essig.** (12)
Import von Oliven- und Sesam-Oelen. - Rhum, Cognac.
Destillation von Qualitäts-Spirituosen.
Wein-Handlung.
 Buchs St. Gallen } März 1892. Hochachtend
 Jean Zogg.

Für einen 16-jährigen, confir-
 mirten Knaben wird eine Stelle als
Kochlehrling
 gesucht.
 Offerten sind zu richten an
E. Belart, Schreinermeister,
 (67) in Brugg, Aargau.

Alter, feiner, fetter
Unterwaldner-Reib-Käse
 Garantirt absolut reiner
Natur-Bienen-Honig
 liefert als Spezialitäten billigst
Otto Amstad, Beckenried,
 (64) Unterwalden.