

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **10 (1901)**

Heft 26

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Ercheint ••• •• Samstag

Paraissant ••• •• le Samedi

Abonnement: Für die Schweiz 3 Monate Fr. 2.— 6 Monate „ 3.— 12 Monate „ 5.—

Für das Ausland: 3 Monate Fr. 3.— 6 Monate „ 4.50 12 Monate „ 7.50

Inserate: 7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum.

Abonnements: Pour la Suisse: 3 mois Fr. 2.— 6 mois „ 3.— 12 mois „ 5.—

Pour l'Étranger: 3 mois Fr. 3.— 6 mois „ 4.50 12 mois „ 7.50

Announces: 7 Cts. par millimètre ligne ou son espace.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Offizielle Nachrichten.

Ordentliche Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 22. und 23. Juni 1901 in Zermatt.

A. Protokoll.

Traktanden:

- 1. Geschäftsbericht und Jahresrechnung. 2. Budget pro 1901/1902. 3. Wahl der Rechnungsrevisoren. 4. Bericht des Centralbureaus. 5. Bericht über die 3. Ausgabe des Hotelführers. 6. Bericht über die Fachliche Fortbildungsschule. 7. Teilweise Statutenrevision betreffend die Eintragung im Handelsregister. 8. Antrag betreffend Prämierung langjähriger Angestellter. 9. Antrag betreffend Versicherung der Angestellten. 10. Antrag betreffend Gründung einer Wittwen- und Waisenkasse. 11. Antrag betreffend Kochlehrlingsprüfungen. 12. Diverse Mitteilungen. 13. Wahl der Orte der zwei nächsten Generalversammlungen. 14. Persönliche Anregungen.

Vom Verwaltungsrat sind anwesend: Herr J. Tschumi, Ouchy, Präsident; A. Raach, Lausanne, Vizepräsident; F. Küssler, Bex (Sekt. Genfersee); J. Huber, Solothurn (Berneroberrand); A. Waely, Mäglingen (Berneroberrand); E. Cattani, Engelberg (Vierwaldstättersee); F. Berner, Luzern (Zürich); J. Seiler, Gletsch (Wallis).

Entschuldigt: Hr. J. Döpfner, Luzern (Sekt. Vierwaldstättersee); O. Hauser, Luzern (Vierwaldstättersee); E. Ruchti, Interlaken (Berneroberrand); C. Kracht, Zürich (Zürich); F. Wegenstein, Neuchâsen (Zürich).

Vom Vorstand sind anwesend: Herr J. Tschumi, Ouchy, Präsident; A. Raach, Lausanne, Vizepräsident; F. Küssler, Bex, Beisitzer; A. Kämpfer, Glion, Beisitzer; C. Flück, Basel, Kassier; O. Amsler, Basel, Sekretär.

Entschuldigt: Herr J. Müller, Ouchy (wegen Krankheit).

Von den übrigen Mitgliedern sind 170 anwesend, deren Namen in der nachfolgenden Präsenzliste verzeichnet sind.

Der Generalversammlung ist am Freitag Abend von 9—12 Uhr eine Sitzung des Verwaltungsrates vorausgegangen, an welcher die Traktanden einer einlässlichen Vorberaterung unterzogen wurden.

Samstag den 22. Juni, vormittags 10^{1/2} Uhr, eröffnet Herr Präsident Tschumi die Generalversammlung, indem er vorerst derjenigen gedenkt, die im verflochtenen Jahre dem Verein durch den Tod entrissen worden, und zu Ehren derer sich die Anwesenden von ihren Sitzen erheben. Es sind dies:

- Hr. Mathis Arnold Holsboer, Hotel Bahnhof, Davos-Pl.; A. Britschgyl-Lithold, Hotel Schweizerhof, Ragaz; G. Bossard, Söthn. Hotel Ochsen, Zug; F. Escher, sen., Hotel Couronne et Post, Brigue; F. Infanger, Hotel Terminus, Winterthur; Fr. Glarner, Bad Stachelberg; H. Stork, Hotel Bellevue, Interlaken;

Hr. Alphons Osswald, Hotel Bellevue, Bern; A. Béha, sen., Hotel du Parc, Lugano; Fr. Mürsch, Hotel Beau Séjour, Champel-Genf; J. A. Brauen, Insel-Hotel, Konstanz; J. Boller, sen., Hotel Victoria, Zürich; Frau Dr. Müller, Hotel National, Engelberg; Hr. Leo Enzmann, Kurhaus Flüeli; Wilhelm Müller, Hotel Belvédère, Interlaken.

Herr Tschumi begrüsst hierauf in herzlichen Worten die zahlreich erschienenen Mitglieder. Er weist darauf hin, wie sehr derartige Versammlungen geeignet sind, des Lebens Mühen und Sorgen für einige Tage zu vergessen, die Kollegialität zu pflegen und die Solidarität unter den Mitgliedern zu fördern. Auch den Frauen, den treuen Stützen des Geschäftes, sei es von Herzen zu gönnen, dass ihnen wenigstens alle zwei Jahre einmal Gelegenheit geboten ist, sich den Festfreunden hinzugeben. Möge unser Verein die idealen Bestrebungen stets im Auge behalten, auf dass die Mitglieder sich gegenseitig noch mehr achten und ehren lernen. Suche ein Jeder, sich über kleinliche Sonderinteressen hinwegzusetzen und dem Grossen und Ganzen zu dienen durch Selbstachtung, dann wird auch die Achtung nach aussen hin steigen, und der Verein wird sich zu einer Macht entwickeln, mit der die Behörden zu rechnen haben werden. Mit dem Wunsche, es möge der Verein auf dem angebahnten Wege stets weiter marschieren, um seinen Mitgliedern in sozialen Leben die ihnen gebührende Stellung zu erringen, erkläre er die Verhandlungen als eröffnet.

Verhandlungen:

Das Protokoll der letztjährigen Versammlung wird ohne Einsprache genehmigt. Als Stimmzähler werden gewählt die Herren Mayer, Genf, und Säiler, Genf.

1. Geschäftsbericht und Jahresrechnung werden nach Verlesen des Berichtes der Rechnungsrevisoren genehmigt und dem Vorstand Decharge erteilt. Der betreffende Bericht lautet:

Die unterzeichneten Revisoren haben die Bilanz pro 31. März 1901, sowie die Rechnung der Fachschule in Ouchy eingehend geprüft. Zahlreich vorgenommene Stichproben haben die Richtigkeit und Uebereinstimmung mit den Büchern und Belegen ergeben. Wir beantragen, die Rechnung unter Entlastung des Kassiers zu genehmigen und denselben die grosse Arbeit bestens zu verdanken.

Die Revisoren: gez. Rob. Haefeli. Alb. Elskes.

2. Budget. Dasselbe wird verlesen. Herr Emery, Montreux, wünscht, dass mit Rücksicht auf den günstigen Vermögensbestand der Verein etwas mehr auf dem Gebiete der Reklame leiste. Herr Lichtenberger beantragt, hierfür eine Summe von 10,000 Fr. festzustellen. Herr Tschumi hebt hervor, wie schwierig es sei, das richtige zu treffen, wenn es sich um Reklame für ein ganzes Land handle, und jeder erwarte, seinen Ort und sogar sein Haus aufgeführt zu sehen. Der Vorstand habe diese Frage schon öfters diskutiert, ohne bis jetzt zu einem alleseitig befriedigenden Resultate zu gelangen. Hierauf wird dieses Traktandum zu weiterem Studium, ohne Feststellung einer bestimmten Summe, an den Vorstand verwiesen und das Budget genehmigt.

3. Rechnungsrevisoren. Als solche werden bestätigt die bisherigen Herren Haefeli und Elskes.

4. Bericht des Centralbureaus. Bureauchef Amsler ergänzt in kurzen Worten das im Jahresbericht gesagte und verweist auf die jedem Mitgliege zugestellte Gedenkschrift hin. Herr Tschumi spricht seine Anerkennung aus über diese Arbeit und die Versammlung pflichtet ihm durch Bravourufe bei.

5. Hotelführer. Amsler referiert über die 3. Ausgabe dieses Führers und erwähnt die getroffenen Massregeln für den zweckmässigen

und rationellen Vertrieb derselben, die rege Nachfrage und die Bemühungen, die man sich gegeben, um denselben auch in seiner Ausstattung besser zu gestalten. Er stellt die Frage, ob irgend welche Wünsche vorhanden, die dem Buche zur Verbesserung dienen können. Es ist solches nicht der Fall.

6. Fachschule. Herr Tschumi berichtet, dass auch der 8. Kursus gut verlaufen und das Endresultat als ein günstiges bezeichnet werden könne. Wenn an der Schule auch keine Gelehrte erzogen werden, so werden in den Schülern doch Grundsätze niedergelegt, die ihnen im Leben sehr zu statten kommen und manche Schwierigkeit überwinden helfen. Er macht ferner die Mitteilung, dass ein Gesuch des Professors der Schule, Herrn Garlichs, um Gehaltserhöhung vom Verwaltungsrat gutgeheissen worden sei. Ebenso ein solches des Herrn Müller, welcher die Erhöhung des Kostgeldes nachsuchte, so dass von nun an Schweizerzöglinge 100 Fr. per Monat, anstatt 80 Fr., und Ausländer 140 Fr., anstatt 120 Fr. zu bezahlen haben. Man habe zuerst daran gedacht, diese Erhöhung aus der Vereinskasse zu bestreiten, da der Schulfonds, trotz der zahlreich fliessenden Neujahrgelder zu schwach sei, schliesslich aber habe man gefunden, dass sich eine Unterstützung aus der Vereinskasse nicht wohl rechtfertige, weil die Zöglinge in der Regel von wohlhabenden Familien stammen und auch diese erhöhten Preise immer noch bescheiden genannt werden können im Vergleich zu denjenigen anderer ähnlicher Institute. Zudem handle es sich hier nicht nur um Besserstellung des Herrn Müller, sondern auch gleichzeitig um Vermehrung der Kost. Dagegen solle der Verein befähigten unbemittelten Schülern gegenüber für teilweisen oder gänzlichen Ersatz des Kostgeldes aufkommen.

7. Statutenrevision. Dieselbe wird, soweit sie auf die Eintragung des Vereins und des Centralbureaus ins Handelsregister Bezug hat, genehmigt und auf Antrag des Herrn Berner beschlossen, es sei für die nächste Generalversammlung eine Totalrevision auszuarbeiten, um gewisse Widersprüche und Wiederholungen in denselben zu beseitigen.

8. Prämierung von Angestellten. Der diesbezügliche Antrag des Verwaltungsrates wird verlesen. Herr Mader-St. Gallen wünscht, dass zwischen Jahres- und Saisongeschäften ein Unterschied gemacht werde in der Weise, dass 4 volle Jahre gleichgemacht werden wie 5 Saisons. Herr Weber-Genf modifiziert seinen früheren Antrag, wonach die Prämierung nach einem Jahre beginnen soll, dahin, dass mit 3 Jahren Diplom und bronzene Medaille, mit 5 Jahren die silberne und mit 10 Jahren die goldene verabreicht und sämtliche Kosten vom Verein getragen werden. Herr Müller-Alpach ist nicht für eine Unterscheidung von Jahres- und Saisongeschäften, da es schwerer halte, Saisonangestellte zu bekommen. Er empfiehlt, die Prämierung mit 3 Jahren zu beginnen; ebenso die Herren Bellic-Thun und Albas-Montreux.

Die Abstimmung ergibt Gleichberechtigung der Saison- und Jahresgeschäfte und Prämierung nach dem Vorschlage des Verwaltungsrates:

Table with 3 columns: Years, Diplomas, and Prizes. 5 Jahre Diplom u. bronzene Breloque od. Broche 10 " " " silberne " " " 15 " " " goldene " " "

Bezüglich der Kosten beantragt Herr Boller-Zürich, dieselben dem Prinzipal zu überbinden. Herr Müller-Alpach wünscht dieselben zur Hälfte auf Verein und Prinzipal verteilen. Herr Cattani-Engelberg betont, dass die Prämierung köstlich wirkend werde und daher eine Uebernahme der Totalkosten dem Verein verhängnisvoll werden könne. Herr Tschumi ist der Ansicht, dass es dem Prinzipal mehr Freude machen müsse, seinem treuen Angestellten eine Anerkennung aus eigenen Mitteln zu verabfolgen,

als wenn er dieselbe geschenkt erhalte, um sie wieder zu verschenken.

Auch diesbezüglich wird der Antrag des Verwaltungsrates angenommen, wonach die Kosten der Diplome von der Vereinskasse, diejenigen der Medaillen jedoch vom Prinzipal gedeckt werden.

9. Versicherung der Angestellten gegen Unfall und Krankheit. Der Antragsteller, Herr Weber-Genf, motiviert seine Anregung noch näher; aus der kurzen Diskussion hierüber ergibt sich jedoch, dass die Versammlung die Annahme dieses Antrages nicht für opportun hält und wird der Antrag des Verwaltungsrates auf Abweisung gutgeheissen.

10. Gründung einer Wittwen- und Waisenkasse. Eine Diskussion hierüber entspinnt sich nicht, sondern es wird der Antrag des Verwaltungsrates einstimmig genehmigt. Derselbe geht dahin, es sei die Gründung einer solchen Kasse für später vorbehalten und vorläufig den Vorstand zu ermächtigen, für jeden vorkommenden Fall eine Kommission an Ort und Stelle zu ernennen, welche jeweilen die Sachlage zu prüfen und den Antrag betreffend die Höhe der Unterstützung dem Vorstand zu unterbreiten hat, um dann gestützt auf die Erfahrungen später ein Reglement aufzustellen.

11. Kochlehrlingsprüfungen. Herr Tschumi wirft einen Rückblick auf diese den Verein seit Jahren beschäftigende Frage und erwähnt was in Sachen seither gegangen. Von der Verlesung des im Organ veröffentlichten Prüfungsprogramms wird Umgang genommen. Herr Baltischwiler-Zürich empfiehlt Annahme, da ein Koch sich unzufrieden mit mehr Mühe gebe in der Ausbildung des Lehrlings, wenn er wisse, dass dessen Leistungen einer Prüfung unterzogen werden. Herr Schlenker-Genf erwähnt, dass derartige Prüfungen in Genf bereits bestehen, auch er empfiehlt Annahme. Herr Tschumi äussert sich dahin, dass es sich vorläufig nur um probeweise Einführung der Prüfungen handeln könne. Die Erfahrung werde lehren, in wieweit dieselben als endgültig angenommen werden können. Die Abstimmung ergibt Annahme des vorliegenden Entwurfs.

12. Dienstmännervesen. Ein nachträglich eingereichtes Gesuch des Hoteliervereins Zürich, es möchte der Vorstand die geeigneten Schritte beim eidg. Eisenbahndepartement thun, um das Dienstmännervesen an den Bahnhöfen und Schiffen besser zu regeln, ruft einer lebhaften Diskussion. Es ergibt sich aus derselben, dass überall die gleichen Uebelstände herrschen und wird der Vorstand beauftragt, Erhebungen anzustellen und eine diesbezügliche Petition an den Bund, als den zukünftigen Besitzer der Bahnen, auszuarbeiten, welche im Hauptpunkte eigene Bahngangestellte für den Gepäckdienst vorsieht, oder doch zum mindesten den Dienstmännern verbietet, die Reisenden bis ins Hotel zu begleiten.

13. Ueberrechte. Eine Anregung des Herrn Hauser-Luzern, es möchte der Vorstand geeignete Schritte thun, um die Handlungsweise der „Société des Auteurs et Compositeurs“ resp. von deren Vertreter in Bern zu regulieren d. h. eine diesbezügliche Gesetzesrevision anzustreben, wird erhehlich erklärt und der Vorstand beauftragt, in Sachen vorzugehen.

14. Mitteilungen. Herr Tschumi teilt mit: a) Dass der Vorstand an der Eingabe des Verbandes Schweiz. Verkehrsvereine betreffend die Einführung des Sommerfahrplanes auf 1. Mai regen Anteil genommen und, dass er diese Frage in ihren weiteren Phasen verfolgen werde, in der Hoffnung, dass es den verschiedenartigen Anstrengungen endlich doch gelingen werde, zum Ziele zu gelangen, um so eher, als das Eisenbahndepartement die im Frühjahr erfolgte Eingabe nicht prinzipiell,

sondern nur wegen zu kurzer Berathungsdauer verschoben habe und auch die Bahnverwaltungen dem Projekte nicht abgeneigt seien.

b) Die s. Z. erfolgte Eingabe der „Union Helvetia“ betreffend Unterstellung der Hotels unter das Fabrikgesetz, sei gestützt auf eingeholte Gutachten mit unserem Verein und bei den eidg. Fabrikinspektoren, abschlägig beschieden worden.

c) Mit der im März erfolgten Eingabe an das Militärdepartement betreffend möglicher Verlegung des Militärdenkmal der Hotelangestellten auf die Vor- oder Nachsaison sei nicht viel erreicht worden, wie übrigens habe vorausgesehen werden können.

d) Der Verwaltungsrat bewilligte für die Gruppe Hotellerie an der Ausstellung in Vevey einen Beitrag von Fr. 2000.—, ferner einen Kredit von Fr. 800.— für Ausstellung der statistischen Tableaux des Centralbureaus.

e) Die Erhebungen zwecks Petition betreffend Einführung eines eidg. Eichgesetzes werden im Laufe dieses Jahres in Angriff genommen.

f) Die Diebstahlsversicherung ist durch einen Nachtrag zum Unfallversicherungsvertrag nun eingeführt und steht zu hoffen, dass von derselben Gebrauch gemacht werde. Hier erfolgt gleichzeitig die Mitteilung, dass als Tantieme der Unfallversicherung der Vereinskasse Fr. 4397.30 zufließen sind.

g) Dem Verband schweiz. Verkehrsvereine sind Fr. 600.— als Beitrag an eine für Amerika bestimmte Broschüre bewilligt worden und eine ebenso grosse Summe für eine deutsche Broschüre.

h) In Sachen des eidg. Lebensmittelgesetzes sei der Vorstand stets bemüht gewesen, die Interessen der Hotellerie nach Kräften zu wahren und werde er auch künftighin in dieser Frage ein offenes Auge behalten.

i) Das „Heim für männliche Hotelangestellte“ in Zürich ersucht den Verein um Übernahme des Protektorates ihres Institutes und um finanzielle Unterstützung. Der Verwaltungsrat hat, obwohl er von der verbesserten Situation des Heims überzeugt ist und alle Anzeichen vorhanden sind, dass an ein erspriessliches Arbeiten gedacht werden kann, den Beschluss gefasst, es sei von der Übernahme des Protektorates vorläufig abzusehen, dem Heim dagegen einen einmaligen Beitrag von Fr. 300 zu bewilligen.

15. Ort der nächsten zwei Generalversammlungen. Es liegt eine schriftliche Einladung von den Mitgliedern in Biel, die eintägige Versammlung von 1902 in dorten abzuhalten. Dieselbe wird unter bester Verdankung angenommen. Herr Waelly-Maggingen giebt seine Freude über die Annahme Ausdruck und hofft auf eine reiche zahlreiche Beteiligung.

Für die Festversammlung von 1903 liegen zwei Einladungen vor, die eine vom Hotelier-Verein Montreux, die andere vom Hotelier-Verein Zürich. Herr Morlock, als Präsident des Zürcher Vereins, betont, es seien anno 1903 gerade 20 Jahre her, dass die Zürcher das Vergnügen hatten, den Verein zu empfangen, und dass er schon aus diesem Grunde und gestützt darauf, dass es bis anhin Usus gewesen sei, die Versammlungen abwechselungsweise in der französischen und deutschen Schweiz abzuhalten, hoffe, die Einladung nach Zürich werde angenommen. Herr Emery, namens des Hoteliervereins Montreux, erklärt, seine Einladung für das Jahr 1903 zu Gunsten Zürichs zurückziehen zu wollen unter dem Vorbehalt jedoch, dass dieselbe bestimmt für 1905 angenommen werde. Mit Akklamation werden diese beiden Einladungen verhandelt und in gewünschtem Sinne angenommen.

16. Persönliche Anregungen. Herr Bellic-Thun ersucht den Vorstand, in Erwägung zu ziehen, ob es nicht angezeigt sei, bei Anstellung von Küchenchefs eine Kautions zu verlangen, um bei Verlassen der Stelle mitten in der Saison einigermassen gesichert zu sein. Es wird hievon Notiz genommen.

Nachdem noch Herr Gehrig-Villeneuve in deutscher und Herr Armler-Genin in französischer Sprache die Verdienste des Vorstandes hervorgehoben und die Versammlung durch ein Hoch bewilligt, erklärt der Präsident um 1 Uhr die Verhandlungen für geschlossen, allen recht vergnügte Stunden wünschend.

Falls inwert acht Tagen gegen vorstehendes Protokoll keine Einwendungen erhoben werden, wird dasselbe als genehmigt betrachtet.

Der Präsident: J. Tschumi. Der Sekretär: O. Amster.

B. Präsenz-Liste.

Gäste.

- M. de Chastony, J.-M., Préfet de Sierre. Greulich, H., Erbauer der Gornegratbahn. Rivier, E., Sekretär der Vöge-Zermattbahn. Ammann, Th., Direktor der Gornegratbahn. Brädel, C., Ingenieur, Zermatt. de Courten, Direktor, Zermatt. Roth de Markus, Redakteur, Zermatt. de la Harpe, Sekretär des Verkehrs-bureaus Vevey. Gladewitz, F., Apotheker, Zermatt. Biancpin, G., Brasseur, Freiburg. Curat, J., Hotel Beau-Site, Chamonix. Couttet, J. F., Hotel Couttet, Chamonix. Couttet, F., Hotel Europe, Chamonix. Couttet, J., Hotel Suisse, Chamonix. Exner, E., Hotel Royal, Chamonix. Guaglio, A., Hotel Beau-Rivage, Chamonix. Meynet, F., Hotel Impérial, Chamonix. Simond, P., Hotel de la Poste, Chamonix.

Table with columns: Ort, Name, Hotel. Lists members from Brigue Champéry, Fins-Hauts, Mayens-de-Sion, Moerel, Monthey, Naters, Saleufe, Rappaz, J., Guerd, J., Sierre, Viège, Villeneuve, Zermatt, Zinal, Zürich.

Mitglieder.

Table with columns: Ort, Name, Hotel. Lists members from Aigle, Alpina-Stad, Alstätten, Bärnach, Binn, Basel, Bern, Bex, Biel, Blausee, Böningen, Bregenz, Brigue, Cannes, Caux, Champéry, Clarens, Col du Lein, Davos-Dorf, Davos-Platz, Engelberg, Fiesch, Fins-Hauts, Fribourg, Gemmi, Genève-Champel, Genève, Grindelwald, Interflakon, Kl. Scheidegg, Lausanne, Les Avants, Leysin, Locarno, Lugano, Meiringen, Mayens-de-Sion, Montreux, Neuhausen, Oberhofen, Ouchy, Praz-de-Fort, Randa, Rigi-Kaltbad, Rochers-de-Nays, Rorschach, Saas-Fee, St. Gallen, Morgins, Mülhausen, Neuchâtel, Neuhausen, Oberhofen, Ouchy, Praz-de-Fort, Randa, Rigi-Kaltbad, Rochers-de-Nays, Rorschach, Saas-Fee, St. Gallen, Sierre, Simplon, Solothurn, St-Luc, Territet.

Table with columns: Ort, Name, Hotel. Lists members from Territet, Thun, Torrentalp, Trient, Vernayez, Vevey, Veytaux, Villars, Villeneuve, Vitznau, Weggis, Zermatt, Zug, Zugerberg, Zürich.

C. Festbericht.

Zermatt! Ein Zauberwort. Wo immer auch im Laufe des verflorenen Vereinsjahres der Berichterstatler mit Mitgliedern zusammenzukommen Gelegenheit hatte: „Zermatt“ bildete das Gesprächsthema, an welchem sich jeweils die „bessere Hälfte“ mit besonderem Interesse und sichtbarer Begeisterung beteiligte. Kein Wunder daher, wenn die Erwartungen betr. Beteiligung an der diesjährigen Generalversammlung hoch geschraubt wurden. Es mag die wintertliche Temperatur der vorhergegangenen Tage Viele unerschüssig gemacht und manchen veranlasst haben, seinen Vorsatz zu ändern; auch in Zermatt wird die Gemütsstimmung zur selben Zeit gewisse rosige gewesen sein; gleichviel, die Tage rückten heran, und welche Tage! Als ob ein besonderer Wettergott für die geplagten Hoteliers existierte.

Der Mittagszug von Lausanne führte am 21. eine Gesellschaft von ca. 150 Personen, so dass der Abend bereits über 200 Gäste in der Veranda des Hotels Mont Cervin in gemüthlichster Stimmung vereinigte.

Wie herrlich die Fahrt der wildschäumenden Visp entlang, wie abwechslungsreich die Scenerien; doch das sollte nur ein Vorgeschmack zu dem sein, was noch bevorstand. Wer das Gewimmel am Bahnhof Zermatt mit ansah, der glaube nicht am Anfang, sondern mitten in der Hochsaison Zermatts zu sein; denn so ungefahr gestaltete sich der Verkehr in jenem Zeitpunkt bei jedem Zuge nach dem weltberühmten Touristenort. Nun gings durch die hübsch beflaggte und bekranzte Dorfstrasse nach den Quartieren und manch ein „Ah!“ entschlüpfte den Feststellnehmern beim Anblick des majestätischen, im hellsten Lichtglanze erstrahlenden Matterhorns. Ein Morgenständer der Stadtmusik von Brig erhöhte am Samstag die Stimmung der allseitig schon nunmehr Gäste. Um halb 11 Uhr gings zur ersten Arbeit, welche dank der prompten Leitung der Verhandlungen innert dem gegebenen Zeitraum abgewickelt werden konnte, so dass kurz nach 1 Uhr das offizielle Bankett, an welchem 60 Damen und 115 Herren teilnahmen, beginnen konnte. Wir lassen hier das Menu folgen:

M E N U

- Hors d'œuvre variés. Potage valaisan. Bouchées feuilletées au foie gras. Frets de soles à la Parisienne. Pommes nouvelles étuvées. Cœur de filet de bœuf à la Saxonnaise, sauce madère. Quartier de chevreuil à la M-Cervin. Asperges de Martigny, sauce mousseline. Chapons du Mans rôtis à la broche. Pouding Péruvien. Parfait fédéral. Pièces de pâtisserie sur socle. Fruits - Desserts.

Der Reden Reigen eröffnet Herr Dr. Alex. Seiler, indem er, als Präsident des Walliser Hoteliervereins und im Namen der Behörde und Bevölkerung Zermatts, die Anwesenden herzlich willkommen heisst. Redner findet, dass es ein kühnes Unterfangen war, den Verein nach Zermatt, mit seinen einfachen Unterkunftsstätten, einzuladen, er hofft jedoch, dass im Hinblick der Naturschönheiten das Auge hierüber hinwegtäusche. Welche Bescheidenheit! In launiger Weise erzählt Redner, wie er einmal vor nicht langer Zeit in dem Fremdenbuch eines Nachbarstaates gelesen habe, das Wallis sei ein grauhaftes wildes Land, in welchem man nur bis zu den Zähnen bewaffnet ausgehen könne, um sich vor wilden Thieren zu schützen. In verschiedenartigen Redewendungen sucht Herr Seiler den Beweis zu erbringen, dass Zermatt und seine Hotels noch nicht auf der Höhe der Zeit stehe, es gelingt ihm jedoch nicht, die Zuhörer hievon zu überzeugen, denn schon das ausgezeichnet servierte Menu und die hochfein dekorierte Tafel belehren sie eines andern. Redner bringt sein Hoch dem Gedeihen des Vereins und seinen Bestrebungen. Herr Tschumi dankt für die herzliche Aufnahme, in der zahlreichen Beteiligung liege wohl der beste Beweis, welcher guten Rufes sich Zermatt erfreue. Er begrüssigt die eingeladenen Kollegen vom Wallis und Chamonix, welche dem Vereine noch nicht angehören und hofft, dass der heutige Tag eine gegenseitige Annäherung im Gefolge habe. Seinen besonderen Dank drückt er den Verwaltungen der Gornegrat-, Visp-Zermatt- und Mont Pèlerinbahn, sowie der Dampfschiffgesellschaft des Genèvesee und dem Hotelier-Verein von Vevey aus, für ihr generöses Entgegenkommen. Redner schliesst mit den Worten, dass an diesem schönsten Fleckchen der Schweiz sein Hoch dem Vaterlande gelte. Es folgt nun ein Zwischenakt, indem Herr Berner-Luzern in kurzen aber warmen Worten die Verdienste der Herren Tschumi, Müller und Schmidt als Lehrer der Fachschule Ouchy hervorhebt und betont, wie stolz der Verein auf dieses Institut sein könne, dessen erfreuliche Entwicklung einzig und allein dem liebevollen und opferfertigen Wirken dieser drei Herren zu verdanken sei und ersucht er dieselben, ein kleines Zeichen der Anerkennung entgegenzunehmen zu wollen. Hierauf überbringt Fräulein Cattani Herrn Tschumi ein prächtiges silbernes Theeservice und Herrn Schmidt eine hübsche Pendule. Eine zweite Pendule ist für Herrn Müller bestimmt, der leider wegen Krankheit verhindert war, zu erscheinen. Beide Herren danken in innigen Worten für die Anerkennung, deren es nicht bedürft, um auch fernerhin mit Liebe und Hingebung ihres Amtes als Lehrer zu walten.

Herr Ettenberger-Bregenz überbringt den Gruss vom Verein der Gasthofbesitzer an Bodensee und Rhein, er dankt dem Schweizer Verein, dass er auch den Kollegen vom rechten Bodenseeufer gestatte, sich ihm anzuschliessen. Sein Hoch gilt der lieben Schweiz.

Hierauf folgt die Ernennung des jederzeit mit launigen Einfällen aufwartenden Herrn Abbas-Montreux zum Tafelmajor. Herr Morlock-Zürich gibt, als Präsident des Zürcher Hoteliervereins, seiner Freude darüber Ausdruck, dass Zürich als nächster Festort gewählt worden, er hofft, dass auch dann die Beteiligung eine zahlreiche werde. Er bittet namentlich die Damen, recht zahlreich zu erscheinen; ihnen gilt sein Hoch!

Es spricht hierauf Herr de Chastony, Préfet von Sierre. In flüssender, begeisterter Rede hebt er die hohe Bedeutung des Hotelwesens als Nationalindustrie hervor und wie notwendig die Solidarität zwischen den nationalen Interessen und denjenigen der Hotellerie sei. Dieser Solidarität bringt Redner ein dreifaches Hoch.

Es gelangen hierauf die eingelauteten Begrüssungstelegramme zum Verlesen von Herrn Späth-Lindau namens des Hoteliervereins vom Bodensee und Rhein, von Herrn Fioroni-Genna namens des italienischen Hoteliervereins, ferner von den Herren Bertolini-Mailand, Küper-Heidelberg, Herfs-M-Gladbach, Arnold-Chamonix, Cachat-Chamonix, Ruchi-Interlaken, Krach-Zürich, Gebr. Hafelil-Luzern, Hotop-Genf, Moser-Schinznach, J. Borsinger-Baden, Oehlschläger, Erpf und Wanner-Zürich, Seiler-Werneralp, Rouiller-Vernayaz, Gerber-Aarau, Richert-Zürich, Baud-Meiringen.

Herr Brenner-Baden-Baden dankt für den hohen Genuss, der ihm durch Teilnahme am Feste zu teil geworden, er hofft, dass auch an den Festen des Internationalen Vereins die Schweizer immer recht zahlreich vertreten sein mögen, und leert er sein Glas auf die Gesundheit der Schweizer Kollegen. Bevor wir den Bericht über das offizielle Bankett schliessen, sei hier noch den Tafelmajor, der verstanden, die Lachmuskeln in steter Bewegung zu erhalten, ein Wort des Lobes gezollt. Dem programmgemässen Bummel nach der Gornerklamme hatte der Berichterstatler nicht das Vergnügen bezuwohnen, derselbe soll jedoch, vom Hörensagen, sehr animiert ausgefallen sein und allseitig befriedigt haben.

Nun zum zweiten Hauptakt, der Soirée dansante. In den hübsch dekorierten Sälen des Hotel Zermatt, dessen Hauptattraktionspunkt das grossartig arrangierte und reich beladene Buffet bildet, bewegt sich eine lebensfrohe Schar; ein reicher Damenflor in duftender Toilette als Perle des Abends. Terpsichore schwingt das Szepter bis zur frühen Morgenstunde nach den harmonischen Weisen der Kurkapelle. Recht angenehme Abwechslung bieten die Gesangsvorträge von Frau Neithardt-Alstätten, Herrn Jehlé-Neuchâtel und Herr Pfister-Lugano. Frau Neithardt, mit ihrer klavolventen, wohlgeschulten Stimme und ihren reizenden Liedern eroberte im Nu die Herzen der Zuhörer und auch die vortragenden Herren ernteten den verdienten Beifall.

Sonntag Morgen. Gornegrat! Dieses magische Wort wird zur Wirklichkeit. Kein Wölkchen am Himmel, kein trübender Nebel, ringsum schneebedeckte Majestäten, ein Diadem im reinsten Sommerglanz strahlender Diamanten. Es ist der Feder nicht möglich, das Bild wiederzugeben. Drinnen, im Belvédère, waltet die kluge Hausfrau, geschäftig und siegesbewusst dem Ansturm wehrend. Ein Weichen nur und der knurrende Magen findet seine Befriedigung. Ein Kränzchen der Anerkennung sei Ihnen, Fräulein Zumbühl, hier gewunden für den lebenswürdigen Empfang und die prompte, vorzügliche Bedienung. Ansichtskarten schreiben, den Kodak spielen lassen, dichten, das war, nachdem das Auge sich satt gesehen, die Signatur des Tages. Einem schreibenden „Jüngling mit lockigem Haar“, dem eine poetische Ader geplätzt, gucken wir über die Achsel und lesen folgendes:

Umringt von Eis und ewigem Schnee, Send' Grüss' Euch ins lachende Thal; Hier oben auf schwindelnd Bergeshöh' Vergissst sich alltägliche Qual. Doch hier auch verschönt der rastlose Trieb Den staunenden Wanderer nie; Man genesst das Schöne nur wie ein Dieb, Oder — wie eine Cooks-Partie. — Zwischen 2 und 3 Uhr finden sich die Gäste wieder zusammen auf Riffelalp, wo in den ge-

In einer der bedeutendsten Hauptstädte der deutschen Schweiz, an verkehrsreichstem Platze, nächst Bahnhof, ist ganz besonderen Verhältnissen halber, ein fein möbliertes

Hotel

mit grösserem, gangbarstem Restaurant

sofort an tüchtigen, zahlungsfähigen Wirt zu verkaufen.
Prima Jahresgeschäft. Genaue Rendite nachweisbar. Offerten befördert die Expedition dieses Blattes unter Chiffre 186.

Hotel zweiten Ranges

in nächster Nähe eines Eisenbahnknotenpunktes, zentral gelegener Platz einer ostschweizerischen Kantons Hauptstadt, alt renommirt und gut frequentiert von Touristen und Geschäftsreisenden (Jahresgeschäft)

ist zu verpachten.

Späterer Verkauf nicht ausgeschlossen.
Offerten befördert die Expedition der Hotel-Revue unter Chiffre H 161 R.

Familienverhältnisse halber zu verpachten ev. zu verkaufen das

Hotel-Restaurant Bellevue
in Chexbres.

In überaus herrlicher Lage mit prachtvoller Aussicht über den Genfer See und Gebirge. Umgeben von grossen Wiesen und schattiger, 75 Meter langer Terrasse. Beliebter Ausflugsplatz; einzig in seiner Art. Freundliche Zimmer, sämtlich mit Seeblick. 25 Betten. Elektr. Licht. Bäder mit Douche. Veranda. — Telefon.

Chexbres, ein schon viel besuchter Luftkurort, 600 Met. ü. M., auf der Bahnstrecke Lausanne-Bern gelegen, kommt mit der im Frühjahr nächsten Jahres zu eröffnenden Bahn Vevey-Chexbres mehr und mehr in Blüte. — Das Hotel kann bedeutend vergrössert werden, und bietet einem tüchtigen Fachmann sichere Existenz.

Sich zu wenden an den Besitzer Karl Roth, Hotel Bellevue, Chexbres.

Kühlräume u. Eisschränke

mit Luftzirkulation

Bestes u. billigstes System

Grosser Erfolg

GARANTIE

WIENAST & BAUERLEIN
PATENT NO 1772 & 18631

ZÜRICH & BUDAPEST

Zum Verkaufen:

Auf erstem Fremdenplatz des Berner Oberland (Amt Interlaken) ein

HOTEL & PENSION

mit 32 Fremdenbetten; Sommer- und Wintersaison; Jahresgeschäft. Rendite nachweisbar. Auskunft erteilt

R. Schneider, Notar, Interlaken.

CHAMPAGNE

Pommery & Greno, Reims

GRAND PRIX ST. LOUIS 1904

EXTRA DROIT

AG. GÉNÉRAL pour la Suisse, l'Italie, etc. A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

Plus de maladies contagieuses

par l'emploi de

l'Ozonateur.

Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.

Indispensable

dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades, Water-Closets, etc.

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

Nombreuses références.

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

Alter Unterwaldner-Reib-Käse * * * * *

Frische Zentrifugen-Tafel-Butter * * * * *

Frische Nidel-Koch-Eutter * * * * *

Echten Schleuder-Bienen-Honig * * * * *

liefert regelmässig gut und billig

Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.

(„Otto“ ist für die Adresse zu verstehen.)

Silberne Medaille Weltausstellung Paris 1900.

Das Heruntermachen eines Fabrikates durch die Konkurrenz ist der sprechendste Beweis für seine gute Qualität.

Nervin giebt vorzügliche Bouillon und würzt Suppen, Saucen, Fisch, Gemüse u. s. w. in feiner natürlicher Weise.

Herzrollen, kräftige, schmackhafte, natürliche Suppen sofort gebend.

Herz's Tapioca, Haferpräparate, gekochte Mehle von unübertroffener Güte.

Moriz Herz, Präservenfabr., Lachen am Zürichsee. 105

HOTELIER

30 Jahre alt, welchem eine tüchtige Frau zur Seite steht, kinderlos, mit mehrjährigem eigenen Geschäft (Pacht) in der Schweiz und Italien, deutsch, franz., engl. und ital. sprechend, sucht für Anfang Juli oder später die

Direktion eines Hotels

zu übernehmen.

Spätere Beteiligung oder Kauf nicht ausgeschlossen. Kautions kann in jeder Höhe gestellt werden. Offerten an die Hotel-Revue unter Chiffre H 7 R.

S. GARBARSKY
TELEPHON

Chemiserie de 1^{er} ordre

Amtler und Bureau: Zürich Bahnhofstrasse 90

Berlin 23/25 Spandauerstrasse

Spezialität: Feine Herrenhemden nach Mass in bester Ausführung. Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Manchetten, Kragen, Unterzeuge, Cravatten etc. in grösster Auswahl.

Hotel-Pacht.

Tüchtiger fachkundiger und kautionsfähiger Hotelier sucht zum 1. Januar oder später bessere Hotel-Pension oder besseres Hotel-Restaurant, am liebsten gangbares Jahresgeschäft, pachtweise zu übernehmen. Kauf nicht ausgeschlossen. Geil. Offerten befördert die Expedition unter Chiffre H 166 R.

Fabrique de Billards

JEAN FRÜH 0-108 L

LAUSANNE

ACCESSOIRES EN TOUS GENRES

Echanges - Réparations

MAISON FONDÉE EN 1850.

Bozner Obstgewölbe

(Inhaber: FRANZ HÜFER, Bozen, Tirol)

Post- u. Bahnversand von Tiroler Tafel-Obst. Gegenwärtig noch grosse Auswahl feinsten Gattungen

Tafeläpfel als: Köstliche, Edelrote, Mantuaner, Tafelfel, Spitzlederer etc. etc.

Compot-Aepfel von obigen Sorten billigst.

Telegraphische: Obligationslos Bozen. Preislisten postfrei. 192

A vendre un Hôtel II^e Rang

avec grand Café-Brasserie-Restaurant, situé dans quartier des affaires. Bonne clientèle. Excellente occasion. (7714L)

Adr. demandes sous case postale 11487, Lausanne. 189

Zu mieten gesucht.

Eine tüchtige erfahrene Geschäftsfrau sucht eine gangbare

Fremden-Pension oder **kleineres Hotel**

zu mieten. Offerten an: A. B., postlagernd 188, Zürich.

Zu einem erstklassigen bestehenden Unternehmen in der Hotelbranche werden noch einige oder eine kapitalkräftige Instanz als Teilhaber oder Mitinteressenten gesucht.

Agenturvermittlung ausgeschlossen. Offerten an die Exped. ds. Bl. unt. Chiffre H 203 R.

Für **Oberkellner u. Koch**

passende Gelegenheit, in **Frankfurt a. M.** in bester Lage ein Lokal für feines

Café-Restaurant

baldestig zu übernehmen. Nötiges Kapital 20-30 Mille. 204

Offerten unter Z. S. N. 904 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M. F.a.6105/6 184

Gasthof

mit Stallung, Scheune, hübschem Garten, 3 Sälen, nebst Zubehörenden, in einem best frequentierten Kur- und Industrieort des Kantons Aargau, ist gesundheitshalber mit Inventar zu verkaufen. Nachweisbarer Umsatz Fr. 50,000. 204

Offerten unter Z. W 4322 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (Z 4 7991)

CLIGÉS

von Hotel-Ansichten

liefert in bester Ausführung billigst

Schweizer.

Verlags-Druckerei Basel.

Herdfabrik und Eisengiesserei

H. Koloseus, Aschaffenburg
Kgl. Bayer. Hoflieferant

Spezialität: Hotel- und Restaurationsherde

mit oder ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen Koch-, Back-, Brat-, Wärm- und Spülapparate für Hotels, Restaurants, Cafés etc.

Illustr. Kataloge kostenfrei.

Herde und Kessel für Festlichkeiten zu verleihen.

Eine einheitliche musterhafte

*** Hotel-Buchführung ***

bearbeitet nach wirklich praktischen Erfahrungen und herausgegeben in 3 Heften von

G. Otto Bock, Hotellbuchhalter u. Direktor, Köln a. Rh.
2 Brückenstrasse 2.

Heft I.: Das Brouillon-Journal und Heft II.: Der kaufmännische Teil bis jetzt erschienen. Gegen Einsendung oder Nachnahme des Betrages von Mk. 3.75 zuzüglich Porto, für beide Hefte; direkt versandt vom Verfasser. 18

HOTELIER

31 Jahre alt, verheiratet, Schweizer, im Sommer in einem Hotel ersten Ranges auf Hauptfremdenplatz der Schweiz, Direktor und beteiligt, sucht für kommenden Winter die selbständige Leitung eines Hotel ersten Ranges am liebsten an der franz. Riviera. Kauf, Pacht oder Beteiligung nicht ausgeschlossen. Agenten verboten. Absolute Diskretion wird zugesichert und verlangt.

Offerten mit genauen Angaben befördert die Expedition dieses Blattes unter Chiffre H 193 R.

Ad. Bucher, 44 Hertensteinstr. Luzern 1059

Spezialfabrikation in Korbmöbeln für Vestibüls, Verandas und Zimmerausstattungen in allen Ausführungen.

Grosse Musterauswahl!

Nur solide Ware * * * * *

* * * * * Mässige Preise

Katalog und Photographien zu * * * * * Diensten. * * * * *

Hohe Ausstellungs-Auszeichnungen.

E. SCHMIDER 126

Bierbrauer & Fabrikant

PRUNTRUT (SCHWEIZ).

Gegründet 1839.

Extrafiner Essigsprit

Burgunder-Essig Dijon-Senf

Reiner Weissig Düsseldorf-Senf

Essig-Essenz Preislisten und Muster

Essig-Säure bereitwilligst zu Diensten.

Grand Hôtel à San Remo

à vendre ou louer tout meublé 13

Position splendide — Plein midi. — Belle vue de mer. — Grand jardin bien ombragé. — Confort moderne. — Lumière électrique. S'adresser à M. Roverio, notaire, San Remo (Italie.)

Hotel-Messerputzmashinen.

Eigener Konstruktion und Anfertigung.

Seit Jahren in den ersten Hotels und Restaurants aller Kulturstaaten glänzend bewährt.

Beste Maschine auf dem Markte. Verwendung nur erstklassigen Materials.

Präzisionsarbeit.

Köln 1893

Frankfurt a. M. 1894

Paris 1896: Goldene Medaillen.

Paris 1898: Ehrendiplom.

Frankfurt a. M. 1900: Grosse goldene Medaille.

Modelle für Hand- u. Kraftbetrieb * Prospekte gratis u. franko.

Th. Sackreuter, Frankfurt a. M.

Schillerplatz 5/7. Pariser Hof. (F.a. 1570/3 8)

Beilage zu No. 26 der „Schweizer Hotel-Revue.“

New-Yorker Trink- und Speisehäuser.

(Plauderei.)

Ueber New-Yorker Restaurationswesen plaudert Henry A. Davids in den „Hamb. Nachr.“: Essen und Trinken sind für den Stockamerikaner zwei so verschiedene Beschäftigungen, dass er dafür auch zwei verschiedene Lokale haben muss. Wenigstens findet man kaum ein amerikanisches Lokal, wo man zu seinem Mittag- oder Abendessen auch ein Glas Bier bekommt. Dieser merkwürdige Zustand hat sich aus den sonderbarsten Ursachen entwickelt, die an sich recht interessant sind.

Dass man nämlich in den Speisehäusern kein Bier und keinen Wein bekommt, stammt von den puritanischen Gewohnheiten der ersten Ansiedler her. Die nichtpuritanische Einwanderung, die erst in diesem Jahrhundert in grösseren Massen nachströmte, fand schon festgefügte Sitten und Anschauungen vor, die dadurch auf die neuen Elemente mächtig einwirkten. In einigen Staaten ist selbst heute noch diese puritanische Richtung eine so starke, dass der Transport von Spirituosen durch das Gebiet des Staates gesetzlich verboten werden konnte! Durch eine solche Uebertragung der Temperenzbestrebungen wird natürlich die Umgehung geradezu herausgefordert. Jedes Kind weiss, dass auch in der striktesten Temperenzstadt ein guter Tropfen zu haben ist — nur nicht im Restaurant, sondern in der Apotheke! Da zum Essen aber doch auch was Trinkbares gehört, so gibt es in diesen alkoholfreien Speisehäusern ausser dem eiskalten Wasser noch Kaffee, Thee und Milch; ausserdem allenfalls noch Sodawasser und eine Anzahl limonadenartiger Getränke, wie Sarsaparilla und Gingerole (Ingwer). Die eisige Kälte des Wassers (auch die Milch wird meist kalt getrunken) ist natürlich ebenfalls übertrieben. Die Folge davon ist die amerikanische Nationalkrankheit „Dyspepsie“ (Verdaunungsbeschwerden), die zum Teil — neben dem Genuss auch anderer Getränke — allenfalls noch nach auf die Hast zurückzuführen ist, mit welcher der Amerikaner seine Nahrung verschlingt.

Dem deutschen Geschmack ist also in den amerikanischen Speisehäusern wenig Rechnung getragen, und die Umgewöhnung wird noch überflüssig erschwert dadurch, dass der Kaffee in diesen Lokalen nichts und der Thee wenig zu taugen pflegt.

Auf der anderen Seite verbietet es sich für die Schankwirtschaften, die also auch eine abgesonderte Existenz führen, auch Speisen zu verkaufen, und zwar aus dem besonderen Grunde, weil sie die Speisen eben gratis verabfolgen. Diese Einrichtung des „Free Lunch“ (Gratis-Frühstück) ist gleichfalls eine historische und daher bis jetzt trotz mehrerer Versuche seitens der Gesetzgebung nicht auszurotten gewesen. Es steckt ein Stück schöner Gastfreundschaft darin, dem Durstigen eine Kleinigkeit — ein Biscuit, ein Stückchen Käse oder ein Scheibchen Wurst anzubieten, für das nichts berechnet wird. Schliesslich werden ja auch diese kleinen

Säckelchen, die meist sehr trocken oder sehr scharf gewürzt sind, wieder zum Trinken anregen, so dass der Wirt auf seine Kosten kommt. Freilich arten solche schöne Einrichtungen, wie immer, so auch hier aus.

Kommt man heute in einen Saloon, so befindet sich auf der einen Seite der Scheukücheltisch und auf der anderen Seite der Free-Lunch-Counter — ein Tisch ebenso lang wie der erstere und beladen mit Schüsseln, in denen die verschiedensten Gerichte den Kunden zur Verfügung stehen. Die Art dieser Gerichte ist natürlich je nach dem Publikum des Saloon sehr verschieden, doch ist hervorzuheben, dass es fast überall äusserst appetitlich und peinlich sauber eingerichtet ist.

Die Ausgabe für den „Free-Lunch-Counter“ spielt natürlich eine grosse Rolle im Etat des Wirtes; da er sich ihr aber in keinem Falle entziehen kann, so findet er sich mit der Notwendigkeit in der besten Art ab. Meistens zahlt er einem besonderen Unternehmer einen bestimmten Betrag täglich, für welchen der Lieferant so viel zu leisten hat, als er eben kann und will. Die Free-Lunch-Lieferung ist eben eine so grosse Branche für sich, dass schon die Konkurrenz zu guter Bedienung zwingt. Zur besseren Illustration sei erwähnt, dass eine ganze Anzahl von Saloons die hübsche Summe von je 25 Dollars täglich für den Free-Lunch verausgabt.

Die Hauptrolle spielen bei diesen Zugaben natürlich die „Sandwiches“ — zwei dünne Scheibchen Brot mit Fleisch, Wurst oder Käse dazwischen. Um die Mittagsstunde wird, mit Ausnahme der ganz feinen Saloons, ein Teller Suppe verabreicht. Abends um 6 Uhr, wenn die Arbeiter nachhause gehen und vorher eins trinken, kann man in vielen Saloons auch ein paar heisse Würstchen zu seinem Bier bekommen. — Alles gratis!

Ausserdem gibt es dann noch eine Anzahl Schüsseln, die fortwährend tagüber nachgefüllt oder durch neue ersetzt werden. Vom Kartoffelsalat bis zum Hummersalat, von „Boston Beans“ (ein Gemüse von ganz weissen Bohnen) bis zu den Macaroni und Tomaten sind eine ganze Reihe oft ausgesuchter Delikatessen anzutreffen.

Einiges wird den Fremden hauptsächlich deshalb in Erstaunen versetzen, weil er die landesüblichen Preise nicht kennt. Man muss sich vergegenwärtigen, dass gutes Fleisch in New-York schon von 5 Cents — manchmal sogar schon von 3 Cents an — zu haben ist, dass Seemuscheln fast gar nichts kosten, dass der Strassenjunge sich für 1 Cent schon eine Auster und zur Saison für den gleichen Betrag eine Scheibe Ananas kaufen kann.

Immerhin muss man sich doch wundern, wie der Wirt bei solchen Gratislieferungen auf seine Kosten kommen kann. Da muss man eben zusehen, wie es in so einem Lokale zugeht und überhaupt auf welchen Voraussetzungen das Wirtshausleben dort basiert ist. Die folgende Darstellung wird davon eine Idee geben.

Wenn zwei Leute sich auf der Strasse treffen, irgend ein paar Worte zu wechseln haben, sei es nun privatim oder geschäftlich, so gehen sie in den Saloon. Das Hasten und Treiben auf den Strassen zwingt auch fast dazu. Da sie keinen eigentlichen Durst haben, so bestellen sie jeder ein ganz, ganz kleines Glas Bier — nicht grösser als ein tüchtiges Schnapsglas — Preis à 5 Cents.*) Oder man nimmt eine Zigarre — Preis 5, 10, 15 oder 25 Cents. Oder einen Whiskey 10 bis 25 Cents. Kennen die zwei Bekannten gar den Wirt, oder den Bartender (entspricht etwa dem Schenkkellner) oder treffen sie sonst ein bekanntes Gesicht im Lokal, so wird gefragt: what do you take? — was nehmen Sie? — Da eine Weigerung einer Beleidigung gleich kommt, und bei guter Stimmung — obwohl dies nicht gerade Usus — auch zurück traktiert wird, so kann man sich einen Begriff machen, was der Wirt einsackt, weil Mr. Smith den Mr. Jones doch nicht auf der Strasse fragen kann, ob seine Frau wieder gesund ist, oder ob er ihm keinen Kunden weiss für einen Posten Rohrstühle u. s. w. Unter solchen Umständen kommt es dann eben nicht darauf an, ob ein armer Schlucker inzwischen am Lunch-Counter die furchtbarsten Verherungen angerichtet hat. Selbst wenn er ein ganzes Pfund heruntergewürgt hat, so hat der Wirt allenfalls an seinem Glase Bier nichts verdient oder wohl auch ein paar Cents zugesetzt. Da die ganze Geschichte ausserdem nur das übrige Publikum oder den Lunchlieferanten angeht, so kann so ein Fall den Wirt ganz kalt lassen. Manches Mal auch wird er sich dadurch einen dankbaren Klienten erworben haben, der sich verpflichtet fühlt, bei ihm dafür gelegentlich seinen halben Wochenverdienst anzubringen.

Nachdem wir hier eingehend bei den New-Yorker Trinkgelegenheiten verweilt haben, wird es Zeit, zu den Speisehäusern zurückzukehren und noch einiges nachzutragen.

Man kann überall in New-York billig und — nach amerikanischem Geschmack auch leidlich gut — zu essen bekommen. Eine Eigentümlichkeit des Geschäftsviertels im untern Teil der Stadt ist es, dass man dort kein eigentliches Mittagessen oder Abendbrot bekommt (das letztere schon gar nicht); aber das hängt damit zusammen, dass alle Geschäfte in dieser Gegend um 6 Uhr schliessen, nach welcher Zeit der ganze Distrikt wie ausgestorben daliegt. Man findet in diesen Geschäftsstrassen fast nur sogenannte „Lunch Rooms“ — Frühstücksstuben, die ausser ihrem alkoholfreien Charakter an unsere Stehbirnenhallen erinnern. Sie sind hauptsächlich auf „Mahlzeiten im Vorübergehen“ berechnet.

*) Es gibt nämlich nichts unter einem Nickel. Die kupfernen Cents kommen fast nur im Strassenverkauf — Zeitungen, Obst, Zuckerzeug — und am Postschalter vor. Beim Bier spielt übrigens die Grösse des Glases keine Rolle. Man bekommt für denselben Preis von 5 Cents in demselben Lokal, also je nach Wunsch, das kleinste wie das grösste, Glas Bier. Letztere Sorte, der sogenannte „Schooner“, fast in einigen Lokalen $\frac{1}{2}$ Liter und mehr.

So findet man in allen Stadtteilen Restaurants, in denen man für 25 Cents ein ganz erträgliches Mittag- oder Abendessen bekommt. Dies ist die eigentliche Mittelklasse der Speisehäuser. Es giebt auch noch eine Menge teurer Plätze, doch ist damit bessere Qualität des Gebotenen keineswegs immer verbürgt.

Im deutschen Viertel New-Yorks findet man natürlich eine grosse Anzahl von Restaurants mit deutscher Küche, sowie auch nicht wenige, die ihre Kochmethoden doch enger spezialisieren. Auffällig ist besonders die grosse Anzahl von ungarischen Restaurants in dem Winkel, den Houston street und Second Avenue bilden. Speziell die erstere Strasse ist schon immer für diese Eigentümlichkeit bekannt und führt daher den stolz klingenden Beinamen Gullash-Avenue (nach dem ungarischen Nationalgericht „Gulyas“). Ich erwähne von den vielen fremdländischen Spezialitäten, die man in New-York antreffen kann, gerade diese, weil das deutsche Element die ungarische Küche der amerikanischen unbedingt vorzieht, und zwar sehr mit Recht. Ausser der grösseren Aehnlichkeit mit der deutschen Art, die Speisen zuzubereiten, haben diese Restaurants noch den Vorzug ganz besonderer Billigkeit. Man bekommt in Houston street eine sehr schmackhafte und reichhaltige Mahlzeit, bestehend aus Suppe, Gemüse, Fleisch, Kompot und Kaffee für 10 Cents. Will man aber den üblichen New-Yorker Preis von 25 Cents anlegen, so bekommt man dafür in der Second Avenue eine Mahlzeit, die selbst einen verwöhnten Gaumen befriedigt.

So billig stellt sich diese Seite des Lebensunterhaltes „drüben“ in New-York, trotz all der gegenteiligen Ansichten, die man noch immer hierüber hegt, und die allenfalls auf Zeiten gepasst haben, die nun längst verschwunden sind.

Ueber das Reinigen der Badewannen.

Da die grösste Sauberkeit hierbei eine Hauptbedingung ist, so sucht man nach der sichersten Art, diese schnell und gründlich auszuführen. Marmor wäscht man mit einem wollenen Lappen, weisser Seife und sehr heissem Wasser ganz rein, reibt dann mit seifenfreiem Lederlappen nach; Porzellan mit schäumiger Seife und nur warmem Wasser, wäscht dann mit Leinenlappen und viel klarem Wasser nach und trocknet die Flächen mit dünnen Tüchern. Badewannen von Zink und Kupfer reibt man — zuerst nach dem Ausleeren des Wassers und Ausstrochen — mit trockenem Sand so rein als möglich und wäscht dann erst mit Sodawasser nach, welchem zuletzt das Spülen und später das Poliren folgt, was durch wollene Lappen geschieht. Holz wird gebürstet, ohne zuviel Seife oder Soda dem Wasser hinzuzufügen; das wiederholte Spülen und gute Trockenwerden in Luft oder Sonne ist dann die Hauptsache.

Boshaft. Weibhändler (zum Bekannten): „Du liessst doch nie Wein bei mir holen; warum denn zu dem Trauerschmaus?“ Bekannter: „Weisst Du, bei deinem Wein fallen die Gesichter viel teübrüder aus!“

Dekorieren Sie Ihre Platons nach englischer Art mit

Plastischen Deckentapeten — Ceilings

(Anaglypta, Cordelova, Lignomur, Tynecastle, Salamander (feuerfest) etc.)

Vornehme Wirkung, rasche Verarbeitung, höchste Solidität, kein Reissen oder Springen.

1182

Courante Dessins stets vorrätig in Rollen und Platten.

***** Muster und Kataloge prompt. *****

J. Bleuler, Tapetenlager, Zürich, Bahnhofstr. 38.

Basel, im Juni 1901.

P. P.

Die „SCHWEIZER HOTEL-REVUE“ eignet sich am vorzüglichsten für Inserate betreffend:

Beleuchtungs- und Heizungs- Wasch- und Closet-Anlagen Personen- und Gepäckaufzüge

Ameublements, sowie Tapeten Teppiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- und Kellerutensilien

Speisenzubereitungs-maschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke

Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäuser Stellengesuche und -Offerten

Achtungsvoll

Die Expedition.

Pracht-Katalog zur Verfügung.

Gebrüder Schwabenland, Mannheim, G 7, 38-46

Specialität:

Prämiiert:
Goldene Medaille
Münster 1. Westf. 1899

Gediegene Küchen-Einrichtungen

Prämiiert:
Grosse goldene Medaille
und Ehrenpreis
Frankfurt am Main 1900

für Hôtels, Restaurants und Cafés

Berner-Schinken

(Salpeterfrei)

20-30 Stück, prima Qualität, sind zu haben bei

A. Ursenbacher, Allmendingen b. Thun zum Rössli.

H 3222 Y 205



Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel

1314
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
EXPOSITIONS UNIVERSELLES INTERNATIONALES
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTOIS DES ENCAVEURS
GRAND PRIX PARIS 1900
MARQUE DES BOTTES DE PREMIER CRU
Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.

Wizemann's feinste Palmutter (Cocosine)

garantiert reines Pflanzenfett, vom Kantonschemiker in St. Gallen als gesundes Kochfett befunden, vortrefflich geeignet zu Backwerk aller Art, wie zum Kochen und Braten.
■ Ca. 80% Ersparnis im Gebrauch gegen andere Buttersorten! ■
empfehl in Blechbehältern zu 15, 25, 50 und 100 Kilo zu Fr. 1.60 das Kilo frei Bahnstation des Empfängers. Probedosen zu ca. 5 kg. Fr. 8. — frei gegen Nachnahme. (K 1716 G) 94
R. Mulisch, Langgasse-St. Gallen, Hauptniederlage für die Schweiz.

Specialität in Bügelmaschinen

mit Gas- oder Dampfheizung, elastischer Pression und automatischem Einlassapparat für Hand- u. Motorbetrieb. Einziges System, womit gestärkte Gardinen gebügelt werden können.
Maschinenfabrik C. Seguin, Mülhausen i. E.
Prospekt und Preisliste gratis und franko. 1289

